

Diario Oficial de la Unión Europea

C 78



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

66.º año

2 de marzo de 2023

Sumario

II Comunicaciones

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2023/C 78/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.11018 — COMPAGNIA SIDERURGICA ITALIANA / STEELAG DEUTSCHLAND) ⁽¹⁾	1
2023/C 78/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10991 — GIP / KKR / VODAFONE / VANTAGE TOWERS) ⁽¹⁾	2
2023/C 78/03	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.11042 — BLACKROCK / AT&T / GIGAPOWER) ⁽¹⁾	3
2023/C 78/04	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10993 — T-MOBILE AUSTRIA HOLDING / MERIDIAM INVESTMENT / JV) ⁽¹⁾	4

IV Información

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2023/C 78/05	Tipo de interés aplicado por el Banco Central Europeo a sus principales operaciones de refinanciación: — 2,50 % a 1 de marzo de 2023 — Tipo de cambio del euro	5
2023/C 78/06	Resumen de las Decisiones de la Comisión Europea sobre las autorizaciones de comercialización para el uso o las autorizaciones de uso de las sustancias incluidas en el anexo XIV del Reglamento (CE) n.º 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y mezclas químicas (REACH) [Publicado de conformidad con el artículo 64, apartado 9, del Reglamento (CE) n.º 1907/2006] ⁽¹⁾	6

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

Órgano de Vigilancia de la AELC

2023/C 78/07	Ayuda estatal. Decisión de no formular objeciones	7
2023/C 78/08	Comunicación del Órgano de Vigilancia de la AELC relativa a los tipos de interés vigentes para la recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia y actualización para los Estados de la AELC aplicables a partir del 1 de diciembre de 2022 — <i>Publicados de conformidad con las normas relativas a los tipos de referencia y actualización establecidos en la parte VII de las Directrices del Órgano de Vigilancia sobre ayudas estatales y en el artículo 10 de la Decisión del Órgano de Vigilancia de la AELC n.º 195/04/COL, de 14 de julio de 2004</i>	9

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2023/C 78/09	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10933 – ORLEN / SGE / OSGE) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	10
2023/C 78/10	Notificación previa de una concentración (Asunto M.11066 – BERKSHIRE PARTNERS / GTCR / POINT BROADBAND) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	12

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2023/C 78/11	Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el 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	14
2023/C 78/12	Publicación de una solicitud de registro de un nombre 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	31

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

II

(Comunicaciones)

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.11018 — COMPAGNIA SIDERURGICA ITALIANA / STEELAG DEUTSCHLAND)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2023/C 78/01)

El 20 de febrero de 2023, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32023M11018. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada
(Asunto M.10991 — GIP / KKR / VODAFONE / VANTAGE TOWERS)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 78/02)

El 22 de febrero de 2023, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32023M10991. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada
(Asunto M.11042 — BLACKROCK / AT&T / GIGAPOWERS)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 78/03)

El 23 de febrero de 2023, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32023M11042. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.10993 — T-MOBILE AUSTRIA HOLDING / MERIDIAM INVESTMENT / JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2023/C 78/04)

El 27 de febrero de 2023, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32023M10993. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de interés aplicado por el Banco Central Europeo a sus principales operaciones de refinanciación ⁽¹⁾:

2,50 % a 1 de marzo de 2023

Tipo de cambio del euro ⁽²⁾

1 de marzo de 2023

(2023/C 78/05)

1 euro =

Moneda			Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,0684	CAD	dólar canadiense	1,4531
JPY	yen japonés	144,82	HKD	dólar de Hong Kong	8,3866
DKK	corona danesa	7,4431	NZD	dólar neozelandés	1,7048
GBP	libra esterlina	0,88574	SGD	dólar de Singapur	1,4316
SEK	corona sueca	11,1000	KRW	won de Corea del Sur	1 389,03
CHF	franco suizo	0,9997	ZAR	rand sudafricano	19,3769
ISK	corona islandesa	151,70	CNY	yuan renminbi	7,3349
NOK	corona noruega	11,0365	IDR	rupia indonesia	16 273,43
BGN	leva búlgara	1,9558	MYR	ringit malayo	4,7784
CZK	corona checa	23,426	PHP	peso filipino	58,762
HUF	forinto húngaro	373,58	RUB	rublo ruso	
PLN	esloti polaco	4,6745	THB	bat tailandés	37,063
RON	leu rumano	4,9174	BRL	real brasileño	5,5535
TRY	lira turca	20,1798	MXN	peso mexicano	19,4883
AUD	dólar australiano	1,5776	INR	rupia india	88,0848

⁽¹⁾ Tipo aplicado a la más reciente operación llevada a cabo antes del día indicado. En el caso de una licitación con tipo variable, el tipo de interés es el índice marginal.

⁽²⁾ Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

Resumen de las Decisiones de la Comisión Europea sobre las autorizaciones de comercialización para el uso o las autorizaciones de uso de las sustancias incluidas en el anexo XIV del Reglamento (CE) n.º 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y mezclas químicas (REACH)

[Publicado de conformidad con el artículo 64, apartado 9, del Reglamento (CE) n.º 1907/2006 ⁽¹⁾]

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 78/06)

Decisión por la que se concede una autorización

Referencia de la Decisión ⁽¹⁾	Fecha de la Decisión	Nombre de la sustancia	Titular de la autorización	Número de autorización	Uso autorizado	Fecha de expiración del período de revisión	Motivos de la Decisión
C(2023) 1180	23 de febrero de 2023	4-(1,1,3,3-tetrametil-butil)fenol, etoxilado («4-tert-OPnEO») N.º CE-; n.º CAS-	Wallac Oy, Mustionkatu 6, 20750 Turku (Finlandia)	REACH/23/5/0	Formulación del 4-tert-OPnEO (como Triton X-100) para su uso en el tampón de ensayo del kit GSP® Neonatal GALT, empleado para la determinación semicuantitativa de actividad de la galactosa-1-fosfato uridiltransferasa (GALT)	4 de enero de 2026	De conformidad con el artículo 60, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1907/2006, las ventajas socioeconómicas compensan los riesgos para la salud humana y el medio ambiente derivados del uso de la sustancia, y no hay sustancias o tecnologías alternativas adecuadas.
				REACH/23/5/1	En el tampón de ensayo del kit GSP® Neonatal GALT, empleado para la determinación semicuantitativa de actividad de la galactosa-1-fosfato uridiltransferasa (GALT)		

⁽¹⁾ La Decisión está disponible en el sitio web de la Comisión Europea: Autorización (europa.eu).

⁽¹⁾ DO L 396 de 30.12.2006, p. 1.

INFORMACIÓN RELATIVA AL ESPACIO ECONÓMICO EUROPEO

ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC

Ayuda estatal. Decisión de no formular objeciones

(2023/C 78/07)

El Órgano de Vigilancia de la AELC no formula objeciones a la siguiente medida de ayuda estatal:

Fecha de adopción de la decisión	7 de noviembre de 2022
Asunto n.º	89494
Decisión n.º	199/22/COL
Estado AELC	Noruega
Denominación (o nombre del beneficiario)	Marco temporal de crisis: Sistema de garantía para las empresas especialmente afectadas por el fuerte aumento de los precios de la electricidad
Base jurídica	Decisión parlamentaria de 27 de octubre de 2022, por la que se autoriza la medida y su presupuesto, tal como se establece en Innst. 34 S (2022-2023), sobre la base de la propuesta del Gobierno en la Prop. 142 S (2021-2022) y el Reglamento del Ministerio de Comercio, Industria y Pesca para la Financiación de las Exportaciones Noruega.
Tipo de medida	Ayuda
Objetivo	Garantizar que las empresas que, en condiciones normales de mercado, pueden cubrir sus costes de electricidad y son solventes pero se ven especialmente afectadas por el fuerte aumento de los precios de la electricidad y se enfrentan a necesidades agudas de liquidez debido a dichos aumentos, puedan asegurar esa liquidez.
Forma de la ayuda	Garantías
Presupuesto	1 000 millones NOK
Intensidad	Las garantías no superarán el 90 % del valor más bajo de i) el 15 % del volumen de negocios anual medio de los tres últimos períodos contables cerrados, y ii) el 50 % de los costes energéticos durante los doce meses anteriores al mes en que se presente la solicitud de ayuda.
Vigencia	8 de noviembre de 2022 – 31 de marzo de 2023
Sectores económicos	El régimen no se limita a sectores seleccionados. Las entidades de crédito y otras entidades financieras quedan excluidas como beneficiarios financieros admisibles.

Nombre y dirección del organismo que concede las ayudas	Eksfin – Export Finance Norway Dirección postal: PB 1763 Vika N-0122 Oslo NORWAY
---	--

El texto de la decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en la página web del Órgano de Vigilancia de la AELC: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>.

Comunicación del Órgano de Vigilancia de la AELC relativa a los tipos de interés vigentes para la recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia y actualización para los Estados de la AELC aplicables a partir del 1 de diciembre de 2022

Publicados de conformidad con las normas relativas a los tipos de referencia y actualización establecidos en la parte VII de las Directrices del Órgano de Vigilancia sobre ayudas estatales y en el artículo 10 de la Decisión del Órgano de Vigilancia de la AELC n.º 195/04/COL, de 14 de julio de 2004 ⁽¹⁾

(2023/C 78/08)

Los tipos básicos se calculan de conformidad con el capítulo relativo al método para fijar los tipos de referencia y actualización de las Directrices del Órgano de Vigilancia sobre ayudas estatales, en su versión modificada por la Decisión del Órgano de Vigilancia de la AELC n.º 788/08/COL, de 17 de diciembre de 2008. Para obtener los tipos de referencia aplicables deberán añadirse los márgenes correspondientes al tipo básico, de conformidad con las Directrices sobre ayudas estatales.

Los tipos básicos han quedado fijados de la manera siguiente:

	Islandia	Liechtenstein	Noruega
1.12.2022 –	6,13	- 0,45	2,81

⁽¹⁾ DO L 139 de 25.5.2006, p. 37, y Suplemento EEE del DO n.º 26/2006 de 25.5.2006, p. 1.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración

(Asunto M.10933 – ORLEN / SGE / OSGE)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 78/09)

1. El miércoles 22 de febrero de 2023, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Polski Koncern Naftowy Orlen S.A. («ORLEN», Polonia), una entidad cotizada ⁽²⁾.
- Synthos Green Energy S.A. («SGE», Polonia), bajo el control en última instancia de MS Galleon GmbH.
- Orlen Synthos Green Energy sp. z o.o. («OSGE», Polonia), bajo el control conjunto de ORLEN y SGE.

