

## V

(Anuncios)

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de registro 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 474/07)

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

## DOCUMENTO ÚNICO

«MARCHE»

N.º UE: IT-PGI-0005-01338 — 26.5.2015

DOP ( ) IGP ( X )

1. **Nombre**

«Marche»

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*

La Indicación Geográfica Protegida «Marche» se reservará al aceite virgen extra procedente únicamente de aceitunas producidas en la zona geográfica indicada en el punto 4.

Para su despacho al consumo, el aceite de oliva virgen extra con Indicación Geográfica Protegida «Marche» debe responder a las siguientes características:

— color: amarillo/verde;

— características olfato-gustativas

| Indicadores | Mediana |
|-------------|---------|
| Defectos    | 0       |
| Frutado     | 3-7     |
| Amargo      | 2,5-7   |

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

| Indicadores                       | Mediana |
|-----------------------------------|---------|
| Picante                           | 3-7     |
| Hierba y/o almendra y/o alcachofa | 2-6     |

Acidez máxima total expresada en ácido oleico, en peso: 0,4 %

Índice de peróxidos:  $\leq 12$  (meq O<sub>2</sub>/kg)

Ácido oleico: mín. 72 %

Ácido linoleico: máx. 9 %

K232: máx. 2,2

K270: máx. 0,15

Delta K: máx. 0,005

Polifenoles totales: mín. 200 mg/kg (determinados mediante colorimetría y expresados en ácido gálico)

La IGP «Marche» se caracteriza por un frutado medio, verde, amargo medio, picante medio, con pequeñas oscilaciones hacia el intenso o hacia el ligero, ligadas a parámetros agronómicos/tecnológicos y a la añada; el frutado se caracteriza por notas herbáceas frescas junto a un aroma típico de hierba, en ocasiones acompañado/sustituido por aromas de almendra y/o alcachofa en función de la variedad prevalente.

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

Las variedades que incluye de manera predominante la Indicación Geográfica Protegida «Marche» son 12, de las que 10 son autóctonas. Las variedades autóctonas son las siguientes: Ascolana tierna, Carboncella, Coroncina, Mignola, Orbetana, Piantone di Falerone, Piantone di Mogliano, Raggia/Raggiola, Rosciola dei Colli Esini y Sargano di Fermo. Las otras dos variedades –Frantoio y Leccino– se emplean habitualmente, dado que ambas están presentes en el territorio desde hace alrededor de un siglo, a raíz de su difusión tras las fuertes heladas de 1905, 1929 y 1956, debido a su resistencia al frío y su buen rendimiento. Las 12 variedades arriba indicadas deben estar presentes en los olivares, por sí solas o de forma conjunta, en un porcentaje mínimo del 85 %. Se admiten otras variedades hasta un máximo del 15 %.

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

Todas las fases del proceso de producción —cultivo, cosecha y elaboración 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*

El aceite «Marche» IGP se debe comercializar en recipientes autorizados por la normativa vigente y con una capacidad no superior a 5 litros, sellados y provistos de etiqueta.

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

La etiqueta debe presentar la mención aceite de oliva virgen extra «Marche» IGP, que debe figurar con caracteres claros e indelebles, de manera que se pueda distinguir del resto de indicaciones que aparecen en ella.

No obstante, se admite la utilización de indicaciones que hagan referencia a nombres, razones sociales o marcas privadas y públicas, siempre que no tengan carácter laudatorio ni puedan inducir a engaño al consumidor.

Se autoriza el uso de nombres de explotaciones, plantaciones o fincas únicamente si el producto se ha obtenido exclusivamente con aceitunas recogidas en los olivares pertenecientes a la explotación. La referencia al envasado en la explotación olivícola se admite solamente si el envasado se ha llevado a cabo en la misma explotación.

Esas indicaciones deberán figurar en el etiquetado en caracteres de un tamaño (alto y ancho) igual o inferior a la mitad de los utilizados para evidenciar la Indicación Geográfica Protegida.

Se admite la utilización de la mención «monovarietale», seguida del nombre del cultivar empleado entre los que se enumeran en el punto 3.3.

Debe indicarse obligatoriamente en la etiqueta el año de producción de las aceitunas de las que se haya extraído el aceite.

Debe incluirse obligatoriamente en la etiqueta el símbolo europeo de la indicación geográfica protegida, en cuatricromía o en blanco y negro, con arreglo a la normativa vigente.

#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la Indicación Geográfica Protegida «Marche» abarca los siguientes municipios, cuyo territorio dispone de olivares y es idóneo para obtener producciones con las características de calidad establecidas. A continuación se desglosa la lista de los municipios que entran dentro de la zona IGP «Marche». Para los que no están incluidos íntegramente, se ofrece la lista de las hojas catastrales, también llamadas hojas de mapa, que se hallan dentro de la zona. La numeración de las hojas es unívoca por municipio; cada municipio está dividido en hojas y parcelas. Toda la documentación está depositada en la Agenzia delle Entrate (Catasto Terreni).

##### a) Municipios comprendidos por completo:

Acquaviva Picena, Agugliano, Altidona, Ancona, Appignano, Appignano del Tronto, Ascoli Piceno, Auditore, Barbara, Barchi, Belforte all'Isauro, Belforte del Chienti, Belmonte Piceno, Belvedere Ostrense, Camerano, Camerata Picena, Campofilone, Camporotondo di Fiastrone, Carassai, Cartoceto, Castel di Lama, Castelbellino, Castelfidardo, Castelleone di Suasa, Castelplanio, Castignano, Castorano, Chiaravalle, Cingoli, Civitanova Marche, Colli del Tronto, Colmurano, Corinaldo, Corridonia, Cossignano, Cupra Marittima, Cupramontana, Falconara Marittima, Falerone, Fano, Fermignano, Fermo, Filottrano, Folignano, Force, Fossombrone, Francavilla d'Ete, Fratte Rosa, Frontino, Gabicce Mare, Gradara, Grottammare, Grottazzolina, Gualdo, Isola del Piano, Jesi, Lapedona, Loreto, Loro Piceno, Lunano, Macerata, Macerata Feltria, Magliano di Tenna, Maiolati Spontini, Maltignano, Massa Fermata, Massignano, Mercatino Conca, Mergo, Mogliano, Mombaroccio, Mondavio, Mondolfo, Monsampietro Morico, Monsampolo del Tronto, Monsano, Montalto delle Marche, Montappone, Monte Cerignone, Monte Giberto, Monte Porzio, Monte Rinaldo, Monte Roberto, Monte San Giusto, Monte San Martino, Monte San Pietrangeli, Monte San Vito, Monte Urano, Monte Vidon Combatte, Monte Vidon Corrado, Montecalvo in Foglia, Montecarotto, Montecassiano, Monteciccardo, Montecopiolo, Montecosaro, Montedinove, Montefalcone Appennino, Montefano, Montefelcino, Montefiore dell'Aso, Montegiorgio, Montegranaro, Montegrimano Terme, Montelabbate, Monteleone di Fermo, Montelparo, Montelupone, Montemaggiore al Metauro, Montemarciano, Monteprandone, Monterubbiano, Montottone, Moresco, Morro d'Alba, Morrovalle, Numana, Offagna, Offida, Orciano di Pesaro, Ortezzano, Osimo, Ostra, Ostra Vetere, Palmiano, Pedaso, Peglio, Penna San Giovanni, Pergola, Pesaro, Petriano, Petriolo, Petritoli, Piagge, Piandimeleto, Pietrarubbia, Poggio San Marcello, Pollenza, Polverigi, Ponzano di Fermo, Porto Recanati, Porto San Giorgio, Porto Sant'Elpidio, Potenza Picena, Rapagnano, Recanati, Ripatransone, Ripe San Ginesio, Rosora, Rotella, Saltara, San Benedetto Del Tronto, San Costanzo, San Giorgio di Pesaro, San Lorenzo in Campo, San Marcello, San Paolo di Jesi, Santa Maria Nuova, Santa Vittoria in Matenano, Sant'Angelo in Pontano, Sant'Elpidio a Mare, Sant'Ippolito, Sassocorvaro, Sassofeltrio, Senigallia, Serra de'Conti, Serrungarina, Servigliano, Sirolo, Smerillo, Spinetoli, Staffolo, Tavoleto, Tavullia, Tolentino, Torre San Patrizio, Trecastelli, Treia, Urbino, Urbisaglia, Vallefoglia, Venarotta.

##### b) Municipios comprendidos parcialmente (el guion indica que comprende todas las hojas catastrales incluidas entre los dos extremos; por ejemplo, 4-8 indica que están comprendidas las hojas 4, 5, 6, 7 y 8):

Acquacarina-Hojas n.º 3, 7, 8; Acqualagna-Hojas n.º 1-31, 34-54; Acquasanta Terme-Hojas n.º 12, 22-26, 34-39, 45-50, 57-67, 71, 73-84, 90-92, 95-98, 104, 105, 110-113; Amandola-Hojas n.º 1-26, 29-34, 40-50, 53-60, 65, 66, 68-70; Apecchio-Hojas n.º 2-7, 21; Apiro-Hojas n.º 1-20, 22-29, 33-41, 48-50, 53-55, 64, 65; Arcevia-Hojas n.º 1-39, 41-48, 52-59, 63-69, 73, 75-79, 84-90, 93-101, 103-109, 114-121, 123; Cagli-Hojas n.º 1-40, 42-61, 65-83, 85-104, 107-117, 122-138, 150-157, 176-180, 192-198; Caldarola-Hojas n.º 1, 2, 6, 8, 13-16, 22-25, 30; Camerino-Hojas n.º 1-9, 15-19, 25-28, 34-36, 43-50, 58-65, 71-75, 78-87, 89, 90, 102-124; Carpegna-Hojas n.º 1-24, 28-30; Castelraimondo-Hojas n.º 1, 3, 4, 10-22, 24-28, 30-32; Cerreto d'Esi-Hojas n.º 1-3, 8-20; Cessapalombo-Hojas n.º 1, 2, 4, 5, 7-9; Comunanza-Hojas n.º 1-16, 18-25, 27-30, 33-38, 41-44, 46-52, 54; Esanatoglia-Hojas n.º 2-4, 9-11, 13, 14, 17, 19, 20, 26; Fabriano-Hojas n.º 19-22, 25, 26, 39-43, 57-63, 80-87, 93-103, 117-122, 136-143, 153-159, 167-170, 177-180, 192-195, 208, 216, 225-227; Fiastra-Hojas n.º 1, 6-8, 10, 11, 14-17, 23-26, 32-37, 40, 45; Fiordimonte-Hojas n.º 1-7; Frontone-Hojas n.º 1-12, 15; Gagliole-Hojas n.º 6, 7, 11-13, 16-19, 21, 22; Genga-Hojas n.º 1-3, 7, 12, 18, 20, 24, 25, 29, 34, 40-42, 50-52, 60-63, 68-70; Matelica-Hojas n.º 11, 16-19, 21-26, 31-35, 40-45, 48-58, 60-83; Mercatello sul Metauro-Hojas n.º 27-29, 36, 47-51, 59-61, 69; Montefortino-Hojas n.º 6-8, 11, 12, 19, 22, 23, 28, 35, 46; Montegallo-Hojas n.º 7, 8, 13; Muccia-Hojas n.º 1, 4, 7-9, 11, 12, 18-21; Pieve Torina-Hojas n.º 2, 5-7, 23-25, 35-37; Pievebovigliana-Hojas n.º 1-16, 20, 21, 26; Piobbico-Hojas n.º 8, 16, 17; Pioraco-Hojas n.º 8-10, 12-15; Poggio San Vicino-Hojas n.º 1, 2, 5, 6, 11; Roccafluvione-Hojas n.º 1-22, 27-36, 38, 40-50, 52-60; San Ginesio-Hojas n.º 1-35, 37, 39-56, 59-64, 68-77; San Severino Marche-Hojas n.º 1-6, 13-26, 31-40, 45-51, 57-67, 68, 77-85, 90-100, 106-117, 120-128, 131-143, 148-159, 165-172, 181-186, 191-197; Sant'Angelo in Vado-Hojas n.º 1-49, 52-56, 60-64, 67-87; Sarnano-Hojas n.º 1-5, 7, 9-15, 21-24, 29-32, 36-39, 43-45; Sassoferrato-Hojas n.º 1-4, 6-9, 12-16, 21-25, 27-35, 37-46, 48-57, 61-68, 72-75, 82-88, 93-96, 100-102, 107-110, 117-119, 125-128, 136, 137; Serra San Quirico-Hojas n.º 1-3, 5-10, 16-20, 25-28, 32-36, 38-43, 45; Serra Sant'Abbondio-Hojas n.º 1-5, 7-10, 12, 15-17; Serrapetrona-Hojas n.º 9-13, 19, 20, 25, 26, 30, 31, 34; Urbania-Hojas n.º 1-16, 18, 19, 21-33, 38-44, 48-59, 64-69, 76, 77.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

La reputación del aceite «Marche» es muy antigua y se ha mantenido hasta nuestros días. Los datos históricos más antiguos hacen referencia al aceite «di Marca» o «de Marchia», mientras que en los dos últimos siglos se ha difundido aún más la declinación plural aceite «Marche», con respecto al nombre de la región, que aparece definitivamente en el decreto de anexión al Estado italiano de 1860.

Existen menciones del aceite Marche y de su calidad en el período de los Señoríos. En 1228, los buques de Las Marcas que atracaban en la ribera del Po en Ferrara debían pagar un peaje, «il ripatico», que consistía en 25 libras de aceite al que se le confería un valor superior respecto al aceite de otras regiones. Así lo confirman los capitulaciones del Arte de los «Ternieri» de Venecia, redactadas en 1263, en las que se establece que «el aceite de Marchia» se debía separar de las demás producciones semejantes para revenderlo a un precio superior en virtud de su color y su sabor.

El aceite Marche se vendía también a los comerciantes florentinos; en 1347, los laneros de Florencia importaron desde Las Marcas 2 500 tinajas de aceite de oliva. Esta exportación hacia las demás regiones continuó hasta mediados del siglo XVII. Por último, en la carta que escribió en febrero de 1828 el gran poeta de Las Marcas, Giacomo Leopardi, señala a su padre que «el aceite de La Marca» era famoso incluso fuera de la región.

Esta antiquísima reputación ha permanecido inmutable con el paso de los siglos y ahora, más que nunca, el aceite «Marche» constituye un aceite buscado y apreciado gracias a sus características. Lo demuestran los numerosos reconocimientos a nivel nacional e internacional que han obtenido las explotaciones de Las Marcas en los últimos años (reconocimiento como el mejor aceite italiano producido mediante el método tradicional y menciones de Unión Mediterránea de Degustadores de Aceite, World Culinary Cup en el Expogast, International Olive Oil Award de Zúrich, Los Angeles County Fair, Der Feinschmecker, Due Olive Award de Slow Food, BioFach, AVPA de París, New York International Olive Oil Competition, Global Olive Oil Competition de Shangai, Copenhagen International Olive Oil Awards, Orciolo d'oro de Enohobby, Ercole Olivario).

A todo esto cabe añadir la difusión del nombre tanto en el sector comercial como en el lenguaje común, que deriva de numerosos aspectos objetivos. Entre todos ellos, si se teclean en los principales motores de búsqueda las palabras «olio Marche», se pueden encontrar miles de documentos, muchos de los cuales son especialmente significativos y atestiguan la difusión del nombre entre los trabajadores, incluidos los operadores económicos.

En el comercio, la difusión se ha limitado, en los últimos años, debido a la regulación europea sobre la indicación del origen (Reglamento (CE) n.º 2815/98, Reglamento (CE) n.º 1019/2002 y Reglamento (UE) n.º 29/2012); no obstante, la demanda del mercado ha animado a algunos productores a utilizar, a pesar de todo, la referencia geográfica de aceite «Marche», tal como lo demuestran las numerosas sanciones del departamento competente del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales italiano.

Esta elevada reputación del aceite «Marche» deriva, sin duda alguna, de sus características de calidad, que se deben a un conjunto de factores: edafológicos y climáticos, tecnológicos y socioeconómicos.

El aceite Marche es un producto reconocible, por su color amarillo verdoso y un frutado medio o medio-intenso. En general, es un aceite con un gusto muy aromático y equilibrado. La descripción del perfil organoléptico y sensorial del aceite «Marche», que se desprende de análisis realizados a 259 muestras a partir de 2009, se ve corroborada por el informe técnico elaborado por el jefe del tribunal del ASSAM (tribunal acreditado por el COI en 2001 y ahora también autorizado por el Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales).

Otro estudio, llevado a cabo por el Istituto di Elaiotecnica de Pescara, para poner de relieve «Elementos caracterizadores interregionales», ha analizado centenares de muestras de aceite producido en el territorio de Las Marcas para los que se han registrado los espectros de <sup>13</sup>C. El análisis estadístico de la intensidad relativa de las señales <sup>13</sup>C de los ácidos grasos de los triglicéridos tiene por objeto identificar la reagrupación de aceites homogéneos condicionados por la zona geográfica de producción. Sobre esta base científica, el estudio ha comprobado que, en comparación con otros aceites procedentes de las regiones Abruzzos y Apulia, los aceites procedentes de la región de Las Marcas forman una «reagrupación distinguida». Esto confirma aún más la especificidad del aceite de Las Marcas, debido a sus propias características específicas atribuibles a la interacción entre ambiente geográfico y territorio de producción.

Desde el punto de vista climático, según la clasificación de Mennella, que ha dividido Italia en 15 grupos climáticos, Las Marcas, caracterizada por una isoterma anual entre los 15.º y los 16.º, entra dentro de la zona 6 (lado del Adriático central).

La zona de producción cubre alrededor del 76 % de la superficie regional y asegura la sostenibilidad económica de la IGP, ya que permite disponer de una masa crítica de producto que, si bien representa una cuota de entre el 0,5 % y el 0,7 % de la producción nacional, puede garantizar una remuneración satisfactoria a los agricultores, en el respeto de uno de los principios fundamentales del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

La especificidad del producto no presenta variaciones sensibles entre las diferentes zonas olivícolas de Las Marcas, ya que la zona de producción es bastante homogénea. Asimismo, huelga decir que, en la producción del aceite «Marche», intervienen en gran medida las variedades autóctonas que se han seleccionado y han arraigado con el paso de los siglos.

La región de Las Marcas es la región adriática más al norte en la que el olivo representa el principal cultivo arbóreo. Este hecho contribuye a la unicidad del producto, que se caracteriza por una fluidez debida a la menor síntesis de los ácidos grasos saturados, como el palmítico y el linoleico, respecto al ácido oleico y otros ácidos grasos insaturados. Dicha composición ácida lo acerca más a los aceites del Garda y de Liguria, zonas con poca presencia de olivicultura y con una consiguiente insaturación de la materia grasa debido a las condiciones climáticas semi-continuales. Asimismo, las temperaturas normalmente poco elevadas favorecen la presencia de polifenoles, cuyo contenido es más alto entre todas las denominaciones italianas registradas (42 DOP y 1 IGP). Las variedades locales, que se han adaptado al medio ambiente de Las Marcas con el paso de los siglos, enriquecen aún más las características gustativas del aceite, con sus aromas peculiares (hierba, almendra, alcachofa).

Otro elemento que aporta especificidad al aceite «Marche» es el nivel de acidez máxima (0,4 %), que es el más bajo en absoluto entre las denominaciones registradas. Este parámetro de calidad reduce notablemente la variabilidad del aceite obtenido en la zona de producción definida.

Otro factor que contribuye a caracterizar la calidad del aceite de Las Marcas es la especial atención que se ha prestado tradicionalmente en la fase de cosecha, tanto por lo que se refiere a la elección del período óptimo, como en cuanto a la modalidad utilizada. Con el paso del tiempo, se ha mantenido la modalidad de recolectar el fruto directamente de la planta, arrancándolo a mano o con la ayuda de instrumentos facilitadores –práctica más habitual actualmente– o con sistemas mecánicos que garanticen la integridad del fruto. En Las Marcas nunca se ha practicado la cosecha de la aceituna que se ha caído al suelo.

Incluso la tecnología de extracción tiene una larga tradición en Las Marcas. Un censo de 1910 en la provincia de Ancona recoge 163 almazaras activas, entre fuerza animal y fuerza motriz, una cifra que hace intuir la presencia de una importante cantidad de instalaciones en todos los municipios de la región dedicadas al cultivo del olivo. En 2000 se encontraban activas en la región 165 almazaras. Esto permite afirmar que hoy, en todos los municipios en los que está presente la olivicultura, se asegura el servicio de prensado de las aceitunas, dado el gran reparto de las instalaciones. Una verdadera red de almazaras que garantiza que la molienda tenga lugar rápidamente, manteniendo inalterada la calidad de las aceitunas. La disponibilidad de tecnologías modernas también se debe a la presencia, en Las Marcas, de la empresa líder a nivel mundial del sector de la producción de maquinaria para la industria aceitera.

### **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 web 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](http://www.politicheagricole.it)), y pulsando en «Prodotti DOP e IGP» (arriba, a la derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP, IGP e STG» (al lado, a la izquierda de la pantalla) y, por último, en «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».