

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande 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

(2011/C 185/05)

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.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«SUSINA DI DRO»

N° CE: IT-PDO-0005-0779-30.06.2009

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Susina di Dro»

2. État membre ou pays tiers:

Italie

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:

L'appellation d'origine protégée «Susina di Dro» vise à protéger le fruit frais du cultivar local «Prugna di Dro», communément appelé «Susina di Dro».

Au moment de la mise à la consommation, les fruits frais doivent être entiers, présenter un aspect frais et sain, être exempts de substances et d'odeurs étrangères, présenter une forme ovale, modérément allongée, une pulpe compacte, et être recouverts de la pruine blanchâtre caractéristique.

La coloration typique des fruits frais est la suivante:

— peau de couleur rouge violacé à bleu violet foncé, avec présence d'une patine de pruine, avec parfois de petites plages verdâtres;

— pulpe de couleur jaune ou vert jaune.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Caractéristiques chimiques:

Sucres — valeur minimum à la récolte de 9,0 °Brix

Polyphénols — valeur minimum de 900 mg/kg

En ce qui concerne les caractéristiques organoleptiques, l'AOP «Susina di Dro» se distingue par un goût délicat doux et acidulé, aromatique, ainsi que par une agréable consistance pâteuse.

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:*

Les étapes de la production, du nettoyage et du conditionnement doivent avoir lieu sur le territoire de l'aire géographique déterminée au point 4 pour éviter toute détérioration des fruits et toute moisissure. De plus, la clôture rapide de la chaîne influence positivement la conservation de la couche caractéristique de pruine qui recouvre les fruits.

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

L'AOP «Susina di Dro» doit être conditionnée conformément à la réglementation en vigueur. Tous les types de conditionnement seront fermés par un filet, un film ou un couvercle.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

La mention de l'AOP «Susina di Dro» doit apparaître sur les emballages, et le logo décrit ci-après doit y être apposé. Il représente une prune stylisée, de couleur violette, rehaussée de feuilles colorées en vert, et portant la mention en blanc «SUSINA DI DRO DOP» au centre de la prune et «DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA» sur le bord intérieur de celle-ci.

Logo:



Il est interdit d'ajouter à la désignation toute indication d'origine non expressément prévue ou toute indication complémentaire pouvant induire le consommateur en erreur.

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

L'aire de production de l'AOP «Susina di Dro» comprend les territoires des communes suivantes de la province autonome de Trente: Arco, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Calavino, Cavedine, Fivè, Dorsino, Drena, Dro, Lasino, Lomaso, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, San Lorenzo in Banale, Stenico, Tenno, Terlago, Vezzano et Trente, cette dernière se limitant aux sections de Cadine, Sopramonte, Sant'Anna, Vigolo Baselga et Baselga del Bondone.

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

L'aire de production de l'AOP «Susina di Dro» se distingue par son climat particulier notamment dû à la présence du Lac de Garde. En effet, bien que située au cœur de l'arc alpin, elle jouit de températures particulièrement douces, comme en atteste une moyenne annuelle de 12,4 °C. La région bénéficie en outre d'une période de luminosité considérable, du fait de la clarté quasiment permanente du ciel: on y

atteint ainsi en moyenne 10 heures de luminosité quotidienne, soit 36 000 secondes d'ensoleillement total accumulées (chiffre moyen à la date du 21 juin de chaque année). Durant les mois d'hiver également, qui se caractérisent en Italie préalpine, comme en Europe centrale et occidentale, par une forte nébulosité, on atteint ici de 100 à 120 heures de soleil par mois, soit une moyenne de 3 à 4 heures de soleil par jour. Ce phénomène est dû principalement à la périodicité des vents, à savoir à l'alternance des courants descendants provenant des vallées et des courants ascendants (appelés «*Òra del Garda*») en provenance du lac. L'Òra del Garda, un vent tiède, garantit non seulement la clarté du ciel, mais s'oppose également, en hiver, aux vents froids en provenance du nord, tout en atténuant de manière bénéfique, l'été, les températures maximales de l'après-midi qui, sans cette intervention, compromettraient la composante phénolique du fruit et l'accumulation des sucres. Les saisons hivernales sont donc particulièrement douces dans l'aire de production de l'AOP «*Susina di Dro*», de même que les étés ne présentent que ponctuellement des périodes de sécheresse et d'excès thermiques. Ces caractéristiques vont de pair avec les qualités pédologiques très appréciables de terrains dont la formation est le résultat, d'un point de vue géologique, de formations sédimentaires marines. Dans pratiquement toute la zone, les terrains se distinguent par une réaction modérément alcaline, condition qui favorise la disponibilité et la dynamique des éléments minéraux et en particulier, l'absorption de phosphore, de calcium et de magnésium.

