

**Pubblicazione di una domanda di registrazione 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 276/08)

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 <sup>(1)</sup>.

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 <sup>(2)</sup>**

**«ACEITUNA DE MALLORCA»/«ACEITUNA MALLORQUINA»/«OLIVA DE MALLORCA»/«OLIVA MALLORQUINA»**

**N. CE: ES-PDO-0005-01051-29.10.2012**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Denominazione**

«Aceituna de Mallorca»/«Aceituna Mallorquina»/«Oliva de Mallorca»/«Oliva Mallorquina».

**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**

La denominazione di origine protetta «Aceituna de Mallorca»/«Aceituna Mallorquina»/«Oliva de Mallorca»/«Oliva Mallorquina» tutela tre presentazioni: l'oliva verde, l'oliva verde tagliata e l'oliva nera naturale. Si tratta di olive da tavola della varietà autoctona maiorchina, parzialmente fermentate in salamoia. Inoltre l'oliva verde tagliata si insaporisce con finocchio e peperoncino e l'oliva nera naturale si condisce con olio d'oliva di Maiorca («Aceite de Mallorca»).

L'oliva che sarà tutelata dalla denominazione di origine protetta presenta le seguenti caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche:

- forma: fusiforme, leggermente asimmetrica, con apice arrotondato e senza peduncolo e, nella maggioranza dei casi, con piccole lenticelle,
- pezzatura: medio piccola,
- colore: verde, verde giallognolo o marrone scuro, a seconda del grado di maturazione,
- aspetto: brillante,
- polpa: poco aderente al nocciolo (nocciolo fluttuante),
- sapore: a predominanza amara,
- sensazione tattile della polpa: untuosa,
- acidi grassi insaturi:  $\geq 83$  % di acidi grassi totali,
- acido oleico + acido linoleico:  $\geq 78$  % di acidi grassi totali,

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

— polifenoli totali:  $\geq 245$  mg di acido gallico/100 g,

— conservabilità: elevata.

Il grado di maturazione dell'oliva al momento della raccolta consente di distinguere l'oliva verde dall'oliva nera. Il grado di maturazione, insieme al processo di elaborazione, in particolare l'aggiunta di condimenti, consentono di ottenere tre presentazioni con le seguenti caratteristiche.

#### 1) Oliva verde intera

Olive raccolte prima dell'invasatura. Vengono commercializzate in recipienti contenenti un liquido di copertura la cui concentrazione minima di cloruro di sodio è del 6 % e il pH massimo del 4,3.

Caratteristiche organolettiche:

colore: da verde a verde giallognolo pallido,

odore: vegetale intenso (foglia dell'ulivo) e minerale (salamoia),

consistenza: solida al tatto e poco deformabile. In bocca è caratterizzata da consistenza e compattezza notevoli e scarsa friabilità; masticando l'oliva se ne percepisce l'untuosità e la sensazione uditiva di cigolio,

sapore: intenso. Notevole l'equilibrio tra i sapori acido, salato e amaro,

sensazioni: fortemente astringente, con presenza di piccante,

retrogusto prolungato, risalta la sensazione astringente.

#### 2) Verde tagliata

Olive raccolte prima dell'invasatura, tagliate e insaporite con finocchio (*Foeniculum vulgare* Mill.) e peperoncino (*Capsicum annuum* L.) originari di Maiorca. Vengono commercializzate in recipienti contenenti un liquido di copertura la cui concentrazione minima di cloruro di sodio è del 6 % e il pH massimo del 4,3.

Caratteristiche organolettiche:

colore: verde a verde giallognolo, brillante,

odore: vegetale intenso, in cui sono nettamente riconoscibili le piante aromatiche (finocchio) e con un leggero richiamo al peperoncino,

consistenza: morbida, deformabile ed elastica al tatto. Risalta l'incisione irregolare dell'epicarpo e del mesocarpo derivante dal procedimento di taglio. In bocca è morbida, untuosa e presenta una compattezza media,

sapore: intenso, salato e amaro,

sensazioni: risalta la sensazione astringente e piccante,

retrogusto: prolungato.

#### 3) Nera naturale

Olive raccolte dopo l'invasatura, che si presentano condite con olio d'oliva di Maiorca. Vengono commercializzate in recipienti senza liquido di copertura.

