

Journal officiel

de l'Union européenne

C 130



Édition
de langue française

Communications et informations

61^e année

12 avril 2018

Sommaire

II *Communications*

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2018/C 130/01 Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8809 — Prime Credit 3/Oxalis Holding/Lennon/Tavani/Lo Giudice/Phoenix Asset Management) ⁽¹⁾ 1

IV *Informations*

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2018/C 130/02 Taux de change de l'euro 2

FR

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

V Avis

PROCÉDURES JURIDICTIONNELLES

Cour AELE

2018/C 130/03	Arrêt de la Cour du 21 décembre 2017 dans l'affaire E-5/17 — Merck Sharp & Dohme Corp. contre l'office islandais des brevets (<i>Einkaleyfastofan</i>) [Règlement (CEE) n° 1768/92 — Médicaments — Certificat de protection complémentaire — Certificat de durée négative]	3
2018/C 130/04	Ordonnance de la Cour du 22 décembre 2017 dans l'affaire E-1/17 — Konkurrenten.no AS contre Autorité de surveillance AELE (<i>Fin de non-recevoir d'ordre public — Aide d'État — décision de clore la procédure formelle d'examen</i>)	4

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

Commission européenne

2018/C 130/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8735 — Geely/Saxo Bank) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	5
---------------	--	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2018/C 130/06	Publication d'une demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, 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	7
---------------	--	---

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.8809 — Prime Credit 3/Oxalis Holding/Lennon/Tavani/Lo Giudice/Phoenix Asset Management)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2018/C 130/01)

Le 27 mars 2018, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32018M8809.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

11 avril 2018

(2018/C 130/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,2384	CAD	dollar canadien	1,5625
JPY	yen japonais	132,26	HKD	dollar de Hong Kong	9,7212
DKK	couronne danoise	7,4449	NZD	dollar néo-zélandais	1,6812
GBP	livre sterling	0,87360	SGD	dollar de Singapour	1,6204
SEK	couronne suédoise	10,2863	KRW	won sud-coréen	1 324,61
CHF	franc suisse	1,1855	ZAR	rand sud-africain	14,9678
ISK	couronne islandaise	121,60	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,7815
NOK	couronne norvégienne	9,6213	HRK	kuna croate	7,4260
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	17 046,58
CZK	couronne tchèque	25,323	MYR	ringgit malais	4,7982
HUF	forint hongrois	311,74	PHP	peso philippin	64,379
PLN	zloty polonais	4,1915	RUB	rouble russe	80,0075
RON	leu roumain	4,6627	THB	baht thaïlandais	38,601
TRY	livre turque	5,1832	BRL	real brésilien	4,2333
AUD	dollar australien	1,5980	MXN	peso mexicain	22,6527
			INR	roupie indienne	80,8735

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

V

(Avis)

PROCÉDURES JURIDICTIONNELLES

COUR AELE

ARRÊT DE LA COUR

du 21 décembre 2017

dans l'affaire E-5/17

Merck Sharp & Dohme Corp. contre l'office islandais des brevets (*Einkaleyfastofan*)*[Règlement (CEE) n° 1768/92 — Médicaments — Certificat de protection complémentaire — Certificat de durée négative]*

(2018/C 130/03)

Dans l'affaire E-5/17, Merck Sharp & Dohme Corp. contre l'office islandais des brevets (*Einkaleyfastofan*) — DEMANDE adressée à la Cour, en vertu de l'article 34 de l'accord entre les États de l'AELE relatif à l'institution d'une Autorité de surveillance et d'une Cour de justice, par la Cour suprême d'Islande (*Hæstiréttur Íslands*) concernant l'interprétation du règlement (CEE) n° 1768/92 du Conseil du 18 juin 1992 concernant la création d'un certificat complémentaire de protection pour les médicaments, la Cour, composée de MM. Carl Baudenbacher, président, Per Christiansen (juge rapporteur) et Páll Hreinsson, juges, a rendu le 21 décembre 2017 un arrêt dont le dispositif est le suivant:

Le règlement (CEE) n° 1768/92 autorise la délivrance d'un certificat de protection complémentaire lorsque la période qui s'est écoulée entre la date du dépôt de la demande du brevet de base et la date de la première autorisation de mise sur le marché dans l'EEE est d'une durée inférieure à cinq ans. Cette conclusion n'est pas affectée par le fait que la décision du Comité mixte de l'EEE intégrant le règlement (CE) n° 1901/2006 et le règlement (CE) n° 469/2009 dans l'accord EEE n'est pas entré en vigueur.

