

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2011/C 56/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9****«AZEITES DO RIBATEJO»****N. CE: PT-PDO-0117-0219-09.01.2006****IGP ( ) DOP ( X )****1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica:**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro (da precisare)

**2. Tipo di modifica:**

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

### 3. **Modifica (modifiche):**

#### 3.1. *Descrizione:*

- 1) Inclusione dell'olio ottenuto da olive della varietà «Cobrançosa», tenuto conto della diffusione di quest'ultima nella regione. Da essa si ottengono oli il cui aroma e sapore non alterano le caratteristiche degli oli di oliva da secoli tradizionalmente prodotti e apprezzati nel Ribatejo. Uno studio condotto al riguardo ha evidenziato che l'aggiunta di olio ottenuto dalla varietà «Cobrançosa» a un olio proveniente dalla varietà «Galega Vulgar» non fa perdere a quest'ultimo le caratteristiche chimiche e organolettiche tipiche dell'«Azeite do Ribatejo».
  - 2) Modifica e determinazione della composizione varietale dell'oliveto, sulla base delle seguenti specifiche:
    - Galega Vulgar e/o Lentisca in percentuale minima del 55 % (una di queste varietà, o le due insieme, devono costituire almeno il 55 % del totale),
    - cobrançosa, in percentuale massima del 45 %,
    - altre varietà, in percentuale massima del 5 %,
    - esclusione assoluta della varietà Picual.
- Nota: le modifiche sopra indicate rendono obsoleta la divisione della zona geografica in due sottoregioni.
- 3) Modifica di alcuni parametri fisico-chimici a seguito di modifiche generali della normativa e della realizzazione di studi più approfonditi sul prodotto e sulle sue caratteristiche.
  - 4) Miglioramento della definizione delle caratteristiche organolettiche degli «Azeites do Ribatejo».

#### 3.2. *Zona geografica:*

Sono esclusi dalla zona geografica alcuni comuni e «freguesias» (frazioni) in cui l'oleicoltura ha perduto importanza e in cui gli oli d'oliva non hanno più le loro caratteristiche specifiche.

Viene esplicitamente confermata l'inclusione di alcune «freguesias» del comune di Rio Maior che, per errore, non figuravano nell'elenco iniziale benché fossero segnate nelle mappe della zona geografica.

La divisione della zona geografica in due sottoregioni è soppressa in quanto non più giustificata da argomenti tecnici, visto che la varietà «Lentisca» è presente nell'intera regione.

#### SCHEDA RIEPILOGATIVA

### REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

#### «AZEITES DO RIBATEJO»

N. CE: PT-PDO-0117-0219-09.01.2006

DOP ( X ) IGP ( )

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

#### 1. **Servizio competente dello Stato membro:**

Nome: Gabinete de Planeamento e Políticas  
Indirizzo: Rua Padre António Vieira 1  
1099-073 Lisboa  
PORTUGAL  
Tel. +351 213819300  
Fax +351 213876635  
E-mail: Gpp@gpp.pt

**2. Associazione:**

Nome: Associação dos Agricultores do Ribatejo  
Indirizzo: Rua de Santa Margarida 1-A  
2000-114 Santarém  
PORTUGAL  
Tel. +351 243323794 / 327444  
Fax +351 243322829  
E-mail: geral@aaribatejo.pt  
Composizione: produttori/trasformatori ( X ) altro ( )

**3. Tipo di prodotto:**

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.).

**4. Disciplinare:**

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006].

**4.1. Nome:**

«Azeites do Ribatejo».

**4.2. Descrizione:**

Si indicano con la denominazione «Azeites do Ribatejo» i grassi liquidi ottenuti a partire dal frutto dell'*Olea Europaea* L., estratti con processi esclusivamente meccanici da olive delle varietà Galega Vulgar, Lentisca e Cobrançosa, provenienti da oliveti situati nella zona geografica di produzione.

Gli «Azeites do Ribatejo» presentano in sintesi le seguenti caratteristiche:

Acidità: extra vergine — max 0,8 %; vergine — max 1,5 %.

