

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

(2011/C 133/07)

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 présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«VULTURE»

N° CE: IT-PDO-0005-0452-09.03.2005

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: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
Adresse: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA

Tél. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
Courriel: sacco7@politicheagricole.it

2. Groupement:

Nom: Soc. coop. Rapolla Fiorente
Adresse: Via Piano di Chiesa
85027 Rapolla PZ
ITALIA

Tél. +39 0972760200
Fax +39 0972761535
Courriel: —
Composition: producteurs/transformateurs (X) autre ()

3. Type de produit:

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

4. Cahier des charges:

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

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

4.1. *Nom:*

«Vulture»

4.2. *Description:*

Au moment de son conditionnement, l'huile d'olive vierge extra «Vulture» présente les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques suivantes:

acidité (exprimée en acide oléique): inférieure ou égale à 0,5 %;

indice de peroxydes (mEq O₂/kg): inférieur ou égal à 11;

polyphénols totaux: supérieurs ou égaux à 150

K232: inférieur ou égal à 2,0

couleur: jaune ambré avec des reflets verts;

odeur/flaveur

fruité: médiane 4-6, avec des notes modérées d'herbe fauchée;

tomate: médiane 4-6

amertume faible/modérée, médiane 2-4;

piquant faible/modéré, médiane 2-4.

4.3. *Aire géographique:*

L'aire de production et de transformation de l'appellation d'origine protégée «Vulture» comprend l'ensemble du territoire administratif des communes de Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra et Venosa.

4.4. *Preuve de l'origine:*

La traçabilité du produit est garantie par une série d'exigences auxquelles sont soumis les producteurs; l'organisme de contrôle compétent tient un registre des agriculteurs, des presseurs et des embouteilleurs en vue de garantir la traçabilité et l'origine du produit AOP.

Les oléiculteurs, les presseurs et les embouteilleurs doivent au préalable adhérer au système de contrôle prévu pour la production de l'huile AOP «Vulture», en introduisant une demande auprès de l'organisme de contrôle et en fournissant toutes les données nécessaires à l'identification de l'olivieraie et de l'établissement de transformation et ou d'embouteillage; après s'être assuré du respect des exigences prévues par le présent cahier des charges et par le dispositif de contrôle, l'organisme de contrôle inscrit l'olivieraie et l'établissement de transformation et/ou d'embouteillage dans les registres ad hoc.

Les olives, récoltées dans les oliveraies préalablement inscrites dans le registre prévu à cet effet et destinées à la production de l'AOP, sont identifiées dans les conteneurs, transportées, réceptionnées et stockées séparément par le presseur en attendant le pressage. Chaque année, l'oléiculteur communique à l'organisme de contrôle la quantité d'olives produites et le presseur auquel elles ont été livrées.

Ce dernier réceptionne les olives, délivre à l'oléiculteur un reçu de livraison indiquant la quantité et l'olivieraie de provenance, et vérifie que celle-ci est bien inscrite dans le registre ad hoc.

Les olives, en attendant le pressage, sont stockées et dûment identifiées à l'aide de panneaux; après le pressage, des lots homogènes d'huile sont constitués, avec une référence spécifique aux reçus de livraison des olives remis aux oléiculteurs.

Chaque année, le presseur communique à l'organisme de contrôle la production d'huile et les lots correspondants, les producteurs d'olives et les quantités d'olives livrées ayant servi à composer les lots.

Une traçabilité est assurée pour chaque lot d'huile durant les transferts commerciaux et de conditionnement, en indiquant le numéro du lot sur tous les documents de transfert et/ou de conditionnement.

4.5. Méthode d'obtention:

L'huile d'olive vierge extra «Vulture» AOP est obtenue par pressage des variétés d'olives suivantes, présentes dans les oliveraies dans une proportion d'au moins 70 % pour le cultivar «Ogliarola del Vulture» et dans une proportion maximale de 30 %, séparément ou conjointement, pour les variétés «Coratina», «Cima di Melfi», «Palmarola», «Provenzale», «Leccino», «Frantoio», «Cannellino» et «Roton-della».