ORLEN y SGE controlan conjuntamente OSGE, una empresa en participación sin plenas funciones. Tras la transformación del modelo de negocio existente de OSGE mediante la expansión y aceleración de sus actividades, OSGE pasará de no tener a tener funciones plenas. Este cambio de OSGE equivale a una concentración a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 4, del Reglamento de concentraciones.

La concentración se lleva a cabo mediante un acuerdo adoptado por la junta de accionistas de OSGE por el que se establece la transformación del plan de negocio de OSGE y la ampliación y aceleración de sus actividades.

2. Las actividades de las empresas mencionadas son las siguientes:

- ORLEN se dedica al refinado de petróleo y al comercio minorista de gasolina.
- SGE desarrolla soluciones energéticas sin emisiones.

3. Las actividades de OSGE son las siguientes:

- Promoción e implantación de pequeñas centrales nucleares basadas en tecnología de reactores micromodulares y reactores modulares pequeños, búsqueda de posibles emplazamientos para reactores y, una vez que las centrales nucleares estén en funcionamiento, comercialización de la electricidad generada mediante esa tecnología en Polonia. La actividad principal de OSGE será la generación y el suministro de electricidad en Polonia.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

⁽²⁾ El 35,66 % de las acciones de ORLEN pertenece al Tesoro Público de la República de Polonia. Los demás accionistas principales son Nationale-Nederlanden OFE (7,31 %) y Aviva OFE Aviva Santander (5,43 %).

4. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas operaciones de concentración con arreglo al Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽³⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento establecido en dicha Comunicación.

5. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la referencia siguiente:

M.10933 – ORLEN / SGE / OSGE

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la dirección siguiente:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽³⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificación previa de una concentración
(Asunto M.11066 – BERKSHIRE PARTNERS / GTCR / POINT BROADBAND)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 78/10)

1. El 23 de febrero de 2023, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

La presente notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Berkshire Partners LLC («Berkshire», Estados Unidos),
- GTCR, LLC («GTCR», Estados Unidos),
- Point Broadband Holdings, LLC («Point Broadband», Estados Unidos), bajo el control de GTCR,

Berkshire y GTCR adquirirán, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y del artículo 3, apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de Point Broadband.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son las siguientes:

- Berkshire es una sociedad de capital inversión con sede en Boston (Estados Unidos) que invierte en empresas bien posicionadas y en crecimiento en los ámbitos de la tecnología y las comunicaciones, los consumidores, la asistencia sanitaria y los servicios a las empresas e industriales.
- GTCR es una sociedad de capital inversión con sede en Estados Unidos, centrada en la inversión en empresas en crecimiento de los sectores de tecnología y servicios financieros, asistencia sanitaria, tecnología, telecomunicaciones y medios de comunicación y servicios a las empresas.
- Point Broadband presta servicios de datos de alta velocidad de fibra a las instalaciones a clientes residenciales y profesionales de zonas rurales y carentes de servicios adecuados en Estados Unidos.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas operaciones de concentración con arreglo al Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la referencia siguiente:

M.11066 – BERKSHIRE PARTNERS / GTCR / POINT BROADBAND

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico o correo postal a la dirección siguiente:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Dirección postal:
Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el 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

(2023/C 78/11)

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

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«Riviera Ligure»

N.º UE: PDO-IT-1540-AM03 – 4.6.2021

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure [Consorcio para la protección de la DOP aceite de oliva virgen extra «Riviera Ligure»], Via T. Schiva, 29 – 18100 Imperia, Italia; Teléfono +39 0183767924; Fax +39 0183769039; Correo electrónico: info@oliorivieraligure.it

El Consorcio para la protección de la DOP del aceite de oliva virgen extra «Riviera Ligure» está constituido por los productores de la DOP «Riviera Ligure» y tiene derecho a presentar una solicitud de modificación con arreglo al artículo 13, párrafo primero, del Decreto del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales n.º 12511 de 14 de octubre de 2013.

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación o las modificaciones

- ☐ Nombre del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☒ Zona geográfica
- ☒ Prueba del origen

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- ☒ Método de obtención
- ☒ Vínculo
- ☒ Etiquetado
- ☒ Otros: envasado

4. Tipo de modificación

- ☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. Modificaciones

Descripción del producto que se designa con el nombre indicado

Uso del nombre «Riviera Ligure»

Modificación que afecta al artículo 1 del pliego de condiciones y al punto 4.2 del resumen publicado, actual punto 3.2 del documento único.

- El término «denominación de origen controlada», utilizado anteriormente, se sustituye por «denominación de origen protegida» allí donde aparece en el pliego de condiciones.
- Se introduce la posibilidad de utilizar la denominación «Riviera Ligure» para todo el aceite obtenido en la zona geográfica delimitada, de modo que ya no es obligatorio utilizar indicaciones geográficas complementarias.
- Se corrige el nombre de la indicación geográfica, ya que contenía un error en este artículo.

Versión actual del pliego de condiciones:

«La denominación de origen controlada “Riviera Ligure”, acompañada de una de las siguientes indicaciones geográficas complementarias: “Riviera dei Fiori”, “Riviera del Ponente Savonese” y “Riviera del Levante”, está reservada para el aceite de oliva virgen extra que cumpla las condiciones y los requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones.».

Nueva versión:

«La denominación de origen protegida “Riviera Ligure” está reservada para el aceite de oliva virgen extra que cumpla las condiciones y los requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones.».

La modificación responde a una necesidad urgente de los productores. En el momento del registro de la DOP, los productos con la denominación «Riviera Ligure» se vendían en mercados más locales, en los que el uso de indicaciones geográficas complementarias era importante. La venta del producto en mercados más amplios y su promoción a lo largo de los años ha puesto de manifiesto que el uso de la denominación «Riviera Ligure», sin añadir necesariamente indicaciones geográficas complementarias, es una forma mucho más eficaz de presentar y promocionar el producto. No obstante, los operadores tienen libertad para decidir si utilizan o no esta opción.

Las indicaciones geográficas complementarias también limitaban el número de productores que podían utilizar la denominación «Riviera Ligure», ya que las restricciones relacionadas con las variedades de aceitunas que debían utilizarse en las distintas subzonas hacía difícil adherirse al sistema de control. Por lo tanto, la posibilidad de aplicar la denominación «Riviera Ligure» a toda la zona geográfica permitirá aumentar el número de operadores que pueden utilizar la denominación de origen.

Descripción del producto

Modificación que afecta al artículo 7 del pliego de condiciones, al punto 4.2 del resumen publicado y al punto 3.2 del documento único.

- En consonancia con las modificaciones anteriores, se propone un conjunto único de características en el momento del despacho al consumo.

Versión actual del pliego de condiciones:

- «1. El aceite de oliva virgen extra con denominación de origen controlada “Riviera Ligure” y la indicación geográfica complementaria “Riviera dei Fiori” debe presentar las siguientes características en el momento del despacho al consumo:

Color: oscila entre el amarillo y el amarillo verdoso

descriptores para la evaluación organoléptica (COI/T.20/Doc. n.º 22):

In the organoleptic assessment, the median for defects must be equal to 0

Afrutado: mediana ≥ 3

Picante: mediana ≤ 2

Amargo: mediana ≤ 2

Suave: mediana ≥ 4

Acidez máxima total expresada en peso de ácido oleico: no superior a 0,5 gramos por cada 100 gramos de aceite

Índice de peróxidos: ≤ 17 mEq O₂/kg

K232 $\leq 2,30$

K270 $\leq 0,160$

2. El aceite de oliva virgen extra con denominación de origen controlada “Riviera Ligure” y la indicación geográfica complementaria “Riviera del Ponente Savonese” debe presentar las siguientes características en el momento del despacho al consumo:

Color: oscila entre el amarillo verdoso y el amarillo

Descriptores para la evaluación organoléptica (COI/T.20/Doc. n.º 22):

Para la evaluación organoléptica, la mediana del defecto debe ser igual a 0

Afrutado: mediana ≥ 3

Picante: mediana $\leq 2,5$

Amargo: mediana $\leq 2,5$

Suave: mediana ≥ 4

Acidez máxima total expresada en peso de ácido oleico: no superior a 0,5 gramos por cada 100 gramos de aceite.

Índice de peróxidos: ≤ 17 mEq O₂/kg

K232 $\leq 2,30$

K270 $\leq 0,160$

3. El aceite de oliva virgen extra con denominación de origen controlada “Riviera Ligure” y la indicación geográfica complementaria “Riviera di Levante” debe presentar las siguientes características en el momento del despacho al consumo:

Color: oscila entre el amarillo y el amarillo verdoso

descriptores para la evaluación organoléptica (COI/T.20/Doc. n.º 22):

Para la evaluación organoléptica, la mediana del defecto debe ser igual a 0

Afrutado: mediana ≥ 3

Picante: mediana ≤ 4

Amargo: mediana ≤ 4

Suave: mediana ≥ 4

Acidez máxima total expresada en peso de ácido oleico: no superior a 0,8 gramos por cada 100 gramos de aceite.

Índice de peróxidos: ≤ 18 mEq O₂/kg

K232 $\leq 2,30$

K270 $\leq 0,160$

4. El resto de los parámetros no mencionados expresamente deben ser conformes a la normativa vigente de la UE.
5. En cada campaña oleícola, el Consorcio para la protección de la DOP selecciona el número adecuado de muestras representativas del aceite a que se refiere el artículo 1 y las conserva en condiciones óptimas para su utilización como patrones de referencia en los exámenes organolépticos.
6. La identificación oficial de los aceites durante la fase de envasado solo deberá efectuarse una vez completado el procedimiento establecido en el programa de control aprobado por el Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales.».

