C/2023/1426

7.12.2023

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2023/1426)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 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

«Ludbreški hren»

Nº UE: PGI-HR-02798 – 17.8.2021

AOP () IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Ludbreški hren»

2. **État membre ou pays tiers**

République de Croatie

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*

La dénomination «Ludbreški hren» désigne la racine crue, c'est-à-dire non transformée, de la variété de raifort du même nom. La racine mise sur le marché a une longueur maximale de 50 cm et un poids maximal de 700 grammes.

Le «Ludbreški hren» est la racine d'une culture légumière dérivée du raifort sauvage (Armoracia rusticana P. Gaertn., B. Mey. et Schreb.) qui, en tant qu'espèce indigène et variété de conservation du même nom, se développe exclusivement dans l'aire géographique délimitée. Il s'agit d'une plante forte et robuste dont la tige possède de grandes feuilles dressées pouvant atteindre 150 cm de hauteur.

La racine du «Ludbreški hren» représente la partie souterraine de la racine et est souvent ramifiée, cylindrique, épaissie et charnue. La racine est de forme légèrement conique et ronde en coupe. La surface de la racine est lisse à légèrement rugueuse; d'un blanc jaunâtre à l'extérieur, sa couleur va du blanc au blanc cassé à l'intérieur.

Le «Ludbreški hren» se distingue par les caractéristiques organoleptiques suivantes: un goût piquant, fort et rafraîchissant. Le «Ludbreški hren» se consomme comme un produit frais, principalement comme accompagnement et condiment.

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 du «Ludbreški hren», de la production des boutures jusqu'au produit fini mis sur le marché, doivent être réalisées dans l'aire géographique délimitée au point 4.

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

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

Le stockage et le conditionnement du «Ludbreški hren» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée au point 4 afin de garantir l'origine et d'assurer le contrôle et la préservation de la qualité du produit, tout en réduisant au minimum l'exposition des racines aux conditions atmosphériques.

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**

L'aire de production du «Ludbreški hren» comprend l'ensemble du territoire du comitat de Varaždin. Le comitat de Varaždin est délimité au nord-ouest par la République de Slovénie, au nord par le comitat de Međimurje, à l'est par le comitat de Koprivnica-Križevci, au sud par le comitat de Zagreb et au sud-ouest par le comitat de Krapina-Zagorje.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La demande d'enregistrement de la dénomination du produit «Ludbreški hren» est fondée sur la tradition de production et la réputation de ce produit.

Spécificité de l'aire géographique

La plus grande partie de l'aire géographique délimitée au point 4 étant constituée de terres arables, sa population se livre depuis des temps immémoriaux à l'agriculture et la racine de raifort fait partie de l'alimentation de base des habitants de la région de Varaždin. La culture extensive ne pouvant aucunement satisfaire les besoins d'une population croissante ni ceux de la transformation industrielle et face à l'augmentation de la demande de raifort comme matière première dans l'industrie agroalimentaire, on a commencé à le cultiver sur de plus grandes surfaces.

Avec ses plaines et ses pentes douces ainsi que ses vallées creusées par de petits ruisseaux et rivières, le comitat de Varaždin convient parfaitement à la culture du «Ludbreški hren». Le meilleur sol pour la culture du raifort est un sol profond, fertile et meuble, et le pH du sol doit être neutre à légèrement acide.

Selon la classification climatique de Köppen, le comitat de Varaždin se caractérise par un climat modérément chaud et humide avec des étés chauds (Cfb). La température moyenne annuelle sur 30 ans est de 9,9 °C et le niveau annuel moyen des précipitations est de 879 mm. Les températures diurnes moyennes mensuelles pendant la période de végétation du raifort (avril-octobre) sont comprises entre 15 °C et 20 °C, ce qui est optimal pour la croissance du raifort. Il n'est pas rare l'été que les températures dépassent les 30 °C. Les premières gelées automnales surviennent au mois d'octobre (lorsque les températures nocturnes tombent en dessous de 0 °C). Les trois mois d'été (juin-août) sont les plus humides, avec des précipitations moyennes supérieures à 90 mm, représentant environ un tiers des précipitations annuelles. Environ 60 % des précipitations surviennent pendant la période de végétation (avril-septembre). Cette répartition des précipitations est favorable à la culture du «Ludbreški hren». Le comitat de Varaždin connaît parfois des hivers froids et sans neige, où les températures diurnes minimales peuvent descendre en dessous de -10 °C.

Étant donné que le sol et le microclimat jouent un rôle important dans le choix d'une culture appropriée, le «Ludbreški hren» pousse très bien dans cette aire géographique et acquiert ses caractéristiques distinctives dans ces conditions climatiques et pédologiques.

Outre les caractéristiques naturelles susmentionnées de l'aire de production, le facteur humain est également essentiel, à savoir le mode traditionnel de plantation et la connaissance de la technique de culture du raifort, qui sont importants pour préserver les caractéristiques de la variété de conservation.

La culture du «Ludbreški hren» nécessite un travail humain considérable lors de la division des boutures destinées à la plantation, de la taille des pousses latérales pendant la végétation, ainsi que lors de l'extraction et de la division des racines destinées au marché. Afin de produire une racine droite et bien formée de «Ludbreški hren», de forme légèrement conique et ronde en coupe, les producteurs déracinent les plants une fois que les feuilles ont poussé d'environ 20 cm. Ce procédé permet de retirer les pousses secondaires de la tête de la racine et de ne conserver que la racine la plus développée qui est alors remise en terre par pression. Le retrait des racines secondaires et le buttage doivent être planifiés et effectués par temps nuageux, sans vent, si possible avant la pluie, afin de réduire le stress subi par la plante.

L'une des particularités de la technique de production réside dans le caractère progressif de la récolte qui se déroule d'octobre jusqu'à la fin de l'hiver, lorsque la racine est en terre. En outre, le raifort est extrait du sol à la main ou au moyen de machines spéciales permettant d'extraire les racines situées plus en profondeur, et l'extraction en profondeur est essentielle pour ne pas endommager les racines ayant poussé au cours de l'année écoulée, qui serviront au bouturage de l'année suivante.

Les conditions climatiques et les caractéristiques pédologiques, ainsi que les méthodes spécifiques et la connaissance acquise de la culture du raifort ont permis au «Ludbreški hren» d'être cultivé depuis de nombreuses années dans l'aire géographique délimitée au point 4 et d'acquérir sa réputation en tant que produit original et traditionnel très prisé, issu de la variété de conservation du même nom.

Spécificité du produit

Le «Ludbreški hren» est un produit issu de la variété de raifort de conservation du même nom. Ses caractéristiques organoleptiques, telles qu'un goût piquant, fort et rafraîchissant, résultent de l'interaction entre, d'une part, l'environnement (climat, relief et localisation) et, d'autre part, le mode de production et la technique de culture traditionnels. Les variétés de conservation sont des variétés issues de ressources génétiques végétales indigènes qui n'ont pas été créées à la suite d'une sélection systématique et qui sont préservées et multipliées sur le territoire de la Croatie. Les hybridations spontanées, la sélection naturelle sous l'influence de l'environnement et la sélection minutieuse effectuée par les agriculteurs depuis de longues années ont créé de nombreuses et précieuses éco-populations de légumes aux caractéristiques diverses dans bon nombre de régions croates. Seules les éco-populations qui se sont le mieux adaptées aux conditions locales, qui ont produit des rendements satisfaisants et qui ont présenté une bonne qualité ont été utilisées à des fins de multiplication. Le «Ludbreški hren» est l'une de ces variétés de légume de conservation (annexe 3.3: Société agronomique croate, 2014, Čuvajmo stare sorte povrća [Préservons les légumes anciens]).

La croissance du «Ludbreški hren» est la plus intense à des températures comprises entre 17 °C et 20 °C. Il résiste également aux basses températures et peut même survivre à des températures hivernales allant jusqu'à -45 °C lorsqu'il est dormant.

La racine du «Ludbreški hren» est la partie souterraine de la plante et présente une forme reconnaissable et régulière qui est légèrement conique et ronde en coupe. Elle se caractérise par un goût piquant, fort et rafraîchissant.

