

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL
DEMANDE D'ENREGISTREMENT art. 5 () art. 17 (X)

AOP (X) IGP ()
N° national du dossier: 66

1. Service compétent de l'État membre:
Nom: **MINISTERO DELLE RISORSE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI**
Tél. 06-46655108 Fax 06-4825815
2. Groupement demandeur:
 - a) Nom: **Oleificio sociale cooperativo di Canino**
 - b) Adresse: **Via Montalto km. 18 01011 Canino - VT**
 - c) Composition: **transformateur pour le compte des associés**
3. Nom du produit: **Olio Extra Vergine di Oliva "CANINO" a Denominazione di origine controllata**
4. Type de produit:
Huile d'olive extravierge
5. Description du cahier des charges: (résumé des conditions de l'art. 4 (2))
 - a) Nom: **olio extra vergine di oliva "CANINO"**
 - b) Description: **Huile d'olive extravierge présentant les caractéristiques chimiques et organoleptiques minimales suivantes:**
 - acidité maximale 0,5 %
 - indice de peroxyde $\leq 10,00$ mEq d'oxygène actif/kg
 - couleur vert émeraude avec des reflets dorés
 - odeur fruitée
 - saveur nette de fruit avec une sensation légèrement amère et piquante en fin de bouche.**Les autres paramètres physico-chimiques sont conformes à la réglementation communautaire en vigueur.**
 - c) Aire géographique:
L'aire de production de l'appellation d'origine contrôlée "Canino" est située dans la province de Viterbe. Dominée par le Monte Canino, cette zone comprend, dans ladite province, tout ou partie du territoire administratif des communes énumérées ci-après: Canino, Arlena, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessenano, Tuscania, Montalto di Castro. L'aire géographique s'étend sur un territoire d'environ 30 000 hectares.

d) Preuve de l'origine:

La culture de l'olivier dans l'aire en question, qui est le berceau de la civilisation étrusque, remonte à des temps éloignés. Ici l'olivier pousse spontanément, au point que la zone se soit vu attribuer des toponymes restés en usage tels que "Poggio Olivastro". Ainsi qu'en témoignent les représentations sur les vases ainsi que sur les fresques des tombeaux, les Étrusques en recueillaient déjà les fruits, qu'ils faisaient tomber en frappant les branches avec de longs bâtons. Les oliviers séculaires, qui atteignent des dimensions majestueuses comparables à celles des chênes, témoignent de l'attachement ancien de la population locale à la culture de l'olivier et caractérisent le paysage vallonné par leur coloration vert argenté. À une époque plus récente, le territoire de Canino a été un latifundium appartenant au Prince Torlonia jusque dans les années 50 où, avec la réforme agraire, les terres ont été attribuées aux agriculteurs. La réforme agraire a marqué une forte expansion de l'oléiculture. En effet, les terrains nus du latifundium se sont rapidement transformés en oliveraies verdoyantes. Les années 60 ont marqué le tournant de l'oléiculture avec l'introduction de l'oliveraie intensive. Rien qu'à Canino, 694 hectares d'oliveraie ont été plantés selon ce système. C'est en 1965 qu'a été créée l'huilerie coopérative de Canino à l'initiative de l'Ente Maremma. Cette coopérative comprend actuellement 1 210 associés, qui assurent plus de 60 % de la production de la zone.

e) Méthode d'obtention:

L'huile d'olive extravierge "Canino" est produite à partir d'olives saines, cueillies entre le 20 octobre et le 15 janvier de chaque campagne. La production d'olives ne peut dépasser 9 000 kg/ha dans les oliveraies spécialisées, avec un rendement maximal en huile de 18 %. La trituration des olives est effectuée dans les 36 heures suivant la récolte, et l'extraction de l'huile s'effectue uniquement selon des procédés mécaniques qui conservent les caractéristiques spécifiques et originelles du fruit.

f) Lien:

Berceau de la civilisation étrusque, Canino doit sa notoriété à l'olivier, qui fut de tout temps un élément fondamental de son économie. Bourg d'origine étrusque, Canino faisait partie au moyen âge des États de l'Église. Il passa ensuite sous la domination du duché de Castro. Redevenu la possession des papes, il fut octroyé en fief à Lucien Bonaparte en 1808, qui habita

dans le palais construit par la famille Farnèse. Les armes de Canino sont représentées par un chien, allusion à la localité, et par les trois lys des Farnèse. La diffusion de l'olivier a été facilitée par le fait que l'huile produite à Canino est de qualité renommée et connue depuis toujours sur les marchés spécialisés. L'huile de Canino a fait l'objet d'importantes recherches épidémiologiques dans les années 70 à l'instigation et sous la direction du Prof. Ancel Keys et d'autres chercheurs; les résultats de ces recherches ont montré que les populations rurales de Canino, qui consomment ordinairement l'huile d'olive extravierge produite sur place, sont mieux protégées contre le risque de thrombose que les populations finlandaise et américaine, qui consomment régulièrement des graisses d'origine animale. La tradition populaire a favorisé la valorisation de l'huile extravierge de Canino avec la Sagra dell'olivo, manifestation paysanne qui a lieu tous les 8 décembre. La première édition remonte à 1939. Outre qu'elle fait connaître la qualité de l'huile, cette manifestation est l'occasion de rencontres et de conférences des meilleurs experts sur les plans technologique et nutritionnel. De 1989 à 1993, l'huilerie coopérative de Canino et l'Ente di Sviluppo Agricolo Regionale ont effectué un travail rigoureux de caractérisation de la production oléicole locale. La coopérative a collaboré avec les principaux organismes de recherche qui s'intéressent au développement de l'oléiculture et aux techniques de transformation des olives.

g) Structure de contrôle:

Nom: Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali. Ispettorato Generale Represione Frodi

Adresse: Via XX Settembre, 20 -- 00187 Rome

h) Étiquetage:

Olio extra vergine di oliva

Canino

Denominazione di Origine Controllata

i) Exigences nationales: (éventuelles)

À REMPLIR PAR LA COMMISSION

N° CE: G/IT/01506/95.11.27

Date de réception du dossier complet: