

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 276/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾****«ACEITE DE LA COMUNITAT VALENCIANA»****N. CE: ES-PDO-0005-0720-23.09.2008****IGP () DOP (X)****1. Denominazione**

«Aceite de la Comunitat Valenciana».

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

Olio di oliva extra vergine ottenuto dai frutti dell'olivo (*Olea europea*, L.), esclusivamente delle seguenti varietà pomologicamente autoctone della Comunità valenziana: Hojiblanca, Picual o Martelño, Arbequina, Lechín de Sevilla o Zorzaleño, Gordal de Archidona, Picudo, Verdial de Vélez-Málaga e Verdial de Huévar. Le varietà sono così ripartite nel prodotto finale: Serrana: 20-40 %; Villalonga: 20-40 %; Farga: 10-25 %; Blanqueta: 10-25 % e Morrudas: 5-10 %.

L'olio protetto dalla denominazione di origine protetta «Aceite de la Comunitat Valenciana» è l'olio di oliva extra vergine che presenta le seguenti proprietà:

olio di oliva extra vergine:

— acidità: < 0,5°,

— numero perossidi: < 15 meq O₂/kg.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

- $K_{270} < 0,15$,
- $K_{232} < 2,50$,
- $\text{cere} \leq 250$,
- $\text{delta K} \leq 0,01$,
- contenuto in acido oleico tra il 70 e l'82 % del contenuto in acidi grassi totali,
- contenuto in acido linoleico superiore dell'8 % del contenuto in acidi grassi totali,
- contenuto in acido palmitico tra il 9,5 e il 12 % del contenuto in acidi grassi totali,
- contenuto in acido linoleico inferiore dell'1 % del contenuto in acidi grassi totali,
- contenuto in acido palmitoleico tra lo 0,6 e il 2,5 % del contenuto in acidi grassi totali,
- contenuto in acido arachidico inferiore dello 0,6 % del contenuto in acidi grassi totali,
- contenuto in acido lignocericico inferiore dello 0,2 % del contenuto in acidi grassi totali,
- mediana di difetti = 0,
- mediana di fruttato > 3 e < 6 ,
- mediana di piccante $\hat{e} > 1$ e < 3 ,
- mediana di amaro $\hat{e} > 1$ e < 3 ,
- il rapporto tra la mediana di fruttato e le mediane di amaro e piccante deve essere tale che l'olio possa essere qualificato come equilibrato.

3.3. Materie prime (soltanto per i prodotti trasformati)

Descrizione delle varietà di olive:

SERRANA

Il frutto maturo ha forma ovoidale e colorazione violetta — nera con lenticelle sulla buccia. Si tratta di una varietà che consente una produzione media, rustica e con resistenza alla siccità e alle gelate, ma è sensibile alla mosca e al vaiolo dell'ulivo.

Ha una maturazione precoce e un buon rendimento in materie grasse, è coltivata principalmente nella regione di Alto Palancia, nel parco naturale delle Sierras Calderona e Espadán e dintorni, tuttavia è possibile trovarne alcuni esemplari anche nelle regioni limitrofe.

FARGA

È una varietà molto antica originaria del nord della provincia di Castellón. Il frutto è di dimensioni medio — piccole con forma allungata e asimmetrica.

Matura precocemente e presenta una produzione media e irregolare. Il suo rendimento in materie grasse è considerevole e si coltiva nelle regioni di Maestrazgo, a nord della provincia di Castellón e anche — sebbene in misura ridotta — nelle regioni circostanti di Plana Alta e Alcalatén.

BLANQUETA

È una varietà originaria di Muro de Alcoy. Il frutto ha forma sferica e, alla maturazione, di color rosso vino — nero.

Si raccoglie precocemente e ha un rendimento medio in materie grasse.

VILLALONGA

Varietà originaria del sud della provincia di Valencia. Il frutto, di forma sferica e di grandi dimensioni ha un rendimento grasso. A maturazione è di color nero.

Sensibile alle gelate e alla siccità, la varietà è coltivata in quasi tutta la provincia di Valencia, nella maggior parte in quella di Alicante e localmente in quella di Castellón.