Nueva versión:

- «1. El aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida “Riviera Ligure” debe presentar las características siguientes en el momento del despacho al consumo:

descriptores para la evaluación organoléptica (COI/T.20/Doc. n.º 22):

Para la evaluación organoléptica, la mediana del defecto debe ser igual a 0

Afrutado: mediana $\geq 3,0$

Picante: mediana $\leq 5,0$

Amargo: mediana $\leq 4,5$

Suave: mediana $\geq 2,0$

Acidez máxima total expresada en peso de ácido oleico: no superior a 0,5 gramos por cada 100 gramos de aceite

Índice de peróxidos: ≤ 17 mEq O₂/kg

K232 $\leq 2,30$

K270 $\leq 0,16$

2. El resto de los parámetros no mencionados expresamente deben ser conformes a la normativa de la UE.».

En consonancia con la modificación anterior, se propone un conjunto único de características en el momento del despacho al consumo; esto permite incorporar las características químicas, físicas y sensoriales de los aceites de las zonas de producción de las tres indicaciones geográficas complementarias y, al mismo tiempo, ofrecer al consumidor un aceite representativo de los atributos locales específicos que refleja la mejora general de la calidad lograda en los últimos años. Esta mejora, puesta de manifiesto por los nuevos parámetros descriptivos, se debe a una serie de factores, que van desde una mayor atención a las operaciones de recolección (siguiendo la tendencia hacia una cosecha temprana, en parte, debido a cambios en el clima) hasta las inversiones tecnológicas realizadas en las instalaciones de molienda y extracción. Por lo tanto, los índices máximos de acidez y peróxido que se tienen en cuenta son los más restrictivos de los existentes hasta la fecha en las tres subzonas, mientras que los índices K232 y K270 se mantienen sin cambios. La experiencia de los últimos años, caracterizada por la maduración temprana de las aceitunas y por el carácter recurrente de las sequías que afectan a la composición de la fracción volátil y a determinadas características morfológicas de las aceitunas, sugiere que es necesario un cambio parcial en las medianas de los descriptores utilizadas en la evaluación organoléptica para reflejar mejor las características de la DOP «Riviera Ligure», al tiempo que se garantizan sus atributos delicados y aromáticos tradicionales.

Se ha decidido eliminar el parámetro relativo al color, puesto que ya no se considera indicativo de la calidad del aceite.

También se suprimen los puntos 5 y 6 porque forman parte del programa de control.

La simplificación introducida implica que el punto 4 del artículo 7, pasa a ser el punto 2.

Zona geográfica

Modificación que afecta al artículo 3 del pliego de condiciones y al punto 4.3 del resumen publicado, actual punto 4 del documento único.

- En consonancia con las modificaciones anteriores, la zona de producción de la denominación «Riviera Ligure» se presenta sin indicaciones geográficas complementarias; la zona comprende el territorio administrativo de la región de Liguria, formado por todos los municipios que componen las zonas de producción de las tres indicaciones geográficas complementarias.

- Por lo que se refiere a las indicaciones geográficas complementarias, se introducen correcciones en los nombres de algunos municipios derivadas de los cambios sufridos por estos a lo largo del tiempo o a un error material en el texto anterior.
- Se añaden algunos municipios, ya que cumplen los requisitos históricos y agronómicos para formar parte de la zona de producción de la denominación de origen «Riviera Ligure», con o sin el uso de la indicación geográfica adicional. En el momento del registro, estos municipios no estaban incluidos en la zona geográfica delimitada, ya que la producción de aceite se destinaba principalmente al consumo propio. En los últimos años, la promoción y las iniciativas llevadas a cabo han contribuido a generar interés entre los productores de estos municipios que, debido a su continuidad geográfica, histórica y agronómica, tienen las mismas características que los demás municipios que componen la zona de producción. Esto se ha debido, en particular, a la reactivación del cultivo del olivo gracias a que muchos jóvenes agricultores se han dedicado al cultivo de aceitunas como actividad comercial.

Concretamente:

- Por lo que respecta a la indicación geográfica complementaria «Riviera dei Fiori»:

se corrigen errores materiales y los nombres Costa Rainera, CastelVittorio, Baiardo y Olivetta S. Michele se sustituyen por Costarainera, Castelvittorio, Bajardo y Olivetta San Michele, respectivamente.

Se suprime S.Biagio porque el nombre correcto del municipio, San Biagio della Cima, ya se había incluido.

los nombres de los antiguos municipios de Montalto Ligure y Carpasio se sustituyen por Montalto Carpasio tras la fusión de los dos municipios.

- Por lo que respecta a la indicación geográfica complementaria «Riviera del Ponente Savonese»:

se corrigen errores materiales, y los nombres Castel Bianco, Masino y Vezzi Porzio se sustituyen por Castelbianco, Nasino y Vezzi Portio, respectivamente.

- Por lo que respecta a la indicación geográfica complementaria «Riviera di Levante»:

se corrigen errores materiales, y los nombres San Colombano, Certenoli, Borghetto Vara y Santo Stefano Magra se sustituyen por San Colombano Certenoli, Borghetto di Vara y Santo Stefano di Magra, respectivamente.

El nombre del municipio de Ortonovo se sustituye por Luni tras un cambio de nombre.

Además, se han añadido los siguientes municipios:

Triora (indicación geográfica complementaria «Riviera dei Fiori»);

Calizzano y Osiglia (indicación geográfica complementaria «Riviera del Ponente Savonese»);

Davagna, Brugnato, Carro, Carrodano, Maissano, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Varese Ligure y Zignago (indicación geográfica complementaria «Riviera di Levante»).

Versión actual del pliego de condiciones:

- «1. La zona de producción de las aceitunas utilizadas para la elaboración del aceite de oliva virgen extra al que se refiere el artículo 1 incluye superficies de olivar situadas en el territorio administrativo de la región de Liguria que pueden ofrecer productos con las características de calidad estipuladas en el presente pliego de condiciones. Esta zona se muestra en un mapa específico.
2. La zona de producción de aceitunas destinada a la elaboración de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen controlada “Riviera Ligure” acompañada de la indicación geográfica complementaria “Riviera dei Fiori” abarca la totalidad del territorio administrativo de los siguientes municipios de la provincia de Imperia: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Teco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costa Rainera, Pontedassio, Civezza, San Bartolomeo al Mare, Diano San Pietro, Vasia, Pietrabruna, Pornassio, Vessalico, Molini di Triora, Borgomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d'Arroschia, Cipressa, Castellaro, Dolceacqua, Cesio, Chiusanico, Airole, Montalto Ligure, Castel Vittorio, Isolabona, Vallebona, Sanremo, Baiardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prelà, Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Vallecrosia, S.Biagio, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta S.Michele, Rocchetta Nervina, Carpaso, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arroschia, Armo, Rezzo, San Biagio della Cima, Cosio di Arroscia, Montegrosso Pian Latte y Mendatica.

3. La zona de producción de aceitunas destinada a la elaboración de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen controlada "Riviera Ligure" acompañada de la indicación geográfica complementaria "Riviera del Ponente Savonese" abarca la totalidad del territorio administrativo de los municipios siguientes de la provincia de Savona: Orco Feglino, Finale Ligure, Quiliano, Vendone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrino, Arnasco, Tovo San Giacomo, Alassio, Testico, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Ceriale, Cisano sul Neva, Giustenice, Villanova d'Albenga, Toirano, Celle Ligure, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Vado Ligure, Varazze, Pietra Ligure, Garlenda, Albisola Superiore, Castel Bianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvechio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Masino, Rialto, Spotorno, Vezzi Porzio, Stella y Zuccarello.
4. La zona de producción de aceitunas destinada a la elaboración de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen controlada "Riviera Ligure" acompañada de la indicación geográfica complementaria "Riviera di Levante" abarca la totalidad del territorio administrativo de los municipios siguientes de las provincias de Génova y La Spezia: Provincia de Génova: Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Carasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano Certenoli, Recco, Chiavari, Bogliasco, Castiglione Chiavarese, Cogorno, Sestri Levante, Casarza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Arenzano, Bargagli, Cicagna, Cogoleto, Favale di Malvaro, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Neirone, Tribogna, Uscio, Mele y Sant'Olcese. Provincia de La Spezia: Ameglia, Vernazza, Framura, Deiva Marina, Follo, Vezzano Ligure, La Spezia, Arcola, Bolano, Beverino, Pignone, Borghetto Vara, Ortonovo, Castelnuovo Magra, Sarzana, Lerici, Bonassola, Levante, Santo Stefano Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio y Riccò del Golfo.».

Nueva versión:

- «1. La zona de producción de aceitunas y extracción de aceite destinado a la elaboración del aceite de oliva virgen extra "Riviera Ligure" incluye las superficies de olivar de todos los municipios indicados en los puntos 2, 3 y 4 siguientes.
2. La zona de producción de aceitunas y extracción de aceite destinado a la elaboración del aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida "Riviera Ligure" acompañada de la indicación geográfica complementaria "Riviera dei Fiore" abarca la totalidad del territorio administrativo de los siguientes municipios de la provincia de Imperia: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Teco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costarainera, Pontedassio, Civezza, San Bartolomeo al Mare, Diano San Pietro, Vasia, Pietrabruna, Pornassio, Vessalico, Molini di Triora, Borgomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d'Arrosia, Cipressa, Castellaro, Dolceacqua, Cesio, Chiusanico, Airole, Montalto Carpasio, Castelvittorio, Isolabona, Vallebona, Sanremo, Bajardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prelà, Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Vallecrosia, San Biagio della Cima, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta San Michele, Rocchetta Nervina, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arrosia, Armo, Rezzo, Cosio di Arrosia, Montegrosso Pian Latte, Mendatica y Triora.
3. La zona de producción de aceitunas y extracción de aceite destinado a la elaboración del aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida "Riviera Ligure" acompañada de la indicación geográfica complementaria "Riviera del Ponente Savonese" abarca la totalidad del territorio administrativo de los municipios siguientes de la provincia de Savona: Orco Feglino, Finale Ligure, Quiliano, Vendone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrino, Arnasco, Tovo San Giacomo, Alassio, Testico, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Ceriale, Cisano sul Neva, Giustenice, Villanova d'Albenga, Toirano, Celle Ligure, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Vado Ligure, Varazze, Pietra Ligure, Garlenda, Albisola Superiore, Castelbianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvechio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Nasino, Rialto, Spotorno, Vezzi Portio, Stella, Zuccarello, Calizzano y Osiglia.
4. La zona de producción de aceitunas y extracción de aceite destinado a la elaboración del aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida "Riviera Ligure" acompañada de la indicación geográfica complementaria "Riviera di Levante" abarca la totalidad del territorio administrativo de los siguientes municipios de las provincias de Génova y La Spezia: Provincia de Génova: Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Carasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano Certenoli, Recco, Chiavari, Bogliasco, Castiglione Chiavarese, Cogorno, Sestri Levante, Casarza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Arenzano, Bargagli, Cicagna, Cogoleto, Favale di Malvaro, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Neirone, Tribogna, Uscio, Mele, Sant'Olcese y Davagna. Provincia de La Spezia: Ameglia, Vernazza, Framura, Deiva Marina, Follo, Vezzano Ligure, La Spezia, Arcola, Bolano, Beverino, Pignone, Borghetto di Vara, Luni, Castelnuovo Magra, Sarzana, Lerici, Bonassola, Levante, Santo Stefano di Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio, Riccò del Golfo, Brugnato, Carro, Carrodano, Maissano, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Varese Ligure y Zignago.».

