

Publication d'une demande de modification au sens de l'article 6, paragraphe 2, du 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

(2007/C 73/06)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil (¹). Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

Demande de modification conformément à l'article 9 et à l'article 17, paragraphe 2,

«HUILE D'OLIVE DE NYONS»

N° CE: FR/PDO/117/142/4.11.2003

AOP (X) IGP ()

Modification(s) demandée(s)

Rubrique(s) du cahier des charges:

- Nom du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales

Modification(s):

Aire géographique:

À la place de «L'aire de production s'étend sur une partie des départements de la Drôme et du Vaucluse» il faut lire «Les huiles d'olives doivent être issues d'olives produites et transformées dans l'aire de production constituée du territoire des communes suivantes:

— Département de la Drôme:

— Canton de Nyons: Arpavon, Aubres, Châteauneuf-de-Bordette, Condorcet, Curnier, Eyroles, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Nyons, Le Pègue, Piégon, Les Pilles, Rousset-les-Vignes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Venterol, Vinsobres,

— Canton de Buis-les-Baronnies: Beauvoisin, Benivay-Ollon, Buis-les-Baronnies, Eygaliers, Mérindol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze, La Penne-sur-l'Ouvèze, Pierrelongue, Plaisians, Propiac, La Roche-sur-le-Buis, Vercoiran,

— Canton de Remuzat: Montréal-les-Sources, Saint-May, Sahune, Villeperdrix,

— Canton de Saint-Paul-Trois-Châteaux: Tulette.

(¹) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

- Département de Vaucluse:
 - Canton de Malaucène: Brantes, Entrechaux, Malaucène (section AI),
 - Canton de Vaison-la-Romaine: Buisson, Cairanne, Crestet, Faucon, Puymeras, Rasteau, Roaix, Séguret, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Vaison-la-Romaine, Villedieu,
 - Canton de Valréas: Valréas, Visan.

L'objet de la modification est de retirer 6 communes du département de la Drôme (communes de Bouchet, Montbrison-sur-Lez, Montbrun-les-bains, Reilhanette, Rochebrune et Sainte-Jalle) et 2 communes du département du Vaucluse (Saint-Léger-du-Ventoux et Savoillan) de l'aire géographique définie pour l'appellation. Cette proposition est motivée par l'absence d'usages agricoles constants et la présence de critères géologiques, pédologiques et climatiques incompatibles avec la production d'olives en appellation.»

Exigence nationale:

Remplacer l'expression «*Décret du 10 janvier 1994*» par «*Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Huile d'olive de Nyons"*».

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«**HUILE D'OLIVE DE NYONS**»

N° CE: FR/PDO/117/142/4.11.2003

AOP (X) IGP ()

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. **Service compétent de l'État membre:**

Nom: Institut National des Appellations d'Origine
Adresse: 51, rue d'Anjou — F-75008 Paris
Tél. (33) 01 53 89 80 00
Fax (33) 01 42 25 57 97
Courriel: info@inao.gouv.fr

2. **Groupement:**

Nom: Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nyons et des Baronnie
Adresse: B.P. n° 9 — F-26110 Nyons
Tél. (33) 04 75 26 95 00
Fax (33) 04 75 26 23 16
Courriel: syndicat.tanche@wanadoo.fr
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. **Type de produit:**

Classe 1.5 — Huile d'olive

4. **Cahier des charges:**

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom: «Huile d'olive de Nyons»

4.2. Description: C'est une huile onctueuse à la robe jaune dorée et finement parfumée.

4.3. Aire géographique: L'aire de production et de transformation des olives est constituée des communes suivantes des départements de la Drôme et du Vaucluse.

Département de la Drôme:

- Canton de Nyons: Arpavon, Aubres, Châteauneuf-de-Bordette, Condorcet, Curnier, Eyroles, Mirabel-aux-Baronnies, Montaulieu, Nyons, Le Pègue, Piégon, Les Pilles, Rousset-les-Vignes, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Venterol, Vinsobres,
- Canton de Buis-les-Baronnies: Beauvoisin, Benivay-Ollon, Buis-les-Baronnies, Eygaliers, Mérimol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze, La Penne-sur-l'Ouvèze, Pierrelongue, Plaisians, Propiac, La Roche-sur-le-Buis, Vercoiran,
- Canton de Remuzat: Montréal-les-Sources, Saint-May, Sahune, Villeperdrix,
- Canton de Saint-Paul-Trois-Châteaux: Tulette

Département du Vaucluse:

- Canton de Malaucène: Brantes, Entrechaux, Malaucène (section AI),
- Canton de Vaison-la-Romaine: Buisson, Cairanne, Crestet, Faucon, Puymeras, Rasteau, Roaix, Séguret, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Vaison-la-Romaine, Villedieu,
- Canton de Valréas: Valréas, Visan.

4.4. Preuve de l'origine: Les huiles d'olive ne peuvent être commercialisées sous l'appellation d'origine contrôlée «Huile d'olive de Nyons» sans l'obtention d'un certificat d'agrément délivré par l'Institut national des appellations d'origine dans les conditions définies par les textes réglementaires nationaux relatifs à l'agrément des produits issus de l'oléiculture bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée.

Toutes les opérations relatives à la production de la matière première et à l'élaboration de l'huile d'olive doivent être réalisées au sein de l'aire géographique définie au point 4.3.

Concernant la production de la matière première, la procédure prévoit:

- une identification parcellaire qui se traduit par l'édition de la liste des parcelles aptes à produire l'appellation «Huile d'olive de Nyons», qui respectent les critères relatifs au lieu d'implantation des oliviers et les conditions de production,
- une déclaration de récolte rédigée annuellement par l'oléiculteur qui déclare la superficie en production, la quantité d'olives produite dans le respect du rendement défini, la destination des olives (huilerie, lieu d'élaboration).

Concernant l'élaboration, la procédure prévoit:

- une déclaration de fabrication rédigée par le professionnel qui déclare annuellement la quantité totale de produit élaboré,
- une demande de certificat d'agrément qui permet d'identifier le lieu d'entrepôt des produits ainsi que tous les récipients contenant les produits revendus.

L'ensemble de cette procédure est complétée par un examen analytique et organoleptique, réalisé sur chaque lot d'huile d'olive, qui permet de s'assurer de leur qualité et de leur typicité.

En outre, chaque opérateur ayant obtenu un certificat d'agrément est tenu de rédiger annuellement une déclaration de stocks.

4.5. Méthode d'obtention: Les olives sont issues de la variété «Tanche» et cultivées sur des parcelles aptes à la culture de l'olivier. Récoltées sur l'arbre en novembre et décembre, elles sont triées et les plus petites sont destinées à la production d'huile. Les olives sont broyées et malaxées. Puis, selon des méthodes traditionnelles, la pâte est soit pressée, soit centrifugée afin d'en extraire l'huile.

4.6. Lien:

— La culture de l'olivier remonte dans cette région à la plus haute antiquité et s'y est maintenue particulièrement vivante jusqu'au début du XX^e siècle. Son déclin — dû pour l'essentiel à la concurrence des huiles de graines — en a fait une culture d'appoint. Afin d'éviter sa disparition, après les fortes gelées de l'hiver 1956, les producteurs se sont organisés pour conserver le patrimoine qu'elle représente. Un jugement du Tribunal de Valence de 1968 a reconnu l'Huile d'Olive de Nyons en appellation d'origine.

— La «tanche» est une variété typique de cette région, particulièrement bien adaptée à son climat contrasté. Le savoir-faire et la persévérance des producteurs ont permis le maintien de cette production traditionnelle.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Institut National des Appellations d'Origine

Adresse: 51, Rue d'Anjou — F-75008 Paris

Tél. (33) 01 53 89 80 00

Fax (33) 01 42 25 57 97

Courriel: info@inao.gouv.fr

Nom: D.G.C.C.R.F.

Adresse: 59, Bd V.Auriol — F-75703 Paris Cedex 13

Tél. (33) 01 44 97 29 60

Fax (33) 01 44 97 30 37

Courriel: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

4.8. Étiquetage: Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des huiles d'olive bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Huile d'olive de Nyons» comporte les indications suivantes:

— la mention «Huile d'olive de Nyons»,

— la mention «Appellation d'origine contrôlée» ou «AOC». Lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque, le nom de l'appellation est répété entre les mots «Appellation» et «Contrôlée».

Ces mentions sont regroupées dans le même champ visuel sur la même étiquette.

Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour qu'ils ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés et pour qu'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.