

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2016/C 304/08)

La presente publicación otorga el derecho de oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«OLIO DI CALABRIA»

N.º UE: IT-PGI-0005-01314 – 20.2.2015

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Olio di Calabria».

2. Estado miembro o tercer país

Italia.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.5, «Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)».

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

En el momento del despacho al consumo, el aceite de oliva virgen extra con Indicación Geográfica Protegida «Olio di Calabria» debe ser conforme con los parámetros específicos que se indican a continuación.

Características organolépticas:

— Color: del verde al amarillo pajizo, que presenta una variación de tonalidad con el tiempo.

— Características olfativo-gustativas:

Indicadores	Mediana
Atributo frutado de aceituna	2 – 8 (*)
Notas aromáticas específicas: herbáceo y/o alcachofa y/o floral	> 2-≤ 8
Amargo	3-6
Picante	4-6

(*) CVr% menor o igual a 20

Características químicas y físicas:

— ácido oleico (%): ≥ 70,

— acidez (%): ≤ 0,50,

— índice de peróxidos (meq O₂/kg): ≤ 12 meq O₂/kg,

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- espectrofotometría UV K232: $\leq 2,20$,
- espectrofotometría UV K270: $\leq 0,20$,
- fenoles-Polifenoles totales: ≥ 200 ppm.

Los parámetros cualitativos que no se mencionan explícitamente son, en cualquier caso, conformes con la normativa vigente de la UE relativa a los aceites de oliva virgen extra.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

La Indicación Geográfica Protegida «Olio di Calabria» se reserva para el aceite de oliva virgen extra obtenido a partir de aceitunas procedentes de los siguientes cultivares autóctonos, con una difusión preponderante en el territorio regional (cultivar preponderante): Carolea, Dolce di Rossano (sinónimo: Rossanese), Sinopolese (sin.: Chianota, Coccitana), Grossa di Gerace (sin.: Mammolese, Geracitana, Dolce), Tondina (sin.: Roggianella), Ottobratica (sin.: Dedarico, Perciasacchi), Grossa di Cassano (sin.: Cassanese) y Tonda di Strongoli presentes de forma aislada o combinada al menos en un 90 %. El 10 % restante puede proceder de cultivares de aceitunas autóctonas menos expandidas: Nostrana, Spezzanese, Santomauro, Dolce di Cerchiara, Tombarello, Ciciarello, Zinzifarica, Galatrese, Tonda di Filocaso, Tonda di Filadelfia, Borgese, Pennulara, Mafra, Vraja, Agristigna y Corniola. Están aceptados, en virtud de su función polinizadora, los demás cultivares nacionales hasta un máximo del 3 %.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases del proceso de producción: el cultivo, la recolección y la extracción del aceite deben tener lugar en la zona geográfica definida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere el nombre registrado*

Tras la extracción, el aceite debe conservarse en recipientes de acero inoxidable o de otro material idóneo para conservar el aceite, perfectamente limpios y sin trazas de detergentes, que estén situados en lugares frescos y secos con temperaturas comprendidas entre los 12 °C y los 20 °C para garantizar una conservación óptima del aceite de oliva virgen extra, con el fin de evitar variaciones no deseadas de las características químicas y organolépticas típicas del producto. Antes del envasado, el aceite debe someterse a un proceso de decantación natural, filtrado u otro medio físico adecuado para separar posibles residuos derivados de la extracción (borras, alpechín). Por lo que se refiere al almacenamiento en los contenedores, se pueden utilizar gases inertes. La Indicación Geográfica Protegida «Olio di Calabria» debe comercializarse en recipientes apropiados, como botellas de vidrio oscuro, cerámica y arcilla esmaltada, o en recipientes de hojalata, con una capacidad no superior a los cinco litros y provistos de etiqueta.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Está prohibido añadir a la Indicación Geográfica Protegida «Olio di Calabria» cualquier calificativo que no esté expresamente previsto en el presente pliego de condiciones, incluidos los adjetivos: «fine» (fino), «scelto» (escogido), «selezionato» (seleccionado), «superiore» (superior). Se admiten las referencias verídicas y verificables que permitan acreditar las prácticas de los productores individuales, en particular: «monovarietale» (monovarietal) seguida del nombre del cultivar utilizado, «raccolto meccanicamente» (cosechado mecánicamente), etc., previamente autorizadas por el organismo de control.

Se permite el uso verídico de nombres, razones sociales, logotipos privados siempre y cuando no tengan carácter laudatorio y no puedan inducir a engaño al consumidor.

La Indicación Geográfica Protegida «Olio di Calabria» debe figurar en la etiqueta en caracteres legibles e indelebles de manera que puedan distinguirse de las demás indicaciones que aparecen en la misma. Asimismo, en la etiqueta debe figurar el logotipo que se muestra a continuación. Es obligatorio indicar en la etiqueta el año de producción de las aceitunas. Se permite incluir una referencia al aceite que se haya obtenido mediante el modo de producción ecológica.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción del aceite de oliva virgen extra con Indicación Geográfica Protegida «Olio di Calabria» comprende todo el territorio administrativo de la región de Calabria.

5. Vínculo con la zona geográfica

En las áreas dedicadas al cultivo del olivo para la producción del aceite de oliva virgen extra con Indicación Geográfica Protegida «Olio di Calabria», el clima se caracteriza por una estación fría y húmeda, entre diciembre y febrero, con temperaturas mínimas que pueden descender por debajo de los 8 °C, a la que le sigue un período estival caluroso y seco, entre mayo y septiembre, con temperaturas que, a menudo, superan los 32 °C en julio y agosto, meses en los que tienen lugar largos períodos de sequía debidos al bajo porcentaje de pluviosidad, que suele ser inferior al 10 % de las precipitaciones anuales totales (600 mm de media).