Prueba del origen

Modificación que afecta al artículo 4 del pliego de condiciones y al punto 4.4 del resumen.

Esta modificación no afecta al documento único.

— Se ha reformulado la prueba del origen y se explican brevemente los principios relativos al sistema de control.

Versión actual del pliego de condiciones:

«Todas las fases del proceso de producción deben controlarse mediante el registro de entrada y salida de los productos. Todos los agentes que intervengan en la cadena de producción deben completar obligatoriamente los documentos pertinentes que acompañan a cada lote de aceitunas o de aceite durante el transporte y en los que se indica toda la información necesaria para garantizar el origen del producto. Estos documentos deben enviarse al organismo de control, que los comprobará durante las inspecciones junto con los registros de las operaciones destinadas a garantizar la trazabilidad del producto. La trazabilidad y el seguimiento del producto (a lo largo de toda la cadena de producción) quedan así garantizados, también mediante la inscripción de los productores y envasadores en registros mantenidos a tal efecto por el organismo de control, y mediante la oportuna notificación de las cantidades producidas a dicho organismo. Los oleicultores con olivares integrados en el sistema de control clasifican las aceitunas destinadas a la denominación de origen protegida “Riviera Ligure”, las mantienen separadas, y facilitan al organismo de control información sobre la manipulación del producto y la producción durante la temporada. Todos los operadores (personas físicas o jurídicas) inscritas en estos registros están sujetas a comprobaciones por parte del organismo de control, según lo dispuesto en el pliego de condiciones y el programa de control correspondiente.».

Nueva versión:

- «1. Cada una de las fases del proceso de producción es objeto de supervisión, quedando registrados para cada una de ellas los insumos y los resultados. La trazabilidad y el seguimiento del producto quedan así garantizados, también mediante la inscripción de los olivares, productores, transformadores, intermediarios y envasadores en registros mantenidos a tal efecto por el organismo de control.
2. Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros correspondientes están sujetas a comprobaciones por parte del organismo de control, según lo dispuesto en el pliego de condiciones y el programa de control correspondiente.».

Método de obtención

Variedades de aceituna

Modificación del artículo 2 del actual pliego de condiciones y del punto 3.3 del documento único sobre las variedades de aceituna.

- En consonancia con la modificación mencionada en el artículo anterior, se permite utilizar la denominación «Riviera Ligure», acompañada de forma opcional por una de las indicaciones geográficas complementarias, para el aceite obtenido a partir de las variedades especificadas que se cultiven en cualquier parte de la zona de producción.
- Se introduce la posibilidad de utilizar la variedad frantoio.

Versión actual del pliego de condiciones:

- «1. La denominación de origen controlada “Riviera Ligure” acompañada de la indicación geográfica “Riviera dei Fiori” solo podrá utilizarse para el aceite de oliva virgen extra obtenido de la producción de olivares en los que la variedad taggiasca represente, al menos, el 90 % del cultivo. También podrán utilizarse otras variedades presentes en el olivar, siempre que no representen más del 10 %.
2. La denominación de origen controlada “Riviera Ligure” acompañada de la indicación geográfica “Riviera del Ponente Savonese” solo podrá utilizarse para el aceite de oliva virgen extra obtenido de la producción de olivares en los que variedad taggiasca represente, al menos, el 50 % del cultivo. También podrán utilizarse otras variedades presentes en el olivar, siempre que no representen más del 50 %.
3. La denominación de origen controlada “Riviera Ligure” acompañada de la indicación geográfica “Riviera di Levante” solo podrá utilizarse para el aceite de oliva virgen extra obtenido a partir de la producción de olivares en los que las variedades lavagnina, razzola, pignola o los cultivares autóctonos locales representen, al menos, el 65 % del cultivo (por separado o combinados). También podrán utilizarse otras variedades presentes en el olivar, siempre que no representen más del 35 %.».

Nueva versión:

«El aceite de oliva virgen extra “Riviera Ligure”, acompañado de una de las indicaciones geográficas complementarias, debe obtenerse a partir de una o varias de las siguientes variedades locales de aceitunas (algunos de cuyos sinónimos más comunes se indican entre paréntesis), presentes en los olivares del territorio especificado en el artículo 3, ya sea por separado o combinadas: arnasca, carparina, castelnovina, colombaia, cozzanina, cozzanone, fiandola, frantoio, finalina, lantesca (mattea o pertegara), lavagnina, leccino, lizzione (lizzone u olivastrone), merlina, mortellina, mortina, negrea, nostrale, olivella, olivotto, pignola, premesa (o principina), razzola, rondino, rossese, taggiasca (gentile o giuggiolina), taggiasca di feglino y toso.».

Se ha comprobado que en la zona existen variedades que se remontan, en particular, a la variedad frantoio y que se han ido adaptando con el tiempo hasta convertirse en variedades autóctonas; por lo tanto, es evidente la necesidad de incluir al mayor número posible de los oleicultores interesados. Además, los análisis de laboratorio han demostrado que el aceite obtenido de estas variedades cumple las características especificadas para el aceite de oliva virgen extra «Riviera Ligure».

La especificidad del producto no se ve afectada por la eliminación de las restricciones anteriores a las variedades utilizadas en el aceite de oliva virgen extra «Riviera Ligure». Esto se debe a que en un año medio prácticamente todo el aceite producido con la denominación procede de la transformación de aceitunas de una sola variedad: taggiasca. Esta variedad, que se cultiva con este nombre en las provincias de Imperia y Savona, también se ha adaptado a las características específicas de Liguria y ha dado lugar a variedades con distintos nombres, como lavagnina en la provincia de Génova y razzola en la provincia de La Spezia. En los primeros años del siglo XIX, el botánico más distinguido de Italia, Giorgio Gallesio, constató que las aceitunas cultivadas en Liguria proceden todas de una variedad común. Gallesio demostró que existía un solo tipo de olivo, que denominó gentile, que poco a poco había llegado a dominar todo el territorio de Liguria y que había pasado a conocerse con distintos nombres en función de su lugar de cultivo y de las diversas formas en que se había adaptado al entorno de esos lugares. Por lo tanto, el aceite «Riviera Ligure» tiene características uniformes, ya que las diferencias entre los aceites denominados con las tres indicaciones geográficas diferentes son bastante marginales y normalmente solo puede detectarlas un catador altamente cualificado y experimentado.

Características de cultivo

Modificación que afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y al punto 4.5 del resumen publicado sobre la descripción de la zona de cultivo. Esta modificación no afecta al documento único.

- En consonancia con las modificaciones anteriores, se ha reformulado la descripción de la zona de cultivo en la que puede utilizarse la denominación «Riviera Ligure» acompañada opcionalmente de una de las indicaciones geográficas complementarias: la zona de cultivo se describe brevemente con una única descripción que abarca las distintas subzonas incluidas en el pliego de condiciones vigente.

Versión actual:

- «3. Se consideran por lo tanto aptos para la producción los olivares implantados en colinas de declive medio a fuerte, principalmente cultivados en terrazas, situados en la zona indicada en el artículo 3 y cuyos suelos proceden de la desagregación de la roca madre de origen calcáreo.
4. Para la producción de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida “Riviera Ligure” acompañada de la indicación geográfica “Riviera dei Fiori”, se consideran especialmente indicados los olivares situados en la zona de producción que se describe en el artículo 3, apartado 2, cuyos terrenos, de declive más o menos pronunciados y situados en terrazas, proceden de la desagregación mecánica de la roca madre de origen calcáreo (Eoceno) y de la formación de estratificaciones que, con el tiempo, han dado lugar a suelos francos tendentes a transformarse en suelos sueltos con la altitud.
5. Para la producción de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen controlada “Riviera Ligure” acompañada de la indicación geográfica “Riviera del Ponente Savonese”, se consideran especialmente indicados los olivares situados en la zona de producción que se describe en el artículo 3, apartado 3, cuyos terrenos ubicados en pendiente y dispuestos en terrazas (con la excepción de la llanura de Albenga), proceden de la roca madre de origen calcáreo que, bajo la acción de los agentes meteóricos y de los cursos de agua, ha dado lugar a suelos sueltos y por lo general profundos, con tendencia a hacerse más móviles y permeables con la altura debido a la presencia de esquistos.

6. Para la producción de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen controlada “Riviera Ligure” acompañada de la indicación geográfica “Riviera di Levante” se consideran especialmente indicados los olivares situados en la zona de producción que se describe en el artículo 3, apartado 4, cuyos suelos ubicados en pendientes y dispuestos en terrazas retenidas, en la parte hacia el valle, por muros de piedras secas, se remontan al Mioceno y al Eoceno y proceden de la roca madre, predominantemente calcárea en la parte interior el interior y de carácter esquistoso-gresoso en la costa. Los suelos de la zona situada tierra adentro son francos y ricos en arcillas, mientras que en la costa son sueltos con predominio arenoso.».

Nueva versión:

- «3. Para la producción de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida “Riviera Ligure”, se consideran especialmente indicados los olivares situados en la zona de producción que se describe en el artículo 3, apartados 2, 3 y 4, cuyos terrenos, principalmente en declive, situados en terrazas y procedentes de la desagregación de la roca madre de origen calcáreo o esquistoso-gresoso, que, con el tiempo, han dado lugar a suelos francos tendentes a transformarse en suelos sueltos con la altitud o la cercanía a zonas costeras.».

Esta modificación tiene por objeto simplificar una parte del pliego de condiciones puramente descriptiva. Como consecuencia de esta modificación, el artículo 5, apartado 7, del pliego de condiciones pasa a ser el artículo 5, apartado 4.

Modificación que afecta al artículo 5, apartado 8, del pliego de condiciones y al punto 4.5 del resumen publicado sobre la producción máxima de aceitunas. Esta modificación no afecta al documento único.

