

**Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen**

(2003/C 321/09)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP ( ) IGP (x)

Número nacional del expediente: EL-09/01-5

1. *Servicio competente del Estado miembro*

Nombre: ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ  
Δ/ΝΣΗ ΠΑΠ ΔΕΝΔΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΗΣ

Teléfono (30-1) 02 12 41 78

Fax (30-1) 05 24 80 13.

2. *Agrupación solicitante*

Nombre: Επιχείρηση Ανάπτυξης Πρωτογενούς Τομέα Δήμου Μελιτείων

Dirección: Μοραίτικα Κέρκυρας, GR-49084 Κέρκυρα

Composición: Productor(es)/trasformador(es) (x); otros ( )

3. *Tipo de producto*: 1.5 — (Materias grasas)

4. *Descripción del pliego de condiciones*

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. *N o m b r e*: «ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ» (Agios Mathaios Kerkyras)

4.2. *Descripción*: El olivo pertenece a la familia de las *Oleaceae* y al género *Olea*. La especie *Olea europea sativa* es el olivo cultivado, del que existe un gran número de variedades mejoradas que se multiplican mediante injertos o esquejes. El olivo es un árbol de hoja perenne que prospera en zonas secas y cálidas. Es uno de los pocos árboles que pueden dar fruto incluso en suelos pétreos y áridos. Alcanza una altura de 15 a 20 metros. Los principales productos de su cultivo son el aceite y las aceitunas de mesa.

La variedad de aceituna que se utiliza en la producción del aceite de oliva virgen «ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ» es la «koroniki». El color del aceite es verde o verde-amarillo, según el grado de maduración, y es de gran transparencia. Tiene aromas afrutados, que se hacen especialmente perceptibles en el aceite fresco, y su sabor es dulce-amargo. Por lo que se refiere a sus características, el aceite presenta una escasa acidez; por otro lado, el índice de peróxidos y los valores K270, K232 y DK son particularmente bajos. El aceite es calificado como «aceite de oliva virgen».

El aceite de oliva, obtenido del prensado de la aceituna, es un producto alimenticio esencial y el componente básico de la dieta mediterránea, que los estudios recientes consideran una de las más saludables.

4.3. **Zona geográfica:** La zona en que se cultiva la variedad de olivo Koroniki y se obtiene el aceite de oliva virgen para el cual se solicita el registro como Indicación Geográfica Protegida (IGP) es el distrito municipal de Agios Mathaios del municipio de Melitio, en la provincia (nomos) de Corfú. En la zona delimitada hay unos 25 000 olivos de la variedad Koroniki, que representan aproximadamente el 12 % de la cantidad global de olivos.

4.4. **Prueba del origen:** El cultivo del olivo en Grecia es conocido desde la Antigüedad, como demuestran las fuentes históricas y los testimonios arqueológicos. Significativamente, en las excavaciones de Festo se documentan semillas de olivo fechadas en el minoico medio (1800-2000 a.C.). Desde la Antigüedad hasta hoy, el olivo es el árbol más sagrado de nuestra zona y está unido indisolublemente a la cultura y la alimentación de nuestro país. Su historia se empezó a escribir en las costas del Mediterráneo y de Asia Menor. En Grecia, las raíces del árbol sagrado llegan hasta la antigüedad más remota. El olivo era un elemento esencial de la alimentación, las creencias y el arte de los antiguos griegos. Su ramo era el símbolo de la paz, la sabiduría y la victoria. El premio que se daba a los vencedores de los juegos olímpicos era un ramo de olivo silvestre (*kótino*). Atenea consiguió erigirse en diosa del Ática porque ofreció el olivo como fuente de riqueza.

