

V

(Avis)

## 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 474/07)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande d'enregistrement en application de l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DOCUMENT UNIQUE

«MARCHE»

N° UE: IT-PGI-0005-01338 — 26.5.2015

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Marche»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. *Type de produits*

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

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

L'indication géographique protégée «Marche» est réservée à l'huile d'olive vierge extra obtenue à partir d'olives produites dans l'aire géographique définie au point 4.

Au moment de sa mise à la consommation, l'huile d'olive vierge extra qui bénéficie de l'indication géographique protégée «Marche» doit posséder les caractéristiques suivantes:

— couleur: jaune-vert,

— caractéristiques olfactives/gustatives:

Descripteur	Médiane
Défauts	0
Fruité	3-7
Amer	2,5-7

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Descripteur	Médiane
Piquant	3-7
Herbe et/ou amande et/ou artichaut	2-6

Acidité maximale totale exprimée en acide oléique, en poids: 0,4 %

Indice de peroxyde:  $\leq 12$  (meq O<sub>2</sub>/Kg)

Acide oléique: 72 % au minimum

Acide linoléique: 9 % au maximum

K232: 2,2 au maximum

K270: 0,15 au maximum

Delta K: 0,005 au maximum

Polyphénols totaux: 200 mg/kg au minimum (déterminés par voie colorimétrique et exprimés en acide gallique)

L'IGP «Marche» est caractérisée par un fruité moyen, vert, une amertume moyenne et un piquant moyen, avec de faibles fluctuations vers l'intense ou vers le léger, liées à des paramètres agronomiques/technologiques et à l'année de récolte; le fruité est caractérisé par des notes herbacées fraîches auxquelles s'associe un parfum d'herbe typique parfois accompagné/remplacé par des notes d'amande et/ou d'artichaut en fonction de la composante variétale prédominante.

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

Les variétés qui entrent de façon prédominante dans la composition du produit bénéficiant de l'indication géographique protégée «Marche» sont au nombre de 12, dont 10 sont autochtones. Les variétés autochtones sont les suivantes: Ascolana tenera, Carboncella, Coroncina, Mignola, Orbetana, Piantone di Falerone, Piantone di Mogliano, Raggia/Raggiola, Rosciola dei Colli Esini et Sargano di Fermo. Les 2 autres variétés, Frantoio et Leccino, sont utilisées couramment, car elles sont toutes deux présentes sur le territoire depuis environ un siècle, depuis leur propagation à la suite des fortes gelées de 1905, 1929 et 1956 en raison de leur résistance au froid et de leur niveau satisfaisant de productivité. Les 12 variétés susmentionnées doivent être présentes dans les oliveraies, seules ou en association, dans une proportion minimale de 85 %. D'autres variétés sont également admises, dans une proportion maximale de 15 %.

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*

L'huile «Marche» IGP doit être commercialisée dans des récipients autorisés par la réglementation en vigueur, dont la capacité n'excède pas 5 litres et qui sont scellés et pourvus d'une étiquette.

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

L'étiquette doit comporter la mention «olio extravergine di oliva "Marche" IGP», indiquée en caractères lisibles et indélébiles de façon à pouvoir être distinguée de l'ensemble des indications apparaissant sur l'étiquette.

L'utilisation d'indications faisant référence à des entreprises, noms, raisons sociales, marques privées ou groupements est autorisée, pour autant que ces indications n'aient pas de signification laudative et qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur.

L'utilisation de noms d'exploitations, de domaines ou de fermes est permise uniquement si le produit a été obtenu exclusivement à partir d'olives récoltées dans les oliveraies de l'exploitation. La référence au conditionnement effectué dans l'exploitation oléicole est autorisée uniquement si le conditionnement est effectué au sein même de l'exploitation.

Ces mentions peuvent figurer sur l'étiquette, à condition que la hauteur et la largeur des caractères n'excèdent pas la moitié de la taille des caractères utilisés pour l'indication géographique protégée.

L'utilisation de la mention «monovariétale» suivie du nom du cultivar employé parmi ceux énumérés au point 3.3. est admise.

L'année de production des olives à partir desquelles l'huile est obtenue doit obligatoirement être mentionnée sur l'étiquette.

Doit nécessairement figurer sur l'étiquette le symbole européen de l'indication géographique protégée, en couleurs ou en noir et blanc conformément à la réglementation en vigueur.

