

## RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1122/2013 DE LA COMMISSION

du 6 novembre 2013

approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Κονσερβολιά Στυλίδας (Konservolia Stylidas) (AOP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires <sup>(1)</sup>, et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande de la Grèce pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Κονσερβολιά Στυλίδας (Konservolia Stylidas)» enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 1263/96 de la Commission <sup>(2)</sup>.
- (2) La demande concerne la modification des rubriques Description et Méthode d'obtention du cahier des charges, et vise plus particulièrement à ajouter une catégorie commerciale supplémentaire, l'olive dénoyautée.

- (3) La Commission a examiné la modification en question et en a conclu qu'elle était justifiée. Dans la mesure où, conformément à l'article 53, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1151/2012, cette modification est mineure, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 50 à 52 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Κονσερβολιά Στυλίδας (Konservolia Stylidas)» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

*Article 2*

Le document unique consolidé exposant les principaux éléments du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

*Article 3*

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 6 novembre 2013.

Par la Commission,  
au nom du président,  
Dacian CIOLOȘ  
Membre de la Commission

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

<sup>(2)</sup> JO L 163 du 2.7.1996, p. 19.

## ANNEXE I

Dans le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Κονσερβολιά Στυλιδας (Konservolia Stylidas)», la modification suivante est approuvée:

## 1. Description du produit

La description a été modifiée afin d'ajouter les olives entières dénoyautées dans la gamme de produits «Konservolia Stylidas». Les exigences du marché et l'évolution des habitudes de consommation ont rendu nécessaire de diversifier les catégories commerciales disponibles.

Les caractéristiques des olives dénoyautées (goût, couleur, arôme) ne diffèrent en aucune façon de celles des olives entières «Konservolia Stylidas» car le dénoyautage est effectué une fois que l'olive a acquis ses caractéristiques organoleptiques finales; le lien avec l'aire géographique est donc intact. De plus, la composition de la saumure, qui peut généralement modifier le goût d'un produit, est exactement la même pour les olives entières et pour les olives dénoyautées.

## 2. Méthode d'obtention

Cette section a été modifiée afin d'y ajouter le dénoyautage des olives. Les olives entières dénoyautées sont des olives «Konservolia Stylidas», vertes pour la plupart, que l'on a fait fermenter pour que le produit acquière déjà ses caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques finales. Le noyau est retiré à l'aide de machines spéciales, toujours à travers l'axe principal du fruit (il n'est pas possible d'enlever un noyau d'olive par le petit axe). Les olives sont ensuite placées dans une solution de saumure à 7-9 %, exactement comme les olives entières «Konservolia Stylidas». Cette procédure ne modifie pas les caractéristiques physiques, chimiques ou organoleptiques des «Konservolia Stylidas».

---

## ANNEXE II

## Document unique consolidé

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(1)</sup>

«ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΣΤΥΛΙΔΑΣ» (KONSERVOLIA STYLIDAS)

N° CE: EL-PDO-0117-0345-01.01.2012

IGP ( ) AOP (X)

## 1. Dénomination

«Κονσερβολιά Στυλιδας» (Konservolia Stylidas)

## 2. État membre ou pays tiers

Grèce

## 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

Il s'agit d'olives de table obtenues à partir de la variété Konservolia, entières ou entières dénoyautées. Le produit possède une saveur fruitée et une chair ferme qui se détache facilement du noyau et se conserve bien. Les olives noires ont une couleur allant du noir au noir d'encre, tandis que les olives vertes varient du vert au jaune paille. Le fruit a un poids moyen de 7 g. Le rapport fruit/noyau est de 6 pour 1. L'olive ne doit pas être attaquée par la mouche de l'olivier, présenter des traces de meurtrissures ou contenir des impuretés. Les olives sont calibrées comme suit, dans le respect de la norme internationale:

Dénomination commerciale	Nombre d'olives par kilogramme
<i>Super super mamouth</i>	70-90
<i>Super mamouth</i>	91-100
<i>Mamouth</i>	101-110
<i>Super colossal</i>	111-120
<i>Colossal</i>	121-140
<i>Giants</i>	141-160
<i>Extra jumbo</i>	161-180
<i>Μυμβο</i>	181-200
<i>Extra large</i>	201-230
<i>Large</i>	231-260
<i>Superior</i>	261-290
<i>Brilliants</i>	291-320
<i>Five</i>	321-350
<i>Bullets</i>	351-380

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

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 «Konservolia Stylidas» doivent être produites et transformées dans l'aire géographique délimitée.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

—

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

La zone de production est le territoire situé dans les limites administratives des communes de Glifa, Vathikilo, Pelasgia, Mili, Spartia, Achladi, Raches, Paleokerasia, Achinos, Karavomilos, Anidro, Neraida, Stylida, Avlaki, Agia Marina, Limogardi et Longitsi, dans la province et la circonscription de Fthiotida.

**5. Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Le climat dans la circonscription de Fthiotida est doux, de type méditerranéen. Les données météorologiques enregistrées ces cinq dernières années sont présentées ci-après:

Température moyenne: 16,5 °C

Humidité relative: de 65 à 70 %

Pluviométrie: 589 millimètres/an

Ensoleillement: 210 heures/mois

Les sols sont principalement argilo-sableux, plats ou en pente.

5.2. *Spécificité du produit*

Le produit possède une saveur fruitée et une chair ferme qui se détache facilement du noyau et se conserve bien. Les olives noires ont une couleur allant du noir au noir d'encre, tandis que les olives vertes varient du vert au jaune paille. Leurs excellentes caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques ont fait la renommée des olives de table Stylida sur les marchés grec et international. Des prix leur ont été décernés lors de foires grecques ou internationales.

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)*

La variété d'olive produite dans cette aire géographique est la «Konservolia», qui est cultivée dans la région depuis des temps anciens et fournit des olives de table caractéristiques, connues pour leurs excellentes qualités physiques, chimiques et organoleptiques. Les olives «Konservolia Stylidas» sont produites dans la circonscription de Fthiotida, où les hivers sont doux et les étés frais. Cette variété spécifique d'olive s'est parfaitement adaptée au sol et au climat qui, combinés aux méthodes traditionnelles de culture, de récolte et de transformation utilisées, déterminent les caractéristiques uniques du produit final.

**Référence à la publication du cahier des charges**

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

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes\\_konserbopolis\\_stilidas200313.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_konserbopolis_stilidas200313.pdf)