

**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**

(2015/C 145/11)

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 <sup>(1)</sup>.

DOCUMENT UNIQUE

«LIČKI KRUMPIR»

N° UE: HR-PGI-0005-01242 – 10.7.2014

AOP ( ) IGP ( X )

**1. Dénomination**

«Lički krumpir»

**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**

Les «Lički krumpir» (pommes de terre de la Lika) sont des tubercules destinés au marché de la consommation humaine. D'un diamètre minimal de 35 mm, les tubercules ont une forme oblongue/ovale.

Les «Lički krumpir» sont produites à partir de plants de pomme de terre des variétés Désirée, Bintje ou Victoria, ou d'autres variétés présentant des caractéristiques semblables, dont la teneur en matière sèche est d'au moins 19 %.

Les caractéristiques organoleptiques des tubercules de «Lički krumpir» sont les suivantes:

aspect du tubercule: peau lisse à rugueuse, de couleur jaune à brune ou rougeâtre;

couleur de la chair du tubercule: blanc éclatant à jaune;

texture de la chair du tubercule: fine et serrée;

goût du tubercule: goût farineux (chair friable ou sèche); en raison de leur pourcentage élevé de matière sèche (teneur élevée en amidon), les «Lički krumpir» peuvent facilement être trop cuites; leur plénitude en bouche se développe au moment de la dégustation.

**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**

Les étapes de la production des «Lički krumpir» qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée visée au point 4 sont la plantation, le buttage et l'extraction des tubercules de pomme de terre.

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

Avant leur conditionnement, les «Lički krumpir» sont triées en fonction de leur taille/grosseur, qui doit être d'au moins 35 mm, et brossées pour être débarrassées des résidus terreux. Elles ne sont pas lavées à l'eau afin de préserver leur aspect traditionnel.

Les «Lički krumpir» sont exclusivement conditionnées dans les emballages suivants: filets et sacs en jute, en coton, ou en papier, ou emballages fabriqués à partir de matériaux similaires. Les «Lički krumpir» sont également mises en vente sans emballage car c'est ainsi qu'elles étaient traditionnellement vendues sur les marchés.

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

### 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 zone de culture des «Lički krumpir» correspond à l'aire géographique de la Lika. La Lika est une région continentale située au sud-ouest de la Croatie. Elle est bordée de hauts massifs montagneux (Velebit au sud et à l'ouest, Plješevica à l'est et Kapela au nord).

Cet environnement naturel présente de nombreux poljés (dépressions karstiques), à savoir: Lipovo polje, Koreničko polje, Bijelo polje, Krbavsko polje, Lapačko polje, Dabarsko polje, Krasno polje, Vrhovinsko polje, Turanjsko polje, Homoljacko polje, Podlapačko polje, Krbavsko polje, Kosinjsko polje, Mazinsko polje, Gubavčevo polje, Bruvno-polje et Rudopolje, Veliko Popinsko polje et Malo Popinsko polje, Brezovačko polje, Srb-Suvajsko polje, Kosničko polje et Poljice, Brinjsko polje, Stajničko polje, Vodotečko polje et Križpolje, Gostovo polje, Ličko-jaseničko polje et Potpolje, Saborsko polje, Ličko polje et Gacko polje. Les plus grands de ces poljés sont Ličko polje et Gacko polje.

La région de la Lika, où se trouvent ces poljés, se situe dans deux régions administratives: la plus grande partie dans le comté de Lika-Senj et une partie moins étendue dans le comté de Zadar. Elle comprend toutes les municipalités et villes du comté de Lika-Senj, à l'exception de la ville de Novalja, ainsi que la municipalité de Gračac, dans le comté de Zadar. L'aire de culture des «Lički krumpir» couvre toutes les zones situées à plus de 400 mètres d'altitude, à savoir les villes de Gospić, Otočac et Senj et les municipalités de Brinje, Vrhovine, Plitvička jezera, Perušić, Udbina, Lovinac, Gračac, Donji Lapac et Karlobag.