Versión actual del pliego de condiciones:

- «8. La producción máxima de aceitunas procedentes de olivares dedicados a la producción de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen controlada a que se refiere el artículo 1 no puede superar los 7 000 kg por hectárea en el caso de las plantaciones intensivas. El rendimiento de aceite no puede superar el 25 %.
9. Incluso en los años excepcionalmente favorables, la producción debe mantenerse en los límites indicados mediante un meticuloso proceso de selección, siempre que la producción global no supere en más de un 20 % los límites máximos anteriormente mencionados».

Nueva versión:

- «5. La producción máxima de aceitunas procedentes de olivares dedicados a la producción de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida a que se refiere el artículo 1 no puede superar los 9 000 kg por hectárea. El rendimiento de aceite no puede superar el 25 %».

La modificación está relacionada con la cada vez mayor especialización de los operadores como consecuencia del desarrollo de los conocimientos técnicos y científicos junto a las inversiones en equipos, infraestructuras y sistemas de riego. Los métodos de producción han mejorado en los veinticinco años transcurridos desde el registro de la denominación, ya que los oleicultores han aplicado un enfoque más cuidadoso y cualificado a la gestión de los olivares. Los factores clave han sido, en particular: una poda mejor organizada y más oportuna, pero que respeta las técnicas tradicionales de la zona; una fertilización dirigida, incluida la aplicación foliar; y la adopción de las estrategias de gestión de plagas más innovadoras y sostenibles. Un número cada vez mayor de explotaciones oleícolas aplica estas técnicas, en parte gracias a la promoción de la calidad que ha supuesto la difusión de la denominación «Riviera Ligure». En este ámbito existen otros factores, ya establecidos, que van desde el uso de equipos más eficientes para facilitar la recolección manual, como los agitadores de árboles, hasta la instalación más generalizada de sistemas de riego de emergencia para mitigar las sequías extremas.

Además, se suprime el apartado 9 del artículo 5 del pliego de condiciones, relativo al aumento de la producción en años excepcionalmente buenos. Esta supresión se justifica por la experiencia de los últimos años, que ha demostrado en repetidas ocasiones que la disposición es difícil de aplicar debido a la extrema variabilidad de las condiciones climáticas entre las distintas zonas, con la consiguiente disparidad de producción entre microzonas dentro de la zona de producción.

Modificación que afecta al artículo 6 del pliego de condiciones. Esta modificación no afecta al documento único.

- Se añade la descripción de la zona de extracción del aceite a la denominación cuando esta se utiliza sin indicación geográfica.

Versión actual del pliego de condiciones:

- «1. La zona de extracción para la elaboración de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen controlada “Riviera Ligure” acompañada de la indicación geográfica “Riviera dei Fiori” abarca todo el territorio administrativo de los municipios a que se refiere el artículo 3, apartado 2.
2. La zona de extracción para la elaboración de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen controlada “Riviera Ligure” acompañada de la indicación geográfica “Riviera del Ponente Savonese” abarca todo el territorio administrativo de los municipios a que se refiere el artículo 3, apartado 3.
3. La zona de extracción para la elaboración de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen controlada “Riviera Ligure” acompañada de la indicación geográfica “Riviera di Levante” abarca todo el territorio administrativo de los municipios a que se refiere el artículo 3, apartado 4.».

Nueva versión:

- «1. La zona de extracción para la elaboración de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida “Riviera Ligure” sin una de las tres indicaciones geográficas complementarias abarca el conjunto del territorio administrativo de todos los municipios que componen la zona de producción, formada por la combinación de las zonas de las tres indicaciones geográficas complementarias.
2. La zona de extracción para la elaboración de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida “Riviera Ligure” acompañada de la indicación geográfica “Riviera dei Fiori” abarca todo el territorio administrativo de los municipios a que se refiere el artículo 3, apartado 2.
3. La zona de extracción para la elaboración de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida “Riviera Ligure” acompañada de la indicación geográfica “Riviera del Ponente Savonese” abarca todo el territorio administrativo de los municipios a que se refiere el artículo 3, apartado 3.
4. La zona de extracción para la elaboración de aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida “Riviera Ligure” acompañada de la indicación geográfica “Riviera di Levante” abarca todo el territorio administrativo de los municipios a que se refiere el artículo 3, apartado 4.».

Para aquellos casos en los que no se precise ninguna de las tres indicaciones geográficas complementarias, se añade la opción de realizar la extracción de aceite en cualquier lugar de los municipios que forman parte de la zona de producción que comprende las zonas de las tres indicaciones geográficas complementarias. Esto responde al hecho de que ya no es obligatorio especificar las subzonas y, además, permite a los pequeños productores que no disponen de una instalación de extracción propia utilizar las mejores instalaciones externas en cuanto a costes y servicios, sin tener que limitarse a las existentes en su subzona. Los puntos 4 y 5 del artículo 6 del pliego de condiciones pasan a ser los puntos 5 y 6, respectivamente.

Vínculo con el territorio

Modificación que afecta al artículo 8 del pliego de condiciones, al punto 4.6 del resumen publicado y al punto 5 del documento único.

Versión actual del pliego de condiciones:

«El producto debe sus características a condiciones edafoclimáticas particulares: en efecto, los factores medioambientales y las variedades específicas de ese territorio confieren al aceite ligu su carácter único.

Estos elementos, las variedades propias de la Liguria y las condiciones medioambientales locales, entendidas como la combinación del clima y el territorio, así como la maduración progresiva de las aceitunas de las variedades ligures, otorgan al aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida “Riviera Ligure” su perfil, nacido del equilibrio entre las notas suaves y un ligero afrutamiento.

Otras circunstancias dan fe del vínculo entre el producto y el territorio, a saber, la utilización de variedades de olivo propias de Liguria, los valores de ácido oleico para ese aceite, que se hallan entre los más elevados de Italia y están estrechamente vinculados a las variedades de aceitunas y al clima local, y los métodos de cultivo (concretamente, la recolección), en los que influye la topografía de la región.

La introducción y la propagación del olivo se atribuyen tradicionalmente a los monjes benedictinos que, en la Alta Edad Media, seleccionaron las variedades locales y mejoraron las técnicas de cultivo al preconizar la creación de terrazas y la construcción de muros de piedra seca. El comercio de aceite procedente de la costa ligu (Riviera Ligure) se halla atestiguado en documentos de la República de Génova relativos a la administración y el abastecimiento de la ciudad. La Magistratura dei Provvisori dell’ olio se creó en 1593; esta se encargaba de garantizar la imparcialidad en la gestión de tan importante mercancía, para la que se obligaba a los productores de la costa ligu a vender una parte de su producción a un precio determinado.

Diversos documentos del siglo XVII certifican que la casa del Duque de Milán y la del Príncipe de Saboya, por ejemplo, hacían pedidos de aceite de oliva de la costa ligure.

La vocación oleícola de la región de Liguria se consolidó en el siglo XVIII y prosiguió con el desarrollo, principalmente hacia el oeste (“ponente”), del comercio de aceite local. Al final del siglo XIX, el aceite ligure gozaba de un gran prestigio y sus calidades eran reconocidas incluso en el extranjero, como reflejan los manuales de producción de alimentos. La denominación “Riviera Ligure” se remonta a esa época, durante la que la región de Liguria pasó a ser dominio de la casa de Saboya y en la que la costa genovesa (“Riviera de Génova”) pasó a llamarse costa ligure (“Riviera Ligure”), denominación a la que se asociaron las expresiones “occidental” (ponente) y oriental (levante), que recuerdan la posición central ocupada por Génova. Inmediatamente después de la unificación de Italia, cuando la región de Liguria adquirió la extensión geográfica que posee actualmente, es decir, sin la zona de Niza, el término “Riviera” se impuso como denominación corriente de la producción oleícola de la región.».

Nueva versión:

«“Riviera Ligure” debe sus características a las condiciones edafoclimáticas especiales del territorio.

Liguria tiene forma de arco, con la parte abierta orientada hacia el sur. Está encajada entre una cadena de montañas que la protegen de los vientos y las temperaturas muy frías del norte y un mar que crea unas condiciones meteorológicas favorables, especialmente en lo que se refiere a la temperatura y la humedad. El clima mediterráneo, junto con las condiciones edafológicas caracterizadas en gran medida por terrenos en pendiente con suelos de consistencia media, ha generado unas condiciones óptimas para el crecimiento de los olivos, que se extienden por prácticamente toda la superficie hasta una altitud aproximada del 800 m sobre el nivel del mar, aunque principalmente a lo largo de la franja costera occidental, la Riviera di Ponente.

Los seres humanos han contribuido de forma importante a la creación de condiciones favorables para el cultivo del olivo en Liguria mediante el trabajo manual intensivo para la construcción de terrazas que se apoyan en muros de piedra seca. Estas evitan la erosión del suelo y lo mantienen aireado y drenado. Esta labor se ha desarrollado a lo largo de los siglos y ha tenido un impacto especial en las tierras cultivadas, contribuyendo a que el paisaje ligure sea único en el mundo. Las prácticas oleícolas ligures también son el resultado de siglos de experiencia. Abarcan desde la forma en que se podan los árboles, que tradicionalmente favorece el crecimiento natural del árbol hacia arriba y puede asimismo implicar distancias de plantación muy cortas debido a la escasez de terreno, hasta la práctica de recolección escalonada, que implica que la recolección se prolonga durante un período de tiempo más largo y que las aceitunas solo se recolectan cuando están perfectamente maduras.

Históricamente, se cree que los monjes benedictinos (siglo IX) fueron los primeros en introducir olivos en Liguria. La primera variedad adoptó el nombre de “taggiasca”, derivada de Taggia, un puerto comercial desde el que se enviaban y comercializaban las aceitunas.

En los primeros años del siglo XIX, el botánico más distinguido de Italia, Giorgio Gallesio, constató que las aceitunas cultivadas en Liguria proceden todas de una variedad común. Gallesio constató la existencia de un único tipo de olivo, que poco a poco había llegado a caracterizar todo el territorio y que se conocía con distintos nombres según el lugar donde se cultivaba (Pomona Italiana, 1817). Este hecho también ha sido constatado más recientemente por estudios e investigaciones especializadas, que han confirmado que el cultivo del olivo en Liguria descansa, principalmente, en la variedad histórica “taggiasca”, que sigue cultivándose con este nombre en las provincias de Imperia y Savona, así como en las variedades derivadas de esta, conocidas como lavagnina en la provincia de Génova, y razzola en la provincia de La Spezia. En efecto, a lo largo de los años, todos los clones antiguos se han adaptado plenamente a los entornos en los que se han establecido, lo que ha dado lugar a pequeñas diferencias que solo pueden detectarse a nivel local [Le varietà di olivo ligure (Variedades de olivos en Liguria), Roberto Barrichello et al., región de Liguria, 2017].

