

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

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 262/05)

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

«UMBRIA»

N° CE: IT-PDO-0117-1520-17.10.2011

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)

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou 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]

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 (qui n'est plus pertinente), et en adoptant les dispositions prévues par la méthode COI/T20 Doc n° 22.

3.2. Aire géographique

L'aire de production de la mention géographique «Colli Assisi Spoleto» a été étendue pour inclure la commune de Nocera Umbra. Cette dernière est en effet la première commune de la dorsale préapennine, qui distingue l'aire géographique de production des olives destinées à l'AOP «Umbria», mention géographique «Colli Assisi Spoleto», et se caractérise par des oliveraies et des terres présentant les caractéristiques pédoclimatiques décrites dans le cahier des charges. Sur le territoire de la commune de Nocera Umbra, zone de piémont, l'oléiculture revêt une importance significative du point de vue hydrogéologique dans la mesure où elle contribue à la régulation des eaux et à la stabilité des sols.

3.3. 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.

3.4. Méthode d'obtention

En ce qui concerne la récolte des olives, la condition du début, à savoir la véraison, a été ajoutée et sa date limite a été ramenée au 31 décembre.

L'obligation d'effectuer le broyage dans les différentes sous-zones est supprimée, mais la condition du territoire délimité par le cahier des charges est maintenue. Les nouvelles normes en vigueur qui régissent les activités de transformation et les innovations technologiques ont entraîné une diminution du nombre de moulins et ont donc rendu nécessaire d'éliminer la contrainte d'effectuer le broyage dans les différentes sous-zones. Il en résulte que la possibilité de broyer les olives destinées à la production de l'AOP «Umbria» est étendue à l'ensemble du territoire de la région.

3.5. 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° 573/1993 ont été supprimées.

3.6. Autres

—

DOCUMENT UNIQUE

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 ⁽³⁾

«UMBRIA»

N° CE: IT-PDO-0117-1520-17.10.2011

IGP () AOP (X)

1. **Dénomination**

«Umbria»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

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

3.1. *Type de produit*

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

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

L'huile d'olive vierge extra «Umbria» accompagnée d'une des mentions géographiques supplémentaires «Colli Assisi Spoleto», «Colli Martani», «Colli Amerini», «Colli del Trasimeno» et «Colli Orvietani», doit être obtenue exclusivement à partir de fruits provenant d'oliviers des variétés Moraiolo, Leccino, Frantoio, San Felice, Rajo et Dolce Agogia. Outre les variétés mentionnées, d'autres variétés sont également admises, mais toujours dans une limite maximale de 20 %.

Les proportions relatives aux variétés citées varient en fonction de la mention géographique et ont en commun la présence obligatoire de Moraiolo, variété caractéristique de l'huile d'olive vierge extra «Umbria». Les pourcentages des différentes variétés sont précisés ci-après:

— Huile d'olive vierge extra «Umbria», mention géographique «Colli Assisi Spoleto»:

— Moraiolo: ≥ 60 %;

— Leccino, Frantoio, seules ou mélangées: ≤ 30 %;

— Autres variétés: ≤ 10 %.

— Huile d'olive vierge extra «Umbria», mention géographique «Colli Martani»:

— Moraiolo: ≥ 20 %;

— San Felice, Leccino, Frantoio, seules ou mélangées: ≤ 80 %

— Autres variétés: ≤ 10 %.

— Huile d'olive vierge extra «Umbria», mention géographique «Colli Amerini»:

— Moraiolo: ≥ 15 %;

— Rajo, Leccino, Frantoio, seules ou mélangées: ≤ 85 %;

— Autres variétés: ≤ 10 %.

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

— Huile d'olive vierge extra «Umbria», mention géographique «Colli del Trasimeno»:

— Moraiolo, Dolce Agogia, seules ou mélangées: $\geq 15\%$;

— Leccino, Frantoio, seules ou mélangées: $\geq 65\%$;

— Autres variétés: $\leq 20\%$.

