

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2018/C 130/06)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 <sup>(1)</sup>.

## DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA MINORE

**Domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup>**

«CANINO»

n. UE: PDO-IT-01506-AM01 — 28.11.2017

DOP (X) IGP ( ) STG ( )

**1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Oleificio Sociale Cooperativo di Canino con sede in via Montalto n. 48 – 01011 Canino (VT). La cooperativa è formata da produttori ed è legittimata a presentare domanda di modifica ai sensi dell'art. 13, comma 1, del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013.

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

**3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica**—  Descrizione del prodotto—  Prova dell'origine—  Metodo di produzione—  Legame—  Etichettatura

—  Altro: È stata sostituita la parola controllata con la più corretta dicitura protetta. È stato inserito un apposito articolo sulla prova dell'origine non presente nel disciplinare vigente. È stato introdotto un apposito articolo sul legame non presente nel disciplinare vigente. È stata inserita la possibilità di utilizzare contenitori in ceramica per la commercializzazione. Sono stati rinumerati gli articoli del disciplinare.

**4. Tipo di modifica**

—  Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che non comporta modifiche al documento unico pubblicato.

—  Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che comporta una modifica al documento unico pubblicato.

<sup>(1)</sup> GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

<sup>(2)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una STG registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, quarto comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

## 5. Modifica (modifiche)

### **Metodo di produzione**

Si propone di eliminare il capoverso relativo ai sestri di impianto, forme di allevamento e sistemi di potatura.

Il capoverso eliminato viene di seguito riportato:

«I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio».

Tale modifica si giustifica in quanto tale frase è generica e non contiene nessuna specificazione di dettaglio sui sestri di impianto e sui sistemi di potatura e pertanto nulla aggiunge alla disciplina di produzione. Tale modifica è da considerarsi minore in quanto la sua eliminazione non cambia il sistema di allevamento e il sistema di potatura ma serve a rendere il disciplinare più scorrevole.

È stato incrementato da 300 a 700 il numero massimo di piante per ettaro negli uliveti.

Pertanto dove è scritto:

«In particolare oltre alle forme tradizionali di allevamento, che presentano oliveti promiscui con una densità di impianto fino a 60 piante per ettaro, sono consentite altre forme di allevamento per oliveti specializzati con una densità di impianto fino a 300 piante per ettaro».

È stato scritto:

«In particolare oltre alle forme tradizionali di allevamento, che presentano oliveti promiscui con una densità di impianto fino a 60 piante per ettaro, sono consentite altre forme di allevamento per oliveti specializzati con una densità di impianto fino a 700 piante per ettaro».

Tale modifica nasce dall'esigenza di adeguare l'olivicoltura della zona delimitata ad una gestione più professionale in grado di coniugare la tradizionalità con la redditività delle imprese olivicole. Anni di sperimentazione hanno dimostrato che nel territorio della DOP, considerando le varietà di ulivo utilizzate, la densità di 700 piante per ettaro riesce a mantenere inalterate le peculiarità chimico – fisiche e organolettiche del prodotto, così come stabilite dal disciplinare di produzione, abbassando al contempo i costi di gestione dell'impianto e consentendo quindi un recupero della redditività delle imprese agricole.

È stata aumentata la produzione massima per ettaro che passa da 9 a 12 tonnellate/ha, ed è stata stabilita la produzione massima negli oliveti consociati o promiscua.

Pertanto dove è scritto:

«La produzione massima di olive/ha non può superare i Kg 9 000 negli oliveti specializzati.»

È stato scritto:

«La produzione massima di olive/ha è di 12 tonnellate negli oliveti specializzati, mentre negli oliveti promiscui la produzione massima di olive per pianta non può superare le 0,15 tonnellate.»

L'aumento della produzione massima per ettaro a 12 tonnellate è dovuto all'innalzamento del numero massimo di piante per ettaro.

