C/2025/2127

7.4.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/2127)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

Le cahier des charges visé à l'article 7 du règlement (UE) nº 1151/2012 figure dans le registre des indications géographiques de l'Union.

DOCUMENT UNIQUE

«Mut Zeytinyağı»

Nº UE: PDO-TR-03226 – 4.4.2024

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Mut Zeytinyağı»

2. **État membre ou pays tiers**

République de Turquie

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

3.1. *Type de produit (voir annexe XI)*

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

Code de la nomenclature combinée:

— 15 - GRAISSES ET HUILES ANIMALES, VÉGÉTALES OU D'ORIGINE MICROBIENNE ET PRODUITS DE LEUR DISSOCIATION; GRAISSES ALIMENTAIRES ÉLABORÉES; CIRES D'ORIGINE ANIMALE OU VÉGÉTALE

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

L'huile «Mut Zeytinyağı» est une huile d'olive vierge extra naturelle obtenue à partir d'oliviers cultivés dans une région spéciale: la «région de Mut». La teneur moyenne en acides gras libres est de ≤ 0,6 %, l'indice de peroxyde moyen est de ≤ 12, tandis que la couleur passe du vert foncé au vert clair lors de la récolte précoce et au jaune doré lors de la récolte à maturité. La teneur moyenne en acide oléique est de 70 %, ce qui garantit une valeur nutritionnelle élevée et une longue durée de conservation. La teneur totale en phénols peut varier entre 77,55 et 169,32 µg d'acide gallique/g d'huile en fonction de la maturité de l'olive. En particulier, dans l'huile «Mut Zeytinyağı», la quantité d'α-tocophérol, un composant mineur connu sous le nom de vitamine E, se situe entre 18 et 36 mg/100 g.

Les caractéristiques qui distinguent l'huile «Mut Zeytinyağı» sont présentes dans son profil sensoriel. Les notes fruitées complexes et riches de la «Mut Zeytinyağı» évoquent l'olive fraîche crue, l'amande verte, l'amande amère, l'artichaut, la tomate verte, le poivre vert, l'herbe fraîchement coupée dans les huiles d'olive de récolte précoce; la banane, l'amande douce et les fleurs sauvages dans celles de la récolte à maturité. Tous les attributs positifs de l'huile «Mut Zeytinyağı» tels que le fruité, l'amertume et le piquant, sont d'intensité légère à moyenne. Qu'elles soient issues d'olives de récolte précoce ou à maturité, les huiles d'olive présentent des propriétés harmonieuses et équilibrées au nez et en bouche lors de l'évaluation sensorielle.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'huile «Mut Zeytinyağı» est produite à partir d'olives cultivées dans l'aire géographique délimitée.

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

1. Production et récolte des olives.
2. Nettoyage et lavage des olives.
3. Broyage des olives.
4. Malaxage des olives.
5. Séparation de l'huile à partir de la pâte d'olive.
6. Séparation des eaux de rejet des moulins à olive de l'huile d'olive.

3.5. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte les indications suivantes:

— le nom de la dénomination «Mut Zeytinyağı»,

— la dénomination commerciale et l'adresse ou la dénomination abrégée et l'adresse ou la marque déposée du producteur,

— le symbole AOP de l'Union européenne,

— les logos suivants (en couleurs ou noir et blanc)



3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

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

L'huile «Mut Zeytinyağı» est produite à l'intérieur des frontières du district de Mut dans la province de Mersin. Le district de Mut est situé à 45 km au nord-ouest du centre-ville de Mersin et à 165 km de la mer Méditerranée, à l'intérieur des terres. Le district de Mut est bordé par la province de Karaman au nord, la province de Silifke à l'est, la province d'Ermenek à l'ouest et le district de Gülnar au sud. Le district de Mut se trouve à la latitude 36.645379 et à la longitude 33.437092, à une altitude de 314 mètres. Il occupe une superficie de 2 860 km² et compte 102 localités.

5. Lien avec l'aire géographique

Spécificité de l'aire géographique

L'olivier est cultivé dans des régions dominées par des zones climatiques dans lesquelles les hivers sont chauds et pluvieux, les étés secs et les printemps partiellement frais et pluvieux. Dans le district de Mut, où l'on retrouve les caractéristiques du climat méditerranéen et continental, les étés sont secs et chauds et les hivers sont doux et pluvieux. Le district de Mut se situe sur les contreforts des monts Taurus, sur les rives du fleuve Göksu. En raison de sa situation géographique, il bénéficie d'un microclimat, car il se situe à la jonction entre Mersin et Karaman, qui relie l'Anatolie centrale à la Méditerranée.