Le «Ludbreški hren» est mis sur le marché pendant une très longue période allant de Noël à Pâques (le journal Ludbreške novine, 2007, p. 4.). La possibilité de vendre le «Ludbreški hren» frais tout au long de cette période, y compris pendant les mois d'hiver, tient certainement au fait que le raifort reste à l'extérieur en plein air et est récolté/extrait progressivement, généralement de la fin du mois d'octobre jusqu'à la fin de l'hiver, tant que la plante est dormante.

La réputation du «Ludbreški hren» et les préférences des consommateurs sont attestées par le quotidien 24sata, qui a publié un sondage de son jury d'experts culinaires plaçant le «Ludbreški hren» à la première place parmi six types de raifort différents, les personnes interrogées ayant elles-mêmes déclaré qu'il était destiné au «grand public» (24sata: Hrenovi su bili fini, ali svi su plakali [Les raiforts étaient fins, mais tout le monde a pleuré], 2016, p. 16-17).

De même, le très populaire magazine culinaire Oblizeki a publié un article présentant un menu de cinq services à base de «Ludbreški hren»: entrée froide - Tartare de thon à l'avocat et au caviar de «Ludbreški hren» extra-fort; entrée chaude - Saumon au «Ludbreški hren» extra-fort et salade de mâche; plat principal - Raviolis au poulet accompagnés de champignons et d'une sauce au «Ludbreški hren» avec persil; premier dessert - Mini-gâteau aux pommes, au «Ludbreški hren» et aux canneberges; deuxième dessert - Gâteau au chocolat blanc, aux framboises et au «Ludbreški hren» râpé (portail internet Oblizeki: Hren kušajte i u slasticama s jabukama i s čokoladom [Essayez le raifort dans vos pâtisseries aux pommes et au chocolat], 2016).

Il est intéressant de noter que le «Ludbreški hren» a même été abordé lors de quiz de culture générale à la télévision publique croate. Ainsi, dans le quiz «Potjera» [La course-poursuite] en 2018, l'une des questions posées portait sur le «Ludbreški hren».

La réputation du «Ludbreški hren» est également attestée par une recette de sauce au raifort publiée sur un site web consacré aux recettes d'hiver, qui indique que le mieux est d'utiliser le «Ludbreški hren» et ajoute que: «Cette variété se caractérise par le fait qu'elle est cultivée exclusivement dans la région de Ludbreg. Il s'agit d'une variété indigène et ancienne de notre région, qui possède un fruit au goût et à l'arôme caractéristiques» (site web «Moja zimnica», Umak od hrena [Sauce au raifort], 2.3.2021).

En 2021, le centre culturel et d'information de Ludbreg a lancé un projet culinaire intitulé «Je gotovo?!» [C'est prêt?!], dans le cadre duquel des recettes vidéo sont produites. La ville de Ludbreg décrit ce projet sur son site internet et indique dans ce contexte: «La tradition gastronomique de Ludbreg inclut elle-même, outre les produits laitiers, le miel, le vin, les produits de la courge, la célèbre fraise de Ludbreg et le très réputé "Ludbreški hren", des plats qui se transmettent de génération en génération.» (Ville de Ludbreg, 1.3.2022), ce qui vient également confirmer la réputation dont jouit le «Ludbreški hren».

Lien de causalité entre l'aire géographique et le produit

Les conditions climatiques et pédologiques optimales pour la culture du raifort dans l'aire géographique délimitée, ainsi que la technique de culture et le savoir-faire spécifiques des producteurs, ont conduit à une tradition de production du «Ludbreški hren» et à la réputation de ce produit.

Dans l'aire géographique délimitée, les températures diurnes moyennes mensuelles pendant la période de végétation et la répartition des précipitations sont optimales pour la culture du «Ludbreški hren», qui est produit à des fins commerciales exclusivement dans cette aire. Le terrain plat de la plaine de la Drave est particulièrement important pour assurer un flux d'eau régulier dans l'aire de production et, en plus des cours d'eau existants, des eaux souterraines apportent également de l'eau aux sols sur lesquels le «Ludbreški hren» est cultivé.