— Huile d'olive vierge extra «Umbria», mention géographique «Colli Orvietani»:

— Moraiolo, Dolce Agogia, seules ou mélangées: $\geq 15\%$;

— Frantoio: $\leq 30\%$;

— Leccino: $\leq 60\%$;

— Autres variétés: $\leq 20\%$.

Lors de sa mise à la consommation, l'huile d'olive vierge extra «Umbria» présente les caractéristiques suivantes:

Caractéristiques organoleptiques

— médiane des défauts = 0

— médiane du fruité: ≥ 3

— médiane de l'amer: ≥ 3

— médiane du piquant: ≥ 3

Caractéristiques physico-chimiques

— couleur: de vert à jaune;

— acidité maximale totale exprimée en acide oléique, en poids pour 100 grammes d'huile: $\leq 0,65$

— indice de peroxyde: ≤ 12

— K 232: ≤ 2

— K 270: $\leq 0,20$

— acide oléique: $\leq 82\%$

— polyphénols totaux: ≥ 100 ppm

Les valeurs relatives à la couleur, à l'acide oléique et aux polyphénols totaux varient, mais toujours dans des limites plus restrictives, pour chacune des mentions géographiques, comme indiqué ci-après:

— Huile d'olive vierge extra «Umbria», mention géographique «Colli Assisi Spoleto»:

— couleur: de vert à jaune;

— acide oléique: $\leq 82\%$

— polyphénols totaux: ≥ 150 ppm

- Huile d'olive vierge extra «Umbria», mention géographique «Colli Martani»:
 - couleur: de vert à jaune;
 - acide oléique: $\leq 82\%$
 - polyphénols totaux: ≥ 125 ppm
- Huile d'olive vierge extra «Umbria», mention géographique «Colli Amerini»:
 - couleur: de vert à jaune;
 - acide oléique: $\leq 82\%$
 - polyphénols totaux: ≥ 100 ppm
- Huile d'olive vierge extra «Umbria», mention géographique «Colli del Trasimeno»:
 - couleur: de vert à jaune doré;
 - acide oléique: $\leq 81\%$
 - polyphénols totaux: ≥ 100 ppm
- Huile d'olive vierge extra «Umbria», mention géographique «Colli Orvietani»:
 - couleur: de vert à jaune;
 - acide oléique: $\leq 82\%$
 - polyphénols totaux: ≥ 100 ppm

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 «Umbria» doivent exclusivement avoir lieu dans l'aire géographique de production visée au point 4.

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

L'huile d'olive vierge extra «Umbria» doit être mise à la consommation dans des récipients en verre ou en fer blanc. Le conditionnement de l'huile d'olive vierge extra «Umbria» 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 amères et piquantes que lui confèrent la teneur en antioxydants phénoliques et le profil des substances aromatiques. 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 à une fréquence accrue en cas de mise en bouteille hors de l'aire de production, peut entraîner la perte des caractéristiques spécifiques de l'huile d'olive vierge extra «Umbria» visées au point 3.2.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquette figurant sur l'emballage porte obligatoirement les indications suivantes:

- l'appellation d'origine protégée;
- la mention géographique relative à la zone de provenance des olives;
- l'année de production des olives dont l'huile est extraite;
- les éléments obligatoires en matière d'étiquetage des huiles d'olive vierge extra, prévus par la législation nationale en vigueur et par la réglementation de l'UE.

L'appellation d'origine protégée «Umbria» doit figurer sur l'étiquette en caractères lisibles et indélébiles dont la colorimétrie contraste fortement avec la couleur de l'étiquette et de façon à pouvoir être clairement distinguée de l'ensemble des indications qui apparaissent sur l'étiquette.

Les mentions géographiques doivent figurer en caractères n'excédant pas ceux utilisés pour l'appellation d'origine protégée «Umbria».