El aceite “Riviera Ligure” es muy apreciado por los consumidores, ya que es equilibrado, tiene un elevado índice de ácido oléico y transmite una sensación ligeramente suave en la boca. Todas estas características distintivas dependen de los factores naturales y humanos del medio geográfico de origen. La obtención de un producto “equilibrado”, en concreto con un sabor entre amargo o picante, por un lado, y afrutado, por otro, es el resultado de unas condiciones edafoclimáticas favorables y de la elección del momento adecuado para recolectar unas aceitunas perfectamente maduras, gracias a la práctica de la recolección escalonada. El elevado índice de ácido oléico se debe principalmente al predominio de la variedad “taggiasca” y de otras variedades con las que está estrechamente relacionada desde el punto de vista genético. La particular sensación “suave” que busca un gran número de consumidores es fruto de la tendencia a prolongar la cosecha hasta el final de la temporada, algo que no ocurre en las demás regiones italianas. Por último, no hay que olvidar que las características del aceite “Riviera Ligure” también pueden atribuirse a la milenaria dedicación de Liguria a la producción y el comercio del aceite de oliva. Esta dedicación se basa tanto en la atención prestada al terreno como en los “conocimientos especializados” que pueden encontrarse tanto en la gestión de los olivares como en las instalaciones de transformación, cuyo elevado número parece ser un claro indicio de un enfoque profesional generalizado.».

El contenido del apartado relativo al vínculo con la zona geográfica data de hace más de veinticinco años y ya no se ajusta a los requisitos actuales para la redacción del pliego de condiciones y del documento único. Por lo tanto, se propone una reformulación parcial del texto. En concreto, el nuevo texto explica más claramente las razones de la especificidad de las características medioambientales. En la versión anterior, estas solo se mencionaban. También se da mayor importancia a los factores humanos, de conformidad también con las disposiciones del Reglamento (UE) 2021/2117 relativo a la gestión del suelo y el paisaje. Los hechos históricos se reducen a la información esencial y se facilitan explicaciones sobre el hecho de que el cultivo del olivo en Liguria procede, en general, de una variedad común y de la consiguiente adaptación de los clones antiguos a los microentornos locales. Por último, se especifican con más detalle las características del aceite de oliva virgen extra «Riviera Ligure» y cómo influyen en ellas los factores humanos y medioambientales.

Etiquetado

Se añade una frase que permite el uso opcional de las indicaciones geográficas complementarias. Por lo tanto, se reorganiza el texto del artículo 9 teniendo en cuenta los puntos ya mencionados.

Nueva versión:

«La denominación “Riviera Ligure” puede ir acompañada de una de las siguientes indicaciones geográficas complementarias: “Riviera dei Fiori”, “Riviera del Ponente Savonese” o “Riviera di Levante”, tal como se definen en el artículo 3.

Los caracteres utilizados para mostrar, cuando se utilicen, las indicaciones geográficas complementarias “Riviera dei Fiori”, “Riviera del Ponente Savonese” y “Riviera di Levante”, no podrán superar el tamaño de los utilizados para mostrar la denominación de origen protegida “Riviera Ligure”.».

Modificación que afecta al artículo 9, apartado 1, del pliego de condiciones, al punto 4.8 del resumen publicado y al punto 3.6 del documento único relativo a la información a incluir en la etiqueta.

Se ha añadido el texto siguiente:

«El atributo “suave” solo podrá incluirse en la etiqueta si la mediana del atributo “amargo” y la mediana del atributo “picante” es inferior o igual a 2,0».

Esta adición responde a la doble exigencia de la inmensa mayoría de empresas, a saber, ser capaces de demostrar que su aceite tiene un atributo muy valorado por un segmento significativo del mercado tradicional y, al mismo tiempo, ofrecer a los consumidores información que no sea incompatible con la que se ofrece respecto de otros aceites presentes en el mercado.

Modificación que afecta al artículo 9, apartado 2, del pliego de condiciones, al punto 4.8 del resumen publicado y al punto 3.6 del documento único relativo a la información a incluir en la etiqueta.

Versión actual del pliego de condiciones:

«2. Se autoriza el uso verídico de nombres, razones sociales o marcas privadas, siempre que no tengan carácter laudatorio ni puedan inducir a error al consumidor.».

Nueva versión:

«2. Se autoriza el uso verídico de nombres, razones sociales o marcas privadas, siempre que no puedan inducir a error al consumidor.».

Se establece más claramente en el artículo la posibilidad de facilitar información adicional a la denominación en beneficio del consumidor. A lo largo de los años, la redacción anterior ha dado lugar a algunos problemas de interpretación durante los controles.

Modificación que afecta al artículo 9, apartado 3, del pliego de condiciones y al punto 3.6 del documento único sobre información complementaria en el etiquetado.

Versión actual del pliego de condiciones:

«Los nombres y la ubicación de las explotaciones, plantaciones y fincas solo podrán utilizarse si el producto se ha obtenido exclusivamente del cultivo de los olivares de dicha explotación y si la extracción y el envasado del aceite se han realizado dentro de la zona geográfica definida en el artículo 3 y en el artículo 5, apartado 1.».

Nueva versión:

«Los nombres y la ubicación de las explotaciones agrícolas, plantaciones y fincas solo podrán añadirse al etiquetado si el producto se ha obtenido exclusivamente del cultivo de olivares de dicha explotación, plantación o finca concreta.».

En el apartado se aclara, en beneficio del consumidor, que las explotaciones en cuestión deben ser explotaciones agrícolas, y se clarifica la posibilidad de facilitar información complementaria sobre los datos geográficos de las explotaciones sin formulaciones innecesarias. A lo largo de los años, la redacción anterior ha dado lugar a algunos problemas de interpretación durante los controles.

Además, se añade un punto que ofrece la posibilidad de indicar en la etiqueta la variedad o variedades utilizadas.

El nuevo punto queda redactado del siguiente modo:

«Podrán indicarse en la etiqueta las variedades utilizadas para la elaboración del aceite con denominación de origen protegida “Riviera Ligure”, siempre que pueda trazarse la correspondencia del producto con dichas variedades. Si el aceite se elabora utilizando una sola variedad de aceituna, esta podrá indicarse en la etiqueta, seguida del nombre del cultivar empleado, siempre y cuando, también en este caso, pueda trazarse la correspondencia del producto con esta variedad. La indicación de las variedades o de la variedad única no debe aparecer en la etiqueta en caracteres mayores que los utilizados para la denominación de origen protegida “Riviera Ligure”.».

Esta modificación responde a la necesidad de proporcionar a los consumidores información importante sobre la variedad de aceitunas utilizadas en la denominación, en consonancia con las demandas del mercado.

Además, el término «denominación de origen controlada», utilizado anteriormente, se sustituye por el término más correcto «denominación de origen protegida».

Otros

Envasado

Modificación que afecta al artículo 9, apartado 4, del pliego de condiciones y al punto 3.5 del documento único sobre operaciones de envasado.

Versión actual:

Versión actual del pliego de condiciones:

«El aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida mencionada en el artículo 1 debe envasarse en la zona geográfica que se indica en el artículo 3, apartado 1, y el artículo 5.».

Nueva versión:

«La zona de envasado del aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida “Riviera Ligure” abarca todo el territorio administrativo de los municipios que componen la zona de producción definida en el artículo 3, apartado 1.».

Se reformula este punto para adaptarlo a la posibilidad de utilizar la denominación «Riviera Ligure» sin indicaciones geográficas complementarias.

Modificación que afecta al artículo 9, apartado 8, del pliego de condiciones y al punto 3.5 del documento único sobre los recipientes utilizados.

Versión actual:

«El aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida contemplada en el artículo 1 solo debe comercializarse en recipientes de vidrio con una capacidad no superior a diez litros.».

Nueva versión:

«El aceite de oliva virgen extra “Riviera Ligure” puede envasarse para su despacho al consumo en cualquier recipiente autorizado por la legislación vigente con una capacidad máxima de cinco litros.».

Esta modificación responde a la necesidad de que los productores adapten sus formas de envasado a las demandas del mercado.

DOCUMENTO ÚNICO

«Riviera Ligure»

N.º UE: PDO-IT-1540-AM03 – 4.6.2021

DOP (X) IGP ()

1. Nombre [de DOP o IGP]

«Riviera Ligure»

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

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

El aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida «Riviera Ligure» debe presentar las características siguientes en el momento del despacho al consumo:

descriptores para la evaluación organoléptica (COI/T.20/Doc. n.º 22):

Para la evaluación organoléptica, la mediana del defecto debe ser igual a 0

Afrutado: mediana $\geq 3,0$

Picante: mediana $\leq 5,0$

Amargo: mediana $\leq 4,5$

Suave: mediana $\geq 2,0$

Acidez máxima total expresada en peso de ácido oleico: no superior a 0,5 gramos por cada 100 gramos de aceite

Índice de peróxidos: ≤ 17 mEq O₂/kg

K₂₃₂ $\leq 2,30$

K₂₇₀ $\leq 0,16$

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

El aceite de oliva virgen extra «Riviera Ligure» debe obtenerse de una o varias de las siguientes variedades locales de aceitunas (algunos de cuyos sinónimos más comunes se indican entre paréntesis), presentes en los olivares ya sea por separado o combinadas: arnasca, carparina, castelnovina, colombaia, cozzanina, cozzanone, fiandola, frantoio, finalina, lantesca (matteo pertegara), lavagnina, leccino, liccione (lizzone u olivatrone), merlina, mortellina, mortina, negrea, nostrale, olivella, olivotto, pignola, prempesa (o principina), razzola, rondino, rossese, taggiasca (gentile o giuggiolina), taggiasca di feglino y toso.

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

Todas las fases del proceso de producción, a saber, el cultivo, la recogida de la aceituna y la extracción del aceite, deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada.