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

L'aire de production de l'indication géographique protégée «Marche» comprend les communes suivantes, dont le territoire, occupé par des oliveraies, se prête parfaitement à l'obtention de produits possédant les caractéristiques qualitatives spécifiées. On trouvera ci-après la liste des communes appartenant à l'aire de l'IGP «Marche». Pour celles qui ne sont pas intégralement incluses, on trouvera ci-après la liste des feuilles cadastrales, également appelées feuilles de plan, relevant de l'intérieur de l'aire. Les feuilles sont numérotées de façon distincte pour chaque commune; chaque commune est divisée en feuilles et parcelles. Toute la documentation est déposée à l'Agenzia delle Entrate (cadastre des terrains).

##### a) Communes intégralement incluses:

Acquaviva Picena, Agugliano, Altidona, Ancona, Appignano, Appignano del Tronto, Ascoli Piceno, Auditore, Barbara, Barchi, Belforte all'Isauro, Belforte del Chienti, Belmonte Piceno, Belvedere Ostrense, Camerano, Camerata Picena, Campofilone, Camporotondo di Fiastone, Carassai, Cartoceto, Castel di Lama, Castelbellino, Castelfidardo, Castelleone di Suasa, Castelplanio, Castignano, Castorano, Chiaravalle, Cingoli, Civitanova Marche, Colli del Tronto, Colmurano, Corinaldo, Corridonia, Cossignano, Cupra Marittima, Cupramontana, Falconara Marittima, Falerone, Fano, Fermignano, Fermo, Filottrano, Folignano, Force, Fossombrone, Francavilla d'Ete, Fratte Rosa, Frontino, Gabicce Mare, Gradara, Grottammare, Grottazzolina, Gualdo, Isola del Piano, Jesi, Lapedona, Loreto, Loro Piceno, Lunano, Macerata, Macerata Feltria, Magliano di Tenna, Maiolati Spontini, Maltignano, Massa Fermata, Massignano, Mercatino Conca, Mergo, Mogliano, Mobaraccio, Mondavio, Mondolfo, Monsampietro Morico, Monsampolo del Tronto, Monsano, Montalto delle Marche, Montappone, Monte Cerignone, Monte Giberto, Monte Porzio, Monte Rinaldo, Monte Roberto, Monte San Giusto, Monte San Martino, Monte San Pietrangeli, Monte San Vito, Monte Urano, Monte Vidon Combatte, Monte Vidon Corrado, Montecalvo in Foglia, Montecarotto, Montecassiano, Monteciccardo, Montecopiolo, Montecosaro, Montedinove, Montefalcone Appennino, Montefano, Montefelcino, Montefiore dell'Aso, Montegiorgio, Montegranaro, Montegrimano Terme, Montelabbate, Monteleone di Fermo, Montelparo, Montelupone, Montemaggiore al Metauro, Montemarciano, Monteprandone, Monterubbiano, Montottone, Moresco, Morro d'Alba, Morrovalle, Numana, Offagna, Offida, Orciano di Pesaro, Ortezzano, Osimo, Ostra, Ostra Vetere, Palmiano, Pedaso, Peglio, Penna San Giovanni, Pergola, Pesaro, Petriano, Petriolo, Petritoli, Piagge, Piandimeleto, Pietrarubbia, Poggio San Marcello, Pollenza, Polverigi, Ponzano di Fermo, Porto Recanati, Porto San Giorgio, Porto Sant'Elpidio, Potenza Picena, Rapagnano, Recanati, Ripatransone, Ripe San Ginesio, Rosora, Rotella, Saltara, San Benedetto Del Tronto, San Costanzo, San Giorgio di Pesaro, San Lorenzo in Campo, San Marcello, San Paolo di Jesi, Santa Maria Nuova, Santa Vittoria in Matenano, Sant'Angelo in Pontano, Sant'Elpidio a Mare, Sant'Ippolito, Sassocorvaro, Sassofeltrio, Senigallia, Serra de'Conti, Serrungarina, Servigliano, Sirolo, Smerillo, Spinetoli, Staffolo, Tavoletto, Tavullia, Tolentino, Torre San Patrizio, Trecastelli, Treia, Urbino, Urbisaglia, Vallefoglia, Venarotta.

