

Publication d'une demande d'enregistrement au sens 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

(2009/C 197/09)

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

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«COLLINE PONTINE»

N° CE: IT-PDO-0005-0499-28.09.2005

AOP (X) IGP ()

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre:

Nom: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adresse: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tél. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
Courriel: saco7@politicheagricole.it

2. Groupement:

Nom: Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Latina
Adresse: Via Don Minzoni
04100 Latina LT
ITALIA
Tél. +39 0773668957
Fax +39 0773668957
Courriel: aspollatina@libero.it
Composition: Producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit:

Classe 1.5. — Matières grasses — Huile d'olive vierge extra

4. Cahier des charges:

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom:

«Colline Pontine»

4.2. Description:

Huile d'olive vierge extra présentant les caractéristiques physiques et chimiques suivantes:

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Acidité totale exprimée en acide oléique inférieure ou égale à 0,6 g pour 100 g d'huile

Indice de peroxydes égal ou inférieur à 12

Polyphénols totaux supérieurs à 100 mg/kg

Acide oléique égal ou supérieur à 72 %

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES: couleur allant du vert intense au jaune, avec des reflets dorés.

La couleur est fonction de la période de cueillette des olives de la variété «Itrana» qui, grâce à la maturation «progressive», peut débiter en novembre et se prolonger jusqu'au 31 janvier de l'année suivante. Cette caractéristique, propre à la variété, permet aux producteurs et aux transformateurs de l'huile d'olive vierge extra «Colline Pontine» de programmer la récolte des olives en fonction des différents facteurs saisonniers (conditions climatiques, quantité des productions des oliveraies).

Au nez, l'huile d'olive vierge extra «Colline Pontine» se caractérise par la présence d'un arôme fruité, moyen à intense, d'olive verte, avec un arrière-goût d'amande, une note originale d'herbe et un arôme typique de tomate (verte). Les notes amères et piquantes sont légères à moyennes.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	MÉDIANE
Défauts	0
Fruité d'olive	4-7
Amer	3-5
Piquant	3-5
Tomate	3-6

L'huile d'olive vierge extra d'A.O.P. «Colline Pontine» doit être obtenue exclusivement à partir des variétés d'olive suivantes:

- «Itrana» 50 à 100 %,
- «Frantoio» et «Leccino», jusqu'à 50 %,
- autres variétés, jusqu'à maximum 10 %.

4.3. Aire géographique:

L'aire de production de l'appellation d'origine protégée «Colline Pontine» couvre le territoire administratif de quelques communes de la province de Latina, dans la région du Latium, et plus précisément:

Aprilia, Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cisterna di Latina, Cori, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Rocca-gorga, Rocca Massima, Rocca-secca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Spigno Saturnia, Terracina.

4.4. Preuve de l'origine:

Chaque étape du processus de production doit être contrôlée au moyen d'une description précise des produits à l'entrée et à la sortie. Ce suivi, ainsi que l'inscription des parcelles cadastrales cultivées, des oléiculteurs, des presseurs et des embouteilleurs dans les registres prévus à cet effet et gérés par l'organisme de contrôle, de même que la déclaration des quantités produites à l'organisme de contrôle, permettent de garantir la traçabilité du produit. Toutes les personnes, physiques et morales, inscrites dans les registres en question, sont soumises au contrôle des organismes de contrôle, comme le prévoient le cahier des charges et le programme de contrôle correspondant.

4.5. Méthode d'obtention:

Le cahier des charges prévoit notamment, en ce qui concerne la gestion du sol, que des travaux mécaniques superficiels sont effectués. Ces travaux sont également utiles pour l'élimination des mauvaises herbes. La pratique de l'engazonnement est autorisée. Le désherbage chimique est autorisé. La lutte contre les ravageurs doit être effectuée selon les modalités de la lutte antiparasitaire destinée à réduire au minimum, voire à éliminer, les résidus d'antiparasites présents sur les olives. La production ne peut dépasser 100 kg par olivier. La récolte des olives doit être effectuée manuellement ou mécaniquement, à condition que les drupes ne soient pas laissées sur le terrain pendant l'opération. Il convient dans tous les cas d'utiliser des filets et il est interdit de ramasser les olives tombées naturellement. La récolte commence dès le début de la véraison et prend fin le 31 janvier. L'utilisation de produits chimiques qui provoquent ou facilitent l'abscission des fruits est interdite. Le transport des olives doit avoir lieu dans des conteneurs ajourés, lavables. L'utilisation de conteneurs en acier inoxydable ou en tout autre matériau, lavables et convenant à un usage alimentaire, est autorisée à condition que la transformation des olives qu'ils contiennent ait lieu le jour même. Dans tous les cas, les olives cueillies doivent être pressées dans les 48 heures suivant la récolte. L'utilisation de coadjuvants chimiques et/ou biologiques et de coadjuvants mécaniques (talc) est totalement interdite et seuls les processus mécaniques et physiques permettant de produire des huiles reproduisant le plus fidèlement possible les caractéristiques propres des olives sont admis pour l'extraction. Les olives doivent être soumises à une défoliation et un lavage en vue d'éliminer les éventuels résidus d'antiparasites ou de

substances étrangères. Pour l'extraction de l'huile, seuls sont autorisés les procédés mécaniques et physiques qui permettent d'obtenir des huiles présentant les caractéristiques spécifiques originales des fruits. Pour le broyage, la pâte d'olives doit atteindre une température maximale de 33 °C et ce procédé doit être effectué pendant une durée maximale de 50 minutes. La méthode de transformation connue sous le nom de «repassage» est interdite. Le recours à des produits exerçant une action chimique ou biologique et l'utilisation de talc dans le cadre du processus d'extraction sont également interdits. Le rendement en huile ne peut dépasser 27 % du poids des olives. La production de l'huile d'olive vierge extra d'appellation d'origine protégée «Colline Pontine» par des méthodes biologiques est autorisée. Les récipients dans lesquels l'huile d'olive vierge extra d'appellation d'origine protégée «Colline Pontine» est conditionnée aux fins de sa mise à la consommation doivent être en verre teinté, en céramique ou en métal inoxydable. Leurs composants doivent satisfaire à la législation en vigueur. Ces récipients doivent de même être pourvus de l'étiquette ci-après décrite et leur capacité ne peut dépasser 5 litres. L'huile peut également être conditionnée dans des sachets à usage unique, en laminé métallique en aluminium ou en tout autre matériau synthétique autorisé par la loi, d'une contenance de 10 ml, et affichant les dispositions prévues par la législation en vigueur ainsi qu'une numérotation progressive attribuée par l'organisme de contrôle. La culture des olives, de même que l'extraction et la mise en bouteille de l'huile d'olive vierge extra d'appellation d'origine protégée «Colline Pontine», doivent avoir lieu au sein de l'aire de production délimitée au point 4.3, de manière à réduire les risques de détérioration et de dégradation de la qualité organoleptique pendant les phases intervenant entre l'extraction, le stockage et la certification de l'huile d'olive vierge extra d'appellation d'origine protégée «Colline Pontine». Les risques de détérioration de la qualité du produit, provoqués par sa possible exposition à la lumière, à la chaleur, à l'oxygène de l'atmosphère, augmentent sensiblement en cas de transport du produit en dehors de l'aire de production.

4.6. Lien:

L'huile d'olive vierge extra d'appellation d'origine protégée «Colline Pontine» possède des particularités et propriétés typiques liées au territoire et plus encore à l'espèce «Itrana», qui ne connaît nulle part ailleurs une diffusion aussi importante. Quand elle est cultivée dans l'aire de production délimitée au point 4.3, cette variété présente des caractéristiques qualitatives spécifiques, qui confèrent à l'huile d'olive vierge extra «Colline Pontine» un goût organoleptique «prononcé» et «particulier».

L'huile d'olive vierge extra «Colline Pontine» peut être qualifiée d'«équilibrée». Elle doit cet équilibre à une synergie exceptionnelle, favorable non seulement à sa qualification, mais aussi à l'homogénéité de ses caractéristiques. C'est la raison pour laquelle elle est appréciée par une large palette de consommateurs.

