

Publication d'une demande d'enregistrement 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

(2021/C 398/18)

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

« Увс чацаргана/Uvs chatsargana »

N° UE: PGI-MN-02143 – le 2 juin 2016

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Увс чацаргана/Uvs chatsargana»

2. État membre ou pays tiers

Mongolie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit:

Classe 1.6. Fruit, légumes et céréales en l'état ou transformés.

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

Les «Увс чацаргана/Uvs chatsargana», les argouses d'Uvs, sont des baies dont le nom latin est *Hippophae rhamnoides*. Il s'agit des fruits d'une espèce cultivée de plante à fleurs de la famille des *Elaeagnaceae*.

Les «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» peuvent adopter différentes couleurs: généralement jaunes ou orange, elles peuvent également être rougeâtres ou crème de marrons.

Elles se caractérisent par leur odeur et leur taille et sont de forme elliptique ou bulbeuse. Les baies elliptiques ont une longueur de 11 à 13 mm et une largeur de 8 à 10 mm. Les argouses rondes (bulbeuses) ont un diamètre de 6 à 9 mm. Selon leur forme, elles pèsent entre 0,3 et 0,8 g (de 50 à 96 g/100 fruits).

La pulpe du fruit est juteuse et non âpre; elle présente également une odeur aromatique et un goût acidulé.

Les pépins sont de couleur blanche, brune, noire ou brun brillant, d'une longueur de 4 à 7 mm, d'une largeur de 2 à 3 mm; et leur poids, d'environ 13 gr pour 1000 baies.

En outre, selon le moment de la récolte, automne ou hiver, les baies seront juteuses, donc destinées à être transformées en jus, ou contiendront davantage de lipides et seront donc destinées à la fabrication d'huile. Les caractéristiques physiques et organoleptiques du produit sont les suivantes (tableau 1):

Tableau 1.

Caractéristiques physiques et organoleptiques

Typologie	Saveur	Odeur	Poids (g)
Elliptique Jaune	Aigre-douce	Acidulée	0,6-0,8

⁽¹⁾ JOL 343 du 14.12.2012, p. 1.

Elliptique Orange	Grasse	Savoureuse	0,6-0,8
Bulbeuse Jaune	Douce	Acidulée	0,3-0,4
Bulbeuse Orange	Acidulée et grasse	Acidulée	0,3-0,4

Les argouses d'Uvs associent des saveurs fruitées, acides et subtilement sucrées.

Les baies «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» ont une teneur très élevée en lipides, qui sont présents dans toutes les parties du fruit (pépins, pulpe, peau), et elles sont particulièrement riches en carotène, vitamine B1 et vitamine C, comme le montre le tableau ci-dessous.

Tableau 2.

Éléments nutritifs de la pulpe de baies (poids des fruits frais):

Quantité	Éléments nutritifs	Échelle	Quantité minimale d'argouses d'Uvs
1	Lipides	%	2,50
2	Protéines	%	1,4
3	Vitamine C	mg/kg	128
4	Vitamine B1	mg/kg	0,84
5	Glucides	%	8,9
6	Acidulée	%	0,75
7	Humidité	%	78,13
8	Carotène	mg/100 gr	2,32

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*

Toutes les étapes de la production doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée: de la plantation à la récolte.

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*

L'emballage du produit doit comporter les informations suivantes: matières premières du produit, dénomination du produit, nom et adresse du fabricant, numéro de série du produit, volume et parcelle, date de production, période de stockage et date de fin de la période, conditions de conservation et informations nutritionnelles.

Les paquets et conteneurs du produit portent la dénomination «УВС ЧАЦАРГАНА» et les logos suivants (en anglais et en mongol):



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

L'aire géographique de production des «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» est constituée de 10 districts (sums) de la province d'Uvs, dans le nord-ouest de la Mongolie. Il s'agit des sums de Davst, Sagil, Turgen, Ulaangom, Tarialan, Naranbulag, Malchin, Zuungovi, Khyargas et Tes. Ils sont situés dans un rayon d'environ 50 km autour du bassin du lac Uvs.

5. Lien avec l'aire géographique

Un lien de causalité fort existe entre la qualité des «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» et leur origine géographique.