La température moyenne annuelle du district de Mut est de 17,5 °C, la température moyenne en janvier est de 7,1 °C, la température minimale absolue est de – 2,6 °C, la température moyenne en mai est de 20,7 °C, la température moyenne en juillet est de 28,7 °C et les précipitations annuelles moyennes sont de 421 mm.

Les oliveraies locales ont l'avantage d'être situées à l'abri des vents dominants du nord qui peuvent nuire à la culture de l'olivier. En raison de l'absence de vents forts, l'arbre et les olives qu'il porte restent intacts et les olives ne tombent pas, ce qui permet de produire une huile d'olive de qualité à partir de matières premières saines.

Les olives doivent leur qualité au fait que les vents soufflant du nord-est et du sud-ouest de la Méditerranée équilibrent le taux d'humidité de l'air et à la végétation luxuriante présente en altitude dans les montagnes. Par conséquent, les huiles d'olive produites selon des pratiques de production correctes sont de qualité supérieure. Le taux d'humidité moyen annuel dans le district de Mut a été fixé à 59,1 %. En dessous de 70 %, les champignons/bactéries nuisibles et les maladies parasitaires ne prolifèrent pas. Pour cette raison, il n'est pas nécessaire de recourir aux pesticides. Grâce à cela, les olives sont saines et l'huile «Mut Zeytinyağı» produite contient peu d'acides gras libres, affiche un indice de peroxyde faible et ne dégage aucune rancidité lors de l'évaluation sensorielle.

La superficie totale du district est de 2 860 km^2. À l'ouest du district, la «plaine de Mut» s'étend le long de la vallée du Göksu. Elle est située entre 150 et 600 m d'altitude. Le centre du district est implanté sur une plaine en forme de cuvette bordée de montagnes au sud, au nord et à l'ouest. Cette implantation lui vaut d'être fréquemment désigné comme la «cuvette de Mut» dans la région. De nombreuses montagnes s'élèvent à des altitudes de 700 à 800 m au sud et de 1 500 à 2 000 m au nord et à l'ouest. Le district de Mut est situé dans la partie la plus montagneuse de la province de Mersin.

Le sol y est sablo-limoneux, soit la structure de sol idéale pour la culture de l'olivier. Une structure du sol adaptée garantit une croissance plus saine de l'olivier, une production de fruits sains et, partant, la production de matières premières saines et de bonne qualité pour l'huile d'olive. Les caractéristiques du sol étant liées à l'amertume que présente l'huile d'olive à la dégustation, l'huile «Mut Zeytinyağı» produite à partir d'olives saines possède des propriétés sensorielles équilibrées et harmonieuses en bouche.

Les facteurs climatiques et géographiques des zones de production influencent considérablement la composition de la fraction mineure; l'altitude influence positivement le niveau de tocophérols et de composés phénoliques dans les huiles, tandis que des études scientifiques récentes ont mis en évidence une corrélation négative avec les précipitations. La structure du terroir du district de Mut a une incidence positive directe sur la qualité et les propriétés sensorielles des olives et de l'huile d'olive. La richesse de la faune et de la flore du district de Mut constitue un facteur important qui confère à l'huile «Mut Zeytinyağı» des notes sensorielles caractéristiques telles que l'amande verte, l'amande amère, l'artichaut, la tomate verte, le poivre vert, l'herbe fraîchement coupée dans les huiles d'olive de récolte précoce; la banane, l'amande douce et les fleurs sauvages dans celles de la récolte à maturité.

Facteurs humains

En ce qui concerne la récolte, les habitants et les producteurs de Mut ont l'habitude de cueillir les olives à la main. Cette pratique empêche la déformation des olives, ce qui réduit l'acidité de l'huile «Mut Zeytinyağı» et permet aux propriétés aromatiques de l'huile de se démarquer sur le plan sensoriel.

Le district de Mut est l'une des principales régions de production oléicole de Turquie et la production d'huile d'olive remonte à l'Antiquité. La production oléicole et d'huile d'olive dans le district remonte à des milliers d'années. Mut, qui occupait une place importante dans la région de la Cilicie pendant l'Antiquité, a subi l'influence de nombreuses civilisations. Elle a continué à exister en tant que centre de colonisation important, en particulier pendant les périodes romaine et byzantine. Cette région cultive les oliviers et produit de l'huile d'olive depuis l'Antiquité. La production d'huile d'olive à Mut était particulièrement développée pendant les périodes romaine et byzantine. Avec l'influence de l'Empire romain dans la région de la Cilicie, la production et le commerce d'huile d'olive ont fortement augmenté. Sous l'Empire byzantin, l'huile d'olive était une ressource économique importante de la région. Le district de Mut, annexé à l'Empire ottoman par le sultan Mehmed II en 1466, se composait des districts de Sarıkavak, Mut et Silifke entre 1500 et 1555, année où Silifke est devenu un district distinct. Sous l'Empire ottoman, Mut a continué à produire des olives et de l'huile d'olive. Au cours de la période ottomane, la production oléicole a été encouragée et des lois et des arrêtés ont été promulgués pour l'introduction de variétés d'oliviers sauvages dans le commerce.

Dans les comptes annuels de 1898, il est indiqué que «les oliviers sauvages greffés dans le district produisent des olives et de l'huile d'olive tout à fait délicieuses. Un excédent important est exporté vers les districts environnants et Karaman». Cela montre que la culture de l'olivier et le commerce de l'huile d'olive, qui font partie des activités agricoles les plus importantes et lucratives du district de Mut, sont pratiqués dans la région depuis plus de 2 000 ans.

Selon les registres officiels du district de Mut, le district compte 12 millions d'oliviers, et l'olivier situé dans le district de Haydar, dont l'âge a été estimé à 1 300 ans par décision du ministère de la culture et du tourisme du 23.12.2009 et portant la référence 5577, a été enregistré en tant qu'«arbre monumental». En 2021, trois oliviers supplémentaires ont été enregistrés: un olivier âgé de 820 ans dans la localité de Çortak, un olivier âgé de 650 ans dans la localité de Kurtuluthe et un olivier âgé de 435 ans dans la localité de Hacısait.

Spécificité du produit

L'huile «Mut Zeytinyağı» est une huile d'olive vierge extra, sans défaut sensoriel et au fruité remarquable. Les facteurs pédoclimatiques confèrent à l'olive ses caractéristiques sensorielles de fruité, d'herbe, d'artichaut et de piquant. Les températures et les précipitations optimales au cours de la période de maturation des olives renforcent l'intensité complexe de la saveur de l'huile «Mut Zeytinyağı».

Les notes aromatiques des huiles d'olive obtenues à partir d'olives de récolte précoce cueillies en octobre sont plus intenses. Outre leur fruité léger à moyen, elles contiennent des arômes d'olives fraîches crues, d'amandes vertes, d'amandes amères, d'artichauts, de tomates vertes, de poivrons verts et d'herbe fraîchement coupée. Les intensités d'amertume et de piquant sont moyennes. L'huile d'olive obtenue à partir d'olives récoltées en décembre, période considérée comme la récolte à maturité, présente des arômes de bananes, d'amandes douces et de fleurs. Ses notes fruitées, amères et piquantes sont plus légères ou moyennes et sa viscosité est claire et fluide. Qu'elles soient issues d'olives de récolte précoce ou à maturité, les huiles d'olive présentent des caractéristiques harmonieuses et équilibrées au nez et en bouche.

Lien de causalité

Le district de Mut est entouré de hautes montagnes et bénéficie d'un microclimat qui fait la synthèse entre le climat continental et le climat méditerranéen, ce qui place l'oléiculture au premier plan. La structure du sol sablo-limoneux, les directions du vent, le taux d'humidité, la température moyenne tout au long de l'année et l'altitude au-dessus du niveau de la mer sont propices à la culture de l'olivier, et le facteur humain dans des pratiques telles que la culture et la récolte confèrent à l'huile «Mut Zeytinyağı» tout le caractère d'une matière première remarquable.

La structure du terroir du district de Mut a une incidence directe sur la qualité et les propriétés sensorielles des olives et de l'huile d'olive. La richesse de la faune et de la flore du district de Mut constitue un facteur important qui confère à l'huile «Mut Zeytinyağı» des notes sensorielles caractéristiques.

Référence à la publication du cahier des charges

Le gouvernement a accepté la proposition de reconnaissance de l'huile «Mut Zeytinyağı» en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP) et l'a publiée au Journal officiel de la République de Turquie n° 2018/21 du 15 janvier 2018.

Les modifications apportées au document d'enregistrement ont été publiées au Bulletin officiel des indications géographiques et des noms de produits traditionnels de l'Office turc des brevets et des marques n° 81 du 16.7.2020.