

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification 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

(2011/C 56/09)

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

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«AZEITES DO RIBATEJO»

N° CE: PT-PDO-0117-0219-09.01.2006

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification:

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification(s):

- Modification du document unique ou de la fiche-résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'ont été publiés
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

3. **Modification(s):**

3.1. *Description:*

- 1) Inclusion de la variété Cobrançosa, du fait de sa représentativité régionale, qui est à l'origine d'huiles dont la saveur et l'arôme ne modifient pas la norme des huiles d'olive traditionnelles, appréciées dans le Ribatejo depuis plusieurs siècles. Une étude menée à cet égard a démontré que l'addition d'huile de la variété Cobrançosa à une huile issue de la variété Galega Vulgar ne fait pas perdre à cette dernière les caractéristiques chimiques et sensorielles de l'huile «Azeite do Ribatejo».
- 2) Modification et détermination de la composition variétale de l'olivieraie sur la base des exigences suivantes:
 - Galega Vulgar et/ou Lentisca dans la proportion minimale de 55 % (ces deux variétés, ensemble ou séparément, doivent représenter au minimum 55 % du total);
 - Cobrançosa, dans la proportion maximale de 45 %;
 - autres variétés, dans une proportion maximale de 5 %;
 - exclusion absolue de la variété Picual.

Remarque: ces modifications rendent caduque la division de l'aire géographique en deux sous-régions.

- 3) Modification de quelques paramètres physicochimiques, à la suite de modifications réglementaires générales et de la réalisation d'études plus approfondies sur le produit et ses propriétés.
- 4) Amélioration de la définition des caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive «Azeite do Ribatejo».

3.2. *Aire géographique:*

Sont exclues de l'aire géographique certaines municipalités et «freguesias» dans lesquelles il a été constaté que l'oléiculture est devenue moins représentative et que les huiles d'olive ont perdu leurs caractéristiques spécifiques.

Confirmation de l'inclusion de certaines freguesias de la municipalité de Rio Maior, qui, par erreur, ne figuraient pas dans la liste initiale, alors qu'elles existaient dans la documentation illustrée (cartes de l'aire géographique).

Disparition de la division de l'aire géographique en deux sous-régions, par manque d'arguments techniques concernant l'existence de la variété Lentisca dans toute la région.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«AZEITES DO RIBATEJO»

N° CE: PT-PDO-0117-0219-09.01.2006

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: Gabinete de Planeamento e Políticas

Adresse: Rua Padre António Vieira 1
1099-073 Lisboa
PORTUGAL

Tél. +351 213819300

Fax +351 213876635

Courriel: Gpp@gpp.pt

2. Groupement:

Nom: Associação dos Agricultores do Ribatejo
Adresse: Rua de Santa Margarida 1-A
2000-114 Santarém
PORTUGAL
Tél. +351 243323794 / 327444
Fax +351 243322829
Courriel: geral@aaribatejo.pt
Composition: producteurs/transformateurs (X) Autres ()

3. Type de produit:

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:

«Azeites do Ribatejo»

4.2. Description:

Sont désignés par l'appellation «Azeites do Ribatejo» les corps gras liquides obtenus à partir du fruit de l'olivier *Olea europaea* L., extraits, par des procédés mécaniques uniquement, d'olives des variétés Galega Vulgar, Lentisca et Cobrançosa provenant d'oliveraies situées dans l'aire géographique de production.

Les huiles d'olive «Azeite do Ribatejo» présentent les caractéristiques suivantes (en résumé):

Acidité: vierge extra — max. 0,8 %; vierge — max. 1,5 %

Indice de peroxyde: max. 15 meq O₂/kg

Absorbance: K 232 nm — max. 2,00; K 270 nm — max. 0,20; ΔK — max. 0,01

Couleur: longueur d'onde dominante (λ) — 577-578 nm

Trilinoléine — max. 0,2 %

Acides gras trans (%): oléiques: max. 0,03; translinoléiques + translinoléiques: max. 0,03

Alcools aliphatiques: max. 300 mg/kg

Stérols (%):

— cholestérol < 0,5

— brassicastérol ≤ 0,1

— campestérol ≤ 4,0

— stigmastérol < campestérol

— β-Sitostérol ≥ 93,0

— Δ7-stigmastérol ≤ 0,3

Stérols totaux: min. 1 000 mg/kg

Érythrodiol + uvaol: max. 4,5 %

Cires: max. 250 mg/kg

Les paramètres en matière d'acides gras et de triglycérides sont également fixés.

Les huiles «Azeites do Ribatejo» se caractérisent par l'intensité modérée de leur fruité, à la fois vert et mûr, qui présente des notes de pomme, ainsi que par une robe jaune doré assortie parfois de légers reflets verts. Afin de bénéficier de l'appellation «Azeite do Ribatejo», les huiles d'olive vierges extra ou vierges doivent avoir une médiane des défauts égale à zéro. En outre, les huiles d'olive qui présenteraient des caractéristiques organoleptiques différentes de celles qui sont typiques des variétés agréées seront rejetées.

