

Publication d'une demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, 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

(2016/C 176/09)

La Commission européenne a approuvé la présente modification mineure au sens de l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission ⁽¹⁾.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION MINEURE

Demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 ⁽²⁾

«VULTURE»

N° UE: IT-PDO-0105-01390-21.10.2015

AOP (X) IGP () STG ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Protetta per l'olio extravergine di oliva Vulture,
Via Piano di Chiesa
85027 Rapolla (PZ)
ITALIA

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)

- Description du produit
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres: ajout des références de l'organisme de contrôle

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, n'entraînant aucune modification du document unique publié.
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, entraînant une modification du document unique publié.
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié.
- Modification du cahier des charges d'une STG enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, quatrième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

5. Modification(s)

Description du produit

Cultivar

La phrase suivante:

«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

⁽¹⁾ JO L 179 du 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

maximale de 30 %, séparément ou conjointement, pour les variétés suivantes: "Coratina", "Cima di Melfi", "Palmarola", "Provenzale", "Leccino", "Frantoio", "Cannellino" et "Rotondella".»

est remplacée par la phrase:

«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 60 % pour le cultivar "Ogliarola del Vulture" et dans une proportion maximale de 40 %, séparément ou conjointement, pour les variétés suivantes: "Coratina", "Cima di Melfi", "Palmarola", "Provenzale", "Leccino", "Frantoio", "Cannellino", "Rotondella", "Nocellara" et "Laudolia".»

L'apport du cultivar «Ogliarola del Vulture» est réduit, passant de 70 % à 60 % du total des olives dont est extraite l'huile «Vulture». La proportion des autres variétés qui concourent à l'obtention de l'huile «Vulture» AOP est quant à elle portée de 30 à 40 %. En outre, parmi les variétés autorisées, les variétés «Nocellara» et «Laudolia» ont été introduites à hauteur de 40 %.

Cette modification découle de l'obligation de valoriser l'ensemble de l'oléiculture présente sur le territoire et se justifie par le fait que plusieurs années d'analyses, effectuées tant par la chambre de commerce de Potenza, autorité de contrôle, que par l'*Università degli studi della Basilicata* sur l'huile de l'aire géographique, ont démontré que les proportions introduites ne changent pas les caractéristiques de l'huile «Vulture» dans la mesure où un pourcentage toujours prédominant, à savoir 60 %, du cultivar «Ogliarola del Vulture» garantit les caractéristiques de l'huile.

L'introduction des deux variétés «Nocellara» et «Laudolia» permet non seulement d'assurer une meilleure valorisation du parc oléicole de l'aire géographique, mais aussi de préserver les caractéristiques essentielles du produit.

Acidité

L'acidité exprimée en acide oléique est ramenée de $\leq 0,5\%$ à $\leq 0,38\%$.

Les améliorations apportées ces dernières années dans les méthodes et les processus de production ont permis d'abaisser cette limite et d'améliorer la qualité de l'huile.

Indice de peroxydes

l'indice de peroxydes (mEq O₂/kg) est ramené de ≤ 11 à ≤ 10 pour améliorer la qualité de l'huile;

En effet, les améliorations apportées ces dernières années dans les méthodes et les processus de production ont permis d'abaisser cette limite également pour les peroxydes et d'améliorer la qualité de l'huile.

Évaluation organoleptique

La phrase suivante est supprimée:

«tomate: médiane 4-6»

Cette modification s'avère nécessaire car, au terme de plusieurs années de contrôles et d'analyses, il est apparu qu'en dépit du respect des exigences du cahier des charges, cette caractéristique n'est pas toujours présente dans l'évaluation organoleptique de l'huile. Cette caractéristique a très probablement été introduite dans le cahier des charges en se fondant erronément sur des analyses réalisées sur un nombre non représentatif d'échantillons et sur un nombre d'années qui ne couvrait pas la variable liée aux différentes années de production.

