

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 187/12)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

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 ⁽²⁾****«OBST AUS DEM ALTEN LAND»****N° CE: DE-PGI-0005-0877-04.05.2011****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination**

«Obst aus dem Alten Land»

2. État membre ou pays tiers

Allemagne

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

Les fruits frais à pépins et à noyau, à savoir les pommes, les poires, les cerises, les prunes et les quetsches sont destinés à être consommés frais.

La totalité de ces variétés se distinguent par leur peau particulièrement fine et un rapport équilibré des sucres et de l'acidité. Quelle que soit la variété considérée, tous ces fruits conservent une saveur légèrement acidulée, même lorsque la teneur en sucres est élevée.

Parmi les produits couverts figurent les variétés de pommes suivantes:

Braeburn: douceuse et rafraîchissante. Sa chair, ferme et juteuse, est très riche en vitamines C.

Delbarestivale: goût fruité et sucré. La chair blanche de cette variété précoce est croquante et très juteuse.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Elstar: parfum épicé rafraîchissant. Sa chair, blanche à jaune pâle, a un goût très fruité.

Gala: ferme sous la dent et juteuse; développe un arôme sucré et fruité. Elle se caractérise par sa peau légèrement grasseuse.

Golden Delicious: sucrée et au goût riche en arômes. Avec sa peau jaunâtre tirant sur le vert clair parsemée de «tâches de roussure», il est impossible de la confondre avec une autre variété.

Gravensteiner: juteuse et au goût musqué. La chair jaune pâle est recouverte d'une peau jaune flammée de rouge.

Holsteiner Cox: goût épicé, sucré et très aromatique. La couleur de sa chair varie du blanc au jaune; elle est croquante.

Jonagold: croquante juste après la récolte, puis de plus en plus lâche. Sa chair jaune est particulièrement sucrée et juteuse.

Jonagored: parente de la Jonagold, elle est striée rouge foncé, sa couleur prédominante. Sa chair jaune est tout aussi sucrée et juteuse.

Parmi les produits couverts figurent les variétés de poires suivantes:

Alexander Lucas: poire de table, sucrée, juteuse; fruit jaune.

Bürgermeister: poire d'automne juteuse, très sucrée; rouge pâle à l'insolation.

Clapps Liebling: poire précoce juteuse au goût épicé, fruit jaune taché de rouge à l'insolation.

Condo: poire d'automne de grosseur moyenne, fondante, juteuse, sucrée, de bonne tenue.

Williams Christ: poire de table de grosseur moyenne, juteuse, sucrée, jaune dorée et mouchetée; fruit à couteau supportant aussi très bien la cuisson.

Parmi les produits couverts figurent les variétés de cerises suivantes:

Oktavia: très bonne tenue, la chair sucrée, aromatique et ferme.

Regina: cerise tardive sucrée et aromatique, à la chair ferme.

Viola: fruits très juteux au goût très prononcé.

Les prunes et quetsches appartenant à la catégorie de produits couverts se distinguent également par leur goût unique, où le sucré et l'acide se combinent de manière particulière. Les variétés cultivées sont les suivantes:

Fellenberger: mi-ferme, moyennement juteuse, les noyaux s'ôtent facilement de la chair, goût sucré acidulé agréable avec un arôme prononcé.

Ortenauer: assez sucrée, avec des pointes marquées d'acidité.

Schönberger Zwetsche: très grosse quetsche, juteuse, sucrée, dont le noyau se détache facilement.

Zimmers Frühzwetsche: grosse quetsche précoce, sucrée et particulièrement aromatique.

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 culture des fruits a lieu dans l'aire géographique délimitée.

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

—

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

—

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

L'«Altes Land», zone d'arboriculture fruitière, est en majeure partie situé en Basse-Saxe et dans la ville-État de Hambourg, avec pour frontière septentrionale le trajet que suit l'Elbe entre Wehldorf bei Cuxhaven à l'Ouest et Geesthacht à l'Est. Pour le reste, la zone géographique est délimitée par le territoire des communes énumérées ci-après, en tenant compte des restrictions indiquées:

commune de Jork

regroupement de communes de Lühe

au sein du regroupement de communes de Horneburg, les communes membres de Nottensdorf et Bliedersdorf, de même que les territoires communaux situés au nord de la ligne de chemin de fer Cuxhaven-Hambourg

