RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) Nº 264/2013 DE LA COMMISSION

du 18 mars 2013

approuvant une modification mineure du cahier de charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Cipolla Rossa di Tropea Calabria (IGP)]

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 53, paragraphe 2, deuxième alinea,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (UE) nº 1151/2012 est entré en vigueur le 3 janvier 2013. Il a abrogé et remplacé le règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [2].

(2) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) nº 510/2006, la Commission a examiné la demande de l'Italie pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Cipolla Rossa di Tropea Calabria», enregistrée en vertu du règlement (CE) nº 284/2008 de la Commission [3].

(3) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant la présentation et le conditionnement ainsi que l'étiquetage des oignons.

(4) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle était justifiée. Comme la modification est mineure, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 du règlement (UE) nº 1151/2012,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'indication géographique protégée «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 18 mars 2013.

Par la Commission,
au nom du président,
Dacian CIOLOŞ
Membre de la Commission

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.
[2] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.
[3] JO L 86 du 28.3.2008, p. 21.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'indication géographique protégée «Cipolla Rossa di Tropea Calabria», la modification suivante est approuvée:

— Le texte de l'article 5, paragraphes 6 et 7:

«Après la récolte, les bulbes de jeunes oignons nouveaux doivent être débarrassés de leur tunique (enveloppe extérieure) tachée de terre; les tiges sont ensuite coupées à 40 cm, avant d'être liées pour former de petites bottes qui seront disposées dans des caisses.

Dans le cas des oignons destinés à être consommés frais (ou "oignons frais"), les bulbes sont débarrassés de leur tunique et les tiges excédant 60 cm de longueur sont coupées; les oignons sont ensuite réunis en bottes de 5 à 8 kg et placés dans des caisses de plus ou moins grande dimension.»

est remplacé par le texte suivant:

«Après la récolte, les bulbes de jeunes oignons nouveaux doivent être débarrassés de leur tunique (enveloppe extérieure) tachée de terre; les tiges sont ensuite coupées à une longueur variant entre 30 et 60 cm, avant d'être liées pour former de petites bottes qui seront disposées dans des caisses.

Dans le cas des oignons destinés à être consommés frais (ou "oignons frais"), les bulbes sont débarrassés de leur tunique (enveloppe extérieure) et les tiges sont coupées à une longueur variant entre 35 et 60 cm; les oignons sont ensuite réunis en bottes de 1,5 à 6 kg et placés dans des caisses de plus ou moins grandes dimensions.»

— Le texte de l'article 9, paragraphe 2:

«La mise à la consommation des bulbes désignés par l'IGP "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" doit se faire selon les modalités suivantes:

— les "cipollotti" (jeunes oignons nouveaux) sont réunis en petites bottes et placés dans des caisses de petite dimension, en carton, plastique ou bois, de sorte à être prêts à la vente;

— les "cipolle da consumo fresco" (oignons frais) sont réunis en bottes de 5 à 8 kg, puis placés dans des caisses de petite ou grande dimension.»

est remplacé par le texte suivant:

«La mise à la consommation des bulbes désignés par l'IGP "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" doit se faire selon les modalités suivantes:

— les "cipollotti" (jeunes oignons nouveaux) sont réunis en petites bottes et placés dans des caisses de petite dimension, en carton, en plastique ou en bois, de sorte à être prêts à la vente;

— les "cipolle da consumo fresco" (oignons frais) sont réunis en bottes de 1,5 à 6 kg, puis placés dans des caisses de petites ou grandes dimensions.»

Les dispositions relatives aux modalités de préparation du produit au conditionnement ont été modifiées afin de permettre une plus grande flexibilité dans le choix des dimensions des emballages et de tenir compte des nouvelles exigences du marché en matière d'emballage.

— Le texte de l'article 9, paragraphe 4:

«Le nombre minimal d'oignons pour former une tresse est fixé à six, indépendamment de leur calibre. Pour chaque type d'emballage, le nombre d'oignons et le poids doivent être uniformes.»

est remplacé par le texte suivant:

«Le nombre minimal d'oignons pour former une tresse est fixé à six, indépendamment de leur calibre.»

Une plus grande marge de manœuvre est accordée pour la réalisation de la «tresse» traditionnelle, afin que les ouvriers locaux puissent déterminer le nombre de bulbes et le calibre de ceux-ci.

— Le texte de l'article 9, paragraphe 7:

«Au moment de leur mise à la consommation, les jeunes oignons et les oignons frais réunis en bottes, ainsi que les oignons de garde en tresse sont munis d'une étiquette autocollante sur laquelle figurent, de manière parfaitement reconnaissable, le logo et la marque du produit.»

est remplacé par le texte suivant:

«Au moment de leur mise sur le marché, les jeunes oignons et les oignons de garde en tresse seront munis d'une étiquette adhésive ou de tout autre support affichant le logo de l'Union et la marque du produit. En revanche, les oignons frais placés dans des caisses de petites ou grandes dimensions seront munis d'une étiquette complète, apposée sur chaque botte, sur laquelle figurent la raison sociale de l'entreprise, le logo de l'Union, la marque et le type de produit, afin d'en garantir la traçabilité et de le rendre parfaitement reconnaissable.»