Indice di perossido: max 15 meq O<sub>2</sub>/kg.

Assorbanza: K 232 nm — max 2,00; K 270 nm — max 0,20; ΔK — max 0,01.

Colore: lunghezza d'onda dominante (λ) — 577-578 nm.

Trilinoleina — max 0,2 %.

Acidi grassi trans (%): oleici — max 0,03; translinoleici + translinolenici — max 0,03.

Alcoli alifatici: max 300 mg/kg.

Steroli (%):

- Colesterolo < 0,5
- Brassicasterolo ≤ 0,1
- Campesterolo ≤ 4,0
- Stigmasterolo < campesterolo
- β-Sitosterolo ≥ 93,0
- Δ7-Stigmasterolo ≤ 0,3

Steroli totali: min 1 000 mg/kg.

Eritrodiolo + Uvaolo: max 4,5 %.

Cere: max 250 mg/kg.

Sono altresì fissati i parametri in materia di acidi grassi e di trigliceridi.

Gli «Azeites do Ribatejo» sono mediamente fruttati, con fruttato verde e maturo insieme, note di mela e un colore giallo dorato, talvolta con lievi sfumature verdi. Per essere riconosciuti come «Azeites do Ribatejo», gli oli d'oliva extra vergini o vergini devono avere una mediana dei difetti pari a zero. La denominazione viene inoltre negata agli oli che presentano caratteristiche organolettiche diverse da quelle tipiche delle varietà autorizzate.

#### 4.3. Zona geografica:

La zona geografica di produzione, trasformazione e condizionamento è circoscritta ai comuni di Abrantes, Alcanena, Alcobaça (limitatamente alle *freguesias* di S. Vicente de Aljubarrota e Turquel), Alvaiázere, Azambuja (limitatamente alla *freguesia* di Vila Nova de S. Pedro), Cartaxo (limitatamente alle *freguesias* di Cartaxo, Ereira, Pontével e Vale da Pinta), Constância, Entroncamento, Ferreira do Zêzere, Gavião, Golegã, Ourém (limitatamente alle *freguesias* di Alburitel, Atouguia, Caxarias, Cercal, Espite, Fátima, Formigais, Freixianda, Gondemaria, Matas, N<sup>a</sup> S<sup>a</sup> da Misericórdia, N<sup>a</sup> S<sup>a</sup> da Piedade, Olival, Rio de Couros e Seiça), Porto de Mós (limitatamente alle *freguesias* di Alcaria, Alvados, Arrimal, Juncal, Mendiga, Pedreiras, S. Bento e Serro Ventoso), Rio Maior (limitatamente alle *freguesias* di Alcobertas, Arruda dos Pisões, Assentiz, Azambujeira, Fráguas, Malaqueijo, Marmeleira, Outeiro da Cortiçada, Ribeira de S. João, Rio Maior, S. João da Ribeira e S. Sebastião), Santarém, Sardoal, Tomar, Torres Novas e Vila Nova da Barquinha.

#### 4.4. Prova dell'origine:

In aggiunta alle caratteristiche proprie del prodotto è stato predisposto un sistema di tracciabilità. Tutti gli operatori, indipendentemente dalla funzione esercitata (oleicoltori, frantoiani o imprese di condizionamento/imballaggio) devono sottoporsi al regime di controllo e certificazione. Per ciascun produttore autorizzato dall'associazione di produttori che gestisce la DOP a utilizzare la denominazione d'origine protetta «Azeites do Ribatejo» è compilato un registro descrittivo in cui figurano informazioni aggiornate relative alla provenienza delle olive utilizzate, alle condizioni effettive di produzione/ricezione e alle tecnologie di produzione e/o condizionamento impiegate. Per quanto concerne gli oleicoltori, le azioni di controllo vengono svolte al momento dell'applicazione dei trattamenti, della coltivazione e soprattutto della raccolta, secondo una periodicità adeguata. Per i frantoiani e le imprese di condizionamento, le azioni di controllo vengono svolte nei periodi di estrazione, magazzinaggio e condizionamento. Il regime di controllo istituito si applica lungo l'intera filiera e ogni imballaggio di «Azeite do Ribatejo» è debitamente identificato grazie all'applicazione del marchio di certificazione corrispondente, numerato, che permette di garantire la tracciabilità del prodotto lungo l'intero processo di produzione. L'impiego del marchio DOP è autorizzato esclusivamente sugli imballaggi degli oli vergini ed extra vergini che presentano le caratteristiche analitiche descritte e il cui processo di produzione è stato oggetto di un controllo.

#### 4.5. Metodo di ottenimento:

Gli «Azeites do Ribatejo» sono ottenuti a partire dal frutto dell'*Olea Europaea* L. con processi esclusivamente meccanici, in frantoi situati nella zona geografica di produzione definita e nel rispetto di tutte le buone pratiche, incluse le pratiche colturali, i trattamenti fitosanitari e le condizioni di raccolta, trasporto e trasformazione/condizionamento. Possono essere utilizzate solamente le olive provenienti da oliveti situati nella stessa zona geografica, delle varietà e nelle proporzioni di seguito indicate: Galega Vulgar e/o Lentisca, minimo 55 %, Cobrançosa, massimo 45 %. Sono ammesse altre varietà (ad eccezione della Picual, che è proibita) in una percentuale massima del 5 %. Non sono permesse tecniche di seconda estrazione ed è vietato l'uso di enzimi o di talco. Gli oli vergini ed extra vergini sono condizionati in recipienti adeguati e debitamente etichettati. Tutte le operazioni descritte vengono effettuate nella zona geografica; essendo infatti l'olio una sostanza mescolabile, una volta realizzata la miscela i singoli oli non possono più essere separati o identificati. Questo è dunque il metodo più adatto per svolgere i controlli, mantenendo la tracciabilità del prodotto lungo l'intero processo di produzione e garantendo in tal modo al consumatore l'origine, la qualità e la genuinità del prodotto.

#### 4.6. Legame:

Gli oliveti sono situati nella regione del Ribatejo, che presenta condizioni agro-climatiche tipicamente mediterranee, caratterizzate in prevalenza da suoli calcarei e da estati calde e secche. Data la sua grande importanza nella storia della regione, l'oleicoltura ha inevitabilmente inciso sulle tradizioni locali, fra cui spiccano innumerevoli ricette gastronomiche regionali preparate con olio di oliva. Oltre al legame storico e socioculturale fra il prodotto e la regione, gli «Azeites do Ribatejo» presentano un profilo chimico e organolettico noto e distinto da quello degli altri oli. Benché le varietà utilizzate non crescano esclusivamente in questa regione, la loro ripartizione nella composizione dell'oliveto e l'ecosistema in cui si sviluppano sono determinanti per ottenere un olio di oliva con le caratteristiche sopra descritte.

#### 4.7. Organismo di controllo:

Nome: Certis  
Indirizzo: Rua Diana de Liz, Horta do Bispo  
Apartado 320  
7006 Évora  
PORTUGAL  
Tel. +351 266769564  
Fax +351 266769566  
E-mail: —

#### 4.8. Etichettatura:

L'etichetta reca obbligatoriamente la dicitura «Azeites do Ribatejo — Denominação de Origem Protegida», accompagnata dal logotipo dell'Unione europea. Sull'etichetta figura inoltre il marchio di certificazione, che contiene obbligatoriamente il nome del prodotto e la dicitura appropriata, il nome dell'organismo di controllo e il numero di serie (codice numerico o alfanumerico che consente la tracciabilità del prodotto). Il nome o la ragione sociale, nonché l'indirizzo del produttore, non possono in nessun caso essere sostituiti dal nome di un'altra entità, anche se questa si assume la responsabilità del prodotto o provvede alla sua commercializzazione. La denominazione di vendita «Azeites do Ribatejo — DOP» non può essere accompagnata da nessun'altra indicazione o dicitura, inclusi i marchi dei distributori o altri marchi.

---