MORRUDA

Il frutto, di dimensioni medie — piccole, ha una colorazione dal viola al nero ed è asimmetrico. Ha un rendimento grasso medio.

Questa varietà rustica e di scarsa produttività è distribuita in modo uniforme in tutta la comunità valenziana. Non ha una grande distribuzione a livello generale, tranne in determinate località.

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

—

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

La coltivazione degli ulivi e l'elaborazione del prodotto finito avvengono all'interno della zona geografica di cui al punto 4.

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

Il confezionamento dell'«Aceite della Comunitat Valenciana» può essere effettuato in qualsiasi stabilimento, senza alcuna limitazione geografica.

Il condizionamento avviene in contenitori in grado di assicurare una buona conservazione del prodotto e potranno essere PET, vetro, metallo rivestito, ceramica, purché siano per uso alimentare. Sono preferiti i recipienti che proteggono meglio il prodotto dalla luce, dal calore, ecc.

Il volume massimo del recipiente è di 5 l, sono tuttavia autorizzati volumi da 100 ml, 250 ml, 500 ml, 750 ml, 1 l, 2 l, 2,5 l, 3 l, e 5 l.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Nelle diciture, fasce o etichette identificative del Chorizo de Cantimpalos destinato al consumo devono trovarsi obbligatoriamente le menzioni «Denominazione di origine protetta» e «Aceite della Comunitat Valenciana».

Il prodotto deve inoltre essere provvisto di un marchio di conformità (controetichetta) volto a garantire la tracciabilità del prodotto, apposto dall'azienda che effettua il condizionamento in modo da non poter essere riutilizzato. Su tale controetichetta figurano la menzione «Denominazione di origine protetta Aceite de la Comunitat Valenciana» e il logo corrispondente.

4. Definizione concisa della zona geografica

La zona di produzione delle olive utilizzate nell'elaborazione dell'olio «Aceite della Comunitat Valenciana» è formata da 65 comuni della Comunità valenziana. Si tratta dei seguenti comuni: Albocàsser, Tirig, La Salzadella, Sant Mateu, Les Coves de Vinromà, Figueroles, Les Useres, San Juan de Moró, Serra Engarzeran, Torre Endomenech, Vall d'Alba, Vilafamés, Ayódar, Fanzara, Almedijar, Altura, Azuébar, Chóvar, Geldo, Navajas, Segorbe, Soneja, Castellnovo, Teresa, Vall d'Almonacid, Viver, Alcudia de Veo, Alfondiguilla, Artana, Tales, Gátova, Casinos, Alcublas, Gestalgar, Sot de Chera, Villar del Arzobispo, Requena, Utiel, Venta del Moro, Ayora, Cortes de Pallas, Anna, Bicorp, Bolbaite, Chella, Enguera, Millares, Navarrés, Font de la Figuera, Moixent, Vallada, Albaida, Beniatjar, Ontinyent, Alfafara, Alqueria d'Aznar, Cocentaina, Millena, Muro d'Alcoi, Alcoi, Biar, Cañada de Biar, Sax, Villena, Banyeres de Mariola e Onil.

5. Legame con la zona geografica

5.1. *Specificità della zona geografica*

Fattori naturali

La zona delimitata ha il tipico clima mediterraneo, caratterizzato da inverni miti, precipitazioni ridotte, che raggiungono picchi in autunno ed in primavera, e una forte siccità estiva. L'influenza del mare Mediterraneo, della massa continentale della penisola e dei centri d'azione dell'Oceano Atlantico consentono un clima uniforme nella zona geografica. In concreto, i fattori climatici si rivelano particolarmente omogenei nei periodi chiave della coltivazione, vale a dire nella fioritura, nell'evoluzione finale dell'ingrossamento dell'oliva e nel momento di accumulo dell'olio. Di conseguenza:

- le temperature medie annue nella zona di produzione dell'olivo si situano fra 12 °C e 16 °C con importanti escursioni termiche fra l'inverno (medie comprese fra 6 °C e 10 °C e l'estate (medie superiori, tra 22 e 26 °C). Tali temperature sono favorevoli all'evoluzione fenologica dell'olivo,
- le precipitazioni medie si situano a livelli compresi tra 500 e 600 mm annuali, con variazioni che oscillano tra 200 e 300 mm all'anno e per le annate particolarmente siccitose, fino a 700 e 800 mm.

