

**Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2009/C 223/12)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**

«PEMENTO DE OÍMBRA»

N° CE: ES-PGI-0005-0486-20.07.2005

AOP ( ) IGP ( X )

Cette fiche reprend les données principales du cahier des charges à titre d'information.

**1. Service compétent de l'État membre:**

Nom: Subdirección General de Calidad y Agricultura ecológica — Dirección General de Industrias y Mercados Agroalimentarios — Secretaría General de Medio Rural del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino de España  
Adresse: Paseo Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid  
ESPAÑA  
Tél. +34 913475394  
Fax +34 913475410  
Courriel: sgcaae@mapya.es

**2. Groupement:**

Nom: Hortoflor 2 SCG  
Adresse: Barbantes-estación  
32454 Cenlle (Ourense)  
ESPAÑA  
Tél. +34 988280402  
Fax +34 988280399  
Courriel: hortoflor@hortoflor.com  
Composition: producteurs/transformateurs ( X ) autres ( )

**3. Type de produit:**

Classe 1.6: Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

**4. Description du cahier des charges:**

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

**4.1. Nom:**

«Pemento de Oímbra»

**4.2. Description:**

Les piments qui bénéficient de l'indication géographique protégée (IGP) «Pemento de Oímbra» sont des fruits appartenant à l'écotype de l'espèce *Capsicum annuum* L, cultivés traditionnellement dans la zone de production, destinés à la consommation humaine et à la commercialisation à l'état frais, lorsque le fruit n'est pas encore mûr.

Les caractéristiques principales du produit sont les suivantes:

Caractéristiques physiques et organoleptiques:

- Forme: 1 péricarpe régulier et allongé, avec 3 ou 4 loges et sans nervures marquées,
- Poids: entre 100 et 200 g par unité,
- Longueur du fruit: entre 10 cm et 20 cm,
- Largeur à la base: entre 6 cm et 8 cm,
- Coupe transversale avec 3 ou 4 loges,
- Forme de l'apex: pointue ou arrondie,
- Peau: lisse et brillante, de couleur vert clair, avec des teintes jaunâtres,
- Épaisseur de la paroi ou de la chair: entre 6 mm et 8 mm,
- Test de dégustation: saveur douce, non piquante du fait de l'absence de capsaïcine; arôme d'intensité moyenne.

Caractéristiques chimiques (valeurs moyennes):

- Composition chimique: humidité (93 %), protéines (1,3 g/100 g de poids frais).

4.3. Aire géographique:

La zone de production correspond à la totalité de la région de Verín en Ourense, qui regroupe les communes suivantes: Oímbra, Verín, Castrolo do Val, Monterrei, Cualedro, Laza, Riós et Vilardevós.

La vallée du Támega, enclavée dans cette région, offre des conditions climatiques et pédologiques très favorables à cette culture.

4.4. Preuve de l'origine:

La traçabilité du produit est garantie par son identification à chaque étape de la production et de la commercialisation.

Pour vérifier le respect des spécifications du cahier des charges, l'organe de contrôle tient un registre des producteurs et des plantations, mis à jour en permanence.

Seuls les piments cultivés conformément aux conditions du cahier des charges et aux règles complémentaires, dans les plantations et par les producteurs inscrits au registre, peuvent bénéficier de l'IGP «Pemento de Oímbra».

Les producteurs inscrits ont de plus l'obligation de déclarer, dans les registres tenus à cet effet, la quantité réellement produite et commercialisée de piments bénéficiant de l'IGP. L'organe de contrôle vérifie la correspondance entre les quantités commercialisées par les conditionneurs et les quantités produites par les agriculteurs qui les fournissent et entre ces dernières et les rendements agronomiques des parcelles inscrites.

Toutes les personnes, physiques et morales, inscrites au registre, ainsi que les plantations, les entrepôts, les industries et les produits sont soumis aux inspections et vérifications de l'organe de contrôle chargé de s'assurer que les produits protégés répondent aux exigences du cahier des charges et des règles complémentaires. Les contrôles consistent en l'inspection des plantations, des entrepôts et des industries, en l'examen des documents et en la vérification du respect des caractéristiques physiques décrites au point 4.2 du présent document, afin que les piments récoltés soient entiers, sains, propres et exempts de dommages et de meurtrissures. En outre, des analyses multirésidus peuvent être effectuées pour vérifier que les taux de pesticides sont inférieurs aux limites maximales de résidus fixées par la législation en vigueur pour cette culture.

#### 4.5. Méthode d'obtention:

Le processus de sélection des plantes et des fruits destinés à l'obtention de semences pour la multiplication est réalisé de manière traditionnelle par les agriculteurs eux-mêmes. En se fondant sur leur expérience, ceux-ci choisissent les éléments qui présentent les meilleures caractéristiques (taille, forme et aspect) pour ensuite cultiver un piment de qualité optimale.

Le processus d'obtention du produit est décrit ci-dessous:

— Multiplication et transplantation:

Le fruit mûr (rouge) est séché et ses graines en sont extraites. Les semis sont préparés au début du mois de mars. La transplantation dans les parcelles de culture s'effectue à partir de la mi-mai. Les dimensions moyennes du cadre de plantation sont de 50 × 40 cm. Les plants issus de pépinières proviennent de producteurs agréés inscrits au registre correspondant.

— Limites de production:

L'IGP «Pemento de Oímbra» englobe les piments obtenus tant par culture à l'air libre que par culture sous abri. Le rendement maximal autorisé est, en général, de 4,5 kg/m<sup>2</sup>.

— Travaux de culture:

L'arrosage est fondamental pour le développement optimal de cette culture. Il doit se faire «au pied», car tout autre mode d'irrigation endommagerait la fleur, voire le fruit.

La fertilisation organique se concentrera sur un seul apport de fonds, à savoir un amendement de fumier de bovin ou de poule.

La lutte contre les éventuels parasites ou maladies consiste essentiellement en l'application de méthodes de culture telles que la désinfection des semences, le traitement des semis et un arrosage réduit. Si l'usage de produits phytosanitaires se révèle nécessaire, les matières actives employées sont celles qui ont un moindre impact environnemental, une plus grande efficacité, une plus faible toxicité entraînant peu de problèmes liés aux résidus et un effet minimal sur la faune auxiliaire, et qui présentent un moindre problème de résistance.

— Récolte:

La récolte se fait à la main, avant que le fruit n'ait atteint la maturité et au moment où, selon l'expérience des agriculteurs, le fruit présente les caractéristiques idéales pour sa commercialisation, conformément aux caractéristiques physiques visées au point 4.2. Elle s'effectue en autant de passages que nécessaires, avec les moyens matériels (outils, boîtes ou conteneurs, etc.) et humains requis pour éviter la détérioration du produit.

— Transport et entreposage:

Les piments sont acheminés dans des récipients rigides afin d'éviter l'écrasement. La décharge se fait de manière à réduire au minimum les risques de chute du produit. Les lieux de stockage sont correctement ventilés.

— Commercialisation:

Le produit est commercialisé en filets de 1 à 5 kg, ou dans des boîtes en carton de 5 à 10 kg. Les matériaux utilisés sont autorisés par la législation alimentaire en vigueur. Le contenu de chaque emballage doit être homogène en termes de qualité, de maturité et de coloration. D'autres formes de présentation peuvent être utilisées, à condition qu'elles n'affectent pas négativement la qualité du produit. La période de commercialisation s'étend du 15 juin au 15 octobre, mais peut être modifiée si, en raison des conditions climatiques de la saison, les caractéristiques du produit le requièrent.

#### 4.6. Lien:

Ce piment appartient à un écotype local cultivé depuis très longtemps par les agriculteurs de l'aire géographique visée. Du fait de sa production limitée et de sa faible diffusion au fil des ans, sa culture ne s'est pas étendue au-delà de cette aire géographique, qui est encore aujourd'hui le seul endroit où ce piment est produit.

Reflète sa popularité, la Foire au piment a été créée en 1998 et se tient chaque année au début du mois d'août. Lors de cet événement festif exaltant les vertus gastronomiques du «Pemento de Oímbra», ont lieu, à côté de la dégustation et de la promotion du piment, des concours gastronomiques et des conférences techniques destinées aux producteurs. On note pour preuve de sa renommée le nombre de restaurants de la région de Verín qui proposent à leur clientèle le «Pemento de Oímbra», voyant dans ses qualités culinaires et ses multiples possibilités de préparation un excellent support publicitaire.

Cette réputation découle de la conjonction de nombreux facteurs, parmi lesquels figurent le matériel végétal, la terre et le microclimat des vallées productrices.

#### Matériel végétal

Les pratiques traditionnelles des agriculteurs locaux, qui conservent et sélectionnent les meilleurs plants, tout en adaptant les techniques de production aux conditions du sol, ont permis l'élaboration d'un produit ayant acquis une excellente réputation du fait de ses caractéristiques spécifiques et de sa qualité.

#### Caractéristiques pédologiques

Les caractéristiques pédologiques renforcent l'adéquation de ce territoire pour la culture du piment, étant donné l'abondance de sols de texture fragio-limoneuse et sablo-limoneuse et riches en matière organique, dont le drainage favorise l'infiltration et leur permet de recevoir un arrosage fréquent (la plante est sensible à la sécheresse, aussi l'humidité du sol doit-elle être maintenue en permanence) tout en évitant la formation de flaques (qui peuvent provoquer l'asphyxie ou la pourriture apicale des fruits).

#### Caractéristiques climatiques

Les caractéristiques climatiques de la zone de production sont particulièrement adaptées à la culture de l'écotype Oímbra et expliquent la longue tradition liée à sa culture dans cette zone ainsi que ses particularités.

Le «Pemento de Oímbra», comme la majorité des piments doux, est une plante très exigeante à la fois en termes de lumière, qui bénéficie donc de l'exposition sud-est de l'aire de production, et de température, un facteur environnemental qui présente des valeurs optimales pour chaque phase de la culture dans la zone concernée.

La germination requiert une température minimale de 13 °C, qui est atteinte dans cette zone à partir du mois d'avril; les températures diurnes et nocturnes optimales pour son bon déroulement oscillent respectivement entre 20 et 25 °C et entre 16 et 18 °C, températures habituelles dans cette région pendant les mois de juillet et août. Pendant le mois de septembre, les températures nocturnes (d'une moyenne de 14,4 °C) étant, la plupart des années, trop basses pour permettre la culture à l'air libre de piments doux de qualité, l'usage de tunnels est répandu dans ce secteur.

#### 4.7. Structure de contrôle:

Nom: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)

Adresse: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 baixo  
15703 Santiago de Compostela  
ESPAÑA

Tél. +34 881997276

Fax +34 981546676

Courriel: [ingacal@xunta.es](mailto:ingacal@xunta.es)

L'INGACAL est un organisme public qui dépend de la Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia.

#### 4.8. Étiquetage:

Les piments commercialisés sous l'indication géographique protégée «Pemento do Oímbra» doivent être munis de l'étiquette commerciale correspondant à la marque de chaque producteur/conditionneur et d'une contre-étiquette à clé alphanumérique autorisée par l'organe de contrôle, accompagnée du label de l'indication géographique protégée. Les étiquettes et contre-étiquettes doivent obligatoirement comporter la mention Indication géographique protégée «Pemento de Oímbra».