La culture des oliviers dans l'aire géographique du «Vulture», notamment les intervalles de plantation et les formes de culture, revêt des caractères traditionnels dans l'aire de production. L'élagage doit être effectué à la main, notamment à l'aide d'équipements pneumatiques. La production maximale d'olives ne doit pas dépasser 8 tonnes par hectare. Le rendement maximal en huile est limité à 20 % du poids du produit livré. La récolte a lieu entre le début de la véraison et le 31 décembre. Il est interdit de ramasser les olives tombées naturellement au sol ou sur les filets permanents. L'usage de produits d'abscission est également prohibé. Le transport des olives jusqu'au presseur doit être effectué le jour de la récolte dans des caissettes en plastique à claire-voie d'une contenance maximale de 25 kg ou dans des casiers (casiers en plastique à claire-voie pouvant contenir jusqu'à 400 kg d'olives). La conservation des olives par le presseur doit être limitée le plus possible, ne pas dépasser 24 heures et être réalisée de manière à garantir une bonne aération des olives. Pour le pressage des olives et l'extraction de l'huile, il est interdit de recourir à des produits à action chimique, biochimique et mécanique, dont le talc; il n'est pas permis de pratiquer une double centrifugation de la pâte d'olive sans interruption. Le malaxage est réalisé à une température maximale de 27 °C pendant un maximum de 40 minutes. L'huile doit être conservée dans l'aire d'origine, dans des locaux peu éclairés, dans des réservoirs en acier inoxydable ou des cuves enterrées recouvertes d'acier inoxydable, de carreaux en grès porcelainé, de verre ou de vernis époxydique. La température de conservation ne doit pas dépasser 18 °C et ne doit pas descendre en dessous de 10 °C.

Toutes les opérations ayant trait à l'huile «Vulture» AOP, que ce soit la production, la transformation des olives ou la conservation de l'huile, doivent être effectuées dans l'aire de production. Le conditionnement peut avoir lieu dans l'aire de production ou en dehors; dans tous les cas, il convient de garantir le contrôle et la traçabilité en veillant à toujours indiquer sur les documents de transfert le lot de l'huile et l'établissement de pressage. L'huile vierge extra «Vulture» AOP peut être obtenue par des méthodes de production biologique.

4.6. Lien:

L'aire géographique délimitée est caractérisée par la proximité du mont «Vulture», dont elle porte le nom; il s'agit d'un volcan éteint situé dans la zone centrale de l'Apennin méridional, à environ 60 km de la mer. Les terrains plantés en oliviers destinés à la production de l'huile «Vulture» se trouvent sur les pentes du Vulture exposées à l'Est-Sud-Est, de sorte que le mont influe sur le microclimat et protège les arbres des vents froids d'hiver. Le territoire délimité s'étend à une altitude comprise entre 400 et 700 m au-dessus du niveau de la mer et possède un microclimat particulier, de type continental du fait de sa position géographique, avec des hivers généralement longs et rigoureux et des étés brefs et souvent secs.

Les précipitations moyennes atteignent 750 mm par an avec des pointes jusqu'à 1 000 mm dans les zones se trouvant plus à l'intérieur. Elles se concentrent surtout pendant la période automnale et hivernale, sont également bien présentes au début du printemps et ne manquent pas non plus durant le reste du printemps et en été. La température moyenne annuelle oscille entre 14 et 15 °C et les mois les plus froids sont janvier et février, avec des températures moyennes de 4 à 6 °C, qui descendent souvent en dessous de zéro: ce sont des conditions climatiques limites pour la survie de l'olivier dont la culture jouxte, dans la partie la plus élevée, celle du châtaignier. Le climat plutôt froid de l'aire de production entraîne, comme l'ont démontré de nombreux auteurs, une teneur plus élevée en polyphénols dans l'huile. Les terrains d'origine volcanique sont particulièrement fertiles du fait qu'ils résultent de tufs volcaniques leucitiques, bien pourvus en anhydride phosphorique, en potasse et en chaux, auxquels s'ajoute une bonne quantité de substance organique (environ 6 %). Selon des recherches menées par l'«Università della Basilicata», par «Metapontum Agrobios» et par la «Regione» elle-même (Dipartimento Agricoltura e Sviluppo Rurale), les terres du «Vulture» sont riches en potassium échangeable (en moyenne supérieur à 450 ppm), en calcium échangeable (en moyenne supérieur à 3 000 ppm) et en magnésium échangeable (en moyenne supérieur à 170 ppm). Le potassium contenu dans l'arbre se trouve principalement dans les cavités cellulaires sous forme ionique et intervient dans la formation des glucides et des protides, dans les processus d'assimilation, de respiration et de circulation de l'eau dans le végétal. Le territoire et l'appellation se caractérisent également par la