L'aire géographique est située dans la province d'Uvs. Elle est entourée par les massifs de l'Altai, qui culminent à 4000 mètres et accueillent en leur centre une grande plaine, où se situe le lac salé d'Uvs, d'origine marine. À l'instar de la mer Morte, le lac Uvs ne contient pas de poissons ni d'autres formes de vie, mais est constitué de grandes concrétions salines visibles sur ses côtes.

Le bassin du lac Uvs comporte des sols dont la composition particulière présente des taux extrêmement élevés de CaO, MgO et K2O échangeables.

La région proche du bassin jouit d'une pluviométrie faible qui contribue à accentuer le taux de calcium dans l'eau et dans le sol. En effet, en moyenne, la pluviosité s'élève à 161,5 mm par an, et il ne pleut pas durant 7 mois par an. Cette faible pluviométrie fait que le calcium reste dans les sols car il n'est pas emporté par les eaux de pluie. Par contraste avec les faibles précipitations, le nombre d'heures d'ensoleillement est très élevé.

En hiver, la neige recouvre les montagnes au sud et à l'ouest de la région et, en raison de l'altitude élevée, elle ne fond que progressivement au printemps et en été. Par conséquent, des myriades de cours d'eau transportent l'eau résultant de la fonte des neiges vers les aires de culture et alimentent les bassins hydrographiques souterrains. La fonte étant progressive, les aires de culture bénéficient d'un flux relativement régulier d'eau, ce qui favorise la productivité de la culture de la «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» ainsi que la qualité des baies.

Les «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» se développent dans un environnement naturel extrêmement dur, les températures oscillant entre + 36 °C en été et -49,6 °C en hiver. Afin de résister à ces variations de température exceptionnellement élevées, les «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» développent des fortes teneurs en huile, en carotène et en autres substances. Une étude a constaté que les «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» contiennent 2,5 fois plus d'acide palmitique que les baies provenant d'autres régions de Mongolie.

Les plantations de «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» ont des effets positifs sur l'environnement de la région car elles empêchent les déplacements de sable et préviennent la désertification.

Les caractéristiques des sols dans le bassin d'Uvs, à savoir leur teneur en calcium et en autres substances, ainsi que les conditions climatiques particulièrement rigoureuses, influencent les cultures locales pratiquées autour du lac Uvs, et notamment les qualités des «Увс чацаргана/Uvs chatsargana». En effet, le rendement des baies est plus élevé dans cette région que dans d'autres provinces mongoles (à savoir les provinces de Tuv et de Selenge). Les baies, dont toutes les parties contiennent de l'huile (pépins, pulpe, et peau), présentent également une teneur en huile particulièrement élevée, ainsi que des taux élevés de vitamines telles que les vitamines C, B1 et B6 et de carotène. Grâce au grand nombre d'heures d'ensoleillement, les baies développent également un arôme riche.

À l'origine, l'argouse est une baie sauvage. Dans le passé, le mode de vie nomade traditionnel des Mongols allait de pair avec un régime alimentaire spécifique, qui se composait principalement de produits laitiers et de viande. Il n'était donc pas rare que les Mongols souffrent de carences alimentaires, notamment en vitamines. Dans l'ouest de la Mongolie, dans la région d'Uvs, les habitants consommaient les argouses, endémiques à cet endroit, et il est apparu qu'ils étaient en meilleure santé que les autres Mongols. C'est l'une des raisons pour lesquelles, à partir de 1960, des recherches portant sur ces fruits ont débuté: plusieurs variétés de ces baies ont été sélectionnées et plantées à différents endroits dans la province d'Uvs.

Grâce à leurs qualités et à leurs nutriments particuliers, les «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» bénéficient également d'une renommée tant au niveau national qu'international.

Ces caractéristiques spécifiques sont notamment reconnues par les consommateurs, au niveau local mais aussi à l'échelle internationale, en particulier au Japon et en Corée, où les «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» sont utilisées comme matière première pour la production de jus et de produits cosmétiques biologiques (source: «Linking people, places and products» Ts. Enkh-Amgalan, 2009).

Référence à la publication du cahier des charges

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

—
