

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

(2016/C 250/04)

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

«ANGURIA REGGIANA»

N° UE: IT-PGI-0005-01385 — 14.10.2015

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s)

«Anguria Reggiana»

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 1L'indication «Anguria Reggiana» désigne les fruits de l'espèce botanique *Citrullus lanatus* en l'état.

L'«Anguria Reggiana» est produite dans les typologies suivantes:

- type «rond» présentant les caractéristiques de la typologie Ashai Mijako: fruit rond; écorce de couleur vert gris avec des striures en surface de couleur vert foncé; chair croquante, ferme et de couleur rouge vif à maturité complète; poids variable entre 5 et 12 kilogrammes;
- type «ovale» présentant les caractéristiques de la typologie Crimson: fruit rond ovale; écorce de couleur vert moyen brillant avec des striures en surface de couleur vert foncé; chair croquante, ferme et de couleur rouge vif à maturité complète; poids variable entre 7 et 16 kilogrammes;
- type «allongé» présentant les caractéristiques de la typologie Sentinel: fruit allongé; écorce de couleur vert moyen brillant avec des striures en surface de couleur vert foncé; chair croquante, ferme et de couleur rouge vif à maturité complète; poids variable entre 7 et 20 kilogrammes.

La caractéristique qui distingue l'«Anguria Reggiana» est la saveur, particulièrement sucrée, de la pulpe qui est due à la teneur en sucres supérieure à 11° Brix pour le type Ashai Mijako et à 12° Brix pour les types Crimson et Sentinel.

Lors de la mise à la consommation, les fruits doivent posséder les caractéristiques suivantes:

- ils doivent être entiers (une petite lésion de l'écorce due à la mesure automatique éventuelle de l'indice réfractométrique est admise),
- propres (sans aucun corps étranger visible),
- sains et exempts de parasites,
- sans odeurs étrangères au fruit,
- d'une forme adéquate par rapport aux caractéristiques de la variété,

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- sans fissures extérieures ni meurtrissures,
- le pédoncule doit mesurer entre 2 et 5 centimètres de long;
- le développement et l'état des fruits doivent être de nature à permettre de supporter un transport et les manutentions qui y sont liées,

sur l'écorce, une zone de couleur plus claire peut être apparente là où le fruit est resté en contact avec le sol pendant la croissance.

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 (semis, culture, récolte ou «détachement») doivent avoir lieu dans l'aire délimitée.

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

Les fruits doivent être rangés dans des contenants adéquats ou des bacs et mini-bacs fabriqués dans un matériau adapté au stockage.

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

Le logo d'identification de l'IGP «Anguria Reggiana» et le symbole IGP de l'Union doivent obligatoirement être apposés sur chaque pastèque.

Le logo de l'«Anguria Reggiana» IGP est le suivant:



L'étiquette à placer sur chaque pastèque est de forme ovale et doit mentionner le nom de l'entreprise productrice.

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

L'aire de production comprend toute la superficie des communes de Comuni di Bagnolo in Piano, Cadelbosco di Sopra, Campagnola, Castelnovo Sotto, Correggio, Fabbrico, Novellara, Poviglio, Rio Saliceto, S. Martino in Rio et une partie de la superficie des communes de Boretto, Brescello, Campegine, Gattatico, Gualtieri, Guastalla, Reggio Emilia, Reggiolo, Rolo, Rubiera.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien causal entre l'«Anguria Reggiana» et la zone de production, qui détermine la qualité spécifique du fruit, est fondé sur les caractéristiques de l'aire géographique délimitée et les compétences des producteurs locaux.

L'aire délimitée se caractérise par des zones bonifiées au fil des siècles, avec des sols à tendance argileuse, qui sont difficiles à travailler mais qui sont fertiles et riches en éléments naturels comme le potassium. Les conditions pédo-logiques, homogènes dans toute la zone, contribuent de manière déterminante à définir la croissance, la constitution ainsi que les caractéristiques chimiques et organoleptiques des fruits.

La caractéristique distinctive de l'«Anguria Reggiana» est la saveur particulièrement sucrée de la chair, due à la teneur en sucres.

Cette caractéristique est liée à l'habileté des producteurs et à la technique culturale raffinée qu'ils ont adoptée, laquelle se manifeste notamment au moment de la récolte, ou «détachement». Cette récolte s'effectue en trois passages au moins pour chaque plante, de telle sorte qu'au moment de la consommation, chaque pastèque «Anguria Reggiana» présente une maturation complète et une teneur en sucres maximale avant le stade de la surmaturité, ainsi qu'une chair croquante et ferme. Le degré de maturation est indiqué par les caractéristiques visibles de l'écorce, du pétiole et du cirre, et surtout par le son typique produit lorsque l'on frappe avec la main sur la pastèque, tous ces aspects extérieurs pouvant être évalués directement dans les champs par l'opérateur expérimenté.

Chaque pastèque est donc examinée individuellement et sélectionnée par percussion avant la récolte et n'est détachée que si, d'après l'analyse visuelle et auditive, l'opérateur estime qu'elle a atteint les caractéristiques de maturation, de qualité et de conservation souhaitées. La récolte sur la parcelle a généralement lieu tôt le matin, lorsque les pastèques ont bénéficié de la fraîcheur nocturne et sont à une température adéquate pour la conservation.

Le «détachement» est effectué au moyen d'une serpe (*roncola*), un outil de coupe particulier à la lame partiellement courbée. La forme de cet outil particulier a été perfectionnée au fil des ans afin d'éviter de couper les rameaux de la plante, laquelle doit rester dans les conditions physiologiques optimales jusqu'au détachement de tous les fruits. Ces opérations supposent un savoir ancien et perfectionné dans le temps, transmis de génération en génération, de la part des «détacheurs» (*spicicatori*) de la région de Reggio d'Émilie, qui sont capables de sélectionner le fruit parvenu à maturité et de le cueillir en préservant la production future.

L'habileté et le savoir-faire des producteurs locaux tirent leur origine d'une tradition historique qui établit un lien manifeste entre le produit et le territoire.

Références historiques et culturelles

Les témoignages historiques regorgent d'éléments faisant référence à la culture de la pastèque dans la région de Reggio d'Émilie en tant que tradition consolidée et transmise de manière stable.

Les premières références à la qualité élevée du produit remontent au XVI^e siècle: des correspondances entre les anciennes cours de la Renaissance de la plaine du Pô vantent la qualité du produit cultivé sur ces terres. Le fruit est longtemps resté un produit d'élite jusqu'au XVIII^e siècle, lorsque le *Risorgimento* a ouvert les frontières entre les anciens petits États constituant l'Italie et a permis également d'élargir les limites de commercialisation. Au fil du temps, grâce à la qualité élevée de la production locale, cette pastèque s'est fait connaître sur les marchés de Milan, de Gênes et des régions voisines et a même franchi les Alpes au cours du siècle dernier.

L'«Anguria Reggiana» est associée à la zone de plaine dans la province de Reggio d'Émilie même dans les guides historiques et gastronomiques; la zone est citée dans le guide gastronomique du Touring Club Italiano, daté de 1931, pour ses «pastèques et melons sucrés». Le territoire désigné inclut les lieux de culture traditionnelle de la pastèque les plus facilement identifiables du point de vue historique, tels que Gualtieri, Novellara, Santa Vittoria, Poviglio et Cadelbosco di Sopra, Rio Saliceto et Ca' de' Frati. La popularité de la culture et de la consommation de la pastèque sur le territoire est attestée également par l'existence de cabanes au début du XX^e siècle, construites en matériaux naturels, comme du bois et des feuillages, où l'on consommait et où l'on vendait de la pastèque en tranches.

Plus récemment, même l'habileté des producteurs de la zone s'est de plus en plus orientée vers une spécialisation dans la culture de la pastèque, avec la participation de la population et des producteurs en vue de promouvoir, de défendre, de valoriser et de protéger la production et la commercialisation de l'«Anguria Reggiana».

À partir de 1975, on a organisé des fêtes, des célébrations, des manifestations et des compétitions locales pour promouvoir le produit et attribuer un prix à la plus grosse pastèque et à celle ayant la teneur en sucres la plus élevée.

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

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 «Prodotti DOP e IGP» (Produits AOP et IGP) (en haut, à droite de l'écran), puis sur «Prodotti DOP, IGP e STG» (Produits AOP, IGP et 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).
