

4.7. Structure de contrôle

Nom: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κερκύρας Διεύθυνση Γεωργίας (Administration préfectorale de Corfou, direction de l'agriculture)

Adresse: Σαμάρα 13, GR-49100 Κέρκυρα.

4.8. **Étiquetage:** Les emballages du produit doivent obligatoirement comporter l'indication ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ «ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ» Π.Γ.Ε. («Huile d'olive vierge "AGIOS MATHAIOS KERKYRAS" IGP») ainsi que les indications prévues à l'article 4, paragraphe 8, du décret présidentiel n° 61/93.

4.9. **Exigences nationales:** Les dispositions générales du décret présidentiel n° 61/93 concernant le processus d'obtention des produits AOP et IGP sont applicables.

N° CE: EL/00214/01.11.15.

Date de réception du dossier complet: 21 octobre 2003.

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 321/10)

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

DOP (x) IGP ()

Numéro national de dossier 8/2001

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. Groupement demandeur

Nom: Associazione Produttori Olivicoli delle Province di Lucca e Massa Carrara ASSOPROL — Lucca-Massa Carrara

Adresse: Via delle Tagliate, 370 — I-55100 Lucca

Composition: Producteurs/transformateurs (x) autre ().

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

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

 - 4.1. *Nom*: «Lucca»
 - 4.2. *Description*: Huile d'olive vierge extra possédant les caractéristiques suivantes:
 - couleur: jaune avec des reflets verts plus ou moins intenses;
 - parfum: légèrement à moyennement fruité d'olive;
 - saveur: douce avec une sensation de piquant et d'amertume liée à l'intensité du fruité relevé;
 - panel test: > 7;
 - acidité totale, exprimée en acide oléique en poids, ne dépassant pas 0,5 gramme pour 100 grammes d'huile;
 - nombre de peroxydes: max. 12 Meq O₂/kg;
 - acide oléique > 72 %;
 - acide linoléique 5-9 %;
 - acide linoléique < 0,9 %;
 - tocophérols totaux d'au moins 90 mg/litre;
 - polyphénols totaux d'au moins 100 mg/litre.
 - 4.3. *Aire géographique*: La zone de production et transformation des olives destinées à la production d'huile d'olive vierge extra «Lucca» couvre les communes toscanes de: Capannori, Lucca, Montecarlo, Altopascio, Porcari, Villa Basilica pour la zone de la Piana di Lucca et les communes de Camaiore, Massarosa, Viareggio, Forte dei Marmi, Pietrasanta, Serravezza et Stazzema pour la zone de la Versilia et les communes de Bagni di Lucca, Borgo Mozzano, Pescaglia, Barga, Coreglia Antelminelli et Minucciano pour la zone de la Media Valle et Garfagnana, conformément à la délimitation précisée dans le cahier des charges.
 - 4.4. *Preuve de l'origine*: Le développement agricole de Lucques, à la fois pour ce qui est de la production et du commerce, est lié au développement de l'oléiculture. Pour bien comprendre ce lien, il suffit de dire que dès 787 les propriétaires d'une bonne oliveraie située sur un domaine donné en location et susceptible de diverses productions agricoles se contentaient des olives, pour la location du domaine, et laissaient au locataire tout ce que le domaine produisait d'autre.

Dès l'antiquité, la province de Lucques comptait de nombreuses oliveraies, la toponymie vient le confirmer avec des lieux dont le nom fait clairement référence à l'olivier, comme «Ulettori», localité située sur la colline de Pieve a Elici, «Ulivella» près de Camaiore, «Oliveto» près de Arliano, «Oliveteci» près de Varno.

L'importance de l'olivier s'est accrue à la fois pour l'alimentation et comme aspect de la production en 1300-1400, au moment où toute la Toscane a ressenti le besoin d'accroître et de protéger l'oléiculture.

Les communautés rédigèrent des statuts contenant des règles précises de comportement, qui influencèrent la qualité et qui permirent d'identifier les variétés les plus courantes. On recensa dans la province de Lucques des variétés qui sont encore cultivées de nos jours. Avec le temps, l'huile est devenue une occasion de commercialisation, grâce à l'habileté et à la ténacité de ses acteurs.

Comme le dit l'historien lucquois Cesare Sardi, Lucques s'est imposée dans les principales industries de l'huile et a adopté des règles de commercialisation interdisant la vente sans licence en dehors de son territoire et le stockage frauduleux en attente d'une hausse de prix.

Les opérations de production, de transformation et d'embouteillage s'effectuent dans le cadre territorial délimité. Les raisons pour lesquelles l'embouteillage a également lieu dans la zone délimitée tiennent à la nécessité de préserver les caractéristiques propres et la qualité de l'huile «Lucca», en garantissant que le contrôle réalisé par l'organisme tiers se fasse sous la surveillance des producteurs concernés. Pour ces derniers, la dénomination d'origine protégée revêt une importance décisive et offre, conformément aux objectifs et à l'esprit du règlement, une occasion de complément de revenu. En outre, cette opération est traditionnellement effectuée dans la zone géographique délimitée.

Les producteurs qui entendent commercialiser l'huile vierge extra sous cette dénomination doivent, afin de garantir la traçabilité du produit, inscrire leurs oliveraies et les installations de transformation et d'embouteillage sur des registres *ad hoc* tenus et mis à jour par l'organisme de contrôle.

- 4.5. Méthode d'obtention: L'huile d'olive vierge extra «Lucca» s'obtient à partir des variétés d'olivier, présentes dans les oliveraies, Frantoio ou Frantoiano ou Frantoiana jusqu'à 90 %, Leccino jusqu'à 30 % et d'autres variétés mineures jusqu'à 15 %.

Les techniques de culture suivantes doivent être suivies:

- la taille doit avoir lieu au moins tous les deux ans;
- l'amendement organique et minéral doit être prévu;
- le terrain doit être engazonné et il ne faut prévoir que des travaux superficiels;
- le désherbage chimique est admis uniquement lorsque l'utilisation de machines est exclue.
- la lutte phytosanitaire, notamment *Bactrocera oleae*, est encadrée par des programmes établis par le groupement dans le cadre de la réglementation régionale.

La cueillette des olives, effectuée directement sur l'arbre, manuellement ou mécaniquement, doit s'achever avant le 31 décembre de chaque année.

La production maximale d'olives destinées à la production de l'huile vierge extra ne peut dépasser 7 000 kg par hectare, dans les installations à culture spécialisée, tandis que dans les oliveraies à culture mixte la production moyenne d'olives ne peut dépasser 20 kg par arbre.

Le rendement moyen en huile ne peut dépasser 19 %.

Le transport des olives doit avoir lieu de manière à garantir leur parfaite conservation. Les olives cueillies doivent être conservées dans des récipients rigides et aérés, dans des endroits frais, jusqu'à la phase du pressage, qui doit avoir lieu dans les deux jours suivant la cueillette.

Les olives doivent être pressées dans les trois jours qui suivent la cueillette.

Lors des opérations d'oléification, il convient de respecter le délai et la température de broyage, qui sont respectivement fixés à un maximum de 50 minutes et 28 degrés centigrades. Dans le cas d'olives très sèches, on peut utiliser de l'eau de dilution, à une température ne dépassant pas 20 degrés centigrades.

- 4.6. **L i e n :** L'aire géographique délimitée présente une homogénéité d'ensemble en ce qui concerne les conditions pédologiques, climatiques et structurelles. Le territoire en question est constitué de sols pauvres, en pente et parfois en terrasses, dont la pente est forte et qui semblent s'appuyer sur les versants montagneux des Apennins et des Alpes Apuanes. La nature géologique des terres d'âge éocène est variée et comprend une part importante de galestro, de calcaire et d'alberese.

Concernant les facteurs et spécificités climatiques, la pluviosité est une constante climatique optimale et caractéristique de l'oléiculture locale; c'est un gage de bon développement des oliveraies dans l'aire délimitée. En effet, si, d'une part, les particularités structurelles et d'accès des terrains ne permettent pas la mise en place d'installations d'irrigation, d'autre part, la bonne pluviosité (valeurs moyennes des précipitations comprises entre un minimum de 1 058 mm et un maximum de 2 008 mm) autorise le maintien des cultures d'olivier et la caractérisation du produit local.

Pour le territoire de Lucques, l'olivier et l'huile d'olive ont toujours représenté non seulement un soutien économique, mais aussi un style de vie et une coutume sociale. Divers témoignages historiques lient la vie socioculturelle de ces territoires à la culture de cet arbre. Les différentes règles qui ont régi la production et la commercialisation de l'huile d'olive à partir de 1000-1200 prouvent l'existence de ce lien.

Parmi les différents documents abordant le rapport qualité/production et, partant, le contrôle de la provenance de l'huile de Lucques, la charte de 1241 (archives de l'État hôpital DPIL, du 24 janvier 1241) est un bon exemple. Elle fixe la vente de 22 livres d'huile, pouvant être réduite à 15 si la qualité des olives n'est pas celle d'un fruit annuel, le solde devant être payé l'année suivante.

Le caractère typique de l'huile de Lucques et les qualités organoleptiques sont devenues évidentes au fil du temps et l'introduction de l'«Offizio sopra l'olio» de 1594, organisme d'économie publique réglementant les licences d'exportation de l'huile, selon le rendement des cueillettes en fixant y compris le prix au détail, était une manière de discipliner le marché.

L'aspect productif a toujours fait lui aussi l'objet de l'attention voulue, puisque dès 1800 l'Accademia dei Georgofili s'est consacrée, sur le plan scientifique et de l'expérience, à divulguer les résultats des recherches menées sur les phytothérapies les plus courantes qui concernent l'olivier.

4.7. Structure de contrôle

Nom: CERTIQUALITY — Istituto di certificazione della qualità — Settore Certiagro

Adresse: Via G. Giardino, 4 — I-20123 Milano.

- 4.8. **É t i q u e t a g e :** L'huile d'olive vierge extra doit être commercialisée dans des récipients ou bouteilles de 5 litres de capacité maximale.

Outre les indications prévues par les normes d'étiquetage, les étiquettes doivent mentionner, en caractères clairs et indélébiles, le nom «Lucca» appellation d'origine protégée.

Devra être présent également le symbole graphique relatif à l'image du logotype spécifique et univoque à utiliser de manière inséparable en combinaison avec la dénomination d'origine protégée.

Le symbole graphique se présente sous forme de cercle galbé aux bords irréguliers, comme un timbre de cire de 2 × 2 cm, de couleur vert sombre, comme celui présenté dans le cahier des charges.

4.9. Exigences nationales: —

Numéro CE: IT/00199/11.06.2001.

Date de réception du dossier complet: 9 octobre 2003.