Caratteristiche organolettiche:

colore: marrone scuro quasi nero,

odore: terroso, di media intensità,

consistenza: la superficie è morbida e irregolare al tatto. La consistenza del mesocarpo è untuosa, morbida e succosa in bocca e di compattezza scarsa,

sapore: intenso, con un equilibrio tra acido e salato,

sensazioni: si rileva un lieve amaro e una punta di astringente,

retrogusto: durata media.

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

È unicamente consentito l'utilizzo di olive della varietà autoctona maiorchina prodotte a Maiorca.

Per la presentazione dell'oliva verde e dell'oliva verde tagliata, le olive si raccolgono acerbe, vale a dire prima dell'invaiaatura, e per l'oliva nera naturale, alla fine dell'invaiaatura.

L'oliva verde tagliata si insaporisce con finocchio (*Foeniculum vulgare* Mill.) originario di Maiorca, peperoncino (*Capsicum annuum* L.) originario di Maiorca e sale.

L'oliva nera naturale si condisce con olio d'oliva di Maiorca.

### 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 e la lavorazione (selezione, lavaggio, taglio, salatura e condimenti) dell'oliva tutelata dalla denominazione di origine si effettuano sull'isola di Maiorca.

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

Il confezionamento dev'essere considerato l'ultima fase della trasformazione ed è fondamentale per la conservazione del prodotto e per poter garantire le caratteristiche di qualità che distinguono l'oliva.

Date le peculiarità del prodotto, in particolare per il metodo di preparazione e per la sua deperibilità, il confezionamento dell'oliva si effettua sull'isola di Maiorca, esigenza che è giustificata dagli imperativi seguenti:

a) preservare le caratteristiche tipiche delle olive e salvaguardarne la qualità. Gli operatori assumono tale responsabilità interamente e congiuntamente, per i motivi che seguono:

- 1) la necessità di conservare la tradizione della lavorazione del prodotto a Maiorca, il che contribuisce in modo determinante alla tutela delle caratteristiche specifiche del prodotto finale. I preparatori possiedono le conoscenze e la tecnica necessarie a garantire la corretta manipolazione dei frutti.

Va sottolineato che l'oliva è un frutto delicato e deperibile. Inoltre la natura del trattamento del prodotto può causare una seconda fermentazione non indesiderata. Il fatto che Maiorca sia un'isola significa che il trasporto di olive sfuse verso zone al di fuori di quella di lavorazione comporta una lunga traversata marittima. La qualità dell'oliva potrebbe in tal caso essere influenzata dalla temperatura e da altre caratteristiche ambientali, che ne altererebbero il sapore, l'odore e la consistenza: per cui è categoricamente vietato riconfezionare i frutti e/o procedere a una seconda manipolazione di questi ultimi;

- 2) la semplice esistenza di due processi di confezionamento diversi, dentro la zona di lavorazione o al suo esterno, con o senza controllo sistematico, potrebbe minare la fiducia nella denominazione di origine protetta;

b) garantire la tracciabilità e l'origine del prodotto.

Il sistema di controllo e di certificazione garantisce l'origine e la tracciabilità delle olive a condizione che siano preparate, manipolate e confezionate a Maiorca, evitando in tal modo eventuali miscele di olive di diverse origini.

### 3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Sull'etichetta di ciascuna confezione di olive commercializzate con la denominazione di origine protetta figurano:

- il nome della denominazione di origine protetta,
- il simbolo dell'UE o la menzione «Denominazione di origine protetta», e
- un'etichetta di codifica alfanumerica con la numerazione corrispondente onde agevolare il controllo della tracciabilità del prodotto.

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

La zona geografica si estende a tutta l'isola di Maiorca, situata nella Comunità autonoma delle Isole Baleari (Spagna).

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

##### 5.1. *Specificità della zona geografica*

I terreni agricoli idonei alla produzione delle olive tutelate dalla denominazione d'origine protetta sono di natura calcarea, di consistenza da media a dura, contengono una parte importante di elementi grossolani e il loro pH ha tendenza alcalina. Presentano pietrosità abbondante, vantaggiosa per il regime idrico. Sono caratterizzati da una struttura di strati orizzontali tra i quali si accumulano argille fini, che possono essere perfettamente penetrate dal sistema radicolare degli ulivi.