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 de oliva virgen extra «Riviera Ligure» puede envasarse para su despacho a consumo en cualquier recipiente autorizado por la legislación vigente con una capacidad máxima de cinco litros.

El aceite de oliva virgen extra con la denominación de origen protegida «Riviera Ligure» debe envasarse en la zona geográfica que se indica en el punto 4.1.

Para garantizar la trazabilidad y el origen del producto, el envasado del aceite «Riviera Ligure» debe efectuarse dentro de la zona geográfica delimitada. El carácter delicado del producto y la necesidad de preservar sus características exigen que la manipulación se reduzca al mínimo y que los controles por parte del organismo de control, en particular en la fase de envasado, se lleven a cabo de manera que se evite el riesgo de que se mezclen aceites de distintos orígenes, lo que socavaría la confianza en la denominación.

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

La denominación «Riviera Ligure» puede ir acompañada de una de las siguientes indicaciones geográficas complementarias: «Riviera dei Fiori», «Riviera del Ponente Savonese» o «Riviera di Levante», tal como se definen en la sección 4.

Los caracteres utilizados para mostrar, cuando se utilicen, las indicaciones geográficas complementarias «Riviera dei Fiori», «Riviera del Ponente Savonese» y «Riviera di Levante» no podrán superar el tamaño de los utilizados para mostrar la denominación de origen protegida «Riviera Ligure».

Se prohíbe añadir a la denominación de origen protegida «Riviera Ligure» cualquier calificativo no previsto expresamente en el presente pliego de condiciones del producto, incluidos los adjetivos siguientes: «fine» (fino), «scelto» (gran calidad), «selezionato» (seleccionado) o «superiore» (superior).

El atributo «suave» solo podrá incluirse en la etiqueta si la mediana del atributo «amargo» y la mediana del atributo «picante» es inferior o igual a 2,0.

Se autoriza el uso verídico de nombres, razones sociales o marcas privadas, siempre que no puedan inducir a error al consumidor.

Los nombres y la ubicación de las explotaciones, plantaciones y fincas solo podrán añadirse al etiquetado si el producto se ha obtenido exclusivamente del cultivo de olivares en dicha explotación, plantación o finca concreta.

Además de las indicaciones geográficas complementarias, las variedades utilizadas para la elaboración del aceite con denominación de origen protegida «Riviera Ligure» podrán indicarse en la etiqueta, siempre que pueda trazarse la correspondencia del producto con dichas variedades. Si el aceite se elabora utilizando una sola variedad de aceituna, esta podrá indicarse en la etiqueta, seguida del nombre del cultivar empleado, siempre y cuando, también en este caso, pueda trazarse la correspondencia del producto con esta variedad. La indicación de las variedades o de la variedad única no debe aparecer en la etiqueta en caracteres mayores que los utilizados para la denominación de origen protegida «Riviera Ligure».

Si se utiliza cualquier otro nombre geográfico para designar los municipios, distritos, fincas o explotaciones de las que procede realmente el aceite, deberá presentarse en caracteres cuyo tamaño no supere la mitad del tamaño de los utilizados para la denominación de origen protegida «Riviera Ligure».

El nombre de la denominación de origen protegida «Riviera Ligure» debe figurar en la etiqueta con caracteres claros e indelebles y ser de un color que contraste con el de la etiqueta y permita distinguirlo con claridad de las demás indicaciones que aparecen en ella.

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

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

1. La zona de producción de aceitunas y extracción de aceite destinado a la elaboración del aceite de oliva virgen extra «Riviera Ligure» incluye las superficies de olivar de todos los municipios indicados en los puntos 2, 3 y 4 siguientes.
2. La zona de producción de aceitunas y extracción de aceite destinado a la elaboración del aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida «Riviera Ligure» acompañada de la indicación geográfica complementaria «Riviera dei Fiori» abarca la totalidad del territorio administrativo de los siguientes municipios de la provincia de Imperia: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Teco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costarainera, Pontedassio, Civezza, San Bartolomeo al Mare, Diano San Pietro, Vasia, Pietrabruna, Pornassio, Vessalico, Molini di Triora, Borgomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d'Arrosia, Cipressa, Castellaro, Dolceacqua, Cesio, Chiusanico, Airole, Montalto Carpasio, Castelvittorio, Isolabona, Vallebona, Sanremo, Bajardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prelà,

Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Vallecrosia, San Biagio della Cima, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta San Michele, Rocchetta Nervina, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arroschia, Armo, Rezzo, Cosio di Arroschia, Montegrosso Pian Latte, Mendatica y Triora.

3. La zona de producción de aceitunas y extracción de aceite destinado a la elaboración del aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida «Riviera Ligure» acompañada de la indicación geográfica complementaria «Riviera del Ponente Savonese» abarca la totalidad del territorio administrativo de los municipios siguientes de la provincia de Savona: Orco Feglino, Finale Ligure, Quiliano, Vendone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrino, Arnasco, Tovo San Giacomo, Alassio, Testico, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Ceriale, Cisano sul Neva, Giustenice, Villanova d'Albenga, Toirano, Celle Ligure, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Vado Ligure, Varazze, Pietra Ligure, Garlenda, Albisola Superiore, Castelbianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvechio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Nasino, Rialto, Spotorno, Vezzi Portio, Stella, Zuccarello, Calizzano y Osiglia.
4. La zona de producción de aceitunas y extracción de aceite destinado a la elaboración del aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida «Riviera Ligure» acompañada de la indicación geográfica complementaria «Riviera di Levante» abarca la totalidad del territorio administrativo de los siguientes municipios de las provincias de Génova y La Spezia: Provincia de Génova: Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Carasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano Certenoli, Recco, Chiavari, Bogliasco, Castiglione Chiavarese, Cogorno, Sestri Levante, Casarza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Arenzano, Bargagli, Cicagna, Cogoleto, Favale di Malvaro, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Neirone, Tribogna, Uscio, Mele, Sant'Olcese y Davagna. Provincia de La Spezia: Ameglia, Vernazza, Framura, Deiva Marina, Follo, Vezzano Ligure, La Spezia, Arcola, Bolano, Beverino, Pignone, Borghetto di Vara, Luni, Castelnuovo Magra, Sarzana, Lerici, Bonassola, Levante, Santo Stefano di Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio, Riccò del Golfo, Brugnato, Carro, Carrodano, Maissano, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Varese Ligure y Zignago.

5. Vínculo con la zona geográfica

El aceite «Riviera Ligure» debe sus características a las condiciones edafoclimáticas especiales del territorio.

Liguria tiene forma de arco, con la parte abierta orientada hacia el sur. Está encajada entre una cadena de montañas que la protegen de los vientos y las temperaturas muy frías del norte y un mar que crea unas condiciones meteorológicas favorables, especialmente en lo que se refiere a la temperatura y la humedad. El clima mediterráneo, junto con las condiciones edafológicas caracterizadas en gran medida por terrenos en pendiente con suelos de consistencia media, ha generado unas condiciones óptimas para el crecimiento de los olivos, que se extienden por prácticamente toda la superficie hasta una altitud aproximada del 800 m sobre el nivel del mar, aunque principalmente a lo largo de la franja costera occidental, la Riviera di Ponente.

Los seres humanos han contribuido de forma importante a la creación de condiciones favorables para el cultivo del olivo en Liguria mediante el trabajo manual intensivo para la construcción de terrazas que se apoyan en muros de piedra seca. Estas evitan la erosión del suelo y lo mantienen aireado y drenado. Esta labor se ha desarrollado a lo largo de los siglos y ha tenido un impacto especial en las tierras cultivadas, contribuyendo a que el paisaje ligur sea único en el mundo. Las prácticas oleícolas ligures también son el resultado de siglos de experiencia. Abarcan desde la forma en que se podan los árboles, que tradicionalmente favorece el crecimiento natural del árbol hacia arriba y puede asimismo implicar distancias de plantación muy cortas debido a la escasez de terreno, hasta la práctica de recolección escalonada, que implica que la recolección se prolonga durante un período de tiempo más largo y que las aceitunas solo se recolectan cuando están perfectamente maduras.

Históricamente, se cree que los monjes benedictinos (siglo IX) fueron los primeros en introducir olivos en Liguria. La primera variedad adoptó el nombre de «taggiasca», derivada de Taggia, un puerto comercial desde el que se enviaban y comercializaban las aceitunas.

En los primeros años del siglo XIX, el botánico más distinguido de Italia, Giorgio Gallesio, constató que las aceitunas cultivadas en Liguria proceden todas de una variedad común. Gallesio constató la existencia de un único tipo de olivo, que poco a poco había llegado a caracterizar todo el territorio y que se conocía con distintos nombres según el lugar donde se cultivaba (Pomona Italiana, 1817). Este hecho también ha sido constatado más recientemente por estudios e investigaciones especializadas, que han confirmado que el cultivo del olivo en Liguria descansa,

principalmente, en la variedad histórica «taggiasca», que sigue cultivándose con este nombre en las provincias de Imperia y Savona, así como en las variedades derivadas de esta, conocidas como lavagnina en la provincia de Génova, y razzola en la provincia de La Spezia. En efecto, a lo largo de los años, todos los clones antiguos se han adaptado plenamente a los entornos en los que se han establecido, lo que ha dado lugar a pequeñas diferencias que solo pueden detectarse a nivel local [*Le varietà di olivo liguri* (Variedades de olivos en Liguria), Roberto Barrichello *et al.*, región de Liguria, 2017].

El aceite «Riviera Ligure» es muy apreciado por los consumidores, ya que es equilibrado, tiene un elevado índice de ácido oléico y transmite una sensación ligeramente suave en la boca. Todas estas características distintivas dependen de los factores naturales y humanos del medio geográfico de origen. La obtención de un producto «equilibrado», en concreto con un sabor entre amargo o picante, por un lado, y afrutado, por otro, es el resultado de unas condiciones edafoclimáticas favorables y de la elección del momento adecuado para recolectar unas aceitunas perfectamente maduras, gracias a la práctica de la recolección escalonada. El elevado índice de ácido oléico se debe principalmente al predominio de la variedad «taggiasca» y de otras variedades con las que está estrechamente relacionada desde el punto de vista genético. La particular sensación «suave» que busca un gran número de consumidores es fruto de la tendencia a prolongar la cosecha hasta el final de la temporada, algo que no ocurre en las demás regiones italianas. Por último, no hay que olvidar que las características del aceite «Riviera Ligure» también pueden atribuirse a la milenaria dedicación de Liguria a la producción y el comercio del aceite de oliva. Esta dedicación se basa tanto en la atención prestada al terreno como en los «conocimientos especializados» que pueden encontrarse tanto en la gestión de los olivares como en las instalaciones de transformación, cuyo elevado número parece ser un claro indicio de un enfoque profesional generalizado.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

El texto íntegro del pliego de condiciones puede consultarse en el siguiente sitio web: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (www.politicheagricole.it), haciendo clic después en «Qualità» [Calidad] (en la parte superior derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP STG» [Productos DOP/IGP/STG] (lateral izquierdo de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE].

