

## 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 396/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. 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**

«ΜΕΣΣΑΡΑ» (MESSARA)

N. CE: EL-PDO-0005-0973-14.02.2012

IGP ( ) DOP ( X )

**1. Denominazione:**

«Μεσσαρά» (Messara)

**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:**

Olio extravergine di oliva ottenuto con procedimenti meccanici esclusivamente da olive (*Olea europaea* L.) della varietà Koroneiki. Al momento dell'imbottigliamento l'olio extravergine di oliva «Μεσσαρά» (Messara) presenta le caratteristiche fisicochimiche e organolettiche riportate di seguito.

Caratteristiche fisicochimiche:

- acidità (percentuale in peso di acido oleico):  $\leq 0,6$ ,
- $K_{232}$ :  $\leq 1,80$ ,
- $K_{270}$ :  $\leq 0,13$ ,
- numero di perossidi (meq  $O_2$ /kg):  $\leq 8,5$ ,
- cere:  $\leq 130$  mg/kg,
- acido oleico: 75-83 %,
- acidi grassi insaturi totali:  $\geq 84$  %,
- rapporto acido oleico/acido linoleico:  $\geq 10$ ,
- campesterolo:  $\geq 3,8$  %  $\leq 4$  % degli steroli totali,

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- stigmasterolo:  $\geq 1,5$  % degli steroli totali,
- stigmastadieni:  $\leq 0,05$  ppm,
- $\Delta\text{ECN}42$ :  $\leq 0,1$ ,
- polifenoli:  $\geq 100$  mg/kg di olio di oliva,
- olventi alogenati: tracce.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: verde brillante, che con la maturazione vira al giallo-verde,
- mediana dei difetti Md = 0,
- mediana del fruttato Mf  $> 4,0$ ,
- fruttato: 4,0-5,0,
- piccante: 3,5-4,0,
- amaro: 3,0-3,5.

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

La materia prima da cui si ottiene l'olio di oliva «Μεσοράβι» (Messara) è costituita esclusivamente da olive della varietà Koroneiki.

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:*

La produzione, il trasporto, la pulitura, la lavorazione delle olive e il confezionamento dell'olio di oliva devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

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

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

—

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

L'olio di oliva è prodotto nella zona della Messarà, che si estende a sud-sudovest del nomos di Heraklion, a sud del monte Psiloritis, a nord del monte Kofinas ed è lambita dal Mar Libico. Ad est la Messarà si estende fino ai confini geografici del distretto comunale di Asteroussies e ad ovest è lambita dal Golfo di Messarà, al confine con il nomos di Heraklion; dal punto di vista amministrativo comprende l'intero territorio del comune di Faistos (istituito dal programma Callicrate), parte del comune di Gortyna (compreso l'intero territorio dei distretti comunali di Rouvas, Gortyna e Kofinas) e parte del comune di Archanes–Asteroussies (compreso l'intero territorio del distretto comunale di Asteroussies).

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

5.1. *Specificità della zona geografica:*

Le caratteristiche geografiche specifiche della zona, che rappresenta il punto più meridionale del continente europeo in cui si coltiva l'ulivo, sono insolite e concorrono a determinare un microclima particolarmente propizio allo sviluppo dell'olivicoltura, non riscontrabile in alcun'altra regione di Creta e della Grecia.

**Suolo**

Il territorio della zona geografica è pianeggiante e collinare, con un'altitudine media di 150 metri. I terreni, a grana media, presentano una tessitura limosa. Si tratta di terreni calcarei, con un tenore di  $\text{CaCO}_3$  del 30-50 % e un tenore medio-basso di materia organica (0,8-1,2 %). Il pH è neutro o leggermente basico.

**Clima**

Il clima è caldo e secco, con assenza di gelate. Il mese più freddo è quello di gennaio, quando la temperatura è compresa tra 6,7 e 15,7 °C (con una media di 11,2 °C); il mese più caldo è luglio, con temperature comprese tra 20,3 e 33,1 °C (con una media di 28,5 °C). Sempre a luglio si registra la

temperatura media massima più elevata (34 °C), mentre la temperatura media minima più bassa si registra in gennaio (6 °C). Nei mesi estivi sono molto frequenti le ondate di calore con temperature superiori ai 40 °C, talvolta accompagnate dal libeccio, vento particolarmente secco e caldo proveniente dall'Africa. L'escursione termica giornaliera è elevata e si osserva un forte soleggiamento, con oltre 150 giornate di sole l'anno. L'umidità relativa mensile media va dal 46,8 % di luglio al 74 % di gennaio. Nei mesi invernali la piovosità media si attesta intorno ai 100 mm, mentre nei mesi estivi le piogge sono quasi del tutto assenti. La piovosità media annua è di 534,9 mm. Di conseguenza, la scelta di coltivare la varietà Koroneiki per produrre l'olio di oliva «Μεσσαρά» (Messara) si rivela quanto mai opportuna tenuto conto della bassa altitudine e dell'assenza di gelate, in quanto tale varietà può esprimersi al meglio nella zona geografica delimitata.

#### 5.2. Specificità del prodotto:

Questo olio presenta un aroma mediamente fruttato di oliva; le componenti fruttata, piccante e amara concorrono in maniera armonica ed equilibrata a definire il sapore del prodotto.

L'olio di oliva «Μεσσαρά» (Messara) presenta un basso valore di acidità, che non supera lo 0,6. I valori particolarmente bassi degli indici di assorbimento ( $K_{232} \leq 1,80$  e  $K_{270} \leq 0,13$ ) e della variazione del coefficiente di assorbimento ( $\Delta K \leq -0,001$ ) dimostrano la freschezza del prodotto, mentre lo scarso numero di perossidi ( $\leq 8,5$ ) incide direttamente sull'elevata resistenza allo stoccaggio.

Il tenore di campesterolo particolarmente elevato (superiore al 3,8 % degli steroli totali) costituisce una caratteristica peculiare dovuta alle condizioni particolarmente calde e secche della zona; esso non supera tuttavia il limite del 4 %.

#### 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):

I terreni calcarei, relativamente poveri di materia organica, e l'elevata esposizione delle olive alla luce solare hanno per effetto combinato l'aumento della concentrazione delle sostanze aromatiche nel prodotto. La sufficiente esposizione delle zone collinari alla luce solare è dovuta alla conformazione del rilievo, caratterizzata da pendii che scendono dolcemente in pianura.

Inoltre, data la precocità della varietà, i periodi di sviluppo e di maturazione delle olive coincidono con il periodo di maggiore esposizione dei frutti alla luce solare, il che determina l'aumento delle sostanze aromatiche presenti nell'olio. In particolare, il carattere precoce della varietà, che determina la precocità della fioritura, dell'allegagione e poi della maturazione, è rafforzato dalle condizioni climatiche prevalenti nei periodi in questione. Le temperature miti (attorno ai 18 °C) e la bassa umidità relativa (60 % circa) che dominano nella seconda e nella terza decade di aprile favoriscono la fioritura e l'impollinazione ottimale dei fiori. Nel periodo immediatamente successivo le temperature si mantengono attorno ai 22 °C, favorendo così il processo di allegagione. Va sottolineato che la fioritura e l'allegagione precoci hanno un ruolo determinante nel far coincidere il periodo di sviluppo e di maturazione delle olive con il ritorno del bel tempo nella zona, in quanto le giornate nuvolose si concentrano nei mesi invernali. Questo aspetto, insieme alla conformazione del rilievo che consente agli uliveti di sfruttare al massimo la luce solare e alle sapienti operazioni svolte dai produttori e dai trasformatori nel corso della coltivazione, della raccolta e della lavorazione delle olive, permette di ottenere questo particolare olio extravergine di oliva.

Inoltre, il clima particolarmente caldo e secco della regione limita l'attività della mosca dell'olivo e consente di ottenere un extravergine di qualità elevata e bassa acidità.

Le temperature molto alte che si registrano spesso nei mesi estivi conferiscono all'olio di oliva «Μεσσαρά» (Messara) un tenore di campesterolo naturalmente elevato e caratteristico dell'olio prodotto nella zona. Più precisamente, i valori del campesterolo sono particolarmente elevati a causa delle temperature che, nella Messarà, si mantengono alte per periodi prolungati durante i mesi estivi (talvolta si superano i 40 °C) e dello stress idrico cui sono sottoposte le piante. A tale peculiarità climatica è dovuto anche l'elevato contenuto di acidi grassi insaturi di elevato pregio nutrizionale.

L'olivicultura è indissolubilmente legata alla storia e alla cultura di Creta. La sua presenza nell'isola è attestata per la prima volta nel Neolitico medio (5400-4400 a.C.), periodo in cui si iniziò anche a produrre olio dalle olive. In epoca protominoica (2800-2300 a.C.) vi erano interi boschi di ulivi e olivastri, tra i quali anche il bosco di Kapetaniana nella pianura della Messarà. L'olivicultura e i prodotti da essa ottenuti erano intimamente legati all'alimentazione, all'economia, al culto e alla cultura della zona e merita di essere sottolineato il legame tra l'ulivo e i suoi prodotti e le cerimonie religiose. Sono sopravvissuti reperti di epoca minoica che testimoniano di come già allora esistessero le olive, ad esempio le presse di pietra trovate a Festo e a Kommos, ellissoide-piriformi e con canalina perimetrale di scolo.

In passato, l'olio di oliva «Μεσσαρά» (Messara) è stato premiato due volte per la sua qualità eccelsa. In occasione del 2° Festival dell'olio di oliva e dell'oliva, organizzato dalla Rete europea per lo sviluppo regionale (ΕΛΠΑ — EDPA) e svoltosi ad Atene dal 9 all'11 maggio 2008, l'olio di oliva della pianura della Messarà, ottenuto al 100 % da olive della varietà Koroneiki e rappresentato dall'Unione delle cooperative agricole (ΕΑΣ — EAS) della Messarà, si è aggiudicato la medaglia d'argento per le caratteristiche qualitative. Successivamente, in occasione del 4° Festival dell'olio di oliva e dell'oliva, svoltosi ad Atene dal 12 al 14 marzo 2010, nell'ambito del 2° Concorso per gli Oli di oliva extravergini, l'olio di oliva della pianura della Messarà, rappresentato dall'EAS della Messarà, si è aggiudicato la medaglia di bronzo per il sapore.

**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\\_elaioladou\\_Messara.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_elaioladou_Messara.pdf)

---