

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'enregistrement au titre 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

(2010/C 36/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à 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

«ESTEPA»

N° CE: ES-PDO-005-0341-16.04.2004

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: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica
Dirección General de Industrias y Mercados Agroalimentarios Secretaría
General de Medio Rural. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y
Marino

Adresse: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA

Tél. +34 913475394
Fax +34 913475710
Courrier électronique: —

2. Groupement:

Nom: Oleoestepa, Sociedad Cooperativa Andaluza. Puricon, Sociedad Cooperativa
Andaluza y Sierra del Aguila, Sociedad Limitada

Adresse: Calle Estepa, 12
41564 Lora de Estepa (Sevilla)
ESPAÑA

Tél. +34 954829098
Fax +34 954829069
Courrier électronique: —
Composition: —

3. Type de produit:

Huile d'olive vierge extra — Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

4. Cahier des charges:

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

4.1. Nom du produit:

«Estepa»

4.2. Description:

Huile d'olive vierge extra obtenue à partir du fruit de l'olivier (*Olea Europea*, L) appartenant aux variétés suivantes, les types d'huile d'olive vierge extra étant au nombre de trois:

— Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual et Lechín de Sevilla,

— Hojiblanca et Arbequina,

— Hojiblanca.

Les huiles protégées par l'appellation d'origine sont nécessairement des huiles vierge extra qui, après maturation dans des caves, répondent aux conditions suivantes:

Moyenne de l'attribut fruité: supérieure ou égale à 4,5

Acidité: 0,3 au maximum

Indice de peroxyde: 15 au maximum

Absorption dans l'ultraviolet (K270): 0,18 milliéquivalents d'oxygène actif au maximum par kilogramme d'huile

Antioxydants naturels

Polyphénols (% acide caféique): Maximum: 611 ppm (mg/kg)

Minimum: 405 ppm (mg/kg)

Amertume (K 225): $\leq 0,3$ nm

Stabilité oxydative (RANCIMAT): exprimée en heures (à 100 °C et avec un débit d'air de 10 l/h)

Maximum: 92,5

Minimum: 43,6

Concentration en chlorophylles et en carotènes (mg/kg = ppm)

	Chlorophylles	Carotènes
Maximum:	23,25	10,94
Minimum:	7,17	6,42

Rapport des pourcentages acide oléique/acide linoléique: maximum: 13,82; minimum: 4,54

Rapport acides gras monoinsaturés/acides gras polyinsaturés: maximum: 12,51; minimum: 4,47

Tocophérols (mg/kg = ppm)	Tocophérols totaux	Alpha	Bêta	Gamma	Delta
Maximum	295,7	286,1	3,0	10,3	0
Minimum	261,1	254,1	1,1	1,0	0

Par ailleurs, la couleur de l'huile peut varier dans l'échelle ABT entre 2/3 — 3/3 — 2/4 — 3/4 — 2/5 — 3/5.

Concernant le profil des huiles, on apprécie un fruité caractéristique de cette récolte précoce qui correspond en général à une position intermédiaire entre l'olive verte et mûre, la verdeur propre à la précocité de la récolte étant prédominante.

Selon les variétés, les huiles protégées présentent des caractéristiques distinctes:

— Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual et Lechín de Sevilla

Cette huile est fabriquée à partir des olives de ces variétés, dans les proportions suivantes: 50 % au moins d'huile d'olive vierge extra de la variété Hojiblanca, entre 20 et 30 % pour la variété Arbequina et jusqu'à 5 % pour l'ensemble des autres variétés (Manzanilla, Picual et Lechín de Sevilla).

Ce type d'huile présente un fruité d'olive plus verte que mûre avec une intensité moyenne. Amertume et piquant caractéristiques des huiles obtenues en début de campagne.

Cires: entre 80 et 150 ppm

— Hojiblanca et Arbequina

Cette huile est fabriquée à partir de ces variétés d'olives, dans les proportions suivantes: entre 40 et 60 % d'huile d'olive vierge extra de la variété Hojiblanca et entre 40 et 60 % pour la variété Arbequina.

Ce type d'huile présente des arômes et une saveur de fruit frais et/ou mûr et offre un fruité d'olive verte à moitié mûre. Amertume et piquant caractéristiques des huiles obtenues en début de campagne.

Cires: entre 50 et 80 ppm

— Hojiblanca

Cette huile vierge extra est fabriquée exclusivement à partir de la variété d'olive Hojiblanca.

Ce type d'huile présente des arômes et une saveur de fruit frais et/ou mûr et offre un fruité d'olive verte et une saveur d'herbe fraîche. Amertume et piquant caractéristiques des huiles obtenues en début de campagne.

Cires: entre 40 et 70 ppm

4.3. Aire géographique:

L'aire géographique comprend onze communes de la province de Séville (Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinalda, Pedrera, La Roda de Andalucía et El Rubio) et une commune de la province de Cordoue (Puente Genil, concrètement la zone connue sous le nom de Miragenil).

4.4. Preuve de l'origine:

Les olives proviennent d'oliveraies enregistrées appartenant aux variétés autorisées situées dans l'aire de production.

L'huile est obtenue dans des moulins et des entreprises de conditionnement enregistrés, situés dans la zone de production, dans des conditions qui garantissent leur conservation optimale.