ORDONNANCE DE LA COUR**du 22 décembre 2017****dans l'affaire E-1/17****Konkurrenten.no AS contre Autorité de surveillance AELE***(Fin de non-recevoir d'ordre public — Aide d'État — décision de clore la procédure formelle d'examen)**(2018/C 130/04)*

Dans l'affaire E-1/17, Konkurrenten.no AS contre l'Autorité de surveillance AELE — RECOURS en vertu de l'article 36, deuxième alinéa, de l'accord entre les États de l'AELE relatif à l'institution d'une Autorité de surveillance et d'une Cour de justice, visant à obtenir l'annulation de la décision n° 179/15/COL de l'Autorité de surveillance AELE du 7 mai 2015 de clore une procédure formelle d'examen portant sur une aide d'État en faveur de Nettbuss Sør AS, publiée le 27 octobre 2016 dans le supplément EEE n° 59/1 du Journal officiel, la Cour, composée de MM. Carl Baudenbacher, président, Per Christiansen (juge rapporteur) et Páll Hreinsson, juges, a rendu le 22 décembre 2017 une ordonnance dont le dispositif est le suivant:

1. Le recours est rejeté comme irrecevable.
 2. Konkurrenten.no AS supporte ses propres dépens ainsi que ceux exposés par l'Autorité de surveillance AELE, le comté d'Aust-Agder et Nettbuss AS.
 3. Le Royaume de Norvège supporte ses propres dépens.
-

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE
CONCURRENCE

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.8735 — Geely/Saxo Bank)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2018/C 130/05)

1. Le 28 mars 2018, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Geely Financials Denmark A/S («Geely», Danemark), appartenant à Zhejiang Geely Holding Group Co., Ltd («groupe Zhejiang Geely», Chine),
- Saxo Bank A/S («Saxo Bank», Danemark).

Geely acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif de Saxo Bank.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- Geely: fait partie du groupe Zhejiang Geely, une multinationale chinoise de construction automobile. Elle vend des voitures particulières sous les marques Geely et Volvo, et des taxis sous la marque London Taxi,
- Saxo Bank: banque d'investissement danoise en ligne proposant des services de négociation et d'investissement en ligne dans le monde entier et des services bancaires au Danemark.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations.

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.8735 — Geely/Saxo Bank

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Adresse postale:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, 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

(2018/C 130/06)

La Commission européenne a approuvé cette demande de modification mineure conformément à l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission ⁽¹⁾.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION MINEURE

Demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽²⁾

«CANINO»

N° UE: PDO-IT-01506-AM01 — 28.11.2017

AOP (X) IGP () STG ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

La coopérative Oleificio Sociale Cooperativo di Canino, sise Via Montalto 48, 01011 Canino VT (province de Viterbe), Italie. La coopérative regroupe plusieurs producteurs et est habilitée à soumettre une demande de modification conformément à l'article 13, paragraphe 1, du decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n° 12511 du 14 octobre 2013.

2. État membre ou pays tiers

Italie

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

- Description du produit
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres: Le terme «contrôlée» a été remplacé par la mention «protégée», plus correcte. Un article spécifique sur la preuve de l'origine, absent du cahier des charges en vigueur, a été inséré. Un article spécifique sur le lien, absent du cahier des charges en vigueur, a été ajouté. La possibilité est donnée de commercialiser le produit dans des récipients en céramique. Les articles du cahier des charges ont été renumérotés.

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, n'entraînant aucune modification du document unique publié.
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, entraînant une modification du document unique publié.

⁽¹⁾ JO L 179 du 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié.
- Modification du cahier des charges d'une STG enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, quatrième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

5. Modification(s)

Méthode de production

Il est proposé de supprimer le paragraphe relatif aux intervalles de plantation, aux formes de culture et aux systèmes d'élagage.

