

Publication d'une demande 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

(2006/C 128/03)

Cette 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.

FICHE RÉSUMÉE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

Demande d'enregistrement conformément à l'article 5 et à l'article 17, paragraphe 2

EXAIRETIKO PARTHENO ELAIOLADO «TROIZINIA»

Numéro CE: EL/0206/24.9.2001

AOP (X) IGP ()

Cette fiche est un résumé établi à titre d'information. Pour une information complète il est loisible aux parties intéressées de consulter la version complète du cahier des charges soit auprès des services des autorités nationales indiqués dans la section 1, soit auprès des services de la Commission européenne (¹).

1. *Service compétent de l'État membre:*

Nom: MINISTÈRE DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES DENRÉES ALIMENTAIRES
DIRECTION DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
DIVISION «PRODUITS AOP — IGP — STG»

Adresse: Acharnon 29, CP 101 76 Athènes

Tél.: (30) 210 823 20 25

Fax: (30) 210 882 12 41

E-mail: yg3popge@otenet.gr.

2. *Groupement demandeur:*

Nom: «Groupement de producteurs d'huile d'olive de Trizinia», société civile sans but lucratif

Adresse: Galatas Trizinias — CP 180 20 Grèce

Tél.: (30) 22980 26 140

Fax: (30) 22980 22 602

E-mail: rastoni@hol.gr.

Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. *Type de produit:*

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

4. *Description du cahier des charges:*

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

4.1 Nom: Exairetiko partheno elaiolado «Troizinia»

(¹) Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Politique de qualité des produits agricoles, B-1049 Bruxelles.

4.2 Description:

Huile d'olive vierge extra produite soit exclusivement à partir d'olives de la variété Manaki, soit à partir d'un mélange de cette variété avec la variété Koronéiki, dont la proportion ne peut dépasser 50 %.

Caractéristiques organoleptiques:

- couleur: jaune à jaune vert, en fonction du degré de maturation des fruits au moment de la cueillette;
- saveur: agréable, à base douce ou amère (l'amertume s'atténue progressivement pour disparaître après quelques mois);
- arôme: le fruité des olives fraîchement cueillies est dominant.

4.3 Aire géographique:

Elle est constituée par les limites administratives de la région de Trizinia (Trézène), où se déroulent la culture de l'olivier et la production de l'huile d'olive, et plus particulièrement par les territoires:

- a) de la municipalité de Méthana, comprenant Méthana et les circonscriptions de Kounoupitsa, Kypséli et Mégalochori,
- b) de la municipalité de Poros et
- c) de la municipalité de Trizina (Trézène), comprenant Galatas et les circonscriptions d'Ano Fanari, Dryopi, Karatzas, Taktikoupoli et Trizina.

4.4 Preuve de l'origine:

Les opérations de production, de transformation, de conditionnement et d'embouteillage sont réalisées dans l'aire délimitée. Les producteurs inscrivent leurs oliveraies dans un registre actualisé. Les installations de transformation et d'embouteillage sont également inscrites dans des registres spéciaux. Les registres sont tenus à jour par la direction de développement rural et permettent de dresser un tableau annuel de la quantité d'olives transformées et de la quantité d'huile produite. De cette façon, tous les acteurs impliqués sont inscrits dans des registres spéciaux et dûment contrôlés quant au respect de leurs obligations, ce qui garantit pleinement la traçabilité du produit.

4.5 Méthode d'obtention:

a) Techniques culturelles mises en œuvre pour la production des olives

Le sol est travaillé mécaniquement et ne reçoit pas de traitement herbicide.

L'irrigation (à l'aide de tuyaux souples, au goutte à goutte ou par aspersion) est pratiquée dans 25 % des oliveraies.

La taille est effectuée correctement et en temps utile, pratique qui, combinée à une bonne irrigation et à un apport approprié d'engrais, permet d'assurer une production annuelle quasiment régulière dans les oliveraies de la région de Trézène.

Pour la fumure et la protection phytosanitaire, on recourt à des interventions et à des méthodes douces et respectueuses de l'environnement (engrais organiques, utilisation de pièges suspendus pour la lutte contre la mouche de l'olivier, pulvérisations d'appâts, etc.).

b) Récolte des olives

La plus grande partie des olives est récoltée au moment où la couleur du fruit passe du vert au noirâtre. La récolte débute en novembre (les fruits n'étant pas encore complètement mûrs) et s'achève en février. L'essentiel de la production est récolté en décembre et janvier. On évite de laisser le fruit mûrir trop longtemps sur l'arbre, ce qui entraînerait une perte de poids et de volume de l'olive, une atténuation de l'arôme et une augmentation de l'acidité de l'huile.

La cueillette est effectuée de manière traditionnelle, uniquement à l'aide de peignes et/ou, dans de rares cas, à la main; cette pratique a un effet positif sur la qualité du produit et sur l'état phytosanitaire des oliviers.

c) Collecte — stockage

Dès que les olives sont récoltées, elles sont emballées dans des sacs en fibres végétales (jute), qui favorisent l'aération, et transportées le jour même au moulin. Dans les rares cas où ils doivent rester entreposés pendant 24 heures, les sacs sont placés sur des palettes et conservés dans des lieux couverts, bien ventilés et protégés du soleil et de la pluie.

d) Traitement des olives — extraction de l'huile

Les olives passent par les stades suivants: réception — acheminement vers la chaîne de transformation — effeuillage — lavage — concassage — broyage — malaxage — extraction de l'huile d'olive de la pâte — séparation finale.

Le processus respecte toutes les règles qui s'imposent en ce qui concerne la propreté, la vitesse de malaxage appropriée (17-19 tours/min.), la durée du malaxage (20-30/min.) et surtout la température, qui en aucun cas ne dépasse 28-29 °C.

e) Emballage — conditionnement

Avant la mise sur le marché et la vente au consommateur final, l'huile d'olive de la région de Trézène (Trizinia) est stockée dans des cuves inoxydables, puis conditionnée dans des bidons en fer-blanc de 5 litres et dans des bouteilles en verre foncé de 0,1 à 1 litre.

Le conditionnement du produit fini s'effectue uniquement dans les limites de l'aire géographique afin de garantir la qualité et de permettre le contrôle du produit fini, compte tenu également des paramètres économiques et des avantages d'un conditionnement final du produit dans la région.

Bref, il est jugé convenable et nécessaire que l'ensemble du processus se déroule dans les limites de l'aire géographique, afin d'assurer la protection de l'appellation et de garantir la qualité et l'authenticité du produit.

4.6 Lien:

L'excellente qualité de l'huile d'olive de Trizinia est due, dans une large mesure, aux conditions pédo-climatiques particulières de la région, aux pratiques culturelles mises en œuvre, à la méthode et au moment choisis pour la récolte, ainsi qu'au traitement et au conditionnement adéquats, effectués par des procédés traditionnels ou modernes obéissant aux règles de la technique et de la science.

Le caractère montagneux ou semi-montagneux de la région, la pluviosité annuelle modérée (environ 550 mm), les hivers doux, les étés relativement secs et chauds (mais durant lesquels tombent heureusement 15 % du total des précipitations annuelles), l'ensoleillement abondant, les vents secs et modérés de secteur nord ainsi que le vallonnement de la région (qui favorise l'exposition des oliveraies à la lumière et au vent, éléments dont on sait qu'ils sont indispensables et déterminants pour assurer la qualité optimale de l'huile d'olive) font que l'huile d'olive obtenue est riche en pigments, ce qui lui confère une coloration plus prononcée et une saveur délicate et agréable. D'autre part, les sols légers de type calcaire au pH neutre ou légèrement alcalin, et les teneurs généralement élevées en phosphore, potassium, bore et autres éléments contribuent largement à la fluidité naturelle de l'huile d'olive et à sa richesse en substances aromatiques.

4.7 Structures de contrôle:

A)

Nom: Administration préfectorale d'Athènes-Pirée

Arrondissement du Pirée

Direction de l'agriculture du Pirée

Adresse: imosthenous 1, CP 185 31 Pirée

Tél.: (30) 210 412 47 72

Fax: (30) 210 412 61 43

E-mail: u15614@minagric.gr

B)

Nom: Organisme de certification et de contrôle des produits agricoles (O.P.E.G.E.P.)

Adresse: Androu 1 & Patisson, CP 112 57 Athènes

Tél.: (30) 210 823 12 53

Fax: (30) 210 823 14 38

E-mail: agrocert@otenet.gr

4.8 Étiquetage:

Les emballages du produit portent obligatoirement la mention ΕΞΑΙΡΗΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ «ΤΡΟΙΖΗΝΙΑ» Π.Ο.Π., ainsi que les indications prévues à l'article 4, paragraphe 8, du décret présidentiel n° 61/93 et dans l'arrêté interministériel n° 2823003 du 12 janvier 2004.

4.9 Exigences nationales: Sont appliquées les dispositions en vigueur de la loi n° 2040/92, du décret présidentiel n° 61/93 et de l'arrêté interministériel n° 2823003 du 12 janvier 2004.
