

# Journal officiel de l'Union européenne

# C 112



Édition  
de langue française

## Communications et informations

64<sup>e</sup> année

30 mars 2021

### Sommaire

#### IV Informations

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

##### **Commission européenne**

2021/C 112/01 Taux de change de l'euro — 29 mars 2021 ..... 1

#### V Avis

AUTRES ACTES

##### **Commission européenne**

2021/C 112/02 Publication d'une demande de modification du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 105 du règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil ... 2

2021/C 112/03 Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination 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 ..... 12

FR



## IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET  
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

## COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro <sup>(1)</sup>

29 mars 2021

(2021/C 112/01)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1784	CAD	dollar canadien	1,4833
JPY	yen japonais	129,19	HKD	dollar de Hong Kong	9,1618
DKK	couronne danoise	7,4360	NZD	dollar néo-zélandais	1,6805
GBP	livre sterling	0,85120	SGD	dollar de Singapour	1,5860
SEK	couronne suédoise	10,2205	KRW	won sud-coréen	1 334,49
CHF	franc suisse	1,1075	ZAR	rand sud-africain	17,6924
ISK	couronne islandaise	151,00	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,7334
NOK	couronne norvégienne	10,0738	HRK	kuna croate	7,5723
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	17 021,99
CZK	couronne tchèque	26,079	MYR	ringgit malais	4,8803
HUF	forint hongrois	362,32	PHP	peso philippin	57,112
PLN	zloty polonais	4,6457	RUB	rouble russe	89,4425
RON	leu roumain	4,9025	THB	baht thaïlandais	36,731
TRY	livre turque	9,6209	BRL	real brésilien	6,7964
AUD	dollar australien	1,5398	MXN	peso mexicain	24,4513
			INR	roupie indienne	85,5038

<sup>(1)</sup> Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

V

(Avis)

AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande de modification du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 105 du règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil**

(2021/C 112/02)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup> dans un délai de deux mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES

«Coteaux du Pont du Gard»

PGI-FR-A1131-AM01

Date de la demande: 29 août 2016

**1. Règles applicables à la modification**

Article 105 du règlement no 1308/2013 - Modification non mineure

**2. Description et motifs de la modification****2.1. Pratiques vitivinicoles - modification du rendement des vins rosés et rouges**

Le rendement maximum de production pour les vins rouges est augmenté, passant de 80 hl/ha à 90 hl/ha, ainsi que celui des vins rosés, passant de 90hl/ha à 100 hl/ha.

Concernant l'augmentation du rendement des vins rosés, cette demande a pour objectif d'autoriser une certaine réactivité de la production par rapport aux besoins du marché en faveur de vins rosés et d'en assurer la continuité.

Outre le marché des rosés qui connaît un accroissement très important, la recherche, par la clientèle, de vins rouges légers, moins alcoolisés a été analysée. En augmentant légèrement les rendements des parcelles de vignes répondant aux critères de production des vins rouges, ceci permettra d'élaborer des vins sur le fruit moins concentrés en alcool.

Cette légère augmentation de rendement n'affecte pas la typicité des vins rouges et rosés produits sous la dénomination «Coteaux du Pont du Gard».

Cette modification du point 6 «Rendement» – chapitre I du cahier des charges - impacte le document unique au point "Pratiques vitivinicoles - Rendements maximaux".

(1) JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

## 2.2. Production de vins mousseux de qualité

Le cahier des charges a été modifié afin d'en retirer l'intégralité des dispositions relatives à la production de vins mousseux de qualité. Cela fait suite à la décision du Conseil d'État du 2 mars 2015, annulant l'arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP «Coteaux du Pont du Gard» en ce qu'il homologue les dispositions du cahier des charges relatives aux «vins mousseux de qualité rouges, rosés et blancs».

Suite à des démarches engagées par la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémants, le Conseil d'Etat a annulé les dispositions "vins mousseux" des arrêtés relatifs à différentes IGP dont l'IGP Coteaux Pont du Gard, pour défaut d'antériorité. Dans son arrêt le conseil d'Etat a considéré que l'antériorité de la production de vins mousseux n'était pas établie dans la zone considérée.

Cette modification concerne le chapitre I du cahier des charges, aux points 3.1 «type de produits», 3.3 «Descriptif organoleptiques des vins», 7.2 «Spécificité des produits dans le lien à l'origine géographique» et impacte le document unique aux points suivants : "Catégories de produits de la vigne", "Description du ou des Vins", "Lien avec la zone géographique".

## 2.3. Description des produits

Au point 3-3 du chapitre I du cahier des charges, le descriptif des vins est complété pour préciser pour chaque couleur de vin et par catégorie de produits, le descriptif organoleptique des produits. Pour les vins de raisins surmûris, le descriptif des différentes couleurs de vins suit le descriptif des vins tranquilles avec en plus, la particularité que ces vins sont caractérisés par des arômes de fruits mûrs.

Ces compléments sont intégrés au point "Description du ou des vins" du document unique.

## 2.4. Modification de forme-aire de production

Le cahier des charges a été corrigé au point 4.1 du chapitre I pour intégrer une correction de forme :

Au premier alinéa l'expression «récolte des raisins» est remplacée par «production des raisins», terme plus juste pour définir la zone géographique de production des raisins comparativement à la zone de vinification et d'élaboration des vins.

Cette modification a été reportée dans le document unique au niveau du point "zone géographique délimitée".

## 2.5. Aire de proximité immédiate

Au point 4.2 du cahier des charges, la zone de proximité immédiate est transposée, sans modification, en liste de communes en remplacement de listes d'arrondissements dont le découpage administratif est moins précis.

La liste des communes est établie selon le code officiel géographique de l'année 2019 qui est la référence nationale.

Cette transcription de la zone de proximité immédiate en liste de communes a été reportée au point "conditions supplémentaires" du document unique.

## 2.6. Encépagement

Au point 5 du Chapitre I du cahier des charges, l'encépagement défini pour la production des vins de l'IGP "Coteaux du Pont du Gard" est complété des 9 variétés suivantes :

«Artaban N, Cabernet blanc B, Cabernet cortis N, Floreal B, Muscaris B, Soreli B, Souvignier gris B, Vidoc N et Voltis B.»

Ces variétés sont des variétés dites résistantes à la sécheresse et aux maladies cryptogamiques. Elles permettent une moindre utilisation de produits phytosanitaires tout en correspondant aux variétés utilisées pour la production de l'IGP. Elles ne modifient pas les caractéristiques des vins de l'IGP.

Ces variétés ont été ajoutées à la liste des variétés figurant au point "Principales variétés à raisins de cuves" du présent document unique.

## 2.7. Organisme de contrôle

La rédaction du chapitre 3 relatif à l'organisme de certification intervenant pour le compte de l'INAO, autorité de contrôle compétente, est mise à jour.

Ces corrections de forme n'impactent pas le document unique.

## 2.8. Lien avec la zone géographique

Le document unique a été complété au point "Lien avec la zone géographique" pour préciser que le lien de causalité des vins de l'IGP "Coteaux du Pont du Gard" repose sur la notoriété du site historique du Pont du Gard qui fait la réputation de vins de l'IGP.

Le dernier paragraphe du lien à l'origine figurant dans le cahier des charges a donc été supprimé dans le lien avec la zone géographique figurant dans le présent document unique puisqu'il n'ajoute pas d'éléments pertinents sur le lien. (Le dernier paragraphe est le suivant : "La vigne avec l'oléiculture et l'élevage taurin est ainsi au cœur de la culture gardoise. Elle participe activement à l'aménagement de ce territoire lié aux paysages de calcaires blancs si caractéristiques des garrigues à chênes verts de cette région").

### DOCUMENT UNIQUE

#### 1. Dénomination(s)

Coteaux du Pont du Gard

#### 2. Type de l'indication géographique

IGP - Indication géographique protégée

#### 3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

16. Vin issu de raisins surmûris

#### 4. Description du ou des vins

*Vins tranquilles rouges, rosés, blancs.*

Les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Élaborés majoritairement à partir des cépages grenache, syrah, merlot et cabernet sauvignon, les vins rouges sont en général d'une couleur assez soutenue, offrant une robe rouge avec des reflets violines, de l'éclat et de la brillance. Ces vins présentent un nez intense sur des notes primaires de fruits noirs et rouges très mûrs. En bouche ce sont des vins à l'attaque délicate, en milieu de bouche, la matière est dense mais avec beaucoup de rondeur, très enrobée, les tannins sont fins, ronds et n'assèchent pas du tout les papilles.

Les vins rosés sont élaborés majoritairement à base de cinsault, grenache et syrah. Ces vins présentent une robe rose soutenu. Le nez de ces vins exhale des arômes de fruits rouges, très nets, et peut présenter un côté vineux. En bouche ce sont des vins amples avec une très belle matière et une très belle persistance aromatique.

Les vins blancs sont fins et élégants, amples et fruités. Ils présentent une robe dans les tons jaune paille pouvant parfois présenter des reflets verts. Ces vins ont un nez net et très intense sur des notes primaires de fruits à chair blanche, et de fruits secs. La bouche est ronde et généreuse, ces vins expriment une belle vivacité avec de la fraîcheur et on retrouve les notes fruitées.

#### Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

*Vins de raisins surmûris rouges, rosés et blancs*

En plus du descriptif détaillé pour les vins tranquilles, les vins de raisins surmûris sont caractérisés par des arômes de fruits mûrs.

Pour les vins de raisins surmûris, les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique acquis, titre alcoométrique volumique total, titre alcoométrique volumique naturel et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

## 5. Pratiques vitivinicoles

### a. Pratiques œnologiques essentielles

#### Pratique œnologique spécifique

Les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

### b. Rendements maximaux

IGP «Coteaux du Pont du Gard » vins rouges et blancs

90 hectolitres par hectare

IGP «Coteaux du Pont du Gard » vins rosés

100 hectolitres par hectare

## 6. Zone géographique délimitée

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Coteaux du Pont du Gard » sont réalisées dans le département du Gard, sur le territoire des communes suivantes :

Aigues-Vives, Aimargues, Aramon, Argilliers, Aubais, Aubord, Aujargues, Bagnols sur Cèze, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Belvezet, Bernis, Bezouce, Boissières, Bouillargues, Cabrières, Caissargues, Calvisson, Carsan, Castillon du Gard, Caveirac, Chusclan, Clarensac, Codognan, Codolet, Collias, Comps, Congénies, Connaux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Flaux, Fournès, Fourques, Gallargues-le-Montueux, Garons, Générac, Jonquières Saint-Vincent, Junas, La Roque-sur-Cèze, Langlade, Laudun, Le Cailar, Lédénon, Les Angles, Lirac, Manduel, Marguerittes, Meynes, Milhaud, Montaren-et-Saint-Médiers, Montfaucon, Montfrin, Mus, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orsan, Parignargues, Pont-Saint-Esprit, Poulx, Pouzilhac, Pujaut, Redessan, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Rodilhan, Roquemaure, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Dionizy, Saint Etienne-des-Sorts, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Gervasy, Saint-Gilles, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-d'Aigouze, Saint-Laurent-les-Arbres, Saint-Laurent-de-Carnols Saint -Marcel-de-Careiret, Saint-Maximin, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Victor-La-Coste, Salazac, Sanilhac-et-Sagries, Sauveterre, Saze, Sernhac, Sommières, Tavel, Thézières, Tresques, Uchaud, Uzès, Vallabrègues, Valliguières, Vauvert, Vénéjan, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard, Vestric-et-Candiac (partie située au Sud-Est du Vistre), Villeneuve-lès-Avignon.

**7. Cépages principaux**

Alicante Henri Bouschet N  
Alphonse Lavallée N  
Altesse B  
Alvarinho - Albariño  
Aramon N  
Aramon blanc B  
Aramon gris G  
Arauel B  
Arinarnoa N  
Artaban N  
Arvine B - Petite Arvine  
Aubun N - Murescola  
Bourboulenc B - Doucillon blanc  
Brun argenté N - Vaccarèse  
Cabernet blanc B  
Cabernet cortis N  
Cabernet franc N  
Cabernet-Sauvignon N  
Caladoc N  
Cardinal Rg  
Carignan N  
Carignan blanc B  
Carmenère N  
Chardonnay B  
Chasan B  
Chasselas B  
Chenanson N  
Chenin B  
Cinsaut N - Cinsault  
Clairette B  
Clairette rose Rs  
Colombard B  
Cot N - Malbec  
Couderc noir N  
Counoise N  
Danlas B  
Egiodola N  
Floreale B  
Gamay N  
Gamay de Chaudenay N  
Gewurztraminer Rs  
Grenache N

Grenache blanc B  
Grenache gris G  
Gros Manseng B  
Lival N  
Lledoner pelut N  
Macabeu B - Macabeo  
Marsanne B  
Marselan N  
Maréchal Foch N  
Mauzac B  
Merlot N  
Mondeuse N  
Mondeuse blanche B  
Morrastel N - Minustellu, Graciano  
Mourvèdre N - Monastrell  
Muscaris B  
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato  
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato  
Nielluccio N - Nielluciu  
Négrette N  
Petit Manseng B  
Petit Verdot N  
Pinot gris G  
Pinot noir N  
Piquepoul blanc B  
Piquepoul gris G  
Piquepoul noir N  
Portan N  
Riesling B  
Rivarenc N - Aspiran noir  
Rivarenc blanc B - Aspiran blanc  
Roussanne B  
Sauvignon B - Sauvignon blanc  
Sauvignon gris G - Fié gris  
Sciaccarello N  
Semillon B  
Servant B  
Soreli B  
Souvignier gris Rs  
Sylvaner B

Syrah N - Shiraz

Tannat N

Tempranillo N

Terret blanc B

Terret gris G

Terret noir N

Ugni blanc B

Verdelho B

Vermentino B - Rolle

Vidoc N

Villard blanc B

Villard noir N

Viognier B

Voltis B

#### 8. Description du ou des liens

C'est le "Pont du Gard", site historique situé au cœur de la zone géographique dans le département du Gard qui a donné son nom à l'IGP "Coteaux du Pont du Gard" et qui fait la réputation de ses vins.

Ce vignoble du Languedoc est essentiellement installé dans une vaste zone de collines et plateaux calcaires, très caractéristiques de cette région gardoise, ainsi que sur les sables, cailloux et alluvions des plaines bordières à l'est et au sud en limite de la Camargue.

De par son éloignement de la mer et des montagnes, le climat est méditerranéen strict avec des étés très chauds et secs; le vent du nord appelé mistral est souvent puissant et alterne avec des épisodes de vents marins parfois responsables de pluies violentes à l'automne (épisode cévenol) qui ont façonné le paysage au cours des temps et conduit l'homme à domestiquer l'eau.

La pluviométrie annuelle est de 600 à 750 mm avec toutefois des variations importantes liées au caractère orageux des précipitations.

C'est à l'époque romaine que seront entrepris les premiers grands travaux d'aménagement de ce territoire, avec notamment l'aqueduc du Pont du Gard, monument classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, qui permis par 50 kilomètres de canalisations d'amener l'eau à Nîmes, et c'est à cette période que s'installera le premier vignoble important.

Après diverses vicissitudes, le vignoble prendra sa forme actuelle au cours du XIX<sup>ème</sup> siècle.