Une fois l'huile d'olive vierge extra obtenue et stockée, il est possible de connaître l'origine de l'huile précitée ainsi que la date, l'heure et les éléments utilisés lors du processus d'élaboration par la consultation du registre d'élaboration.

Le produit est soumis à des analyses physicochimiques et organoleptiques qui en garantissent la qualité. Les analyses physicochimiques portent sur les paramètres énumérés dans la description du produit.

Seule l'huile d'olive vierge extra qui satisfait à tous les contrôles prévus tout au long du processus est conditionnée et commercialisée avec la garantie d'origine, avalisée par la contre-étiquette numérotée du Conseil régulateur.

4.5. *Méthode d'obtention:*

Traditionnellement, le cadre de plantation est de 12 × 12 selon un dispositif en quinconce. Les nouvelles plantations intensives, à densités nettement supérieures, ont des cadres de plantation beaucoup plus réduits. Les travaux de fumure ont lieu en hiver, après la récolte. L'intensification des plantations a largement contribué à l'augmentation de l'irrigation. Le système de l'irrigation localisée est le plus largement répandu. La forme de l'olivier est déterminée par les types de tailles, qui sont pratiquées à travers de grandes coupes de bois, dans le tronc, appelées «taille en tête» et «taille rationnelle». Les produits phytosanitaires utilisés doivent respecter la faune utile et ne pas laisser de résidus dans les olives.

La récolte précoce consiste en un ramassage soigné, effectué directement sur l'arbre selon les méthodes traditionnelles de la cueillette, du gaulage ou du vibrage. Le transport des fruits s'effectue toujours en vrac, dans des remorques ou des récipients rigides. Le pressage est réalisé dans des moulins à huile enregistrés et dans un délai maximum de 24 heures à partir de la cueillette. Les étapes du processus d'élaboration de l'huile sont les suivantes: effeuillage et lavage des olives, broyage, brassage de la pâte, séparation des phases, décantation, stockage en réservoirs jusqu'au moment du conditionnement, transport en vrac et conditionnement.

4.6. *Lien:*

Un grand nombre d'oliveraies sont plantées sur des terrains calcaires; ce type de sol, par les actions qu'il exerce sur les oliviers, bloque plus intensément la montée de fer dans les plants d'olivier, retient nettement mieux l'eau, ce qui garantit, en temps de sécheresse, une humidité plus importante des plantations, d'où un type d'oliveraie différencié doté de caractéristiques propres, et par conséquent des huiles bien caractéristiques.

En particulier, les études disponibles sur ce sujet démontrent que ce type de sol favorise une concentration plus élevée d'un antioxydant particulièrement intéressant du point de vue nutritionnel, à savoir les tocophérols, et notamment les α -tocophérols présents en plus forte proportion (> 95 %).

Un autre facteur intrinsèque et caractéristique des huiles produites dans la région est lié au climat local, à savoir la pénurie d'eau dont souffre la région d'Estepa, ce stress hydrique ayant une influence sur l'amertume (K225) de l'huile produite à partir des olives de cette région, plus prononcée que dans les huiles produites ailleurs.

En outre, cette faible pluviométrie fait augmenter le taux d'antioxydants naturels.

Étant donné la présence importante d'olives de table dans la région d'Estepa — environ 30 % de la production totale —, on observe un processus d'accélération dans la récolte des autres olives, ce qui confère aux huiles une nuance différenciée tant du point de vue chimique qu'organoleptique.

Dans la région d'Estepa, du fait de cette récolte précoce, les huiles se distinguent en ce sens qu'elles présentent:

- une plus grande richesse en composés phénoliques,
- une plus grande amertume selon la caractérisation organoleptique, typique des huiles obtenues au début de la campagne,
- une stabilité oxydative accrue,
- une plus forte concentration des pigments présents dans l'huile d'olive, plus concrètement les chlorophylles et les carotènes.

Des changements peuvent intervenir dans la composition: ils se manifestent généralement par une augmentation du contenu d'acide linoléique alors que la teneur en acide oléique reste stable, ce qui provoque une diminution du rapport acides gras monoinsaturés/acides gras polyinsaturés.

La variation de la teneur en polyphénols et la stabilité sont ainsi liées à l'époque de la récolte.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Consejo Regulador de la Denominación Origen «Estepa»
Adresse: Polígono Industrial Costa Sur Edificio Centro de Empresas s/n
41560 Estepa (Sevilla)
ESPAÑA
Tél. +34 955912630
Fax +34 955912630
Courrier électronique: —

La structure de contrôle est conforme à la norme EN-45011.

4.8. Étiquetage:

La mention «Denominación de Origen» Estepa doit obligatoirement figurer sur les étiquettes et contre-étiquettes.

Les étiquettes commerciales, propres à chaque entreprise enregistrée, doivent être approuvées par le Conseil régulateur.

Tout type d'emballage dans lequel l'huile est vendue au consommateur doit être pourvu de la vignette de garantie, de l'étiquette ou de la contre-étiquette non réutilisable, numérotée et délivrée par le conseil régulateur, conformément aux indications figurant dans le manuel de qualité et de procédures, qui est apposée dans le magasin, le moulin ou l'entreprise de conditionnement enregistrés.