au sein du regroupement de communes Apensen, la commune membre d'Apensen

au sein de la commune de Stade, les lieux-dits Schölisch, Götzdorf Bützfleth et Abbenfleeth, se situant le long de la route dite Stader Moor jusqu'au regroupement de communes de Himmelpforten

regroupement de communes de Himmelpforten

commune de Drochtersen

regroupement de communes de Nordkehdingen

au sein du regroupement de communes de Hemmoor, les terrains des communes membres de Hechthausen et Osten situés au nord de la nationale [Bundesstraße] 73

au sein du regroupement de communes de Dobrock, les terrains situés à l'est de la nationale 73 et au nord de la route de la gare (celle qui relie Oberndorf an der Oste à cette route nationale à hauteur du moulin à eau)

la commune membre de Cadenberge

dans la commune de Bülkau, les terrains situés au nord de la route Zollbaum/Landmark-Mühlenweg

au sein du regroupement de communes de Sietland, la commune membre de Ihlienworth

au sein du regroupement de communes de Hadeln, les communes membres de Neuenkirchen et Otterndorf

dans la commune de Cuxhaven, les terrains situés au nord de la route d'Osterende et à l'est de la rue dite «Am Kanal»

dans la ville de Buxtehude, les terrains situés au nord de la ligne de chemin de fer Hambourg-Cuxhaven

dans la commune de Neu Wulmsdorf, les terrains situés au nord de la ligne de chemin de fer Hambourg-Cuxhaven

dans la ville de Hambourg, les terrains situés au sud de l'Elbe et au nord de la ligne de chemin de fer Hambourg-Lünebourg

la ville de Winsen/Luhe

dans la commune de Winsen, les terrains situés au nord de la ligne de chemin de fer Hambourg-Lünebourg

au sein du regroupement de commune d'Elbmarsch, la commune de Drage

Un plus petit nombre de vergers s'étendent au nord de l'Elbe dans le Land de Schleswig-Holstein et couvrent

les communes de Haseldorf, Haselau, Hetlingen et Seestermühe.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée se fonde sur la renommée des fruits. La finesse de l'épiderme des fruits, la coloration intense de leur peau et l'équilibre harmonieux du sucré et de l'acide, qui s'expliquent par la longue tradition de l'arboriculture fruitière dans cette région, font que le produit «Obst aus dem Alten Land» jouit d'une grande renommée et d'une bonne réputation bien au-delà des frontières régionales.

La proximité de la mer du Nord influe sur le climat de la région de l'Altes Land. Les variations de températures ne sont jamais brutales; l'été, le soleil darde des rayons moins brûlants. Nuits fraîches et journées ensoleillées alternent. L'air, qui est celui de la mer du Nord, y est salin.

La région de l'Altes Land a des sols lourds, comparables à ceux des «Marschen».

5.2. Spécificité du produit

Sous la peau fine des pommes, le sucré et l'acide s'équilibrent de manière particulièrement harmonieuse. Elles conservent, en dépit de leur saveur sucrée, une note acidulée qui leur est propre, que les fruits issus des mêmes variétés produits dans d'autres régions arboricoles n'ont pas. La coloration des pommes est intense.

Sous la peau fine des poires, le sucré et l'acide s'équilibrent de manière particulièrement harmonieuse. Elles conservent, en dépit de leur saveur sucrée, une note acidulée qui leur est propre, que les fruits issus des mêmes variétés produits dans d'autres régions arboricoles n'ont pas.

Sous la peau fine des cerises, le sucré et l'acide s'équilibrent de manière particulièrement harmonieuse. Elles conservent, en dépit de leur saveur sucrée, une note acidulée qui leur est propre, que les fruits issus des mêmes variétés produits dans d'autres régions arboricoles n'ont pas.

Sous la peau fine des prunes et quetsches, le sucré et l'acide s'équilibrent de manière particulièrement harmonieuse. Elles conservent, en dépit de leur saveur sucrée, une note acidulée qui leur est propre, que les fruits issus des mêmes variétés produits dans d'autres régions arboricoles n'ont pas.

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)

La région géographique décrite ci-dessus de manière détaillée se caractérise par les conditions climatiques et pédologiques exposées ci-après.

Les cerises sont naturellement exemptes de larves de la mouche des cerises, étant donné que celle-ci ne s'attaque pas aux plantations réalisées en sols lourds.

Les fruits à pépins et à noyau de cette région — les pommes, les poires, les cerises, les prunes et les quetsches — ont en commun le fait que, n'étant pas exposés à un rayonnement intense et chaud durant la période estivale, ils n'ont nullement besoin d'une peau épaisse pour les en protéger, un fin épiderme suffit.

L'alternance de nuits fraîches et de journées ensoleillées provoque une coloration particulièrement intense et fait apparaître une combinaison sucré/acide particulièrement harmonieuse.

La culture a lieu sur de petites parcelles d'une largeur d'environ 16 mètres séparées par des fossés. Les canaux transversaux apportent l'eau provenant de l'Elbe. Ainsi, l'eau constamment disponible pour l'irrigation et l'arrosage en pluie est utilisée par les maraîchers pour la protection contre le gel. De cette particularité géographique s'est développée au cours des siècles une expertise spécifique sur la façon de cultiver de manière optimale les fruits à pépins et à noyau. Dans les années 1990, cette évolution a été couronnée par la formalisation de cette production intégrée.

Les futurs maraîchers sont formés comme des jardiniers spécialisés en «maraîchage» dans un centre de formation, d'expérimentation et de conseil spécifique (Esteburg — Obstbauzentrum Jork). Des espèces adaptées aux conditions décrites sont testées et les maraîchers reçoivent des conseils pointus concernant tant la culture que la conservation de chaque type de fruit en vue d'optimiser la qualité des fruits.

L'Obstbauversuchsring (OVR), un groupement de tous les cultivateurs de la région existant depuis déjà 75 ans, est cofondateur de ce centre.

Ce sont précisément ces caractéristiques qualitatives propres qui expliquent la grande renommée du produit «Obst aus dem Alten Land» auprès des consommateurs.

En raison de la longue tradition d'arboriculture fruitière dans cette région, le produit «Obst aus dem Alten Land» jouit d'une grande renommée et d'une bonne réputation bien au-delà des frontières régionales. Du point de vue de l'arboriculture fruitière, l'«Altes Land» comprend les basses terres situées au contact du lit des fleuves (Flussmarschen) et les hautes terres sablonneuses incultes (Geesten) qui longent la Basse-Elbe. Les sources existantes permettent d'affirmer que l'arboriculture fruitière est pratiquée dans cette région depuis plus de 600 ans. Ainsi, l'acte daté du 25 mai 1359 et numéroté 376 tiré du recueil de chartes et documents du monastère de Scharnebeck mentionne un certain Heyno Bümgharde, soit Heino Baumgarten [cf. Carl Röper, *Urkunden — Regesten — Nachrichten Über das Alte Land und Horneburg* (Actes — régestes — nouvelles se rapportant à l'Altes Land et à Horneburg), tome 2, Jork, 1986, sur l'acte 1398]. Sachant qu'au 14^e siècle, les noms de famille reflétaient systématiquement la profession de leur porteur et les biens en sa possession, on peut affirmer avec certitude que Heino Baumgarten (mot à mot, «Heino Jardin d'arbres») possédait un «jardin d'arbres», un verger, dirait-on aujourd'hui. Un acte de vente de 1374 confirme expressément l'existence de vergers dans la région de l'Altes Land (cf. Carl Röper, *Urkunden — Regesten — Nachrichten Über das Alte Land und Horneburg*, tome 3, Jork, 1990, acte 1672), lequel indique qu'en cette année 1374, Johann Cok vend sa ferme et son verger sis à Bassenfleth au dénommé Peter vam Berghe. Ces deux actes illustrent l'émergence de l'arboriculture fruitière dans la région de l'Altes Land et son développement au fil des siècles. Il s'agit là de la plus grande zone de vergers contigus d'Europe du Nord.

L'entrée «Altes Land» du dictionnaire encyclopédique Bertelsmann (Gütersloh, Berlin, München, Wien 1970, A, Bestell-Nr 8911/087) est libellée comme suit: zone de basses terres fluviales, fertile et densément peuplée, situées dans l'Elbe inférieure entre Hambourg et Stade; agriculture; arboriculture fruitière et horticulture maraîchère; chef-lieu: Jork. Cette région accueille, de source attestée, depuis plus de 600 ans des cultures arboricoles fruitières, de sorte qu'elle constitue, comme exposé supra, la plus grande zone de vergers contigus d'Europe du Nord.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

Markenblatt, cahier n° 14 du 9.4.2010, partie 7a-aa/c, p. 5753

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/13301>

⁽³⁾ Cf. note 2.