

Publication d'une demande de modification en application 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

(2010/C 321/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

DEMANDE DE MODIFICATION EN APPLICATION DE L'ARTICLE 9

«PIMIENTO ASADO DEL BIERZO»

N° CE: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

IGP (X) AOP ()

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification:

- Dénomination du produit
- Description
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification(s):

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s):

3.1. Aire géographique:

Le cahier des charges initial, ainsi que le résumé publié, établissait que l'aire de production agricole et celle d'élaboration ou de cuisson du poivron coïncideraient de manière à couvrir 17 communes de la région du Bierzo. La modification proposée consiste à ne pas appliquer de restrictions géographiques à la zone d'élaboration de manière à ce que l'on puisse réaliser la cuisson du poivron dans n'importe quelle région. Il n'existe pas en effet d'aspects naturels liés au milieu géographique qui se transmettent au produit durant la cuisson du poivron.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

3.2. *Étiquetage:*

Des précisions supplémentaires sont introduites concernant l'utilisation de l'indication géographique dans le cas des produits transformés afin qu'ils puissent faire l'objet de contrôles.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«PIMIENTO ASADO DEL BIERZO»

N° CE: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

IGP (X) AOP ()

1. **Dénomination:**

«Pimiento Asado del Bierzo»

2. **État Membre ou pays tiers:**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**

3.1. *Type de produit:*

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

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1:*

Le produit à protéger est le fruit de la plante du poivron (*Capsicum annuum* L.) de l'écotype Bierzo, destiné à la consommation humaine et qui se présente grillé et en conserve.

Le poivron, qui appartient à l'écotype du Bierzo, regroupe des individus aux caractéristiques génétiques identiques à celles de la variété d'appartenance, adaptés aux conditions de la région du Bierzo et présentant des différences morphologiques et physiologiques liées au milieu qui leur confèrent précisément la dénomination de «pimiento del Bierzo».

1) Les caractéristiques physiques et morphologiques que doit présenter le poivron frais sont les suivantes:

- Surface: parois lisses aux fissures peu nombreuses et faiblement marquées, sans cicatrice stylaire. Peau lisse et brillante, sans rugosités ni parties molles, de couleur rouge pâle à rouge foncé. Les poivrons présentant des zones vertes seront rejetés.
- Nombre de lobes: 3-4
- Conformation: triangulaire allongée, longueur supérieure à 10 cm et largeur supérieure à 6 cm.
- Apex: pointe émoussée.
- Péricarpe: chair ferme qui tolère la pression manuelle sans subir de dommages. L'épaisseur moyenne de la chair du poivron est inférieure à 8 mm.
- Poids unitaire: supérieur à 160 gr.

2) Les caractéristiques de qualité minimales que doit présenter le poivron frais sont les suivantes:

- Poivrons entiers, bien développés, munis d'un pédoncule, propres et dépourvus d'humidité extérieure, exempts de toute matière étrangère visible ou d'odeur étrangère.
- En cas de défaut superficiel d'origine sanitaire ou climatique, la superficie totale de celui-ci ne dépassera pas 1 cm² par poivron.
- Le poivron doit conserver sa forme et sa consistance, les fruits malformés ou déformés étant jugés défectueux.

3) Les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques que doit présenter le poivron frais sont les suivantes:

- Couleur: de rouge pâle à rouge foncé.
- Parfum: parfum typique de poivron grillé et de fumée.
- Goût: goût primaire légèrement amer avec un arrière-goût de fumée moyen à faible et peu piquant.
- Surface: légèrement fendillée.
- Fragments de peau brûlée: inférieurs à 1,5 cm² pour 100 gr de poivron.
- Présence de graines: jusqu'à 10 graines pour 100 gr de poivron.
- Jus de cuisson: liquide peu épais.
- Texture: tendre ou molle d'une consistance moyenne à faible.
- Homogénéité: le contenu du récipient doit être homogène quant à la couleur, la forme, la taille et la consistance.
- Glucides: inférieurs à 5 %. Conférant le goût typique légèrement amer.
- Fibres alimentaires: inférieures à 3 %. Conférant sa tendreté typique.

Les poivrons grillés en conserve peuvent se présenter entiers ou en morceaux. Lorsqu'ils se présentent entiers, ils doivent appartenir aux catégories commerciales Extra ou I et quand ils se présentent en morceaux, à la catégorie I, conformément à la norme de qualité en vigueur pour les conserves végétales, applicable aux conserves de poivrons.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

La production des poivrons devra être effectuée dans l'aire géographique délimitée, située au centre de la région du Bierzo.

Les parcelles doivent posséder un sol à texture franche, présentant un pH compris entre 5,0 et 7,0 et être consacrées à la culture des poivrons de l'écotype du Bierzo. Seuls les arrosages en ligne ou localisés sont autorisés, afin d'empêcher que le pied ne soit en contact avec l'eau. La récolte est manuelle et s'effectue de façon échelonnée, en plusieurs passages. À chaque passage, on sélectionne les poivrons présentant les caractéristiques les plus conformes à celles indiquées dans le cahier des charges.

La production de poivrons de l'écotype «El Bierzo» dans cette zone constitue l'élément fondamental qui confère les qualités au produit final, y compris lorsque sa cuisson n'a pas lieu dans ladite zone.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Les établissements de transformation et de conditionnement agréés par le Consejo Regulador sont tenus d'utiliser des étiquettes portant la mention «Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo» et le logotype du Consejo regulador.

Tout type de récipient dans lequel sont commercialisés les poivrons grillés protégés sera pourvu du code numéroté délivré par le Consejo Regulador, apposé par l'établissement de conditionnement agréé.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

L'aire géographique de production agricole délimitée est située au centre de la région du Bierzo, à l'extrême nord-est de la province de Léon, qui fait partie de la Communauté autonome de Castille-Léon et qui couvre les communes suivantes:

Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castro-podame, Congosto, Cubillos del Sil, Molinaseca, Ponferrada, Priaranza, Sobrado, Villadecanes-Toral de los Vados et Villafranca del Bierzo.

Aucune restriction géographique n'est appliquée à la zone dans laquelle les poivrons sont grillés.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire de production délimitée est une fosse tectonique entourée d'une barrière montagneuse constituée de plusieurs sierras et montagnes, la vallée du Sil constituant la seule issue facile. L'altitude moyenne des communes productrices de poivron se situe aux alentours de 550 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Les sols consacrés à la culture du poivron sont à texture franche. Ils sont profonds, souples, perméables et assez bien drainés. Ils sont pauvres en matière organique, en calcium, en phosphore, en potassium et en sodium, avec un rapport carbone/azote compris entre 8 et 10. Ils ont des valeurs pH légèrement acides, comprises entre 5,5 et 7,0.

La région du Bierzo jouit d'un climat méditerranéen («indice de méditerranéité» de 5,28). C'est une zone adaptée à la culture du poivron, puisqu'elle connaît de nombreuses heures d'ensoleillement, des températures moyennes annuelles de 12,5 °C et une moyenne annuelle des précipitations de 800 mm.

La longue période des gelées s'étend en moyenne entre le 11 novembre et le 4 avril et permet en général de planter les poivrons au début du mois de mai et de les récolter entre la mi-août et le début du mois de novembre.

Le nombre d'heures d'ensoleillement, le rayonnement solaire et la température ont une incidence directe sur le faible taux d'hydrates de carbone générés par l'activité photosynthétique de la plante (inférieur à 5 %), qui confère au poivron son goût légèrement amer, une des caractéristiques organoleptiques du produit.

La teneur en fibres alimentaires — principalement en cellulose —, qui dépend également de l'activité photosynthétique, est faible (moins de 3 %) ce qui confère une tendreté au poivron facilement détectable parmi ses caractéristiques organoleptiques.

5.2. Spécificité du produit:

La spécificité du produit est imputable à l'origine géographique de la production qui confère au poivron écotype du Bierzo de faibles niveaux d'hydrates de carbone et de fibres alimentaires, se traduisant par une tendreté et un goût légèrement amer du poivron grillé.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

Le faible taux d'hydrates de carbone générés par l'activité photosynthétique de la plante est directement lié au nombre d'heures d'ensoleillement, au rayonnement solaire et à la température.

La teneur en fibres alimentaires — principalement en cellulose —, également déterminée par l'activité photosynthétique, est faible.

Par ailleurs, les références historiques et littéraires témoignent de la réputation du produit, fondée sur la tradition de la culture du poivron ainsi que sur les caractéristiques de sa cuisson et de son conditionnement.

La méthode traditionnelle de cuisson, au gril ou au four, chauffés au bois ou au gaz, n'altère pas la qualité du produit. Cette méthode donne au poivron une saveur et un arrière-goût de fumée que n'altère pas l'ajout d'une petite quantité d'huile, de sel et de jus de citron ou d'acide citrique.

Tout le processus consistant à griller, évider et peler les poivrons est réalisé à la main sans utilisation de solutions chimiques ni même de lavage à l'eau. C'est la raison pour laquelle le poivron grillé conserve parfois des graines et des fragments de peau brûlée qui attestent son élaboration manuelle.

Étant donné que ces opérations de cuisson peuvent être réalisées dans les mêmes conditions dans n'importe quelle autre région, il a été décidé de ne pas restreindre la zone d'élaboration.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galerias/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Pimiento_Asado_Bierzo.pdf
