

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 187/13)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

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 ⁽²⁾

«ACEITE SIERRA DEL MONCAYO»

N° CE: ES-PDO-0005-0797-17.02.2010

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination

«Aceite Sierra del Moncayo»

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 (beurre, margarine, huiles, etc.)

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

Huile d'olive vierge extra obtenue à partir du fruit de l'olivier (*Olea Europea* L.) des variétés Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial et Royal, grâce à des processus mécaniques ou d'autres méthodes physiques n'entraînant aucune altération de l'huile, tout en préservant le goût, l'arôme et les caractéristiques du fruit dont elle est extraite; la répartition de ces variétés (en %) figure ci-après.

— Empeltre: 70 % au minimum

— Arbequina: 25 % au maximum

— Présence d'au moins une des variétés minoritaires reconnues (Negral, Verdial ou Royal). Ces trois variétés réunies ne peuvent dépasser 5 %.

Valeurs maximales admises pour les huiles d'olive vierges extras de l'appellation d'origine «Aceite Sierra del Moncayo»:

Acidité	Inférieure ou égale à 0,5
Indice de peroxyde	Inférieur ou égal à 16 meq O ₂ /kg
K ₂₃₂	Maximum 2,0
K ₂₇₀	Inférieur ou égal à 0,12
Évaluation organoleptique	
Médiane de défauts	Md = 0
Médiane de l'attribut fruité	Mf > 2,5

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Le profil sensoriel des huiles «Aceite Sierra del Moncayo» qui ressort de l'analyse organoleptique présente des attributs fruités avec des valeurs de la médiane supérieures à 2,5 et des intensités du descripteur d'amande d'au moins 2,5. La caractérisation organoleptique est complétée par des perceptions des attributs amers et piquants dont la valeur maximale est de 4,5.

La teneur en acide gras oléique affiche des valeurs minimales de 70 %, tandis que la teneur maximale en acide gras linoléique des huiles «Aceite Sierra del Moncayo» est inférieure à 11 %.

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

La culture des olives doit avoir lieu dans l'aire décrite au point 4.

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 olives et l'élaboration des huiles doivent avoir lieu dans l'aire décrite au point 4.

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

Pour conserver les caractéristiques propres à cette huile durant chacune des phases, le processus de conditionnement doit avoir lieu dans l'aire géographique reconnue. Le contrôle de la production est ainsi totalement assuré par les entités de contrôle, et la manipulation finale de ce produit est réalisée par les producteurs de la zone. Ces derniers connaissent mieux que quiconque le comportement de ces huiles aux manipulations liées au conditionnement, telles que la durée et les modes de décantation, l'utilisation de filtres, de terres de diatomées, de cellulose, les températures de conditionnement, le comportement au froid et l'entreposage. Le but est de conserver les caractéristiques intrinsèques du produit.

Le responsable du conditionnement doit être équipé de systèmes permettant un conditionnement indépendant des huiles d'appellation d'origine protégée par rapport aux autres huiles qu'il pourrait avoir à conditionner.

L'huile doit être conditionnée dans des récipients en verre, en métal revêtu à l'usage alimentaire, en PET, en céramique vitrifiée et dans des briques, dont la capacité ne peut dépasser 5 litres.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'étiquetage des conditionnements d'huile doit comporter, outre la dénomination de vente, le logo de la dénomination avec la mention «Denominación de Origen Protegida (ou DOP) Aceite Sierra del Moncayo» et la marque de conformité de l'organisme de certification du produit appartenant à l'organe de contrôle.



De même, le produit sera pourvu d'une marque de conformité (contre-étiquette) identifiée grâce à un code alphanumérique, qui sera apposée dans l'établissement de conditionnement de manière à ce qu'elle ne puisse pas être réutilisée et à assurer la traçabilité du produit.

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

L'aire géographique s'étend entre la vallée de l'Èbre et le massif montagneux du Moncayo. Elle forme une unité morphologique, géographique et historique homogène comprenant les régions de Tarazona, du Moncayo et du Campo de Borja, avec plus de 2 500 hectares d'oliveraies pour un total de 34 communes.

Liste des communes: Alcalá de Moncayo, Añón de Moncayo, El Buste, Los Fayos, Grisel, Litago, Lituénigo, Malón, Novallas, San Martín de la Virgen de Moncayo, Santa Cruz de Moncayo, Tarazona, Torellas, Trasmoz, Vera de Moncayo, Vierlas, Agón, Ainzón, Alberite de San Juan, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbunte, Bureta, Fréscano, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Mallén, Novillas, Pozuelo de Aragón, Tabuena et Talamantes.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire de production destinée à l'élaboration des huiles protégées s'étend entre la vallée de l'Èbre et le massif montagneux formant le Moncayo.

Elle constitue une zone de transition entre les vastes plaines des terrasses de l'Èbre et la chaîne de montagnes ibériques. Les communes sélectionnées se situent dans les bassins du Queiles et du Huecha, qui constituent un espace unique du fait de leurs particularités pédoclimatiques.

Les olives sont récoltées directement sur l'arbre lorsqu'elles présentent un degré de maturité adéquat pour leur récolte précoce. Le type de culture des oliviers dans cette zone est la plantation traditionnelle en terres non irriguées.

Les techniques traditionnelles ont également fait apparaître des variétés minoritaires qui étaient destinées à la consommation de table pour l'autoapprovisionnement dans une économie autarcique.

La présence de matériaux durs de calcaires et de conglomérats est prédominante.

Tous les sols sont profonds, avec des pH basiques, en raison de la présence commune de carbonates de calcium. Ils sont également caractérisés par la présence majoritaire de textures franches et la faible présence de matière organique.

L'aire géographique est constituée d'un grand espace steppique de plaines au climat méditerranéen continentalisé avec des précipitations moyennes annuelles comprises entre 450 à 467 mm/an, majoritairement concentrées durant les mois d'automne et de printemps.

Les températures moyennes oscillent entre 7 et 14 °C, les périodes les plus ensoleillées se concentrant aux mois de juillet et d'août, avec des maxima de 40 °C. L'aire est marquée par des orages d'été. La période la plus froide s'étend de décembre à février, avec des températures pouvant atteindre - 16 °C en février.

Les valeurs moyennes d'évapotranspiration obtenues dans les stations météorologiques de la région concernée se situent entre 600 et 750 mm/an. La comparaison de cette valeur avec les précipitations observées dans les deux bassins révèle clairement le déficit hydrique existant.

La différence de pressions existant entre la mer Cantabrique et la mer Méditerranée entraîne la formation d'un vent froid et sec caractéristique de la région, appelé Cierzo. Cette bise est plus fréquente en hiver et au début du printemps. Elle engendre une forte baisse des températures, également due à sa force et à sa persistance, amenant une sensation thermique inférieure à la réalité et provoquant une sécheresse, créant des terres très arides, facteur qui influence généralement l'activité agricole régionale (Cuadrat, J.M — 1999).

Le Cierzo empêche la formation de brouillards et de givre, caractéristique très positive pour les plantations d'oliviers.

5.2. Spécificité du produit

Les variétés d'oliviers cultivées dans l'aire géographique sont les suivantes: Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial et Royal. Elles se sont adaptées et se sont pérennisées au fil des siècles, résultat d'une sélection naturelle, en s'adaptant parfaitement aux conditions de la région et garantissant ainsi un produit final multivariétal aux propriétés propres et n'existant dans aucune autre région oléicole.

Au moment de la récolte, ces variétés présentent un indice de maturité compris entre 3 et 6.

Les huiles d'olive «Aceite Sierra del Moncayo», dans lesquelles la variété Empeltre représente au moins 70 %, la variété Arbequina 25 % au maximum et les variétés minoritaires n'excèdent pas 5 %, respectent un coupage exclusif et propre à cette région.

Selon les résultats des travaux d'échantillonnage, la teneur en acide gras oléique atteint des valeurs minimales admises de 70 %, supérieures à celles d'autres huiles et variétés (Conseil oléicole international, Encyclopédie mondiale de l'olivier). Il convient d'ajouter à ce qui précède que les valeurs moyennes obtenues pour la teneur en acide linoléique affichent des valeurs inférieures à celles indiquées dans les études consacrées aux variétés Empeltre et Arbequina cultivées dans d'autres oliveraies. Les valeurs minimales admises de 70 % pour l'acide gras oléique et la faible teneur en acide gras linoléique (valeurs maximales admises de 11 %) se traduisent par un indice élevé d'insaturation, qui confère à ces huiles d'olive une grande stabilité.

Les huiles d'olive «Aceite Sierra del Moncayo» présentent de faibles valeurs de l'état oxydatif et une cinétique ralentie d'auto-oxydation qui se traduit par des valeurs de K_{270} inférieures à 0,12 pour le coefficient d'extinction molaire, caractéristiques de ces huiles d'olives.

Le profil sensoriel des huiles «Aceites Sierra del Moncayo» présente des attributs fruités avec des valeurs minimales de 2,5 et des intensités du descripteur d'amande d'au moins 2,5. La caractérisation organoleptique est complétée par des perceptions des attributs amers et piquants qui n'excèdent pas 4,5 et ne dépassent pas de plus de deux points la moyenne de l'attribut fruité, ce qui confère à l'huile son caractère équilibré.

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'existence d'un sol calcaire et profond, conjuguée aux faibles précipitations annuelles avec des étés chauds et de longues périodes de gelées ainsi qu'à la présence permanente du Cierzo, constitue un écosystème qui a permis la conservation par sélection naturelle de variétés présentes dans l'«Aceite Sierra del Moncayo» en s'adaptant parfaitement à cet environnement (Rallo et coll. 2005).

L'aire géographique de production est une zone de transition entre des zones de production monovariétale prédominante. Elle est ainsi enclavée entre la zone de production majoritaire d'Arbequina, en Catalogne, et d'Empeltre, dans le Bas Aragon, auxquelles viennent s'ajouter les variétés minoritaires comme la Negral, la Verdial et la Royal, destinées à la consommation de table pour l'autoapprovisionnement dans une économie autarcique.

Les conditions pédoclimatiques (précipitations en dehors des périodes de récoltes et faibles pendant le développement du fruit; températures élevées en été et basses en hivers; combinées aux caractéristiques du type de sol) influencent la composition acide de ces huiles d'olive et se traduisent par une teneur plus élevée en acide gras oléique (Civantos, 1999) avec des valeurs supérieures à 70 %. La récolte précoce du fruit quant à elle confère aux huiles des valeurs inférieures à 11 % pour la teneur en acide gras linoléique, ce qui se traduit par un indice élevé d'insaturation qui offre à ces huiles d'olive une grande stabilité oxydative (Encyclopédie mondiale de l'olivier, 1996).

Le Cierzo permet d'éviter les gelées, qui sont l'élément déclencheur de l'état d'oxydation du fruit, et d'obtenir ainsi des huiles d'olives qui présentent un état oxydatif peu élevé avec des valeurs de K_{270} inférieures à 0,12.

Les valeurs de l'indice de maturité de ces variétés sont le résultat de la récolte précoce traditionnelle directement sur l'olivier, technique qui permet d'obtenir une huile «Aceite Sierra del Moncayo» présentant des attributs fruités supérieurs à ceux exigés dans la description organoleptique.

En raison de la présence de sols secs avec un pH basique, de la faible pluviométrie et du mélange de variétés, l'huile «Aceite Sierra del Moncayo» offre des profils sensoriels avec des attributs fruités supérieurs à 2,5 et une intensité minimale de 2,5 pour le descripteur d'amande.

Enfin, les conditions environnementales qui sont décrites engendrent un stress hydrique et nutritionnel au cours de la phase de maturation de la culture de l'olivier, qui intensifie les descripteurs sensoriels de l'huile (Civantos et coll., 1999) et fait apparaître des perceptions appréciables et équilibrées d'amertume et de piquant qui ne dépassent pas de plus de deux points la moyenne de l'attribut fruité dans les huiles «Aceite Sierra del Moncayo».

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/02_Alimentos_calidad_diferenciada/Pliego_aceite_moncayo_09_12.pdf

⁽³⁾ Cf. note 2.