DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION

du 21 août 2018

relative à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* de la demande d'enregistrement d'une dénomination telle que visée à l'article 49 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil

[«The Vale of Clwyd Denbigh Plum» (AOP)]

(2018/C 303/05)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [1], et notamment son article 50, paragraphe 2, point a),

considérant ce qui suit:

(1) Le Royaume-Uni a transmis à la Commission une demande de protection de la dénomination «The Vale of Clwyd Denbigh Plum» conformément à l'article 49, paragraphe 4, du règlement (UE) nº 1151/2012.

(2) Conformément à l'article 50 du règlement (UE) nº 1151/2012, la Commission a examiné la demande et a conclu qu'elle remplissait les conditions définies dans ledit règlement.

(3) Afin de permettre le dépôt d'actes d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012, il convient de publier au *Journal officiel de l'Union européenne* le document unique et la référence de la publication du cahier des charges du produit visés à l'article 50, paragraphe 2, point a), dudit règlement pour la dénomination «The Vale of Clwyd Denbigh Plum».

DÉCIDE:

Article unique

Le document unique et la référence de la publication du cahier des charges du produit visés à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 pour la dénomination «The Vale of Clwyd Denbigh Plum» (AOP) figurent à l'annexe de la présente décision.

Conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012, un droit d'opposition à l'enregistrement de la dénomination visée au premier alinéa du présent article est conféré pendant trois mois à partir de la date de la publication de la présente décision au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Fait à Bruxelles, le 21 août 2018.

Par la Commission

Pierre MOSCOVICI

Membre de la Commission

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

ANNEXE

DOCUMENT UNIQUE

«THE VALE OF CLWYD DENBIGH PLUM»

Nº UE: PDO-GB-02287 — 8.2.2017

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s)**

«The Vale of Clwyd Denbigh Plum»

2. **État membre ou pays tiers**

Royaume-Uni

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*

«The Vale of Clwyd Denbigh Plum», *Prunus domestica* Linnaeus «Denbigh Plum», est le nom donné à la prune Denbigh cultivée dans l'aire géographique délimitée du Vale of Clwyd située dans le comté du Denbighshire, au nord du pays de Galles, dont cette prune est originaire. La prune Denbigh est la seule variété de prunes indigène du pays de Galles.

La «The Vale of Clwyd Denbigh Plum» possède les caractéristiques qui suivent, selon que les prunes sont destinées à des fins culinaires et récoltées avant leur maturité à la mi-août ou destinées à être utilisées comme prunes de table, auquel cas la prune peut subsister sur l'arbre et y mûrir pour être récoltée à la fin du mois d'août ou au début du mois de septembre.

Prunes à cuire

— Prune ferme au toucher

— Couleur rouge orangé avec des taches jaunes lorsque la prune commence à mûrir

— La pruine commence à apparaître

— La chair est ferme et d'un jaune profond avec des nuances ambrées verdâtres

— La chair adhère au noyau

— Longueur de 45 à 65 mm du pédoncule à l'extrémité corollaire

— Diamètre transversal de 40 à 55 mm

Prunes de table

— La prune commence à s'amollir quand on la presse doucement

— Longueur de 45 à 65 mm du pédoncule à l'extrémité corollaire

— Diamètre transversal de 40 à 55 mm

— Forme: sphérique ou légèrement elliptique

— Couleur: rouge profond tirant vers le violet, moucheté d'or. Le fruit fonce naturellement au fur et à mesure qu'il mûrit

— Les prunes sont couvertes de pruine (couche blanchâtre visible), qui est plus prononcée à mesure que le fruit reste sur l'arbre

— Chaire naturellement tendre et juteuse d'une couleur jaune profond avec des nuances ambrées verdâtres

— La chair n'adhère que partiellement au noyau

— Nombre moyen de fruits par kg: de 9 à 15 (12 en moyenne)

— Test de Brix (mesure de la teneur en sucres): de 16 à 19

Pour les prunes de table, la peau est douce et délicate et devrait être exempte de meurtrissures. À cette fin, il est nécessaire de manipuler le fruit mûr avec le plus grand soin.

Les prunes de table ont une longue période de végétation, qui laisse plus de temps à ces fruits pour développer pleinement la richesse de leur saveur acidulée et sucrée. C'est cette saveur marquée et sa douceur qui rendent la «The Vale of Clwyd Denbigh Plum» si particulière.

Lorsqu'elle est cuite, la profondeur de sa saveur s'intensifie et la douceur naturelle de la prune est renforcée. La texture du fruit fond en bouche lorsqu'il est dégusté chaud.

La plupart des «The Vale of Clwyd Denbigh Plum» sont vendues en tant que prunes de table fraîches sur les marchés locaux.

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

La «The Vale of Clwyd Denbigh Plum» doit être cultivée dans l'aire géographique délimitée sur des arbres obtenus par greffe ou par greffe en écusson par des pépinières commerciales à partir de spécimens connus ou d'arbres situés dans l'aire délimitée. La «Vale of Clwyd Denbigh Plum» NE peut PAS provenir d'arbres cultivés à partir de graines. La pollinisation ne pouvant pas être contrôlée, les arbres cultivés à partir de graines présentent des variations génétiques, et il est donc impossible de garantir qu'ils soient fidèles à la variété.

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

Culture

Taille (en cas de nécessité)

Lutte contre les parasites et les maladies; épandage de fumier et pulvérisation

Récolte

Entreposage (en cas de nécessité)

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*

—

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

La «The Vale of Clwyd Denbigh Plum» est cultivée dans l'aire géographique délimitée du Vale of Clwyd, dans le comté du Denbighshire, au nord du pays de Galles, qui comprend les districts suivants:

— Aberwheeler,

— Bodfari,

— Cefn Meiriadog,

— Clocaenog,

— Cyffylliog,

— Denbigh,

— Efenechtyd,

— Henllan,

— Llanbedr Dyffryn Clwyd,

— Llandyrnog,

— Llanelidan,

— Llanfair Dyffryn Clwyd,

— Llangynhafal,

— Llanrhaeadr yng Nghinmeirch,

— Llanynys,

— Nantglyn,

— Rhuddlan

— Ruthin,

— St Asaph,

— Trefnant,

— Tremeirchion Cwm

— Waen,

et le district de Llansannan.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La prune Denbigh est originaire du Vale of Clwyd et est la seule variété de prunes indigène du pays de Galles. Les conditions environnementales et géographiques spécifiques du Vale of Clwyd offrent les conditions parfaites pour la culture de ces prunes indigènes et contribuent aux caractéristiques spécifiques de ces fruits.

Le Vale of Clwyd est une vallée fluviale dans le nord du pays de Galles, en grande partie abritée par les collines environnantes, y compris la chaîne de collines des Clwyds sur la face orientale qui s'étire selon un axe transversal sud-est/nord-ouest et n'est exposée au vent du nord qu'à l'endroit où elle s'ouvre vers l'extérieur en direction de la côte. Les collines protègent des vents d'ouest dominants et des vents d'est qui sont souvent froids. Cet environnement relativement abrité est essentiel pour la production des prunes car il aide à réduire les dommages causés tant aux bourgeons qu'aux fruits pendant leur croissance.

Le Vale of Clwyd représente la plus grande superficie de terres de niveau 1 et de niveau 2 du pays de Galles, d'après la classification des terres agricoles (Agricultural Land Classification, ALC). L'ALC tient compte des caractéristiques telles que le climat, le site et les sols. En tant que terres de niveaux 1 et 2, les terres agricoles du Vale of Clwyd sont qualifiées soit de «terres d'excellente qualité», soit de «très bonnes terres». Ces terres sont capables d'offrir des rendements constamment élevés de prunes «The Vale of Clwyd Denbigh Plum».

Les terres du Vale of Clwyd comptent parmi les plus naturellement fertiles du Royaume-Uni et recèlent tous les éléments nutritifs dont les arbres et les prunes ont besoin. Elles ont la capacité de conserver les éléments tels que le potassium, le magnésium et le calcium, qui sont des substances nutritives essentielles pour ces prunes.

Les sols profonds de terre franche bien drainante (naturellement présents dans le Vale of Clwyd) encouragent le développement d'un réseau racinaire puissant, qui est vital pour les pruniers et la production de prunes «Vale of Clwyd of Denbigh Plum» de qualité.

La géologie calcaire sous-jacente de la région, couverte de grès triasique rouge tendre de formation récente, produit des sols riches en calcaire au pH élevé. La plupart des fruits tels que les fraises et les framboises prospèrent davantage sur les sols légèrement acides; cependant, ces pruniers prospèrent sur les sols issus de substrats d'origine calcaire, au pH élevé, qui prédominent dans la région.

Le prunier «The Vale of Clwyd Denbigh Plum» fleurit en avril et est très sensible aux gelées de rayonnement printanières qui peuvent avoir un effet délétère sur la floraison. L'influence du Gulf Stream tout proche fait régner un microclimat dans le Vale of Clwyd, qui exerce un effet modérateur et réduit le risque de gelées. En outre, la fraîcheur modérée des températures due au Gulf Stream a pour double effet de prolonger la période de floraison, ce qui garantit une meilleure pollinisation, et de permettre aux prunes de mûrir lentement pendant une période prolongée, laissant plus de temps à leur saveur pour se développer pleinement et s'intensifier.

