

Journal officiel

de l'Union européenne

C 276



Édition
de langue française

Communications et informations

56^e année
25 septembre 2013

Numéro d'information Sommaire Page

II *Communications*

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

Commission européenne

2013/C 276/01 Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE — Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection ⁽¹⁾ 1

IV *Informations*

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

Conseil

2013/C 276/02 Déclaration du Conseil 6

Commission européenne

2013/C 276/03 Taux de change de l'euro 7

FR

Prix:
3 EUR

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE, sauf en ce qui concerne les produits relevant de l'annexe I du traité

(suite au verso)

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2013/C 276/04	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	8
2013/C 276/05	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	8

V Avis

AUTRES ACTES

Commission européenne

2013/C 276/06	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	9
2013/C 276/07	Publication au sens de l'article 18, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1898/2006 de la Commission, du document unique d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique enregistrée par le règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission conformément à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil	14
2013/C 276/08	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	17



II

(Communications)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE

Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE, sauf en ce qui concerne les produits relevant de l'annexe I du traité)

(2013/C 276/01)

Date d'adoption de la décision	2.7.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.36091 (13/N)	
État membre	Italie	
Région	—	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Piano riassicurativo agricolo annuale	
Base juridique	<p>Legge 23 dicembre 2000, n. 388, art. 127, comma 3.</p> <p>Decreto-Legge 8 luglio 2002 n. 138, convertito, con modificazioni, nella Legge 8 agosto 2002 n. 178, art. 13, comma 4-sexies.</p> <p>Decreto Legislativo 29 marzo 2004, n. 102.</p> <p>Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 29 luglio 2009, art. 11, relativo all'attivazione della misura comunitaria di cui all'articolo 68 del Regolamento (CE) n. 73/2009, per la copertura assicurativa dei rischi agricoli, secondo le procedure previste dal decreto legislativo n. 102/2004 e successive modifiche.</p> <p>Piano nazionale di sostegno dell'OCM vino e, in particolare, la previsione della misura relativa all'assicurazione del raccolto di uva da vino.</p> <p>Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 7 novembre 2002.</p> <p>Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 7 febbraio 2003 di approvazione del «Piano Riassicurativo Agricolo Annuale» per l'anno 2004;</p> <p>Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 27 febbraio 2008 di approvazione del «Piano Riassicurativo Agricolo Annuale»;</p> <p>Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 7 maggio 2004, di estensione della copertura assicurativa agevolata ai danni causati dalle epizootie negli allevamenti bovini per l'anno 2004 e successive integrazioni. ...</p>	
Type de la mesure	Régime d'aide	—

Objectif	Primes d'assurance, Développement sectoriel
Forme de l'aide	Subvention directe
Budget	Budget global: 136 EUR Mio EUR Budget annuel: 136 EUR Mio EUR
Intensité	80 %
Durée	jusqu'au 31.12.2015
Secteurs économiques	Agriculture, sylviculture et pêche
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale Direzione generale dello sviluppo rurale Via XX Settembre 20 00187 Roma RM ITALIA
Autres informations	—