##### b) Communes partiellement incluses (le tiret indique que toutes les feuilles cadastrales comprises entre les deux chiffres sont incluses; par exemple 4-8 indique que les feuilles 4, 5, 6, 7 et 8 sont incluses):

Acquacarina — Feuilles 3, 7, 8; Acqualagna - Feuilles 1- 31, 34-54; Acquasanta Terme - Feuilles 12, 22-26, 34-39, 45-50, 57-67, 71, 73-84, 90-92, 95-98, 104, 105, 110-113; Amandola - Feuilles 1-26, 29-34, 40-50, 53-60, 65, 66, 68-70; Apecchio - Feuilles 2-7, 21; Apiro - Feuilles 1-20, 22-29, 33-41, 48-50, 53-55, 64, 65; Arcevia - Feuilles 1-39, 41-48, 52-59, 63-69, 73, 75-79, 84-90, 93-101, 103-109, 114-121, 123; Cagli - Feuilles 1-40, 42-61, 65-83, 85-104, 107-117, 122-138, 150-157, 176-180, 192-198; Caldara - Feuilles 1, 2, 6, 8, 13-16, 22-25, 30; Camerino - Feuilles 1-9, 15-19, 25-28, 34-36, 43-50, 58-65, 71-75, 78-87, 89, 90, 102-124; Carpegna - Feuilles 1-24, 28-30; Castelraimondo - Feuilles 1, 3, 4, 10-22, 24-28, 30-32; Cerreto d'Esi - Feuilles 1-3, 8-20; Cessapalombo - Feuilles 1, 2, 4, 5, 7-9; Comunanza - Feuilles 1-16, 18-25, 27-30, 33-38, 41-44, 46-52, 54; Esanatoglia - Feuilles 2-4, 9-11, 13, 14, 17, 19, 20, 26; Fabriano - Feuilles 19-22, 25, 26, 39-43, 57-63, 80-87, 93-103, 117-122, 136-143, 153-159, 167-170, 177-180, 192-195, 208, 216, 225-227; Fiastra - Feuilles 1, 6-8, 10, 11, 14-17, 23-26, 32-37, 40, 45; Fiordimonte - Feuilles 1-7; Frontone - Feuilles 1-12, 15; Gagliole - Feuilles 6, 7, 11-13, 16-19, 21, 22; Genga - Feuilles 1-3, 7, 12, 18, 20, 24, 25, 29, 34, 40-42, 50-52, 60-63, 68-70; Matelica - Feuilles 11, 16-19, 21-26, 31-35, 40-45, 48-58, 60-83; Mercatello sul Metauro - Feuilles 27-29, 36, 47-51, 59-61, 69; Montefortino - Feuilles 6-8, 11, 12, 19, 22, 23, 28, 35, 46; Montegallo - Feuilles 7, 8, 13; Muccia - Feuilles 1, 4, 7-9, 11, 12, 18-21; Pieve Torina - Feuilles 2, 5-7, 23-25, 35-37; Pievebovigliana - Feuilles 1-16, 20, 21, 26; Piobbico - Feuilles 8, 16, 17; Pioraco - Feuilles 8-10, 12-15; Poggio San Vicino - Feuilles 1, 2, 5, 6, 11; Roccafluvione - Feuilles 1-22, 27-36, 38, 40-50, 52-60; San Ginesio - Feuilles 1-35, 37, 39-56, 59-64, 68-77; San Severino Marche - Feuilles 1-6, 13-26, 31-40, 45-51, 57-67, 68, 77-85, 90-100, 106-117, 120-128, 131-143, 148-159, 165-172, 181-186, 191-197; Sant'Angelo in Vado - Feuilles 1-49, 52-56, 60-64, 67-87; Sarnano - Feuilles 1-5, 7, 9-15, 21-24, 29-32, 36-39, 43-45; Sassoferrato - Feuilles 1-4, 6-9, 12-16, 21-25, 27-35, 37-46, 48-57, 61-68, 72-75, 82-88, 93-96, 100-102, 107-110, 117-119, 125-128, 136, 137; Serra San Quirico - Feuilles 1-3, 5-10, 16-20, 25-28, 32-36, 38-43, 45; Serra Sant'Abbondio - Feuilles 1-5, 7-10, 12, 15-17; Serrapetrona - Feuilles 9-13, 19, 20, 25, 26, 30, 31, 34; Urbania - Feuilles 1-16, 18, 19, 21-33, 38-44, 48-59, 64-69, 76, 77.