Inoltre negli anni si è visto che la resa massima prevista dal disciplinare era sottostimata in quanto si era considerato un dato medio non tenendo conto che alcune cultivar coltivate nel comprensorio formano alberi di grosse dimensioni, piuttosto vigorosi e soggetti al fenomeno dell'alternanza di produzione. Pertanto la produzione si alterna tra uno o più anni in cui la produzione rimane contenuta ed un anno in cui le riserve accumulate spingono la produzione a livelli piuttosto elevati.

Inoltre è stata specificata, per gli oliveti promiscui, la resa massima per singola pianta evitando così di fare calcoli in rapporto alla effettiva superficie olivetata.

Le modifiche sopra riportate devono considerarsi minori in quanto non si riferiscono alle caratteristiche essenziali del prodotto e in nessuna delle fattispecie elencate all'art. 53 punto 2 del regolamento.

È anticipata la data di inizio raccolta.

Pertanto dove è scritto:

«La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo compreso tra il 10 ottobre e il 15 gennaio di ogni campagna olivicola.»

È stato scritto:

«La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo compreso tra il 1° ottobre e il 31 dicembre di ogni campagna olivicola.»

L'anticipo del periodo di raccolta delle olive è dovuto a molteplici fattori.

In primis di tipo ambientale — climatico i cui cambiamenti in atto inducono una maturazione anticipata. Inoltre dal punto di vista agronomico è ormai noto che la qualità dell'olio è migliore se la raccolta avviene più precocemente e infine dal punto fitosanitari in quanto i danni quali quantitativi da mosca sono minimizzati nel caso di raccolta precoce.

La modifica sopra riportata è da considerarsi minori in base a quanto stabilito all'art. 53 punto 2 del regolamento.

Sono stati eliminati gli ultimi 2 capoversi perché non più in linea con la normativa ed inoltre le funzioni di controllo della conformità del prodotto al disciplinare sono svolte dall'autorità pubblica designata conformemente a quanto stabilito dal regolamento UE n. 1151/2012.

Si riportano di seguito i capoversi eliminati:

«La denuncia delle olive deve essere effettuata secondo le procedure previste dal DM. n. 573 del 4 novembre 1993 relativo alle norme di attuazione della legge 5 febbraio 1992, n. 169, entro il termine massimo previsto per la raccolta in unica soluzione.

È tuttavia consentito, durante le operazioni di raccolta, richiedere un certificato provvisorio per il prodotto già ottenuto fornendo la documentazione prevista e riportando gli estremi dell'operazione nella denuncia finale di produzione.»

### **Altro**

Sono stati rinumerati gli articoli del disciplinare perché sono stati inseriti degli articoli non presenti nel disciplinare vigente.

È stata sostituita la parola controllata con la più corretta dicitura protetta.

È stato inserito un apposito articolo sulla prova dell'origine non presente nel disciplinare vigente.

«Articolo 4

### **Prova dell'origine**

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi degli olivicoltori (aziende agricole), dei frantoiani e dei confezionatori gestiti dalla struttura di controllo, è garantita la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'Organismo di Controllo, secondo quanto disposto dal Disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.»

È stato introdotto un apposito articolo sul legame non presente nel disciplinare vigente ma presente nella scheda riepilogativa agli atti della Commissione.

«Articolo 7

### **Legame con la zona geografica**

La coltivazione dell'olivo nell'area in esame, che è stata culla della civiltà etrusca, risale ai tempi lontani. Qui l'olivo cresce spontaneo, tanto da far conferire a questa zona l'attribuzione di toponimi rimasti ancora in uso, quale 'Poggio Olivastro'. Già gli etruschi, come testimoniano le raffigurazioni vascolari e gli affreschi nelle tombe, ne raccoglievano i frutti facendoli cadere percuotendo i rami con lunghi bastoni.