Dans l'aire de production délimitée au point 4.3, les terrains sont généralement constitués de bancs de calcaire, le plus souvent compacts, appartenant, d'un point de vue géologique, au crétacé supérieur. Ces terrains, qui présentent souvent de faibles couches arables, sont très perméables et arides pendant une longue période de l'année. Le climat de type méditerranéen est caractérisé par des températures hivernales douces, descendant rarement sous zéro degré. L'oléiculture est prédominante dans la région de collines de la province de Pontina, sur une bande presque continue s'étendant du territoire de Rocca Massima et Cori en direction du sud-est, jusqu'aux communes de Minturno et Castelforte, aux confins de la province napolitaine.

La variété «Itrana», également appelée «Oliva di Gaeta», «Trana», «Oliva Grossa» ou «Cicerone», exerce une prédominance absolue dans l'aire de production de l'huile d'olive vierge extra «Colline Pontine», où elle représente à elle seule 70 % des cultures. Il existe entre la variété «Itrana» et le territoire délimité au point 4.3 un lien particulier et original. Son autre appellation, «Oliva di Gaeta», indique l'origine plus ancienne de la culture de cette espèce qui s'est ensuite diffusée du territoire de Gaeta, Itri et Formia à l'État pontifical romain, avant de s'étendre à toute la région des collines et des montagnes de la province de Pontina. La diffusion constante de la variété «Itrana» sur le territoire est ainsi le résultat de siècles de culture de l'olive. Du fait de l'utilisation très appréciée depuis plusieurs siècles déjà d'une partie du produit (olive de Gaeta) de cette espèce comme olive de table, l'Itrana est également classée comme olive de table. En réalité, d'un point de vue agronomique, du fait principalement de la véraison progressive, la récolte des olives est très tardive.

Le terrain, la déclivité dominante, le climat et la composition variétale contribuent à déterminer les caractéristiques principales de l'huile d'olive vierge extra d'appellation d'origine protégée «Colline Pontine»: équilibre et harmonie. En effet, quand elle est cultivée dans d'autres aires de production italiennes, la variété «Itrana» fournit un produit dont la composition acide et la quantité de polyphénols sont modifiées, de même que les caractéristiques relatives de l'amertume et du piquant, comme le confirment de récentes études effectuées par la région du Latium, Arsial Lazio, ISOL (Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura Sez. di Spoleto), et par l'Università degli Studi di Roma «La Sapienza» dans le cadre du Programme régional pour l'amélioration de la qualité oléique, un programme financé par l'Union européenne — au sens du règlement (CE) n° 2407/2001.

L'huile d'olive vierge extra «Colline Pontine» possède un goût fruité et herbacé plus ou moins intense, avec une perception bien dosée et équilibrée de l'amertume et du piquant, et une perception unique de l'arôme de «tomate verte», que l'on ne retrouve dans aucun autre territoire, limitrophe ou non.

La preuve de ces caractéristiques est apportée par les récompenses nationales et internationales les plus importantes en matière de qualité, celles-ci remontant à 1872, ainsi que par les nombreux documents historiques existants, et par les conditions pédoclimatiques et variétales qui la rendent unique du point de vue de l'harmonie de ses caractéristiques organoleptiques. Dans la province de Pontina, mais aussi et surtout dans les oliveraies de la bande des collines piémontaises où se situe l'aire de production, l'oléiculture est profondément liée au tissu social. Elle a d'ailleurs conditionné pendant des siècles le développement du territoire et, en conséquence, la vie des populations qui se sont succédé dans le temps, influençant l'économie de la région, basée presque exclusivement sur la production oléicole. Le climat est doux et favorable à l'olivier. Les terrains délimités dans l'aire de production sont montagneux ou composés de piémonts, et comprennent des terrains allant de rocheux à caillouteux ou meubles, et dépendants du système orographique des monts Lepini, Ausoni et Aurunci. Les sols se caractérisent par une déclivité et une exposition sud-sud-ouest, en direction de la mer. Le système orographique constitue une terrasse inclinée en direction de la mer, sur une distance d'une bonne centaine de kilomètres. Il s'agit de ce fait de l'un des territoires les plus vastes d'Italie sur le plan de l'homogénéité et des conditions géographiques. Les oliveraies se distinguent depuis des siècles par la forte présence de la variété «Itrana», présente dans tout le Latium, mais dans des proportions aussi importantes uniquement dans la province de Latina (dans les oliveraies de la commune de Sonnino, la variété «Itrana» constitue 90 % du patrimoine végétal existant). Les arbres s'y développent fort bien, même si l'environnement pédologique est peu favorable du fait de la présence de fortes dénivellations.

L'Église, qui s'est pleinement consacrée à la question des marais, a également octroyé, par un édit aujourd'hui conservé aux archives historiques de Latina, une prime de dix «scudi» par 100 plants d'olivier plantés. En 1786, 48 901 hectares d'oliviers furent ainsi plantés. Le cadastre du XVIII^e siècle confirme lui aussi la diffusion importante de l'oléiculture. L'État italien a toujours valorisé l'oléiculture locale, en la défendant contre les vicissitudes commerciales et en veillant à la présence du produit à de nombreuses expositions. Durant les travaux d'assèchement des zones marécageuses, l'huile produite sur le territoire de l'aire de production a continué à être valorisée grâce à la participation à des expositions et événements internationaux, tandis qu'en période d'autarcie, en dépit de l'absence d'échanges internationaux, une politique d'investissement dans l'oléiculture, reposant sur les techniques les plus récentes alors enseignées par les Chaires ambulantes d'agriculture, a été mise en œuvre.

4.7. Structure de contrôle:

L'organisme de contrôle désigné est un organisme privé.

Nom: 3A-PTA
Adresse: Fraz. Pantalla
06050 Todi PG
ITALIA
Tél. +39 07589572224
Fax +39 0758957257
Courriel: certificazione@parco3a.org,
Internet: <http://www.parco3a.org>

4.8. Étiquetage:

Tous les récipients doivent être pourvus d'un système d'ouverture qui perd son intégrité après la première utilisation. Le nom de l'appellation d'origine protégée «Colline Pontine» doit figurer en caractères majuscules indélébiles, dans une couleur contrastant fortement avec celle de l'étiquette et permettant une distinction nette avec l'ensemble des indications figurant sur l'étiquette proprement dite. L'étiquette doit comporter la mention «Colline Pontine», dans un caractère plus grand que tous les autres caractères utilisés sur l'étiquette et la contre-étiquette. La mention «D.O.P. denominazione d'origine protetta» doit figurer juste en dessous de l'indication géographique «Colline Pontine», dans un caractère de la même taille que celui du nom ci-dessus. L'utilisation véridique de noms, de raisons sociales, de marques privées est autorisée pour autant qu'ils n'aient pas de signification laudative et qu'ils ne soient pas susceptibles d'induire le consommateur en erreur. L'utilisation de noms d'exploitations, de domaines, de fermes, et leur localisation territoriale, 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. L'année de production des olives doit obligatoirement être indiquée sur l'étiquette. La mention, sur l'étiquette, de la production de l'huile suivant une méthode

biologique est autorisée. Le logo de l'appellation «Colline Pontine», dont les caractéristiques et les indices colorimétriques sont décrits de manière détaillée au cahier des charges, est composé de la perspective de trois colonnes doriques, de couleur jaune, et d'un rameau d'olivier, de couleur gris-vert, plus grand que les colonnes et suspendu au-dessus de celles-ci, avec dans le fond, des collines, le tout étant entouré d'un double cercle dans lequel figure l'appellation «Colline Pontine». La symbolique renvoie aux sociétés préromaines et à la séquence des trois complexes orographiques Lepini, Ausoni et Aurunci. Le logo peut être séparé de l'étiquette mais doit figurer sur le même côté que celle-ci.

