

Publication d'une demande de modification 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

(2013/C 177/10)

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⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

REGLEMENT (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 ⁽²⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«MONTES DE GRANADA»

N° CE: ES-PDO-0105-0169-28.07.2008

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- ☐ Dénomination du produit
- ☐ Description du produit
- ☒ Aire géographique
- ☒ Preuve de l'origine
- ☒ Méthode d'obtention
- ☒ Lien
- ☐ Étiquetage
- ☒ Exigences nationales
- ☒ Autres (structure de contrôle)

2. Type de modification(s)

- ☒ Modification du document unique ou du résumé
- ☐ Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- ☐ Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) no 510/2006]
- ☐ Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) no 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3. **Modification(s)**

3.1. *Aire géographique*

L'aire géographique de production et d'élaboration de l'AOP Montes de Granada compte 22 municipalités supplémentaires:

s'étendant, d'un côté, aux municipalités de Peligros et Víznar, dans les environs de la Sierra Arana, et, de l'autre côté, aux municipalités suivantes, situées sur le haut plateau de Grenade:

Beas de Guadix, Benalúa de Guadix, Cortes y Graena, municipalité de Gor (à l'exception de la partie du territoire inclus dans le parc naturel «Sierra de Baza»), Gorafe, Guadix, Marchal, Purullena, les municipalités de Baza et Caniles (à l'exception de la partie des deux territoires inclus dans le parc naturel «Sierra de Baza»), Benamaurel, Cortes de Baza, Cúllar, Cuevas del Campo, Freila, Zújar, Castilléjar, Castril, Galera et Huéscar.

L'inclusion de ces municipalités dans l'aire de production de l'appellation d'origine «Montes de Granada» est due au fait qu'elles forment, avec l'aire actuelle, un ensemble homogène tant du point de vue naturel (orographie, géologie, pédologie, climatologie, etc.) que sous l'angle du facteur humain (variétés d'olivier utilisées, techniques de culture et de production de l'huile d'olive vierge), outre le fait que l'huile produite dans les municipalités proposées pour l'extension de la zone présente les mêmes caractéristiques physicochimiques et organoleptiques que celle couverte par l'AOP «Montes de Granada».

3.2. *Conditionnement*

La restriction du conditionnement sur le lieu d'origine a été supprimée, sous réserve de la mise en place des moyens nécessaires pour garantir la traçabilité du produit protégé.

3.3. *Lien*

Modification du texte du lien pour qu'il corresponde à la structure du point 5, «Lien avec l'aire géographique», du document unique.

3.4. *Structure de contrôle*

Indication de l'autorité compétente responsable des contrôles et de l'adresse de la page web de celle-ci, sur laquelle sont répertoriées les entités chargées de la vérification du respect du cahier des charges avant la commercialisation du produit.

3.5. *Exigences nationales*

Les exigences législatives sont actualisées et la législation en vigueur est indiquée en détail.

DOCUMENT UNIQUE

REGLEMENT (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 ⁽³⁾

«MONTES DE GRANADA»

N° CE: ES-PDO-0105-0169-28.07.2008

IGP () AOP (X)

1. **Dénomination**

«Montes de Granada»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

⁽³⁾ Cf. note 2.

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

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

Huile d'olive vierge extra provenant de fruits sains et mûrs de l'olivier (*Olea europea*) des variétés principales (Picual, Lucio et Loaime) et secondaires (Escarabajuelo, Negrillo de Iznalloz, Hojiblanca et Gordal de Granada) cultivées dans l'aire délimitée.

Les huiles obtenues sont le fruit du pressage conjoint de variétés principales et secondaires; il s'agit donc d'huiles multivariétales qui bénéficient des connotations des diverses variétés. Sur le plan de leurs caractéristiques organoleptiques, la note prédominante est fournie par la variété Picual, au caractère fort (couleur verte, amertume moyenne à intense et arômes fruités), adoucie par la présence des variétés Lucio et Loaime ainsi que de variétés secondaires qui apportent des arômes frais rappelant divers fruits, un goût moins amer et des couleurs plus dorées.

Dans l'ensemble, les huiles d'olive vierges extra produites dans la zone possèdent un arôme et un goût fruité (intensités moyennes à élevées) qui rappellent les olives fraîchement pressées ou mûres, un goût légèrement amer et un corps en bouche dont l'intensité varie en fonction du degré de maturité de l'olive de départ. Leur acidité est faible et leurs couleurs varient dans la gamme des verts, du vert le plus intense au jaune verdâtre.

En ce qui concerne leur profil lipidique, il faut souligner leur teneur élevée en acide oléique, qui se situe généralement au-dessus de 80 %, atteignant parfois 83 %. Elles présentent également un rapport acides mono-insaturés/polyinsaturés élevé (12 à 20) et, par conséquent, une haute valeur diététique et une stabilité à l'oxydation. Elles bénéficient d'une grande stabilité chimique due, pour une large part, aux composants polyphénoliques responsables du goût amer, qui les rend plus stables à l'oxydation que d'autres huiles d'olive vierges.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Sans objet.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Sans objet.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production des olives et l'élaboration du produit s'effectuent à l'intérieur de l'aire géographique décrite au point 4.

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

Le conditionnement est réalisé dans les conditions adéquates et dans des récipients à usage alimentaire afin de garantir une longue durée de vie commerciale au produit. Le produit conditionné doit être conservé à l'abri de la lumière et de la chaleur afin qu'il parvienne dans des conditions optimales au consommateur.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Le produit sera pourvu d'une marque de conformité (contre-étiquette) identifiée grâce à un code alphanumérique, qui sera apposée de manière à ce qu'elle ne puisse être réutilisée, et qui permettra d'assurer la traçabilité du produit.

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

L'aire géographique visée par la protection comprend les municipalités suivantes: Alamedilla, Alfacar, Alicún de Ortega, Beas de Guadix, Benalúa de Guadix, Benalúa de las Villas, Benamaurel, Calicasas, Campotéjar, Castillejar, Castril, Cogollos Vega, Colomera, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cúllar,

Cuevas del Campo, Darro, Dehesas de Guadix, Deifontes, Diezma, Fonelas, Freila, Galera, Gobernador, Gorafe, Guadahortuna, Guadix, Güevéjar, Huélago, Huéscar, Iznalloz, le nord de la municipalité de La Peza (jusqu'à la rivière Fardes), Marchal, Montejicar, Montillana, Morelábor, Nívar, Pedro Martínez, Píñar, Peligros, Purullena, Torrecardela, Villanueva de las Torres, Víznar, Zújar, la zone orientale de la municipalité de Moclín jusqu'à la limite naturelle définie par le cours du Velillos, la zone nord de la municipalité d'Albolote y Atarfe comprise dans la limite naturelle formée par les cours du Cubillas et du Colomera jusqu'à leur intersection et les municipalités de Baza, Caniles et Gor (à l'exception, pour ces trois dernières municipalités, des territoires appartenant au parc naturel «Sierra de Baza»).

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'environnement agricole de l'aire délimitée par la mention «Montes de Granada» constitue un milieu homogène et unique pour la culture de l'olivier dans la péninsule ibérique.

Cet environnement a la particularité d'être la zone oléicole ayant l'altitude moyenne la plus élevée de la péninsule ibérique, c'est-à-dire plus de 900 m au-dessus du niveau de la mer. Cette zone fait partie des systèmes montagneux subbétiques. Il existe de ce fait une importante superficie de «sierra» ou de moyenne montagne consacrée à la culture de l'olivier dans la province de Grenade, zone traditionnellement connue sous le nom de «Montes de Granada». Les premières références à la mention géographique «Montes de Granada», qui parlent de «terrains montagneux» et de «culture de l'olivier» dans la zone des Montes de Granada, remontent au XVI^e siècle. Il s'agit d'un document des «Repartimientos» (Systèmes de répartition des terres) après la reconquête de Grenade par les rois catholiques, dans lequel apparaît le passage suivant «...chaque maisonnée a également eu droit à une partie des plantations d'oliviers qui,...» [Peinado Santaella, 1989; La repoblación de la tierra de Granada: Los Montes (Le repeuplement de la terre de Grenade: Les Monts), Universidad de Granada (Université de Grenade)].

La zone présente un paysage dans lequel alternent les dépressions d'environ 750 m à 900 m d'altitude et les alignements montagneux disposés suivant la direction est-ouest, qui culminent entre 1 400 et 2 000 m. En général, ses paysages présentent des formes plus abruptes dans les massifs calcaires, avec d'autres morphologies répondant à un relief également escarpé, composé de collines et de coteaux calcaires, de marnes calcaires et de marnes. En avançant vers l'Est, depuis Peligros, la municipalité la plus au sud-ouest de la zone délimitée, à proximité de la Vega de Granada (dépression intrabétique), le paysage tend à s'adoucir pour former un haut plateau de 1 200 mètres d'altitude, dans lequel s'intègrent les chaînes subbétiques et la dépression intrabétique au niveau de la municipalité de Huéscar, à l'extrémité nord-est de la zone délimitée par la mention «Montes de Granada».

Les caractéristiques climatiques de la région délimitée des Montes de Granada sont particulières et déterminantes pour les propriétés des huiles d'olive vierges qui y sont produites.

La zone se caractérise par un climat méditerranéen continental, avec notamment une variation thermique considérable, tant journalière que d'une saison à l'autre. Mais la région se caractérise principalement par des hivers longs et froids, qui s'étalent de novembre à mars, avec une température moyenne située entre 5 et 6 °C, une moyenne des minima inférieure à 2 °C et de fréquentes chutes de neige s'expliquant par l'altitude élevée (750 à 2 000 m). D'autre part, en raison de la situation méridionale de la province de Grenade, les étés y sont longs et chauds, et s'étendent de la fin du mois de mai jusqu'au mois d'octobre, avec une moyenne des maxima supérieure à 30 °C. Les précipitations moyennes annuelles varient entre 400 et 600 mm, voire moins les années de sécheresse.

En dépit de la situation méridionale de cette zone, ce type d'hivers rappelle ceux de la Meseta du nord de la péninsule ibérique. Ce régime thermique atypique pour ces latitudes méridionales s'explique par la position géographique de la zone délimitée des Montes de Granada, au milieu d'un quadrilatère dont les sommets coïncident avec des systèmes montagneux dont les régimes thermiques sont les plus bas de tout le sud de la péninsule, et qui se trouvent, par rapport à la zone délimitée des Montes de Granada: au sud-ouest, en bordure de la Sierra Nevada (température annuelle moyenne de 8 à 10 °C), au nord-ouest, en bordure de la Sierra Mágina-Sierra de Lucena-Montejicar (température annuelle moyenne de 10 à 12 °C), au sud-est, en bordure de la Sierra de Baza (température annuelle moyenne de 10 à 12 °C) et au nord-est, en bordure de la Sierra de Castril et de la Sierra de la Sagra (température annuelle moyenne de 8 à 10 °C).

Ces conditions climatiques extrêmes ont conditionné les pratiques de la culture de l'olivier dans la région des Montes de Granada au fil de l'histoire, depuis la sélection de variétés d'oliviers adaptées à des hivers extrêmes, jusqu'à des pratiques comme la «récolte précoce» pour éviter les gelées des mois de janvier et de février ou encore les pratiques d'élagage visant à conserver le meilleur rapport feuilles-bois afin de protéger l'olivier des fortes gelées hivernales. Par ailleurs, ces conditions climatiques ont empêché la prolifération de parasites et de maladies endémiques dans les zones de culture des oliviers d'Andalousie, comme la «mouche de l'olivier» et la «maladie de l'œil de paon», favorisant ainsi la qualité du fruit (faible acidité du fruit) et, partant, la qualité de son huile.

Les variétés d'oliviers autochtones de la zone délimitée des Montes de Granada comme Lucio, Loaime, Escarabajuelo et Negrillo de Iznalloz ont été sélectionnées au fil de l'histoire pour leur adaptation aux conditions agricoles extrêmes, et en particulier pour leur résistance au gel et la maturation précoce de leurs fruits, préférable pour une récolte intervenant avant les gelées hivernales. Ainsi, on trouve des références datant de 1634 à des «olives de marque», dans la municipalité de Cogollos Vega, qui font également allusion à des arbres hauts produisant des fruits de qualité [Libro de apeos de Cogollos Vega (Livre d'abattages de Cogollos Vega), Real Chancillería de Granada (Chancellerie Royale de Grenade)]. Il existe encore aujourd'hui des arbres de plus de 500 ans dans cette localité des Montes de Granada, qui appartiennent à la variété Loaime, nom d'origine arabe, et qui y furent implantés avant la reconquête de Grenade par les rois catholiques.

L'adaptation à l'environnement agricole de la variété Picual (variété majoritaire), introduite dans la région au milieu du XIXe siècle, moins alternative et plus vigoureuse que les variétés autochtones susmentionnées, a permis le développement de la majeure partie des oliveraies actuelles, en association avec les variétés autochtones plus anciennes.

Une importante note historique (Diccionario geográfico estadístico e histórico (Dictionnaire géographique, statistique et historique), Pascual Madoz, 1845. Réédité par Bosque Maurel, 1987), datant du milieu du XIXe siècle, célèbre les qualités de l'olivier de cette région et la délicatesse de son huile, en ces termes: «Montes de Granada [...] et bien que les eaux potables soient rares, celles du Cubillos, du Benalúa et du Moclin sont utilisées pour l'irrigation de certaines terres de leurs rives et produisent toutes sortes de céréales, de l'huile extrêmement claire et exquise, du vin et une grande variété de semences [...]».