Gli olivi secolari che raggiungono grandi e maestose dimensioni, simili a quelle delle querce, testimoniano l'antica tradizione della popolazione locale verso la cultura dell'olivo e caratterizzano con la loro colorazione verde argento il paesaggio dolcemente collinare. In epoca più recente il territorio di Canino è stato latifondo di proprietà del Principe Torlonia fino agli anni '50 quando, con la riforma fondiaria, furono assegnate le terre ai contadini. Con l'avvento della riforma agraria l'olivicoltura ha una forte espansione; infatti in breve i nudi terreni del latifondo si trasformano in verdeggianti distese di nuovi oliveti.

Successivamente, negli anni '60 è iniziata la svolta in olivicoltura con l'introduzione di oliveto specializzato intensivo.

Solo a Canino con tale sistema sono stati impiantati 694 ettari di oliveto.

Nel 1965, su iniziativa dell'Ente Maremma, è stato promosso e costituito l'oleificio sociale cooperativo di Canino. Di tale cooperativa fanno parte attualmente circa 1 140 soci che producono oltre il 60 % dell'intera produzione della zona.

Canino, culla della civiltà etrusca, deve la sua notorietà all'olivo che da sempre costituisce parte fondamentale della sua economia. Borgo di origine etrusca, Canino fece parte nel medio Evo degli stati della Chiesa. Passò poi sotto il dominio del Ducato di Castro. Tornato in possesso dei Papi, nell'anno 1808 fu concesso in feudo a Luciano Bonaparte che abitò nel palazzo fatto costruire dalla famiglia Farnese. Lo stemma di Canino è rappresentato da un cane che allude alla località e dai tre gigli dei Farnese. La diffusione dell'olivo è stata facilitata dal fatto che l'olio prodotto a Canino è di qualità rinomata e conosciuta da sempre sui mercati oleari. Canino con il suo olio è stato protagonista di una grande ricerca epidemiologica degli anni '70, progettata e diretta dal prof. Ancel Keys insieme con altri ricercatori, i cui risultati hanno dimostrato come le popolazioni rurali di Canino, che consumano abitualmente l'olio extravergine di oliva prodotto nel posto, siano più protette dal rischio di trombosi rispetto alle popolazioni finlandese e americana che normalmente consumano grassi di origine animale. La tradizione popolare ha inciso sulla valorizzazione dell'olio extravergine di Canino mediante la Sagra dell'olivo, manifestazione paesana che si svolge ogni anno il giorno 8 di dicembre. La prima edizione risale al 1939. Oltre a far conoscere la pregiata qualità dell'olio, tale manifestazione è luogo di incontri e conferenze dei migliori esperti in campo tecnologico e nutrizionale. Dal 1989 al 1993, l'Oleificio sociale cooperativo di Canino, insieme con l'Ente di Sviluppo Agricolo Regionale, ha condotto un attento lavoro di caratterizzazione della produzione oleicola locale. Lo stesso Oleificio ha collaborato con i più importanti Enti di ricerca che si interessano dello sviluppo dell'olivicoltura e delle tecniche di trasformazione delle olive.

L'olio extravergine di oliva "Canino" DOP si contraddistingue sia per il forte legame con l'areale di produzione di cui all'articolo 3, che incide in modo univoco sulle peculiarità organolettiche e qualitative del prodotto, che per la sua secolare reputazione.

Le caratteristiche pedo-climatiche della zona quali suoli vulcanici con ph compreso tra 6,5 e 7,5, temperatura media annuale di 15-16 °C che risente della brezza marina del litorale viterbese, piovosità intorno ai 600-800 mm/anno, determinano significativamente la qualità dell'olio "Canino" che si presenta: armonico e mai squilibrato, fruttato medio con note erbacee e/o carciofo, leggermente amaro tendente al piccante.

Nell'areale l'olivo non rappresenta solo una risorsa produttiva ma anche un elemento che caratterizza l'identità paesaggistica ed ambientale del territorio; gli esperti olivicoltori e frantoiani sono stati in grado adeguare ed ammodernare le tecniche di coltivazione/trasformazione, traendo, sempre, dall'olio qualità uniche ed apprezzate da sempre dai consumatori più esigenti.»

È stata inserita la possibilità di utilizzare contenitori in ceramica per la commercializzazione.

Pertanto dove è scritto:

«I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine "Canino" ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro o in lamina metallica stagnata di capacità non superiore a litri 5.»

È stato scritto:

«I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine "Canino" ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro, ceramica o in lamina metallica stagnata di capacità non superiore a litri 5.»

Tale modifica nasce dall'esigenza da parte di produttori di poter utilizzare dei contenitori adatti soprattutto per confezioni regalo.

## DOCUMENTO UNICO

## «CANINO»

n. UE: PDO-IT-01506-AM01 — 28.11.2017

DOP (X) IGP ( )

**1. Denominazione (denominazioni)**

«Canino»

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

**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**

L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine protetta «Canino» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde smeraldo con riflessi dorati;
- odore: di fruttato che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione;
- sapore: deciso con retrogusto amaro e piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero di perossidi  $\leq 10 \text{ MeqO}_2/\text{Kg}$ .

Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla normativa sull'olio extravergine di oliva.

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

La denominazione di origine protetta «Canino» deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olivo: Caninese e cloni derivati, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio presenti da sole o congiuntamente negli oliveti fino al 100 %. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 5 %.

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

Tutte le fasi del processo produttivo (coltivazione e raccolta delle olive ed estrazione dell'olio) devono essere effettuate nell'ambito della zona geografica delimitata.

**3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata**

Al fine di mantenere le caratteristiche specifiche del prodotto in tutte le fasi e garantire il rispetto della filiera qualitativa, il confezionamento dell'olio extravergine di oliva «Canino» deve essere effettuato sempre all'interno della zona di produzione geografica delimitata al punto 4. I recipienti in cui è confezionato l'olio extra vergine di oliva «Canino» ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro, ceramica o lamina metallica stagnata di capacità non superiore a litri 5.

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

Il prodotto confezionato deve riportare in etichetta, in caratteri chiari, indelebili e di dimensioni maggiori di tutte le altre scritte, la dicitura «Canino». La dicitura «Canino» deve essere accompagnata dal simbolo dell'Unione previsto per la DOP. L'indicazione «denominazione di origine protetta» o il suo acronimo «DOP» può figurare in etichetta.

Alla denominazione «Canino» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.

Il logo della denominazione, è di seguito riportato.



colori CMYK  
colori rgb web



GRIGIO SCURO  
80% K (Nero)  
#58585A



NERO  
100% K (Nero)  
#1A1A1B



SFUMATURA  
dal 100% CIAN  
al bianco



GRIGIO CHIARO  
11% K (Nero)  
#E8E8EC

È vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a Comuni, Frazioni e aree geografiche comprese nell'area di produzione.

È tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici ed in particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine protetta.

L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

Il nome della denominazione di origine protetta «Canino» deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione comprende, tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Canino, Arlena di Castro, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessignano, Tuscania (parte), Montalto di Castro (parte) situati nella provincia di Viterbo.

#### 5. Legame con la zona geografica

La coltivazione dell'olivo nell'area in esame, che è stata culla della civiltà etrusca, risale ai tempi lontani. Qui l'olivo cresce spontaneo, tanto da far conferire a questa zona l'attribuzione di toponimi rimasti ancora in uso, quale "Poggio Olivastro". Già gli etruschi, come testimoniano le raffigurazioni vascolari e gli affreschi nelle tombe, ne raccoglievano i frutti facendoli cadere percuotendo i rami con lunghi bastoni.