La litologia predominante è calcarea, sebbene siano presenti alcune zone nelle quali affiorano arenaria, marne e gesso. In generale, lo strato inferiore dominante è quello mesozoico, composto fondamentalmente da rocce calcaree (con leggere alternanze di marne e arenarie) dei periodi cretacico e giurassico. Le rocce sedimentarie dei periodi più recenti compongono le superfici dei terreni coltivati, e sono essenzialmente composte dai materiali del terziario e del quaternario provenienti da Terra Rossa mediterranea con un buon reticolo e una buona struttura ben drenati e particolarmente idonei alla coltivazione dell'olivo.

Il rilievo della zona geografica comprende terrazzamenti dai rilievi montuosi fino alle vallate che formano i contrafforti dei sistemi Iberico e Betico, discendenti in direzione est sino al litorale. La coltivazione dell'olivo si limita a una fascia compresa tra 300 e 600 metri di altitudine sul livello del mare, sotto effetto dell'espansione dal litorale in direzione ovest dei frutteti coltivati in modo intensivo, in particolare gli agrumeti irrigati, ciò ha portato a una distribuzione molto omogenea delle condizioni ecologiche ambientali dell'olivo della zona geografica limitata. L'olivo, associato al carrubo e al mandorlo costituisce il paesaggio agricolo più rappresentativo dell'est della penisola Iberica, denominato «arbolado de secano» (colture arboree non irrigate).

Fattori umani

La presenza dell'olivo nella Comunità valenziana risale all'epoca romana, quindi già da duemila anni. Esistono infatti tracce di questa coltura nelle regioni di Maestrazgo di Castellón, lungo la via Augusta, che collegava la capitale dell'Impero Romano a Cadice. Oggi si può constatare in questa regione la presenza di numerosi alberi ultramillennari, essendo facile provare la presenza di ulivi millenari grazie all'iniziativa di cooperative di Maestrazgo, che propongono una serie di itinerari turistici sulle tracce dell'«olio millenario».

Inoltre, occorre sottolineare il contributo del botanico Cavanilles nelle sue «Observaciones sobre la Historia Natural Geografía, Agricultura, población ivi frutos del Reino de Valencia (1795-1797)». I suoi studi sull'agricoltura e, in particolare, la coltura dell'olivo e l'elaborazione dell'olio d'oliva sono molto interessanti e riguardano tutta l'area di produzione della Comunità di Valencia. La denominazione dell'olio d'oliva e la coltura dell'olivo sono elencate più volte.

L'olivicultura rappresenta un'attività economica fortemente radicata in tutte le regioni produttrici in cui è praticata, in particolare a causa del carattere permanente di tale coltura. Intorno all'olivicultura si è istituito un sistema agroindustriale ed economico che ha rappresentato un progresso socioeconomico delle zone rurali, garantendo al tempo stesso una coltivazione sostenibile dal punto di vista ambientale, in zone dalle caratteristiche climatiche e pedologiche sfavorevoli a qualsiasi altra produzione.

La zona delimitata è caratterizzata da una particolare distribuzione delle parcelle: parcelle molto piccole, parcelle in forte pendenza con accessi difficili, terrazzamenti in pietra, suoli con elevato rischio di desertificazione e incendi forestali, terreni relativamente poveri, con scarsi livelli di materia organica e scarsa capacità di ritenzione idrica; ne consegue che l'olivo della zona geografica limitata svolge un ruolo ecologico fondamentale nella preservazione dell'ecosistema.

Di conseguenza, la gestione delle parcelle della zona geografica delimitata risponde a un'economia familiare agraria basata su un'agricoltura di «secano» (non irrigua) applicata in piccoli appezzamenti, integrata nei processi di ottenimento dell'olio mediante organizzazioni cooperative e con livelli elevati di autoconsumo. La competenza tecnica acquisita dall'agricoltore è in larga misura un patrimonio familiare.

