

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda a norma 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 352/04)

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

«ACEITE DE LUCENA»

N. CE: ES-PDO-0005-0760-18.02.2009

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Aceite de Lucena».

2. Stato membro o paese terzo:

Spagna.

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:

Il prodotto protetto dalla denominazione di origine è l'olio di oliva extravergine ottenuto dal frutto degli olivi (*Olea Europea*, L.) della varietà *Hojiblanca* come varietà principale (in una proporzione superiore al 90 %) e di altre varietà secondarie ammesse (*Arbequina*, *Picual*, *Lechín*, *Tempranilla*, *Ocal*, *Campanil* y *Chorro*), esclusivamente mediante procedimenti fisici o meccanici con estrazione a bassa temperatura in modo da non alterare la composizione chimica degli oli, conservando in tal modo il sapore, l'aroma e le caratteristiche del frutto da cui è ricavato.

Colore: tra il verde intenso e il verde giallognolo, in funzione del periodo di raccolta. (Scala A.B.T da 2/4 a 3/4).

Sapore: gli oli protetti sono oli mediamente fruttati nei quali si apprezzano note di mandorle e di erba verde, con un equilibrio tra l'amaro e il piccante, entrambi molto leggeri.

Odore: predomina l'odore fruttato di erba verde.

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

Parametri fisico-chimici e organolettici dell'olio: acidità massima: 0,8 %; indice di perossidi: massimo 15 meq O₂/kg di olio; assorbenza alla radiazione ultravioletta (K₂₇₀): massimo 0,15; umidità: massimo 0,2 %; polifenoli (acido caffeico): minimo 100 ppm e in media 350 ppm; mediana del fruttato (Mf): superiore o uguale a 3; mediana del piccante: tra 1 e 3; mediana dell'amaro: tra 1 e 3; mediana del difetto (Md): 0.

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 avere luogo nella zona geografica delimitata:*

La produzione delle olive e la trasformazione del prodotto avvengono nella zona geografica descritta al punto 4.

Di conseguenza, le fasi di selezione e di raccolta delle olive, le operazioni di pulitura e di lavaggio delle olive, la loro frangitura, spremitura, separazione delle fasi e decantazione dell'olio devono essere svolte nella zona geografica delimitata.

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

L'olio è confezionato in bottiglie di cristallo (di preferenza oscurato) da 0,25, 0,5, 0,75 e 1 litro o in bidoni di latta da 5 litri e da 2,5 litri per preservare al massimo le sue qualità fino al consumo finale.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Tutti le confezioni di olio extravergine di oliva tutelato dalla denominazione di origine protetta «Aceite de Lucena» sono munite di una controetichetta identificativa, rilasciata dall'organismo di controllo, sulla quale sono riportati obbligatoriamente la menzione «Aceite de Lucena», il marchio e un numero corrispondente e unico per ogni confezione.

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

La zona geografica è situata a sud della provincia di Cordoba (Spagna) e comprende i comuni di Aguilar de la Frontera, Benamejí, Encinas Reales, Iznajar, Lucena, Montilla, Moriles, Monturque e Rute, nonché la parte orientale del comune di Puente Genil situato sulla riva destra del fiume Genil.

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

5.1. *Specificità della zona geografica:*

Fattori naturali

I suoli calcarei hanno un tenore elevato di carbonati e sono considerati terreni poveri a scarso sviluppo verticale e con una leggera insufficienza di materia organica. Inoltre hanno un tenore elevato di calcio e quindi un pH elevato, tra 6 e 8.

L'altitudine media sul livello del mare varia tra i 171 m di Puente Genil e gli 800 m di Iznájar. I punti più alti della comarca si trovano nel sistema montuoso della Subbética, raggiungendo quote superiori a 1 200 m.

Per quanto riguarda il clima, la regione beneficia di un clima mediterraneo con inverni temperati-freddi ed estati secche e calde. A differenza del resto della provincia, nella zona della DOP «Aceite de Lucena» si osservano soltanto alcuni aspetti della continentalizzazione.

Fattori umani

La densità di impianto abituale nella coltura della zona, così come l'area utilizzata nella stessa, permettono una perfetta illuminazione su tutta la superficie produttiva dell'albero, che è significativamente favorita dai metodi di potatura impiegati per la piantagione, la crescita, la manutenzione e la pulitura degli olivi.

Nella zona geografica delimitata la raccolta è effettuata sulla base delle analisi di maturazione e di rendimento grasso, facilitando così l'ottenimento di oli più delicati grazie alle modificazioni del contenuto di polifenoli ed evitando nel contempo la caduta naturale del frutto.

Il sistema di raccolta, di trasferimento al frantoio e di frangitura delle olive permette che queste operazioni siano realizzate in un tempo medio di 24 ore e al massimo entro 72 ore.

5.2. Specificità del prodotto:

Caratteristiche fisico-chimiche

acidità massima: 0,8 %;

numero perossidi: massimo 15 meq O₂/kg di olio;

assorbenza all'ultravioletto (K₂₇₀): massimo 0,15;

umidità: massimo 0,2 %;

polifenoli (acido caffeico): minimo 100 ppm;

media 350 ppm.

Caratteristiche organolettiche

mediana del fruttato (Mf): superiore o uguale a 3;

mediana del piccante: tra 1 e 3;

mediana dell'amaro: tra 1 e 3;

mediana del difetto (Md): 0;

presenza apprezzabile, anche se delicata, degli attributi piccante e amaro, ben compensati;

sapore e odore delicati, con un fruttato caratteristico denominato «almendrado» (di mandorla) proveniente dalla varietà *Hojiblanca* che, essendo maggioritaria, condiziona la composizione degli oli prodotti nella zona;

bassa acidità dell'olio, mai superiore allo 0,8 % in volume, e di solito tra lo 0,1 e lo 0,3 %;

presenza dell'aroma fruttato di erba verde appena tagliata nella valutazione organolettica;

colore verde predominante negli oli.

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):

L'ambiente caratteristico della zona di produzione della DOP «Aceite de Lucena», vale a dire la media altitudine, la composizione calcarea dei suoli con elevato tenore di carbonati e il clima mediterraneo della zona comportano l'aumento del tenore di polifenoli negli oli. Le caratteristiche sensoriali di questi oli sono quindi differenti, in particolare la presenza apprezzabile, anche se leggera, degli attributi piccante e amaro.

L'attributo piccante è dovuto alla presenza di fenolo negli oli, questo monomero appare nel momento in cui il tenore di polifenoli è maggiore, a condizione che poi non vada perso a causa di temperature elevate o di un eccesso di acqua nella produzione.

Analogamente, l'attributo amaro è dovuto alla presenza dell'aglicone, prodotto dalla degradazione dei polifenoli. La maggiore presenza di polifenoli favorisce l'apparizione dell'aglicone.

Le varietà di ulivi ammesse nella DOP «Aceite de Lucena», coltivate nella zona di produzione, si differenziano in quanto ai polifenoli totali e ciò permette di ottenere oli delicati e con una presenza equilibrata di attributi piccanti e amari.

Le tecniche agronomiche, cioè la raccolta precoce, il trattamento a bassa temperatura e la rapidità del processo di raccolta, che inizia nella comarca di Lucena, incidono sull'acidità degli oli e sulle caratteristiche sensoriali degli stessi (attributi organolettici). Per tale motivo si ottengono principalmente oli aventi una bassa acidità.

La raccolta precoce comporta la presenza dell'aldeide trans-2-esenale che, se mantenuto con cura a temperatura costante e con utilizzo di poca acqua, conferisce all'olio il suo particolare aroma di erba.

Di conseguenza, gli oli hanno un colore dominante verde che si trasforma in un colore più dorato, quasi verde giallognolo, nella misura in cui le olive sono raccolte in periodi più inoltrati della campagna di raccolta.

L'estrazione a bassa temperatura, la scarsa proporzione di acqua utilizzata nel processo di produzione e la conservazione degli oli in recipienti adeguati e completamente inerti permettono di preservare e di conservare le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

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