

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

(2012/C 183/10)

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

«ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

N° CE: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

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 du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- 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]

3. Modification(s):

3.1. Aire géographique:

L'extension de l'aire de l'AOP est demandée dans tous les districts administratifs des municipalités d'Arkadi, Yeropotamos et Kouloukona qui se trouvent dans les limites administratives de la province de Mylopotamos et plus particulièrement:

Angeliana, Ayia, Ayios Ioannis, Ayios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anoyia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri et Honos.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Étant donné que:

- au cours de la dernière décennie, avec le remplacement continu dans cette région des oliviers «Hondrolia» par des arbres de la variété «Koroneiki», le pourcentage au niveau de l'aire de l'AOP est respectivement de 90 % pour la variété «Koroneiki» et de 10 % pour la variété «Hondrolia». Il en résulte qu'il n'est plus pertinent d'exclure tous les districts administratifs de la province de Mylopotamos de la demande initialement introduite pour l'AOP;
- les districts administratifs demandeurs connaissent les mêmes conditions édaphoclimatiques que l'aire de l'AOP;
- les habitants de ces districts administratifs ont hérité des mêmes coutumes et du même savoir-faire ancien et authentique que les autres habitants de l'aire géographique;
- l'huile d'olive produite dans cette zone présente les mêmes caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques que celle produite dans l'aire de l'AOP, fait établi par les experts du département de chimie de Réthymnon de la direction générale du laboratoire général de chimie de Grèce ainsi que par un laboratoire certifié.

3.2. Preuve de l'origine:

Les exigences du marché concernant la traçabilité des produits alimentaires et la nécessité de protéger leurs produits des fraudes ont conduit les producteurs de l'actuelle aire de l'AOP à appliquer un système plus strict de preuve de l'origine des olives au cours des deux dernières années. Ce nouveau système plus strict permettra de préserver à l'avenir l'identité et la qualité constante du produit.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

N° CE: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis)

2. État membre ou pays tiers:

Grèce

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

3.1. Type de produit:

Classe 1.5 — Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

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

La dénomination «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» désigne l'huile qui est extraite mécaniquement d'olives de la variété Koroneiki (pour au moins 90 %) et de la variété Hondrolia (le pourcentage restant), qui sont cultivées dans l'aire géographique de la demande.

L'huile d'olive a une couleur particulièrement attrayante (jaune doré) et une saveur fruitée.

L'acidité totale exprimée en grammes d'acide oléique, n'excède pas 0,80 g pour 100 g d'huile.

Les constantes pour les indicateurs de la présence de différents types de substances oxydées dans l'huile d'olive ne doivent pas dépasser les valeurs suivantes lors du conditionnement de l'huile d'olive:

K 232 ≤ 2,00

K 270 ≤ 0,18

Péroxydes: ≤ 15 MeqO₂/kg

Acide oléique: > 75 %

Les niveaux de trilinoléine et de stigmatostérol sont particulièrement faibles, tout comme ceux des alcools aliphatiques.

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

Les olives utilisées pour la production d'huile d'olive portant la dénomination «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) proviennent exclusivement d'oliviers de la variété Koroneiki (pour au moins 90 %) et de la variété Hondrolia (les 10 % restants). Les deux variétés sont cultivées dans l'aire géographique délimitée.

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:*

La culture des oliviers et le traitement des olives doivent se dérouler dans l'aire géographique délimitée.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

—

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

Ensemble des communautés de l'ancienne province de Mylopotamos et en particulier les communautés locales qui se trouvent actuellement dans les limites administratives des municipalités d'Anogia, Mylopotamos et Rethymnon.

Angeliana, Ayia, Ayios Ioannis, Ayios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anoyia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Humeri et Honos de l'ancienne province de Mylopotamos.

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

La zone faisant l'objet de la demande d'extension de l'aire géographique fait partie de l'ancienne province de Mylopotamos. En tant que partie d'une seule province de petite taille (414 000 stremmes au total), elle connaît des conditions édaphoclimatiques et météorologiques similaires à celles de la région nord du Mylopotamos pour laquelle la dénomination a déjà été enregistrée.

À basse altitude, les pentes sont douces à moyennes (le terrain permet la culture des oliviers), tandis que sur les pentes plus fortes, les arbres sont cultivés à différents niveaux. À l'extrême sud de la province, qui est dominée par les monts Psiloritis, la culture des oliviers se fait plus rare et cède la place à l'élevage.

I. **Données météorologiques**

Le climat est généralement doux, de type méditerranéen, avec des étés secs et des hivers cléments. Les vents sont généralement modérés et les vents du Sud qui posent des problèmes pour d'autres cultures (agrumes) ne soufflent guère que quelques jours par an.