Historiquement, cette région aux sols fertiles était renommée pour sa production traditionnelle d'un large éventail de fruits rouges, y compris de prunes, qui étaient tous présentés lors des salons horticoles du Vale of Clwyd, manifestations annuelles renommées organisées depuis les années 1850. Vers la fin des années 1890, le Denbighshire, principal comté du Vale of Clwyd, était le plus important du pays de Galles en ce qui concerne la superficie consacrée à la culture des fruits rouges. L'histoire de la production des prunes a marqué la région: des rues et des maisons de Denbigh portent ainsi le nom «The Vale of Clwyd Denbigh Plum». Une propriété locale appartenant à la même famille depuis plus de cent ans possède un verger qui produit toujours la «The Vale of Clwyd Denbigh Plum» pour le commerce.

Le savoir et les compétences nécessaires pour cultiver la «The Vale of Clwyd Denbigh Plum» dans l'aire géographique délimitée se sont développés avec le temps. Parmi les compétences humaines spécifiques associées à la culture de ce fruit qui ont été transmises d'une génération à l'autre, on peut citer: la plantation et la conduite des pruniers, la taille et la gestion des arbres, le choix du moment de la récolte et la manipulation des fruits.

La peau de la «The Vale of Clwyd Denbigh Plum» est très tendre et délicate par rapport aux prunes produites à une échelle plus commerciale; il est dès lors nécessaire de manipuler le fruit avec le plus grand soin afin d'éviter tout dommage ou meurtrissure. Les cueilleurs sont formés pour apprendre à manipuler les fruits le moins possible et à les cueillir manuellement par leur pédoncule. En conséquence, les prunes fraîchement cueillies présentent souvent une pruine blanchâtre (qui protège le fruit) encore visible sur les fruits.

Le Vale of Clwyd bénéficie de son propre microclimat, qui est influencé par l'effet modérateur du Gulf Stream et qui favorise la croissance de ces prunes. Les pruniers sont parmi les premiers fruitiers à fleurir. Un site hors gelées est donc essentiel pour assurer des récoltes régulières, le gel constituant une grave menace pour les arbres en pleine floraison.

Contrairement à la plupart des autres pruniers, le prunier Denbigh possède une résistance naturelle aux maladies fongiques, qui lui permet de rester remarquablement indemne malgré le climat humide et chaud du Vale of Clwyd. Ce climat est également plus frais par rapport aux autres zones de culture de la prune. Il prolonge la saison végétative de la prune «The Vale of Clwyd Denbigh Plum», lui laissant ainsi plus de temps pour développer pleinement sa saveur. C'est la profondeur de sa saveur et sa douceur qui rendent la «The Vale of Clwyd Denbigh Plum» si particulière.

La forte proximité de la mer et de la rivière Clwyd qui sillonne la vallée tempère non seulement les températures extrêmes mais assure également une source d'irrigation naturelle qui, associée au niveau naturel élevé de la nappe phréatique dans le Vale of Clwyd, satisfait aux exigences d'humidité élevées des pruniers à l'enracinement profond, réduisant la nécessité d'une irrigation artificielle.

La «The Vale of Clwyd Denbigh Plum» est parvenue non seulement à survivre mais aussi à prospérer dans les conditions naturelles de la région avec un minimum d'intervention humaine. Le microclimat de cette région abritée, plane, fertile et riche en calcaire, avec son système d'irrigation naturelle, ses températures modérées et la probable absence de gelées pendant la période de floraison des pruniers, offre des conditions de culture idéales pour la «The Vale of Clwyd Denbigh Plum» et contribue à lui conférer des caractéristiques spécifiques et uniques.

Jusqu'il y a peu, la production de «The Vale of Clwyd Denbigh Plum» avait pour ainsi dire disparu. Ces dernières années cependant, elle est revenue sur le devant de la scène, réunissant les collectivités situées dans l'aire délimitée, et a donné lieu à la création du festival «Denbigh Plum Feast» du Vale of Clwyd qui attire plus de 2 000 visiteurs. Ce festival met à l'honneur ce fruit frais et l'éventail des produits dans lesquels il peut être utilisé.

Le célèbre cuisinier gallois Bryn Williams est devenu le chantre de la prune «The Vale of Clwyd Denbigh Plum», laquelle figure dans son livre de recettes intitulé «the Love of Veg». La «The Vale of Clwyd Denbigh Plum» est reconnue dans tout le pays de Galles et dans le reste du Royaume-Uni pour son excellence, et est activement recherchée par les établissements de restauration locaux. Elle a aussi été retenue par le Slow Food Movement pour une récompense baptisée Ark of Taste.

Référence à la publication du cahier des charges

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

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/676695/pfn-vale-clwyd-denbigh-plum.pdf