5.2. *Spécificité du produit:*

La «*Susina di Dro*» est un cultivar autochtone, qui est cultivé de longue date dans la vallée de la rivière Sarca, où il s'est stabilisé génétiquement.

La valeur spécifique de l'AOP «*Susina di Dro*» réside dans sa teneur en polyphénols. Ceux-ci influencent de manière déterminante les caractéristiques organoleptiques, la couleur et le goût du fruit, et revêtent un grand intérêt du point de vue pharmacologique.

Les fruits se caractérisent également par leur teneur minimale en sucres, qui est déterminante pour obtenir la saveur douce et acidulée typique de cet écotype local.

La spécificité de ce fruit en termes de teneur en polyphénols et en sucres est soulignée dans des études publiées dès 1975. Cette collecte de données combinée à certaines études plus récentes de caractérisation montrent à quel point les qualités de la «*Susina di Dro*» sont depuis longtemps reconnues et à présent confirmées.

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 cultivar local «*Prugna di Dro*» a été sélectionné au cours des siècles grâce à la sagesse des agriculteurs de l'aire de production qui obtenaient les nouvelles plantes principalement à partir de semences ou de drageons, en exerçant un contrôle continu et une pression pour l'amélioration génétique de masse fondée sur l'observation des traits phénotypiques liés surtout aux caractéristiques de production des cultures et aux propriétés organoleptiques des fruits.

L'élaboration et l'accumulation des polyphénols et des sucres présents dans l'AOP «*Susina di Dro*» sont étroitement liés au climat de l'aire de production et en particulier à la quantité de rayonnement solaire reçue par les plantes et répercutée dans les températures de la zone. Ces facteurs climatiques jouent un rôle fondamental dans le niveau et le rythme d'activité des enzymes intervenant dans le métabolisme phénolique et dans les mécanismes de photosynthèse, qui déterminent l'accumulation des glucides et donc des sucres.

Ces phénomènes biologiques sont liés aux conditions particulièrement favorables de l'aire de production, liées à l'action modératrice du Lac de Garde, le plus grand lac italien, et de ses brises. La brise typique «*Òra del Garda*», qui en soufflant durant l'après-midi garantit la clarté du ciel et modère les températures maximales estivales, joue un rôle particulièrement important.

L'accumulation dans la peau des anthocyanes, les pigments responsables de la coloration bleu violacé de la prune, dépend dans une large mesure de la quantité de radiation incidente interceptée par les fruits, tandis que la teneur en sucre est liée aux températures locales qui, modérées par les brises, évitent de soumettre les cultures à un stress.

D'un point de vue socio-économique, la culture de l'AOP «*Susina di Dro*» revêt également, dans l'aire de production concernée, une importance fondamentale, comparable à celle des cultures de la vigne et de la pomme.

La culture de la prune est effectivement fortement ancrée depuis des siècles dans la culture de la région, comme en témoigne sa mention dans 42 cahiers des charges des «*Carte di Regola*» (codes de pratiques) de la Plaine de la Sarca, datant de 1284.

Plus récemment, l'ensemble de la communauté de la Vallée de la Sarca, de tout temps sensible à la valorisation de la spécificité qualitative de l'AOP «Susina di Dro», est passée à l'action dans le domaine culturel et a développé une synergie touristique, territoriale et agroalimentaire. Parmi les initiatives les plus significatives, on note la «Settimana del Prugno Fiorito di Dro» (Semaine du prunier fleuri de Dro), rendez-vous organisé depuis les années 1970, avant de se transformer en une manifestation des plus modernes, se déroulant au mois d'août et baptisée «Dro: il tempo delle prugne» (Dro: le temps des prunes).

Référence à la publication du cahier des charges:

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

La présente administration a entamé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de reconnaissance de l'appellation d'origine protégée «Susina di Dro» au *Journal officiel de la République italienne* n° 100 du 2 mai 2009.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ou

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>) et en cliquant sur «Prodotti di Qualità» (Produits de qualité) (à gauche de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE (Règlement (CE) n° 510/2006)].
