

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

(2013/C 276/08)

La présente publication confère le droit de s'opposer à la demande, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

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 ⁽²⁾

«ACEITUNA DE MALLORCA»/«ACEITUNA MALLORQUINA»/«OLIVA DE MALLORCA»/«OLIVA MALLORQUINA»

N° CE: ES-PDO-0005-01051-29.10.2012

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Aceituna de Mallorca»/«Aceituna Mallorquina»/«Oliva de Mallorca»/«Oliva Mallorquina»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

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

L'appellation d'origine protégée «Aceituna de Mallorca»/«Aceituna Mallorquina»/«Oliva de Mallorca»/«Oliva Mallorquina» recouvre trois présentations: l'olive verte, l'olive verte cassée et l'olive noire naturelle. Il s'agit d'olives de table de la variété autochtone «mallorquina», partiellement fermentées en saumure. Par ailleurs, l'olive verte cassée est assaisonnée avec du fenouil et du piment et l'olive noire naturelle avec de l'huile d'olive de Majorque.

L'olive qui doit bénéficier de l'appellation d'origine protégée présente les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques suivantes:

- forme: fusiforme, légèrement asymétrique, apex arrondi et sans hile et, dans la plupart des cas, avec de petites lenticelles,
- taille: petite à moyenne,
- couleur: vert, vert-jaune ou marron-noir selon le degré de maturation,
- aspect: luisant,
- pulpe: peu adhérente au noyau (noyau flottant),
- goût: à prédominance amère,
- sensation tactile de la pulpe: onctueuse,
- acides gras insaturés: ≥ 83 % du total des acides gras,
- acide oléique + acide linoléique: ≥ 78 % du total des acides gras,

⁽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.

— polyphénols totaux: ≥ 245 mg d'acide gallique/100 g,

— aptitude à la conservation: élevée.

Le degré de maturation de l'olive lors de la récolte permet de distinguer l'olive verte de l'olive noire. Le degré de maturation, ainsi que le processus d'élaboration, en particulier l'assaisonnement, permettent d'obtenir les trois présentations dont les caractéristiques sont les suivantes:

1) Olive verte entière

Olives récoltées avant la véraison. Elles sont commercialisées dans des récipients contenant du liquide de couverture dont la concentration minimale en chlorure de sodium est de 6 % et dont le pH maximal est de 4,3.

Caractéristiques organoleptiques:

couleur: vert à vert-jaune pâle;

arôme: végétal intense (feuille de l'olivier) et minéral (saumure);

texture: ferme au toucher et peu déformable. En bouche, elle se caractérise par une fermeté et une consistance marquées, par une faible friabilité ainsi que par une onctuosité et une sensation auditive de crissement à la mastication;

goût: intense. On note un équilibre entre les saveurs acide, salée et amère;

sensations: âpreté marquée et piquant présent;

arrière-goût prononcé et nette astringence.

2) Olive verte cassée

Olives récoltées avant la véraison, cassées et assaisonnées avec du fenouil (*Foeniculum vulgare* Mill.) et du piment (*Capsicum annum* L.) originaires de Majorque. Elles sont commercialisées dans des récipients contenant du liquide de couverture dont la concentration minimale en chlorure de sodium est de 6 % et dont le pH maximal s'élève à 4,3.

Caractéristiques organoleptiques:

couleur: vert à vert-jaune, brillante;

arôme: végétal intense, les plantes aromatiques (fenouil) étant distinctement reconnaissables, et présence d'un léger rappel du piment;

texture: souple, déformable et élastique au toucher. L'incision irrégulière de l'épicarpe et du mésocarpe est notable et résulte du processus de cassage. En bouche, elle est souple, onctueuse et elle présente une consistance moyenne;

goût: intense, salé et amer;

sensations: astringence et piquant;

arrière-goût: prolongé.

3) Olive noire naturelle

Il s'agit d'olives récoltées après la véraison, assaisonnées avec de l'huile d'olive de Majorque. Elles sont commercialisées conditionnées sans liquide de couverture.

Caractéristiques organoleptiques:

couleur: marron foncé, presque noir;

arôme: terreux, d'intensité moyenne;

texture: la surface est douce et irrégulière au toucher. La texture du mésocarpe est onctueuse, souple et juteuse en bouche et de consistance faible;

goût: intense, avec un équilibre entre l'acide et le salé;

sensations: légère amertume et pointe d'astringence;

arrière-goût: de durée moyenne.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Seule l'utilisation d'olives de la variété autochtone «Mallorquina» produites à Majorque est autorisée.

Pour la présentation de l'olive verte et de l'olive verte cassée, les olives sont récoltées vertes, c'est-à-dire avant la véraison, et pour l'olive noire naturelle, après la véraison.

L'olive verte cassée est assaisonnée avec du fenouil (*Foeniculum vulgare* Mill.) et du piment (*Capsicum annum* L.) originaires de Majorque, et du sel.

L'olive noire naturelle est assaisonnée avec de l'huile d'olive de Majorque.

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*

La production et l'élaboration (sélection, lavage, cassage, salage et assaisonnement) de l'olive bénéficiant de l'appellation d'origine sont effectuées sur l'île de Majorque.

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

Le conditionnement doit être considéré comme la dernière étape de l'élaboration et il est primordial pour la conservation du produit et pour pouvoir garantir les caractéristiques de qualité différenciée de l'olive.

En raison des caractéristiques spécifiques du produit, particulièrement sa méthode d'élaboration et son caractère périssable, le conditionnement de l'olive est effectué sur l'île de Majorque, condition justifiée car il est impératif de:

a) préserver les caractéristiques typiques des olives et leur qualité. Les opérateurs assument cette responsabilité entièrement et de façon collective, motivés par:

- 1) la nécessité de conserver la tradition d'élaboration du produit à Majorque, laquelle contribue de manière déterminante à la protection des caractéristiques particulières du produit final. Ces fabricants possèdent les connaissances et la technique nécessaires pour garantir la manipulation correcte des fruits.

Il convient de souligner que l'olive est un fruit délicat et périssable. En outre, la nature du traitement du produit est susceptible d'occasionner une deuxième fermentation, non désirée. Le fait que Majorque soit une île signifie que le transport en vrac des olives au-delà de l'aire de production suppose une traversée maritime d'une durée considérable. Ainsi, la qualité de l'olive peut être affectée par la température et par d'autres conditions relatives au milieu, causant l'altération du goût, de l'arôme et de la texture. C'est pourquoi il est strictement interdit de reconditionner les fruits et/ou de procéder à une deuxième manipulation de ces derniers;

- 2) la simple existence de procédés de conditionnement différents, dans l'aire de production ou en dehors de celle-ci, accompagnés ou non d'un contrôle systématique, pourrait nuire à la confiance dans l'appellation d'origine protégée;

b) garantir la traçabilité et l'origine du produit

Le système de contrôle et de certification garantit l'origine et la traçabilité des olives à condition qu'elles soient préparées, manipulées et conditionnées à Majorque, évitant de cette façon les mélanges éventuels avec des olives d'origines différentes.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'étiquette de chaque emballage d'olives commercialisées sous l'appellation d'origine protégée doit comporter:

- la dénomination de l'appellation d'origine protégée,
- le logotype de l'UE ou la mention «Appellation d'origine protégée» et
- une étiquette de codification alphanumérique avec numérotation correspondante pour faciliter le contrôle de la traçabilité du produit.

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

L'aire géographique s'étend à toute l'île de Majorque, située dans la Communauté autonome des Îles Baléares (Espagne).

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Les terres agricoles convenant à la production des olives bénéficiant de l'appellation d'origine protégée sont de type calcaire; d'une consistance moyenne à dure, elles contiennent une part importante d'éléments grossiers et ont un pH à tendance alcaline. Elles présentent une pierrosité abondante, bénéfique au régime hydrique. Elles se caractérisent par une structure composée de strates horizontales entre lesquelles s'accumulent des argiles fines qui peuvent être parfaitement explorées par le système racinaire des oliviers.