In genere gli ulivi vengono coltivati su terrazzamenti, un sistema che si adatta alle curve di livello del terreno. Le terrazze sono orientate a sud, da un lato per sfruttare i pendii e beneficiare della maggior insolazione possibile e, dall'altro, per evitare i venti freddi del nord. I terreni accidentati rendono necessario effettuare il raccolto manualmente, consentendo così di selezionare le olive adeguate.

L'unico apporto idrico è quello dell'acqua piovana. L'esperienza degli agricoltori indica che l'irrigazione incide negativamente sulla consistenza caratteristica dell'oliva, motivo per cui non è autorizzata.

Per l'ulivo della varietà maiorchina si utilizza esclusivamente il piede dell'ulivo selvatico, che costituisce un portainnesto ideale per le sue elevate qualità agresti e perché cresce spontaneamente a Maiorca, caratteristiche che gli hanno permesso di adattarsi perfettamente all'ambiente.

Tradizionalmente, le aziende agricole si sono inoltre dotate di un patrimonio ovino, la cui funzione è triplice: eliminare le erbe infestanti, eliminare i polloni e apportare concime organico.

Grazie ai saperi tradizionali, gli operatori hanno messo a punto le diverse tecniche di insaporimento, anch'esse strettamente connesse alla zona geografica. Ad esempio, nel caso dell'oliva verde tagliata, si aggiungono finocchio e peperoncino coltivati sull'isola, ingredienti riconosciuti e molto apprezzati dai consumatori di Maiorca. Il condimento delle olive nere con oli originari della zona di produzione costituisce un'ulteriore prova dello stretto legame che unisce l'oliva al suo territorio.

La coltivazione e la manipolazione dell'oliva nel corso dei secoli hanno fatto sì che gli operatori dispongano di conoscenze, nella maggioranza dei casi trasmesse oralmente, che consentono di garantire la qualità del prodotto. Ad esempio, le buone pratiche agricole, frutto dell'esperienza dell'agricoltore, consentono di ridurre o addirittura di evitare olive difettose, non adatte alla trasformazione. D'altro canto una buona conoscenza dell'oliva da parte del preparatore permette di evitare fermentazioni e altre alterazioni. Tutto questo si ottiene adattando le condizioni di manipolazione, dell'ambiente, delle attrezzature e degli impianti alle caratteristiche delle olive.

Le conoscenze specifiche degli agricoltori riguardano l'innesto sull'ulivo selvatico, lo sviluppo di piantagioni non irrigue affinché l'oliva presenti un sapore più intenso e la raccolta manuale del frutto al punto di maturazione ottimale per ciascuna delle presentazioni. Tale raccolta manuale consente di determinare il momento ideale di raccolta dell'oliva, elemento che influisce direttamente su due tipi di composti: i fenoli e i composti volatili, che conferiscono all'oliva il sapore e l'aroma caratteristici.

Le conoscenze specifiche dei preparatori consistono in una tecnica speciale per insaporire con finocchio e peperoncino, in proporzione adeguata, l'oliva verde tagliata, e con olio d'oliva di Maiorca l'oliva nera naturale. Inoltre possiedono conoscenze che consentono di mettere in risalto le caratteristiche di genuinità delle olive: assenza di trattamento alcalino per conservare il sapore amaro e anche per evitare seconde fermentazioni e regolazione del pH prima del confezionamento.

## 5.2. Specificità del prodotto

La varietà di oliva protetta è quella particolare dell'isola di Maiorca, proveniente dalla varietà autoctona «aceituna de Mallorca».

Quel che contraddistingue tale denominazione di origine protetta sono principalmente le caratteristiche sensoriali seguenti: amaro, untuosità e aroma, che hanno valso a questo frutto la sua vasta reputazione.

Il sapore amaro è la caratteristica distintiva che i consumatori attribuiscono più spesso all'«aceituna de Mallorca». È dovuto ad un elevato tenore di polifenoli nell'oliva verde e nell'oliva nera. Inoltre il processo di trasformazione tradizionale non modifica molto tali componenti del carattere antiossidante, responsabili del sapore amaro e astringente del prodotto finale.