## 5. Lien avec l'aire géographique

La protection du produit «Lički krumpir» repose sur sa qualité, laquelle résulte de la spécificité de l'aire de culture, ainsi que sur sa réputation.

Le climat qui règne dans l'aire géographique visée au point 4 influe sur la qualité des «Lički krumpir» et leur confère une spécificité et une qualité qui les distinguent des pommes de terre produites dans d'autres régions. L'aire géographique de la Lika est caractérisée par un climat de type montagnard et une période de végétation relativement courte. Sur les plateaux et dans les poljés, la température moyenne en janvier avoisine les  $-2^{\circ}\text{C}$  et, durant les cinq premiers mois de l'année, la température minimale est inférieure à  $0^{\circ}\text{C}$ . La température moyenne au mois de juillet sur les plateaux s'élève à  $18^{\circ}\text{C}$  et baisse au fur et à mesure que l'altitude augmente.

Les températures diurnes moyennes estivales et hivernales plus basses stimulent la croissance des «Lički krumpir» en ce qu'elles renforcent l'intensité de la photosynthèse, favorisant ainsi la synthèse du sucre. Dans la région de la Lika, la part des sucres ainsi formés qui est nécessaire à la respiration végétale est moindre, de sorte qu'une plus grande quantité migre vers le tubercule de la pomme de terre où elle s'accumule sous forme de polysaccharides (amidon), qui constituent l'essentiel de la matière sèche présente dans les tubercules. Il en va différemment dans les zones de plaine, caractérisées par des températures diurnes et nocturnes élevées, dans lesquelles, du fait de ces températures élevées, la respiration végétale est plus rapide et la consommation de sucres synthétisés plus importante, d'où une moindre accumulation de sucres dans les tubercules.

Les poljés de la Lika, qui constituent un élément essentiel du relief karstique, se sont formés à la suite de mouvements tectoniques et sous l'effet de l'érosion. Par la suite, au pléistocène, des processus de sédimentation ont donné naissance à des plaines. En ce sens, les poljés constituent un relief tectonique d'accumulation. Ce relief a un effet positif sur l'évolution de la structure pédologique, où prédominent les sols argilo-sableux et sableux riches en matière organique, ce qui est particulièrement propice à la culture des «Lički krumpir», ainsi que sur le microclimat, lequel contribue largement à la qualité du produit.

Les habitants de la Lika ont su tirer parti des conditions naturelles favorables et ont une longue tradition de culture des «Lički krumpir» dans la région. En effet, la pomme de terre est arrivée en 1760 dans la Vojna Krajina, à laquelle appartenait la Lika, en provenance d'autres régions de l'Autriche-Hongrie [Vinko Mandekić, «*Krumpir*» («La pomme de terre»), Zagreb 1923, p. 7]. Étant donné que l'aire géographique de la Lika, du fait de sa spécificité (climat montagnard et nature du sol), se prêtait mal à la culture des céréales panifiables, des efforts ont été entrepris, au XVIII<sup>e</sup> siècle, à l'époque de l'Autriche-Hongrie, pour développer la culture de la pomme de terre. Les conditions agro-climatiques et pédologiques ont favorisé l'extension de cette culture dans la région de la Lika (qui est l'aire de production des «Lički krumpir»), tout en exerçant une influence négative sur la culture des céréales panifiables, de sorte que la pomme de terre est devenue la denrée alimentaire de base, remplaçant dans une large mesure le pain.

Du fait du rôle et de l'importance des «Lički krumpir» dans l'alimentation des habitants de la Lika, les variétés qui ont été «domestiquées» pour leur production étaient également caractérisées par une teneur élevée en matière sèche (19 % minimum). En raison précisément du climat spécifique qui règne dans la région, cette teneur élevée en matière sèche est encore plus marquée, ce qui donne aux pommes de terre leur goût farineux et leur plénitude de goût particuliers.

Des études scientifiques ont établi que des pommes de terre d'une variété donnée cultivée selon la même technique dans la région de la Lika (à Brinje) avaient une teneur en matière sèche «plus élevée» (23,5 à 24,3 % en moyenne) que des pommes de terre de la même variété cultivées dans le comté du Međimurje (à Belica ou à Slovinska Kovačica) (21,1 à 21,4 % en moyenne). Il ressort des expériences menées qu'une variété cultivée dans la municipalité de Brinje (région de la Lika) présente une teneur en matière sèche nettement plus élevée que la même variété cultivée à Belica (Međimurje – région qui est la plus grande productrice de pommes de terre de la Croatie), ce qui s'explique par l'influence des facteurs climatiques qui prévalent dans l'aire de production des «Lički krumpir» et confèrent à ces dernières leurs caractéristiques distinctives. En raison de leur teneur plus élevée en matière sèche, les «Lički krumpir» sont particulièrement farineuses et offrent une grande plénitude de goût (voir les travaux de recherche scientifique menés par M. Poljak et al., Grafikon 4 et 5, 2001).

On trouve également des preuves de la popularité et de la réputation des «Lički krumpir» dans des articles de journaux (*Ličke novine*, archives publiques de Gospić, 1953 et *Ličke novine*, archives publiques de Gospić, 1955). Ces articles évoquent le caractère traditionnel que revêt la culture des «Lički krumpir» dans la Lika en raison des conditions climatiques favorables qui règnent dans cette aire géographique, les caractéristiques spécifiques des «Lički krumpir» qui font qu'elles ne s'écrasent pas à la cuisson, ainsi que leur teneur élevée en amidon.

Les «Lički krumpir» ont acquis une excellente réputation auprès des consommateurs, comme en témoigne une enquête qui a révélé que 93 % des répondants connaissaient la dénomination «Lički krumpir» et que 74 % d'entre eux étaient prêts à payer davantage pour ce produit. Il ressort également des résultats de l'enquête que les consommateurs savent que la région de la Lika, qui est la principale aire de production des «Lički krumpir», influe sur la qualité spécifique de ces pommes de terre [extrait de l'enquête réalisée par Miroslav Božić, *Marketing Strategy and Quality Labels in Traditional Food Industry* (Stratégie commerciale et labels de qualité dans le secteur des aliments traditionnels), 2009-2010].

Outre les facteurs naturels tels que les conditions climatiques, influencées par l'altitude, qui entraînent l'accumulation de grandes quantités de matière sèche dans les «Lički krumpir» et confèrent à ces pommes de terre leur spécificité par rapport à celles cultivées dans d'autres régions, le lien que les «Lički krumpir» entretiennent avec la Lika est dû à la réputation dont jouit cette aire géographique grâce aux «Lički krumpir». En témoigne la publication culinaire intitulée «Vodič Hrvatske gastro ikone» (Guide des produits emblématiques de la gastronomie croate), qui mentionne les «Lički krumpir» parmi les produits emblématiques de la région de la Lika. L'objectif poursuivi par l'auteur était d'illustrer la diversité de la cuisine croate en rassemblant dans son ouvrage une série de produits qualifiés d'«emblématiques», ce qui témoigne clairement de la réputation que les «Lički krumpir» confèrent à leur région d'origine («Vodič Hrvatske gastro ikone», 2007).

Cette réputation, que nous nous efforçons de préserver par l'enregistrement de la dénomination «Lički krumpir», est apparue clairement au début de ce siècle, époque où ont débuté, dans la région de la Lika, des manifestations culturelles culinaires qui perdurent encore aujourd'hui. Au nombre de ces manifestations figure la «Journée des «Lički krumpir», qui se tient chaque année et à l'occasion de laquelle le produit est proposé aux visiteurs (manifestation culinaire dite «Journée des «Lički krumpir», 2014). Les «Lički krumpir» font également partie intégrante du patrimoine culturel de la région de la Lika, comme en témoigne le fait qu'elles sont célébrées dans de nombreux poèmes et chansons populaires (annexe, Nikola Matijević, «Lički Grudobran» Zagreb, 1940, p. 62).

### Référence à la publication du cahier des charges

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/LICKI%20KRUMPIR/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf>

---