Publicación de una solicitud de registro de un nombre 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

(2023/C 78/12)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«Lesachtaler Brot»

PGI-AT-02849 - 3.6.2022

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Lesachtaler Brot»

2. Estado miembro o tercer país

Austria

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 2.3 – Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

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

El producto protegido por la indicación geográfica «Lesachtaler Brot» es un pan elaborado a partir de una mezcla de 2/3 de harina de centeno y 1/3 de harina de trigo, a la que se añade agua potable, sal de mesa (como máximo, 40 gramos por kilo de harina), especias de pan (una sola o una combinación de varias) –comino de prado (como máximo, 10 gramos por kilo de harina), cilantro (como máximo, 10 gramos por kilo de harina), hinojo (como máximo, 10 gramos por kilo de harina), anís (como máximo, 10 gramos por kilo de harina), semillas de lino (como máximo, 20 gramos por kilo de harina), pipas de calabaza (como máximo, 30 gramos por kilo de harina)– así como, para la fermentación, levadura previamente preparada denominada «Dampfll» (agente de fermentación para la harina de centeno) y levadura (agente de fermentación para harina de trigo).

Las características particulares del pan son las siguientes:

— Forma de la hogaza

El «Lesachtaler Brot» se cuece exclusivamente en forma de hogaza redonda. Las hogazas pesan entre 500 g y 1 200 g y se dividen en dos categorías: hogazas pequeñas, de 500 g a 799 g, y hogazas grandes, de 800 a 1 200 g. En el centro de la parte superior de la hogaza se encuentra el «ojo de Dios» (*Auge Gottes*), según la tradición de la zona delimitada, un triángulo que contiene en su centro un círculo oval que simboliza un «ojo». Este símbolo, la curvatura irregular así como las grietas que se forman en la parte superior del pan durante la cocción confieren al «Lesachtaler Brot» su aspecto típico.

— Corteza

La corteza tiene un espesor mínimo de 0,3 cm y no es homogénea: en una misma hogaza, su espesor varía entre 0,3 cm y 0,8 cm. Es crujiente, crocante y de consistencia dura y firme. Está ligeramente espolvoreada con harina y tiene un color que varía del marrón claro mate al marrón oscuro.

— Miga

La miga es de color marfil y tiene una textura aireada, blanda, flexible pero firme, y un sabor especiado a altamente aromático. Los alvéolos se forman de manera irregular y en algunos lugares miden más de un milímetro.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

—

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

La molienda de los cereales, la preparación de la masa de pan y la cocción deben llevarse a cabo en la zona 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 el enfriamiento completo en el lugar de producción, el envasado en bolsas de papel (bolsitas de papel) debe efectuarse en la zona geográfica definida. Esta operación es necesaria para evitar un secado rápido de las hogazas de pan al aire libre, para conservar la textura aireada de la miga, así como por razones de higiene alimentaria.

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

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La región en la que se elabora el «Lesachtaler Brot» es la zona geográfica de Lesachtal, un alto valle alpino situado en el sudoeste del Estado federado de Carintia. Está delimitada al sur por los Alpes cárnicos y al norte por los Dolomitas de Lienz. Engloba las poblaciones siguientes: los municipios de Lesachtal, Untertilliach y Obertilliach, la localidad de Äußerst en el municipio de Kartitsch-Ost, y las localidades de Podlanig, St. Jakob, Strajach, Gentschach, Kosta, Passau, Aigen, Nischwitz y Sittmos en el municipio de Kötschach-Mauthen-West.

5. Vínculo con la zona geográfica

La tradición de la cultura de la panadería en Lesachtal y su buena reputación se remontan al pasado; los primeros testimonios se inscriben en el contexto de la fundación del santuario de peregrinación de Maria Luggau en el siglo XVI. La población campesina otorgaba mucha importancia al pan, no solo como fuente valiosa de energía, sino también en el contexto religioso cristiano. Este carácter religioso todavía se refleja hoy en el símbolo del «ojo de Dios» que aparece en la parte superior de cada hogaza de «Lesachtaler Brot» antes de la cocción. En Liesing, se descubrieron las estructuras de un antiguo horno de pan del siglo XVI durante las excavaciones en una posada de esa época. Para perpetuar la historia, se ha construido un nuevo horno de pan en este lugar concreto y la comunidad lo utiliza frecuentemente para la cocción del tradicional «Lesachtaler Brot».

Además, Lesachtal se caracteriza en gran medida por su entorno montañoso debido a su ubicación entre los Alpes del Gail, los Dolomitas de Lienz y los Alpes cárnicos. El río Gail atraviesa el valle, donde ha excavado un desfiladero que puede alcanzar los 200 m de profundidad, al contrario de lo que ocurre en el valle vecino del Gail. Debido a la abundancia de sus recursos hídricos, Lesachtal también es conocido como el «valle de 100 molinos» (*Tal der 100 Mühlen*). La tradición de la molienda de cereales en molinos de muelas se remonta al siglo XVI, en los molinos de Trattenbach cerca de Maria Luggau. En los últimos siglos, muchos molinos de agua se levantaban a lo largo del pequeño valle. En la actualidad, de los aproximadamente doscientos antiguos molinos de agua de madera que existían en la época, cinco todavía se conservan y siguen funcionando. Estos molinos no solo permitían realizar numerosas tareas agrícolas manuales, sino también y sobre todo moler los cereales para la elaboración del pan.

Gracias a la molienda de los cereales en los molinos con muelas de piedra tradicionales, que giran una sobre la otra, la harina de pan es menos fina, lo que confiere a la miga su textura aireada y elástica característica. Los molinos con muela de piedra garantizaban, además, una molienda suave, importante para garantizar la calidad especial del pan, ya que, durante la molienda, alcanzaban una velocidad inferior a la de los molinos de cilindros. La harina obtenida de este modo se exponía a un calor menos intenso, aspecto importante para que únicamente alcance la temperatura necesaria durante la fermentación con la levadura.

Además, hasta mediados del siglo XX, Lesachtal estaba prácticamente aislado del mundo exterior debido a su situación antes descrita, caracterizada por profundos cursos de agua y altas montañas. Los habitantes del valle no tuvieron acceso a la electricidad hasta 1962. Estas condiciones no solo han influido en la historia de la implantación en este lugar, sino también en la estrecha concentración y en la transmisión de los conocimientos locales, especialmente en materia de panadería. Debido a esta situación especial, era absolutamente necesario que el valle alcanzara la mayor autosuficiencia posible. Los intercambios comerciales y las transacciones esporádicas únicamente se llevaron a cabo con unos pocos municipios cercanos. Incluso hoy en día, el «Lesachtaler Brot» contribuye en gran medida a la autosuficiencia de los habitantes del valle, especialmente cuando está aislado por fuertes nevadas.

El saber hacer local y la larga experiencia de las panaderas y panaderos son primordiales para la calidad y la singularidad del «Lesachtaler Brot». Aunque la compra de cereales está autorizada debido a la limitada capacidad de cultivo y a la variabilidad de las condiciones de producción (clima), el cultivo de cereales se ha intensificado nuevamente en Lesachtal, y las cosechas sirven como materia prima para el «Lesachtaler Brot» tradicional. En Lesachtal, los conocimientos en materia de panadería se han transmitido de generación en generación, siguiendo la tradición. Por ejemplo, se siguen utilizando agentes de fermentación naturales y se exige una molienda no demasiado fina para la harina utilizada. Además de recurrir a los molinos de muela de piedra tradicionales para garantizar una molienda suave, de modo que la harina no esté expuesta a una temperatura excesiva antes de la fermentación con levadura, también revisten una especial importancia los conocimientos específicos de los molineros sobre el grado de molienda adecuado durante este proceso. En los molinos con muela de piedra, el grado de molienda no puede ser regulado por máquinas o de forma automatizada. Por lo tanto, corresponde únicamente al molinero evaluar el grado de molienda adecuado.

Habida cuenta de que la altitud y la naturaleza del suelo han favorecido desde siempre el crecimiento del centeno en la zona geográfica delimitada y que el cultivo del trigo nunca ha estado particularmente extendido en la zona, la proporción tradicional de la mezcla es de dos tercios de harina de centeno y un tercio de harina de trigo. Los resultados obtenidos con la experiencia han demostrado que el «Lesachtaler Brot» se conserva más tiempo gracias a la mayor proporción de harina de centeno. Estos conocimientos transmitidos sobre la mezcla de las variedades de cereales y los dos agentes de fermentación diferentes, el tiempo de cocción exacto, la cantidad de madera necesaria así como el tiempo de encendido adecuado de los hornos tradicionales, generalmente sin termómetros para medir la temperatura adecuada, siguen siendo esenciales durante el proceso de elaboración. Aproximadamente la mitad de los panes «Lesachtaler Brot» se cuecen en los hornos de leña existentes.

Desde 2010, la elaboración del «Lesachtaler Brot» está inscrita en el patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO. En 2018, fue nombrado producto «Presidia» del movimiento internacional Slow Food, en calidad de producto con un valor particular para la conservación de los ecosistemas locales y las tradiciones regionales. Cada año desde 1983, el primer fin de semana de septiembre tiene lugar la fiesta del pueblo y del pan en Liesing, Lesachtal. Durante estas festividades, los participantes además de estar invitados a degustar y a comprar el «Lesachtaler Brot» también disfrutan de un programa completo enfocado en esta especialidad regional.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/lesachtalerbrot/>

También puede accederse directamente al sitio web de la Oficina Austriaca de Patentes (www.patentamt.at) y seguir la arborescencia siguiente: «Marken/Marken anmelden/Herkunftsangaben». El pliego de condiciones se encuentra haciendo clic en el nombre de la denominación de calidad del producto.

ISSN 1977-0928 (edición electrónica)
ISSN 1725-244X (edición papel)