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Date d'adoption de la décision	19.6.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.36626 (13/N)	
État membre	Slovaquie	
Région	—	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Aid for measure 2.1 — Restoring forestry potential and introducing prevention actions	
Base juridique	Zákon č. 231/1999 Z. z. o štátnej pomoci v znení neskorších predpisov Zákon č. 528/2008 Z. z. o pomoci a podpore poskytovanej z fondov Európskeho spoločenstva	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Protection de l'environnement	
Forme de l'aide	Autres	
Budget	Budget global: 155 942 608 EUR Budget annuel: 22 277 515 EUR	
Intensité	0 %	
Durée	10.1.2009-31.12.2013	
Secteurs économiques	Secteurs économiques éligibles au bénéfice de l'aide	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Dobrovičova 12 812 66 Bratislava SLOVENSKO/SLOVAKIA	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Date d'adoption de la décision	9.8.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.36780 (13/N)	
État membre	République tchèque	
Région	—	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Dotace na ochranu lesních porostů do jejich zajištění	
Base juridique	1) Zákon č. 252/1997 Sb., o zemědělství, ve znění pozdějších předpisů 2) Nařízení vlády č. 505/2000 Sb., kterým se stanoví podpůrné programy k podpoře mimoprodukčních funkcí zemědělství, k podpoře aktivit podléjících se na udržování krajiny, programy pomoci k podpoře méně příznivých oblastí, a kritéria pro jejich posuzování, ve znění pozdějších předpisů	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Protection de l'environnement	
Forme de l'aide	Autres	
Budget	Budget global: 1 200 000 CZK Budget annuel: 810 000 CZK	
Intensité	0 %	
Durée	1.1.2014-31.12.2015	
Secteurs économiques	Secteurs économiques éligibles au bénéfice de l'aide	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Ministerstvo zemědělství Těšnov 17 117 05 Praha 1 ČESKÁ REPUBLIKA	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Date d'adoption de la décision	11.7.2013	
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.36852 (13/N)	
État membre	Autriche	
Région	Niederoesterreich	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Beihilfe zur Behebung von Katastrophenschäden	
Base juridique	§ 3 Katastrophenfondsgesetz 1996, BGBl. Nr. 201/1996 i. d. g. F. Richtlinien für die Gewährung von Beihilfen zur Behebung von Katastrophenschäden, Staatliche Beihilfe Nr. 564/A/2004-Österreich	
Type de la mesure	Régime d'aide	—
Objectif	Compensation de dommages causés par des calamités naturelles	
Forme de l'aide	Subvention directe	
Budget	Budget global: 7 EUR Mio EUR Budget annuel: 7 EUR Mio EUR	
Intensité	50 %	
Durée	jusqu'au 10.6.2014	
Secteurs économiques	Agriculture, sylviculture et pêche	
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Amt der NÖ Landesregierung, Abteilung Landwirtschaftsförderung Landhausplatz 1 3109 St. Pölten ÖSTERREICH	
Autres informations	—	

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

IV

*(Informations)*INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

CONSEIL

DÉCLARATION DU CONSEIL

(2013/C 276/02)

Le Conseil salue les efforts déployés par le Comité économique et social européen en vue de créer un système plus transparent de versement des indemnités journalières et de remboursement des frais de voyage de ses membres et de leurs suppléants.

Le Conseil insiste sur le fait que les frais de voyage des institutions de l'UE devraient être utiles et présenter un bon rapport coût-résultats. Il invite donc le Comité économique et social européen à prendre toutes les mesures adéquates pour retenir en permanence les solutions les moins onéreuses possibles pour les voyages et les indemnités.

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

24 septembre 2013

(2013/C 276/03)

1 euro =

Monnaie		Taux de change	Monnaie		Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,3473	AUD	dollar australien	1,4347
JPY	yen japonais	132,92	CAD	dollar canadien	1,3857
DKK	couronne danoise	7,4571	HKD	dollar de Hong Kong	10,4462
GBP	livre sterling	0,84431	NZD	dollar néo-zélandais	1,6261
SEK	couronne suédoise	8,6315	SGD	dollar de Singapour	1,6918
CHF	franc suisse	1,2295	KRW	won sud-coréen	1 448,27
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	13,3062
NOK	couronne norvégienne	8,0200	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,2520
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,6175
CZK	couronne tchèque	25,933	IDR	rupiah indonésien	15 149,99
HUF	forint hongrois	299,89	MYR	ringgit malais	4,3340
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	58,538
LVL	lats letton	0,7026	RUB	rouble russe	43,0098
PLN	zloty polonais	4,2269	THB	baht thaïlandais	42,224
RON	leu roumain	4,4735	BRL	real brésilien	2,9773
TRY	lire turque	2,6961	MXN	peso mexicain	17,3566
			INR	roupie indienne	84,8530

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

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2013/C 276/04)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	20.8.2013
Durée	20.8.2013-31.12.2013
État membre	Espagne
Stock ou groupe de stocks	HAD/5BC6A.
Espèce	Églefín (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)
Zone	Eaux de l'UE et eaux internationales des zones V b et VI a
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	42/TQ39

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2013/C 276/05)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	20.8.2013
Durée	20.8.2013-31.12.2013
État membre	Espagne
Stock ou groupe de stocks	GFB/89-
Espèce	Phycis de fond (<i>Phycis blennoides</i>)
Zone	Eaux de l'UE et eaux internationales des zones VIII et IX
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	FS41DSS

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

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 276/06)

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⁾.

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⁾****«ACEITE DE LA COMUNITAT VALENCIANA»****N° CE: ES-PDO-0005-720-23.09.2008****IGP () AOP (X)****1. Dénomination**

«Aceite de la Comunitat Valenciana»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

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

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

Huile d'olive vierge extra obtenue à partir des fruits de l'olivier (*Olea europea*, L.) et appartenant exclusivement aux variétés autochtones de la Communauté valencienne du point de vue pomologique: Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga et Blanqueta. La part de chacune d'entre elles est présente dans les pourcentages suivants: Serrana: 20-40 %; Villalonga: 20-40 %; Farga: 10-25 %; Blanqueta: 10-25 % et Morrudas: 5-10 %.

L'huile bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Aceite de la Comunitat Valenciana» doit être une huile d'olive vierge extra qui possède les caractéristiques suivantes:

Huile vierge extra:

— acidité: < 0,5°,

— indice de peroxydes: < 15 meq O₂/Kg,

⁽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.

- $K_{270} < 0,15$,
- $K_{232} < 2,50$,
- cires ≤ 250 ,
- $\delta K \leq 0,01$,
- teneur en acide oléique comprise entre 70 et 82 % du contenu d'acides gras totaux,
- teneur en acide linoléique supérieure à 8 % au contenu d'acides gras totaux,
- teneur en acide palmitique comprise entre 9,5 et 12 % du contenu d'acides gras totaux,
- teneur en acide linoléique inférieure à 1 % du contenu d'acides gras totaux,
- teneur en acide palmitoléique comprise entre 0,6 et 2,5 % du contenu d'acides gras totaux,
- teneur en acide arachidique inférieure à 0,6 % du contenu d'acides gras totaux,
- teneur en acide lignocérique inférieure à 0,2% du contenu d'acides gras totaux,
- médiane des défauts = 0,
- médiane de l'attribut fruité > 3 et < 6 ,
- médiane de piquant > 1 et < 3 ,
- médiane d'amertume > 1 y < 3 ,
- le rapport entre la médiane de fruité et les médianes d'amertume et de piquant doit aboutir à un résultat qui permette de caractériser le produit d'équilibré.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Description des variétés d'olives:

SERRANA

Le fruit mûr présente une forme ovoidale, une couleur allant du violet au noir, avec des lenticelles. C'est une variété offrant une production moyenne, rustique et résistante à la sécheresse et aux gelées, mais sensible à la mouche de l'olivier et la maladie de l'œil de paon.

D'une maturité précoce, avec un bon rendement gras, elle se cultive principalement dans la région d'Alto Palancia, parc naturel des Sierras Calderona et Espadan et ses environs, bien qu'on la rencontre également dans des régions voisines.

FARGA

Il s'agit d'une variété très ancienne originaire du nord de la province de Castellón. Le fruit est de taille moyenne à petite et de forme allongée et asymétrique.

D'une maturité précoce, elle présente une production moyenne et irrégulière. Son rendement gras est considérable et sa culture est pratiquée dans les régions du Maestrazgo, au nord de la province de Castellón et également, dans une moindre mesure, dans les régions avoisinantes de la Plana Alta et d'Alcalatén.

BLANQUETA

Cette variété est originaire de Muro de Alcoy. Le fruit présente une forme sphérique et prend à maturité une couleur rouge vin à noir.

Il se récolte précocement et son rendement gras est moyen.

VILLALONGA

Variété originaire du sud de la province de Valence. Le fruit, de forme sphérique et de grande taille, possède toutefois un bon rendement gras. À maturité, il prend une couleur noire.

Sensible aux gelées et à la sécheresse, la variété est cultivée dans toute la province de Valence, dans la majeure partie de celle d'Alicante et localement dans celle de Castellón.

MORRUDA

Le fruit, de taille moyenne, est d'une couleur allant du violet au noir et présente une légère asymétrie. Son rendement gras est moyen.

Cette variété rustique et de faible productivité est uniformément répartie dans toute la Communauté de Valence. Elle n'est globalement pas très présente, sauf dans certaines localités.

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 culture des olives et l'élaboration du produit fini se déroulent dans l'aire géographique décrite au point 4.

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

Le conditionnement de l'«Aceite de la Comunitat Valenciana» peut être effectué dans tout établissement, sans aucune restriction géographique.

