

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

(2016/C 374/07)

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

DOCUMENTO UNICO

«LUCQUES DU LANGUEDOC»

N. UE: FR-PDO-0005-01375 — 24.9.2015

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Lucques du Languedoc»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

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

L'oliva «Lucques du Languedoc» è un'oliva verde, intera, né tagliata, né rotta. Essa è deamarizzata mediante soluzione alcalina ed è commercializzata in salamoia refrigerata o pastorizzata.

A livello visivo, la drupa e il nocciolo sono caratteristici: la drupa è di colore verde, la forma è asimmetrica, in crescendo. La polpa è di colore chiaro. Il nocciolo ha forma lunata.

La buccia è sottile, non rugosa. Può avere lievi protuberanze.

A livello gustativo, la «Lucques du Languedoc» è caratterizzata da:

- consistenza particolare: secondo il metodo di analisi organolettica del Consiglio oleicolo internazionale, una durezza $\geq 2,5$ su 10, una fibrosità $\leq 3,5$ su 10 e una croccantezza ≥ 2 su 10,
- percezione dell'amarrezza e dell'acidità lieve o assente,
- aromi leggeri da avocado a avocado burrato e talvolta anche di nocciole fresche o di fieno tagliato,
- percezione media del salato.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Le olive provengono esclusivamente dalla varietà Lucques.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

La produzione, la raccolta e la trasformazione delle olive deve avere luogo nella zona geografica.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc., del prodotto a cui si applica la denominazione

La pastorizzazione, se realizzata, deve avvenire nella zona geografica.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

La «Lucques du Languedoc» è un prodotto fragile, sensibile alla manipolazione: essa deve pertanto essere messa in salamoia e poi eventualmente pastorizzata il più vicino possibile al luogo di raccolta. L'obbligo della realizzazione della pastorizzazione nella zona si giustifica inoltre con l'esperienza acquisita dagli operatori delle qualità organolettiche del prodotto e della loro fragilità. Pertanto, grazie alla maestria degli operatori della filiera, le caratteristiche del prodotto sono preservate, anche successivamente alla pastorizzazione. Inoltre, al fine di limitare l'impatto della pastorizzazione sulla qualità del prodotto, eseguire questa operazione nella zona permette una rapida attuazione dei controlli sul prodotto.

I calibri autorizzati sono di 37 frutti al massimo ogni 100 grammi.

I lotti devono essere omogenei sia dal punto di vista del colore che del calibro.

Le olive con i difetti di seguito indicati non superano il 3 % delle olive impiegate:

- frutto rugoso,
- difetti della buccia che non intaccano la polpa,
- danni causati dalla mosca dell'olivo,
- difetti della buccia dovuti alla grandine,
- presenza di peduncoli,
- olive cangianti.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione

—

4. Descrizione concisa della zona geografica

La zona geografica della «Lucques du Languedoc» si estende su una parte occidentale dell'Aude e dell'est dell'Hérault. Essa è costituita dai comuni dei seguenti cantoni (codice ufficiale geografico dell'Insee al 1° gennaio 2015):

Dipartimento dell'Aude:

Coursan, Narbonne-1, Narbonne-2, Narbonne-3, Sallèles-d'Aude, Fabrezan (comuni di Luc-sur-Orbieu, Saint-André-de-Roquelongue); Lézignan-Corbières (comuni d'Argens-Minervois, Cruscades, Homps, Ornaisons, Tourouzelle); Rieux-Minervois (tranne i comuni di Cabrespine, Castans, Citou, Lespinassière, Limousis, Trassanel); Sigean (comuni di La Palme, Peyriac-de-Mer, Portel-des-Corbières, Roquefort-des-Corbières, Sigean); Trèbes (comuni di Badens, Blomac, Bouilhonnac, Floure, Marseillette, Trèbes); Villemoustaussou (comune di Malves-en-Minervois.Aniane).

Dipartimento dell'Hérault:

Agde, Béziers-2, Béziers-3, Cazouls-lès-Béziers, Frontignan, Lattes, Mèze, Montpellier-1, Montpellier-2, Montpellier-3, Montpellier-4, Montpellier-5, Montpellier - Castelnau-le-Lez, Pézenas, Pignan, Béziers-1 (tranne il comune di Valras-Plage); Clermont-l'Hérault (comuni d'Aspiran, Bédarieux, Bousquet-d'Orb, Brignac, Canet, Ceyras, Clermont-l'Hérault, Lacoste, Liausson, Mérfons, Mourèze, Nébian, Octon, Paulhan, Saint-Félix-de-Lodez, Salasc, La Tour-sur-Orb, Valmascle, Villemagne-l'Argentière, Villeneuve); Le Crès (comuni di Le Crès, Vendargues); Gignac (tranne i comuni d'Argelliers, La Boissière); Lodève (comuni di Le Bosc, Brissac, Causse-de-la-Selle, Celles, Fozières, Lauroux, Lavalette, Lodève, Olmet-et-Villecun, Pégaïrolles-de-Buèges, Pégaïrolles-de-l'Escalette, Poujols, Le Puech, Saint-André-de-Buèges, Saint-Étienne-de-Gourgas, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Privat, Soubès, Soumont, Usclas-du-Bosc); Lunel (comuni di Saint-Just, Saint-Nazaire-de-Pézan); Mauguio (tranne i comuni di La Grande-Motte, Palavas-les-Flots, Valergues); Saint-Gély-du-Fesc (comuni di Combaillaux, Murles, Prades-le-Lez, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Gély-du-Fesc, Teyran, Le Triadou, Vailhauquès); Saint-Pons-de-Thomières (tranne i comuni di Boisset, Cambon-et-Salvergues, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Colombières-sur-Orb, Courniou, Ferrals-les-Montagnes, Ferrières-Poussarou, Fraisse-sur-Agout, Mons, Olargues, Pardailhan, Prémian, Rieussec, Riols, Rosis, Saint-Étienne-d'Albagnan, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Vincent-d'Olargues, Salvétat-sur-Agout, Le Soulié, Vélieux, Verreries-de-Moussans).