Elles sont généralement cultivées en terrasses, un système qui s'adapte aux courbes de niveau du terrain. Ces terrasses sont orientées vers le sud, d'une part pour exploiter les coteaux et bénéficier du meilleur ensoleillement possible et, d'autre part, pour éviter les vents froids du nord. La difficulté du terrain rend nécessaire d'effectuer la récolte manuellement, ce qui permet de sélectionner les olives parfaites.

Le seul apport en eau provient de la pluie. L'expérience des agriculteurs a révélé que l'arrosage a un effet néfaste sur la texture caractéristique de l'olive, c'est pourquoi il n'est pas autorisé.

Pour l'olivier de la variété «Mallorquina», le seul pied utilisé est l'olivier sauvage porte-greffe, idéal de par sa grande rusticité, et qui pousse dans les zones boisées de Majorque, ce qui lui a permis de s'adapter parfaitement au milieu.

Traditionnellement, les exploitations agricoles se sont également dotées d'un cheptel ovin, dont la fonction est triple: élimination des mauvaises herbes, élimination des rejets et apport d'engrais organique.

Le savoir-faire des personnes chargées de l'élaboration a déterminé la technique d'assaisonnement, qui est également étroitement liée à l'aire géographique. Ainsi, dans le cas de l'olive verte cassée, on ajoute du fenouil et du piment provenant de l'île, qui sont des ingrédients reconnus et très appréciés par les consommateurs de Majorque. L'assaisonnement des olives noires avec des huiles d'olive originaires de l'aire de production constitue une preuve du lien étroit qui rattache l'olive au territoire.

La culture et la manipulation de l'olive au cours des siècles ont permis aux opérateurs d'acquérir les connaissances, transmises oralement dans la plupart des cas, qui permettent de garantir sa qualité. Ainsi, par exemple, de bonnes pratiques culturales qui sont le fruit de l'expérience de l'agriculteur permettent de réduire, voire d'éviter, les olives abîmées ne convenant pas à l'élaboration. Par ailleurs, une bonne connaissance de l'olive de la part du préparateur permet d'éviter les fermentations et autres altérations. Tout cela s'obtient en adaptant les conditions de manipulation, l'environnement, les équipements et les installations aux caractéristiques des olives.

Les connaissances spécifiques des agriculteurs concernent: la greffe de l'olivier sauvage, la mise en place de plantations non irriguées pour donner à l'olive un goût plus intense, et la récolte manuelle du fruit au point de maturité optimal pour chaque présentation. Cette récolte manuelle permet de déterminer le moment idéal de cueillette de l'olive, élément qui influence directement deux types de composés: les composés phénoliques et les composés volatils, qui confèrent à l'olive sa saveur et son arôme caractéristiques.

Les connaissances spécifiques des préparateurs concernent: une technique d'assaisonnement particulière avec du fenouil et du piment en proportion adéquate pour l'olive verte cassée, et avec de l'huile d'olive de Majorque pour l'olive noire naturelle. En outre, les préparateurs possèdent les connaissances permettant d'obtenir les caractéristiques authentiques de l'olive: absence de traitement alcalin pour conserver l'amertume, et pour éviter en outre les deuxièmes fermentations: adaptation du pH avant le conditionnement.

5.2. Spécificité du produit

La variété d'olive protégée est propre à l'île de Majorque. Elle provient de la variété autochtone «Aceituna de Mallorca».

Le caractère différencié de cette appellation d'origine protégée tient essentiellement aux caractéristiques sensorielles suivantes: amertume, onctuosité et arôme, qui lui ont valu sa renommée.

L'amertume est la caractéristique distinctive que les consommateurs attribuent le plus fréquemment à l'olive «Aceituna de Mallorca». Elle est due à une teneur élevée en polyphénols dans l'olive verte et dans l'olive noire. En outre, le processus d'élaboration traditionnel ne modifie que très peu ces composantes à caractère antioxydant, responsables de l'amertume et de l'astringence du produit final.

