

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 187/13)

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 SIERRA DEL MONCAYO»

N.º CE: ES-PDO-0005-0797-17.02.2010

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Aceite Sierra del Moncayo»

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 extravergine d'oliva ottenuto dal frutto dell'olivo (*Olea Europea* L.) delle varietà Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial e Royal, mediante procedimenti meccanici od altri processi basati su metodi fisici che non comportano alcuna alterazione dell'olio, mantenendo intatti il sapore, l'aroma e le caratteristiche del frutto da cui è estratto e nelle percentuali in appresso:

- Empeltre in percentuale minima del 70 %,
- Arbequina in percentuale massima del 25 %,
- Presenza di almeno una delle varietà minoritarie riconosciute (Negral, Verdial o Royal). Inoltre, l'insieme di queste tre varietà non può superare il 5 %.

Parametri massimi ammessi per gli oli extravergini d'oliva della denominazione d'origine «Aceite Sierra del Moncayo»:

Acidità	Inferiore o pari a 0,5°
Indice di perossidi	Inferiore o pari a 16 meq O ₂ /kg
K ₂₃₂	Massimo 2,0
K ₂₇₀	Inferiore o pari allo 0,12
Valutazione organolettica	
Mediana del difetto	Md = 0
Mediana del fruttato	Mf > 2,5

⁽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.

Il profilo sensoriale degli oli «Aceite Sierra del Moncayo» che emerge dall'analisi organolettica presenta attributi fruttati con valori della mediana del fruttato superiori a 2,5 e intensità del descrittore di mandorla pari al 2,5 come minimo. La caratterizzazione organolettica è completata con percezioni di attributi amari e piccanti il cui valore massimo è pari a 4,5.

Il tenore in acido grasso oleico presenta valori minimi del 70 % mentre il tenore massimo in acido grasso linoleico degli oli «Aceite Sierra del Moncayo» è inferiore all'11 %.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La coltivazione delle olive deve avere luogo nella zona descritta al punto 4.

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

La coltivazione delle olive e l'elaborazione degli oli devono avere luogo nella zona descritta al punto 4.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.

Per mantenere intatte le caratteristiche proprie di questo olio durante ogni singola fase, il processo di condizionamento deve avere luogo nella zona geografica riconosciuta. Il controllo della produzione è quindi completamente assicurato dagli organismi di controllo e la manipolazione finale di questo prodotto è realizzata dai produttori della zona. Questi ultimi conoscono meglio di chiunque altro il comportamento specifico di questi oli alle manipolazioni proprie del condizionamento, quali la durata e le modalità di decantazione, l'utilizzo di filtri, le terre diatomacee, la cellulosa, le temperature di condizionamento, il comportamento al freddo e l'immagazzinamento. Lo scopo è mantenere intatte le caratteristiche intrinseche del prodotto.

L'impianto di condizionamento deve essere dotato di sistemi che consentano un condizionamento indipendente degli oli DOP rispetto agli altri oli che potrebbero dover condizionare.

L'olio deve essere condizionato in recipienti di vetro, metallici con rivestimento ad uso alimentare, PET, ceramica vetrificata e bryk, la cui capacità non può superare i 5 litri.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

L'etichettatura delle confezioni di olio deve comportare, oltre alla denominazione di vendita, il logo della denominazione con la dicitura «Denominación de Origen Protegida (o DOP) Aceite Sierra del Moncayo» e il marchio di conformità dell'organismo di certificazione del prodotto appartenente all'organismo di controllo.



Analogamente, il prodotto deve essere munito di un marchio di conformità, denominato contro-etichetta, identificato mediante un codice alfanumerico, che viene collocato nell'impianto di condizionamento in modo da non poter essere riutilizzato e da garantire la tracciabilità del prodotto.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica si estende fra la valle dell'Ebro e il massiccio montagnoso del Moncayo, formando un'unità morfologica, geografica e storica omogenea che comprende le comarche di Tarazona, del Moncayo e del Campo de Borja, con oltre 2 500 ettari di uliveti per un totale di 34 comuni.

