

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 294/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla 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

«ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ» (AGOURELEO CHALKIDIKIS)

N. CE: EL-PDO-0005-0736-14.01.2009

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis)

2. Stato membro o paese terzo:

Grecia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)

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

L'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis) è un olio di oliva extravergine ottenuto per spremitura da olive delle varietà locali «Chondrolia Chalkidikis» e «Chalkidikis» della specie *Olea Europea*. Tali varietà, dalle quali si ottengono per lo più olive da tavola, presentano differenze impercettibili tra loro e sono coltivate essenzialmente nel nomos della Calcidica. La raccolta e la spremitura delle olive avvengono quando i frutti sono ancora verdi, prima cioè che siano giunti a completa maturazione. Sono note per essere le varietà greche a frutto più grosso: il rapporto polpa/nocciolo può arrivare fino a 10:1, per grandezze fino a 60-70 pezzi per chilogrammo. Le olive delle varietà «Chondrolia Chalkidikis» e «Chalkidikis» possono essere consumate come olive da tavola di alta qualità o per la produzione di olio (con una resa del 14-20 %). Per la produzione dell'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis) si utilizzano solitamente olive di dimensioni più piccole.

Entrambe le varietà sono perfettamente adattate all'ambiente geografico del nomos della Calcidica, di cui rappresentano circa il 90 % della produzione e nel quale le loro particolari caratteristiche si esprimono al meglio.

Dopo una permanenza di due mesi in appositi serbatoi, l'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis) presenta le caratteristiche descritte di seguito.

Colore:	sfumature dal verde brillante al giallo-verde brillante.
Aroma:	aroma di frutto verde, con leggere note di frutti esotici (banana) e di erbe appena falciate (Mf > 4,0).
Sapore:	amaro (Mb > 3,5) e piccante (Mp > 4,0), con un caratteristico retrogusto gradevolmente amarognolo. La mediana dei difetti è pari a zero (Md = 0,0).
Acidità:	≤ 0,35 %
Numero di perossidi:	≤ 15 meq O ₂ /Kg
Assorbimento nell'ultravioletto:	Coefficiente K ₂₇₀ : ≤ 0,15 Coefficiente K ₂₃₂ : ≤ 1,80

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- Cere: ≤ 100 mg/kg
 Acido oleico: $\geq 75,00$ % degli acidi grassi totali
 Rapporto acido oleico/acido linoleico: massimo: 16,87, minimo: 9,73
 Rapporto acidi grassi monoinsaturi/polinsaturi: massimo: 15,73, minimo: 9,12.

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

—

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

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

Tutte le fasi di produzione dell'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis), ossia la coltivazione degli ulivi, la raccolta, la spremitura delle olive e l'estrazione dell'olio si svolgono nella zona geografica delimitata.

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

Tradizionalmente l'imbottigliamento e il confezionamento dell'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis) avvengono nelle stesse unità produttive in cui si effettua la spremitura delle olive o negli stabilimenti dei produttori stessi, avendo cura di spostare il meno possibile il prodotto, in quanto il suo spostamento allo stato sfuso rischia di provocarne il deterioramento qualitativo a causa di fattori incontrollabili (cambiamenti di temperatura, scuotimento, esposizione alla luce solare e all'ossigeno atmosferico ecc.).

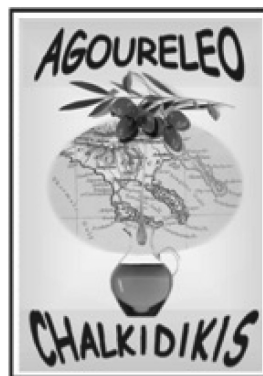
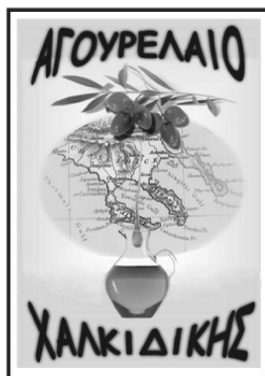
In particolare, il trasporto e lo stoccaggio dell'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis) in condizioni inadeguate possono comprometterne le eccezionali caratteristiche qualitative e le peculiarità organolettiche; d'altro canto, la presenza di temperature elevate nel corso del trasporto o dello stoccaggio può provocare il deterioramento delle caratteristiche volatili del prodotto.