Le paragraphe supprimé est reproduit ci-dessous:

«Les intervalles de plantation, les formes de culture et les systèmes d'élagage doivent être ceux généralement utilisés ou, en tout cas, doivent être tels qu'ils ne modifient pas les caractéristiques des olives et de l'huile.»

Cette modification se justifie par le fait que cette phrase n'apporte rien au cahier des charges, celle-ci étant générale et ne contenant aucune spécification détaillée sur les intervalles de plantation ou les systèmes d'élagage. Cette modification doit être considérée comme mineure puisque la suppression de cette phrase ne modifie en rien la forme de culture ou le système d'élagage, mais sert seulement à rendre le cahier des charges plus fluide.

Dans les oliveraies, le nombre maximum d'arbres par hectare est passé de 300 à 700.

Par conséquent, le texte suivant:

«Ainsi, outre les formes traditionnelles de culture, parmi lesquelles des oliveraies de proximité dont la densité s'élève jusqu'à 60 arbres par hectare, d'autres formes de culture sont permises dans les oliveraies spécialisées, avec une densité allant jusqu'à 300 arbres par hectare.»

a été remplacé par:

«Ainsi, outre les formes traditionnelles de culture, parmi lesquelles des oliveraies de proximité dont la densité s'élève jusqu'à 60 arbres par hectare, d'autres formes de culture sont permises dans les oliveraies spécialisées, avec une densité allant jusqu'à 700 arbres par hectare.»

Cette modification répond à la nécessité d'adapter l'oléiculture dans l'aire délimitée à une gestion plus professionnelle, à même de concilier le caractère traditionnel des exploitations oléicoles avec leur rentabilité. Des années d'expérimentation ont démontré que, sur le territoire de l'AOP, compte tenu des variétés d'oliviers utilisées, une densité de 700 arbres à l'hectare permet de préserver les caractéristiques physicochimiques et organoleptiques du produit, telles que déterminées par le cahier des charges, tout en réduisant les coûts de gestion de l'exploitation et, partant, de renouer avec la rentabilité des exploitations agricoles.

La production maximale à l'hectare est passée de 9 à 12 tonnes et une production maximale a été établie dans les oliveraies associées ou de proximité.

Par conséquent, le texte suivant:

«La production d'olives ne peut dépasser les 9 000 kg à l'hectare dans les oliveraies spécialisées.»

a été remplacé par:

«La production d'olives ne peut dépasser les 12 tonnes à l'hectare dans les oliveraies spécialisées, tandis qu'elle ne peut dépasser 0,15 tonne par arbre dans les oliveraies de proximité.»

L'augmentation de la production maximale à 12 tonnes par hectare est due à l'augmentation du nombre maximum d'arbres par hectare.

Par ailleurs, il a été constaté au fil des ans que le rendement maximal prévu par le cahier des charges était sous-estimé dans la mesure où il avait été considéré comme une moyenne, sans tenir compte du fait que certains cultivars cultivés sur ce territoire donnent naissance à des arbres de grande taille, plutôt vigoureux et soumis au phénomène de l'alternance. Par conséquent, la production alterne entre une ou plusieurs années de faible production et une année où les réserves ainsi accumulées portent la production à des niveaux assez élevés.

En outre, un rendement maximum par arbre a été défini pour les oliveraies de proximité, permettant ainsi de ne plus devoir réaliser les calculs relatifs à la surface réelle occupée par les oliviers.

Les modifications évoquées ci-dessus doivent être considérées comme mineures dans la mesure où elles n'ont pas trait aux caractéristiques essentielles du produit ni à aucun des cas de figure énumérés à l'article 53, paragraphe 2, du règlement.

La date du début de la récolte a été avancée.

Par conséquent, le texte suivant:

«La récolte des olives a lieu entre le 10 octobre et le 15 janvier de chaque campagne oléicole.»

a été remplacé par:

«La récolte des olives a lieu entre le 1^{er} octobre et le 31 décembre de chaque campagne oléicole.»

L'avancement de la période de récolte des olives est dû à plusieurs facteurs.

Ceux-ci sont avant tout liés à l'environnement et au climat, dont les changements entraînent une maturité plus précoce. De plus, d'un point de vue agronomique, on sait désormais que la qualité de l'huile est meilleure si la récolte a lieu plus tôt. Enfin, d'un point phytosanitaire, on a constaté que les dommages tels que ceux qui sont liés à la quantité de mouches sont minimisés en cas de récolte précoce.

