

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 ().

3. *Tipo de producto*: Clase 1.5 — Grasas — Aceite de oliva virgen extra.
4. *Descripción del pliego de condiciones*

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

 - 4.1. *Nombre*: «Lucca»
 - 4.2. *Descripción*: Aceite de oliva virgen extra con las siguientes características:
 - color: amarillo con tonos de verde de mayor o menor intensidad;
 - olor: afrutado de aceituna, de ligero a medio;
 - sabor: dulce con sensación picante y con amargor ligado a la intensidad del afrutado observado;
 - análisis sensorial: > 7;
 - acidez total, expresada en peso en ácido oleico: no superior a 0,5 gramos por 100 gramos de aceite;
 - número de peróxidos: máximo 12 Meq O₂/kg;
 - ácido oleico: > 72 %;
 - ácido linoleico: 5-9 %;
 - ácido linolénico: < 0,9 %;
 - tocoferoles totales no inferiores a 90 mg/litro;
 - polifenoles totales no inferiores a 100 mg/litro.
 - 4.3. *Zona geográfica*: La zona de producción y transformación de las aceitunas destinadas a la obtención del aceite de oliva virgen extra «Lucca» comprende los municipios, situados en la Región de Toscana, de: Capannori, Lucca, Montecarlo, Altopascio, Porcari, Villa Basilica para la zona de la Piana di Lucca y los municipios de Camaiore, Massarosa, Viareggio, Forte dei Marmi, Pietrasanta, Serravezza y Stazzema para la zona de la Versilia y los municipios de Bagni di Lucca, Borgo Mozzano, Pescaglia, Barga, Coreglia Antelminelli y Minucciano para la zona de Media Valle y Garfagnana, según la delimitación indicada en el pliego de condiciones.
 - 4.4. *Prueba del origen*: El desarrollo agrícola de Lucca, tanto en sentido productivo como comercial, está relacionado con el de la oleicultura. Para comprender el vínculo basta citar que, ya en 787, quien poseía un buen olivar en una finca arrendada y capaz de producir varios productos se contentaba con las aceitunas como arriendo de la finca, dejando al arrendatario todo lo que maduraba en aquel terreno.

La riqueza en olivares de la provincia de Lucca proviene de la edad antigua, como nos confirma la toponimia, a la vista de los lugares cuyo nombre tiene una clara referencia al olivo: «Ulettori», localidad situada en las colinas de Pieve en Elici; «Ulivella», cerca de Camaiore; «Oliveto» en las inmediaciones de Arliano; «Olivetecci», al lado de Varno, etc.

El cultivo del olivo creció en importancia tanto como alimento como en su aspecto productivo en el siglo XIV, momento en que en toda la Toscana se observa la necesidad de incrementar y proteger la oleicultura.

A nivel local se elaboraron estatutos con normas precisas de comportamiento que influyeron en la calidad y que permitieron identificar también las variedades cultivadas más comúnmente. En la provincia de Lucca se censaron algunas variedades que todavía se cultivan hoy en día. Con el tiempo, el aceite se convirtió, gracias a la habilidad y a la tenacidad de los que trabajaban este producto, en una oportunidad de comercialización.

Como testimonio el historiador luqués Cesare Sardi, Lucca se impuso como una de las principales industrias del aceite y adoptó normas de comercialización, prohibiendo la venta fuera de su territorio sin licencias y la acaparación dolosa con el fin de provocar el aumento de los precios.

Las operaciones de producción, transformación y embotellado se realizan dentro del territorio delimitado. Las razones por las cuales también la operación de embotellado se realizan en la zona delimitada se explican por la necesidad de salvaguardar las características peculiares y la calidad del aceite «Lucca», garantizando que el control realizado por el organismo tercero se desarrolla en presencia de los productores interesados. Para estos últimos, la denominación de origen protegida reviste una importancia decisiva y ofrece, de acuerdo con los objetivos y orientaciones del propio reglamento, una posibilidad de complementar ingresos. Además, dicha operación se efectúa tradicionalmente en la zona geográfica delimitada.

Los productores que tienen intención de comercializar el aceite de oliva virgen extra con dicha denominación, con el fin de garantizar la trazabilidad el producto, deben inscribir sus propios olivares, las instalaciones de transformación y las de embotellamiento en las listas pertinentes, cuya actualización corre a cargo del organismo de control.

- 4.5. Método de obtención: El aceite de oliva virgen extra «Lucca» se obtiene de la variedad de olivo Frantoio o Frantoiano o Frantoiana hasta el 90 %, Leccino hasta el 30 % y otras variedades menores hasta el 15 %.

Deben ponerse en práctica las siguientes técnicas de cultivo:

- la poda debe realizarse con una periodicidad al menos bianual;
- debe preverse la fertilización orgánica y mineral;
- el terreno debe estar desherbado o deben estar previstos cultivos solo superficiales;
- el desherbado químico está admitido sólo en situaciones en que sea imposible utilizar máquinas;
- La protección fitosanitaria, en particular contra la *Bactrocera Oleae*, se realiza con programas de lucha dirigida establecidos por la agrupación dentro de las normativas regionales.

