

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 69/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA»****N. CE: ES-PDO-0005-0785-03.08.2009**

IGP () DOP (X)

1. Nome:

«Aceituna Aloreña de Málaga».

2. Stato membro o paese terzo:

Spagna.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

Olive da tavola aromatizzate, ottenute dal frutto dell'albero di olivo (*Olea europea*, L.) di varietà *aloreña*, sane e raccolte quando hanno raggiunto un adeguato stato di maturità prima dell'invasatura, tagliate, lasciate ad addolcire in salamoia mediante fermentazione naturale e aromatizzate con timo, finocchio, aglio e peperoncino o con estratti di queste piante in proporzione variabile dall'1 al 3 %. Questo processo si basa su pratiche ancestrali, tramandate di padre in figlio da generazioni.

Nei tre metodi di preparazione (verde fresca, tradizionale e in salamoia), la «Aceituna Aloreña de Málaga» presenta caratteristiche fisico-chimiche comuni dovute unicamente alla varietà e ai metodi di preparazione nella zona originaria di produzione e di trasformazione:

a) per le olive in salamoia: a causa del basso tenore di oleuropeina queste olive non vanno trattate con soda caustica per addolcirle, di conseguenza non sono sottoposte a tale trattamento ma addolcite soltanto con acqua e sale e insaporite con timo, finocchio, aglio e peperoncino. Si tratta di olive al naturale con un grado di fermentazione più o meno elevato;

b) nocciolo fluttuante che può essere facilmente staccato dalla polpa, caratteristica questa che per le olive da tavola è assai apprezzata;

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- c) per quanto concerne la polpa, va sottolineata l'ottima valutazione che i gruppi di assaggio danno al rapporto polpa/nocciolo della «Aceituna Aloreña de Málaga», nonché l'omogeneità, la croccantezza e la consistenza della sua polpa;
- d) il prodotto, non essendo trattato con una soluzione alcalina, si distingue per la presenza della pelle e la sua fibrosità;
- e) quanto al rapporto odore/sapore, vanno messe in evidenza le buone valutazioni accordate nelle varie prove organolettiche al gusto dei condimenti utilizzati per le olive da gruppi di degustatori, che hanno sottolineato in particolare qualità come l'aroma, il giusto equilibrio del sale per il trattamento dell'amaro (caratteristico anche della preparazione senza trattamento alcalino), ecc. Il gusto amaro è presente nelle olive in misura variabile a seconda del loro livello di fermentazione, le olive verdi fresche sono in genere più amare delle olive con una fermentazione completa.

Il processo di trasformazione della «Aceituna Aloreña de Málaga» può dar luogo a tre prodotti che si distinguono per la forma e il processo di fermentazione delle olive:

1. «Aceituna Aloreña de Málaga» verde fresca:

subito dopo l'incisione, queste olive sono poste direttamente in fusti collocati in un luogo fresco, dove possono rimanere per tutto il periodo in cui le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche della preparazione rimangono inalterate, o in una cella frigorifera dove sono conservate a una temperatura massima di 15 °C e possono essere mantenute in queste condizioni durante il periodo in cui non vi è deterioramento delle caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche di questo metodo di preparazione. Dopo essere state divise, le olive devono rimanere almeno 3 giorni in salamoia prima di essere confezionate.

Caratteristiche organolettiche

Le olive verdi fresche sono caratterizzate dal colore verde chiaro e hanno un buon odore di frutta acerba ed erba, molto gradevole, che ne evoca la freschezza e la raccolta recente. Si rileva inoltre la presenza dei condimenti caratteristici della loro elaborazione. Di consistenza ferma e croccante, esse presentano una buona separazione della polpa e del nocciolo nonché residui di pelle dopo la masticazione. Tra i sapori di base, va menzionata la caratteristica nota amara nonché, occasionalmente, la presenza di un gusto salato a seconda delle caratteristiche del condimento usato. Come sensazioni sul palato, i descrittori individuati sono astringenza e piccante;

2. «Aceituna Aloreña de Málaga» tradizionale:

dopo la raccolta, la classificazione e l'incisione, queste olive sono poste in fusti collocati in locali senza aria condizionata, dove rimangono almeno 20 giorni prima di essere condizionate per il consumo. Possono essere mantenute in queste condizioni per tutto il periodo in cui restano invariate le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche specifiche di questo metodo di preparazione.

Caratteristiche organolettiche

L'oliva aromatizzata secondo il metodo tradizionale ha un colore tra il verde e il giallo paglierino e non presenta il colore verde intenso delle olive fresche. Il profumo fa pensare alla frutta fresca e ai condimenti utilizzati, senza la nota di erba appena tagliata propria delle olive verdi fresche. Dal punto di vista della consistenza, si tratta di un'oliva meno soda che conserva comunque le sue proprietà a livello di croccantezza, di buona separazione della polpa e del nocciolo e di presenza della pelle. Di gusto leggermente amaro, questa oliva è meno astringente e con un gusto piccante meno rilevato rispetto alle verdi fresche;

3. «Aceituna Aloreña de Málaga» in salamoia:

dopo la ricezione e il lavaggio, le olive non incise sono poste in fermentatori dove restano in salamoia per almeno 90 giorni prima del condizionamento. Possono essere mantenute in queste condizioni per tutto il periodo in cui restano invariate le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche specifiche di questo metodo di preparazione.

Caratteristiche organolettiche

Le olive in salamoia si riconoscono per la loro colorazione giallo-marrone e l'odore di frutta matura e di erba fresca. Si nota inoltre la presenza di condimenti e di note lattiche, caratteristiche della lavorazione e del processo di fermentazione. Di consistenza meno ferma e croccante, esse presentano una buona separazione della polpa e del nocciolo nonché residui di pelle dopo la masticazione. Di sapore acido, le olive perdono l'amaro e risultano piccanti alla degustazione.

Le olive che hanno la denominazione di origine protetta «Aceituna Aloreña de Málaga» sono necessariamente olive di qualità eccelsa o superiore.

Olive di qualità eccelsa: in questa categoria rientrano le olive di categoria «extra», quali definite nella regolamentazione tecnico-sanitaria applicabile alla commercializzazione delle olive da tavola, di calibro 140-200.

Olive di qualità superiore: si tratta delle olive di «prima» categoria, quali definite nella regolamentazione tecnico-sanitaria applicabile alla commercializzazione delle olive da tavola, di calibro 140-260.

Il metodo di valutazione delle caratteristiche organolettiche è basato sulla norma COI/OT/NC n. 1. Alle olive da tavola si applica la norma COI/OT/MO n. 1 del 2008. Metodo per l'analisi sensoriale delle olive da tavola basato sui lavori svolti dal Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos dell'Università di Cordoba, ripreso nel manuale in materia di qualità e di procedure del comitato di gestione.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

Non pertinente.

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):*

Non pertinente.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:*

Tutte le fasi del processo di produzione devono avvenire nella zona geografica identificata: produzione della materia prima, elaborazione del prodotto e condizionamento definitivo.

Questo è realizzato in funzione dell'arrivo degli ordini e le olive devono rimanere almeno tre giorni nei contenitori prima del condizionamento. Quando le olive sono pronte per essere condizionate, vengono aggiunti i condimenti tipici della regione. La deperibilità del prodotto, le sue caratteristiche specifiche e le modalità di elaborazione impongono di procedere al condizionamento nella zona geografica di produzione e di lavorazione della DOP «Aceituna Aloreña de Málaga», al fine di ottenere e conservare le caratteristiche organolettiche delle olive fino alla loro commercializzazione.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

Il condizionamento è realizzato in base alle categorie, in conformità delle norme tecnico-sanitarie. Di conseguenza, le olive tutelate dalla denominazione di origine protetta «Aceituna Aloreña de Málaga» sono necessariamente di qualità eccelsa o superiore.

Al fine di estendere il periodo di commercializzazione, il prodotto può essere sottoposto a determinati trattamenti, tra i quali la pastorizzazione o il condizionamento sottovuoto in atmosfera modificata, a condizione che il prodotto finale mantenga le sue caratteristiche organolettiche e fisiche di origine.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Sulle etichette deve figurare l'indicazione «Denominación de Origen — Aceituna Aloreña de Málaga». Le confezioni recano sigilli di garanzia numerati, rilasciati dal comitato di gestione.

Il tipo di oliva, verde fresca, tradizionale o in salamoia, è specificato nell'etichetta.

4. **Definizione concisa della zona geografica:**

La zona di produzione si situa a sud-ovest della provincia di Málaga e include complessivamente 19 comuni: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Ronda, Tolox, El Valle de Abdalajís e Yunquera.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

La regione naturale del Guadalhorce (Sierra de las Nieves e Valle del Guadalhorce) si trova nella zona della Cordigliera Bética. All'interno di questo sistema si trova la valle del Guadalhorce, che è un insieme di montagne e colline. Queste catene montagnose definiscono perfettamente la zona di produzione, che rimane aperta soltanto alla foce del Guadalhorce.

Il clima della regione presenta caratteristiche ibride, dal clima continentale al clima tipico della regione mediterranea, e ciò dà luogo a un microclima assai particolare che consente lo sviluppo di una vasta gamma di colture, da quelle tropicali, come gli avocado, alle colture cerealicole nelle zone di pianura. In questo contesto, l'olivo è coltivato principalmente nelle zone asciutte sui pendii delle montagne che circondano la valle e ciò, unitamente al clima mite, ha un'influenza decisiva sulle caratteristiche finali del prodotto, la data di raccolta, lo sviluppo dell'albero, ecc.

Inoltre il terreno presenta un'orografia assai accidentata e gli ulivi si trovano sui pendii che circondano la valle del Guadalhorce, completamente chiusa da una catena montuosa che la circonda e la definisce. In altre parole si trovano su terreni marginali e poveri. Gli alberi non sono perciò molto produttivi ma hanno una resa piuttosto bassa, anche se di qualità ineguagliabile.

Tra le pratiche di coltivazione utilizzate per la coltura dell'olivo nella regione della valle Guadalhorce, quella che più influenza le caratteristiche finali del prodotto è la potatura, caratterizzata in questa regione dalla severità con cui è effettuata e dalla struttura finale dell'albero. Questa potatura è praticata soprattutto sui rami più giovani e non elimina i rami principali dell'albero, che formano una struttura a tazza sopra ai quali viene lasciata una vegetazione molto leggera, ma elimina gran parte dei rami secondari. Ciò conferisce all'albero una struttura molto particolare, di forma sferica.

Il processo di preparazione comprende i vari trattamenti cui sono sottoposte le olive al fine di perdere l'amaro e di essere insaporite. Questo processo è basato su antiche usanze, tramandate di generazione in generazione, rimaste in pratica le stesse di tanto tempo fa, che rendono il metodo di elaborazione assai particolare e caratteristico della zona di origine del prodotto.

5.2. Specificità del prodotto:

1. Tenore di oleuropeina. L'oleuropeina è un polifenolo che conferisce un gusto amaro alle olive e che è presente nella «Aceituna Aloreña de Málaga» in misura pari a circa 103 mg/kg, perciò le olive possono essere addolcite soltanto grazie a un trattamento con salamoia. In pratica le olive sono dolci dopo essere restate quarantotto ore in acqua salata.
2. Le olive hanno un nocciolo fluttuante, che può essere staccato assai facilmente dalla polpa. Il metodo tradizionalmente usato nella regione per stabilire il momento migliore per la raccolta è di tagliare trasversalmente l'oliva. Il fatto di poter staccare facilmente il nocciolo dalla polpa indica che è giunto il momento opportuno. Si tratta di una caratteristica assai pregiata, e non molto comune, delle olive da tavola.
3. Il rapporto polpa/nocciolo è come minimo di 3:1, uno dei più alti per le olive da tavola.
4. La «Aceituna Aloreña de Málaga» ha un calibro di 140-260, che corrisponde alla categoria delle olive «extra» di cui al punto 3.2.1 della classificazione qualitativa della norma COI/OT/NC n. 1. Questo parametro è tradizionalmente molto apprezzato dai trasformatori e dai consumatori e per ottenerlo vengono messe in atto specifiche pratiche colturali.
5. Descrizione organolettica dei diversi tipi di «Aceituna Aloreña de Málaga»:

5.1. Verde fresca:

le olive verdi fresche sono caratterizzate dal colore verde chiaro e hanno un buon odore di frutta acerba ed erba, molto gradevole, che ne evoca la freschezza e la raccolta recente. Si rileva inoltre la presenza dei condimenti caratteristici della loro elaborazione. Di consistenza ferma e croccante, esse presentano una buona separazione della polpa rispetto al nocciolo nonché residui di pelle dopo la masticazione. Tra i sapori di base, va menzionata la caratteristica nota amara nonché, occasionalmente, la presenza di un gusto salato a seconda delle caratteristiche del condimento usato. Come sensazioni sul palato, i descrittori individuati sono astringenza e piccante.

5.2. Tradizionale:

l'oliva aromatizzata secondo il metodo tradizionale ha un colore tra il verde e il giallo paglierino e in questo caso non presenta un colore verde intenso. Il profumo fa pensare alla frutta fresca e ai condimenti utilizzati, senza la nota di erba appena tagliata propria delle olive verdi fresche. Dal punto di vista della consistenza, si tratta di un'oliva meno soda che conserva comunque le sue caratteristiche per quanto riguarda la croccantezza, la buona separazione della polpa dal nocciolo e la presenza della pelle. Queste olive hanno un gusto leggermente amaro e un grado di astringenza e di piccante inferiore rispetto alle verdi fresche.

5.3. In salamoia:

le olive in salamoia si riconoscono per la loro colorazione giallo-marrone e l'odore di frutta matura e di erba fresca. Si nota inoltre la presenza di condimenti e di note lattiche, caratteristiche della lavorazione e del processo di fermentazione. Di consistenza meno ferma e croccante, esse presentano una buona separazione della polpa dal nocciolo nonché residui di pelle dopo la masticazione. Di sapore acido, le olive perdono l'amaro e risultano piccanti alla degustazione.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

Come già indicato, l'olivo è molto sensibile alle condizioni ambientali in cui è coltivato e al trattamento cui è sottoposto, pur presentando una grande capacità di adattamento alle condizioni locali. A questo proposito, va notato che la zona di produzione dell'olivo «alorenño» è completamente circondata da una catena montuosa che determina le particolari caratteristiche del clima, del suolo e dell'orografia della zona. Queste caratteristiche, unitamente all'esperienza della popolazione della regione, hanno dato luogo a un prodotto chiaramente distinguibile dalle altre olive da tavola disponibili sul mercato.

Il tenore di oleuropeina della «Aceituna Alorenña de Málaga» è uno degli elementi che ha più influenzato il processo di sviluppo e di elaborazione di questo tipo di oliva. Il basso tenore di questo polifenolo permette di addolcire le olive mediante un semplice trattamento di alcuni giorni in salamoia. Questa velocità è dovuta anche al fatto che le olive sono incise, per cui la salamoia può penetrare più facilmente all'interno del frutto ed eliminare questo componente che conferisce un sapore amaro.

Il trattamento mediante salamoia della «Aceituna Alorenña de Málaga» determina nel prodotto una consistenza fibrosa e croccante in quanto, senza l'impiego della soda caustica, le olive mantengono la consistenza del frutto fresco. La consistenza fibrosa è dovuta anche al tipo di suolo su cui sono coltivati gli ulivi, situato di solito in zone montane su terreni marginali.

La facilità con cui si stacca il nocciolo (nella regione si chiama «nocciolo fluttuante») ha avuto un'influenza decisiva sulle modalità di preparazione della «Aceituna Alorenña de Málaga». Questa caratteristica consente di preparare le olive incise lasciando il nocciolo libero all'interno della polpa. Al fine di stabilire il momento migliore per effettuare la raccolta, secondo una tradizione della regione, si incideva trasversalmente l'oliva e il fatto di poter dividere facilmente le due metà indicava che il periodo era quello giusto per tale operazione.

Il sapore e l'aroma caratteristici della «Aceituna Alorenña de Málaga» sono intimamente legati alle modalità di preparazione, come fattori umani specifici della sua origine, in quanto il rispetto di usanze ancestrali tramandate di padre in figlio da generazioni prevede l'uso di «condimenti tipici» ossia di un amalgama di piante aromatiche, caratteristico delle olive elaborate in detta zona geografica (timo, finocchio, pepe e aglio), storicamente coltivate o raccolte in questa zona pur potendo provenire anche da altre regioni.

Il calibro della «Aceituna Alorenña de Málaga» fa parte delle caratteristiche più apprezzate e ricercate di questo prodotto. Per ottenere queste dimensioni, gli agricoltori devono rispettare le tecniche di potatura tipiche della zona, caratterizzate dalla severità con cui questa è effettuata e dalla forma circolare e leggera dell'albero. Queste pratiche colturali influenzano anche il rapporto polpa/nocciolo, considerato eccellente nelle prove di assaggio.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

È possibile consultare il testo completo del disciplinare della denominazione al seguente indirizzo:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_aceituna.pdf

oppure accedendo direttamente all'home page del sito della Consejería de Agricultura y Pesca

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) e seguendo il percorso: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Otros Productos». Il disciplinare si trova sotto la denominazione di qualità.