Alla luce delle particolari condizioni climatiche, pedologiche, ambientali e antropologiche della zona geografica e dall'analisi dell'evoluzione fenologica degli olivi, si deduce che la zona geografica delimitata costituisce un'unità omogenea riguardo alle condizioni di coltura dell'olivo. Lo studio conclude che esiste un'omogeneità dell'ecologia della coltivazione dell'olivo in tutta l'area geografica delimitata.

5.2. Specificità del prodotto

La specificità dell'«Aceite della Comunitat Valenciana» si basa essenzialmente sulla sua composizione varietale. Le varietà Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga e Blanqueta sono pomologicamente autoctone della zona geografica delimitata. L'olio che ne risulta è un prodotto con caratteristiche uniche, per quanto riguarda sia la composizione in acidi grassi che le sue caratteristiche organolettiche.

Pertanto, nella zona geografica delimitata, si ottiene un olio con tenore di acidi grassi molto equilibrato, caratterizzato da livelli relativamente elevati in acido oleico, linoleico e linolenico. Di conseguenza, l'«Aceite della Comunitat Valenciana» presenta un'importante relazione tra acidi grassi insaturi e acidi grassi saturi.

Dal punto di vista organolettico, quest'olio figura tra gli oli aventi la maggior gamma e variabilità aromatica. Il grado di fruttato è superiore a 5, con aromi di olive verdi, di mandorle, di foglia colore verde, di agrumi, banana ed erba. I gradi degli attributi piccante e amaro sono compresi tra 1 e 3. Sulla base di quanto precede il rapporto tra il grado di fruttato e i livelli di amaro e piccante produce un olio equilibrato.

5.3. Legame causale fra 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 principali fattori che permettono all'«Aceite della Comunitat Valenciana» caratteristiche uniche e che testimoniano il legame tra la qualità del prodotto e la zona geografica sono i seguenti:

Le varietà Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga e Blanqueta sono pomologicamente autoctone della zona geografica limitata. Esse rappresentano nell'area geografica limitata l'antichità, la ricchezza e la diversità delle varietà propria della Penisola iberica di Levante. Si tratta di varietà ben adattate alle nostre condizioni, poiché si tratta di materiale vegetale selezionato e moltiplicato in via vegetativa dai nostri agricoltori, da molto tempo.

Il profilo varietale e l'orografia determinano un periodo di raccolta molto lungo, da ottobre fino a febbraio, nella zona geografica delimitata. A causa della scarsa estensione delle parcelle, si ottengono produzioni limitate. L'agricoltore pianifica la cultura, decidendo l'inizio della raccolta per ogni parcella che coltiva in funzione del livello di maturazione di piccole porzioni della sua produzione, permettendo in tal modo una programmazione più precisa della raccolta. Tutto ciò garantisce un flusso di partite continuo ed omogeneo per quanto riguarda il grado di maturazione, dalla raccolta fino alla frangitura, senza depositi intermedi, garantendo in tal modo la qualità della materia prima per l'ottenimento di un olio dalle qualità organolettiche e fisicochimiche uniche.

La disposizione orografica delle colture, compresa tra 300 e 600 m di altitudine, determina una escursione termica tra il giorno e la notte favorevole alla generazione dei componenti del frutto, responsabili dei gradi di fruttato, amaro e piccante. I terreni sui quali sono generalmente coltivati gli ulivi, poco fertili e molto ricchi di calcare attivo, sono un altro fattore che determina le loro particolari caratteristiche organolettiche.

La concentrazione delle piogge in autunno ed in primavera apporta molti benefici alla cultura e alla qualità degli oli, in quanto permette di ammorbidire notevolmente i loro profili aromatici e organolettici. Le precipitazioni primaverili favoriscono il germogliamento degli alberi che a sua volta determina i raccolti per gli anni successivi. Infine, le temperature miti derivanti dalla vicinanza del mare Mediterraneo, sia in inverno che in estate, permettono di ottenere una maggiore ricchezza aromatica che conferisce all'«Aceite della Comunitat Valenciana» le sue caratteristiche uniche.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾].

http://www.agricultura.gva.es/pc_aceitecomunitatvalenciana

⁽³⁾ Cfr. nota 2.