La modification évoquée ci-dessus doit être considérée comme mineure sur la base des dispositions de l'article 53, paragraphe 2, du règlement.

Les deux derniers alinéas ont été supprimés car ils ne sont plus conformes à la réglementation, mais aussi parce que le contrôle de la conformité du produit avec le cahier des charges est effectué par l'autorité publique désignée conformément aux dispositions du règlement (UE) n° 1151/2012.

Les alinéas supprimés sont reproduits ci-dessous:

«Les olives doivent être déclarées selon les procédures établies par le décret ministériel n° 573 du 4 novembre 1993 concernant les modalités d'application de la loi n° 169 du 5 février 1992, et ce, en une seule fois, dans le délai prévu pour la récolte.

Cependant, lors des opérations de récolte, il est possible de demander un certificat provisoire pour le produit déjà obtenu en fournissant les documents requis et en communiquant les détails de l'opération dans la déclaration finale de production.»

Autres

Les articles du cahier des charges ont été renumérotés, car des articles absents du cahier des charges en vigueur y ont été insérés.

Le terme «contrôlée» a été remplacé par la mention «protégée», plus correcte.

Un article spécifique sur la preuve de l'origine, absent du cahier des charges actuel, a été inséré.

«Article 4

Preuve de l'origine

Chaque étape du processus de production est contrôlée grâce à l'enregistrement, pour chacune d'entre elles, des produits à l'entrée et des produits à la sortie. Grâce à l'inscription des oléiculteurs (exploitations agricoles), des presseurs et des conditionneurs dans les registres appropriés gérés par l'organisme de contrôle, la traçabilité du produit est garantie. Toutes les personnes, physiques ou morales, inscrites dans les registres en question sont soumises aux vérifications de la structure de contrôle, comme le prévoient le cahier des charges de production et le programme de contrôle.»

Un article spécifique relatif au lien, absent du cahier des charges en vigueur, mais figurant dans le résumé du dossier de la Commission, a été introduit.

«Article 7

Lien avec l'aire géographique

L'olivier est cultivé dans la zone en question, qui fut le berceau de la civilisation étrusque, depuis des temps reculés. L'olivier y pousse spontanément, tant et si bien qu'il a donné à cette région des toponymes tels que "Poggio Olivastro", encore utilisés aujourd'hui. Les Étrusques, comme en témoignent les représentations sur vase et les fresques dans les tombes, récoltaient déjà ses fruits en faisant tomber ces derniers à l'aide de longs bâtons avec lesquels ils donnaient des coups sur les branches.

Les oliviers séculaires qui atteignent de grandes et majestueuses dimensions, semblables à celles des chênes, témoignent de la tradition ancestrale qui lie la population locale à la culture de l'olivier et marquent le paysage légèrement vallonné de leur teinte vert argenté. Plus récemment, le territoire de Canino était un vaste domaine appartenant au prince Torlonia, et ce jusque dans les années 1950, époque à laquelle, avec la réforme agraire italienne, les terres furent distribuées aux paysans. Avec cette réforme agraire, l'oléiculture connaît une forte expansion; en effet, les terres nues du domaine sont rapidement recouvertes de nouvelles oliveraies et se transforment en étendues verdoyantes.

Par la suite, dans les années 1960, l'introduction des oliveraies intensives spécialisées marqua un tournant dans l'oléiculture.

Rien qu'à Canino, 694 hectares d'oliveraies furent implantés en recourant à ce système.

En 1965, la coopérative Oleificio Sociale Cooperativo di Canino fut créée et promue à l'initiative de l'Ente Maremma. Cette coopérative, qui représente plus de 60 % de l'ensemble de la production de la région, compte actuellement 1 140 membres environ.