4.3. Aire géographique:

L'aire géographique de production, de transformation et de conditionnement est limitée aux municipalités suivantes: Abrantes, Alcanena, Alcobaca (uniquement les freguesias de S. Vicente de Aljubarrota et de Turquel), Alvaizere, Azambuja (uniquement la freguesia de Vila Nova de S. Pedro), Cartaxo (uniquement les freguesias de Cartaxo, d'Ereira, de Pontével et de Vale da Pinta), Constância, Entroncamento, Ferreira do Zêzere, Gavião, Golegã, Ourém (uniquement les freguesias d'Alburitel, d'Atouguia, de Caxarias, de Cercal, d'Espite, de Fátima, de Formigais, de Freixianda, de Gondemaria, de Matas, de N^a S^a da Misericórdia, de N^a S^a da Piedade, d'Olival, de Rio de Couros et de Seiça), Porto de Mós (uniquement les freguesias d'Alcaria, d'Alvados, d'Arrimal, de Juncal, de Mendiga, de Pedreiras, de S. Bento et de Serro Ventoso), Rio Maior (uniquement les freguesias d'Alcobertas, d'Arruda dos Pisões, d'Assentiz, d'Azambujeira, de Fráguas, de Malaqueijo, de Marmeleira, d'Outeiro da Cortiçada, de Ribeira de S. João, de Rio Maior, de S. João da Ribeira et de S. Sebastião), Santarém, Sardoal, Tomar, Torres Novas et Vila Nova da Barquinha.

4.4. Preuve de l'origine:

En complément des caractéristiques du produit elles-mêmes, un système de traçabilité a été mis en place. Tous les opérateurs, indépendamment de la fonction exercée (oléiculteurs, presseurs ou conditionneurs/emballeurs), doivent se soumettre au régime de contrôle et de certification. Pour chaque producteur autorisé par le groupement de producteurs gestionnaire de l'AOP à faire usage de l'appellation d'origine protégée «Azeite do Ribatejo», il est tenu un registre descriptif dans lequel figurent des informations actualisées relatives à la provenance des olives utilisées, aux conditions effectives de production/réception et aux conditions technologiques actuelles de production et/ou de conditionnement. En ce qui concerne les oléiculteurs, des actions de contrôle sont effectuées au moment des traitements, des cultures et, en particulier, des récoltes, selon une périodicité appropriée. En ce qui concerne les presseurs et les conditionneurs, les actions de contrôle ont lieu aux étapes de l'extraction, du stockage et du conditionnement. Le système de contrôle établi s'exerce tout au long de la filière et chaque emballage d'«Azeite do Ribatejo» est dûment identifié grâce à l'apposition de la marque de certification correspondante, numérotée, qui permet d'assurer la traçabilité du produit tout au long du processus de production. L'utilisation de la marque de l'AOP n'est autorisée que sur les emballages des huiles vierges et vierges extra présentant les caractéristiques analytiques décrites et dont le processus de production a fait l'objet de contrôles.

4.5. Méthode d'obtention:

Les huiles d'olive «Azeite do Ribatejo» sont obtenues à partir du fruit de l'olivier *Olea europaea* L., par des méthodes d'extraction exclusivement mécaniques, dans des moulins situés dans l'aire géographique de production délimitée et dans le respect de toutes les bonnes pratiques, y compris en ce qui concerne les pratiques culturales, les traitements phytosanitaires, les conditions de cueillette, de transport et de transformation/conditionnement. Seules sont autorisées les olives provenant des oliveraies situées dans l'aire géographique, dans les proportions suivantes: 55 %, au minimum, de fruits des variétés Galega Vulgar et/ou Lentisca, et 45 %, au maximum, de la variété Cobrançosa. D'autres variétés sont admises (à l'exception de la Picual, qui est interdite), dans une proportion maximale de 5 %. Les techniques de deuxième extraction ne sont pas autorisées, pas plus que l'utilisation d'enzymes ou de talc. Les huiles vierges et vierges extra sont conditionnées dans des récipients appropriés dûment étiquetés. Toutes les opérations décrites sont effectuées dans l'aire géographique. L'huile d'olive étant miscible, toute différenciation ou séparation ultérieure serait en effet impossible. Il s'agit donc d'une méthode appropriée, qui permet d'effectuer les contrôles en évitant de recourir à des solutions de vérification de la continuité de la chaîne de traçabilité du produit, et de garantir l'origine, la qualité et l'authenticité du produit proposé au consommateur.

4.6. Lien:

Les oliveraies sont implantées dans le Ribatejo, région de sols principalement calcaires où elles bénéficient de conditions agroclimatiques typiquement méditerranéennes marquées par des étés chauds et secs. Compte tenu de l'importance qu'elle a revêtu tout au long de l'histoire de cette région, l'oléiculture a inévitablement marqué de son empreinte les traditions de la population ribatejane, parmi lesquelles on distingue les innombrables recettes gastronomiques régionales qui nécessitent de l'huile d'olive. Outre le lien historique et socioculturel qui existe entre le produit et sa région, les huiles d'olive «Azeite do Ribatejo» présentent un profil chimique et sensoriel bien connu et distinct des autres huiles. Bien que les variétés utilisées ne soient pas exclusives de la région, leur répartition dans la composition de l'oliveraie et l'écosystème dans lequel elles s'épanouissent jouent un rôle déterminant dans l'obtention d'une huile d'olive dotée des caractéristiques décrites.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Certis
Adresse: Rua Diana de Liz, Horta do Bispo
Apartado 320
7006 Évora
PORTUGAL
Tél. +351 266769564
Fax +351 266769566
Courriel: —

4.8. Étiquetage:

L'étiquette doit obligatoirement comporter la mention «Azeites do Ribatejo — Denominação de Origem Protegida», accompagnée du logotype de l'Union européenne correspondant. Doivent également figurer sur l'étiquette la marque de certification, indiquant obligatoirement le nom du produit et la mention appropriée, le nom de l'organisme de contrôle et le numéro de série (code numérique ou alphanumérique permettant d'assurer la traçabilité du produit). Dans certains cas, le nom ou la raison sociale, ainsi que l'adresse du producteur peuvent être remplacés par le nom de toute autre entité, dès lors que cette dernière assume la responsabilité du produit ou qu'elle le commercialise. Aucune autre indication ou mention, marque de fournisseur ou autre, ne peut être ajoutée à la dénomination de vente «Azeites do Ribatejo — DOP».