Preuve de l'origine:

Les phrases suivantes sont ajoutées:

«Les oliviers "Ogliarola del Vulture" et d'autres variétés peuvent être présents aussi bien sur le terrain situé dans une même parcelle cadastrale que sur des terrains répartis dans différentes parcelles, appartenant au même oléiculteur ou à plusieurs oléiculteurs;

«dans ce dernier cas, il convient, afin de permettre et de faciliter l'activité de contrôle, que ces oléiculteurs présentent une seule demande conjointe d'adhésion au système de contrôle, récoltent les olives aux mêmes dates et les livrent au même moulin.»

En outre, il est précisé que la répartition du pourcentage d'oliviers destinés à l'AOP peut se faire sur la même parcelle, mais aussi sur d'autres parcelles du même oléiculteur ou d'autres oléiculteurs: dans ce dernier cas, il convient, afin de permettre et de faciliter l'activité de contrôle, que ces oléiculteurs présentent une seule demande conjointe d'adhésion au système de contrôle, récoltent les olives aux mêmes dates et les livrent au même moulin. Étant donné que les nouvelles plantations ont été réalisées à des moments différents et ultérieurement à celles de la variété «Ogliarola del Vulture», raison pour laquelle les autres variétés ne sont généralement pas réparties parmi les oliviers de la variété «Ogliarola del Vulture», mais occupent d'autres parcelles, il s'est avéré indispensable de régler de façon plus appropriée la récolte et la trituration des olives.

Méthode de production

La phrase suivante:

«La production maximale d'olives ne doit pas dépasser 8 tonnes par hectare.»

est remplacée par la phrase:

«La production maximale d'olives ne doit pas dépasser 8 tonnes par hectare, auxquelles s'ajoutent 20 % les années de forte fructification.»

Cette modification est motivée par le fait que la production maximale de huit tonnes les années normales représente une limite raisonnable, mais qui s'est révélée très pénalisante pour les producteurs durant les années de forte fructification, compte tenu également de l'alternance de production de l'olivier.

Les analyses effectuées ces dernières années ont démontré que la production supplémentaire de 20 % les années de forte fructification n'a pas d'incidence sur les caractéristiques de qualité de l'huile «Vulture» fixées dans le cahier des charges.

Étiquetage

La phrase:

«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 8 580 cv;
- couleur ornement: pantone 8 580 cv;



a été remplacée par ce qui suit:

«La dénomination de l'appellation d'origine protégée “Vulture” doit figurer sur l'étiquette en caractères clairs et indélébiles, dans une colorimétrie nettement contrastée par rapport à la couleur de l'étiquette et de manière à pouvoir être distinguée de l'ensemble des indications figurant sur l'étiquette, et avec le logotype suivant en caractères Sabon Bold:

VULTURE DOP »

Cette modification découle de l'obligation pour les producteurs d'utiliser un logo plus efficace pour la communication et la commercialisation.

La phrase suivante a été ajoutée:

«Sur l'étiquette doivent figurer toutes les mentions prévues par la loi et les règles commerciales, outre l'année de récolte et le lot de production.»

Cette modification s'explique par l'obligation d'utiliser une mention permettant de disposer d'un cahier des charges toujours adapté à d'éventuelles modifications de la législation.

Autres:

La phrase suivante a été ajoutée:

«Le contrôle de la conformité du produit avec le cahier des charges est réalisé par la structure de contrôle, conformément aux dispositions des règlements communautaires en vigueur. L'autorité publique de contrôle désignée est la chambre de commerce de Potenza: courriel secretariatgenerale@pz.camcom.it — courriel certifié — ccia.potenza@pz.legalmail.it — Téléphone 0971 41211 — fax 0971 412226.»

Les références de l'organisme de contrôle, qui ne figuraient pas dans le cahier des charges en vigueur, ont été ajoutées.

