II

(Actes non législatifs)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) Nº 426/2012 DE LA COMMISSION

du 22 mai 2012

enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (AOP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (CE) nº 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 [1], et notamment son article 7, paragraphe 5, troisième alinéa,

considérant ce qui suit:

(1) En vertu de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 510/2006 et conformément à son article 17, paragraphe 2, une demande de la Grèce, reçue le 27 mars 2006, pour l'enregistrement de la dénomination «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» (Prasines Elies Chalkidikis) en tant qu'appellation d'origine protégée a été publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* [2].

(2) La Belgique et une société privée canadienne ont déclaré leur opposition à cet enregistrement en vertu de l'article 7, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 510/2006. Ces oppositions ont été jugées recevables sur la base de l'article 7, paragraphe 3, premier alinéa, points a), b), c) et d), dudit règlement. Par lettre du 17 février 2011, la Commission a demandé aux parties concernées de rechercher un accord entre elles.

(3) La Grèce et les opposants sont parvenus à un accord. En vertu de cet accord, des modifications mineures ont été apportées au cahier des charges et au résumé par l'ajout de l'acide lactique et de l'acide citrique à la liste des conservateurs autorisés et par la limitation de la teneur en chlorure de sodium de la saumure à 8,5 % au stade de la fermentation. La Grèce et les opposants ont également convenu que l'enregistrement de la dénomination «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» (Prasines Elies Chalkidikis) ne devrait pas empêcher la mise sur le marché d'un produit dont l'étiquette comporte la mention «variété Chalkidikis», pour autant que le produit en question contienne ou soit dérivé de cette variété et que les consommateurs ne soient pas induits en erreur, que l'utilisation du nom de la variété respecte les règles de concurrence loyale et ne profite pas de la réputation de l'appellation d'origine protégée. En vertu de cet accord, ces conditions seront appliquées lorsque la mention «variété Chalkidikis» apparaît sur l'étiquette en caractères plus petits que ceux du nom du produit, à une distance raisonnable de la dénomination de vente du produit et à condition qu'elle soit accompagnée de l'indication du lieu d'origine, lorsque celui-ci n'est pas Chalkidiki.

(4) À la lumière de ces éléments, il convient donc d'inscrire la dénomination «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» (Prasines Elies Chalkidikis) au «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées». Il y a lieu d'actualiser le résumé en conséquence et de le publier,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination figurant à l'annexe I du présent règlement est enregistrée.

Article 2

La version actualisée du résumé 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*.

[1] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.
[2] JO C 190 du 14.7.2010, p. 37.

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

Fait à Bruxelles, le 22 mai 2012.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE I

Produits agricoles destinés à la consommation humaine énumérés à l'annexe I du traité:

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

GRÈCE

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (AOP)

ANNEXE II

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) Nº 510/2006 DU CONSEIL

«ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ» (PRASINES ELIES CHALKIDIKIS)

Nº CE: EL-PDO-0005-0539-27.03.2006

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: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων., Δ/νση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ — ΠΓΕ – Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (Ministère du Développement rural et des Denrées alimentaires, direction de l'agriculture biologique, département des AOP, IGP et STG)

Adresse: Acharnon 29, CP 104 39 Athènes

Téléphone: +30 2102125152
Télécopieur: —
Adresse électronique: ax29u030@minagric.gr

2. **Groupement:**

Nom: Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής με την επωνυμία «Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής» (Groupement des unions des coopératives agricoles de Polygyros et de la Chalcidique appelé «Biokalliergitiki Chalkidikis»).

Adresse: Konstantinoupoleos 13, CP 63100 Polygyros

Téléphone: +30 2371023076
Télécopieur: —
Adresse électronique: eas-pol@otenet.gr

Composition: producteurs/transformateurs (X) Autres ( )

3. **Type de produit:**

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

4. **Cahier des charges:**

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 510/2006]

4.1. *Nom:*

«Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής»

(Prasines Elies Chalkidikis)

4.2. *Description:*

Les «Prasines Elies Chalkidikis» proviennent exclusivement des variétés «Condrelia Chalkidikis» et «Chalkidikis» de l'espèce *Olea Europea*. Les olives provenant de ces variétés en Chalcidique se caractérisent par leur grosse taille et un rapport chair/noyau élevé, une couleur vert à vert-jaune brillante, un arôme délicat et fruité, un goût légèrement amer et piquant et une absence de sensation grasse en raison de siècles d'adaptation des oliviers aux conditions pédoclimatiques particulières de la région, mais aussi des techniques culturales employées par les oléiculteurs.

Les «Prasines Elies Chalkidikis» sont proposées sous les quatre formes suivantes:

1. olives entières;

2. olives dénoyautées;

3. olives dénoyautées et farcies. Pour la farce, on peut utiliser des amandes, du piment rouge, des carottes, des cornichons et de l'ail, et le remplissage s'effectue à la main. Les produits utilisés pour la farce ne peuvent pas dépasser 15 % du poids des olives;

4. olives cassées.

Tous les types d'olives peuvent être aromatisés à l'origan, au thym, aux feuilles de laurier, à l'ail, au céleri, aux câpres et au piment rouge. Les ingrédients aromatiques ne peuvent pas dépasser 2,5 % du poids des olives.

Les ingrédients utilisés pour farcir et parfumer les olives sont des produits provenant du département de Chalcidique.

Lors de sa mise à la consommation, le produit doit posséder les caractéristiques suivantes:

Types d'olives

Paramètres	Entières	Dénoyautées	Dénoyautées farcies	Cassées
Caractéristiques physiques des olives	Olives de forme cylindro-conique prolongées par un mamelon évident, au péricarpe résistant et luisant et d'une couleur vert à vert-jaune brillante.			
	Chair ferme et juteuse.			Chair légèrement cassée, avec des noyaux intacts, juteuse.
Caractéristiques organoleptiques des olives	Arôme délicat et fruité, absence de sensation grasse			
	Goût légèrement amer et piquant. Lorsque les olives sont aromatisées, on distingue les goûts des condiments.		Goût légèrement amer et piquant, que complète le goût des ingrédients de la farce.	Goût légèrement amer et piquant. Lorsque les olives sont aromatisées, on distingue les goûts des condiments.
Caractéristiques qualitatives des olives	Toutes les olives appartiennent aux catégories de qualité «Extra» et «Fine» et la taille minimale acceptée est de 181/200 fruits par kg. Dans les deux catégories, les olives défectueuses représentent moins de 7 % du poids net des olives.			
Caractéristiques de la saumure	La saumure contient jusqu'à 8,5 % de chlorure de sodium, elle a un pH de 3,8 à 4 et une acidité minimale de 0,8 %.			
Poids net des olives conservées dans la saumure	Au moins 65 % du poids du produit final		Au moins 55 % du poids du produit final	Au moins 65 % du poids du produit final

Pour les autres paramètres qualitatifs et les adjuvants utilisés lors du traitement ou du conditionnement, les dispositions de la réglementation alimentaire et les normes internationales de l'O.I.C. et de la Commission du Codex alimentarius sont valables.

4.3. *Aire géographique:*

L'aire géographique d'où proviennent les «Prasines Elies Chalkidikis» est le département de Chalcidique, délimité au nord-ouest par le département de Thessalonique et arrosé par la mer Égée dans les autres directions. D'un point de vue géographique, elle comprend la péninsule de Chalcidique qui comporte elle-même trois presqu'îles; le Mont Athos, celle qui est située le plus à l'est, n'appartient pas au département de Chalcidique, puisqu'il forme une communauté auto-administrée.

Les forêts et terrains forestiers recouvrent 47 % du département, soit 137 160 ha, tandis que 32,7 %, soit 95 500 ha, sont des terres agricoles La superficie irriguée s'élève à 20 000 ha et représente 21 % du total des terres cultivables. La superficie de l'oliveraie de Chalcidique atteint 23 000 ha.

4.4. *Preuve de l'origine:*

Les «Prasines Elies Chalkidikis» sont cultivées, traitées et conditionnées à l'intérieur du département de Chalcidique. Les producteurs et les oliveraies sont enregistrés dans le casier oléicole du département et dans le système intégré de gestion et de contrôle (SIGC), qui sont mis à jour chaque année. La quantité et l'origine de la matière première doivent être certifiées, par le biais des inscriptions comptables requises, lors de chaque livraison aux établissements de traitement où sont également tenus des registres de producteurs-fournisseurs. Chaque usine de traitement est inscrite, sous son nom et avec les coordonnées de son siège, au registre de la chambre du commerce et de l'industrie de la Chalcidique ainsi qu'au registre correspondant de l'Organisme de paiement et de contrôle des aides communautaires d'orientation et de garantie (O.P.E.K.E.P.E.), sous un code unique.

4.5. *Méthode d'obtention:*

1. Culture et récolte des olives

En Chalcidique, la quasi-totalité des oliveraies présente une densité de plantation intermédiaire entre le verger traditionnel et l'oliveraie moderne, avec des espacements entre les arbres de 6 × 6,5, 6,5 × 6,5 et 6 ×7 m. La plupart des producteurs appliquent, par l'intermédiaire de leurs organisations, un système documenté de production intégrée (Integrated Crop Management). Pour traiter le phénomène de l'alternance de production, mais aussi pour obtenir des olives de qualité supérieure, les producteurs pratiquent systématiquement la taille hivernale et estivale et éliminent les rejets des oliviers.

Les rendements annuels oscillent en moyenne autour de 9 000 kg/ha.

La récolte a lieu du 15 septembre au 10-15 octobre de chaque année, lorsque l'olive est parvenue à un stade adéquat de maturation et possède la couleur souhaitée, conformément au suivi des stades de maturation réalisé par les producteurs et leurs organisations. À l'aide d'échelles, les producteurs cueillent les fruits à la main et les placent dans des caisses en plastique qui servent au transport du produit jusqu'à l'usine. Les olives doivent être exemptes de feuilles, de morceaux de bois et autres matières étrangères et avoir une couleur verte à vert-jaune uniforme. Elles doivent également être exemptes de meurtrissures, griffures, attaques d'insectes, piqûres d'oiseaux, etc. Le pesage et la réception des fruits dans les établissements de traitement donnent lieu à l'établissement d'un bordereau de réception qualitatif et quantitatif.

2. Traitement

Après la réception, les olives sont transportées dans des cuves pour être soumises à la désamérisation. À cette fin, on les fait tremper dans une solution de soude caustique à 1,5 – 2 % en fonction de la température et du stade de maturation des fruits. Cette étape dure douze heures. On procède ensuite à trois rinçages pour éliminer la solution de soude caustique, puis on ajoute de l'eau dans les cuves où les olives restent pendant huit heures, après quoi l'eau est renouvelée deux à trois fois à intervalles de huit heures. Pour la désamérisation, on peut également employer la méthode naturelle, en utilisant uniquement de l'eau et en procédant aux rinçages correspondants dans les cuves. Quelle que soit la méthode utilisée, on fait particulièrement attention à ce que les olives conservent une légère amertume.

Au terme de ce processus, les olives sont transférées dans des cuves de fermentation où elles sont immergées dans une saumure ayant une teneur en sel maximale de 8,5 %. La concentration et le pH de la saumure sont contrôlés régulièrement et l'on rajoute du sel en cas de besoin. Les olives demeurent à ce stade jusqu'à ce que la saumure soit stabilisée à la concentration saline souhaitée. Le processus de fermentation a déjà débuté au stade précédent et sa durée qui dépend de l'état de maturation du fruit et de la température ambiante, varie entre deux et quatre mois.

Le dénoyautage est effectué à la machine. L'opération consiste à pratiquer une entaille transversale à une extrémité de l'olive puis une incision en croix du côté du pédoncule. Le noyau est extrait à l'aide d'eau et par pression mécanique. Pour le «cassage» des olives, on utilise des pressoirs mécaniques légers qui ne provoquent pas de destruction de la pulpe ni de cassure du noyau.

Les olives destinées à être farcies sont disposées sur des plans de travail où des ouvrières expérimentées les remplissent à la main. Le remplissage des olives est une pratique traditionnelle en Chalcidique et les ingrédients utilisés sont les amandes ou petits morceaux de piment rouge, la carotte, le cornichon et l'ail.

Les olives peuvent être parfumées à l'aide de plantes aromatiques de la région (origan, thym, feuilles de laurier, ail, céleri et piment rouge).

3. Triage et calibrage — Conditionnement

Après la fermentation et le dénoyautage, les olives sont retirées des cuves et transportées jusqu'à des plans de travail où des ouvriers expérimentés procèdent au contrôle visuel des fruits et éliminent, à la main, les olives abîmées, meurtries ou affectées de tout autre défaut. Les olives sont ensuite transportées par des bandes convoyeuses jusqu'aux calibreurs, qui les classent en fonction de leur taille et les placent dans les récipients de conditionnement.

Les olives sont conditionnées la plupart du temps dans des récipients en plastique constitués d'un matériau inoffensif pour le consommateur et inerte par rapport au produit, ainsi que dans des récipients en fer-blanc et des bocaux de verre, indépendamment du poids du contenu. Les récipients sont remplis de saumure, à laquelle on peut ajouter, pour la conservation du produit, de l'acide L-ascorbique, de l'acide citrique ou de l'acide lactique, conformément aux règles en vigueur dans l'Union européenne et en Grèce.

Le conditionnement des olives peut avoir lieu dans des usines situées en dehors du département de Chalcidique, où le produit est livré après traitement, à condition que la traçabilité soit assurée par les documents de transport, les pièces comptables correspondantes et les règles d'étiquetage mentionnées au point 4.8.

4.6. *Lien:*

1. Naturel

D'un point de vue agronomique, les sols du département de Chalcidique se prêtent parfaitement à la culture de l'olivier puisque celui-ci se développe et donne des fruits sur toute une variété de terrains, allant des sols calcaires pauvres (pierreux) en montagne aux sols alluviaux, d'origine calcaire, et fertiles en plaine.

La Chalcidique présente une particularité exceptionnellement favorable à l'olivier: bien qu'elle soit située au nord de la Grèce, le large front que possède la Chalcidique sur la mer Égée (630 km de côtes) lui permet de se trouver sur les mêmes courbes isothermes minimales et maximales que des zones de production oléicole plus méridionales telles que les départements de Messénie, d'Étolie-Acarnanie et de l'Attique, de plus elle bénéficie d'une forte pluviosité, avec des moyennes annuelles allant de 450 mm (en plaine) à 850 mm (en montagne).

Le climat de la Chalcidique favorise également la culture de l'olive puisque, selon l'altitude, il se caractérise par des hivers doux à frais, des étés doux à chauds et secs avec un ensoleillement accru, et des saisons intermédiaires de longue durée. En été, les températures moyennes ne dépassent pas 22 °C tandis qu'en hiver, les températures minimales atteignent rarement – 10 °C, même en montagne, soit des conditions idéales pour la prospérité de l'olivier.

En plus de leur grosse taille, les «Prasines Elies Chalkidikis» se caractérisent par leur péricarpe résistant et luisant d'une couleur vert à vert-jaune brillante, par leur chair riche, ferme et juteuse, par leur arôme délicat et fruité et par leur goût légèrement amer et piquant.

Les conditions pédoclimatiques de la Chalcidique, ainsi que les techniques de culture et de traitement de l'olive influent sur les caractéristiques qualitatives susmentionnées du produit pour les raisons suivantes:

— la longue période de températures relativement basses pendant l'époque de la récolte, conjuguée aux techniques de culture, notamment la taille et l'élimination des rejets, contribue avec le dynamisme des variétés à ce que la production soit stable et que les fruits atteignent une grosse taille et un rapport chair/noyau élevé;

— en raison de l'origine principalement calcaire des sols, les olives sont riches en composants volatils auxquels elles doivent leur délicat arôme fruité;

— grâce à l'ensoleillement important, aux températures douces en été et au suivi des stades de maturation qu'appliquent les producteurs et leurs organisations, les olives ont au moment de la récolte une couleur verte brillante, une chair juteuse et une fermeté appropriée, de sorte que le dénoyautage s'effectue facilement sans meurtrissures ni altérations;

— grâce aux techniques de culture et notamment à l'irrigation et au suivi des stades de maturation, les olives gardent une faible teneur en huile, qui contribue à l'absence de goût gras et à la mise en valeur des caractéristiques aromatiques, tout en évitant les oxydations et en améliorant ainsi la durée de conservation des olives;

— la méthode traditionnelle de la récolte à la main assure le parfait état physique de l'olive et la réussite de son traitement ultérieur, tandis que le triage et le remplissage manuels des olives assurent un produit final parfait et authentique.

De la même façon, tout en combinant les pratiques traditionnelles, les usines de traitement ont adapté les techniques de traitement aux variétés en question et à leurs caractéristiques particulières, de manière à résoudre les difficultés que présente l'olive à la fermentation, à conserver intactes ses caractéristiques organoleptiques et à obtenir constamment un produit exceptionnel, connu dans toute la Grèce pour son goût légèrement amer et piquant. L'orientation de plusieurs usines sur l'exportation a également contribué à la diffusion des «Prasines Elies Chalkidikis» dans de nombreux pays étrangers.

2. Historique

Les références concernant l'existence d'oliveraies en Chalcidique remontent à 1415: il est ainsi fait état de l'oliveraie d'Andronikos, dans la dépendance du monastère d'Agios Pavlos de Cassandra, des très vieux oliviers dispersés dans la dépendance du monastère de Vatopedi, à Souflari de Kalamaria (Nea Triglia) et à Daoutlou voisin (Elaiochoria), ainsi que du moulin du monastère des Iviron, sur l'île de Kafkania d'Olympiada. Les oliviers domestiques existaient dans le reste de la Chalcidique et leur présence est souvent à l'origine de toponymes. Le fruit de ces oliviers semble avoir été principalement utilisé pour la production d'olives de table.

Vers le milieu du XIX^{e} siècle, les habitants de la Chalcidique commencèrent à se consacrer systématiquement à l'oléiculture, à la greffe des oliviers sauvages et, à une échelle plus réduite, à la transplantation d'oliviers domestiques. Ce changement semble être principalement dû aux dispositions fiscales favorables du «règlement sur la licence des nouvelles oliveraies» émis en 1863. En 1887, Christakis Zografos avait déjà organisé le grand verger oléicole de Portaria, d'une superficie d'environ 500 hectares et comptant plus de 32 000 oliviers. En même temps, Chatzi-Osman établit à Gerakini de Polygyros un grand moulin à vapeur qui marqua le début de la modernisation des installations correspondantes en Chalcidique.

La connexion de la Chalcidique avec l'olivier, arbre producteur, et l'olive, son fruit, repose, comme il ressort de documents historiques, sur la culture de l'olivier et la production de produits oléicoles depuis des siècles, mais aussi sur une foule de traditions populaires aujourd'hui encore vivantes. L'olive a constitué en Chalcidique, au moins au cours des deux derniers siècles, un point de référence important, aussi bien dans la vie économique que dans l'activité sociale et la tradition culturelle des habitants.

4.7. *Structure de contrôle:*

Nom:	Organisme de certification et de surveillance des produits agricoles (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.) — AGRO-CERT
Adresse:	Patission & Androu 1, CP 11257 Athènes
Téléphone:	+30 2108231277
Télécopieur:	+30 2108231438
Courrier électronique:	info@agrocert.gr
Nom:	Administration préfectorale de Chalcidique, direction du développement rural
Adresse:	63100 Polygyros
Adresse:	63100 Polygyros
Téléphone:	23710 39314
Télécopieur:	23713 39207
Courrier électronique:	agro6@halkidiki.gov.gr

4.8. *Étiquetage:*

En plus de l'appellation d'origine protégée «Prasines Elies Chalkidikis» et du marquage correspondant, les étiquettes doivent permettre de vérifier l'origine et la protection, en portant les mentions suivantes:

— le code numérique indiquant l'année de production, l'usine de traitement, le lot et l'usine de conditionnement final, lorsque le conditionnement final a lieu dans une autre usine,

— la durée de vie minimale du produit, lorsqu'il s'agit d'un conditionnement final,

— le logo composé du nom du produit en caractères grecs ou latins entourant une image ellipsoïdale constituée, en arrière-plan, d'une carte de la Chalcidique, provenant d'une lithographie de 1829 de la Society for the Diffusion of Useful Knowledge (société pour la diffusion des connaissances utiles), et, au premier plan, d'un rameau d'olivier et d'olives vertes.



Lorsque les «Prasines Elies Chalkidikis» sont utilisées pour la production de pâte, il est permis d'employer la mention «Πάστα από «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ» » («Pâte produite à partir de «Prasines Elies Chalkidikis AOP» »), à condition que pour la préparation de la pâte soient exclusivement utilisées des «Prasines Elies Chalkidikis» avec ajout uniquement d'huile d'olive vierge extra jusqu'à 7 %.