Les acides gras insaturés, qui sont présents à plus de 83 % dans l'«Aceituna de Mallorca», ont un point de fusion inférieur à 39 °C; c'est pourquoi elles se liquéfient en bouche lors de la mastication, produisant cette onctuosité caractéristique tant appréciée des consommateurs.

L'olive verte cassée est caractérisée par un arôme distinctement influencé par le fenouil avec lequel elle est assaisonnée et elle présente la texture propre à la variété et au processus d'élaboration.

Les caractéristiques naturelles distinctives de l'olive noire naturelle sont déterminées essentiellement par la variété et, en particulier, par la récolte, effectuée à un moment où le fruit est parvenu à un degré de maturation presque excessif, ainsi que par l'assaisonnement avec de l'huile d'olive originaire de la région.

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'olivier est un arbre qui s'adapte aux conditions environnementales dans lesquelles il est cultivé et à la conduite de culture pratiquée. En ce qui concerne les conditions orographiques, pédologiques et climatiques de la région, la tradition historique de culture et l'expérience des agriculteurs font que cette olive est liée à son milieu géographique, ce qui explique ses caractéristiques différenciées.

Les conditions idéales de propagation de l'olivier sauvage dans les zones boisées de l'aire géographique, conjuguées à l'intervention humaine (sélection des meilleurs spécimens) et à l'évolution, ont donné naissance à l'olivier de la variété «Mallorquina», à partir duquel, grâce aux pratiques culturelles et aux techniques d'élaboration ancestrales, il a été possible d'obtenir l'olive actuelle, d'une qualité marquée.

Cette qualité marquée est due à quatre facteurs qui définissent les relations causales entre l'aire géographique et les caractéristiques du produit: milieu climatique et pédologique, les caractéristiques génétiques propres, le milieu agronomique et l'élaboration différenciée.

Le milieu climatique correspond à un climat méditerranéen, avec un large ensoleillement, des hivers tempérés à froids, et des étés secs et chauds. Pour ce qui est des conditions pédologiques, le sol présente une teneur élevée en carbonates (calcaire). Ces facteurs ont un effet sur la teneur élevée en polyphénols des olives, élément qui leur confère le goût amer et donne une sensation trigéminal astringente, qui sont caractéristiques de l'«Aceituna de Mallorca».

Pour ce qui est des caractéristiques génétiques résultant de la sélection effectuée sur la base des connaissances empiriques des agriculteurs, une variété autochtone différenciée a été définie sur le plan de la génétique et du phénotype, comme le montre une étude de l'université des Îles Baléares (2011), pour aboutir à un profil caractéristique en acides gras, donnant à l'olive son onctuosité, et à une pulpe peu adhérente au noyau (noyau flottant), qui en fait une olive de table idéale.

En ce qui concerne les caractéristiques agronomiques, l'un des éléments importants est la récolte échelonnée et manuelle. La récolte échelonnée, pour l'olive verte entière, l'olive verte cassée avant la véraison et l'olive noire naturelle après la véraison, a pour effet de laisser l'olive mûrir sur l'arbre, ce qui lui confère des propriétés organoleptiques spécifiques et propres à chacune des trois présentations. La récolte manuelle, effectuée par des agriculteurs expérimentés, permet de garantir des propriétés organoleptiques optimales et assure une fermeté caractéristique des olives vertes entières ou cassées.

Le processus d'élaboration se différencie par l'assaisonnement traditionnel de l'olive verte cassée avec du fenouil et du piment, provenant de l'île, qui lui donnent un arôme caractéristique. Dans l'assaisonnement traditionnel de l'olive noire naturelle, l'ajout d'huile d'olive de Majorque augmente l'onctuosité. Enfin, l'absence de traitement alcalin implique une très faible modification de la texture naturelle, et permet de conserver la fermeté et l'amertume qui caractérisent les présentations de l'olive verte entière et de l'olive verte cassée.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

<http://www.caib.es/sacmicrofront/archivopub.do?ctrl=MCRST63ZI124069&id=124069>

⁽³⁾ Cf. note 2.