

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques

(2000/C 108/02)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6 par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP (x) IGP ()

Numéro national du dossier: 80

1. Service compétent de l'État membre:

Nom: Ministero delle politiche agricole e forestali

Adresse: Via XX Settembre 20, I-00187 Roma

Téléphone: (39-06) 481 99 68

Télécopieur: (39-06) 42 01 31 26

2. Groupement demandeur:

2.1. Nom: ASSOLIVO [Associazioni produttori olivicoli (PA) e (TR)]

2.2. Adresse: Via Generale Arimonti, 48, I-90143 Palermo

2.3. Composition: producteurs — transformateurs

3. Type de produit: Classe 1.5 — Olio extra vergine di oliva

4. Description du cahier des charges:

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

4.1. Nom: Val di Mazara

4.2. Description: (Huile d'olive extra vierge présentant les caractéristiques chimiques et organoleptiques suivantes:

— acidité maximale 0,5 %,

— indice de peroxyde 11,00 meq d'oxygène actif/kg,

— couleur jaune d'or avec des reflets vert intense,

- odeur: fruitée, quelquefois d'amande,
- saveur: fruitée, veloutée, avec de la douceur en fin de bouche.

Les autres paramètres physico-chimiques sont conformes à la réglementation communautaire en vigueur.

- 4.3. *Aire géographique*: L'aire géographique comprend toutes les communes de la province de Palerme ainsi que toutes les communes de la province d'Agrigente énumérées ci-après: Alessandria della Rocca, Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Montevago, Ribera, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita del Belice, Sciacca, Villafranca Sicula.
- 4.4. *Preuve de l'origine*: La diffusion de l'olivier comme plante cultivée remonterait à l'époque de la colonisation grecque lorsque — d'après les témoignages de Diodore de Sicile qui évoque les oliveraies d'Agrigente — son produit a acquis une importance économique notable et a commencé à alimenter un flux non négligeable d'exportations, surtout au départ d'Agrigente.

Aux alentours du XII^e siècle — d'après l'historien français Henry Bresc — des oliveraies sont créées sur les collines de Cefalù, Conca d'Oro, dans la plaine de Carini et du Partinico. Toujours dans la région de Palerme, au XIV^e siècle, on mentionne l'oliveraie des Chiamonte, à Passo di Rigano, capable de produire 300 quintaux d'olives, l'oliveraie de Giovanni de Frisello dans la région de Sabucia ou encore l'Olivetum Magnum du monastère de Sainte Catherine.

Entre le XV^e et le XVI^e siècle, il y avait de nombreux pressoirs (moulins) à Palerme tandis qu'à Monreale, autour de laquelle l'oléiculture semble assez répandue, les habitants se plaignaient, en 1516, de devoir presser les olives dans le seul moulin de l'archevêque où se produisaient «le fait est notoire, des vols et des abus de toutes sortes».

C'est justement à Monreale, en 1538-1539, que les Bénédictins ont affermé leur oliveraie située dans la zone côtière et créée depuis quelques décennies pour un bail de 37 «cantari» d'huile, équivalant à 29,35 q.

«Val di Mazara» est l'ancien nom qui désignait la plus vaste des subdivisions de la Sicile au Moyen Âge et à l'époque moderne. La zone délimitée par l'AOP «Val di Mazara» comprend la partie la plus importante du territoire coïncidant avec la partie de la subdivision administrative de l'île dénommée justement Val di Mazara.

Les olives proviennent d'oliveraies situées dans la zone de production et à cet effet, les producteurs inscrivent leurs oliveraies dans un registre dûment institué et mis à jours.

Les opérations d'extraction de l'huile et de conditionnement sont effectuées, au sein de ce même territoire délimité, par des installations jugées appropriées et inscrites dans un registre *ad hoc*. L'organisme de contrôle vérifie que les conditions techniques exigées par le cahier des charges pour l'inscription au registre sont réunies et que les mesures imposées aux divers acteurs de la filière sont effectuées afin d'identifier de manière appropriée les lots de produits.

- 4.5. *Méthode d'obtention*: L'huile d'olive extra vierge Val di Mazara est produite à partir d'olives saines, cueillies manuellement ou mécaniquement et provenant pour 90 % au moins des variétés: Biancolilla, Nocellara del Belice, Cerasuola, conjointement ou non. Peuvent également être utilisées dans une proportion ne dépassant pas 10 % les autres variétés présentes dans la zone et notamment «Ogliarola Messinese», «Giaraffa» et «Santagatese». La production d'olives par ha ne peut être supérieure à 8 000 kg dans les oliveraies spécialisées, avec un rendement maximal en huile de 22 %. La récolte des olives commence à la véraison et se termine avec le 30 décembre de chaque année. Les olives cueillies doivent être conservées dans des récipients rigides et aérés, jusqu'au stade de la trituration, placées en couches minces et dans des locaux qui garantissent des conditions de faible humidité relative et des températures maximales de 15 %. La trituration des olives est effectuée dans les deux jours suivant la récolte.
- 4.6. *Lien*: La production d'huile d'olive dans l'aire considérée a notablement contribué au développement économique et aux activités commerciales qui ont distingué, au cours des siècles, le territoire du Val di Mazara. L'implantation de l'oléiculture dans cette zone est due en grande partie au terroir particulièrement adapté à la culture de l'olivier. En outre, les variétés présentes, qui s'adaptent parfaitement au milieu de culture, permettent d'obtenir une production dotée des caractéristiques qualitatives particulières.

En ce qui concerne les caractéristiques qualitatives particulières du produit, elles sont déterminées par:

- a) des cultivars présents exclusivement dans la zone en cause;
- b) des techniques particulières de culture en ce qui concerne notamment les modes de conduite (gobelet buissonneux ou gobelet), la fumure (essentiellement organique), la récolte manuelle ou à l'aide de dispositifs de cueillette sur filets de plastique, etc.;
- c) les caractéristiques aromatiques de l'huile obtenue qui résultent de la présence, largement répandue sur le territoire délimité, d'artichautières, de vergers d'agrumes et d'amenderaies;
- d) les caractéristiques de microclimat et de morphologie des sols: doivent être considérées comme bien adaptées les oliveraies situées jusqu'à 700 mètres au-dessus du niveau de la mer, établies sur des terres franches, profondes, perméables, sèches mais non arides et caractérisées par un climat subtropical, semi-aride, avec un pluviométrie moyenne dépassant 500 mm par an et concentrée pour 90 % au cours de l'automne et de l'hiver.

4.7. *Structure de contrôle:*

Nom: CERMET — Certificazione e Ricerca per la Qualità — Soc. cons. ar.l.

Adresse: Via Aldo Moro, 22, I-S. Lazzaro di Savena (BO)

4.8. *Étiquetage:*

Olio extra vergine di oliva
«Val di Mazara»
Denominazione di origine controllata

4.9. *Exigences nationales:* —

Numéro CE: IT/00061/97.12.22.

Date de réception du dossier complet: 25 novembre 1999.