Gli acidi grassi insaturi, presenti in percentuale superiore all'83 % nell'«aceituna de Mallorca», hanno un punto di fusione inferiore a 39 °C, per questo si liquefanno in bocca alla masticazione, producendo quell'untuosità caratteristica tanto apprezzata dal consumatore.

L'oliva verde tagliata ha un aroma spiccatamente influenzato dal finocchio con cui è insaporita, la consistenza dovuta alla varietà e al processo di trasformazione.

Le caratteristiche distintive dell'oliva nera naturale sono determinate principalmente dalla varietà e, soprattutto, dalla raccolta, effettuata in un momento di maturazione quasi eccessiva del frutto, nonché dal condimento con olio d'oliva originario della regione.

## 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)

L'ulivo è un albero che si adatta alle condizioni ambientali in cui è coltivato e al tipo di trattamento che gli è riservato. Per quanto riguarda le condizioni orografiche, pedologiche e climatiche della zona, la tradizione storica della coltura e l'esperienza degli agricoltori fanno sì che questa oliva sia legata al suo ambiente geografico, e presenti, pertanto caratteristiche distintive.

Le condizioni ideali alla diffusione spontanea dell'ulivo selvatico nella zona geografica, combinate con l'intervento umano (selezione dei migliori esemplari) e con l'evoluzione, hanno dato origine all'ulivo della varietà maiorchina dal quale, grazie a pratiche agricole particolari e a tecniche di lavorazione ancestrali, si ottiene l'oliva attuale, che vanta una qualità ben distinta.

Tale qualità è dovuta a quattro fattori che definiscono il nesso causale tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto: l'ambiente climatico e pedologico, le caratteristiche genetiche proprie, l'ambiente agronomico e l'elaborazione particolare.

L'ambiente climatico è caratterizzato da un clima mediterraneo, con un ampio frequente soleggiamento, inverni da temperati a freddi ed estati asciutte e calde. Per quanto riguarda le caratteristiche pedologiche, il suolo presenta un elevato contenuto di carbonati (calcare). Tali fattori incidono sull'elevato tenore di polifenoli nelle olive, elemento che conferisce loro un sapore amaro e provoca una sensazione trigeminale astringente, caratteristici dell'«aceituna de Mallorca».

Per quanto attiene alle caratteristiche genetiche, ottenute dalla selezione effettuata in base alle conoscenze empiriche degli agricoltori, queste hanno determinato una varietà autoctona differenziata geneticamente e fenotipicamente, come dimostra uno studio dell'università delle Isole Baleari (2011). Ne è derivato un profilo caratteristico di acidi grassi che conferiscono all'oliva la caratteristica untuosità e una polpa poco aderente al nocciolo (nocciolo fluttuante) e che la rende un'oliva da tavola ideale.

Per quanto riguarda le caratteristiche agronomiche, è fondamentale la raccolta scaglionata e manuale. La raccolta scaglionata, che si effettua per l'oliva verde intera e l'oliva verde tagliata prima dell'invaiaitura, e per l'oliva nera naturale dopo l'invaiaitura, fa sì che l'oliva maturi sull'albero, elemento che le conferisce proprietà organolettiche specifiche e tipiche per ciascuna delle tre presentazioni. La raccolta manuale da parte di agricoltori esperti consente di assicurare proprietà organolettiche ottimali e garantisce la compattezza caratteristica delle olive verdi intere e verdi tagliate.

Il processo di elaborazione si distingue per le seguenti caratteristiche: l'insaporimento tradizionale dell'oliva verde tagliata con finocchio e peperoncino, provenienti dall'isola, che le conferiscono il caratteristico aroma. Nel condimento tradizionale dell'oliva nera naturale, l'aggiunta di olio d'oliva di Maiorca aumenta l'untuosità caratteristica. Infine, l'assenza di trattamento alcalino fa sì che la consistenza naturale sia solo lievemente modificata e consente di mantenere la fermezza e l'amaro che caratterizzano le presentazioni dell'oliva verde intera e dell'oliva verde tagliata.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

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

<http://www.caib.es/sacmicrofront/archivopub.do?ctrl=MCRST63ZI124069&id=124069>

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota 2.