

Publication d'une demande de modification 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

(2013/C 237/07)

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⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«TERRA D'OTRANTO»

N° CE: IT-PDO-0117-1519-01.03.2011

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3. Modifications

3.1. Description du produit

Le cahier des charges a été modifié en y ajoutant les médianes des caractéristiques typiques qui suppriment la notation 6,5 (qui n'est plus pertinente), et en adoptant les dispositions prévues par la méthode COI/T20 Doc n° 22. En outre, certaines spécifications découlant de la prévalence de l'un des deux cultivars autochtones ont été insérées dans l'analyse sensorielle.

L'application de la nouvelle méthode aboutit à la description suivante:

- couleur: verte ou jaune avec de légers reflets verts;
- arôme: moyennement fruité (la médiane de la caractéristique est comprise entre 3 et 6) d'olive au degré de maturation approprié, avec une légère note de feuille;
- saveur: moyennement fruitée (la médiane de la caractéristique est comprise entre 3 et 6), avec une note d'olive au degré de maturation approprié. Sensation légère ou moyenne de piquant et d'amertume selon la période de la récolte (médiane des caractéristiques présentant des valeurs comprises entre 0 et 6). En fonction de la période de la récolte et de la prévalence des variétés, le goût fruité s'enrichit de notes de feuilles d'olivier, d'herbe fraîchement fauchée, de cardon/artichaut/chicorée pour le cultivar Ogliarola, ou de fruit/tomate/fruits des bois pour le cultivar Cellina.

Les paramètres chimiques ont été quelque peu modifiés en diminuant l'acidité maximale totale exprimée en acide oléique (de $< 0,8$ à $< 0,65$ actuellement) et en augmentant légèrement le contenu en acide linoléique (de $\leq 0,70$ à $\leq 0,80$) et la valeur de K232 (de $\leq 2,10$ à $\leq 2,20$). Ces modifications découlent de la tendance à augmenter la représentativité des deux cultivars les plus répandus dans l'aire géographique, le Cellina di Nardò et le Ogliarola Salentina, qui sont à l'origine des taux d'acide linoléique et de K232 légèrement différents dans les huiles issues d'une seule variété, auparavant très peu répandues.

3.2. Preuve de l'origine

Le cahier des charges a été modifié conformément aux dispositions prévues par le règlement (CE) n° 1898/2006, en y ajoutant les procédures que les opérateurs doivent mettre en œuvre afin d'établir la/les preuve(s) d'origine.

3.3. Exigences nationales

Les obligations découlant de la loi n° 169 du 15 février 1992 «Disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini» et du Decreto Ministeriale n° 573/93 ont été supprimées.

3.4. Autres

L'association demandant les modifications est le Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva D.O.P. «Terra d'Otranto», organisme habilité à présenter la demande de modification au sens de l'article 14 de la loi n° 526/1999, à ne pas confondre avec l'association APROL, qui a demandé l'enregistrement de l'AOP. Le Consorzio di tutela a été constitué après la date de la demande d'enregistrement de l'AOP «Terra d'Otranto» d'origine, qui avait été présentée alors par l'association APROL, qui représentait au moins sept associations de producteurs oléicoles.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine et des denrées alimentaires ⁽³⁾

«TERRA D'OTRANTO»

N° CE: IT-PDO-0117-1519-01.03.2011

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Terra d'Otranto»

2. État membre ou pays tiers

Italie

⁽³⁾ Cf. note 2.

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

«Terra d'Otranto» est une huile d'olive vierge extra qui présente les caractéristiques chimiques et organoleptiques suivantes:

- acidité maximale de 0,65 %;
- peroxydes ≤ 14 meq O₂/kg;
- K232 $\leq 2,20$
- K270 $\leq 0,170$
- acide linoléique $\leq 0,8$
- couleur: verte ou jaune avec des reflets verts;
- arôme: moyennement fruité (la médiane de la caractéristique est comprise entre 3 et 6) d'olive au degré de maturation approprié, avec une légère note de feuille;
- saveur: moyennement fruitée (la médiane de la caractéristique est comprise entre 3 et 6), avec une note d'olive au degré de maturation approprié.

Sensation légère ou moyenne de piquant et d'amertume selon la période de la récolte. En outre, en fonction de la période de la récolte et de la prévalence des variétés, le goût fruité s'enrichit de notes de feuilles d'olivier, d'herbe fraîchement fauchée, de cardon/artichaut/chicorée pour le cultivar *Ogliarola*, ou de fruit/tomate/fruits des bois pour le cultivar *Cellina*.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

—

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

Les opérations de culture, de production et de trituration de l'huile d'olive vierge extra «Terra d'Otranto» doivent exclusivement avoir lieu dans l'aire géographique de production délimitée au point 4.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