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica:

Fattori naturali

Le specificità della zona geografica della «Lucques du Languedoc», aperta sul mare a sud-est, e delimitata a nord dalla montagna, si basa sui seguenti elementi:

- Un'altitudine media e del suolo specifiche: anfiteatro formato da una linea collinare, aperto sul Mediterraneo, zona principalmente calcarea con terreni filtranti e poco idromorfi, favorevoli al Lucquier.

La «Lucques du Languedoc» è coltivata ad altitudini non superiori a 400 metri su terreni rivolti a sud ben soleggiati, di pendenza moderata o eventualmente rivolti a nord, a condizione che il suolo sia molto favorevole, o ancora su vecchi frutteti in terrazzamenti ben esposti.

- Un clima mediterraneo: al ridotto numero di giorni di pioggia corrisponde un soleggiamento considerevole che oscilla tra le 2 500 e le 2 900 ore di sole all'anno. La combinazione di questi due fattori, unitamente alla presenza dei due venti, il maestrone, che soffia da nord-est e la tramontana che soffia da nord-ovest, offre condizioni climatiche che favoriscono l'impollinazione in primavera della varietà Lucques. Infatti, la sua fioritura è tra le più precoci e la sua impollinazione ha luogo nel mese di maggio con circa 15 giorni di anticipo su altre varietà.

Fattori umani:

L'origine geografica della «Lucques du Languedoc» è situata allo sbocco delle gole dell'*Hérault*. È la culla storica della varietà Lucques e della lavorazione dell'oliva verde nel Languedoc.

La varietà Lucques ha maggiori esigenze rispetto ad altre varietà locali in materia di temperatura (la varietà resiste male al freddo), vento, impollinazione (richiede un'impollinazione esterna).

Nonostante le peculiarità culturali, la qualità dei prodotti ottenuti, la devozione degli agricoltori a questo albero e al suo frutto e, successivamente, la remunerazione ottenuta dalle olive esportate sono state sufficienti a sviluppare a livello locale la cultura della varietà, senza consentirne l'estensione in altre regioni della Francia.

Tradizionalmente raccolta ancora verde, giacché di più facile conservazione rispetto all'oliva nera, la «Lucques du Languedoc» ha una buccia molto sottile che richiede attenzione sia alla raccolta (manuale), che durante la trasformazione (immersione prolungata in soda, lavaggi e messa in salamoia evitando gli urti, secondo la cosiddetta «fermentazione lattica ridotta»). Questa padronanza perfetta è stata acquisita nel tempo dagli oleicoltori del Languedoc e conferisce a questa oliva tale carattere particolare.

Specificità del prodotto

L'oliva «Lucques du Languedoc» è un'oliva da tavola, verde, intera. Ogni partita di olive è calibrata e omogenea per calibro e colore.

A livello gustativo, la «Lucques du Languedoc» è caratterizzata da una consistenza particolare: l'oliva è soda, senza essere croccante ed è poco fibrosa. Si caratterizza per aromi leggeri da avocado a avocado burrato e talvolta anche di nocciole fresche o di fieno tagliato, con una media percezione di salato.

Inoltre, la «Lucques du Languedoc» si distingue dalle altre olive per la sua forma asimmetrica e il nocciolo dalla forma lunata.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto

La «Lucques du Languedoc» trova da secoli le condizioni ideali nella sua zona geografica, dotata delle caratteristiche naturali molto particolari che hanno favorito naturalmente la sua coltivazione nel Languedoc.

Infatti, affinché la «Lucques du Languedoc» si diffonda, l'olivo deve disporre di preferenza di specifiche condizioni climatiche, di cui fanno parte il maestrone e la tramontana, che combinate consentono di far fronte con successo al delicato periodo di impollinazione estremamente breve (impollinazione anemofila da 2 a 3 giorni). Tale varietà è quindi particolarmente ben adattata alle condizioni climatiche della zona geografica.

Tali specifiche condizioni naturali, unite alle competenze degli olivicoltori, conferiscono alla «Lucques du languedoc» le sue qualità: inoltre la potatura regolare degli alberi consente una raccolta di frutta con calibri adatti alla produzione. La raccolta manuale della Lucques verde consente di preservare l'integrità di quest'oliva dalla buccia fine e fragile. Infine, le olive vengono deamarizzate con una soluzione alcalina, secondo il metodo della «fermentazione lattica ridotta», la cui densità e tempo di immersione possono variare in funzione delle olive presenti. Analogamente alla messa in salamoia, è prestata particolare attenzione al tenore in sale per preservare il sapore caratteristico della «Lucques du Languedoc».

Questa trasformazione delle olive, professionalizzata nel corso degli anni consente di ottenere olive dalla struttura e dagli aromi caratteristici.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6b536fcc-24f9-46c4-ac48-f03ca2b93099/telechargement