Conformément au tableau III du dossier initial, qui présente les valeurs moyennes pour la période 1966-1973, la pluviométrie moyenne annuelle est proche de 700 mm. Le nombre total de jours de gel est de 2,1 et les températures moyennes extrêmes, en particulier en hiver, permettent la différenciation des bourgeons à fruit et une période de floraison satisfaisante.

Dans l'aire géographique qu'il est proposé d'ajouter, la pluviométrie moyenne dans la zone de culture des oliviers oscille entre 700 mm (pluviomètre de Melidoni) et un peu plus de 1 000 mm aux altitudes les plus élevées (pluviomètres d'Ayios Ioannis et d'Anogion). On note donc que la zone qu'il est proposé d'ajouter présente des valeurs pluviométriques plus favorables, qui assurent une meilleure absorption et digestion des nutriments par les oliviers.

Les précipitations se concentrent pendant la période d'octobre à mars, tandis qu'elles sont rares entre juin et septembre. Plus précisément, la moyenne des précipitations entre octobre et mars représente 87 % des précipitations annuelles totales, d'après les valeurs pluviométriques enregistrées au cours des 80 dernières années par la station météorologique d'Anogeia.

Le gel ne pose pas de problème particulier (2,1 jours par an). L'amplitude des températures moyennes et extrêmes, en particulier en hiver, permet la différenciation des bourgeons à fruit et leur bonne floraison. La température la plus basse a été enregistrée en février ($-0,2\text{ °C}$) et la plus élevée en juillet ($35,8\text{ °C}$). L'amplitude des températures (juste en dessous de zéro et de 40 °C) dans la zone ainsi que la température moyenne comprise entre 15 et 25 °C sont décrites comme idéales pour la culture des oliviers. On note en particulier dans les ouvrages disponibles que les températures défavorables pour l'oléiculture se situent en-dessous de -4 °C et au-delà de 40 °C , tandis que des températures légèrement inférieures sont nécessaires durant l'hiver pour garantir la différenciation des bourgeons à fruit et leur bonne floraison.

En résumé, la zone qu'il est proposé d'ajouter connaît des conditions climatiques similaires, adaptées à la culture des olives et produisant une huile d'olive vierge extra qui est semblable à celle portant la dénomination «Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis».

II. Composition des sols

La plupart des sols sont de texture moyenne et se composent de terre rouge, de calcaire en décomposition et de roche d'ardoise. Les sols sont légèrement acides.

La région élargie de Mylopotamos est constituée, du point de vue géologique, de roches alpines et post-alpines. De bas en haut, la structure comprend: des roches carbonatées de la couche ionienne, des roches de la séquence Fillitiki-Halazitiki, des roches carbonatées de la couverture tectonique de la zone de Tripoli, des roches de la nappe des couches internes et de dépôts de néoformation et quaternaires. La division des formations susmentionnées fait de Mylopotamos une région géologique unique. En outre, la lithologie des formations et leur position relative dans la structure géologique intègre la zone dans le système hydrologique unique des massifs montagneux du Psiloritis-Tallaion.

Du fait de ces caractéristiques morphologiques des terres dans l'ensemble de l'ancienne province de Mylopotamos (aire AOP et zone qu'il est proposé d'ajouter) et de l'activité d'élevage intensif (ovins et caprins), la teneur des sols en macro et microéléments, telle qu'elle a été analysée auprès d'oléiculteurs dans huit districts administratifs différents, se présente comme suit:

- potassium et phosphore: présents dans la plupart des cas, mais du potassium doit être ajouté dans les cultures à haut rendement;
- azote: doit être ajouté chaque année car il s'agit d'un élément liquide qui est facilement lessivé;
- parmi les éléments traces importants pour l'oléiculture, le bore se rencontre souvent dans les zones montagneuses; il doit être ajouté tous les quatre ans par filtration dans le sol;

La texture des sols est celle d'un mélange plus ou moins égal de sable, d'argile et de limon, c'est-à-dire légère à moyenne. La teneur en matière organique des sols est assez bonne.

III. Facteur humain

Les méthodes de culture tout au long du cycle de production des olives se fondent sur les connaissances traditionnelles transmises de génération en génération.

Les familles collaborent à la cueillette des olives, ce qui leur permet d'en recueillir quotidiennement de grandes quantités et de les broyer le jour même. Les caractéristiques de qualité des fruits ne sont donc pas altérées par un trop long stockage dans des sacs.

Les sacs servant au transport des olives sont d'origine végétale et permettent aux olives de respirer le temps de leur stockage.

La récolte qui est effectuée entre décembre et janvier coïncide avec la période de maturation naturelle des fruits.

L'utilisation de fumier d'ovins tous les 2 à 3 ans apporte des niveaux satisfaisants de matière organique dans les oliveraies, ce qui garantit une bonne capacité d'assimilation des nutriments, des sols bien aérés, une bonne circulation de l'air et de l'eau et, partant, un bon développement du système racinaire.

L'environnement est respecté dans toutes les interventions: une interdiction quasi-totale des pulvérisations contre la mouche de l'olivier, en les remplaçant par des pulvérisations attractives et en utilisant des méthodes beaucoup moins agressives que par le passé.

5.2. Spécificité du produit:

L'huile d'olive est produite dans l'ensemble de l'ancienne province de Mylopotamos et, comme toutes les huiles d'olive crétoises, elle est de grande qualité. Les excellentes conditions édaphoclimatiques et les nombreuses heures d'ensoleillement donnent un produit plus savoureux. L'olive a un goût suave et fruité et une couleur particulièrement attrayante (jaune doré).

- Les critères de qualité de l'huile d'olive vierge extra portant la dénomination «Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis» (acidité, K 270, K 232, Delta K, peroxydes) sont d'un niveau élevé par rapport aux critères du prototype commercial du Conseil international de l'huile d'olive. Les niveaux de trilinoléine et de stigmatostérol sont particulièrement bas (plusieurs fois inférieurs aux maxima autorisés).
- L'huile ne contient que de très faibles quantités d'alcools aliphatiques.

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):

L'huile d'olive produite dans le nord de la province de Mylopotamos est, comme toutes les huiles d'olive crétoises, de grande qualité.

L'oléiculture est pratiquée depuis très longtemps en Crète. O. B. Lors de fouilles à Phaistos, B. Krimbas a retrouvé parmi les semences qui lui ont été remises par l'École italienne d'archéologie des semences d'olives datant du minoéen moyen (1800-2000 av. JC). Selon M. P. Anagnostopoulou, dans une déclaration faite à l'Académie d'Athènes en 1951 sur la base du résultat de fouilles, la Crète est la terre des olives.

Les critères de qualité de l'huile d'olive vierge extra portant la dénomination «Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis» (acidité, K 270, K 232, Delta K, peroxydes) sont d'un niveau élevé par rapport aux critères du prototype commercial du Conseil international de l'huile d'olive. Cela résulte de la méthode de récolte et de culture des olives. La récolte à l'aide de bâtons et dans des sacs ne dépassant pas 50 kg, le transport immédiat (normalement le jour même) vers le moulin et le broyage rapide confèrent au produit ses caractéristiques de qualité décrites ci-dessus. En outre, les niveaux de trilinoléine et de stigmatostérol sont particulièrement bas (plusieurs fois inférieurs aux maxima autorisés). Cela résulte de la petite taille des fruits de la variété Koroneiki. Enfin, l'huile ne contient que de très faibles quantités d'alcools aliphatiques. En effet, les producteurs savent que des températures élevées pendant le broyage augmentent le pourcentage d'alcools aliphatiques, de sorte qu'ils veillent à ce que la température de l'huile dans le moulin ne dépasse pas 32 °C (la température normale de production pour l'huile d'olive est comprise entre 27 °C et 32 °C).

Les caractéristiques essentielles déterminant la qualité de l'huile d'olive sont le climat, la texture des sols, la variété des oliviers et les méthodes de culture utilisées (méthodes de culture, de récolte, de stockage et de traitement du produit).

Les facteurs conférant à l'olive sa qualité exceptionnelle et les caractéristiques de l'huile produite sont:

- le climat idéal pour la production d'olives dans la zone concernée, où les hivers sont doux et les étés chauds;
- l'amplitude thermique (les températures les plus basses, les plus hautes et moyennes) qui est considérée idéale pour la culture de l'olive;
- les vents modérés qui permettent un cycle de formation des bourgeons sans problèmes;
- le terrain qui facilite une bonne aération et une grande quantité de lumière pour les arbres, ce qui donne des plants en bonne santé et des olives de grande qualité;
- les précipitations concentrées pendant l'hiver et la faible pluviométrie lorsque la température augmente, qui garantissent l'absorption des nutriments à des moments clés et évitent le développement de maladies fongiques qui amoindrissent la qualité des olives;

- la quantité de précipitations dans l'ensemble de la région, qui est considérée suffisante pour l'absorption des nutriments par le sol et pour les oliveraies non irriguées;
- les niveaux satisfaisants de matière organique qui permettent habituellement une bonne assimilation des nutriments, des sols bien poreux avec une bonne circulation de l'air et de l'eau et, donc, un bon développement du système racinaire de l'arbre;
- les concentrations satisfaisantes en phosphate et potassium dans le sol et les connaissances des producteurs qui savent quand il convient d'apporter de l'azote et du bore, selon le cas, qui influencent la qualité de l'huile d'olive du point de vue chimique et organoleptique;
- les méthodes de culture tout au long du cycle de production des olives, qui résultent des connaissances traditionnelles transmises de génération en génération.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.pdf