Homero cita ya el cultivo del olivo en el país de los feacios, la actual Corfú. No obstante, en la isla no era especialmente significativo, ya que el principal cultivo era el de la vid. Esta situación se mantuvo prácticamente hasta el siglo XVI. A principios del XVII, estando Corfú sometida a Venecia, mediante la combinación de unas disposiciones y una especie de subvención, se instó a los terratenientes de la isla a abandonar la vid y dedicarse al cultivo sistemático del olivo. La aceptación de la medida fue tal que los viajeros de la época hablan de un inmenso olivar.

Desde entonces hasta hoy, la oleicultura constituye la principal actividad de la población rural de Corfú y, en particular, de los habitantes del distrito municipal de Agios Mathaios. El cultivo tradicional, resultante de una práctica multiseccular, asociado a las condiciones edafoclimáticas de la zona, contribuye a la obtención de un aceite de oliva característico y excelente, acerca del cual D. Saracomeno, uno de los primeros agrónomos de Grecia, podía afirmar que, cuando se preparara adecuadamente, ocuparía el primer lugar entre los aceites comestibles.

4.5. **Método de obtención:** La recolección de la aceituna se efectúa gradualmente y comienza cuando el fruto está maduro, aproximadamente a mediados de noviembre. El método de recolección utilizado es el vareo. El vareador, desde el suelo o en una escalera, golpea cuidadosamente las ramas que tienen fruto, evitando provocar roturas, que facilitarían la actuación de los agentes patógenos. Bajo los olivos se colocan redes adecuadas en las que se recoge la aceituna que cae del árbol.

A continuación, las aceitunas se colocan en sacos de 50 kg o en cajas de plástico, habiéndose separado previamente las hojas. Después se transportan a las almazaras de la zona delimitada para molturar inmediatamente las aceitunas procedentes de la zona.

Una vez separados los cuerpos extraños, la aceituna se lava y se machaca, y la pasta se amasa a una temperatura suave, que no supere los 30 °C, durante 30 minutos. Seguidamente se extrae el aceite, por centrifugado en las centrifugadoras y por prensado en la clásica.

El instrumental que entra en contacto con la pasta y el aceite es de acero inoxidable. El aceite se almacena en depósitos asimismo inoxidables y tapados hasta que se comercializa.

4.6. **Vínculo:** La variedad Koroniki es una de las mejores variedades griegas de aceituna y se utiliza exclusivamente para la producción de aceite de calidad superior. Las características del aceite de oliva de la zona delimitada deben relacionarse con las peculiares condiciones edafoclimáticas de la zona, que es la más septentrional de las zonas en que se cultiva dicha variedad en Grecia. Ello, unido al cultivo en suelos en cuesta de fertilidad media, y a un clima suave, como en todo el territorio heleno, pero con una pluviosidad que se sitúa entre las más altas del país, da lugar a un producto excepcional.

#### 4.7. Estructura de control

Nombre: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κερκύρας Διεύθυνση Γεωργίας

Dirección: Σαμάρα 13, GR-49100 Κέρκυρα.

4.8. Etiqueta do: En los envases del producto debe figurar obligatoriamente la indicación ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ «ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ» Π.Γ.Ε. (PARZENO ELEOLADO «AGIOS MATHAIOS KERKYRAS» IGP) y las indicaciones establecidas en el apartado 7 del artículo 4 del Decreto Presidencial nº 81/93.

4.9. Requisitos nacionales: Son aplicables las disposiciones generales del Decreto Presidencial nº 61/93 sobre la elaboración de productos con DOP e IGP.

Nº CE: EL/00214/01.11.15.

Fecha de recepción del expediente completo: 21 de octubre de 2003.

---

### **Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen**

(2003/C 321/10)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

**DOP (x) IGP ( )**

**Número nacional del expediente: 8/2001**

#### 1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Dirección: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma

Tel. (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

#### 2. Agrupación solicitante

Nombre: Associazione Produttori Olivicoli delle Province di Lucca e Massa Carrara ASSOPROL — Lucca-Massa Carrara

Dirección: Via delle Tagliate, 370 — I-55100 Lucca

Composición: Productor(es)/transformador(es) (x) otros ( ).