Gli olivi secolari che raggiungono grandi e maestose dimensioni, simili a quelle delle querce, testimoniano l'antica tradizione della popolazione locale verso la cultura dell'olivo e caratterizzano con la loro colorazione verde argento il paesaggio dolcemente collinare. In epoca più recente il territorio di canino è stato latifondo di proprietà del Principe Torlonia fino agli anni '50 quando, con la riforma fondiaria, furono assegnate le terre ai contadini. Con l'avvento della riforma agraria l'olivicultura ha una forte espansione; infatti in breve i nudi terreni del latifondo si trasformano in verdeggianti distese di nuovi oliveti.

Successivamente, negli anni '60 è iniziata la svolta in olivicoltura con l'introduzione di oliveto specializzato intensivo.

Solo a Canino con tale sistema sono stati impiantati 694 ettari di oliveto.

Nel 1965, su iniziativa dell'Ente Maremma, è stato promosso e costituito l'oleificio sociale cooperativo di Canino. Di tale cooperativa fanno parte attualmente circa 1 140 soci che producono oltre il 60 % dell'intera produzione della zona.

Canino, culla della civiltà etrusca, deve la sua notorietà all'olivo che da sempre costituisce parte fondamentale della sua economia. Borgo di origine etrusca, Canino fece parte nel medio Evo degli stati della Chiesa. Passò poi sotto il dominio del Ducato di Castro. Tornato in possesso dei Papi, nell'anno 1808 fu concesso in feudo a Luciano Bonaparte che abitò nel palazzo fatto costruire dalla famiglia Farnese. Lo stemma di Canino è rappresentato da un cane che allude alla località e dai tre gigli dei Farnese. La diffusione dell'olivo è stata facilitata dal fatto che l'olio prodotto a Canino è di qualità rinomata e conosciuta da sempre sui mercati oleari. Canino con il suo olio è stato protagonista di una grande ricerca epidemiologica degli anni '70, progettata e diretta dal prof. Ancel Keys insieme con altri ricercatori, i cui risultati hanno dimostrato come le popolazioni rurali di Canino, che consumano abitualmente l'olio extravergine di oliva prodotto nel posto, siano più protette dal rischio di trombosi rispetto alle popolazioni finlandese e americana che normalmente consumano grassi di origine animale. La tradizione popolare ha inciso sulla valorizzazione dell'olio extravergine di Canino mediante la Sagra dell'olivo, manifestazione paesana che si svolge ogni anno il giorno 8 di dicembre. La prima edizione risale al 1939. Oltre a far conoscere la pregiata qualità dell'olio, tale manifestazione è luogo di incontri e conferenze dei migliori esperti in campo tecnologico e nutrizionale. Dal 1989 al 1993, l'Oleificio sociale cooperativo di Canino, insieme con l'Ente di Sviluppo Agricolo Regionale, ha condotto un attento lavoro di caratterizzazione della produzione oleicola locale. Lo stesso Oleificio ha collaborato con i più importanti Enti di ricerca che si interessano dello sviluppo dell'olivicoltura e delle tecniche di trasformazione delle olive.

L'olio extravergine di oliva «Canino» DOP si contraddistingue sia per il forte legame con la zona geografica, che incide in modo univoco sulle peculiarità organolettiche e qualitative del prodotto, che per la sua secolare reputazione.

Le caratteristiche pedo-climatiche della zona quali suoli vulcanici con ph compreso tra 6,5 e 7,5, temperatura media annuale di 15-16 °C che risente della brezza marina del litorale viterbese, piovosità intorno ai 600-800 mm/anno, determinano significativamente la qualità dell'olio «Canino» che si presenta: armonico e mai squilibrato, fruttato medio con note erbacee e/o carciofo, leggermente amaro tendente al piccante.

Nell'areale l'olivo non rappresenta solo una risorsa produttiva ma anche un elemento che caratterizza l'identità paesaggistica ed ambientale del territorio; gli esperti olivicoltori e frantoiani sono stati in grado adeguare ed ammodernare le tecniche di coltivazione/trasformazione, traendo, sempre, dall'olio qualità uniche ed apprezzate da sempre dai consumatori più esigenti.

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

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

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP, IGP e STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».

---