Per tali motivi il confezionamento del prodotto può avvenire solo all'interno della zona geografica delimitata (nomos della Calcidica).

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

L'etichettatura deve comprendere il nome del prodotto, il logo DOP dell'Unione europea e gli altri elementi previsti dalla normativa unionale e greca. Deve inoltre comprendere le diciture seguenti:

- il numero di codice che indica l'anno e il mese di produzione, il centro di lavorazione, la partita e il centro di confezionamento finale se quest'ultimo è diverso dal centro di lavorazione,
- il logo composto dal nome del prodotto in caratteri greci o latini, che contorna un'immagine ellittica contenente sullo sfondo una cartina della Calcidica tratta da una litografia del 1829 dell'associazione britannica «Society for the Diffusion of Useful Knowledge» e in primo piano, sovrapposto alla parte superiore dell'ovale, un rametto di ulivo con olive verdi e, sovrapposto alla parte inferiore dell'ovale, un'oliera di vetro dentro la quale cade una goccia d'olio.



Sull'etichettatura può figurare il marchio di certificazione dei sistemi di gestione della produzione, ad opera di un organismo di certificazione riconosciuto e sulla base di norme riconosciute.

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

La zona di produzione dell'«Αγουμελεο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis) coincide con l'intero territorio del nomos della Calcidica, esclusa la penisola del Monte Athos, che costituisce una comunità monastica autonoma.

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

5.1. *Specificità della zona geografica:*

5.1.1. *Fattori naturali intrinseci*

Il nomos della Calcidica comprende territori montuosi, collinosi e pianeggianti. Gli uliveti si trovano in tutto il nomos, in territori pianeggianti o in lieve pendenza, fino a un'altitudine di 700 m. La maggiore presenza di uliveti si osserva nella zona litoranea.

I terreni della Calcidica appartengono per lo più alla categoria dei terreni leggeri a grana media e sono generalmente alcalini (pH compreso tra 7,0 e 8,0). Esiste un'ampia tipologia di terreni: dai suoli calcarei, sassosi e poveri di montagna fino alle fertili pianure alluvionali di origine calcarea, con un tenore soddisfacente di materia organica (1,5-2,0 %) che favorisce lo sviluppo degli ulivi. L'origine calcarea dei terreni incide positivamente sul tenore di sostanze volatili dei frutti, alle quali è dovuto l'aroma caratteristico dell'«Αγουμελεο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis). La falda freatica del nomos della Calcidica garantisce un'irrigazione soddisfacente degli uliveti, sia per mezzo di perforazioni private sia grazie a opere collettive di irrigazione.

Il clima della Calcidica presenta una transizione dal clima mediterraneo litoraneo delle zone più basse al clima mediterraneo continentale delle zone collinari a quello di tipo continentale umido delle zone montuose.

Il clima transizionale mediterraneo della zona è caratterizzato da inverni miti ed estati fresche e contribuisce all'assenza di gelate o di temperature eccessivamente elevate. Il microclima delle zone pianeggianti e di quelle montuose in cui crescono gli ulivi è caratterizzato dall'assenza di pericolose gelate o di temperature eccessivamente elevate. Il forte soleggiamento contribuisce al corretto svolgimento di tutte le fasi del ciclo vegetativo dell'ulivo (fioritura, germogliazione e sviluppo delle caratteristiche organolettiche dei frutti).

I valori medi delle temperature sono soddisfacenti in relazione alle esigenze dell'olivicoltura, ma nemmeno i valori estremi creano problemi alle piante, che sono resistenti e pienamente adattate alle condizioni pedoclimatiche della zona.

I venti soffiano prevalentemente da nord — nordest e, soprattutto nel periodo estivo, da sud; in linea generale non comportano problemi per gli ulivi.

In generale il clima della Calcidica è particolarmente favorevole all'ulivo: sebbene si tratti di una regione della Grecia settentrionale, l'ampio fronte lambito dal Mar Egeo (630 km di coste) fa sì che le curve isoterme relative alle temperature minime e massime corrispondano a quelle di zone olivicole più meridionali, come la Messenia, l'Etoloacarnania e l'Attica; la zona beneficia inoltre di un'elevata pluviometria (la media annua va da 470 mm in pianura a 850 mm in montagna).

5.1.2. *Fattori umani*

L'apporto umano ai fini dell'ottenimento del prodotto finale nasce dalla lunga esperienza degli abitanti della Calcidica nella coltivazione dell'ulivo, dalla conoscenza della tecnica colturale applicata per ottenere il risultato ricercato e dall'impegno profuso dagli abitanti del luogo nel produrre un prodotto particolare che desiderano salvaguardare.

I fattori umani significativi cui è dovuta la specificità del prodotto sono:

- l'irrigazione degli uliveti, che contribuisce alla qualità elevata e alla stabilità del prodotto finale,
- l'effettuazione di numerose potature nel corso dell'anno, in particolare la potatura primaverile che contribuisce all'ottenimento di una produzione più uniforme,
- la raccolta precoce che, in funzione delle condizioni meteorologiche e della zona interessata, inizia a metà settembre e si conclude verso la fine di ottobre di ogni anno (si tratta della raccolta più precoce di tutta la Grecia): l'obiettivo ricercato è quello di raccogliere solo i frutti ancora verdi, ancor prima cioè che inizino ad acquistare un colore viola,

- il metodo di raccolta (esclusivamente manuale, allo scopo di eseguire un controllo visivo immediato e la cernita dei frutti), che garantisce l'ottima qualità delle olive raccolte,
- le condizioni temperate in cui avviene la produzione dell'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis). Dopo la spremitura del frutto acerbo, si procede a una gramolatura a bassa velocità (17-19 giri al minuto) per 20-30 minuti, nel corso della quale la temperatura della pasta è mantenuta al di sotto dei 27 °C,
- lo stoccaggio dell'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis) fino al momento del confezionamento in serbatoi inossidabili e a una temperatura stabile,
- il confezionamento dell'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis), che avviene in bottiglie di vetro scuro di capacità ridotta, che ne favoriscono il rapido consumo, oppure in recipienti metallici di dimensioni maggiori, al fine di garantire in ogni caso la protezione del prodotto dall'ossidazione dovuta all'esposizione alla luce,
- in ogni caso, sia durante lo stoccaggio che in fase di confezionamento, è vietato mescolare l'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis) con quantitativi ottenuti da raccolte precedenti o con altri oli di oliva.

5.2. Specificità del prodotto:

L'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis) si contraddistingue per le sue particolari caratteristiche dovute all'ottenimento da particolari varietà di olive della Calcidica, il cui potenziale si esprime in maniera ottimale grazie alle condizioni meteorologiche della zona ed è perfettamente valorizzato dai metodi colturali impiegati dai produttori della zona.

Le peculiari caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche dell'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis) sono costituite dalla bassa acidità, dal colore verde brillante dovuto alle clorofille presenti nel frutto acerbo, dal valore della mediana dei difetti pari a zero, dall'aroma di frutto verde con leggere note di frutti esotici (banana) e di erbe appena falciate, dal sapore amaro e piccante con un caratteristico retrogusto gradevolmente amarognolo, dall'alto tenore di acido oleico e dall'elevato rapporto tra acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi che conferisce stabilità al prodotto. L'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis) ha inizialmente (subito dopo la spremitura) un aspetto torbido. L'iniziale torbidità, dovuta alla polpa delle olive, scompare nel giro di due mesi circa. L'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis) mantiene stabilmente le caratteristiche suddette per almeno otto mesi dalla produzione; in condizioni di conservazione ottimali la sua serbevolezza arriva anche fino a 12 mesi.

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):

Il legame causale, sotto il profilo ecologico, tecnico, storico, economico e commerciale, tra la qualità e le caratteristiche dell'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis) e la zona geografica in cui è ottenuto è documentato dagli elementi enumerati di seguito.

1. Le inconfondibili varietà locali di ulivo «Chondrolia Chalkidikis» e «Chalkidikis», coltivate quasi esclusivamente in Calcidica e tra le tipologie più riconoscibili a livello internazionale.
2. L'origine calcarea dei terreni, che incide positivamente sul tenore di sostanze volatili dei frutti e di conseguenza sull'aroma caratteristico dell'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis).
3. Le condizioni climatiche della Calcidica, che garantiscono un soleggiamento elevato e temperature soggette a variazioni limitate lungo l'intero arco dell'anno e in particolare durante il periodo di maturazione delle olive, determinante ai fini delle loro caratteristiche organolettiche.
4. L'irrigazione controllata degli uliveti, intesa a evitare che le piante soffrano per la siccità nelle fasi cruciali del ciclo produttivo, che contribuisce alla produttività degli ulivi, alla corretta fruttificazione, alla qualità dei frutti nonché alla qualità e alla stabilità dell'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis).
5. L'effettuazione di numerose potature nell'arco dell'anno, in particolare la potatura primaverile, per ottenere una fruttificazione regolare e costante.
6. Il periodo di raccolta delle olive da cui si ottiene l'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis), particolarmente precoce e breve. L'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis) è il primo olio di oliva della stagione prodotto ogni anno in Grecia.

7. Il metodo di raccolta delle olive (esclusivamente manuale, allo scopo di eseguire un controllo visivo diretto e la cernita dei frutti), che garantisce l'ottima condizione delle olive evitando le ammaccature, affinché il prodotto finale abbia la qualità ricercata.
8. Le modalità di lavorazione dei frutti acerbi, in particolare la bassa velocità, la durata della gramolatura e la bassa temperatura alla quale è mantenuta la pasta, rivestono un ruolo essenziale per conferire all'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis) un'acidità particolarmente bassa e per evitare alterazioni del colore e la perdita di sostanze aromatiche.
9. Le condizioni di stoccaggio e di conservazione, fasi nel corso delle quali l'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis) è protetto da contaminazioni e alterazioni in quanto, subito dopo la produzione, viene collocato in serbatoi inossidabili senza compiere lunghi tragitti che lo danneggerebbero. Lo stoccaggio che precede il confezionamento ha la durata strettamente necessaria per ottenere la chiarificazione del prodotto. Di norma il prodotto standard è commercializzato tra i due e gli otto-dieci mesi successivi alla produzione.
10. Il legame storico con la zona di produzione, descritto qui di seguito.

Il rapporto che lega gli abitanti della Calcidica all'olivicoltura e all'olio di oliva ha una storia di parecchi secoli. La presenza degli ulivi in Calcidica è testimoniata dai diagrammi pollinici e dai reperti archeologici, che fanno risalire l'inizio della coltivazione sistematica dell'ulivo nella regione della Macedonia tra la fine dell'epoca classica e l'inizio dell'epoca romana.

Sembra invece che la pratica sistematica dell'olivicoltura in Calcidica abbia avuto inizio verso la metà del XIX secolo. La nuova tendenza a coltivare l'ulivo fu incoraggiata anche dalle sovvenzioni previste dall'ordinamento dell'Impero ottomano, cui la regione apparteneva amministrativamente. Poco prima del 1887 iniziò a essere costituito il grande «uliveto di Portaria» ad opera di Christakis effendi Zografos (uno dei maggiori esponenti, sotto il profilo sociale, politico ed economico, della comunità greca del XIX secolo). Nel 1900 circa l'uliveto divenne di proprietà dei fratelli turco-albanesi progressisti Kenan e Mustafa Chatzi-Osman, che lo ampliarono e crearono quello che con ogni probabilità fu il primo uliveto organizzato della pianura macedone. L'uliveto di Portaria occupava una superficie di 412,5 ettari ai confini occidentali e settentrionali di Nea Moudania e la sua presenza fu uno dei principali motivi che indussero nel 1923 i profughi provenienti da Mudanya e dal Mar di Marmara a insediarsi nella zona. Sulle loro terre i fratelli Chatzi-Osman, oltre a un oleificio tradizionale per sopperire ai bisogni dell'uliveto, nel 1905 fecero costruire anche — sul litorale di Gerakini — il primo oleificio a vapore di cui si abbia notizia in Macedonia, per trasformare la già cospicua produzione di Polygyros e della zona circostante.

Oggi, anche grazie alle nuove tendenze alimentari incentrate sui prodotti tradizionali del Mediterraneo, l'«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis) è particolarmente apprezzato. Ogni anno, quando viene immesso in commercio l'olio nuovo, per festeggiare il nuovo raccolto vengono organizzate manifestazioni gastronomiche delle quali dà notizia la stampa.

Oggi la diffusione commerciale del prodotto è testimoniata da vari marchi commerciali, confezioni, prove di compravendita ecc.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_agoureleo_xalkidiki130612.pdf