

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination 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

(2020/C 72/11)

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⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Mele del Trentino»

N° UE: PGI-IT-02320 — 7 août 2017

AOP () IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Mele del Trentino»

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*

Les pommes portant l'appellation «Mele del Trentino» IGP proviennent des variétés Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Morgenduft, Granny Smith, Reinette, Pinova et des clones et mutants de l'espèce *Malus x domestica*, Borkh, c'est-à-dire du pommier commun.

Les «Mele del Trentino» sont toutes de calibre moyen, à chair blanche et à la saveur moyennement acidulée. Leur peau est lisse, à l'exception de celle de la variété «antica» (ancienne) Reinette.

Au moment de la mise à la consommation, les fruits doivent être entiers, d'aspect frais et sain, propres, dépourvus de toute substance ou odeur étrangère et doivent présenter une forme arrondie-conique tronquée pour les variétés Golden, Red Delicious et Pinova, arrondie pour les variétés Gala, Fuji, Morgenduft et Granny Smith, et arrondie aplatie pour la Reinette. La couleur varie du vert au jaune, avec parfois une facette rosée pour la Golden; elle varie du vert au jaune avec une dominante rouge pour la Red Delicious, la Morgenduft et la Fuji et une dominante orangée à rouge vif pour la Gala et la Pinova et avec une peau rugueuse de couleur rouille pour la Reinette; elle est verte et présente parfois des facettes rosées pour la Granny Smith.

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

La valeur de la dureté de la chair ne peut être inférieure à 5,5 kg/cm² pour les variétés Fuji, Granny Smith et Pinova, et à 5 kg/cm² pour les variétés Golden, Red Delicious, Gala, Morgenduft et Reinette; elle doit être mesurée dans un délai de deux mois à compter de la récolte et avant la sortie des centres de conditionnement.

Le calibre doit être d'au moins 65 mm pour toutes les variétés, à l'exception de la variété Gala, dont le calibre minimal ne peut être inférieur à 60 mm.

Les exigences minimales déterminant la catégorie pour les «Mele del Trentino» IGP destinées à la consommation à l'état frais sont celles établies par la législation de l'Union en ce qui concerne les catégories commerciales Extra et I (Prima).

La teneur en sucres minimale est de 12 °Brix pour la Fuji, 11 °Brix pour la Golden et la Pinova, 10,5° Brix pour la Gala, 10° Brix pour la Morgenduft et la Granny, 9° Brix pour la Red Delicious et la Reinette.

Dans les deux mois après la récolte, l'acidité maximale des fruits (mEq NaOH/100g) est la suivante: 10 pour la Red et la Gala, 15 pour la Golden et la Morgenduft, 25 pour la Reinette, Fuji, Granny et Pinova.

La teneur totale en polyphénols, calculée sur le fruit entier et deux mois avant la récolte, doit être supérieure à 400 mg/kg pour la Reinette et à 200 mg/kg pour les autres variétés.

Les pommes destinées exclusivement à la transformation satisfont à toutes les exigences du cahier des charges, à l'exception de celles relatives à la catégorie, au calibre et à la dureté. Ces fruits peuvent porter l'appellation «Mele del Trentino» IGP mais ne peuvent être destinés en l'état au consommateur final.

Aux fins de la production de l'IGP «Mele del Trentino», l'utilisation d'autres cultivars de pommier issus de la recherche variétale est autorisée, à condition toutefois qu'il soit établi, au moyen de preuves expérimentales et documentaires, que la méthode d'obtention et les caractéristiques qualitatives du fruit sont conformes aux exigences du présent cahier des charges.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

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

La production (localisation des vergers) doit avoir lieu dans l'aire géographique.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Il est permis d'accoler à la mention «Mele del Trentino» IGP et au symbole européen IGP des indications et/ou des symboles graphiques faisant référence à des noms, des raisons sociales, des marques collectives ou des marques de sociétés particulières. Mele del Trentino' and the European PGI symbol. L'étiquetage des fruits est autorisé. Les étiquettes peuvent porter la mention «Mele del Trentino» IGP.

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

Limites administratives de la province autonome de Trente.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre l'IGP «Mele del Trentino» et l'aire géographique de production est fondé sur la réputation, qui est liée à une longue histoire qui a conduit à l'établissement d'une relation forte avec les consommateurs qui apprécient sa qualité et ses caractéristiques distinctives particulières et acceptent de payer un prix plus élevé à l'achat.

Prix: sur les principaux marchés de fruits et de légumes italiens, les «Mele del Trentino» sont classées dans une catégorie distincte et leur prix moyen est de 5 à 20 % plus élevé, voire plus, par rapport au prix d'autres catégories. (*Tableaux de prix des marchés des fruits et légumes de Milan, Turin, Rome, Bologne, Vérone, 1981- 2013*)

Les prix de ventes plus élevés ont également une incidence sur les prix au détail des marchés de quartier où les commerçants affichent souvent la référence à la dénomination «Mele del Trentino» même pour des pommes d'une autre provenance, afin de rendre les fruits plus attrayants pour le consommateur, ce qui confirme l'excellente réputation des «Mele del Trentino» et leur caractère distinctif. (*Documents photographiques*)

Enquêtes de marché: Afin d'objectiver scientifiquement la mesure de la réputation reconnue par les choix des consommateurs et par les prix supérieurs qu'ils sont disposés à payer pour une plus grande qualité reconnue, nous renvoyons à l'enquête suivante:

- Indagine Osservatorio Produzioni Trentine (Enquête de l'Observatoire de la production du Trentin) et CRA, 2010: parmi les acheteurs de la grande distribution organisée, 62,5 % d'entre eux déclarent que les «Mele del Trentino» sont de qualité supérieure. Dans les résultats globaux, on peut lire que: «*Les Mele del Trentino sont connues par tous les acheteurs et sont présentes dans toutes les enseignes*»; «*C'est une catégorie de produit qui présente l'image la plus positive, aux côtés du vin*»; «*Produits connus et introduits depuis longtemps déjà: leur présence sur les étals est bien établie*»; «*C'est la catégorie de produit qui est le plus souvent associée spontanément au Trentin*». (Chambre de commerce, d'industrie et d'artisanat, 2010).

La tradition culinaire et les parcours gustatifs: Dans la cuisine du Trentin, les «Mele del Trentino» sont utilisées pour la confection des desserts typiques de la région, parmi lesquels le strudel, la tarte aux pommes et les beignets aux pommes. Les anciens manuscrits de recettes qui datent du XVI^e siècle (*Biblioteca Comunale Riva del Garda*), font référence à de nombreuses variantes et les «Mele del Trentino» sont, de nos jours encore, l'ingrédient par excellence des tartes aux pommes et du strudel (*Sale e Pepe*, 1997), appréciées pour la texture qu'elles conservent même après la cuisson. Le livre de recettes *Dolcificette* de Cameo e PaneAngeli propose la «Torta di Mele del Trentino» [Tarte de Mele del Trentino].

Une importante manifestation intitulée «*Mela: gusto con arte*» [La pomme: du goût et de l'art] a été organisée en décembre 2005 au Palazzo Roccabruna. Celle-ci était consacrée à la promotion des «Mele del Trentino» dans un cadre gastronomique, scientifique, historique et artistique, au cours de laquelle «Slow Food» a proposé des menus entièrement à base de «Mele del Trentino». (*Il Tempo*, 2/12/2005)

De nombreux événements qui se sont tenus à Trente depuis les années 1970 (*La mela, il frutto dal volto umano: aspetti nutrizionali delle Mele del Trentino*, C. Sirtori, 1974) [La pomme, le fruit à visage humain: aspects nutritionnels des «Mele del Trentino»] ont été l'occasion d'étudier en profondeur ses caractéristiques.

De nombreux liens ont été établis avec le sport (basketball, football, kayak, vélo). (*Frutta del Trentino*, 1984; 1985)

Les «Mele del Trentino» dans les médias: Les «Mele del Trentino» ont été à l'honneur dans des programmes télévisés des chaînes nationales de divertissement, culture, environnement, cuisine, tels que Unomattina (2011) (oenogastronomie - qualité des «Mele del Trentino»), Geo & Geo (2013) «*Le mele del Trentino protagonista a "Geo" su Rai3*» [Les «Mele del Trentino» ont été à l'honneur dans l'émission Geo sur Rai3] (pommes de qualité supérieure), Lineaverde (2016) «*La mela del Trentino: una storia lunga secoli*» [La pomme du Trentin: une histoire qui dure depuis des siècles] (lien entre la qualité du fruit et le climat), Verissimo (2012) «*A Roma lo chef Pierri presenta un nuovo panino utilizzando mele del Trentino*» [À Rome, le chef Pierri présente un nouveau sandwich à base de «Mele del Trentino»]. En 2015, Il Sole 24 Ore-Economia fait mention de la notoriété des «Mele du Trentino» en tant que moteur de croissance du secteur des exportations des produits transformés.

Les conditions climatiques du territoire de production des «Mele del Trentino» se caractérisent par l'élément «alpin», y compris des zones situées à faible altitude, ce qui influence directement la qualité du produit.

Le climat alpin se caractérise par des étés courts, frais et des orages fréquents, tandis que les hivers sont très rigoureux et enneigés.

Les températures durant toute la période de végétation, l'amplitude thermique le régime de brises (limpidité de l'air et rayonnement solaire) sont les paramètres les plus caractéristiques du climat du Trentin, qui sont en mesure d'influer positivement sur la qualité des fruits.

- Températures fraîches du printemps: elles sont à l'origine d'une plus grande division cellulaire qui s'accompagne d'un ralentissement du développement en volume des cellules. Le nombre plus élevé de parois cellulaires, qui opposent de la résistance lorsque l'on croque le fruit, confère au fruit son caractère croquant typique en raison d'une turgescence et résistance accrues à la compression (lorsque l'on croque le fruit). Cette caractéristique est reconnue par un appareil d'analyse de structure (TA-XTplus) utilisé à des fins de recherche. (*Corollaro et al.*, 2013)
- Températures estivales diurnes et nocturnes fraîches: elles permettent, en journée, d'éviter les arrêts de la photosynthèse qui se produisent lorsque les températures dépassent les 30° C (*Kriedemann et Smart*, 1971) et, la nuit, de ralentir les processus d'oxydation qui auraient un effet négatif sur l'acidité (qui est une composante essentielle pour donner un goût équilibré et attrayant). En outre, les températures nocturnes fraîches préservent les substances aromatiques et les polyphénols.
- Basses températures lors de la maturation: au cours du processus de maturation également, les «Mele del Trentino» sont soumises à des basses températures. Par conséquent, le fruit mûrit plus lentement, il reste plus longtemps sur l'arbre et la récolte a lieu nettement plus tard, ce qui permet au fruit d'accumuler davantage de produits photosynthétiques.
- Amplitude thermique jour/nuit: les grandes différences de températures entre le jour et la nuit (jusqu'à plus de 50 % d'amplitude thermique entre les températures maximales et minimales) favorisent une plus grande coloration de l'épiderme, pour le bonheur du consommateur qui est prêt à déboursier plus pour obtenir cette caractéristique esthétique.

- Régime de brises: Le Trentin connaît de fortes brises; les brumes et le brouillard sont des phénomènes très rares, l'air est plus clair et le rayonnement solaire plus important, ce qui induit une accumulation plus grande de produits photosynthétiques.

L'expérience et le savoir-faire des producteurs de fruits ont un rôle déterminant dans l'obtention de fruits de qualité; ils s'adaptent à la spécificité de l'année de récolte et adoptent des techniques de culture et d'élagage fondées sur la tradition fruitière de la zone de culture en prêtant toujours une attention maximale à l'innovation technologique, afin de favoriser une plus grande exposition des fruits au soleil.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Qualità» [Qualité] (en haut, à droite de l'écran), puis sur «Prodotti DOP IGP STG» [Produits AOP IGP STG] (sur le côté, à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne].
