

GUIDE DE BONNES PRATIQUES EN MATIÈRE D'INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES -IG





1.-PROLOGUE

1.2.-Définitions

1.2.1.- Indication Géographique - IG

1.2.2.- Groupement

1.2.3.- Organisme de gestion

1.2.4.- Organisme de contrôle

1.2.5.- Caractéristiques standard

1.2.6.- Caractéristiques distinctives

1.3.- Documentation

1.3.1.-Mission de l'organisme de gestion

1.3.2.-Formulaire de candidature de l'organisme de gestion

1.3.3.-Registre des marques

1.3.4.-Cahier des charges

2.-CAHIER DES CHARGES

a) Nom du produit

b) Description du produit

c) Délimitation de l'aire géographique de production, de transformation et d'élaboration

d) Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée

e) Méthode d'obtention du produit

f) Lien avec l'origine géographique

g) Vérification du respect du cahier des charges

h) Étiquetage

i) Conditions légales

j) Autres conditions

• PROLOGUE

Les Indications Géographiques (IG) sont un instrument important pour la mise en valeur des productions agroalimentaires. L'identification d'un produit au moyen de son origine géographique offre potentiellement de grandes opportunités aux producteurs. Reconnaître une IG donne une valeur ajoutée et peut créer des synergies utiles avec l'aire géographique avec laquelle ce produit est identifié.

L'IG est un « sceau » géographique collectif et pour sa réalisation et sa subsistance, l'IG doit être promue et soutenue par un « groupement ». Par groupement, on entend tout groupe ou association de personnes directement intéressées et impliquées dans la production de cette dénomination spécifique.

Ce guide est un document de travail destiné à aider les personnes intéressées dans la préparation de la documentation nécessaire pour établir une indication géographique d'une huile d'olive ou d'olives de table et pour garantir aux consommateurs que l'huile d'olive ou les olives de table associées à une indication géographique procèdent de ce lieu déterminé.

Les informations contenues dans ce guide sont données à titre d'orientation : elles n'ont pas de valeur sur le plan juridique. Il revient à chaque pays d'élaborer ses propres normes et règlements en la matière. Ce guide reprend toutefois les principaux éléments que les demandeurs doivent justifier et ceux que doivent vérifier les autorités pour la protection d'une IG. Un nom géographique est un bien de domaine public. Personne ne peut s'approprier ce nom, à plus forte raison lorsque le nom géographique est lié à un produit - dans le cas qui nous intéresse à l'huile d'olive ou aux olives de table - qui est probablement élaboré par plusieurs opérateurs.

La reconnaissance d'une IG donne à tous les producteurs de la filière qui respectent le cahier des charges correspondant à l'IG, un droit exclusif d'utilisation du nom de cette IG.

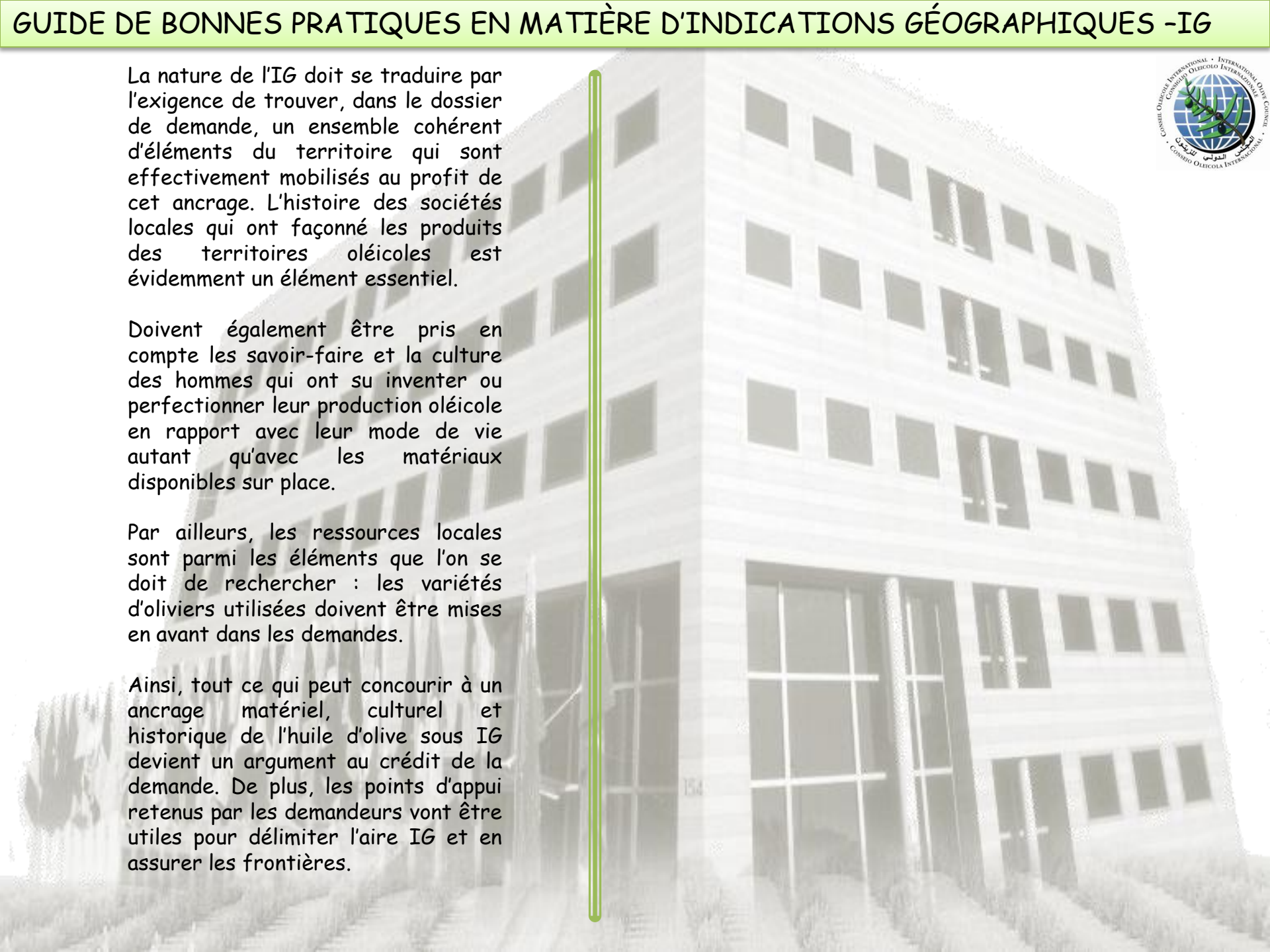
L'IG est bien d'abord une garantie officielle de l'origine. C'est donc le territoire qui est mis en avant : l'IG identifie et valorise un territoire.

La nature de l'IG doit se traduire par l'exigence de trouver, dans le dossier de demande, un ensemble cohérent d'éléments du territoire qui sont effectivement mobilisés au profit de cet ancrage. L'histoire des sociétés locales qui ont façonné les produits des territoires oléicoles est évidemment un élément essentiel.

Doivent également être pris en compte les savoir-faire et la culture des hommes qui ont su inventer ou perfectionner leur production oléicole en rapport avec leur mode de vie autant qu'avec les matériaux disponibles sur place.

Par ailleurs, les ressources locales sont parmi les éléments que l'on se doit de rechercher : les variétés d'oliviers utilisées doivent être mises en avant dans les demandes.

Ainsi, tout ce qui peut concourir à un ancrage matériel, culturel et historique de l'huile d'olive sous IG devient un argument au crédit de la demande. De plus, les points d'appui retenus par les demandeurs vont être utiles pour délimiter l'aire IG et en assurer les frontières.



1.2. Définitions

On donnera ci-après une définition de l'indication géographique en prenant comme base le Règlement CE n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 sur la protection des indications géographiques publié au journal officiel de l'Union européenne.

1.2.1 Indication Géographique

D'après le règlement mentionné ci-dessus, une indication géographique est le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire.

- originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, et
- dont une qualité déterminée, la réputation ou d'autres caractéristiques peuvent être attribuées à cette origine géographique, et
- dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

Les produits sous IG sont caractérisés par leur forte identité, au sens de qualité intrinsèque du produit en tant que tel. Cette identité dépend essentiellement d'un ou de l'ensemble des aspects suivants

qui caractérisent un milieu géographique particulier: les conditions pédoclimatiques, la matière première, le système de culture, les compétences humaine et la tradition dans l'élaboration du produit.

Le lien entre le produit sous IG et la zone géographique est basé sur une qualité et/ou une réputation et/ou d'autres caractéristiques du produit qui peuvent être attribuées à son origine géographique. Ce lien doit apparaître clairement. Si cette relation se base sur une qualité et/ou réputation spécifique et/ou autres caractéristiques, il faut pouvoir démontrer que cette qualité spécifique peut être attribuée à l'origine géographique. Dans ce cas, ce en quoi consiste cette qualité spécifique doit apparaître clairement en fournissant des informations détaillées sur les caractéristiques qui distinguent ce produit d'autres produits de la même catégorie commerciale.



1.2.2.- Groupement

La première phase nécessaire pour pouvoir demander la reconnaissance d'une IG est la constitution d'un "groupement", organisation de producteurs et/ou transformateurs qui produisent et/ou transforment effectivement le produit spécifique.

Le groupement doit préparer de manière volontaire un cahier des charges dans lequel sont identifiées toutes les caractéristiques du produit et les conditions nécessaires à son obtention. Les producteurs doivent respecter pleinement ce cahier des charges pour pouvoir produire la dénomination. Le groupement a comme objet la mise en valeur et la protection de la dénomination.

1.2.3.- Organisme de gestion

L'organisme de gestion est l'organe chargé d'assurer la représentation, la défense, la recherche, le développement et la promotion des indications géographiques.

La constitution, la structure et le fonctionnement des organismes de gestion doivent reposer sur les principes suivants :

- a) Représentativité des intérêts économiques des différents secteurs qui composent l'indication géographique.
- b) Autonomie dans la gestion.
- c) Absence de but lucratif.

Ces organismes sont dotés d'une personnalité juridique propre, une autonomie financière et la pleine capacité d'œuvre pour atteindre leurs objectifs. Ils peuvent être composés d'une ou plusieurs personnes.

Les membres de l'organisme de gestion doivent être producteurs et/ou transformateurs du produit.



Il n'existe aucune condition particulière quant à la forme d'association ou la constitution légale de l'organisme de contrôle. Toutefois, celui-ci doit avoir un nom (qui peut être le nom d'une personne physique ou morale) et une adresse unique dans le pays, téléphone, fax et courrier électronique.

Les producteurs et/ou transformateurs du produit et toute autre partie intéressée et organisation peuvent prendre part à l'organisme.

Il n'est pas nécessaire que tous les producteurs d'un même produit appartiennent au groupe mais celui-ci devra accréditer une représentativité suffisante par rapport au produit.

1.2.4.-Organisme de contrôle

Cet organisme doit être accrédité conformément aux critères généraux internationalement admis pour le fonctionnement des organismes qui réalisent la certification (norme UNE-EN 45011:1998 ou toute autre norme la remplaçant).

Les organismes de contrôle sont des organismes indépendants et impartiaux, publics ou privés, qui réalisent le contrôle des processus de production, d'élaboration et de commercialisation et des caractéristiques physicochimiques, organoleptiques et spécifiques qui définissent un produit sous IG.

1.2.5.-Caractéristiques standard

Ensemble des caractéristiques objectives d'un produit agroalimentaire, conformément aux dispositions obligatoires relatives à ses matières premières et aux processus employés pour sa production, transformation et commercialisation et sa composition finale, qui le rendent apte à la consommation directe ou à sa transformation en un autre produit agroalimentaire.



1.2.6.-Caractéristiques distinctives

Ensemble des caractéristiques d'un produit agroalimentaire, conformément aux dispositions de caractère volontaire, relatives à ses matières premières ou aux processus employés pour sa production, transformation et commercialisation, qui viennent s'ajouter aux exigences de qualité standard obligatoires pour un produit agroalimentaire.

1.3.- Documentation

1.3.1.-Mission de l'organisme de gestion

Les fonctions des organes de gestion sont :

a) Veiller au prestige et au développement de l'IG et dénoncer, le cas échéant, tout usage incorrect auprès des organes administratifs compétents.

b) Étudier les systèmes de production et de commercialisation et diffuser des informations sur ces systèmes et leur application. Conseiller les entreprises qui en font la demande et l'Administration.

c) Élaborer et proposer à l'autorité compétente le cahier des charges ou les normes de production de l'IG, ainsi que ses éventuelles modifications.

d) Promouvoir et informer les consommateurs sur les caractéristiques de qualité des produits.

e) Réaliser des activités promotionnelles.

f) Élaborer des statistiques de production, d'élaboration, de commercialisation des produits protégés et le reste des informations qui lui sont demandées.

Les majorités qualifiées nécessaires pour la proposition et modification des cahiers des charges ou des normes de production devront être établies.



1.3.2.-Formulaire de candidature de l'organise de gestion

On mentionnera dans un document distinct les coordonnées du groupement demandeur (nom, adresse, numéros de téléphone et fax, adresse électronique le cas échéant), condition juridique (conformément à la législation nationale), dimensions (nombre de membres, oléiculteurs, huileries, confiseries, conditionneurs, etc.) et composition (rôle ou fonction des membres : agriculteurs, producteurs, distributeurs, conditionneurs, etc.).

La candidature devra spécifier la représentativité du groupement : volume d'olives et d'huile produits par les membres du groupement, pourcentage par rapport à la production de la zone, superficie couverte par les membres, pourcentage par rapport à la superficie totale.

Si la demande provient d'une seule personne physique ou morale, les autorités nationales devront être convaincues qu'il s'agit du seul producteur dans la zone.

1.3.3.-Registre des marques

Présentation du titre du registre de la marque ou réserve du nom.

1.3.4.-Cahier des charges

C'est le document principal de l'indication géographique. Il contient les informations suivantes : définition du produit (huile ou olives de table), délimitation de l'aire de production, indication de la méthode de contrôle et du système de contrôle qui garantit le respect des conditions et exigences établies dans le cahier des charges. Pour prétendre à une indication géographique, le produit devra s'ajuster au cahier des charges.



2. CAHIER DES CHARGES

Le cahier des charges doit comporter les rubriques suivantes :

- A. Le nom du produit.
- B. La description du produit.
- C. La délimitation de l'aire géographique.
- D. Les éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée.
- E. La description de la méthode d'obtention du produit.
- F. Le lien à l'origine.
- G. La vérification du respect des dispositions du cahier des charges.
- H. Les règles d'étiquetage.
- I. Les exigences légales.
- J. Les autres exigences à respecter.

A. Le nom du produit

Le choix du nom à protéger est évidemment essentiel à la démarche et devra prendre en considération divers éléments, notamment le lieu géographique ou la variété dont le produit est issu.

Une IG ne se crée pas, elle se reconnaît. Ce sont en effet les caractéristiques du produit, son histoire et/ou sa réputation dans l'aire géographique délimitée qui permettent cette reconnaissance.

Le nom choisi doit donc refléter tous les éléments qui constituent ce patrimoine.

Le nom doit donc être un nom géographique qui coïncide avec le nom d'une province, région administrative ou naturelle, un accident géographique ou une municipalité.

Le nom doit être utilisé pour désigner le produit spécifique et doit être en usage pour désigner le produit avant la demande.

Le nom choisi ne peut pas être le nom d'une variété végétale, d'une race animale ou une dénomination devenue générique, c'est-à-dire qu'il ne doit pas s'agir d'une dénomination devenue le nom commun d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire.

Dans le choix du nom, il conviendra d'examiner à chaque fois l'efficacité de la protection.

Le nom géographique ne relève pas d'un choix mais plutôt de l'histoire et de la réputation du produit.



B. La description du produit

La description du produit devra permettre que le produit soit identifié de manière claire et précise. Les caractéristiques du produit permettant de le distinguer objectivement d'autres produits de même catégorie seront indiquées.

Les matières premières utilisées devront être définies, c'est-à-dire les variétés d'olive et s'il s'agit d'une seule variété ou d'un ensemble de variétés. S'il s'agit d'un ensemble de variétés, le pourcentage de chacune d'elles ou le pourcentage maximum ou minimum de chaque variété sera précisé.

La description du produit doit être scientifique, conforme aux techniques, langage ou bibliographie qui définissent le produit et à la législation qui le régit.

Le type de produit, les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et autres caractéristiques d'intérêt devront être définis. Pour établir la catégorie et les caractéristiques du produit, s'il s'agit d'une huile ou d'olives de table on utilisera respectivement la « Norme commerciale du COI applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive » et la « Norme commerciale du COI applicable aux olives ».

Ces éléments conditionnent l'étendue de la protection et les contrôles réalisés sur le produit concerné.

Si l'IG doit correspondre à un seul produit, celui-ci peut se présenter sous plusieurs « qualités » ou plusieurs formes. Il peut dès lors être judicieux de définir ces différentes formes dans le cahier des charges et d'en informer le consommateur par une mention sur l'emballage (par exemple, l'huile d'olive de Nîmes - Extra vierge).



C. La délimitation de l'aire géographique de production, de transformation et d'élaboration

C'est un point fondamental dans l'élaboration du cahier des charges, puisqu'une IG se définit par son origine géographique et surtout en raison des droits créés. Le droit pour le produit de porter le nom de l'IG est en effet donné aux seuls produits issus de l'aire délimitée. Toute valeur ajoutée en raison du nom protégé est par conséquent exclusivement réservée à ces produits, d'où l'importance et l'enjeu économique de la délimitation. Il est donc essentiel que les critères de délimitation reposent sur des faits objectifs et vérifiables.

Cette rubrique doit décrire l'aire géographique retenue, de la manière la plus précise et objective possible. Au moment d'effectuer la délimitation d'une aire géographique, on devra donc indiquer les raisons pour lesquelles cette aire a été délimitée et pourquoi certaines municipalités ont été exclues et d'autres non.

L'aire géographique correspond au territoire dans lequel le produit est obtenu et/ou élaboré selon des étapes bien définies (matière première, transformation, conditionnement ...).

La délimitation de la zone devra se baser sur le lien entre le produit et son origine géographique et prendre en considération les quatre critères principaux suivants :

- les facteurs physiques comme le sol, le climat, la topographie, l'exposition, le régime hydrique, l'altitude ...
- les pratiques locales de production, de récolte et de transformation ;
- l'histoire locale et la réputation ;
- la localisation des producteurs (actuels et potentiels).

On décrira la zone géographique en fonction et dans la mesure du possible des limites physiques (par exemple, rivières, routes, chaînes montagneuses). Ces limites ne doivent pas obligatoirement coïncider avec les limites administratives.



Afin de bien déterminer les limites géographiques, on réalisera des études, mais surtout des entretiens avec les différents acteurs locaux (population locale, collectivités locales, conservateurs fonciers, instituts de recherche, ...).

La description de l'aire géographique sera précise, sans ambiguïté, et contiendra une liste exhaustive des zones objet de cette IG.

Pour permettre une meilleure appréhension de l'aire retenue, une carte géographique sera jointe à la demande.

D. Les éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée

Le cahier des charges devra montrer que le résultat des vérifications et des contrôles des conditions qu'il établit garantissent que le produit final est originaire de l'aire géographique définie.

Le porteur du projet devra apporter tous les éléments et justificatifs attestant que le produit est originaire de l'aire géographique délimitée, à savoir l'histoire de l'aire en question, la réputation du produit et les moyens qui seront utilisés pour assurer la traçabilité.

Les éléments prouvant que le produit est originaire de la zone sont :

i) Les caractéristiques du produit

L'huile ou les olives de table de la zone présentent des caractéristiques organoleptiques, physiques et chimiques mentionnées au point B « Description du produit », qui sont particulières et qui le relie à son milieu naturel et à ses conditions de culture et d'obtention.

Ces caractéristiques ne sont toutefois pas suffisantes pour garantir son origine. C'est pourquoi cette origine doit être prouvée par l'organisme de contrôle.

ii) Contrôles et certification

Il s'agit de l'élément fondamental qui prouve l'origine du produit et transmet au consommateur les garanties d'un produit conforme à des qualités établies. Les systèmes de contrôle et de certification du produit sont des éléments essentiels pour prouver son origine et ils reposent sur deux éléments :



a) Les huileries et les confiseries d'olives de table comme fournisseurs des produits qui ont passé avec succès le processus de certification. C'est à elles que revient la responsabilité de garantir que les huiles et les olives de table respectent les conditions du cahier des charges.

b) L'organisme autorisé de contrôle et certification de l'IG, qui appliquera des systèmes prévoyant au moins l'audit et le suivi du système de la qualité (programme d'autocontrôle) des fournisseurs et des essais sur des échantillons prélevés dans leurs huileries et réalisés dans des laboratoires indépendants.

Le système de certification du produit pourrait s'inspirer des dispositions de la norme UNE-EN 45011 : Conditions générales pour les entités qui réalisent la certification du produit (qui tient compte du Guide ISO/IEC 65:1996). Cette norme est un mécanisme internationalement accepté qui rend crédible la conformité du produit sous IG avec les conditions spécifiées dans ce cahier des charges (et en particulier la provenance de la zone géographique).

En ce qui concerne le système de qualité des fournisseurs, l'organisme autorisé de contrôle et de certification évaluera, entre autres, le respect des conditions particulières suivantes :

- Existence d'un contrat individuel entre l'huile ou les confiseries d'olives de table et l'oléiculteur, qui mentionne les conditions techniques de production et de qualité des olives conformément aux dispositions du cahier des charges.

- Preuve documentaire de l'existence de déclarations annuelles de la part des producteurs, notamment les références cadastrales des parcelles et leur emplacement, dimension, capacité estimée, accréditant ainsi que les olives procèdent d'oliveraies situées dans la zone de production et dans lesquelles il a été vérifié que les variétés cultivées sont celles qui sont autorisées.

- Existence de systèmes de contrôle, de suivi et de registre des pratiques agricoles et de production employées conformes aux dispositions du réglementaires et garantissant la traçabilité du produit.



- Vérification documentaire que les huileries ou les confiseries d'olives de table disposent de la capacité technique et légale suffisante pour satisfaire les commandes des clients et que les conditions sont correctement spécifiées et documentées.

- Que les huileries ou confiseries d'olives de table disposent de ressources humaines qualifiées, de moyens techniques - équipements de mesure et d'essai -, infrastructures, mécanismes de contrôle, registre documentaire de la qualité et procédures de correction, dans toutes les phases du processus et du stockage, pour l'huile d'olive comme pour les olives de table.

- Que les huileries ou confiseries d'olives de table procèdent à l'extraction des huiles et à la confiserie des olives de table dans les conditions établies dans le cahier des charges et qu'elles les stockent dans des installations adéquates pour garantir leur conservation optimale.

-Que les huileries ou confiseries d'olives de table supervisent, dans la phase de stockage, le maintien des conditions physiques, chimiques et organoleptiques du produit, et au cas où serait détecté un produit de qualité inférieure aux dispositions prévues, qu'elles disposent de procédures qui empêchent que celui-ci ne soit distribué et commercialisé sur le marché sous la dénomination protégée.

- Que les huileries ou confiseries d'olives de table disposent de méthodes d'échantillonnage définies, à réaliser sur les lots d'huiles ou d'olives de table dans la phase d'expédition, permettant de contrôler l'étiquetage correct et l'emploi de la mention « Huile sous IG » ou « Olive de table sous IG » conformément aux dispositions réglementaires.

Une étiquette numérotée (au dos du produit), émise par l'organisme de contrôle, garantira que les huiles et les olives de table sous IG respectent les conditions du cahier des charges.

Les normes d'étiquetage sont exposées sous les point « étiquetage ».



E. La méthode d'obtention du produit

Ce chapitre, qui constitue le corps technique de la demande, devra mettre l'accent sur les conditions de production qui ont une incidence sur les spécificités du produit en lien avec son origine géographique.

Le cahier des charges devra détailler toutes les caractéristiques particulières du processus de production : pratiques de culture de l'oliveraie, récolte, transport, réception des fruits, broyage ou confiserie, stockage et conditionnement.

Il s'agira ici de démontrer que les éléments constitutifs de la typicité ont été acquis par l'usage.

Le cahier des charges devra présenter de manière schématique toutes les étapes de la fabrication ayant une incidence sur les caractéristiques spécifiques du produit.

Chaque étape devra être reprise point par point dans le détail, en précisant les valeurs cibles.

La description de la méthode d'obtention de l'huile d'olive sous IG et de l'élaboration des olives de table sous IG pourra porter entre autres sur les phases suivantes :

A. Opérations d'entretien de l'arbre :

- Travail de sol ;
- Fertilisation ;
- Irrigation ;
- Contrôle des parasites et des maladies de l'olivier ;
- Opérations de taille ;
- etc.

B. Opérations de récolte, de transport et de stockage

- Évaluation de la maturité des olives (dans le cas de l'huile d'olive) ;
- Récolte des olives ;
- Transport des olives ;
- Réception des olives ;
- Stockage des olives récoltées ;
- etc.

C. Opération de transformation

- Procédés technologiques appliqués.

F. Lien avec l'origine géographique

Le lien avec l'origine géographique est la partie essentielle du cahier des charges. Il s'agit d'expliquer comment les caractéristiques du produit sont liées à l'aire géographique et quels sont les éléments naturels, humains ou autres qui donnent sa spécificité au produit. La description doit également montrer dans quelle mesure les méthodes de production du produit sont supérieures aux autres et contribuent à son caractère spécifique et distinctif.

Une demande d'IG peut se baser sur une qualité déterminée, sur la réputation ou sur une autre caractéristique spécifique attribuable à son origine géographique.

F.1.- Spécificité de l'aire (facteurs naturels et humains)

Les caractéristiques de la zone géographique délimitée seront identifiées et décrites. Celles-ci peuvent comprendre les caractéristiques pédoclimatiques, la topographie, le climat, le sol, les précipitations, l'exposition, l'altitude, etc.

Les caractéristiques du milieu physique seront précisées : indices et valeurs climatiques, régime pluviométrique, quantité pluviométrique moyenne en mm/an, classification climatique, températures moyennes, maximales, minimales, régime de gelées, exposition au soleil ; géologie et lithologie, pédologie, caractéristiques des sols, composition, texture et profil ; altitude, latitude, hydrologie et hydrogéologie, influence des mers, rivières, chaînes montagneuses.

Les caractéristiques de la zone géographique qui n'ont aucune influence sur la spécificité du produit ne seront pas mentionnées.

On pourra préciser les facteurs humains intervenant dans l'élaboration spéciale, particulière et singulière du produit.

Dans le cas des demandes d'IG basées sur la réputation, on mentionnera les raisons pour lesquelles le produit spécifique est associé à la zone géographique. Il pourra s'agir de raisons historiques.



F.2. Spécificité du produit (réputation)

Il s'agira de décrire l'histoire du produit afin de démontrer son existence historique dans l'aire géographique revendiquée. Les éléments clés de l'histoire du produit permettent d'apporter la preuve de l'usage du nom et de la notoriété du produit. La reconnaissance d'une IG ne vise pas à créer de nouvelles dénominations, mais à reconnaître l'existence d'un produit vendu sous une certaine dénomination. Il n'est pas fixé de durée maximale pour juger du caractère suffisant ou non de cette antériorité. Les produits de création récente ne sont toutefois pas susceptibles d'être reconnus en tant qu'IG.

Les premières utilisations du nom, accompagnées dans la mesure du possible des premières descriptions du produit et, le cas échéant, de la méthode de transformation, seront ainsi des éléments d'information particulièrement utiles à l'examen du dossier. Les citations et les références littéraires (documents commerciaux, éléments de la littérature ou de la gastronomie, documents ethnologiques, étiquettes actuelles ou anciennes, etc.),

qui permettent de lier historiquement le produit au lieu, notamment dans sa dimension de savoir-faire humain, sont très utiles, tout comme des témoignages oraux recueillis parmi les habitants de la région (personnes âgées, personnes d'autorités) ou des prescripteurs, même hors de la région (par exemple des grand cuisiniers).

F.3.- Information sur une qualité spécifique ou une caractéristique du produit influencée fondamentalement ou exclusivement par l'aire géographique

Les conditions qui font que ce produit est différent par rapport à d'autres produits similaires seront identifiées et décrites. Seules les caractéristiques particulières du produit visées au point de la description du produit seront indiquées.

Dans le cas des demandes concernant une IG justifiée par la réputation, il peut s'avérer opportun d'apporter des informations supplémentaires sur les éléments qui justifient cette réputation, notamment des coupures de presse, des publications ou des pages d'Internet.



On ne fera pas référence aux caractéristiques du produit qui n'ont aucun rapport avec la zone géographique ou qui sont traditionnelles, ou (dans le cas de la réputation) qui n'affectent pas la réputation du produit. On apportera des éléments concrets et précis de l'utilisation effective du nom, dans le passé et plus récemment, de préférence à partir d'éléments extraits de la commercialisation effective du produit.

F.4. - Relation entre les caractéristiques de la zone géographique et la qualité du produit.

On montrera de quelle manière les caractéristiques du produit sont la conséquence des facteurs présents dans la zone. On donnera une raison objective du lien entre les caractéristiques de la zone et les singularités du produit.

On ne répétera pas l'information mentionnée dans les points antérieurs.

F.5. - Traçabilité du produit

La traçabilité du produit est le système permettant de suivre le produit de sa production jusqu'à sa commercialisation. Le cahier des charges définit une zone. Selon la définition de l'IG, on apportera les preuves de l'endroit où ont lieu les différentes phases de production, de transformation et d'élaboration.

Il conviendra de :

Mettre en place un système de suivi documentaire et une procédure de contrôle interne ;

Tenir des registres concernant l'ensemble des activités (des déclarations de récolte des fruits et de production en huile...) ;

Procéder à des examens analytiques et organoleptiques permettant de s'assurer de la qualité et de la conformité du produit avec sa description.

GUIDE DE BONNES PRATIQUES EN MATIÈRE D'INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES -IG

Il est suggéré de présenter les informations dans un tableau reprenant les différentes étapes, les informations sur le suivi et les documents associés.



Étape		Éléments de traçabilité	Documents de référence/ Justificatifs
PRODUCTION	CULTURE	Nom du producteur Localisation de l'exploitation	Engagement signé du producteur Fiche d'enregistrement de producteur Plan de localisation des parcelles Registre de suivi de la culture
	RÉCOLTE	Nom du producteur Nom ou n° de la parcelle Période de récolte	Registre de récolte
	TRANSPORT	Code ou Nom du producteur Code ou nom du transporteur Nom ou n° des parcelles Poids Période de transport	Registre de suivi de la maturité
CONDITIONNEMENT	BROYAGE/ CONFISERIE	Code ou Nom du producteur Période de réception Nom ou n° des parcelles Quantité livrée Nom de la Station de broyage et de la confiserie des olives de table	Registre des opérations de broyage ou de confiserie Étiquetage
	EXPÉDITION	Nom du client Quantités Destination Date d'expédition	Registre de suivi de la commercialisation Bon de livraison Facture



Toute personne intervenant dans la production et/ou la transformation et/ou le conditionnement et /ou l'élaboration des olives de table, devra tenir des registres destinés à faciliter le contrôle du respect des conditions de certification desdits produits.

G. Vérification du respect du cahier des charges

L'organisme chargé de vérifier le respect du cahier des charges devra être identifié. Son nom et ses coordonnées (adresse et numéros de téléphone) seront précisés.

Comme indiqué précédemment, ces organismes sont des entités accréditées dans les conditions établies dans la norme UNE-EN 45011 « Conditions générales pour les entités qui réalisent la certification du produit ».

L'entité de certification devra réaliser toutes les démarches nécessaires pour évaluer la conformité avec le cahier des charges applicable, conformément aux conditions du système de certification de produit spécifique.

L'entité de certification devra respecter les normes applicables et toute autre condition, notamment l'échantillonnage, l'analyse et l'inspection, qui constitueront la base du système de certification applicable dans son manuel de qualité.

H. Étiquetage

Le logotype de la dénomination figurera sur l'étiquette. L'étiquetage sera conforme à la norme générale d'étiquetage.

I. Exigences légales

Les règles appliquées seront les normes réglementant le produit dans chaque pays où se trouve la zone de production.

J. Autres conditions

Le groupement demandeur s'engage à respecter les exigences sanitaires d'hygiène et la réglementation en vigueur tout au long de la chaîne de production et de conditionnement de l'huile d'olive sous IG.

Seules les références à la réglementation sanitaire et l'hygiène applicable au produit seront mentionnées sous ce point.