

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

(2003/C 277/09)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens des articles 7 et 12 *quinquies* dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre, d'un État membre de l'OMC ou d'un pays tiers reconnu selon l'article 12, paragraphe 3, 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: 7/2002

1. Service compétent de l'État membre

Nom: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Adresse: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma

Tél. (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. Organisme demandeur

2.1. Nom: Associazione «Cultori della Nocellara del Belice»

2.2. Adresse: Via Ugo Bassi, 12 — I-91022 Castelvetro (TP)

2.3. Composition: producteurs/transformateurs (x) autre ()

3. Type de produit: classe 1.5. Huile d'olive extra vierge**4. Description du cahier des charges**

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

4.1. Nom: «Valle del Belice»

4.2. Description: huile d'olive extra vierge présentant les caractéristiques chimiques et organoleptiques indiquées ci-après:

— Acidité maximale: 0,5 %

— Pointage au «panel test» ≥ 7 — Indice de peroxyde ≤ 12 MeqO₂/kg— Polyphénols ≥ 100 ppm

— Couleur: de vert à jaune, avec des reflets verdâtres

- Odeur: fruitée d'olive, de verte à mûre
 - Goût: fruité, de moyen à intense; sensation amère, de légère à intense; sensation piquante, de légère à intense
- 4.3. *Aire géographique*: La zone de production de l'appellation d'origine protégée «Valle del Belice» correspond au territoire administratif des communes de: Castelvetro, Campobello di Mazara, Partanna, Poggioreale, Salaparuta et Santa Ninfa, situées dans la province de Trapani, dans la région de Sicile. La délimitation de la zone de production figure dans le cahier des charges relatif à la production.
- 4.4. *Preuve de l'origine*: Les productions agroalimentaires constituent la principale ressource économique de la «Valle del Belice»; la culture de l'olivier a accompagné l'histoire et le développement de ses populations. L'établissement des premières populations sur cette zone peut être relié à la naissance de Sélinonte, une antique colonie de la Grande-Grèce, fondée par les habitants de Mégare, au VII^e siècle avant J.-C. Dans l'ancienne Sélinonte, l'olivier était considéré comme un symbole de paix, de sagesse et de prospérité en relation avec les nombreux usages auxquels il était destiné. Les habitants de Sélinonte ont cultivé et diffusé l'olivier en colonisant les vallées et les terres fertiles de l'arrière-pays et en produisant de l'huile comme en attestent les presses à olives retrouvées près du temple E, qui remonte au V^e siècle avant J.-C. Sélinonte, comme l'évoque Pliny, devient un point de référence dans les échanges, dans la Grande-Grèce et dans la Méditerranée, grâce à sa puissante flotte commerciale et à la qualité de ses denrées alimentaires, vins, céréales et huiles. Au fil du temps, l'olivier est devenu la principale culture de la «Valle del Belice», comme en témoigne sa présence comme culture typique des exploitations agricoles, au XVII^e siècle. Des recherches historiques montrent qu'au XVIII^e siècle, dans la «Valle del Belice», l'olivier faisait l'objet d'une importante culture. Tout cela démontre la tradition historique de la culture de l'olivier dans la «Valle del Belice»; la technique de la greffe laisse supposer que, dès le XVIII^e siècle, on procédait à une sélection variétale, probablement à l'aide du cultivar «Nocellara del Belice», déjà présent dans cette zone et cultivé actuellement de manière extensive.

La présence du Belice (cours d'eau), élément de continuité qui a caractérisé l'histoire, la morphologie et le climat de la zone, en permettant l'établissement dans ces vallées des populations anciennes, a fait que, historiquement et universellement, cette région est connue comme étant la «Valle del Belice» et qu'elle est très étroitement liée à la culture de ce cultivar particulier d'olivier.

Les opérations de production, de transformation et de mise en bouteille se font dans le cadre du territoire défini. Les raisons pour lesquelles même l'opération d'embouteillage se fait dans la zone délimitée résultent de la nécessité de protéger les caractéristiques particulières et la qualité de l'huile «Valle del Belice» en garantissant que le contrôle effectué par l'organisme tiers se fait sous la surveillance des producteurs concernés. Pour ces derniers, l'appellation d'origine protégée revêt une importance déterminante et offre, conformément aux objectifs et à l'orientation du règlement, une possibilité de compléter leurs revenus. En outre, cette opération est traditionnellement effectuée dans la zone géographique délimitée.

Les olives proviennent d'oliveraies situées dans la zone de production et, à cet effet, les producteurs inscrivent leurs oliveraies dans un registre dûment tenu et mis à jour. Les opérations d'extraction de l'huile, de conditionnement et de mise en bouteille sont effectuées dans le cadre de ce même territoire délimité, par des établissements jugés aptes et inscrits dans un registre ad hoc. La structure de contrôle vérifie que les conditions techniques, exigées par le cahier des charges de production pour l'inscription au registre, sont respectées et que les engagements incombant aux divers acteurs de la filière, destinés à garantir la traçabilité du produit, sont tenus.

- 4.5. *Mode d'obtention*: L'huile d'olive extra vierge «Valle del Belice» est issue d'olives récoltées entre le mois d'octobre et le mois de décembre, provenant de la variété d'olivier «Nocellara del Belice» présente dans les oliveraies traditionnelles dans une proportion minimale de 70 %. Peuvent participer à la composition de l'huile d'olive extra vierge «Valle del Belice» d'autres variétés cultivées dans la zone de production, telles que la «Ogliarola Messinese», la «Biancolilla», la «Cerasuola», la «Giaraffa», la «Buscionetto» et la «Santagatese». Ces variétés sont présentes dans des pourcentages variables mais, isolément ou collectivement, ne dépassent pas 30 % des arbres présents dans les oliveraies. Dans les oliveraies en production, on procède aux soins culturels traditionnels (traitement mécanique du sol, fumure de production, soins phytosanitaires, de type intégré ou biologique, taille annuelle de production, irrigation et/ou irrigation fertilisante, le cas échéant).

La production d'olives à l'hectare ne peut être supérieure à 100 quintaux dans les oliveraies spécialisées, les années de grande production, avec un rendement maximal en huile de 23 %.

La récolte des olives se fait à la main (égrappage) ou à l'aide d'instruments. L'utilisation de matériels permettant de faciliter la cueillette et/ou d'assurer une récolte mécanisée est autorisée à condition que, lors de l'opération, tout contact des drupes avec le sol soit évité. L'usage de produits d'abscission est interdit. Les olives récoltées doivent être conservées jusqu'à la phase du broyage dans des lieux frais et aérés puis broyées dans les deux jours suivant la récolte. Le transport et la conservation des olives dans des sacs, quel qu'en soit le matériau, sont interdits.

L'extraction de l'huile d'olive extra vierge «Valle del Belice» se fait exclusivement à l'aide de procédés mécaniques. Les opérations de broyage sont précédées de processus appropriés permettant de séparer les feuilles et d'un lavage minutieux des olives. Les pâtes travaillées ne doivent pas dépasser 30 °C. La conservation de l'huile peut se faire dans des locaux où les températures peuvent rester constantes et dans des récipients à l'abri de l'air et de la lumière.

- 4.6. *Lien*: La zone délimitée est caractérisée par une forte homogénéité dans les caractéristiques pédo-climatiques. La présence de la mer et du Belice tempèrent le climat, créant des conditions environnementales favorables à la culture de l'olivier. Le microclimat que l'on trouve dans la zone délimitée est dû au climat méditerranéen, caractérisé par des hivers doux et des étés chauds. Les températures maximales, qui dépassent souvent les 32 °C, sont enregistrées en juillet et en août, tandis que la moyenne des températures minimales, au cours de cette période, est de 24 °C. Pendant les mois d'hiver, la température minimale descend rarement en dessous de 0°. Les précipitations sont réparties irrégulièrement et concentrées sur un petit nombre de mois, essentiellement en automne et en hiver. La zone de la «Valle del Belice» est caractérisée par cinq mois au moins de sécheresse; la pluviométrie oscille entre 500 et 700 mm par an. Les vents sont plutôt forts et persistants. Les sols de la zone de production ont, du point de vue pédologique, un dénominateur commun, constitué par la présence de sols bruns plus ou moins lixiviés, associés aux terres rouges dans les zones du littoral et avec les sols pentus, les régosols et les lithosols dans les zones de l'intérieur. La présence de ces conditions a permis, avec le temps, le développement sur le territoire d'un cultivar autochtone qui est particulièrement répandu. Les interactions entre le cultivar «Nocellara del Belice», le sol et le climat particulier de la «Valle del Belice» sont telles que ce cultivar ne peut exprimer toutes ses potentialités, du point de vue de la production et de la qualité, que dans ce milieu. Les oléiculteurs de la «Valle del Belice» ont mis au point, au fil du temps, une technique culturale, plus proche des techniques d'arboriculture fruitière que des techniques traditionnelles d'oléiculture, permettant de valoriser du point de vue qualitatif le fruit/la drupe, compte tenu de la double aptitude du cultivar «Nocellara del Belice». Ces techniques se retrouvent dans les capacités professionnelles de la taille, de la récolte et des techniques de protection phytosanitaire, de fumure et d'irrigation. Elles permettent d'obtenir une huile de grande qualité, caractérisée par sa faible acidité, une très grande conservabilité et des notes aromatiques prononcées.

4.7. *Structure de contrôle*

Nom: Agroqualità Società a r.l.

Adresse: Piazza Sallustio, 21 — I-00187 Roma

4.8. *Étiquetage*: Olio extra vergine di oliva «Valle del Belice» Denominazione di Origine Protetta.

Le nom de l'appellation doit figurer sur l'étiquette en caractères clairs et indélébiles, d'une couleur très contrastée par rapport à celle de l'étiquette et se détachant nettement de l'ensemble des indications qui figurent sur cette dernière.

La mise à la consommation doit se faire dans des récipients d'une capacité ne dépassant pas 5 litres.

4.9. *Conditions nationales*: —

Numéro CE: IT/00258/2002.11.04.

Date de réception du dossier complet: 4 novembre 2002.