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

L'aire de production des olives et de conditionnement de l'huile d'olive vierge extra «Umbria» couvre l'ensemble du territoire administratif de la région Ombrie.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de production de l'huile d'olive vierge extra «Umbria» se caractérise par les éléments présentés ci-après. La région Ombrie est située à l'intérieur de la péninsule et ne subit pas les influences méditerranéennes typiques qui tempèrent le régime climatique et qui caractérisent en revanche la zone côtière. L'orographie régionale est principalement collinaire, avec une morphologie typique de la «colline intérieure» où l'oléiculture s'est implantée presque exclusivement. La pluviométrie moyenne annuelle est comprise entre 850 et 981 mm et la température moyenne annuelle est généralement $12,9 \pm 7$ °C.

Les variations thermiques du territoire régional sont souvent importantes du fait de l'absence d'influence maritime et de la présence de reliefs montagneux dans l'aire géographique de production de l'huile d'olive vierge extra «Umbria». Du fait des caractéristiques du territoire ombrien, où l'oléiculture est typiquement collinaire et de piémont, ce qui limite la mécanisation des opérations de culture, une forte contribution humaine est nécessaire, en particulier durant la phase de récolte, qui doit en outre être précoce pour préserver les qualités du fruit.

5.2. Spécificité du produit

L'huile d'olive vierge extra «Umbria» doit ses caractéristiques particulières à la présence du cultivar Moraiolo qui, grâce à sa teneur élevée en polyphénols, détermine, au niveau organoleptique, l'intensité du goût amer de l'huile. Les conditions particulières pédoclimatiques de l'aire de production influencent fortement le degré de piquant de l'huile, tandis que les variations thermiques déterminent son fruité.

La récolte anticipée, effectuée essentiellement à la main, confère ultérieurement certaines caractéristiques à l'huile d'olive vierge extra «Umbria», car elle permet de préserver les antioxydants présents dans le fruit et dont la concentration diminue au fil de la maturation.

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'huile d'olive vierge extra «Umbria» destinée à la consommation doit ses caractéristiques principalement au milieu pédoclimatique particulier et aux variétés spécifiques d'olivier, en particulier Moraiolo, qui, conjuguées aux caractéristiques de production des olives, d'obtention de l'huile et de conditionnement, confèrent au produit des qualités uniques et reconnaissables.

La culture de l'olivier en Ombrie s'appuie sur une tradition ancestrale. Les objets archéologiques les plus anciens font remonter sa présence au premier siècle avant J.C. Dans les communes d'Amelia, Montfaucon et Terni, des restes épars d'outres et de moulins ont été retrouvés. Au fil des siècles, l'oléiculture a subi diverses évolutions jusqu'à devenir aujourd'hui une culture de premier plan pour l'économie de la région Ombrie, surtout du fait des flux commerciaux qu'elle alimente.

L'oléiculture est un des principaux secteurs de production de la région et revêt un rôle fondamental dans l'économie locale de l'aire géographique, surtout du fait des implications d'ordre commercial que la production oléicole de qualité suppose dans la région elle-même. L'oléiculture en Ombrie est presque exclusivement collinaire, ce qui complique la mécanisation des opérations de culture. Le facteur humain joue donc un rôle déterminant dans l'obtention de la qualité spécifique de l'huile ombrienne, surtout durant la phase de récolte qui a lieu très précocement.

La filière, née d'une économie locale du passé, en porte encore aujourd'hui les traces comme l'attestent les nombreux moulins à huile de petite ou moyenne taille. La transformation en huile de la matière première trouve ensuite dans la maîtrise des presseurs du territoire une expression supplémentaire du caractère unique de ce produit.

Référence à la publication du cahier des charges

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

La présente administration a entamé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de reconnaissance de l'appellation d'origine protégée «Umbria» au *Journal officiel de la République italienne* n° 181 du 5 août 2011.

On peut consulter le texte consolidé du cahier des charges 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 (<http://www.politicheagricole.it>) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (Qualité et sécurité), en haut à droite de l'écran, et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE).

⁽⁴⁾ Cf. note 2.