## 5. Lien avec l'aire géographique

L'huile «Marche» jouit depuis très longtemps d'une grande renommée, qui est restée intacte jusqu'à nos jours. Les références historiques les plus anciennes font état de l'huile «di Marca» ou «de Marchia», tandis qu'au cours des deux derniers siècles, s'est de plus en plus répandue la déclinaison au pluriel «Marche» en référence au nom de la région qui apparaît définitivement dans l'arrêté d'annexion à l'État italien de 1860.

Nous trouvons mention de l'huile «Marche» et de sa qualité pendant la période des Signorie. En 1228, les navires des Marches qui accostaient sur la rive du Pô à Ferrare devaient acquitter un péage, appelé «ripatico», représentant 25 livres d'huile à laquelle il était conféré une valeur supérieure à celle provenant d'autres régions. Ce fait est confirmé par les chapitres consacrés à la corporation des *ternieri* (vendeurs d'huile) de Venise, rédigés en 1263, où il est indiqué que «l'olio de Marchia» devait être séparée des autres produits similaires pour la revendre à un prix supérieur en raison de sa couleur et de son goût.

L'huile «Marche» était également vendue aux commerçants florentins; en 1347, les lainiers de Florence ont importé des Marches au moins 2 500 jarres d'huile d'olive. L'exportation de l'huile vers les autres régions s'est poursuivie jusqu'à la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle. Enfin, dans une lettre datant de février 1828, le grand poète des Marches, Giacomo Leopardi, signale à son père que «l'olio della Marca» (l'huile des Marches) est célèbre, également hors de la région.

Cette renommée très ancienne est restée intacte au fil des siècles et aujourd'hui, plus que jamais, l'huile «Marche» est recherchée et appréciée en vertu de ses caractéristiques. En attestent les nombreux prix obtenus au niveau national et international par les exploitations des Marches au cours des dernières années (reconnaissance comme meilleure huile italienne par méthode traditionnelle par presse par l'Union méditerranéenne des dégustateurs d'huiles, World Culinary Cup à l'Expogast, International Olive Oil Award de Zürich, Los Angeles County FAIR, Der Feinschmecker, Due Olive Award de Slow Food, BioFach, AVPA de Paris, New York International Olive Oil Competition, Global Olive Oil Competition de Shanghai, Copenhagen International Olive Oil Awards, Orciolo d'oro de l'Enohobby, Ercole Olivario).

À cela s'ajoute la diffusion du nom, tant dans le commerce que dans le langage commun, qui est démontrée par de nombreux éléments objectifs. Parmi ces éléments, il est à souligner qu'en tapant sur les principaux moteurs de recherche les termes «olio Marche», on trouve des milliers de documents, dont beaucoup sont particulièrement importants et témoignent de la diffusion de la dénomination auprès des professionnels du secteur à partir des opérateurs économiques.

Dans le commerce, la diffusion a été limitée ces dernières années par la réglementation européenne sur l'indication de l'origine [règlement (CE) n° 2815/98, règlement (CE) n° 1019/2002 et règlement (UE) n° 29/2012]; malgré cela, la demande du marché a conduit certains producteurs à utiliser quand même pour leur huile la référence géographique «Marche» comme le prouvent les nombreuses mesures disciplinaires du département responsable au ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières.

Cette grande renommée de l'huile «Marche» découle sans aucun doute de ses caractéristiques qualitatives dues à un ensemble de facteurs pédoclimatiques, technologiques et socio-économiques.

L'huile «Marche» est un produit identifiable, avec sa couleur jaune-vert et son fruité d'intensité plutôt moyenne ou moyenne-intense. Dans l'ensemble, cette huile est très aromatique et équilibrée du point de vue gustatif. La description du profil organoleptique et sensoriel de l'huile «Marche» découlant des analyses réalisées sur 259 échantillons à partir de 2009, est corroborée par le rapport technique élaboré par le chef de jury de l'Assam (jury agréé par le COI en 2001 et aujourd'hui agréé par le ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières).

Une autre étude, réalisée par l'Istituto di Elaiotecnica de Pescara et destinée à mettre en évidence des «éléments de caractérisation interrégionale», a porté sur des centaines d'échantillons d'huiles produites sur le territoire des Marches pour lesquels les spectres de la RMN du carbone-13 ont été enregistrés. L'analyse statistique des intensités relatives des signaux des spectres de RMN <sup>13</sup>C des acides gras des triglycérides a pour finalité la définition de catégories d'huiles homogènes conditionnées dans l'aire géographique de production. Sur cette base scientifique, l'étude a permis d'établir que, comparées à des huiles provenant des Abruzzes et des Pouilles, les huiles de la région des Marches forment «une catégorie distincte». Voilà qui atteste une fois de plus la spécificité de l'huile des Marches découlant de ses caractéristiques particulières issues de l'interaction de son milieu géographique avec son territoire de production.

Du point de vue climatique, selon la classification de Mennella qui a divisé l'Italie en 15 zones climatiques, les Marches, caractérisées par une isotherme annuelle comprise entre 15 et 16 °C, font partie de la zone 6 (versant de l'Adriatique central).

L'aire de production couvre environ 76 % de la surface régionale et permet d'assurer la viabilité économique de l'IGP car elle permet de disposer d'une masse critique de produit, qui, même si elle représente une quantité équivalente à environ 0,5-0,7 % de la production nationale, peut garantir une rémunération satisfaisante aux agriculteurs, conformément à l'un des principes fondamentaux du règlement (UE) n° 1151/2012.

La spécificité du produit ne présente de variations importantes entre les différentes zones oléicoles des Marches car l'aire de production est relativement homogène, et il y a lieu de souligner que ce sont des variétés autochtones sélectionnées et implantées au fil des siècles qui contribuent majoritairement à la production de l'huile «Marches».

La région des Marches est la région adriatique la plus au nord où l'olivier représente la principale culture arboricole. Cela a une incidence sur la singularité de l'huile caractérisée par une fluidité imputable à la synthèse réduite des acides gras saturés, tels que l'acide palmitique et l'acide linoléique, par rapport à l'acide oléique et aux autres acides insaturés. Cette composition en acides la rapproche davantage des huiles des régions du lac de Garde et de la Ligurie comme zones limites pour la présence de l'oléiculture et de l'insaturation qui en découle de la matière grasse en raison des conditions climatiques semi-continentales. Les températures généralement peu élevées favorisent en outre la présence de polyphénols dont la teneur est la plus élevée de toutes les dénominations italiennes enregistrées (42 DOP et 1 IGP). Les variétés locales qui, au cours des siècles, se sont adaptées à l'environnement des Marches contribuent à enrichir encore le profil sensoriel de l'huile avec des senteurs singulières (herbe, amande, artichaut).

Une autre spécificité de l'huile «Marche» est son niveau d'acidité maximale (0,4 %), qui est le plus faible dans l'absolu de toutes les dénominations enregistrées. Ce paramètre qualitatif réduit sensiblement la variabilité de l'huile obtenue dans l'aire de production délimitée.

Un autre facteur contribuant à caractériser la qualité de l'huile des Marches est l'attention particulière lors de la récolte qui est traditionnellement accordée au choix de la période optimale et aux modes de récolte utilisés. Au fil du temps, s'est maintenu le mode de récolte consistant à cueillir directement le fruit sur l'arbre, en le détachant à la main ou à l'aide d'outils rendant la tâche plus aisée — cette pratique étant à l'heure actuelle la plus répandue — ou grâce à des moyens mécaniques qui garantissent l'intégrité du fruit. Dans les Marches, la récolte de l'olive au sol n'a jamais été pratiquée.

La région des Marches possède également une longue tradition de l'extraction. Selon un recensement de 1910, la province d'Ancône comptait à cette époque 163 moulins en activité (mus par des animaux ou par une autre force motrice), ce qui permet d'en déduire une large diffusion des installations dans toutes les communes de la région pratiquant la culture de l'olivier. En 2000, 165 moulins étaient en activité dans la région. Ce chiffre permet d'affirmer que chaque commune dans laquelle se pratique aujourd'hui l'oléiculture peut assurer le pressage des olives du fait de la large diffusion des installations. Ce véritable réseau de moulins garantit que la trituration s'effectue rapidement sans compromettre la qualité des olives. La disponibilité de techniques modernes est également due à la présence, dans la région des Marches, du premier fabricant au monde de machines pour le secteur oléicole.

### 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](http://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 e STG» [Produits AOP, IGP et 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].