5.2. Spécificité du produit

Les caractéristiques spécifiques qui définissent l'huile «Montes de Granada» sont:

- un profil lipidique particulier, caractérisé par un contenu élevé en acide oléique (plus de 80 %, et pouvant atteindre 83 %). Elle présente également un rapport acides monoinsaturés/polyinsaturés élevé (12 à 20), qui détermine la haute valeur diététique du produit;
- une faible acidité;
- des couleurs variables allant du vert intense au jaune-vert en fonction du stade de maturation et de la composition de l'huile multivariétale;
- un arôme et une saveur fruités, de fruits frais et mûrs, avec des intensités moyennes à hautes (médiane du fruit ≥ 3);
- une saveur légèrement amère et piquante, d'intensité variable en fonction du stade de maturation de l'olive et du niveau de polyphénols de l'huile;

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)

L'altitude élevée de l'aire de production des Montes de Granada, combinée aux températures extrêmes enregistrées en automne et en hiver, époque de maturation des olives, sont déterminantes pour la qualité de ces huiles.

L'influence de la température ambiante et de l'altitude des zones de production des olives sur leur processus de maturation en automne et en hiver est scientifiquement établie. Les profils des acides gras de l'huile et la teneur en chlorophylle responsable de la couleur verte de l'huile sont fortement influencés par ces conditions. Ainsi, plus l'altitude est élevée et plus la température ambiante est basse, surtout pendant les mois de maturation du fruit (automne-hiver), plus la teneur en acides gras insaturés (notamment l'acide oléique) et la teneur en chlorophylle de l'huile sont élevées, en raison de la lente maturation de l'olive à basse température, un processus unique caractéristique de l'aire de production des Montes de Granada. La variété des olives a également une influence, la variété Picual (variété majoritaire dans la zone de production) étant celle qui présente les plus fortes teneurs en acide oléique de toutes les variétés cultivées en Espagne. À cet égard, les teneurs en acide oléique des Montes de Granada (entre 80 et 83 %) sont parmi les plus fortes que l'on puisse trouver dans les huiles d'olive vierges. Pour les mêmes raisons, le rapport acides gras monoinsaturés/polyinsaturés est très élevé dans ces huiles et oscille entre 12 et 20. Ce rapport est partiellement atténué par l'influence des variétés autochtones Lucio et Loime, qui ont une proportion inférieure à celle de la variété Picual. En outre, cette dernière est responsable de la couleur verte de l'huile des Montes de Granada, avec des intensités variables, allant du vert intense au jaune-vert. Cette variété d'olives présente une des teneurs en chlorophylle les plus élevées d'Espagne et sa maturation lente provoquée par l'influence de la zone de production accentue encore cette caractéristique.

Par ailleurs, l'altitude moyenne élevée de la zone de culture de l'olive des Montes de Granada, supérieure à 900 m, qui détermine une importante superficie de sierra ou de moyenne montagne, offre des olives présentant peu d'acidité en raison des conditions de basses températures pendant la récolte (hiver), car les lipases réduisent leur activité avec la baisse de la température. De plus, la faible incidence de certains parasites, comme la «mouche», empêche le processus lipolytique dans le fruit durant l'automne.

Enfin, l'influence de l'environnement agricole sur la qualité organoleptique des huiles d'olive vierges est connue depuis longtemps. Ainsi, quand les olives sont cultivées dans des zones montagneuses, elles sont plus aromatisées et ont plus de saveur que les huiles de basse altitude ou de plaines. L'explication réside dans la fraction insaponifiable des huiles vierges obtenues, responsable des arômes, qui augmente avec l'altitude. Ainsi, une maturation plus lente du fruit dans cet environnement agricole de «sierra ou de moyenne montagne» offre une huile présentant une charge aromatique plus importante. Cette maturation lente, lorsqu'elle est associée à des conditions de stress environnemental typiques durant l'automne et l'hiver dans la région des Montes de Granada (basses températures et stress hydrique), provoque une augmentation des teneurs en composants polyphénoliques et donc une augmentation de la saveur amère et piquante des huiles. L'influence de la variété est également importante pour ces composants polyphénoliques, et la variété Picual est celle qui présente la plus grande concentration parmi toutes les variétés d'olives cultivées en Espagne.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

Le texte intégral du cahier des charges de la dénomination peut être consulté à l'adresse suivante:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/PliegoMontesdeGranadamodificado.pdf>

⁽⁴⁾ Cf. note 2.