Canino, berceau de la civilisation étrusque, doit sa renommée à l'olivier, qui a toujours été l'un des éléments fondamentaux de son économie. Bourg d'origine étrusque, Canino faisait partie des États pontificaux au Moyen Âge. Il passa ensuite sous la domination du duché de Castro. Retombé dans le giron de la papauté, il fut donné en fief à Lucien Bonaparte en 1808, qui y vécut dans le palais construit par la famille Farnèse. Le blason de Canino représente un chien, en référence au nom de la localité, et les trois lys de la famille Farnèse. La diffusion de l'olivier fut facilitée par la qualité de l'huile produite à Canino, dont la renommée historique n'est plus à faire sur les marchés oléicoles. Canino et son huile furent les protagonistes d'une grande recherche épidémiologique menée dans les années 1970, à l'initiative et sous la direction du Pr Ancel Keys et d'autres chercheurs, dont les résultats ont montré que les populations rurales de Canino, qui consomment habituellement l'huile d'olive extra vierge produite dans la région, sont davantage protégées contre les risques de thrombose que les populations finlandaises et américaines, qui consomment habituellement des graisses d'origine animale. La tradition populaire, par l'intermédiaire de la Sagra dell'Olivo, une manifestation paysanne qui a lieu tous les 8 décembre, a eu un impact sur l'importance accordée à l'huile d'olive extra vierge de Canino. La première édition de cet événement remonte à 1939. En plus de promouvoir la grande qualité de l'huile, cette manifestation est le théâtre de rencontres et de conférences auxquelles participent les plus grands experts en matière de technologie et de nutrition. De 1989 à 1993, la coopérative Oleificio Sociale Cooperativo di Canino, en collaboration avec l'Ente di Sviluppo Agricolo Regionale (agence régionale du développement agricole), réalisa un minutieux travail de caractérisation de la production oléicole locale. La coopérative collabora avec les principaux organismes de recherche qui s'intéressent au développement de l'oléiculture et des techniques de transformation des olives.

L'huile d'olive extra vierge "Canino" (AOP) se distingue tant par son lien étroit avec la zone de production visée à l'article 3, qui a un impact indubitable sur les caractéristiques organoleptiques et qualitatives du produit, que par sa réputation séculaire.

Les caractéristiques pédoclimatiques de la région, telles que des sols volcaniques au pH compris entre 6,5 et 7,5, une température annuelle moyenne comprise entre 15 et 16 °C, grâce à la brise marine du littoral de Viterbe, et des précipitations de 600 à 800 mm/an environ, déterminent de manière significative la qualité de l'huile d'olive "Canino", dont les spécificités sont les suivantes: harmonieuse et toujours équilibrée; moyennement fruitée avec des notes herbacées et/ou d'artichaut; légèrement amère et tendant vers le piquant.

Dans la région, l'olivier n'est pas seulement une ressource productive, c'est aussi un élément qui caractérise l'identité paysagère et environnementale du territoire; les oléiculteurs et presseurs de profession ont su adapter et moderniser les techniques de culture/transformation, parvenant toujours à reproduire les qualités uniques que les consommateurs les plus exigeants ont de tout temps attendues de cette huile d'olive.»

La possibilité est donnée de commercialiser le produit dans des récipients en céramique.

Par conséquent, le texte suivant:

«L'huile d'olive extra vierge "Canino" doit être commercialisée dans des récipients en verre ou en feuilles métalliques étamées d'une capacité maximale de 5 litres.»

a été remplacé par:

«L'huile d'olive extra vierge "Canino" est commercialisée dans des récipients en verre, en céramique ou en feuilles de métal étamé d'une capacité maximale de 5 litres.»

Cette modification est justifiée par le besoin exprimé par les fabricants de pouvoir utiliser des contenants appropriés, en particulier pour les emballages cadeaux.

DOCUMENT UNIQUE

«CANINO»

N° UE: PDO-IT-01506-AM01 — 28.11.2017

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s)**

«Canino»

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 matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

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

Lors de sa commercialisation, l'huile d'olive extra vierge portant l'appellation d'origine protégée «Canino» doit présenter les caractéristiques suivantes:

- couleur: vert émeraude avec des reflets dorés,
- parfum: fruitée, rappelant un fruit sain, frais, récolté au point de maturation optimal,
- saveur: puissante, avec un arrière-goût amer et piquant,
- acidité maximale totale exprimée en acide oléique, ne dépassant pas, en poids, 0,5 gramme pour 100 grammes d'huile,
- indice de peroxyde: inférieur ou égal à 10 mEq O₂/kg.

Les autres paramètres physicochimiques non expressément mentionnés doivent être conformes à la législation sur l'huile d'olive extra vierge.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'appellation d'origine protégée «Canino» doit être obtenue à partir des variétés d'oliviers suivantes: Caninese et clones dérivés, Leccino, Pendolino, Maurino et Frantoio, présentes séparément ou conjointement dans les oliveraies dans une proportion pouvant atteindre les 100 %. D'autres variétés peuvent également être présentes dans les oliveraies mais dans une proportion ne dépassant pas 5 %.

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

Toutes les étapes du processus de production (culture, récolte des olives et extraction de l'huile) doivent être effectuées dans l'aire géographique délimitée.

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

Afin de préserver les caractéristiques spécifiques du produit durant toutes les étapes de production et garantir le respect de la filière qualitative, le conditionnement de l'huile d'olive vierge extra «Canino» doit être effectué à l'intérieur de l'aire géographique délimitée au point 4. L'huile d'olive extra vierge «Canino» est commercialisée dans des récipients en verre, en céramique ou en feuilles de métal étamé d'une capacité maximale de 5 litres.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

La mention «Canino» doit apparaître sur l'étiquette du produit conditionné en caractères clairs, indélébiles et plus grands que ceux utilisés pour toutes les autres indications. La mention «Canino» doit être accompagnée du symbole de l'Union européenne prévu pour les AOP. L'indication «appellation d'origine protégée» ou son acronyme «AOP» peuvent figurer sur l'étiquette.

Il est interdit d'ajouter à l'appellation «Canino» tout qualificatif non expressément prévu, y compris les adjectifs: *fine* (fine), *scelto* (de qualité), *selezionato* (sélectionnée), *superiore* (supérieure), *genuino* (authentique).

Le logo de l'appellation est reproduit ci-après.



colori CMYK
colori rgb web



Il est interdit d'utiliser des mentions géographiques supplémentaires, des indications géographiques ou toponymiques faisant référence à des municipalités, des lieux-dits et des aires géographiques comprises dans la zone de production.

L'utilisation de noms, de raisons sociales ou de marques privées est cependant autorisée pour autant que ces mentions n'aient aucune connotation laudative et ne soient pas de nature à induire l'acheteur en erreur sur la base de dénominations géographiques, en particulier sur la base de dénominations géographiques de zones de production d'huiles à appellation d'origine protégée.

L'utilisation de noms d'exploitations, de domaines et de fermes, ainsi que la référence au conditionnement dans l'exploitation ou le groupement d'entreprises d'oléiculture situés sur le territoire de l'aire de production, sont autorisées uniquement si le produit a été obtenu exclusivement à partir d'olives récoltées dans les oliveraies de l'exploitation et si l'extraction de l'huile et le conditionnement ont eu lieu au sein même de l'exploitation.

Le nom de l'appellation d'origine protégée «Canino» doit figurer sur l'étiquette en caractères clairs et indélébiles, dans une couleur contrastant nettement avec la couleur de l'étiquette et de manière à pouvoir être nettement distingué de l'ensemble des indications qui figurent sur l'étiquette.

L'étiquette doit indiquer l'année de production des olives à partir desquelles l'huile a été obtenue.

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

La zone de production comprend tout ou partie du territoire administratif des municipalités suivantes: Canino, Arlena di Castro, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessignano, Tuscania (en partie), Montalto di Castro (en partie) — situées dans la province de Viterbe.

5. Lien avec l'aire géographique

L'olivier est cultivé dans l'aire considérée, qui fut le berceau de la civilisation étrusque, depuis des temps reculés. L'olivier y pousse spontanément, tant et si bien qu'il a donné à cette région des toponymes tels que «Poggio Olivastro», encore utilisés aujourd'hui. Les Étrusques, comme en témoignent les représentations sur vase et les fresques dans les tombes, récoltaient déjà ses fruits en faisant tomber ces derniers à l'aide de longs bâtons avec lesquels ils donnaient des coups sur les branches.

Les oliviers séculaires qui atteignent de grandes et majestueuses dimensions, semblables à celles des chênes, témoignent de la tradition ancestrale qui lie la population locale à la culture de l'olivier et marquent le paysage légèrement vallonné de leur teinte vert argenté. Plus récemment, le territoire de Canino était un vaste domaine appartenant au prince Torlonia, et ce jusque dans les années 1950, époque à laquelle, avec la réforme agraire italienne, les terres furent distribuées aux paysans. Avec cette réforme agraire, l'oléiculture connaît une forte expansion; en effet, les terres nues du domaine sont rapidement recouvertes de nouvelles oliveraies et se transforment en étendues verdoyantes.