Pour les oignons frais «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» conditionnés en bottes, il est prévu l'apposition, au niveau de chaque botte, d'une étiquette portant le nom de la raison sociale de l'entreprise, l'illustration du logo de l'Union et de la marque et la mention du type de produit. De cette manière, chaque botte sera munie d'une étiquette mentionnant toutes les informations nécessaires au consommateur pour identifier correctement le produit.

— Les références au règlement (CEE) nº 2081/92 figurant dans le cahier des charges de production ont été mises à jour.

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) nº 510/2006 (*)

«CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA»

Nº CE: IT-PGI-0105-0369-28.09.2011

IGP (X) AOP ( )

1. **Dénomination**

«Cipolla Rossa di Tropea Calabria»

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*

L'indication géographique protégée (IGP) «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» désigne les bulbes de l'espèce *Allium Cepa* appartenant aux écotypes indigènes mentionnés ci-après, à l'exclusion de tout autre, et se caractérisant par leur forme et par la précocité de leur bulbification résultant de l'effet photopériodique:

— «Tondo Piatta» à maturité précoce,

— «Mezza campana» à maturité semi-précoce,

— «Allungata» à maturité tardive.

On distingue trois types de produit:

«Cipollotto» (jeune oignon nouveau):

— couleur: blanc rosé ou violacé,

— saveur: douce et tendre,

— calibre: se référer aux limites fixées par les normes communautaires.

«Cipolla da consumo fresco» (oignon frais):

— couleur: blanc-rouge pouvant aller jusqu'au violacé,

— saveur: douce et tendre,

— calibre: se référer aux limites fixées par les normes communautaires.

«Cipolla da serbo» (oignon dit «de garde» ou «de conservation»):

— couleur: rouge violacé,

— saveur: douce et croquante,

— calibre: se référer aux limites fixées par les normes communautaires.

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*

Toutes les phases de production de l'indication «Cipolla Rossa di Tropea Calabria», du semis jusqu'à la récolte, doivent avoir lieu dans l'aire géographique de production.

(*) Remplacé par 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.

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

Après la récolte, les bulbes de «Cipolla Rossa di Tropea Calbria» sont transformés de la manière suivante:

— les bulbes de jeunes oignons nouveaux doivent être débarrassés de leur tunique (enveloppe extérieure) tachée de terre; les tiges sont ensuite coupées à une longueur variant entre 30 et 60 cm, avant d'être liées pour former de petites bottes qui seront disposées dans des caisses,

— dans le cas des oignons destinés à être consommés frais (ou «oignons frais»), les bulbes sont débarrassés de leur tunique et les tiges sont coupées à une longueur variant entre 35 et 60 cm; les oignons sont ensuite réunis en bottes de 1,5 à 6 kg et placés dans des caisses de plus ou moins grandes dimensions,

— en ce qui concerne les oignons destinés à la conservation (ou «oignons de garde»), les bulbes sont déposés sur le sol, sous forme de rangées, puis recouverts de feuilles et laissés à sécher durant huit à quinze jours, de manière qu'ils acquièrent un certain degré de compacité et de résistance ainsi qu'une coloration rouge vif. Une fois déshydratés, les bulbes sont soit «décolletés», c'est-à-dire séparés de leur partie aérienne, soit destinés à la production de tresses, auquel cas la partie aérienne est laissée intacte. Le nombre minimal d'oignons pour former une tresse est fixé à six, indépendamment de leur calibre. Ces oignons sont conditionnés dans des sacs ou des caisses, dont le poids peut varier jusqu'à un maximum de 25 kg.

Les opérations de conditionnement doivent avoir lieu dans l'aire de production et être réalisées dans le respect des méthodes traditionnelles ancrées dans les us et le folklore historique local, afin de garantir la traçabilité, le contrôle et de conserver la qualité du produit.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Sur les emballages, doit figurer, en caractères d'imprimerie doubles par rapport à toutes les autres mentions, l'indication «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» IGP, accompagnée de la spécification du type d'oignon – «cipollotto», «cipolla da consumo fresco», «cipolla da serbo» – et de la marque.

Au moment de leur mise sur le marché, les jeunes oignons et les oignons de garde sont munis d'une étiquette adhésive ou de tout autre support affichant le logo de l'Union et la marque du produit. En revanche, les oignons frais placés dans des caisses de petites ou grandes dimensions seront munis d'une étiquette complète, apposée sur chaque botte, sur laquelle figurent la raison sociale de l'entreprise, le logo de l'Union, la marque et le type de produit, afin d'en garantir la traçabilité et de le rendre parfaitement reconnaissable.