La recogida de las aceitunas, realizada directamente de la planta a mano o con ayuda mecánica, debe haber finalizado antes del 31 de diciembre de cada año.

La producción máxima de aceitunas destinadas a la producción del aceite de oliva virgen extra no puede superar los 7 000 kg por hectárea en las explotaciones de cultivo especializado, mientras que en los olivares con diversos cultivos la producción media de aceitunas por árbol no podrá superar los 20 kg.

El rendimiento máximo en aceite no podrá superar el 19 %.

El transporte de las aceitunas debe realizarse de forma idónea para la perfecta conservación del fruto. Las aceitunas recogidas deben ser conservadas hasta la fase de la molturación, que debe realizarse en los dos días siguientes a la recogida, en recipientes rígidos y aireados en locales frescos.

Las aceitunas deben molturarse en los tres días siguientes a la cosecha.

En las operaciones de la almazara deben respetarse el tiempo y la temperatura de batido, fijados respectivamente en 50 minutos y en 28 °C. En el caso de aceitunas muy secas, puede utilizarse agua de disolución a una temperatura no superior a 20 °C.

- 4.6. **V í n c u l o:** La zona geográfica delimitada presenta una homogeneidad global relativa a las condiciones edafológicas, climáticas y estructurales. El territorio afectado presenta terrenos pobres, con declives y a veces abancalados, en marcada pendiente y que parecen casi apoyarse, en una situación única presente en la zona toscana, en las laderas montañosas de los Apeninos y de los Alpes apuanos. La naturaleza geológica, de tipo eocénico, es variada y está representada por importantes porcentajes de arcilla (*galestro*), caliza y *alberese*.

En relación con los factores y las peculiaridades climáticas, la pluviosidad representa una constante climática, óptima y característica de la oleicultura local, por el correcto y favorable desarrollo de los olivares en la zona señalada. De hecho, si bien por una parte la dificultad estructural y de acceso a los terrenos no permite la puesta en funcionamiento de sistemas de regadío, por otra la buena pluviosidad (valores medios de pluviosidad comprendidos entre un mínimo de 1 058 mm y un máximo de 2 008 mm) permite el mantenimiento de los cultivos olivareros y las características del producto local.

Para la comarca de Lucca, el olivo y el aceite han representado desde siempre no sólo un apoyo económico sino también un estilo de vida y de costumbres sociales. Diversos testimonios históricos ligán la vida sociocultural de estas comarcas con este cultivo. La demostración de la existencia de dicha relación viene dada por las diversas normativas que desde tiempos antiguos han reglamentado la producción y la comercialización del aceite de oliva desde el siglo XII. Entre los diversos documentos que demuestran este aspecto y que dan testimonio de la relación calidad-producción y por consiguiente del control del origen del aceite de Lucca, la carta de 1241 (archivo de Estado *DPIL speciale* de 24 de enero de 1241) es un claro ejemplo: establece la venta de 22 libras de aceite que debía reducirse a 15 si la calidad de las aceitunas no era la de una fruta anual, y la restante cantidad habría sido pagada el año siguiente.

Las características típicas del aceite de oliva de Lucca y sus cualidades organolépticas se hicieron evidentes con el pasar del tiempo. La creación del «*Offizio sopra l'olio*» de 1594, con el que se regulaban, a través de dicho órgano de economía pública, las licencias de exportación de cada aceite según las cosechas, estableciendo incluso el precio minorista, era un modo de reglamentar el mercado.

El aspecto productivo, igualmente, ha sido siempre tenido en la debida consideración, puesto que también la *Accademia dei Georgofili*, a partir de 1800, se dedicó en el campo científico-experimental a divulgar los resultados de las investigaciones realizadas sobre las enfermedades más comunes que afectan al olivo.

4.7. E s t r u c t u r a d e c o n t r o l

Nombre: CERTIQUALITY — Istituto di certificazione della qualità — Settore Certiagro

Dirección: Via G. Giardino, 4 — I-20123 Milano.

- 4.8. **E t i q u e t a d o:** El aceite de oliva virgen extra debe comercializarse en recipientes o botellas de una capacidad no superior a 5 litros.

En las etiquetas debe figurar el nombre «Lucca» denominación de origen protegida en caracteres claros e indelebles, además de las indicaciones previstas por las normas de etiquetado.

Asimismo, debe figurar un símbolo gráfico constituido por el logotipo específico y unívoco que se utiliza indisolublemente con la denominación de origen protegida.

El símbolo gráfico se presenta en forma de círculo con bordes irregulares perfilados, a modo de sello de lacre de medida real global de 2 × 2 cm, de color verde oscuro, según se especifica en el pliego de condiciones.

4.9. R e q u i s i t o s n a c i o n a l e s: —

N° CE: IT/00199/11.06.2001.

Fecha de recepción del expediente completo: 9 de octubre de 2003.