Par la suite, dans les années 1960, l'introduction des oliveraies intensives spécialisées marqua un tournant dans l'oléiculture.

Rien qu'à Canino, 694 hectares d'oliveraies furent implantés en recourant à ce système.

En 1965, la coopérative Oleificio Sociale Cooperativo di Canino fut créée et promue à l'initiative de l'Ente Maremma. Cette coopérative, qui représente plus de 60 % de l'ensemble de la production de la région, compte actuellement 1 140 membres environ.

Canino, berceau de la civilisation étrusque, doit sa renommée à l'olivier, qui a toujours été l'un des éléments fondamentaux de son économie. Bourg d'origine étrusque, Canino faisait partie des États pontificaux au Moyen Âge. Il passa ensuite sous la domination du duché de Castro. Retombé dans le giron de la papauté, il fut donné en fief à Lucien Bonaparte en 1808, qui y vécut dans le palais construit par la famille Farnèse. Le blason de Canino représente un chien, en référence au nom de la localité, et les trois lys de la famille Farnèse. La diffusion de l'olivier fut facilitée par la qualité de l'huile produite à Canino, dont la renommée historique n'est plus à faire sur les marchés oléicoles. Canino et son huile furent les protagonistes d'une grande recherche épidémiologique menée dans les années 1970, à l'initiative et sous la direction du Pr Ancel Keys et d'autres chercheurs, dont les résultats ont montré que les populations rurales de Canino, qui consomment habituellement l'huile d'olive extra vierge produite dans la région, sont davantage protégées contre les risques de thrombose que les populations finlandaises et américaines qui consomment habituellement des graisses d'origine animale. La tradition populaire, par l'intermédiaire de la Sagra dell'Olivo, une manifestation paysanne qui a lieu tous les 8 décembre, a eu un impact sur l'importance accordée à l'huile d'olive extra vierge de Canino. La première édition de cet événement remonte à 1939. En plus de promouvoir la grande qualité de l'huile, cette manifestation est le théâtre de rencontres et de conférences auxquelles participent les plus grands experts en matière de technologie et de nutrition. De 1989 à 1993, la coopérative Oleificio Sociale Cooperativo di Canino, en collaboration avec l'Ente di Sviluppo Agricolo Regionale (agence régionale du développement agricole), réalisa un minutieux travail de caractérisation de la production oléicole locale. La coopérative collabora avec les principaux organismes de recherche qui s'intéressent au développement de l'oléiculture et des techniques de transformation des olives.

L'huile d'olive extra vierge «Canino» (AOP) se distingue tant par son lien étroit avec l'aire géographique, qui a un impact indubitable sur les caractéristiques organoleptiques et qualitatives du produit, que par sa réputation séculaire.

Les caractéristiques pédoclimatiques de la région, telles que des sols volcaniques au pH compris entre 6,5 et 7,5, une température annuelle moyenne comprise entre 15 et 16 °C, grâce à la brise marine du littoral de Viterbe, et des précipitations de 600 à 800 mm/an environ, déterminent de manière significative la qualité de l'huile d'olive «Canino», dont les spécificités sont les suivantes: harmonieuse et toujours équilibrée; moyennement fruitée avec des notes herbacées et/ou d'artichaut; légèrement amère et tendant vers le piquant.

Dans la région, l'olivier n'est pas seulement une ressource productive, c'est aussi un élément qui caractérise l'identité paysagère et environnementale du territoire; les oléiculteurs et presseurs de profession ont su adapter et moderniser les techniques de culture/transformation, parvenant toujours à reproduire les qualités uniques que les consommateurs les plus exigeants ont de tout temps attendues de cette huile d'olive.

Référence à la publication du cahier des charges

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

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 (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Qualità» (Qualité) (en haut, à droite de l'écran), puis sur «Prodotti DOP, IGP e STG» (Produits AOP, IGP et STG) (sur le côté, à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne).

ISSN 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR