

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari

(2003/C 321/09)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 e dell'articolo 12 quinquies del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, di uno Stato membro dell'OCM o di un paese terzo riconosciuto conformemente all'articolo 12, paragrafo 3, entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP () IGP (x)

N. nazionale del fascicolo: EL-09/01-5

1. Servizio competente dello Stato membro

Nome: ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ (Ministero dell'Agricoltura)
Δ/ΝΣΗ ΠΑΠ ΔΕΝΔΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΗΣ (Direzione arboricoltura e orticoltura)

Tel.: (30-1) 02 12 41 78

Fax: (30-1) 05 24 80 13

2. Associazione richiedente

Nome: Επιχείρηση Ανάπτυξης Πρωτογενούς Τομέα Δήμου Μελιτείων
(Azienda per lo sviluppo del settore primario del Demo di Melitieron)

Indirizzo: Μοραΐτικα Κέρκυρας, GR-49084 Κέρκυρα

Composizione: produttori/trasformatori (x) altro ()

3. Tipo di prodotto 1.5 — (materie grasse)

4. Descrizione del disciplinare

(riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1. Nome: «ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ» (Agios Mathaios Kerkyras)

4.2. Descrizione: L'olivo appartiene alla famiglia delle Oleacee e al genere Olea. L'olivo coltivato corrisponde alla specie Olea europea sativa, la quale comprende un grande numero di varietà migliorate, moltiplicate per via vegetativa (innesto o talee). L'olivo è una pianta sempreverde che prospera in regioni dal clima caldo e secco. È uno dei rari alberi in grado di fruttificare anche su terreni pietrosi e sterili. Può arrivare a 15-20 metri di altezza. I principali prodotti dell'olivicoltura sono l'olio d'oliva e le olive da tavola.

La varietà di olive utilizzata per la produzione dell'olio di oliva «ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ» è la «Koroneiki». Si tratta di un olio molto trasparente, di colore dal verde al verde-giallastro, in funzione del grado di maturazione dei frutti. L'aroma è fruttato, caratteristica particolarmente intensa nell'olio fresco, e il sapore è dolce-amaro. Per quanto riguarda le caratteristiche chimiche, presenta bassa acidità e un numero di perossidi e degli indici K270, K232 e ΔK particolarmente basso. L'olio appartiene alla categoria «olio d'oliva vergine».

L'olio d'oliva è prodotto mediante la triturazione del frutto dell'olivo. Esso costituisce un alimento essenziale e un ingrediente basilare della dieta mediterranea che, secondo gli studi più recenti, è una delle più sane.

4.3. **Zona geografica:** La zona in cui viene coltivata la varietà di olive Koroneiki, con le quali si produce l'olio di oliva vergine di cui si chiede la registrazione come indicazione geografica protetta (IGP), è il dipartimento di Agios Mathaios del demo di Melitieon del Nomos di Corfù. Il numero complessivo di alberi della varietà Koroneiki coltivati nella zona delimitata è di circa 25 000, il che corrisponde al 12,7 % circa del numero complessivo di olivi presenti.

4.4. **Prova dell'origine:** La coltura dell'olivo in Grecia è nota fin dall'antichità, come testimoniano fonti storiche e reperti archeologici. In particolare, durante gli scavi di Festòs (Creta) fra i semi rinvenuti sono stati identificati noccioli di oliva risalenti all'epoca medio-minoica (2000-1800 a. C.). Dalla Grecia antica fino ai giorni nostri l'olivo rappresenta l'albero più sacro dei nostri luoghi, indissolubilmente legato alla cultura e all'alimentazione del paese. La storia dell'olivo ha origine sulle rive del Mediterraneo e dell'Asia minore; in Grecia essa affonda le sue radici fin nell'antichità. L'alimentazione, la religione, l'arte degli antichi Greci contengono da sempre elementi che richiamano l'olivo: il ramo di olivo veniva usato come simbolo della pace, della saggezza e della vittoria. Perfino i vincitori dei giochi olimpici ricevevano in premio un ramo di olivastro (kotinos) e la dea Atena è stata consacrata dea dell'Attica nell'atto di porgere l'olivo come fonte di ricchezza.

La coltura dell'olivo a Corfù, l'isola dei Feaci, viene citata da Omero, anche se in quell'epoca essa non era molto diffusa perché nell'isola è prevalsa la coltura della vite fino al XVI secolo circa. All'inizio del XVII secolo, quando l'isola di Corfù era sotto il dominio di Venezia, i proprietari terrieri dell'isola furono persuasi con una serie di decreti della Serenissima — e grazie alla concessione di una sorta di sovvenzione — ad abbandonare la viticoltura e a riconvertirsi alla coltura sistematica dell'olivo. Lo spettacolare risultato di tali misure fu tale che i viaggiatori di quell'epoca raccontano dell'esistenza di un oliveto di dimensioni impressionanti.

Da allora fino ai giorni nostri l'olivicultura costituisce l'occupazione principale della popolazione agricola di Corfù, in particolare degli abitanti del dipartimento municipale di Agios Mathaios. Le pratiche culturali tradizionali, frutto di una lunghissima esperienza in fatto di olivicultura, abbinate alle particolari condizioni pedoclimatiche della regione, contribuiscono alla produzione di un olio d'oliva particolarmente pregiato, come riconosce D. Sarakoménos, uno dei pionieri dell'agronomia greca, quando afferma che in questa regione si produce un «olio che, se venisse curato con i debiti accorgimenti al momento della produzione, occuperebbe il primo posto nella classifica degli oli da tavola».

4.5. **Metodo di ottenimento:** La raccolta delle olive avviene gradualmente e inizia al momento della maturazione dei frutti, verso la metà del mese di novembre. Il metodo della raccolta è la bacchiolatura: l'operaio sta a terra o sulla scala e colpisce i rami usando ogni precauzione per evitare che le olive si ammacchino, il che faciliterebbe gli attacchi dei patogeni. Sotto gli olivi vengono collocate apposite reti nelle quali vanno a finire i frutti che cadono dall'albero.

Dopo una prima rimozione delle foglie, le olive sono collocate in sacchi da 50 kg o in casse di plastica, per essere poi trasportate ai frantoi della zona delimitata per la spremitura immediata delle olive raccolte nella zona.

Dopo l'eliminazione delle materie estranee, le olive vengono lavate, triturate e impastate a bassa temperatura, che non supera mai i 30 °C, per trenta minuti. Segue l'estrazione dell'olio, per centrifugazione nei frantoi a centrifuga e per pressione nel frantoio di tipo classico.

I macchinari che entrano in contatto con la pasta e con l'olio d'oliva sono in acciaio inossidabile. L'olio viene in seguito collocato in serbatoi inossidabili coperti fino al momento della commercializzazione.

4.6. **Legame:** La Koroneiki, che è una delle migliori varietà di olive greche, serve esclusivamente alla produzione di olio di oliva di qualità superiore. L'olio deve le sue caratteristiche alle particolari condizioni pedoclimatiche della regione, che è la zona più settentrionale della Grecia in cui viene coltivata tale varietà. Questa caratteristica, abbinata al clima temperato — come del resto in tutta la Grecia, ma caratterizzato da una pluviometria fra le più alte del paese — e al fatto che gli olivi sono coltivati in collina su terreni di media fertilità, contribuiscono alla produzione di un olio eccezionale.

4.7. Struttura di controllo:

Nome: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κερκύρας Διεύθυνση Γεωργίας

Prefettura di Corfù, Direzione dell'Agricoltura

Indirizzo: Σαμάρα 13, GR-49100 Κέρκυρα.

4.8. Etichettatura:: Gli imballaggi del prodotto devono recare l'indicazione: «ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ "ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ" ΠΓΕ» (olio d'oliva vergine «AGIOS MATHAIOS KERKYRAS» IGP), nonché le indicazioni previste all'articolo 4, paragrafo 8, del decreto presidenziale n. 61/93.

4.9. Condizioni nazionali: Si applicano le disposizioni generali del decreto presidenziale n. 61/93 sulle modalità di ottenimento dei prodotti DOP e IGP.

Numero CE EL/00214/01.11.15.

Data di ricevimento del fascicolo integrale 21 ottobre 2003.

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari

(2003/C 321/10)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 e dell'articolo 12 quinquies del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, di uno Stato membro dell'OCM o di un paese terzo riconosciuto conformemente all'articolo 12, paragrafo 3, entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ART. 5

DOP (x) IGP ()

N. nazionale del fascicolo n. 8/2001

1. Servizio competente dello Stato membro

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali

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

Tel. (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. Associazione richiedente

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

Indirizzo: Via delle Tagliate, 370 — 55100 Lucca

Composizione: Produttore/trasformatore (x) altro ().