Se trata de un clima templado de veranos secos, normalmente llamado «mediterráneo».

Asimismo, los terrenos en los que se halla el olivo presentan una morfología y constitución diferentes, como resultado de una evolución geológica y tectónica compleja que ha favorecido la creación de una estructura formada, en su mayor parte, por una serie de faldas cristalinas, llamada Arco Cábpro, como resultado de la formación de las cortezas oceánica y continental.

Las elevadas temperaturas y los largos períodos de sequía estival representan un factor medioambiental importante a la hora de determinar algunos índices de calidad del producto, como el contenido fenólico y la composición ácida, especialmente por lo que se refiere a los valores del ácido oleico, que garantizan la especificidad del producto.

La procedencia exclusivamente autóctona de los cultivares que se pueden utilizar, con un umbral mínimo del 90 % de la composición varietal, representa el elemento distintivo del producto final. Todo ello en virtud del hecho que, como demuestran numerosas fuentes bibliográficas, los aceites procedentes de cultivares autóctonos de Calabria con mayor repercusión cuantitativa que se recogen en el pliego de condiciones de producción como cultivar preponderante presentan, incluso de forma individual, características físicas, químicas y sensoriales conformes con las especificaciones indicadas (entre ellas, véase *Olive Germoplas – The cultivation, table olive and olive oil industry in Italy*, I. Muzzalupo [ed.], INTECH books, ISBN 978-953-51-0883-2, noviembre 2012).

De hecho, la utilización de los cultivares preponderantes permite obtener aceite con características químicas y organolépticas homogéneas y específicas, fácilmente identificables, que definen un perfil que el consumidor reconoce con facilidad. Dichas «particularidades organolépticas» del aceite de oliva virgen extra con Indicación Geográfica Protegida «Olio di Calabria» son, en particular, el atributo frutado de aceituna verde o en envero, las notas florales y de alcachofa, acompañadas de aromas persistentes de hierba recién cortada, hojas y tomate (verde/maduro). En cuanto a su sabor, el «Olio di Calabria» se reconoce por la estructura armoniosa de sus elementos constituyentes, que le aportan notas amargas y picantes, una característica que se debe a un contenido fenólico medio-alto.

Por lo que se refiere a la denominación «Olio di Calabria», merece especial atención un documento de 1992 que certifica la existencia y el registro del nombre «Olio di Calabria» en el antiguo «Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato – Ufficio Brevetti» (Ministerio de Industria, Comercio y Artesanía, Oficina de patentes), como título identificador del aceite regional.

La mención «Olio di Calabria» aparece también en documentación relativa a la comercialización de los aceites, concretamente, en numerosas facturas correspondientes al período 1975-2014.

Asimismo, la documentación sobre el intercambio comercial del aceite de Calabria, que certifica la calidad reconocida del producto, se recoge en documentos de 1865 que demuestran que algunas zonas geográficas de la región de Calabria suministraban aceite a la Casa de Borbón.

La voluntad de aumentar la calidad del aceite de Calabria y proteger la producción con el objeto de comercializar un producto cada vez mejor queda avalada por el hecho de que ya en 1888 se instituyó en Palmi (Reggio Calabria) con REAL DECRETO «[...] una almazara experimental para mejorar el aceite de oliva [...]» (*L'Olio Vergine di Oliva – un approccio alla valorizzazione*, V. Sciancalepore, Hoepli edizioni, 2002, pp. 141-143).

Las referencias documentales citadas demuestran que el binomio aceite-Calabria existe desde hace mucho tiempo.

Asimismo, el binomio aceite-Calabria, es decir, producto-territorio, cobra una importancia fundamental, también gracias a los esfuerzos de los productores de Calabria por lograr obtener un producto de aceite de oliva virgen extra de calidad que fuese capaz de combinar las condiciones ambientales y la tradición productiva. Tales esfuerzos han recibido un amplio reconocimiento en los diferentes concursos nacionales e internacionales.

Concursos y Premios Internacionales:

- 1.º clasificado en las ediciones IX-XII-XIV-XIX (de 2001 a 2011) del Premio Nacional Aceite de Oliva Virgen Extra de Calidad «Ercole Oliario».
- 2.º clasificado en la XVII edición del Premio Nacional Aceite de Oliva Virgen Extra de Calidad «Ercole Oliario» de 2009.

- Medalla de oro en las ediciones de 2004, 2006 y 2009 de Los Angeles County Fair Olive Oils of the World.
- Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico del Año en las ediciones de 2005, 2009 y 2010 de L'Extravergine-Guida ai Migliori Oli del Mondo di Qualità Accertata.
- 2.º puesto del Primer Campeonato del Mundo Shanghai Expo en 2010.
- 3.º clasificado en la edición de 2009 del Premio Montiferru.
- Gold Prestige TERRAOLIVO en las ediciones de 2011 y 2012.

Las numerosas distinciones han contribuido en los últimos años a aumentar y consolidar una reputación entre los operadores y los consumidores del Olio di Calabria que está unida a un aceite que contiene características específicas bien definidas y que, a través de su reconocimiento, obtendría la justa protección, el control necesario y la promoción que merece.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en el sitio Internet siguiente:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página inicial del sitio web del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), y pulsando en «Prodotti DOP IGP» (arriba, a la derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP STG» (al lado, a la izquierda de la pantalla) y, por último, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
