

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques**

(2005/C 274/05)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 et 12 quinquies dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre, d'un État membre de l'OMC ou d'un pays tiers reconnu selon l'article 12, paragraphe 3, dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6 par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

FICHE RÉSUMÉE

**RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL**

**«PONIENTE DE GRANADA»**

**N° CE: ES/00273/23.01.2003**

**AOP (X) IGP ( )**

Cette fiche est un résumé établi aux fins d'information. Pour une information complète, en particulier pour les producteurs des produits couverts par l'AOP ou l'IGP concernée, il convient de consulter la version complète du cahier des charges soit au niveau national, soit auprès des services de la Commission européenne <sup>(1)</sup>.

1. *Service compétent de l'État membre:*

Nom: Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales. Dirección General de Alimentación. Secretaria General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Adresse: Paseo Infanta Isabel, 1  
ES-28071 Madrid

Tél.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

2. *Groupement:*

2.1. Nom: Asociación de aceites de oliva del Poniente de Granada

2.2. Adresse: Carretera de Priego s/n, 18.270 Montefrío (Granada) España

Tél.: (34) 58 33 62 35

Fax: (34) 58 33 65 44

2.3. Composition: Producteurs/transformateurs (X) autre ( )

3. *Type de produit:*

Huile d'olive vierge extra.- Classe 1.5. — Matières grasses.

4. *Description du cahier des charges:*

(Résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

4.1. Nom: «Poniente de Granada»

<sup>(1)</sup> Commission européenne, Direction Générale Agriculture, Unité Politique de qualité des produits agricoles, BE-1049 Bruxelles.

#### 4.2. Description:

Huile d'olive vierge extra, extraite du fruit de différentes espèces d'olivier (*Olea europea*, L.): Picudo, Picual ó Martejo, Hojiblanca, Lucio, Nevadillo de Alhama de Granada et Loaime.

Ces huiles sont modérément stables en raison de leur forte concentration en polyphénols. Leur teneur en acides gras, due aux nombreuses variétés existantes et au milieu géographique, en fait des huiles très équilibrées pour l'alimentation. Les taux d'acide oléique vont du niveau moyen à élevé, ceux d'acide linoléique sont élevés ainsi que le rapport acides gras insaturés/saturés.

En ce qui concerne les qualités organoleptiques, ces huiles sont légères en bouche et offrent toute une gamme d'arômes de fruits frais, de fruits mûrs, d'herbe, de figuier, etc. La combinaison parfaite de différents attributs produit des huiles équilibrées et rondes, qui présentent des touches d'amertume et un picotement harmonieusement associés à des saveurs douces.

La couleur des huiles va du jaune vert au jaune doré, selon l'époque de la récolte, le climat, la variété et la situation géographique à l'intérieur de la région.

Les huiles protégées par l'appellation d'origine doivent nécessairement appartenir à la catégorie «vierge extra» et présenter les caractéristiques analytiques suivantes, exprimées en valeurs maximales admissibles:

- indice de peroxyde: 15 m.e.q. d'oxygène actif au maximum par kilogramme d'huile.
- absorption des ultraviolets (K270): 0,15 au maximum.
- humidité: 0,2 % au maximum pour les huiles non filtrées et 0,1 % pour les huiles filtrées.
- impuretés: 0,1 % au maximum.
- essais organoleptiques: 6,5 au minimum.

#### 4.3. Aire géographique:

L'aire de production se situe à l'ouest de la province de Grenade (comme l'indique l'appellation «poniente de Granada»).

Elle est constituée des territoires situés sur les communes de Algarinejo, Alhama de Granada, Arenas del Rey, Cacín, Huétor Tájar, Íllora, Jayena, Loja, Montefrío, Moraleda de Zafayona, Salar, Santa Cruz del Comercio, Villanueva de Mesía, Zafarraya, Zagray et, sur la commune de Moclín, de la zone occidentale qui s'étend jusqu'à la frontière naturelle tracée par la rivière Velillos, ces terres appartenant toutes à la province de Grenade.

La zone d'élaboration et de conditionnement correspond à l'aire de production.

#### 4.4. Preuve de l'origine:

Les olives sont issues des variétés autorisées des oliveraies inscrites au registre des appellations d'origine. L'huile provient des huileries situées dans l'aire de production. Elle est également conservée dans les huileries et dans les usines de conditionnement agréées qui disposent des installations adaptées pour lui assurer une conservation optimale. Le conseil de réglementation établit un plan de surveillance incluant la certification finale des huiles. Une étiquette numérotée, délivrée par le conseil de réglementation, garantit que les huiles qui bénéficient de l'appellation remplissent les conditions du cahier des charges.

#### 4.5. Méthode d'obtention:

Les oliviers sont disposés en rangs et plantés en carrés, avec une densité comprise entre 60 et 125 individus par hectare et un nombre de 2 ou 3 troncs par arbre. Plus de 85 % de l'oliveraie se trouve sur des terres non irriguées. Les méthodes de production sont celles traditionnellement appliquées dans la zone et respectent le milieu environnant. La cueillette s'effectue lorsque les fruits sont sains et arrivés à maturité; ces derniers sont cueillis directement sur l'arbre, soit au moyen des techniques traditionnelles de gaulage, soit à l'aide de «vibreurs» (ramassage mécanique), soit en combinant les deux méthodes. Les fruits sont toujours transportés en vrac jusqu'à l'huilerie, dans des remorques ou des conteneurs rigides. La capacité de l'huilerie est adaptée aux quantités maximales d'olives livrées quotidiennement. Le pressage a lieu dans les huileries agréées, au plus tard dans les 48 heures suivant la récolte. La trituration des olives est réalisée en continue au moyen de moulins à marteaux fabriqués dans un matériau inerte autorisé dans l'industrie alimentaire. La température de la pâte durant le malaxage est contrôlée de manière à ce qu'elle n'excède jamais 33 °C, température critique. Le seul adjuvant autorisé est le talc alimentaire dûment homologué et la dose maximale est de 2,5 %. La séparation des phases s'opère essentiellement par centrifugation. Les huiles issues de la deuxième centrifugation (huiles issues de pressions successives) ne peuvent recevoir l'appellation d'origine «Poniente de Granada». La température de l'eau injectée dans les centrifugeuses de type «decanter» (centrifugation horizontale) ne peut excéder 32 °C. Celle de l'eau versée dans les centrifugeuses verticales doit empêcher tout phénomène d'inversion des phases. La durée de décantation doit être supérieure à six heures lorsqu'elle s'effectue par centrifugation et à 36 heures lorsqu'il s'agit de décantation naturelle. L'huile d'olive vierge extra est stockée dans des entrepôts, en cuves d'acier inoxydable ou d'acier revêtu adapté à l'agroalimentaire, et également dans des pressoirs. Toutes les cuves doivent être entièrement fermées et dotées d'un couvercle pour des raisons sanitaires, d'un fond incliné ou en tronc de cône et d'un dispositif de prélèvement. Les entrepôts et les cuves doivent être suffisamment climatisés pour éviter que se produisent de grands écarts thermiques qui dénatureraient les huiles. Le transport en vrac des huiles protégées n'est autorisé que dans les limites de l'aire de production. Le conditionneur doit disposer de systèmes de traçabilité des huiles conditionnées sous l'appellation d'origine. Le conditionnement s'effectue dans des récipients qui garantissent la sécurité alimentaire et ne portent pas atteinte à la qualité et la renommée des huiles protégées.

#### 4.6. Lien:

Dans la région, les premiers témoignages historiques relatifs à l'huile d'olive remontent aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles et concernent les communes de Loja, Montefrío et Illora, marquées par une forte tradition oléicole. Comme l'attestent plusieurs documents historiques, les moulins à huile ont été réglementés dès 1586, date de la publication des «*Ordenanzas Municipales de Molinos de aceites de la Ciudad de Loja*», qui restèrent en vigueur jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle (section «Órgano de Gobierno», apdo. Alcalde, libro 2, 1709, bibliothèque municipale de Loja.). En 1752, le marquis de la Ensenada évoque l'importance du secteur de l'huile d'olive dans la commune de Montefrío. Dans son *Enciclopedia Mundial del Olivo* (1996), le comité oléicole international cite parmi les variétés d'oliviers présentes en Espagne deux variétés originaires de Montefrío: Manzanilla de Montefrío et Chorreo de Montefrío. Dans le *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España* (1845), Pascal Madoz écrit que les terres de la commune d'Illora se prêtent bien à la culture de l'olivier et fait plus particulièrement référence au «Soto de Roma», propriété des ducs de Wellington sur laquelle se trouve le célèbre «Molino del Rey» construit en 1800. Enfin, dans sa publication intitulée *Las Raíces del Aceite de Oliva* (1984), le ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation tient les huiles produites à Loja, à Montefrío et à Illora pour les meilleures huiles d'olive de la province de Grenade.

L'aire de production présente certaines caractéristiques environnementales propres aux régions méditerranéennes et un régime thermique de type continental. Toutefois, la situation géographique de la région — entre l'Andalousie occidentale et orientale — et son relief caractérisé par la présence d'une grande vallée («Vega del río Genil», la vallée fertile de la rivière Genil) encaissée entre deux massifs montagneux, le sous-bétique au nord et le pénibétique au sud, contribuent à créer un microclimat marqué par des températures continentales extrêmes, des hivers longs et froids, des étés longs et chauds et de grandes variations thermiques entre l'hiver et l'été et le jour et la nuit. Ce régime thermique influe sur l'état de maturation final des olives, augmentant les teneurs en acide oléique, ainsi que sur le rapport acides gras insaturés/saturés. Il a également pour effet d'augmenter la concentration en polyphénols des olives.

Les huiles d'olive «Poniente de Granada» se différencient des autres essentiellement parce qu'elles sont issues d'une combinaison de six espèces d'olivier: Picual, Hojiblanca, Picudo, Lucio, Loaime et Nevadillo de Alhama de Granada. L'utilisation de différentes variétés sur une même exploitation est une pratique ancestrale, introduite par les agriculteurs de la région. Elle permettrait, d'une part, d'améliorer la pollinisation des oliviers et, d'autre part, d'atténuer les effets du phénomène d'alternance de production dû aux variations climatiques observées d'une année sur l'autre dans cette région.

#### 4.7. Structure de contrôle:

Nom: Consejo Regulador de la denominación de origen «Poniente de Granada»  
Adresse: Plaza Pedro Afán de Ribera, n° 1  
ES-18270 Montefrío (Granada)  
Tél.: (34) 958 33 68 79  
Fax: (34) 958 33 68 79

La structure de contrôle est conforme à la norme EN-45.011.

#### 4.8. Étiquetage:

La mention «Denominación de Origen Poniente de Granada» doit obligatoirement figurer sur l'étiquette. Les étiquettes sont agréées par le conseil de réglementation. Les contre-étiquettes sont numérotées et expédiées par le conseil de réglementation.

#### 4.9. Exigences nationales:

- Loi 25/1970 du 2 décembre sur le statut de la vigne, du vin et des alcools.
  - Décret 835/1972 du 23 mars approuvant le règlement de la Loi 25/1970. Ordonnance du 25 janvier 1994 précisant la correspondance entre la législation espagnole et le règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des indications géographiques protégées et des appellations d'origine des produits agroalimentaires.
  - Décret royal 1643/99 du 22 octobre régissant la procédure d'introduction des demandes d'inscription au registre communautaire des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées).
-