Le conditionnement se fait dans des récipients aptes à assurer une bonne conservation du produit. La matière utilisée à cette fin peut être du PET, du verre, du métal revêtu ou de la céramique, pour autant qu'ils soient à usage alimentaire. Des récipients qui protègent le mieux le produit de la lumière, de la chaleur, etc., sont préférables.

Le volume maximal du récipient est de 5 litres, les autres volumes autorisés étant ceux de 100 ml, 250 ml, 500 ml, 750 ml, 1 l, 2 l, 2,5 l, 3 l, et 5 l.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Les inscriptions ou étiquettes d'identification de l'huile décrite dans le présent document devront obligatoirement mentionner «Appellation d'origine protégée» et «Aceite de la Comunitat Valenciana».

De même, le produit sera pourvu d'une marque de conformité (contre-étiquette), qui sera apposée dans l'établissement de conditionnement de manière à ce qu'elle ne puisse être réutilisée et permette d'assurer la traçabilité du produit. Ces contre-étiquettes porteront la mention «Appellation d'origine protégée — Aceite de la Comunitat Valenciana» ainsi que le logotype correspondant.

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

L'aire de production des olives utilisées dans l'élaboration de l'huile «Aceite de la Comunitat Valenciana» est composée de 65 communes de la Communauté valencienne. Il s'agit des communes suivantes: Albocàsser, Tirig, La Salzadella, Sant Mateu, Les Coves de Vinromà, Figueroles, Les Useres, San Juan de Moró, Serra Engarzeran, Torre Endomenech, Vall d'Alba, Vilafamés, Ayódar, Fanzara, Almedijar, Altura, Azuébar, Chóvar, Geldo, Navajas, Segorbe, Soneja, Castellnovo, Teresa, Vall d'Almonacid, Viver, Alcudia de Veo, Alfondiguilla, Artana, Tales, Gátova, Casinos, Alcupblas, Gestalgar, Sot de Chera, Villar del Arzobispo, Requena, Utiel, Venta del Moro, Ayora, Cortes de Pallas, Anna, Bicorp, Bolbaite, Chella, Enguera, Millares, Navarrés, Font de la Figuera, Moixent, Vallada, Albaida, Beniatjar, Ontinyent, Alfafara, Alqueria d'Aznar, Cocentaina, Millena, Muro d'Alcoi, Alcoi, Biar, Cañada de Biar, Sax, Villena, Banyeres de Mariola et Onil.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Facteurs naturels

L'aire délimitée présente un climat méditerranéen typique, caractérisé par des hivers doux, des précipitations faibles qui atteignent leurs pics en automne et au printemps, et de fortes sécheresses en été. L'influence de la mer Méditerranée, de la masse continentale de la péninsule et des centres d'action de l'océan Atlantique uniformise le climat de l'aire géographique. Concrètement, les facteurs climatiques s'avèrent particulièrement homogènes durant les périodes clés de la culture, c'est-à-dire la floraison, l'évolution finale du grossissement de l'olive et le moment de l'accumulation de l'huile. Ainsi:

- les températures moyennes annuelles dans l'aire de production de l'olivier se situent entre 12 °C et 16 °C. L'amplitude thermique entre l'hiver (moyennes comprises entre 6 °C et 10 °C) et l'été (moyennes comprises entre 22 et 26 °C) est importante. Ces températures sont favorables à l'évolution phénologique de l'olivier.
- Les précipitations moyennes se situent à des niveaux compris entre 500 et 600 mm annuels, avec des variations qui oscillent entre 200 et 300 mm par an, pour les années particulièrement sèches, et 700 et 800 mm.

La lithologie révèle que les roches prédominantes sont calcaires, bien que soient aussi présentes certaines enclaves où affleurent des grès, des marnes et du gypse. En général, la couche inférieure est dominée par des roches mésozoïques, composées principalement de roches calcaires (avec une certaine alternance de marnes et de grès) des périodes du Crétacé et du Jurassique. Les roches sédimentaires de périodes plus récentes composent la surface des terres cultivées, qui sont composées essentiellement de matériaux du Tertiaire et du Quaternaire, provenant de la terra rossa méditerranéenne avec une bonne texture et structures, bien drainés et particulièrement adaptés à la culture de l'olivier.

Le relief de l'aire géographique descend en paliers successifs en direction de l'est jusqu'au littoral à partir des zones montagneuses qui forment les contreforts des systèmes ibérique et bétique. La culture de l'olivier se limite à une frange comprise entre 300 et 600 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer, sous l'effet de l'expansion, depuis le littoral en direction de l'ouest, des vergers cultivés de manière intensive, notamment des vergers d'agrumes irrigués, ce qui a conduit à une distribution très homogène des conditions écologiques environnementales de l'olivier de l'aire géographique délimitée. L'olivier, associé au caroubier et à l'amandier, constitue le paysage agricole le plus représentatif du Levant espagnol, dénommé «arbolado de secano» (cultures arboricoles non irriguées).

Facteurs humains

Les oliveraies sont présentes dans la Communauté de Valence depuis l'époque romaine, il y a plus de deux mille ans. On trouve en effet des traces de cette culture dans les régions de Maestrazgo de Castellón, le long de la Via Augusta, qui reliait la capitale de l'Empire romain à Cadix. De nos jours, on peut constater dans cette région la présence de nombreux arbres de plus de mille ans, ce qui est devenu facile grâce à l'initiative de coopératives de Maestrazgo, qui proposent une série d'itinéraires touristiques sur les traces de «l'huile millénaire».

Par ailleurs, il convient de souligner la contribution du botaniste Cavanilles dans ses «Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, población y frutos del Reino de Valencia (1795-1797)». Les notes sur l'agriculture et, plus particulièrement, sur la culture de l'olivier et l'élaboration de l'huile d'olive sont très intéressantes et concernent toute l'aire de production de la Communauté de Valence. La dénomination de l'huile d'olive et la culture de l'olivier sont citées à de nombreuses reprises.

L'oléiculture représente une activité économique fortement ancrée dans toutes les régions productrices dans lesquelles elle est pratiquée, du fait principalement du caractère permanent de cette culture. Autour de l'oléiculture s'est mis en place un système agro-industriel et économique qui a permis un progrès socio-économique des zones rurales, tout en maintenant une culture durable d'un point de vue environnemental, dans des zones aux caractéristiques climatiques et pédologiques défavorables à toute autre production.

L'aire géographique délimitée se caractérise par une répartition particulière des parcelles: exigüité des parcelles à forte déclivité, d'accès difficile, terrasses terminées par des murets en pierre, terres à haut risque de désertification et d'incendies de forêts, sols relativement pauvres à faible teneur en matière organique et à faible capacité de rétention d'eau; Il s'ensuit que l'oliveraie de l'aire géographique délimitée joue un rôle écologique fondamental dans la préservation de l'écosystème.

En conséquence, la gestion des parcelles de l'aire géographique délimitée répond à une économie familiale agricole reposant sur une agriculture de «secano» (non irriguée) pratiquée sur des petites parcelles, participant généralement aux opérations d'obtention de l'huile par l'intermédiaire d'organisations coopératives et présentant des niveaux élevés d'autoconsommation. La compétence technique acquise par l'agriculteur est en grande partie un héritage familial.

À la lumière de l'étude des conditions climatiques, pédologiques, environnementales et anthropologiques de l'aire géographique et de l'analyse de l'évolution phénologique de ses oliviers, il apparaît que l'aire géographique délimitée constitue une unité homogène pour ce qui est des conditions de culture de l'olivier. Cette étude conclut à l'existence d'une homogénéité de l'écologie oléicole dans toute l'aire géographique délimitée.

5.2. Spécificité du produit

La spécificité de l'«Aceite de la Comunitat Valenciana» repose essentiellement sur sa composition variétale. Les variétés Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga et Blanqueta sont autochtones de l'aire géographique délimitée du point de vue pomologique. L'huile qui en résulte est un produit offrant des caractéristiques uniques, en ce qui concerne tant sa composition en acides gras que ses qualités organoleptiques.

Ainsi, dans l'aire géographique délimitée, on obtient une huile à la composition en acides gras très équilibrée, caractérisée par des teneurs relativement élevées en acides oléique, linoléique et linoléique. Comme conséquence, l'«Aceite de la Comunitat Valenciana» présente un rapport important entre acides gras insaturés et acides gras saturés.

Du point de vue organoleptique, l'huile figure parmi les huiles dont l'éventail et la diversité aromatiques sont les plus amples. Le degré de fruité est supérieur à 5, avec des arômes d'olives vertes, d'amande verte, de feuille verte, d'agrumes, de banane et d'herbe verte. Les degrés des attributs piquant et amer se situent entre 1 et 3. Conformément à ce qui précède, le rapport entre le degré de fruité et les degrés d'amertume et de piquant donne une huile équilibrée.