présence de la variété «Ogliarola del Vulture», variété indigène qui s'est affinée au fil des siècles, naturellement et avec l'aide des oléiculteurs, et s'est étendue dans l'aire géographique délimitée; la variété n'a pu se développer plus en altitude à cause des hivers rigoureux ni dans les zones plus chaudes du fait de la présence de variétés plus productives aux arbres plus vigoureux et résistant mieux aux températures élevées. Plusieurs auteurs ont en effet démontré qu'il existe une corrélation entre l'origine de la variété et la résistance aux températures: les variétés originaires de zones plus froides tolèrent moins bien les températures élevées, tandis que les variétés originaires de zones plus chaudes résistent mieux et vice versa. De ce fait, l'«Ogliarola del Vulture» occupe uniquement le territoire de production de l'huile «Vulture» AOP. Dans la zone du «Vulture», l'olivier n'est pas seulement une ressource productive, mais aussi un élément qui caractérise l'identité paysagère et environnementale du territoire, tout en le protégeant contre les catastrophes naturelles qui le frappent malheureusement trop souvent. En occupant les versants Sud-Est du mont «Vulture», l'olivier pousse de fait sur des terrains en pente et joue un rôle de protection du sol aussi important que les bois dans les zones de montagne. Il contribue ainsi à la stabilité hydrogéologique du territoire et à l'habitat humain en occupant des terrains qui, du fait de leur déclivité, ne pourraient pas être utilisés pour d'autres cultures. L'olivier est présent dans la zone du mont «Vulture» depuis l'Antiquité, comme en témoignent divers ouvrages historiques conservés à l'«Archivio di Stato di Potenza», qui compte plusieurs documents statistiques et rapports historiques décrivant le territoire et la culture de cet arbre. Cette documentation atteste la présence depuis des temps anciens de l'olivier et de la production d'huile dans la zone du mont «Vulture», ainsi que l'évolution de cette production qui a progressivement gagné en importance dans le contexte économique du territoire.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: C.C.I.A.A. di Potenza
Adresse: Corso XVIII Agosto 34
85100 Potenza PZ
ITALIA

Tél. —
Fax —
Courriel: —

4.8. Étiquetage:

L'huile «Vulture» AOP doit être commercialisée dans des récipients en verre ou en fer-blanc d'une capacité maximale de cinq litres. Le produit peut également être conditionné dans des sachets monodose.

Les mentions suivantes doivent figurer sur les étiquettes:

- la dénomination «Vulture» suivie, sur la ligne suivante, de «olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta» ou «olio extravergine di oliva DOP»;
- le nom et le prénom du producteur ou la raison sociale et l'adresse de l'établissement d'embouteillage;
- la quantité d'huile contenue dans le récipient;
- la mention «olio imbottigliato dal produttore all'origine», ou «olio imbottigliato nella zona di produzione», lorsque la mise en bouteille est effectuée par des tiers;
- la campagne oléicole de production;
- la date d'échéance;
- le lot de production.

Il est interdit d'ajouter à l'appellation d'origine protégée une quelconque expression faisant référence à des mentions géographiques autres que celle expressément prévue. Il est possible d'utiliser des indications relatives à des exploitations, des raisons sociales, des marques privées, pour autant qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur. La dimension des caractères doit être deux fois plus petite que celle des caractères de la dénomination «Vulture».

Il est admis de préciser que l'huile a été produite suivant une méthode biologique.

Le produit conditionné en sachets monodose doit porter les mentions suivantes: l'appellation protégée, le lot, la campagne de production et une numérotation progressive attribuée par l'organisme de contrôle.

La dénomination «Vulture» doit présenter les caractéristiques suivantes:

- caractère: Korinna regular;
- corps des caractères externes: 24,3;
- couleur caractère en premier plan: or 872 U;
- corps des caractères internes: 17,9;
- couleur des caractères ombrés: pantone 8580 cv;
- couleur ornement: pantone 8580 cv.

Des contre-étiquettes et des collerettes peuvent être apposées par les conditionneurs.



VULTURE
