

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

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

(2016/C 304/08)

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

«OLIO DI CALABRIA»

N° UE: IT-PGI-0005-01314 — 20.2.2015

AOP () IGP (X)

1. Dénomination

«Olio di Calabria»

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

Au moment de sa mise à la consommation, l'huile d'olive vierge extra à indication géographique protégée «Olio di Calabria» doit répondre aux critères spécifiques tels que décrits ci-dessous.

Caractéristiques organoleptiques:

- Couleur: du vert au jaune paille, la couleur changeant au fil du temps.
- Caractéristiques olfactives/gustatives:

Descripteur	Médiane
Fruité d'olive	2 – 8 (*)
Notes aromatiques spécifiques: herbacée et/ou d'artichaut et/ou florale	> 2 - ≤ 8
Amer	3 - 6
Piquant	4 - 6

(*) CVr % inférieur ou égal à 20

Caractéristiques physico-chimiques:

- acide oléique (%): ≥ 70
- acidité (%): ≤ 0,50
- indice de peroxyde (méc O₂/kg): ≤ 12 méq O₂/kg

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- spectrophotométrie UV K232: $\leq 2,20$
- spectrophotométrie UV K270: $\leq 0,20$
- phénols - polyphénols totaux: ≥ 200 ppm.

Les paramètres qualitatifs non expressément cités sont en tout état de cause conformes à la réglementation en vigueur de l'Union pour les huiles d'olive vierge extra.

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

L'indication géographique protégée «Olio di Calabria» est réservée à l'huile d'olive vierge extra obtenue à partir d'olives des cultivars autochtones suivants majoritairement répandus dans le territoire régional (cultivars principaux): Carolea, Dolce di Rossano (syn.: Rossanese), Sinopolese (syn.: Chianota Coccitana), Grossa di Gerace (syn.: Mammolese, Geracitana, Dolce), Tondina (syn.: Roggianella) Ottobratica (syn.: Dedarico, Perciasacchi), Grossa di Cassano (syn.: Cassanese), Tonda di Strongoli, utilisés seuls ou conjointement, dans une proportion non inférieure à 90 %. Les 10 % restants peuvent provenir de cultivars d'olives autochtones secondaires: Nostrana, Spezzanese, Santomauro, Dolce di Cerchiara, Tombarello, Ciciarello, Zinzifarica, Galatrese, Tonda di Filocaso, Tonda di Filadelfia, Borgese, Pennulara, Mafra, Vraja, Agristigna, Corniola. Les autres cultivars nationaux sont autorisés en raison de leur fonction de pollinisateur, dans une proportion n'excédant pas 3 %.

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

Toutes les étapes du processus de production, la culture, la récolte et l'extraction de l'huile, doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

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

Après l'extraction, l'huile doit être conservée dans des récipients en acier inoxydable ou en tout autre matériau adapté à la conservation de l'huile, parfaitement propres et sans traces de détergents, placés dans des locaux frais et secs avec des valeurs de température comprises entre 12 °C et 20 °C pour la conservation optimale de l'huile d'olive vierge extra, afin d'éviter des modifications indésirables des caractéristiques chimiques et organoleptiques typiques du produit. Avant son conditionnement, l'huile doit être soumise à un processus de décantation naturelle, à un processus de filtration ou à tout autre processus physique permettant d'écarter les éventuels résidus de traitement (lies, eaux de végétation). En ce qui concerne le stockage dans les contenants, l'utilisation des gaz inertes est autorisée. L'indication géographique protégée «Olio di Calabria» doit être mise à la consommation dans des récipients idoines tels que des bouteilles en verre foncé, en céramique et en terre cuite émaillée ou dans des récipients en fer blanc d'une capacité n'excédant pas 5 litres et pourvus d'une étiquette.

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

Il est interdit d'ajouter à l'indication géographique protégée «Olio di Calabria» tout qualificatif non expressément prévu par le cahier de charges de production en vigueur, en ce compris les adjectifs: «fine» (fin), «scelto» (de première qualité), «selezionato» (sélectionné), «superiore» (supérieur). Sont admises les références véridiques et vérifiables permettant d'attester les pratiques des producteurs individuels ou les techniques de production, et notamment, les références «monovariétale» suivie du nom de la variété utilisée, «récoltées mécaniquement», etc., autorisées au préalable par l'organisme de contrôle.

L'utilisation véridique de noms, de raisons sociales, de marques privées est autorisée pour autant qu'ils n'aient pas un sens élogieux et qu'ils ne soient pas susceptibles d'induire le consommateur en erreur.

L'indication géographique protégée «Olio di Calabria» doit figurer sur l'étiquette en caractères lisibles et indélébiles de façon à pouvoir être distinguée de l'ensemble des indications qui y figurent. Le logo présenté ci-dessous doit aussi figurer sur l'étiquette. L'année de production des olives doit obligatoirement être indiquée sur l'étiquette. Il est permis d'utiliser une référence à l'huile obtenue par la méthode de production biologique.



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

L'aire de production de l'huile d'olive vierge extra à appellation d'origine protégée «Olio di Calabria» comprend l'ensemble du territoire administratif de la région de la Calabre.

5. Lien avec l'aire géographique

Dans les régions concernées par la culture de l'olivier destiné à la production de l'huile d'olive vierge extra à indication géographique protégée «Olio di Calabria», le climat se caractérise par une saison froide et humide, de décembre à février, avec des températures minimales pouvant descendre en dessous des 8 °C, suivie d'une période estivale chaude et sèche, de mai à septembre, avec des températures qui dépassent souvent les 32 °C en juillet-août, mois caractérisés par des sécheresses prolongées, comme le prouve le faible taux de précipitations qui représente moins de 10 % du total annuel (600 mm en moyenne).

Il s'agit d'un climat tempéré avec des étés secs, généralement qualifié de «méditerranéen».

En outre, les sols où pousse l'olivier présentent une nature et une morphologie différentes et sont le fruit d'événements géologiques et tectoniques complexes qui ont contribué à former une structure constituée essentiellement d'un certain nombre de couches cristallines que l'on retrouve dans tout l'Arc calabrais résultant de la déformation de la croûte océanique et continentale.

Les températures élevées et les longues périodes de sécheresse estivale constituent les facteurs environnementaux les plus importants dans la détermination de certains indices de qualité du produit, tels que le contenu phénolique et la composition en acides, en particulier les valeurs de l'acide oléique qui garantissent la spécificité du produit.

Les cultivars pouvant être utilisés, exclusivement autochtones, présents dans une proportion d'au moins 90 % de la composition variétale constituent un élément de spécificité du produit final. De nombreuses sources bibliographiques prouvent en effet que les cultivars autochtones calabrais les plus présents, indiqués dans le cahier des charges comme cultivars principaux, permettent, même utilisés seuls, d'obtenir des huiles dont les caractéristiques physiques, chimiques et sensorielles sont conformes aux spécifications mentionnées (citons entre autres «Olive germplasm- the cultivation, table olive and olive oil industry in Italy» de Innocenzo Muzzalupo, éditions INTECH, ISBN 978-953-51-0883-2, novembre 2012).

En effet, le recours aux cultivars principaux permet d'obtenir une huile présentant des caractéristiques chimiques et sensorielles homogènes et spécifiques, clairement identifiables et facilement reconnaissables par le consommateur. Parmi les «caractéristiques sensorielles» de l'huile vierge extra à indication géographique protégée «Olio di Calabria», il convient tout d'abord de noter le fruité de l'olive verte ou juste parvenue à la véraison, les notes florales et d'artichaut auxquelles s'ajoutent des notes persistantes d'herbe fraîchement coupée, de feuille et de tomate (verte/mûre). Au goût, l'«Olio di Calabria» est appréciée pour la structure harmonieuse de ses composants, qui se traduit par des valeurs moyennes d'amertume et de piquant, cette caractéristique étant due à la teneur phénolique moyenne/élevée.

En ce qui concerne l'appellation «Olio di Calabria», il convient en particulier de citer un document datant de 1992 qui confirme l'existence de cette dénomination attribuée à l'huile produite dans la région de Calabre et son enregistrement auprès du «Ministère de l'industrie, du commerce et de l'artisanat — Office des brevets» de l'époque.

D'autres documents tels que les nombreuses factures relatives à la commercialisation de l'huile au cours de la période 1975-2014 mentionnent également la dénomination «Olio di Calabria».

En outre, des documents de 1865 faisant état d'échanges commerciaux de l'huile de Calabre, en plus d'attester de la qualité reconnue de ce produit, laissent à penser que la Maison royale des Bourbons s'approvisionnait auprès d'exploitations situées dans la région de Calabre.

La volonté d'améliorer la qualité de l'«Olio di Calabria» et de protéger sa production dans le but de commercialiser un produit d'une qualité toujours accrue est démontrée par le fait que, dès 1888, un arrêté royal prévoyait d'établir à Palmi (province de Reggio de Calabre)...«un moulin expérimental pour améliorer la qualité de l'huile d'olive»... [«L'Olio Vergine di Oliva - un approccio alla valorizzazione» (L'huile d'olive vierge — comment la valoriser?) de Sciancalepore Vito, éditions Hoepli, 2002, p. 141-143].

Toute cette documentation démontre l'existence d'un lien ancestral entre l'huile et la Calabre et partant, du lien entre le territoire et le produit qui a revêtu une importance fondamentale, y compris grâce aux efforts déployés par les producteurs calabrais afin d'obtenir une huile d'olive vierge extra de qualité, capable de conjuguer les conditions environnementales et la production traditionnelle. Ces efforts ont été reconnus et largement récompensés dans différents concours nationaux et internationaux.

Concours et prix internationaux:

- 1^{er} prix au concours national d'olive vierge extra de qualité «Ercole Oliario», de 2001 à 2011, lors des IX-XII-XIV-XIX éditions du concours
- 2^e prix à la XVII^e édition du concours national d'huile d'olive vierge extra de qualité «Ercole olivario» de 2009

- médaille d'or au Los Angeles County FAIR Olives Oils of the World, éditions 2004, 2006 et 2009
- prix de la meilleure huile d'olive vierge extra biologique de l'année, l'Extravergine - Guide des meilleures huiles vierge extra de qualité établie au monde, éditions 2005, 2009 et 2010
- 2^e prix du premier championnat du monde, Shanghai Expo, édition 2010
- 3^e prix au concours Montiferru, édition 2009
- prix Gold Prestige TERRAOLIVO, éditions 2011 et 2012

Ces dernières années, les nombreux prix obtenus ont contribué à accroître et renforcer la réputation de l'«Olio di Calabria» auprès des opérateurs et des consommateurs, cette réputation étant liée à une huile qui renferme des spécificités bien définies, et dont la reconnaissance aurait pour effet de protéger et de promouvoir comme il se doit le produit ainsi que d'en assurer le contrôle nécessaire.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du 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 e IGP» [Produits AOP et IGP] (en haut, à droite de l'écran), puis 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].