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

L'aire de production de la «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» IGP comprend les terrains appropriés à cette culture qui couvrent tout ou partie du territoire administratif des communes calabraises suivantes:

a) province de Cosenza:

une partie des communes de Fiumefreddo, de Longobardi, de Serra d'Aiello, de Belmonte, d'Amantea;

b) province de Catanzaro:

une partie des communes de Nocera Terinese, de Falerna, de Gizzeria, de Lamezia Terme, de Curinga;

c) province de Vibo Valentia:

une partie des communes de Pizzo, de Vibo Valentia, de Briatico, de Parghelia, de Zambrone, de Zaccanopoli, de Zungri, de Drapia, de Tropea, de Ricadi, de Spilinga, de Joppolo, de Nicotera.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

La culture de la «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» se pratique sur des terrains sableux ou à tendance sableuse, de composition moyenne et présentant des terres franches argileuses ou limoneuses, qui sont situés le long de la bande côtière ou qui longent les fleuves et torrents. En dépit de leur nature graveleuse, ces terrains d'origine alluviale ne limitent pas le développement et la croissance du bulbe. Les terrains côtiers sont propices à la culture de l'oignon précoce à consommer frais, tandis que les terrains situés à l'intérieur des terres, composés de terres argileuses et franches argileuses, sont adaptés à la culture de l'oignon de garde. Aujourd'hui comme hier, l'oignon rouge est présent aussi bien dans les potagers familiaux que dans les cultures étendues et fait partie intégrante du paysage rural, de l'alimentation, des plats locaux et des recettes traditionnelles.

Les caractéristiques pédoclimatiques du territoire de référence permettent d'obtenir un produit unique en son genre, présentant un haut niveau de qualité et réputé dans le monde entier.

5.2. *Spécificité du produit*

La «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» est connue pour ses caractéristiques qualitatives et organoleptiques telles que la tendresse des bulbes, la douceur et la digestibilité particulière. Ces caractéristiques permettent de déguster la «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» crue également, en quantités indubitablement supérieures à celles que permet un oignon normal.

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 demande de reconnaissance de la «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» IGP est justifiée par la réputation et la notoriété du produit, obtenues notamment grâce à la mise en œuvre de diverses initiatives de promotion, comme le démontrent les sources historiques et bibliographiques. Diverses sources historiques et bibliographiques attribuent l'introduction de l'oignon dans le bassin méditerranéen et en Calabre d'abord aux Phéniciens, puis aux Grecs. Très apprécié durant le Moyen Âge et la Renaissance, l'oignon était considéré comme un produit majeur de l'alimentation et de l'économie locale; il était soit troqué sur place, soit vendu et exporté par mer vers la Tunisie, l'Algérie et la Grèce. Les écrits des nombreux voyageurs qui se sont rendus en Calabre entre 1700 et 1800 et qui ont visité la côte tyrrhénienne font référence aux «Cipolle Rosse» (oignons rouges) de type commun. L'oignon a toujours été présent dans l'alimentation des agriculteurs et dans les productions locales. Dès 1905, lors d'un voyage en Calabre durant lequel il avait visité Tropea, le Docteur Albert avait été impressionné par la misère des paysans qui ne mangeaient que des oignons. Au début du XXe siècle, l'oignon de Tropea déserte les petits jardins et potagers familiaux pour être cultivé à très grande échelle. En 1929, la construction de l'aqueduc de la Valle Ruffa va permettre d'irriguer ces cultures et, partant, d'améliorer tout à la fois leur rendement et la qualité du produit. La plus forte impulsion à la diffusion de l'oignon vers les marchés du nord de l'Europe sera donnée durant la période des Bourbons. Rapidement, l'oignon devient un produit recherché et très apprécié, comme en attestent les Studi sulla Calabria («Études sur la Calabre»), datées de 1901, qui font aussi référence à la forme du bulbe et aux oignons rouges et oblongs de Calabre. Les premiers relevés statistiques qui ont été effectués sur la culture de l'oignon en Calabre sont repris dans l'*Enciclopedia agraria Reda* (1936-1939). Les caractéristiques commerciales uniques de cet oignon, qui ont assis sa notoriété au niveau national, mais aussi et surtout sa valeur historique et culturelle dans la zone considérée – valeur toujours aussi intense et présente dans les pratiques culturales actuelles, comme dans la cuisine, les manifestations folkloriques et les expressions idiomatiques de tous les jours – expliquent que ce produit ait été souvent imité et que sa dénomination soit l'objet de contrefaçons.

Référence à la publication du cahier des charges

L'administration compétente a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'IGP «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» au *Journal officiel de la République italienne* n° 185 du 10.8.2011.

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 (http://www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (qualité et sécurité) (en haut, à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne).