

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande en application 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 287/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL****«ACEITE CAMPO DE CALATRAVA»****N° CE: ES-PDO-0005-0642-11.09.2007****IGP ( ) AOP ( X )****1. Dénomination:**

«Aceite Campo de Calatrava»

**2. État membre ou pays tiers:**

Espagne

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:****3.1. Type de produit:**

Classe 1.5. Huiles et matières grasses

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:**

L'huile d'olive vierge extra s'obtient à partir des fruits de l'olivier (*Olea europea* L.) de la variété Cornicabra (dans une proportion d'au moins 80 %) d'une part, et de la variété reconnue, Picual, d'autre part, pour le complément, les deux variétés étant toujours présentes dans les huiles Campo de Calatrava. L'huile est obtenue par des processus mécaniques ou par d'autres moyens physiques qui n'altèrent en rien l'huile, et préservent la saveur, l'arôme et les caractéristiques des fruits dont elle est issue.

Les olives sont récoltées directement sur l'arbre à un degré de maturité compris entre 3 et 6.

Valeurs maximales admises pour les huiles d'olive vierge extra de l'appellation d'origine «Aceite Campo de Calatrava»:

Teneur minimale en acide oléique: 70 %

Acidité: inférieure ou égale à 0,5°

(1) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Indice de peroxydes: inférieur ou égal à 15 mEq O<sub>2</sub>/kg

K232: maximum 2

K270: inférieur ou égal à 0,15°

Évaluation organoleptique:

Médiane de défauts: Md = 0

Médiane de l'attribut fruité: Mf > 3

Humidité: inférieure ou égale à 0,1 pour 100

Impuretés: inférieures ou égales à 0,1 pour 100

D'un point de vue organoleptique, les huiles reflètent l'apport de chacune des variétés protégées, offrant des profils sensoriels aux attributs fruités complexes et intenses nettement perceptibles. Il s'ensuit que l'attribut fruité des huiles Campo de Calatrava doit avoir une intensité minimale de 3 points. Les perceptions en bouche d'amertume et de piquant sont appréciables et équilibrées; leur intensité varie de 3 à 6 et ne s'écarte pas de plus de 2 points de l'attribut fruité.

Les huiles d'olive vierges extra produites dans la région de Campo de Calatrava se caractérisent généralement par la présence marquée de l'attribut fruité vert d'olives et d'autres fruits frais, les huiles devant au moins contenir ces descripteurs positifs.

La teneur en acide gras oléique des huiles Campo de Calatrava s'élève à 79,64 %, tandis que les données communiquées pour d'autres zones de production varient entre 56,9 % et 78,4 % (Uceda, Cultivo del Olivo). La valeur minimale admise est de 70 %.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

Pour conserver les caractéristiques propres à cette huile durant chacune des phases et garantir le respect de la chaîne de qualité des huiles protégées, le processus de conditionnement doit avoir lieu dans l'aire géographique reconnue. Les organismes de contrôle peuvent ainsi entièrement maîtriser la production et veiller à ce que les producteurs expérimentés de la région se chargent du traitement final du produit. Ces derniers savent mieux que quiconque comment ces huiles réagissent aux traitements liés au conditionnement, notamment la durée et les modes de décantation, l'utilisation de filtres et de matériaux filtrants (toiles en matières textiles, fibres, papier, cellulose, terres filtrantes, perlites et terres de diatomées), les températures de conditionnement, le comportement à froid et l'entreposage. Le but est de conserver les caractéristiques intrinsèques du produit. Un filtrage correct permet de présenter au consommateur un produit commercial conforme et d'améliorer les conditions de conservation en éliminant les résidus solides dissous et l'humidité dont la présence ne permettrait pas d'utiliser correctement l'huile à des fins culinaires et favoriserait la formation de lie provoquant des fermentations anaérobies de glucides et de substances protéiques.

Le conditionneur doit disposer de systèmes permettant de conditionner les huiles de l'AOP indépendamment des autres huiles qu'il pourrait avoir à conditionner.

Il doit disposer également de systèmes homologués de mesure de l'huile.

Le conditionnement se fait dans des récipients en verre, PET, métal revêtu, brik ou céramique à usage alimentaire.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Sur les étiquettes apposées sur les emballages d'huile figurent, à côté de la dénomination de vente, le logo de l'appellation avec la mention «Denominación de Origen Protegida» (ou D.O.P.) «Aceite Campo de Calatrava».

Les emballages utilisés pour la commercialisation de l'huile protégée sont munis d'étiquettes et de contre-étiquettes mentionnant l'appellation d'origine protégée. Les contre-étiquettes doivent être numérotées, fournies et contrôlées par l'entité de contrôle, de façon à empêcher toute réutilisation. Le nombre d'étiquettes numérotées qui est distribué aux producteurs d'huile par l'organisme de contrôle est limité à la quantité d'huile d'olive certifiée et notifiée pour le conditionnement.

L'étiquetage est conforme à la réglementation générale en matière d'étiquetage.

### 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

La zone de production, d'élaboration et de conditionnement est située dans le sud de Castille-La Manche, et occupe la zone centrale de la province de Ciudad Real pour former une unité morphologique, géographique et historique absolument homogène. Elle se compose des communes de Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos et Villar del Pozo.

### 5. Lien avec l'aire géographique:

#### 5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Le Campo de Calatrava est situé dans la Meseta méridionale de la péninsule ibérique dont l'altitude moyenne est supérieure à 600 m.

La présence importante et fréquente de zones de haute pression, associée aux effets de la continentalité, a une influence décisive sur les températures; ainsi, lorsque les anticyclones se produisent en hiver, ils donnent lieu à des températures très basses et, lorsqu'ils se forment en été, à des températures très élevées.

Les précipitations ne sont pas particulièrement abondantes, la région étant située à l'écart de la zone de passage des fronts et des tempêtes du sud-ouest ou du détroit, qui apportent la majeure partie des précipitations. Ces dernières sont en général inférieures à 500 mm dans la région de Campo de Calatrava.

Le sol, de profondeur moyenne, est basique.

Les matériaux volcaniques de notre territoire sont basiques, cette particularité pédologique étant un élément supplémentaire qui le distingue des autres zones de production et qui a une incidence sur la composition de ces huiles particulières.

La couleur sombre des sols de la région de Campo de Calatrava absorbe une plus grande quantité de rayonnement solaire, ce qui élève la température du sol; de ce fait, les sols sont, du point de vue agronomique, plus précoces, c'est-à-dire qu'ils accélèrent le développement de l'olivier.

#### 5.2. Spécificité du produit:

Les caractéristiques de l'«Aceite Campo de Calatrava» sont les suivantes:

- au moins 80 % de l'huile provient de la variété Cornicabra,
- teneur élevée en acide oléique, dont la valeur minimale pour ces huiles est de 70 %,
- attribut fruité supérieur à 3, avec présence de descripteurs de l'attribut fruité vert d'olives et d'autres fruits frais, l'huile devant contenir au moins ces descripteurs positifs,
- profil sensoriel arrondi avec des perceptions évidentes d'amertume et de piquant variant de 3 à 6 et ne s'écartant pas de plus de 2 points de l'attribut fruité,
- Cette huile se distingue des autres huiles d'appellation d'origine puisqu'elle est la seule à être obtenue uniquement à partir des variétés Cornicabra et Picual.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

Le sol calcaire de profondeur moyenne, les matériaux volcaniques, le niveau hydrique peu élevé assorti de faibles précipitations, les étés chauds, les longues périodes de gel pendant l'hiver et les sols précoces du point de vue agronomique façonnent un écosystème à tendance aride qui, au fil des siècles, a conservé, par la sélection naturelle, les variétés Cornicabra et Picual; celles-ci se sont parfaitement adaptées à l'environnement et procurent un produit final présentant des caractéristiques précises qui le différencient des produits des autres régions oléicoles. Ces conditions pédoclimatiques sont à l'origine d'une plus grande concentration d'acide gras oléique (Civantos, 1999) dont la valeur minimale s'élève à 70 %, ce qui donne des huiles présentant une plus grande stabilité oxydative.

En raison des sols secs et basiques et de la faible pluviosité, l'huile Campo de Calatrava présente des profils sensoriels fruités (fruité vert d'olives et d'autres fruits frais) d'au moins 3 points.

Le stress hydrique pendant la phase de maturation des fruits, dû à la très faible pluviosité, engendre des perceptions appréciables et équilibrées d'amertume et de piquant, dont l'intensité varie de 3 à 6 et qui ne s'écartent pas de plus de 2 points de l'attribut fruité.

**Référence à la publication du cahier des charges:**

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

<http://docm.jccm.es/portaldocm/verdisposicionantigua.do?ruta=2007/08/13&iddisposicion=123061987650950829>

---