La tradition de production ressort des efforts déployés pour préserver cette variété indigène de raifort du même nom par une sélection durable, en tant que ressource génétique végétale très précieuse. Le savoir-faire entourant la culture du «Ludbreški hren» est important de la préparation des plants jusqu'à la division des racines destinées au marché. Une autre spécificité est la division de la plante pendant la végétation et la reconnaissance du degré optimal de maturité afin que la racine obtienne, à terme, sa forme et ses caractéristiques organoleptiques distinctives. Le fait de laisser le produit dans le champ jusqu'à la fin de l'automne est l'un des héritages des producteurs locaux qui souhaitent préserver la variété indigène de conservation dont est issu le «Ludbreški hren» et toutes ses caractéristiques en transmettant oralement de génération en génération la technique de production.

De nombreux articles de la presse locale ainsi que d'autres documents et publications disponibles témoignent du lien mutuel existant entre le «Ludbreški hren» et le comitat de Varaždin. Différents journaux, guides et magazines gastronomiques mentionnent le «Ludbreški hren» comme un produit typique du comitat de Varaždin, ce qui témoigne de la renommée que ce produit a acquise au fil du temps et de la continuité de sa présence dans l'agriculture et la gastronomie de cette région.

Grâce au travail de nombreuses générations de la population locale et à leurs compétences agricoles, le «Ludbreški hren» a acquis une renommée qui a été confirmée dans de nombreuses publications agricoles et scientifiques et qui est également reconnue sur le plan commercial.

Afin que les produits traditionnels tels que le «Ludbreški hren» ne tombent pas dans l'oubli, de nombreux ateliers éducatifs sont organisés depuis plusieurs années dans les écoles maternelles et primaires du comitat de Varaždin afin de transmettre aux enfants le savoir-faire nécessaire pour préparer ces produits autochtones traditionnels et de leur apprendre à les apprécier pour qu'ils continuent de les consommer une fois devenus adultes. De même, on a conçu un «Ludbreška slovarica» [abécédaire de Ludbreg], qui est utilisé en classe pour permettre aux élèves de l'école primaire de Ludbreg non seulement d'apprendre l'alphabet, mais aussi de mieux connaître leur région. Dans ce livre, «Ludbreški hren» est l'une des entrées figurant à la lettre «h» (Ludbreška slovarica, 2017).

Le fait que le «Ludbreški hren» soit régulièrement exposé lors de festivals, d'expositions et de manifestations culturelles témoigne de la renommée de ce produit. Le groupe d'action locale Izvor, qui couvre la région de Ludbreg, a participé en 2015 au salon gastronomique «Okusi hrvatsko» [Saveurs de la Croatie] à Baška voda, lors duquel les meilleurs produits locaux et du matériel promotionnel de la région du groupe ont été présentés, et le «Ludbreški hren» figurait parmi les produits exposés (Réseau croate du développement rural, 2015, Okusi hrvatsko, p. 36). La production du «Ludbreški hren» traditionnel par de petits producteurs préserve sa tradition et empêche l'extinction de la production de produits traditionnels. Par ailleurs, le nombre de consommateurs souhaitant acheter du «Ludbreški hren» ne cesse d'augmenter.

Diverses publications en ligne portant sur la préparation de spécialités locales ainsi que des recettes et guides touristiques décrivent le «Ludbreški hren» comme un produit typique de la région de Varaždin, considéré par de nombreux consommateurs comme une spécialité de Varaždin (Čuvari tradicije okusa i mirisa Varaždinske županije [Gardiens des traditions, saveurs et arômes du comitat de Varaždin], 2019, p. 35).

Le «Ludbreški hren» est également mentionné comme produit typique de la région sur la liste des produits traditionnels et autochtones de la région de Varaždin (Katalog proizvoda i proizvođača Varaždinske županije [Catalogue des produits traditionnels et des producteurs du comitat de Varaždin], 2020, p. 15).

Afin de promouvoir la Croatie et ses régions, l'Office du tourisme de Croatie publie également divers contenus sur son site internet (brochures et blogs) relatifs à la préparation de spécialités, ainsi que des recettes et des guides touristiques, lesquels décrivent le «Ludbreški hren» comme un produit typique de la région de Ludbreg et une variété de légume ancienne et autochtone toujours cultivée dans les petites fermes familiales de la région (Office du tourisme de Croatie, Gastronomie et œnologie, raifort)

Référence à la publication du cahier des charges

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_proizvoda_Ludbreski_hren.pdf