Reconnu en vin de pays par le décret du 16 novembre 1981, les vigneron ont décidé en 2010 une extension de l'aire à 5 vins de pays limitrophes afin d'amplifier la cohérence et la dynamique du territoire de l'IGP Coteaux du pont du Gard et de bénéficier du savoir-faire de tous les vigneron de cette région.

L'encépagement qui a considérablement évolué se partage entre des cépages méditerranéens très bien adaptés aux sols les plus secs, et d'autres cépages tels que les cabernets sauvignon et merlots pour les vins rouges et chardonnays, sauvignons pour les vins blancs, dans les sols plus profonds.

Les très bonnes conditions de maturation, l'adaptation des cépages et l'investissement œnologique permettent d'obtenir des vins au caractère méditerranéen affirmé.

Les vins rouges sont en général d'une couleur assez soutenue, puissants et chaleureux avec des arômes fruités et des structures tanniques variables en fonction des technologies de vinification utilisées.

Les vins rosés et blancs sont fins et élégants, amples et fruités, généralement vinifiés pour être consommés jeunes.

Les vins de raisins surmûris sont caractérisés par des arômes de fruits mûrs.

De par sa situation géographique, l'IGP Coteaux du pont du Gard bénéficie d'un climat très chaud qui permet d'élaborer des vins au caractère méditerranéen affirmé. L'adaptation de l'encépagement réalisé par les vignerons depuis plus de 30 ans a permis de répondre à la demande des nouveaux consommateurs, qui sont par ailleurs de plus en plus nombreux à venir découvrir la région, ses sites historiques et ses vins et participent à la notoriété de l'Indication géographique protégée «Coteaux du pont du Gard ».

## 9. Autres conditions essentielles

### *Étiquetage*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'indication géographique protégée «Coteaux du Pont du Gard » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée «Coteaux du Pont du Gard » peut être complétée par les mentions «primeur » ou «nouveau ». Ces mentions «primeur » ou «nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.

Le logo IGP de l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention «Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle «Vin de pays ».

### *Zone de proximité immédiate*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Coteaux du Pont du Gard » est constituée par les communes suivants sur la base du code officiel géographique de l'année 2019 :

Dans le département du Gard: Aigaliers, Aigremont, Aiguèze, Aigues-Mortes, Alès, Allègre-les-Fumades, Alzon, Anduze, Arpaillargues-et-Aureillac, Arphy, Arre, Arrigas, Aspères, Aubussargues, Aujac, Aulas, Aumessas, Avèze, Bagard, Barjac, Baron, Bessèges, Bez-et-Esparon, Blandas, Blauzac, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Bordezac, Boucoiran-et-Nozières, Bouquet, Bourdic, Bréau-Mars, Bragassargues, Branoux-les-Taillades, Brignon, Brouzet-lès-Alès, Brouzet-lès-Quissac, Campestre-et-Luc, Canaules-et-Argentières, Cannes-et-Clairan, Cardet, Carnas, Cassagnoles, Castelnau-Valence, Causse-Bégon, Cavillargues, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Collorgues, Cognac, Combas, Concoules, Conqueyrac, Corbès, Corconne, Courry, Crespian, Cros, Cruviers-Lascours, Deaux, Dions, Domessargues, Dourbies, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Euzet, Foissac, Fons, Fons-sur-Lussan, Fontanès, Fontarèches, Fressac, Générargues, Génolhac, Gagnières, Gailhan, Gajan, Garrigues-Sainte-Eulalie, Gaujac, Goudargues, Issirac, Lédignan, Lézan, La Bastide-d'Engras, La Bruguière, La Cadière-et-Cambo, La Calmette, La Capelle-et-Masmolène, La Grand-Combe, La Rouvière, La Vernarède, Lamelouze, Lanuéjols, Lasalle, Laval-Pradel, Laval-Saint-Roman, Le Garn, Le Grau-du-Roi, Le Martinet, Le Pin, Le Vigan, Lecques, Les Magès, Les Plans, Les Plantiers, Les Salles-du-Gardon, L'Estréchure, Liouc, Logrian-Florian, Lussan, Méjannes-lès-Alès, Méjannes-le-Clap, Malons-et-Elze, Mandagout, Martignargues, Maruéjols-lès-Gardon, Massanes, Massillargues-Attuech, Mauressargues, Meyrannes, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Mons, Montagnac, Montclus, Montdardier, Monteils, Montignargues, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Moussac, Navacelles, Ners, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Peyremale, Peyrolles, Pommiers, Pompignan, Pontails-et-Brésis, Portes, Potelières, Pougnaouresse, Puechredon, Quissac, Revens, Ribaute-les-Tavernes, Rivières, Robiac-Rochessadoules, Rochegude, Rogues, Roquedur, Rousson, Sénéchas, Saint-Etienne-de-l'Olm, Saint-Ambroix, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bénézet, Saint-Bauzély, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Brès, Saint-Bresson, Saint-Césaire-de-Gauzignan, Saint-Chartes, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Christol-lès-Alès, Saint-Clément, Saint-Dézéry, Saint-Denis, Sainte-Anastasie, Sainte-Cécile-d'Andorge, Sainte-Croix-de-Caderle, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Geniès-de-

Malgoirès, Saint-Hilaire-de-Brethmas, Saint-Hippolyte-de-Caton, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Ceyrargues, Saint-Jean-de-Crieulon, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Jean-de-Serres, Saint-Jean-de-Valérisclé, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Julien-les-Rosiers, Saint-Just-et-Vacquières, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Laurent-le-Minier, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgalmès, Saint-Maurice-de-Cazeville, Saint-Nazaire-des-Gardies, Saint-Paul-la-Coste, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Privat-de-Champclos, Saint-Privat-des-Vieux, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Saint-Sauveur-Camprieu, Saint-Théodorit, Saint-Victor-de-Malcap, Saint-Victor-des-Oules, Salindres, Salinelles, Sardan, Saumane, Sauve, Sauzet, Savignargues, Servas, Serviers-et-Labaume, Seynes, Soudorgues, Soustelle, Souvignargues, Sumène, Tharoux, Thoiras, Tornac, Trèves, Vézénobres, Vabres, Val-d'Aigoual, Vallérgues, Vallabrix, Verfeuil, Vic-le-Fesq, Villevieille, Vissec.

Dans le département de l'Hérault: Assas, Baillargues, Balaruc-les-Bains, Balaruc-le-Vieux, Beaulieu, Boisseron, Bouzigues, Buzignargues, Campagne, Candillargues, Castelnau-le-Lez, Castries, Cazeville, Clapiers, Claret, Combaillaux, Cournonsec, Cournonterral, Entre-Vignes, Fabrègues, Ferrières-les-Verreries, Fontanès, Frontignan, Galargues, Garrigues, Gigean, Grabels, Guzargues, Jacou, Juvignac, La Grande-Motte, Lansargues, Lattes, Lauret, Lavérune, Le Crès, Le Triadou, Les Matelles, Loupian, Lunel, Lunel-Viel, Mèze, Marsillargues, Mauguio, Mireval, Montaud, Montbazin, Montferrier-sur-Lez, Montpellier, Mudaison, Murles, Murviel-lès-Montpellier, Pérols, Palavas-les-Flots, Pignan, Poussan, Prades-le-Lez, Restinclières, Sète, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Brès, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Drézéry, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Geniès-des-Mourgues, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Hilaire-de-Beauvoir, Saint-Jean-de-Cornies, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Just, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Sériès, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Saturargues, Saussan, Saussines, Sauteyrargues, Sussargues, Teyran, Vacquières, Vailhauquès, Valergues, Valflaunès, Vendargues, Vic-la-Gardiole, Villeneuve-lès-Maguelone, Villetelle, Villeveyrac.

Dans le Département des Bouches-du-Rhône: Alleins, Arles, Aureille, Barbentane, Boulbon, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Graveson, Lamanon, Les Baux-de-Provence, Maillane, Mallemort, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Mollégès, Mourières, Noves, Orgon, Paradou, Plan-d'Orgon, Port-Saint-Louis-du-Rhône, Rognonas, Sénas, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Andiol, Saintes-Maries-de-la-Mer, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Pierre-de-Mézoargues, Saint-Rémy-de-Provence, Tarascon, Vernègues, Verquières.

Dans le département de l'Ardèche: Ailhon, Aizac, Ajoux, Alba-la-Romaine, Albon-d'Ardèche, Alissas, Astet, Aubenas, Aubignas, Baix, Balazuc, Banne, Barnas, Beauchastel, Beaulieu, Beaumont, Beauvène, Berrias-et-Casteljau, Berzème, Bessas, Bidon, Borne, Bourg-Saint-Andéol, Burzet, Cellier-du-Luc, Chambonas, Chandolas, Charmes-sur-Rhône, Chassiers, Chauzon, Chazeaux, Chirols, Chomérac, Coucouron, Coux, Creysseilles, Cros-de-Géorand, Cruas, Darbres, Dompmnac, Dunière-sur-Eyrieux, Fabras, Faugères, Flaviac, Fons, Freyssenet, Genestelle, Gilhac-et-Bruzac, Gluiras, Gourdon, Gras, Gravières, Grospierres, Issamoulenc, Issanlas, Issarlès, Jaujac, Joannas, Joyeuse, Juvinas, La Souche, La Voulte-sur-Rhône, Labégude, Labastide-de-Virac, Labastide-sur-Bésorgues, Labeaume, Lablachère, Laboule, Lachamp-Raphaël, Lachapelle-Graillose, Lachapelle-sous-Aubenas, Lagorce, Lalevade-d'Ardèche, Lanarce, Lanas, Largentière, Larnas, Laurac-en-Vivarais, Laveyrune, Lavillatte, Lavedieu, Laviolle, Le Béage, Le Lac-d'Issarlès, Le Plagnol, Le Pouzin, Le Roux, Le Teil, Lentillères, Les Assions, Les Ollières-sur-Eyrieux, Les Salelles, Les Vans, Lespéron, Loubaresse, Lussas, Lyas, Mézilhac, Malarce-sur-la-Thines, Malbosc, Marcols-les-Eaux, Mayres, Mazan-l'Abbaye, Mercuer, Meyras, Meyssie, Mirabel, Montpezat-sous-Bauzon, Montréal, Montselgues, Orgnac-l'Aven, Péreyres, Payzac, Planzollès, Pont-de-Labeaume, Pourchères, Prades, Pradons, Pranles, Privas, Prunet, Ribes, Rochecolombe, Rochemaure, Rocher, Rochessauve, Rocles, Rompon, Rosières, Ruoms, Sablières, Sagnes-et-Goudoulet, Saint-Etienne-de-Boulogne, Saint-Etienne-de-Fontbellon, Saint-Etienne-de-Lugdarès, Saint-Etienne-de-Serre, Saint-Alban-Auriolles, Saint-Alban-en-Montagne, Saint-Andéol-de-Berg, Saint-Andéol-de-Vals, Saint-André-de-Cruzières, Saint-André-Lachamp, Saint-Bauzile, Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cirgues-de-Prades, Saint-Cirgues-en-Montagne, Saint-Didier-sous-

Aubenas, Sainte-Eulalie, Sainte-Marguerite-Lafigère, Saint-Fortunat-sur-Eyrieux, Saint-Genest-de-Beauzon, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Germain, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Joseph-des-Bancs, Saint-Julien-du-Gua, Saint-Julien-du-Serre, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Lager-Bressac, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Laurent-les-Bains-Laval-d'Aurelle, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Mélany, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Martin-sur-Lavezon, Saint-Maurice-d'Ardèche, Saint-Maurice-d'Ibie, Saint-Michel-de-Boulogne, Saint-Michel-de-Chabrilanoux, Saint-Montan, Saint-Paul-le-Jeune, Saint-Pierre-de-Colombier, Saint-Pierre-la-Roche, Saint-Pierre-Saint-Jean, Saint-Pierreville, Saint-Pons, Saint-Priest, Saint-Privat, Saint-Remèze, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Saint-Sauveur-de-Montagut, Saint-Sernin, Saint-Symphorien-sous-Chomérac, Saint-Thomé, Saint-Vincent-de-Barrès, Saint-Vincent-de-Durfort, Salavas, Sampzon, Sanilhac, Sceautes, Tauriers, Thueyts, Ucel, Usclades-et-Rieutord, Uzer, Vagnas, Valgorge, Vallées-d'Antraigues-Asperjoc, Vallon-Pont-d'Arc, Vals-les-Bains, Valvignères, Vernon, Vesseaux, Veyras, Villeneuve-de-Berg, Vinezac, Viviers, Vogüé.

Dans le département du Vaucluse: Avignon, Bédarrides, Bollène, Cabrières-d'Avignon, Caderousse, Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Fontaine-de-Vaucluse, Grillon, Jonquerettes, Jonquières, Lagarde-Paréol, Lagnes, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Le Pontet, Le Thor, L'Isle-sur-la-Sorgue, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Piolenc, Richerenches, Sérignan-du-Comtat, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saumane-de-Vaucluse, Sorgues, Travaillan, Uchaux, Valréas, Vedène, Violès, Visan.

### **Lien vers le cahier des charges du produit**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-e0a7cfa6-3bed-45e8-a60a-8f7add7d9a59](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e0a7cfa6-3bed-45e8-a60a-8f7add7d9a59)

---

**Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination 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**

(2021/C 112/03)

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 <sup>(1)</sup> dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Olio di Roma»

N° UE: PGI-IT-2453 — 5.4.2019

AOP ( ) IGP (X)

**1. Dénomination(s)**

«Olio di Roma»

**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

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

Au moment de sa certification, l'huile d'olive vierge extra à indication géographique protégée «Olio di Roma» doit respecter les paramètres spécifiques indiqués ci-dessous.

Couleur: du vert au jaune doré, avec une variation chromatique au fil du temps.

Caractéristiques organoleptiques

Attribut	Médiane
Fruité	2-6
Amer	2-5
Piquant	2-5
Tomate et/ou artichaut et/ou herbacé et/ou amande	1-4,5

Caractéristiques physico-chimiques

— Acidité (exprimée en acide oléique): ≤ 0,4 %

— Indice de peroxyde ≤ 12 mEq O<sub>2</sub>/kg

— Acide oléique ≥ 70 %

— Tocophérols ≥ 150 mg/kg

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

- Biophénols totaux  $\geq 220$  mg/kg
- K232  $\leq 2,2$
- K270  $\leq 0,2$

Les paramètres 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)*

Les variétés qui entrent, seules ou conjointement, à hauteur de 80 % minimum, dans la composition du produit bénéficiant de l'IGP «Olio di Roma» sont les suivantes: Itrana, Carboncella, Moraiolo, Caninese, Salviana, Rosciola, Marina, Sirole, Maurino Pendolino, Frantoio et Leccino. D'autres variétés sont admises, jusqu'à concurrence de 20 %, pour autant qu'elles soient reprises au registre national des variétés de plantes fruitières admises à la commercialisation établi par le décret législatif n° 124 du 25 juin 2010.

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 un autre matériau adapté à la conservation de l'huile, parfaitement propres et sans traces de détergents, stockés dans des locaux assurant une conservation optimale de l'huile d'olive vierge extra, afin d'éviter des modifications indésirables des caractéristiques chimiques et organoleptiques 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'écartier 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'«Olio di Roma» IGP doit être commercialisée dans des récipients autorisés par la réglementation en vigueur, scellés et pourvus d'une étiquette et dont la capacité n'excède pas 5 litres.

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 "Olio di Roma" IGP», indiquée en caractères lisibles et indélébiles de façon à pouvoir être distinguée dans 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 la mention «monovariétale» suivie du nom du cultivar utilisé 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.

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

L'aire de production de l'indication géographique protégée «Olio di Roma» comprend les communes énumérées ci-après:

toute la province de Viterbe;

la province de Rieti: Collepescchio, Stimigliano, Forano, Selci, Cantalupo in Sabina, Poggio Catino, Fara in Sabina, Castelnuovo di Farfa, Toffia, Salisano, Poggio Nativo, Frasso Sabino, Scandriglia, Orvinio, Mompeo, Casaprotta, Poggio San Lorenzo, Monteleone Sabino, Poggio Moiano, Colle di Tora, Montenero Sabino, Montebuono, Tarano, Torri in Sabina, Vacone, Configni, Cottanello, Montasola, Casperia, Roccantica, Torricella in Sabina, Montopoli di Sabina, Magliano Sabina, Poggio Mirteto, Rocca Sinibalda Longone Sabino, Monte San Giovanni in Sabina, Varco Sabino, Belmonte in Sabina, Rieti, Cantalice, Borgo Velino, Antrudoco, Castel Sant'Angelo, Cittaducale, Contigliano, Ascrea, Colli sul Vellino, Vacone, Morro Reatino, Paganico Sabino, Pescorocchiano, Poggio Bustone, Pozzaglia Sabina et Rivodutri;

toute la province de Rome à l'exclusion des communes suivantes: Anzio, Arcinazzo Romano, Allumiere, Camerata Nuova, Colleferro, Jenne, Tolfa, Riofreddo, Santa Marinella, Valmontone, Vallepietra, Vallinfreda et Vivaro Romano;

toute la province de Frosinone à l'exclusion des communes d'Acquafondata, de Filetino, de Trevi nel Lazio et de Viticuso;

toute la province de Latina à l'exclusion des communes de Latina, Pontinia, Sabaudia et San Felice Circeo.

## 5. Lien avec l'aire géographique

La demande de reconnaissance se fonde sur les caractéristiques qualitatives de l'«Olio di Roma».

L'aire visée au point 4 se situe au centre de la péninsule, sur le versant tyrrhénien moyen; elle s'étend des Apennins jusqu'à la mer Tyrrhénienne, avec une prévalence des bandes de collines (54 % de la surface régionale totale), caractéristiques du milieu adapté à la culture de l'olivier.

Cette situation concerne l'ensemble du paysage de l'aire, avec la présence d'oliviers centenaires et une multitude d'écotypes d'oliviers caractéristiques du milieu géographique.

La culture de l'olivier est présente sur tout le territoire de l'aire géographique délimitée sur une superficie de plus de 63 000 hectares qui s'étendent du niveau de la mer jusqu'à 800 mètres d'altitude, ce qui représente près de 50 % de la superficie totale destinée aux cultures arboricoles.

Le climat de l'aire géographique en question est méditerranéen, avec des hivers et des automnes doux et humides, et des étés chauds et secs. La température moyenne varie de 3 °C en janvier à 30 °C en juillet.

Les précipitations varient de 600 à 700 mm par an sur la bande côtière à 1 000 mm par an le long des bandes de collines et dans les anti-Apennins. Les périodes les plus humides sont l'automne et le printemps, avec un minimum estival marqué.

Les conditions environnementales et climatiques de l'aire de production de l'«Olio di Roma» se caractérisent de manière déterminante par les vents venant de la mer Tyrrhénienne, lesquels influent sur la bande formée de plaines et de collines.

Les conditions de culture de l'olivier dans l'aire de l'IGP tiennent à:

- un sol limoneux, riche en matière organique, avec une réaction neutre ou subalcaline,
- des températures minimales qui ne descendent pas à plus de 5 degrés en dessous de zéro entre décembre et février,
- des températures maximales qui ne dépassent pas les 34 °C en juillet et en août,
- des précipitations moyennes supérieures à 600 mm par an,
- des précipitations estivales rarement supérieures à 30 mm, avec une période aride en juillet et en août,
- des précipitations automnales rarement inférieures à 120 mm entre septembre et octobre.

Les caractéristiques distinctives de l'«Olio di Roma» sont dues à ces conditions géographiques, orographiques et pédoclimatiques très particulières, qui rendent le territoire exceptionnellement bien adapté à la culture de l'olivier.

Les conditions climatiques particulières que l'on observe dans l'aire géographique typique de culture, pendant les phases d'accumulation de l'huile et de maturation des fruits, représentent le facteur environnemental essentiel dans la détermination des indices qualitatifs du produit, notamment la teneur en polyphénols et en composés volatils. En effet,

- le stress thermique et hydrique (août-septembre) qui survient durant la phase d'accumulation de l'huile dans les olives entraîne la synthèse des polyphénols qui s'accumulent à l'intérieur des fruits. Les polyphénols se forment du fait d'épisodes de stress intense, notamment hydrique et thermique, et sont utilisés par l'arbre lui-même pour lutter contre la production de radicaux libres,
- les précipitations automnales (octobre-novembre), en revanche, favorisent la synthèse des composés volatils.

Cette succession temporelle particulière de stress hydrique dû au climat chaud/sec durant l'accumulation de l'huile et de précipitations automnales, avec des températures plus fraîches et humides durant la maturation des fruits, détermine d'abord l'accumulation de polyphénols (amer et piquant), puis l'accumulation de composés volatils (tomate et/ou artichaut et/ou herbacé et/ou amande).

C'est l'ensemble des valeurs de polyphénols/biophénols ( $\geq 220$  mg/kg) qui confère à l'«Olio di Roma» ces valeurs d'amertume (2-5) et de piquant (2-5) et qui distingue de manière univoque le produit.

Les composés volatils confèrent en revanche une gamme d'arômes végétaux typiques de l'IGP «Olio di Roma», à savoir: tomate et/ou artichaut et/ou herbacé et/ou amande (1-4,5).

Les variétés d'olives présentes dans l'aire, visées au point 3.3, sont des cultivars anciens, autochtones pour la plupart, répandus sur l'ensemble du territoire ou limités à des zones plus restreintes et spécialisées qui favorisent elles aussi l'obtention de cette huile possédant des caractéristiques chimiques et sensorielles spécifiques: fruité, amer et piquant qui constituent la caractéristique typique du lien avec l'aire géographique de référence.

Le goût amer et piquant est un élément utile pour identifier la «fraîcheur» de l'huile: au fil du temps, ces molécules ont tendance à s'oxyder, perdant ainsi leur goût caractéristique et les propriétés bénéfiques pour la santé que possède le produit. À ce propos, afin de rendre compte de ce concept de «fraîcheur» du produit, il est obligatoire d'indiquer sur l'étiquette l'année de récolte des olives.

Parmi les facteurs humains caractéristiques qui influent sur la spécificité du produit figurent les techniques de culture: la période de récolte et la gestion de l'irrigation. La période de récolte est une technique culturelle mise en œuvre dans l'aire de production habituellement entre fin septembre et le 31 décembre. L'irrigation, peu utilisée, est généralement gérée, lorsqu'elle est pratiquée, en mode d'appoint, de manière à préserver les arômes végétaux typiques.

Un autre facteur humain qui influe sur les caractéristiques de l'«Olio di Roma» réside dans la technique d'extraction qui exclut l'utilisation de systèmes à presses afin de préserver et de conserver les spécificités du produit.

Il convient de souligner que l'interaction de ces caractéristiques culturelles et climatiques, combinée aux génotypes des oliviers cultivés, détermine une expression phénotypique unique.

Les techniques d'extraction contribuent également au caractère typique de l'«Olio di Roma». En effet, plus de 450 moulins à huile sont répartis sur le territoire de l'aire géographique délimitée, qui disposent d'équipements technologiques d'un bon niveau et dont les employés ont accès à une formation technique adéquate leur permettant d'actualiser sans cesse leurs connaissances, de garantir ainsi une huile de la meilleure qualité et d'optimiser les caractéristiques typiques décrites au point 3.2.

En fin de compte, les conditions environnementales et climatiques de la région caractérisent le produit qui présente une couleur jaune doré avec des nuances de vert plus ou moins intenses; au nez, il offre des arômes amples et élégants où se retrouvent des notes plus ou moins intenses d'artichaut, d'herbe fraîchement coupée, de chicorée et de tomate, avec des touches de menthe basilic et de romarin. Au goût, il offre des saveurs complexes et fines, avec des nuances plus ou moins intenses et équilibrées d'artichaut, de chardon et de tomate, ainsi que d'amande douce en note finale. L'amer et le piquant sont bien exprimés.

Depuis les VII<sup>e</sup> et VI<sup>e</sup> siècles av. J.-C., il existe dans l'aire de production des traces évidentes d'utilisation de la plante à des fins alimentaires.

Les Romains ont perfectionné les techniques de production et d'extraction de l'huile, diffusant la culture de l'olivier dans tous les territoires conquis. Pour comprendre l'importance du négoce de l'huile à Rome, il suffit de se rendre dans le quartier du Testaccio, dans l'Emporium, ancien port fluvial où arrivaient les chargements d'amphores qui, une fois vidées, étaient brisées et entassées en quantité telle qu'elles formaient une colline surnommée le «monte dei cocci» (le mont des terres cuites).

En 1813, la superficie consacrée à l'olivier dans le Latium atteignait 27 000 hectares, avec une production d'huile de 3 000 tonnes. La superficie consacrée à la culture spécialisée des oliviers dans le Latium passa de 80 000 hectares en 1938 à 84 000 hectares entre 1952 et 1956 et à 87 770 hectares entre 1966 et 1970.

Les nombreuses récompenses nationales et internationales, la présence ininterrompue et les prix reçus dans différents concours consacrés à l'huile d'olive ainsi que la vente aux touristes comme souvenir, dans de nombreux points de vente de la capitale, de l'huile d'olive issue du territoire visé au point 4 ont renforcé la réputation du produit aux niveaux national et international.

**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 Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali [ministère des Politiques agricoles, alimentaires et forestières] ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) et en cliquant sur «Qualità» [Qualité] (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].

---



ISSN 1977-0936 (édition électronique)  
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications  
de l'Union européenne  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

**FR**