DOCUMENT UNIQUE

«VULTURE»

N° UE: IT-PDO-0105-01390-21.10.2015

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination

«Vulture»

2. État membre ou pays tiers

Italie

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

Les caractéristiques de l'huile d'olive vierge extra «Vulture» AOP au moment du conditionnement doivent être les suivantes:

1 — Caractéristiques physico-chimiques

Acidité exprimée en acide oléique: $\leq 0,38\%$;

Indice de peroxydes (mEq O₂/kg): ≤ 10 ;

Polyphénols totaux: ≥ 150 ;

K 232: $\leq 2,0$.

2 — Évaluation organoleptique

Couleur: jaune ambré avec des reflets verts;

Odeur/flaveur:

Fruité: médiane 4-6, avec des notes éventuelles d'herbe fauchée;

Amertume: faible/modérée, médiane 2-6;

Piquant: faible/modéré, médiane 2-6;

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

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 60 % pour le cultivar «Ogliarola del Vulture» et dans une proportion maximale de 40 %, séparément ou conjointement, pour les variétés suivantes: «Coratina», «Cima di Melfi», «Palmarola», «Provenzale», «Leccino», «Frantoio», «Cannellino», «Rotondella», «Nocellara» et «Laudolia».

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

Toutes les opérations ayant trait à l'huile «Vulture» AOP, que ce soit la production et la transformation des olives ou la conservation de l'huile, doivent être effectuées dans l'aire de production.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

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.

La commercialisation doit être effectuée 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.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

La dénomination de l'appellation d'origine protégée «Vulture» doit figurer sur l'étiquette en caractères clairs et indélébiles, dans une colorimétrie nettement contrastée par rapport à la couleur de l'étiquette et de manière à pouvoir être distinguée de l'ensemble des indications figurant sur l'étiquette, et avec le logotype suivant en caractères Sabon Bold:

VULTURE DOP

avec la possibilité d'ajouter: «huile d'olive vierge extra à appellation d'origine protégée» ou «huile d'olive vierge extra AOP»;

Sur l'étiquette doivent figurer toutes les mentions prévues par la loi et les règles commerciales, outre l'année de récolte et le lot de production.

Il est interdit d'ajouter à la dénomination susmentionnée une qualification non expressément prévue par le présent cahier des charges. La mention «huile embouteillée par le producteur sur le lieu d'origine», ou «huile embouteillée dans la zone de production» est toutefois autorisée lorsque la mise en bouteille est effectuée par des tiers.

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.

Il est admis de préciser, par une mention et un logo, que l'huile a été produite suivant une méthode biologique.

Le produit conditionné dans des sachets monodose doit présenter l'appellation protégée, le numéro de lot, la campagne de production et une numérotation progressive attribuée par l'organisme de contrôle.

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

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

Les olives destinées à la production de l'huile d'olive vierge extra AOP «Vulture» doivent être produites et transformées dans l'ensemble du territoire administratif des communes suivantes: Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra et Venosa.

5. Lien avec l'aire géographique

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 se trouvent être 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 précisément 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 protéides, dans les processus d'assimilation, de respiration et de circulation de l'eau dans le végétal. Un autre élément qui caractérise le territoire et l'appellation est la présence de la variété «Ogliarola du Vulture», variété autochtone qui, au fil des siècles, de manière naturelle et avec l'aide des oléiculteurs, a fait l'objet d'une sélection dans l'aire géographique délimitée: la variété n'a pas pu s'étendre à des altitudes plus élevées du fait des hivers rigoureux ni dans les régions plus chaudes en raison de la présence de variétés plus productives aux arbres plus vigoureux et résistants aux températures élevées. Il a en effet été démontré par plusieurs auteurs qu'il existe une corrélation entre l'origine de la variété et la résistance aux températures: les variétés autochtones de localités plus froides présentent une moindre tolérance aux températures élevées, tandis que les variétés indigènes de localités plus chaudes résistent et vice versa. De ce fait, la variété «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.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Prodotti DOP IGP» [Produits AOP IGP] (en haut à droite de l'écran) et sur «Prodotti DOP IGP STG» [Produits AOP IGP STG] (sur le côté, à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne].
