

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2011/C 108/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«TERRE AURUNCHE»

N° CE: IT-PDO-005-0571-21.11.2006

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Terre Aurunche»

2. État membre ou pays tiers:

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:

3.1. Type de produit:

Classe 1.5. Huiles et graisses

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

L'huile d'olive vierge extra «Terre Aurunche» doit être obtenue exclusivement à partir d'oliviers des cultivars autochtones suivants:

- a) «Sessana», dans une proportion de 70 % au minimum;
- b) «Corniola», «Itrana» et «Tenacella», dans une proportion de 30 % au maximum.

Le cultivar «Sessana» est originaire de l'aire de production (son nom dérive de celui de la petite ville de Sessa Aurunca, plus grande commune de l'aire de production) tandis que les cultivars mineurs proviennent des territoires voisins et représentent un patrimoine tout aussi important ayant acquis un caractère autochtone au fil du temps.

Au moment de sa mise à la consommation, l'huile d'olive vierge extra «Terre Aurunche» présente les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques suivantes:

Couleur: du jaune paille au vert plus ou moins intense.

Caractéristiques organoleptiques:

Attributs	Médiane (*)
Défauts	0
Fruité d'olive	3-7
Amer	3-7
Piquant	3-7

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Attributs	Médiane (*)
Artichaut	2-4
Amande	1-3

(*) CVr % inférieur ou égal à 20.

Les caractéristiques physico-chimiques du produit sont les suivantes:

Acidité %: inférieure ou égale à 0,60

Indice de peroxydes mEq O₂/kg: inférieur ou égal à 13

Spectrophotométrie UV K232: inférieure ou égale à 2,10

Polyphénols totaux: supérieurs ou égaux à 130 mg/kg

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:*

Les opérations de culture, de production et de trituration de l'huile d'olive vierge extra «Terre Aurunche» doivent exclusivement avoir lieu dans l'aire géographique de production visée au point 4.

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

L'huile d'olive vierge extra «Terre Aurunche» doit être mise sur le marché dans des récipients en terre cuite émaillée, en verre ou en fer-blanc ou dans des emballages à dose unique.

Le conditionnement peut être effectué hors de l'aire géographique de production, à condition qu'il ait lieu dans les 20 jours qui suivent la date de communication des résultats des examens chimiques, physiques et organoleptiques réalisés par l'organisme chargé du contrôle. Il est ainsi garanti au consommateur final que les caractéristiques de l'huile «Terre Aurunche» sont préservées, en particulier les notes typiques d'artichaut et d'amande, même lorsque le produit subit des opérations de transport.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

L'étiquette apposée sur l'emballage doit impérativement mentionner le nom de l'appellation d'origine protégée «Terre Aurunche» en caractères clairs et indélébiles d'une couleur qui contraste fortement avec la couleur de l'étiquette et de façon à pouvoir être clairement distingué de l'ensemble des indications figurant sur l'étiquette, dans le respect des lois en vigueur concernant l'étiquetage, ainsi que le logo, qui se compose d'un cercle à l'intérieur duquel figurent l'appellation ainsi qu'une représentation d'un pont dans un cadre d'éléments naturels typiques du paysage des terres aurunces, à savoir la conjonction entre la mer et les montagnes sous le soleil. L'ajout de toute mention complémentaire à l'appellation d'origine protégée «Terre Aurunche», y compris les indications «tipo» (type), «gusto» (goût), «uso» (usage), «selezionato» (sélectionnée), «scelto» (de qualité) ou toute autre indication similaire, est interdit. Le recours à des indications qui font référence à des unités géographiques différentes de celles expressément prévues par le cahier des charges est également interdit. Les noms d'exploitations agricoles, de propriétés, d'usines, de raisons sociales et de marques privées ne doivent pas présenter de caractère élogieux et ne doivent pas être de nature à induire le consommateur en erreur. L'étiquette doit mentionner le nom, la raison sociale, l'adresse de l'entreprise ayant assuré la production et/ou le conditionnement de l'huile et la campagne de production. Une mention indiquant que l'huile a été produite suivant une méthode biologique ou de production intégrée est autorisée.

Le logo se présente comme suit:



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

L'aire de production des olives et de conditionnement de l'huile d'olive vierge extra d'appellation d'origine protégée «Terre Aurunche» comprend tout le territoire administratif des communes suivantes de la province de Caserte: Caianello, Carinola, Cellole, Conca della Campania, Falciano del Massico, Francolise, Galluccio, Marzano Appio, Mignano Monte Lungo, Mondragone, Rocca D'Evandro, Roccamonfina, San Pietro Infine, Sessa Aurunca, Sparanise, Teano, Tora et Piccilli.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire géographique de production de l'huile d'olive vierge extra «Terre Aurunche» correspond à la région ayant été exposée, au cours d'ères géologiques passées, aux coulées, éruptions et pluies volcaniques du Roccamonfina, l'un des vestiges volcaniques les plus étendus d'Europe. Ces conditions ont généré des substrats agricoles à peu près homogènes; en outre, la culture du cultivar «Sessana» est répandue depuis toujours dans cette aire.

Il a été décidé pour ces raisons de délimiter l'aire de production de l'AOP «Terre Aurunche» aux terrains exposés dans le passé aux éruptions du volcan Roccamonfina et plantés aujourd'hui principalement en oliviers du cultivar «Sessana».

L'aire géographique de production se caractérise par un climat semi-aride doux, typique de la région méditerranéenne, avec une pluviosité qui se concentre pendant l'automne et l'hiver. Les amplitudes des régions à forte vocation oléicole sont souvent élevées durant le printemps et l'été en raison de la proximité de la mer Tyrrhénienne à l'Ouest-Sud-Ouest, qui favorise des journées chaudes et sèches, ainsi que de la présence de massifs montagneux adossés à l'aire (le massif du Matese à l'Est et la chaîne des Mairarde au Nord-Est), qui produit en revanche des nuits fraîches.

La structure géomorphologique tire son origine du massif volcanique du Roccamonfina qui, désormais éteint, caractérise de manière déterminante la pédogénèse locale, dans la mesure où tous les terrains agricoles, en particulier ceux situés sur les collines, sont issus de la désagrégation des coulées et des éruptions pyroclastiques survenues au pléistocène.

Le cultivar «Sessana» est particulièrement répandu dans toute l'aire de production de l'AOP «Terre Aurunche». Il est également présent dans les zones limitrophes, mais dans une moindre mesure. La forme particulière d'expansion de la plante, qui pousse en hauteur si elle n'est pas entravée dans sa croissance par des interventions de taille rationnelles, caractérise fortement le paysage local. L'origine du cultivar «Sessana» est profondément ancrée dans le territoire, à tel point que son nom dérive de celui de la commune de Sessa Aurunca, la plus grande de l'aire géographique de production.

L'association des caractéristiques spécifiques des terrains situés dans l'aire de production de l'AOP «Terre Aurunche» et du cultivar «Sessana» rend ce produit particulièrement typique de l'aire de production.

En outre, les caractéristiques morphologiques de ses fruits, à pétioles étroits ou peu développés, confèrent à la culture et, en particulier, à la cueillette des olives des particularités très typiques: les opérations de cueillette mécanisée ne suffisent pas pour récolter tout le produit. C'est pourquoi la cueillette manuelle reste la seule méthode efficace afin de garantir une cueillette significative du point de vue des quantités. Grâce à cette méthodologie, le fruit est, aujourd'hui comme hier, cueilli dans de bonnes conditions de préservation et à un stade de véraison optimal pour obtenir une huile de grande valeur.

5.2. Spécificité du produit:

L'huile d'olive vierge extra «Terre Aurunche», produite exclusivement à partir de variétés autochtones, est extrêmement représentative du territoire en raison de la proportion importante du cultivar «Sessana».

L'huile d'olive vierge extra «Terre Aurunche» révèle un parfum fruité net et des senteurs typiques dues à des notes prononcées d'artichaut, associés à un goût agréable d'amertume et de piquant, le tout équilibré par des notes douces d'amande.

L'huile d'olive vierge extra «Terre Aurunche» se distingue également par sa richesse en polyphénols.

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 reconnaissance de l'AOP «Terre Aurunche» se justifie par les caractéristiques organoleptiques particulières de l'huile d'olive vierge extra, qui sont directement liées à sa composition spécifique, où prédomine le cultivar «Sessana».

Ces caractéristiques, incontestablement uniques, sont dues à la coexistence dans l'aire de production d'un climat doux aux nuits néanmoins fraîches et d'un terrain de nature volcanique, riche en macroéléments et microéléments essentiels à la production d'olives et d'une huile de qualité.

Grâce à la pédogénèse liée à la désagrégation des coulées et des éruptions pyroclastiques du volcan Roccamonfina, survenues au pléistocène, les terrains qui en dérivent sont particulièrement riches en macroéléments, essentiels à toute culture agricole. En outre, la présence de microéléments en quantité modeste, en particulier de manganèse (élément qui catalyse de nombreux processus enzymatiques et biochimiques et joue un rôle déterminant dans la formation de nombreuses vitamines et de la chlorophylle), de magnésium (élément fondamental dans la formation de la molécule de chlorophylle) et de zinc (élément contribuant à une meilleure utilisation par la plante des composants azotés, qui favorisent l'allongement cellulaire et à qui il faut attribuer l'habitus que la plante du cultivar «Sessana» tend à prendre), fait des terrains de l'aire géographique délimitée un substrat particulièrement adapté à la culture de l'olivier du cultivar «Sessana».

Les produits dérivés de cette variété sont particulièrement précieux et riches en substances polyphénoliques, en raison notamment des particularités du climat. Il est en effet bien connu que la richesse en polyphénols d'une huile d'olive est le résultat d'une photosynthèse efficace et de la synthèse des protéines. Il en ressort que les microéléments qui sont majoritairement présents dans les terrains sur lesquels le cultivar «Sessana» est cultivé font de cette variété, parmi toutes celles de l'aire de production et dans la province de Caserte, la plus riche en polyphénols.

La contribution particulière et importante apportée par les sols volcaniques de l'aire de production, qui favorisent les processus enzymatiques et biochimiques les plus importants de la plante, ainsi que la douceur du climat favorisent la présence dans l'huile «Terre Aurunche» d'arômes d'amande et de notes fruitées plus ou moins intenses qui s'exaltent en senteurs d'artichaut.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

La présente administration a entamé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de reconnaissance de l'appellation d'origine protégée «Terre Aurunche» au *Journal officiel de la République italienne* n° 262 du 10 novembre 2005. Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/effxw73rcqyj2ryznmuh4o5v73xohpkny4vbs24ahrlrme3azxlp6emsla57qsp7oulbjz6pvz4p4ipskxcvkm53pe/20061110_Disciplinare_esameUE_Terre_Aurunche.pdf

ou

directement à partir de la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>), en cliquant sur «Prodotti di Qualità» (à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinare di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».