Elenco dei comuni: Alcalá de Moncayo, Añón de Moncayo, El Buste, Los Fayos, Grisel, Litago, Lituénigo, Malón, Novallas, San Martín de la Virgen de Moncayo, Santa Cruz de Moncayo, Tarazona, Torellas, Trasmoz, Vera de Moncayo, Vierlas, Agón, Ainzón, Alberite de San Juan, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbunte, Bureta, Fréscano, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Mallén, Novillas, Pozuelo de Aragón, Tabuena e Talamantes.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La zona di produzione destinata all'elaborazione degli oli protetti si estende fra la valle dell'Ebro e il massiccio montagnoso che costituisce il Moncayo.

Essa costituisce una zona di transizione fra le vaste pianure delle terrazze dell'Ebro e la catena di montagne iberiche. I comuni selezionati si collocano nei bacini dei fiumi Queiles e Huecha, che, grazie alle loro peculiarità pedoclimatiche, costituiscono uno spazio unico.

Le olive vengono raccolte direttamente sull'albero quando hanno raggiunto un grado di maturità adeguato per poter essere raccolte precocemente. Il tipo di coltivazione degli uliveti in questa zona è l'impianto tradizionale in terre non irrigate.

Le tecniche tradizionali hanno determinato l'insorgenza anche di alcune varietà minoritarie che erano destinate al consumo da tavola per l'autoapprovvigionamento in un'economia autosufficiente.

Predomina la presenza di materiali duri e calcarei e di conglomerati.

Tutti i suoli sono profondi, con presenza di pH basici, a causa della presenza comune di carbonati di calcio. Essi sono caratterizzati anche dal prevalere della tessitura franca (presenza equilibrata di sabbia, limo e argilla) e dalla scarsa presenza di materia organica.

La zona geografica è costituita da una grande zona steppica con pianure che presentano un clima mediterraneo-continentalizzato con precipitazioni medie annue comprese fra 450 e 467 mm, prevalentemente concentrate durante i mesi autunnali e primaverili.

Le temperature medie oscillano tra i 7 e i 14 °C, i periodi più soleggiati sono luglio ed agosto, con temperature massime di 40 °C. La zona è contraddistinta da temporali estivi. Il periodo più freddo va da dicembre a febbraio, con temperature che possono arrivare a - 16 °C nel mese di febbraio.

I valori medi di evapotraspirazione ottenuti nelle stazioni meteorologiche della regione interessata si collocano fra i 600 e i 750 mm/anno. Il raffronto di questo valore con le precipitazioni osservate nei due bacini rivela chiaramente il deficit idrico esistente.

La differenza di pressioni esistente fra il Mar cantabrico e il Mar mediterraneo comporta la formazione di un vento freddo e secco caratteristico della regione, denominato Cierzo. Questo vento è più frequente in inverno e all'inizio della primavera. Esso comporta un forte calo delle temperature, anche a causa della sua forza e della sua persistenza, dando luogo ad una sensazione termica inferiore alla situazione reale e provocando una siccità che, a sua volta, fa sì che le terre siano molto aride, fattore che incide generalmente sull'attività agricola regionale (Cuadrat, J.M. — 1999).

Il Cierzo impedisce la formazione di nebbie e di brina, caratteristica molto positiva per gli uliveti.

5.2. Specificità del prodotto

Le varietà di ulivi coltivati nella zona geografica sono le seguenti: Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial e Royal. Esse si sono adattate e perennizzate nel corso dei secoli, in seguito a selezione naturale, adeguandosi perfettamente alle condizioni della regione e garantendo in tal modo un prodotto finale multivarietale dalle peculiarità proprie e che non esiste in nessun'altra regione oleicola.

Al momento della raccolta, queste varietà presentano un indice di maturità compreso fra 3 e 6.

Gli oli d'oliva «Aceite Sierra del Moncayo», di cui la varietà Empeltre rappresenta almeno il 70 %, la varietà Arbequina il 25 % al massimo e le varietà minoritarie che non superano il 5 %, rispettano una mescolanza esclusiva e unica di questa comarca.

Dai risultati dei lavori di campionamento, emerge che il tenore in acido grasso oleico raggiunge valori minimi ammessi pari al 70 %, superiori a quelli di altri oli e varietà (Consejo Oleícola Internacional, Enciclopedia Mundial del Olivo). Occorre aggiungere a quanto precede che i valori medi ottenuti nel tenore in acido linoleico sono inferiori a quelli indicati negli studi dedicati alle varietà Empeltre e Arbequina, in altre zone olivicole. I valori minimi ammessi del 70 % per l'acido grasso oleico, e il basso tenore in acido grasso linoleico (valori massimi ammessi pari all'11 %) si traducono in un elevato indice di insaturazione, che conferisce a tali oli d'oliva una grande stabilità.

Gli oli d'oliva «Aceite Sierra del Moncayo» presentano bassi valori dello stato ossidativo ed una cinetica rallentata di autossidazione che si traduce in valori di K_{270} inferiori a 0,12 per il coefficiente di estinzione molare, caratteristici di questi oli d'oliva.

Il profilo sensoriale degli oli «Aceites Sierra del Moncayo» presenta attributi fruttati con valori minimi di 2,5 ed intensità del descrittore di mandorla pari almeno al 2,5. La caratterizzazione organolettica è completata da percezioni di attributi amari e piccanti non superiori a 4,5 e che non superano di più di due punti la mediana dell'attributo fruttato, il che conferisce all'olio il suo carattere 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)*

L'esistenza di terreni calcarei e profondi, unitamente alle scarse precipitazioni annuali con estati calde e lunghi periodi di gelate e la costante presenza del Cierzo, viene a plasmare un ecosistema che ha permesso di preservare, mediante selezione naturale, le varietà presenti nell'«Aceite Sierra del Moncayo» adeguandosi perfettamente all'ambiente (Rallo e coll. 2005).

La zona geografica di produzione è una zona di transizione fra zone di produzione monovarietale predominante. Si tratta di una zona praticamente incastrata fra la zona di produzione maggioritaria di Arbequina della Catalogna, e di Empeltre, nel Bajo Aragón, cui si aggiungono le varietà minoritarie Negral, Verdial e Royal, destinate al consumo da tavola per l'autoapprovvigionamento in una economia autosufficiente.

Le condizioni pedoclimatiche (precipitazioni al di fuori dei periodi di raccolta e scarse durante la fase di sviluppo del frutto; temperature elevate d'estate e basse d'inverno; il tutto unito alle caratteristiche del tipo di terreno) incidono sulla composizione acidica di questi oli d'oliva e provocano una maggiore concentrazione di acido grasso oleico (Civantos, 1999) con valori superiori al 70 %. La raccolta precoce del frutto, a sua volta, apporta valori inferiori all'11 % in acido grasso linoleico, il che si traduce in un elevato coefficiente di insaturazione che conferisce a questi oli di oliva grande stabilità ossidativa (Enciclopedia mondiale dell'olivo, 1996).

Il Cierzo evita che vi siano gelate, che sono l'elemento scatenante del processo di ossidazione del frutto, e di ottenere così oli d'oliva che presentano uno stato ossidativo poco elevato con valori di K_{270} inferiori a 0,12.

I valori dell'indice di maturità di queste varietà sono il risultato della tradizionale raccolta precoce direttamente sull'olivo, tecnica che consente di ottenere un «Aceite Sierra del Moncayo» dagli attributi fruttati superiori a quelli richiesti nella descrizione organolettica.

A causa della presenza di terreni secchi con pH basico, della scarsa pluviometria e della mescolanza di varietà, l'«Aceite Sierra del Moncayo» presenta profili sensoriali con attributi fruttati superiori a 2,5 ed un'intensità minima di 2,5 per il descrittore di mandorla.

Infine, le condizioni ambientali finora descritte comportano uno stress idrico e nutrizionale nella fase di maturazione della coltivazione dell'olivo, che intensifica i descrittori sensoriali dell'olio (Civantos e coll., 1999) e genera percezioni apprezzabili ed equilibrate di amaro e piccante che non superano di più di due punti la mediana dell'attributo fruttato negli «Aceites Sierra del Moncayo».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/02_Alimentos_calidad_diferenciada/Pliego_aceite_moncayo_09_12.pdf

⁽³⁾ Cfr. nota 2.