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)

Les principaux facteurs qui confèrent à l'«Aceite de la Comunitat Valenciana» des caractéristiques uniques et qui attestent le lien entre la qualité du produit et l'aire géographique sont les suivants:

Les variétés Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga et Blanqueta sont autochtones de l'aire géographique délimitée du point de vue pomologique. Elles représentent, dans l'aire géographique délimitée, l'ancienneté, la richesse et la diversité variétale propre du Levant de la péninsule ibérique. Ces variétés sont bien adaptées aux conditions locales puisqu'il s'agit de matériel végétal sélectionné et multiplié par les agriculteurs depuis très longtemps.

Le profil variétal et le relief déterminent une période de récolte très longue (d'octobre à février) dans l'aire géographique délimitée. Du fait de la petitesse des parcelles, les productions obtenues sont limitées. L'agriculteur planifie la culture, en décidant du début de la cueillette sur chaque parcelle cultivée en fonction du degré de maturité de petites parties de sa production, ce qui permet une programmation plus précise de la cueillette. Tout cela assure un flux de lots continu et homogène quant au degré de maturité, de la cueillette jusqu'à la trituration, sans stockages intermédiaires, garantissant ainsi la qualité de la matière première pour l'obtention d'une huile aux qualités organoleptiques et physico-chimiques caractéristiques.

La disposition orographique des cultures, situées entre 300 et 600 mètres, détermine une température cumulée entre le jour et la nuit favorable à la génération des composants du fruit, responsables des degrés de fruité, d'amertume et de piquant. Les terres sur lesquelles sont généralement implantées les oliveraies, peu fertiles et très riches en calcaire actif, sont un autre facteur à l'origine des propriétés organoleptiques caractéristiques.

Les conditions climatiques particulières de l'aire de production, en ce qui concerne tant les températures que les précipitations. La concentration des pluies en automne et au printemps est très bénéfique pour la culture et la qualité des huiles, car elle permet d'adoucir leurs profils aromatiques et organoleptiques. Les pluies printanières favorisent le bourgeonnement des arbres qui à son tour détermine les récoltes des années ultérieures. Enfin, la douceur des températures qui résulte de la proximité de la mer Méditerranée, aussi bien en hiver qu'en été, induit une plus grande richesse aromatique qui confère à l'«Aceite de la Comunitat Valenciana» ses caractéristiques uniques.

Référence de la publication du cahier des charges

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

http://www.agricultura.gva.es/pc_aceitecomunitatvalenciana

⁽³⁾ Cf. note 2.

Publication au sens de l'article 18, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1898/2006 de la Commission, du document unique d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique enregistrée par le règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission conformément à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil

(2013/C 276/07)

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 ⁽¹⁾

«MEL DO ALENTEJO»

N° CE: PT-PDO-0117-0252-20.01.2011

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Mel do Alentejo»

2. État membre ou pays tiers

Portugal

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.4. — Autres produits d'origine animale (miel)

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

Produit réalisé par l'abeille *Apis mellifera* (sp. Iberica) à partir du nectar de fleurs faisant partie de la flore mellifère régionale. Le miel «Mel do Alentejo DOP» est classé comme indiqué ci-après.

Miel monofloral:

— de lavande à toupet (*Lavandula stoechas* L.),

— d'eucalyptus (*Eucalyptus* spp.),

— d'oranger (*Citrus* spp.),

— d'echium (*Echium* spp.).

Miel polyfloral.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

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

L'apport massif ou systématique d'aliments artificiels aux colonies d'abeilles productrices du Mel do Alentejo DOP n'est pas autorisé.

Sont tolérées à titre d'exception les situations ponctuelles de pénurie alimentaire ou de stimulation démographique, dans lesquelles les apiculteurs peuvent alimenter les abeilles en respectant les conditions suivantes:

— le nourrissage est effectué à l'aide de sirop élaboré à raison de deux parties de miel ou de sucre blanc pour une d'eau,

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

l'apport d'aliment artificiel s'effectue toujours en l'absence de hausses ou de magasins à miel et cesse une semaine avant leur mise en place.