L'huile d'olive vierge extra «Terra d'Otranto» doit être commercialisée dans des récipients en verre ou en fer-blanc dont la capacité n'excède pas 5 litres. Le conditionnement de l'huile d'olive vierge extra «Terra d'Otranto» doit avoir lieu dans l'aire géographique de production afin de mieux garantir le contrôle de l'origine du produit et d'empêcher que son transport en vrac hors de cette aire géographique n'entraîne la détérioration et la perte de ses caractéristiques particulières définies au point 3.2 ci-dessus, notamment les notes typiques de cardon/artichaut/chicorée de l'huile «Terra d'Otranto». La composition de l'huile, caractérisée par un niveau élevé d'acides gras polyinsaturés, la prédispose à perdre ses qualités organoleptiques et sa typicité sous l'action de l'oxygène présent dans l'air durant la phase de transvasement, de pompage, de transport et de déchargement, opérations qui se répètent plus fréquemment en cas de mise en bouteille hors de l'aire de production.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

La dénomination «Terra d'Otranto» doit figurer sur l'étiquette en caractères clairs et indélébiles nettement distincts de toute autre mention apparaissant sur l'étiquette et doit être suivie immédiatement de la mention «Denominazione di origine protetta» ou de son sigle AOP en plus du symbole de l'UE correspondant.

Chaque emballage mis en vente doit porter un numéro d'ordre progressif attribué par l'emballleur sur la base des dispositions du plan de contrôle correspondant.

Il est interdit d'ajouter toute qualification quelle qu'elle soit qui n'est pas expressément prévue, y compris les adjectifs «fin», «choisi», «sélectionné», «supérieur».

L'utilisation d'indications faisant référence à des noms, des raisons sociales ou des marques privées est autorisée, pour autant que ces indications n'aient pas un caractère élogieux et qu'elles n'induisent pas le consommateur en erreur.

Il est obligatoire d'indiquer sur l'étiquette l'année de production des olives à partir desquelles l'huile est obtenue.

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

L'aire de production de l'AOP «Terra d'Otranto» comprend l'ensemble de la province de Lecce, ainsi qu'une partie de la province de Taranto et de celle de Brindisi. Cette aire s'étend en forme d'arc, entre la mer Ionienne et la mer Adriatique, des collines Murge Tarantine et de l'extrémité des flancs des Murge au sud-est de Brindisi, en passant par la plaine (*tavoliere*) de Lecce, et se termine dans les collines des Serre, à la confluence des deux mers.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Le produit doit ses caractéristiques aux conditions pédoclimatiques particulières qui règnent dans l'aire: les facteurs environnementaux et les cultivars spécifiques de ce territoire confèrent un caractère distinctif à l'huile «Terra d'Otranto». Les sols présentent, sur une grande échelle, une remarquable uniformité provenant des calcaires du crétacé sur lesquels sont venues se poser des couches de calcaire du tertiaire avec des sédiments calcaires et sablo-argileux datant du pliocène et du pléistocène. Ils sont composés de terres brunes ou rouges souvent présentes en couches alternées et reposant sur des roches calcaires. Du point de vue du relief, l'aire se caractérise par de vastes plaines délimitées et interrompues par des collines basses et douces. L'aire de production est dépourvue de cours d'eau superficiels, mais est dotée d'un vaste réseau hydrique souterrain, qui confère à toute la région un caractère définitivement karstique. L'aire étant située sur le littoral, à une faible latitude, elle jouit d'un climat doux, à tendance chaude.

5.2. Spécificité du produit

Le patrimoine oléicole de l'aire géographique se distingue par la prépondérance des variétés autochtones Cellina di Nardò et Ogliarola leccese, qui caractérisent qualitativement l'huile produite. L'indication du pourcentage minimal de 60 % de ces deux cultivars contribue à déterminer les caractéristiques organoleptiques des huiles qui, selon la prévalence d'une variété par rapport à l'autre, passent d'une note de cardon/artichaut/chicorée à une note de fruit/tomate/fruits des bois.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

L'oléiculture est le principal secteur de production de la région et revêt un rôle fondamental dans l'économie locale. L'indication géographique «Terra d'Otranto» comprenait encore au XIX^e siècle les provinces actuelles de Lecce, Brindisi et Taranto. Cette région a toujours été caractérisée par la présence importante de l'olivier, dont le fruit permet d'extraire un «liquide de grande valeur». L'origine de la dénomination «Terra d'Otranto» se confond avec l'histoire même de l'oléiculture dans cette région, qui y fut introduite il y a très longtemps par les colons phéniciens et grecs et qui a donné lieu, grâce au travail des moines brésiliens qui s'y installèrent au X^e siècle, au premier marché florissant d'huiles de qualité provenant de la Terra d'Otranto. «Terra d'Otranto» correspond au terme utilisé au Moyen Âge pour désigner la péninsule Salentine (*il Salento*), étant donné qu'Otranto était à l'époque le chef-lieu de la région.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de modification du cahier des charges de production de l'appellation d'origine protégée «Terra d'Otranto» au *Journal officiel de la République italienne* n° 297 du 21 décembre 2010. 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 en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (en haut à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».

⁽⁴⁾ Cf. note 2.