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

Les exploitations apicoles productrices du Mel do Alentejo DOP sont situées dans l'aire géographique délimitée. Les producteurs concernés s'engagent par écrit à ne déclarer que les miels provenant des ruchers enregistrés et implantés dans l'aire géographique de l'appellation d'origine «Mel do Alentejo».

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

Le Mel do Alentejo est conditionné en bocaux de verre incolore transparent d'une contenance pouvant aller jusqu'à 1 000 grammes. Le miel destiné à la consommation directe du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des services de traiteur peut être conditionné dans des emballages individuels réalisés dans des matières autorisées pour les produits alimentaires et hermétiquement clos.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'étiquetage comporte le logotype spécifique du Mel do Alentejo DOP, ainsi que la marque de certification de l'organisme de contrôle et de certification.

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

L'aire de production du Mel do Alentejo DOP est circonscrite aux territoires des communes (concelhos) suivantes: Alandroal, Alvito, Arraiolos, Barrancos, Beja, Borba, Cuba, Estremoz, Elvas, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Serpa, Sousel, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Viçosa.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Dans cette aire géographique qui présente des conditions phytoédaphoclimatiques typiquement méditerranéennes, prédominent des espèces végétales bien caractéristiques qui conditionnent fortement la production apicole, tant sur le plan de la qualité que sur celui de la quantité.

La flore caractéristique de la région couverte par l'appellation d'origine se compose de la lavande à toupet, du ciste ladanifère, du ciste à feuilles de sauge, de l'arbousier, du chèvrefeuille, du chardon à épines vertes, de l'inule visqueuse, du séneçon jacobée et de l'echium, ainsi que de toute la flore qui s'épanouit dans les chênaies (montados) de chêne-liège et de chêne vert typiques de la région méditerranéenne.

Il convient en outre de mentionner, compte tenu de leur importance dans la production de nectar, le tournesol, l'eucalyptus et l'oranger cultivés en monocultures.

Dans cette aire géographique éminemment naturelle et riche d'une abondante flore mellifère, on produit des miels de nectars de fleurs caractérisés par un arôme exceptionnel et un goût agréable, ainsi qu'une palette de couleurs suaves qui va d'un jaune limpide à l'ambre.

La tonalité des miels de l'Alentejo est caractéristique de la région et elle leur vaut la préférence du consommateur, car les miels clairs sont les plus recherchés sur le marché national comme sur les marchés internationaux.

Les petites unités rurales de production de miel relèvent d'une tradition séculaire profondément enracinée dans les us et coutumes des peuples qui ont habité la région de l'Alentejo.

5.2. *Spécificité du produit*

Le spectre physicochimique, pollinique et organoleptique du Mel do Alentejo DOP présente les caractéristiques décrites ci-après.

a) Caractéristiques physicochimiques

Acidité libre inférieure à 35 meq/kg

Conductivité électrique inférieure à $6,0 \times 10^{-4}$ S/cm

Colorimétrie — toutes les tonalités comprises entre le jaune clair et l'ambre

Teneur en hydroxy-méthyl-furfural (HMF) inférieure ou égale à 10 mg/kg

Humidité inférieure à 18,5 %

Taux de cendres inférieur à 0,6 %

b) Méliissopalynologie

Miels monofloraux

Pourcentage minimal de pollens de lavande à toupet (13 %), d'oranger (15 %), ainsi que d'eucalyptus et d'echium (40 %).

Miels polyfloraux

Pourcentage minimal de 5 % de pollen d'au moins une des espèces suivantes: lavande à toupet, echium, eucalyptus, thym, romarin, orange et chardon.

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)*

Grâce aux conditions phytoédaphoclimatiques de l'aire délimitée, qui tiennent en particulier à la flore qui s'épanouit dans les chênaies (montados) de chêne-liège et de chêne vert, ainsi qu'à la présence de cultures de tournesol, d'eucalyptus et d'orange, les abeilles récoltent un nectar qui confère au Mel do Alentejo des caractéristiques bien spécifiques (décrites ci-dessus au point 5.2).

Référence à la publication du cahier des charges

http://www.gpp.pt/Valor/DOP_IGP_ETG.html

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.

EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) offre un accès direct et gratuit au droit de l'Union européenne. Ce site permet de consulter le *Journal officiel de l'Union européenne* et inclut également les traités, la législation, la jurisprudence et les actes préparatoires de la législation.

Pour en savoir plus sur l'Union européenne, consultez: <http://europa.eu>



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR