

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

(2012/C 183/10)

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 ⁽¹⁾. 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

«**ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ**» (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

N. CE: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

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]

3. Modifica (modifiche):

3.1. Zona geografica:

Si richiede l'ampliamento della zona DOP a tutte le frazioni dei comuni di Arkadi, Yeropotamos e Kouloukona che si trovano entro i confini amministrativi della provincia di Mylopotamos, e precisamente:

Angeliana, Ayia, Ayios Ioannis, Ayios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anoyia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri e Honos.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Motivi:

- negli ultimi dieci anni, la continua sostituzione degli ulivi della varietà «Chondrolia» con la varietà «Coroneiki» nella zona considerata ha portato la proporzione delle due varietà coltivate ai livelli della zona DOP (90 % «Coroneiki» e 10 % «Chondrolia»). Decade così il motivo per cui non erano state incluse nella zona DOP tutte le frazioni della provincia di Mylopotamos con la prima richiesta;
- le frazioni da includere presentano le medesime condizioni pedoclimatiche della zona DOP;
- gli abitanti di queste frazioni sono depositari dei medesimi usi e delle medesime e antichissime conoscenze tecniche degli abitanti della restante zona;
- l'olio d'oliva ivi prodotto presenta le medesime caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche di quello proveniente dalla zona DOP, come attestano sia la perizia del Dipartimento di Chimica di Rethymno, Direzione Generale del Laboratorio di chimica generale di Stato, sia la perizia di un laboratorio certificato.

3.2. Prova dell'origine:

Negli ultimi due anni le richieste del mercato in merito alla tracciabilità dei prodotti alimentari e la necessità di proteggere i prodotti dalla contraffazione hanno indotto i produttori dell'attuale zona DOP ad applicare un sistema più rigoroso di prova d'origine delle olive. Tale nuovo sistema basato su criteri più severi consentirà in futuro al prodotto di mantenere la propria identità e un livello di qualità costante.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

N. CE: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis)

2. Stato membro o paese terzo:

Grecia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

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

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

La denominazione «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) indica il liquido oleoso estratto con procedimenti meccanici dalle olive coltivate nella zona geografica richiedente e appartenenti alle varietà Coroneiki per almeno il 90 % e Chondrolia per la restante percentuale.

L'olio d'oliva presenta un colore particolarmente attraente (giallo oro) e al consumo ha un sapore fruttato.

L'acidità totale espressa in acido oleico non supera 0,80 g per 100 g di olio.

I parametri relativi agli indici di vari tipi di sostanze acide, fissati per la standardizzazione dell'olio d'oliva, prevedono che non vengano superati i seguenti limiti:

K 232 ≤ 2,00

K 270 ≤ 0,18

numero di perossidi ≤ 15 MeqO₂/kg

acido oleico: > 75 %

I valori di trilinoleina e di stigmasterolo sono particolarmente bassi, come anche i livelli di alcoli alifatici.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti lavorati):*

Le olive per la produzione dell'olio denominato «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) provengono esclusivamente da piante coltivate nella zona geografica delimitata della varietà Coroneiki per almeno il 90 % e Chondrolia per la restante percentuale.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

La coltivazione degli ulivi e la lavorazione delle olive deve effettuarsi entro i confini della zona geografica delimitata.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

L'insieme delle frazioni della ex provincia di Mylopotamos e in particolare le frazioni attuali situate all'interno dei confini amministrativi dei comuni: Anoyia, Mylopotamos e Rethymno.

Angeliana, Ayia, Ayios Ioannis, Ayios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anoyia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri e Honos della ex provincia di Mylopotamos.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

La zona oggetto della domanda di ampliamento fa parte della ex provincia di Mylopotamos. Essendo parte di un'unica provincia piuttosto piccola in termini di superficie (complessivamente 414 000 ettari), presenta condizioni pedoclimatiche e dati meteorologici simili alla zona di Vorios Mylopotamos la cui denominazione è già stata registrata.

A basse altitudini ci sono pendenze da lievi a moderate (il rilievo del terreno consente la coltivazione dell'ulivo), mentre in alcuni punti di maggiori pendenze s'incontrano coltivazioni terrazzate. Nella parte più meridionale della provincia, sovrastata dal Monte Psiloritis, l'area coltivata a ulivi diminuisce progressivamente lasciando spazio all'allevamento.

I. **Dati meteorologici**

In generale il clima può essere definito temperato, mediterraneo, con estati secche e inverni miti. I venti sono generalmente deboli, e solo in alcuni giorni dell'anno soffiano venti meridionali creando problemi ad altre coltivazioni (agrumeti).

Secondo la tabella III del fascicolo iniziale, indicante i valori medi degli otto anni dal 1966 al 1973, la media annua delle precipitazioni è di circa 700 mm. Complessivamente il numero di giorni di gelo è pari a 2,1, mentre la media delle temperature estreme, soprattutto in inverno, garantisce la differenziazione delle gemme da frutto e una fioritura soddisfacente.

Per quanto riguarda la zona geografica cui si chiede di estendere la denominazione, si rileva quanto segue: le precipitazioni medie annue nella zona coltivata a ulivi oscillano tra i 700 mm (pluviometro di Melidoni) e valori leggermente superiori ai 1 000 mm ad altitudini maggiori (pluviometri di Ayios Ioannis e Anoyia). Si osserva, quindi, che la zona geografica in discussione presenta dati migliori con riguardo alle precipitazioni, che garantiscono un assorbimento e un'assimilazione migliore delle sostanze nutritive da parte delle piante.

Le precipitazioni sono distribuite soprattutto tra ottobre e marzo, mentre sono molto scarse tra giugno e settembre. Più specificamente, la media delle precipitazioni tra ottobre e marzo rappresenta l'87 % delle precipitazioni annue complessive, secondo i dati sulle precipitazioni degli ultimi 80 anni rilevati dalla stazione meteorologica di Anoyia.

Non si rilevano particolari problemi di gelo (2,1 giorni l'anno). L'ampiezza della gamma di temperature dai valori medi a quelli estremi, soprattutto in inverno, garantisce la differenziazione delle gemme da frutto e una fioritura soddisfacente. Nel dettaglio, la temperatura minima è stata raggiunta in febbraio, con un valore di $-0,2$ °C, mentre la massima è stata rilevata in luglio, con un valore di $35,8$ °C. La gamma delle temperature (da valori poco inferiori allo zero fino a poco meno di 40 °C) esistente nella zona in esame, nonché la temperatura media di $15-25$ °C, sono ritenute ideali in letteratura per la coltivazione dell'ulivo. Si valuta, nella fattispecie, che l'ulivo soffra a temperature inferiori a -4 °C e superiori a 40 °C, e che le temperature più basse registrate durante l'inverno garantiscono la differenziazione delle gemme da frutto e una fioritura abbondante.

Da questi dati emerge che la zona geografica cui si chiede di estendere la denominazione presenta le medesime condizioni climatiche idonee alla coltivazione dell'ulivo nonché alla produzione di un olio d'oliva vergine eccellente simile a quello prodotto nell'area denominata «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis).

II. Composizione del suolo

La maggior parte dei terreni presenta una tessitura di media composizione; trattasi di «terre rosse», derivate dalla disgregazione di rocce calcaree e scistose. I suoli si presentano moderatamente acidi.

Geologicamente, l'area estesa di Mylopotamos è costituita da rocce alpine e post-alpine. In particolare, alla struttura della zona, dalle formazioni più basse fino a quelle più alte, concorrono rocce carbonatiche della fascia ionica, una sequenza di filladi quarzifere, rocce carbonatiche della copertura tettonica della fascia di Tripoli, rocce provenienti dalle falde di copertura degli strati interni, depositi quaternari e di nuova formazione. La distribuzione delle suddette formazioni rende la zona di Mylopotamos un ambiente geologico unico. Inoltre, la litologia delle formazioni e la loro posizione relativa nella struttura geologica rendono la zona parte del sistema acquifero unico della catena montuosa formata dal Monte Psiloritis e dai monti Talea.

Queste caratteristiche morfologiche del suolo presenti in tutta la ex provincia di Mylopotamos (comprendente la zona DOP e la zona di cui si chiede l'inclusione) e l'attività di allevamento intensiva (pastorizia oviscaprina) fanno sì che la composizione del suolo, in termini di macroelementi e oligoelementi — sulla base di analisi effettuate presso produttori di olio in 8 diverse frazioni — presenti in generale il seguente quadro:

- potassio e fosforo: sufficienti nella maggior parte dei casi, con necessaria aggiunta di potassio in caso di uliveti dalle grosse produzioni;
- azoto: è necessario aggiungerlo ogni anno, come prevedibile, visto che l'azoto è un elemento molto mobile facilmente asportabile dall'acqua;
- boro: oligoelemento importante per la coltivazione dell'ulivo, si trova spesso a livelli limite per cui è necessario aggiungerlo ogni 4 anni, incorporandolo al terreno.

Dal punto di vista delle proprietà meccaniche si riscontra una distribuzione pressoché equivalente di sabbia, limo e argilla, che classificano come medio-fine la tessitura del suolo. Il tenore di sostanze organiche è abbastanza buono.

III. Fattore umano

Durante tutto il ciclo produttivo, la coltivazione dell'ulivo comporta operazioni che derivano dalle conoscenze tradizionali, tramandate di generazione in generazione fino ad oggi.

La raccolta delle olive, realizzata con la partecipazione dell'intero nucleo familiare, consente di raccogliere giornalmente grandi quantità di frutti e di procedere il giorno stesso alla spremitura. In tal modo, le caratteristiche qualitative del prodotto non subiscono alterazioni a causa della prolungata permanenza nei sacchi.

I sacchi per il trasporto delle olive sono di origine vegetale e permettono l'aerazione del prodotto durante tutta la permanenza negli stessi.

La raccolta nel periodo tra dicembre e gennaio coincide con il periodo della maturazione fisiologica del frutto.

L'uso di letame ovino e caprino ogni 2-3 anni determina un livello appropriato di sostanze organiche negli uliveti, garantendo così una buona assimilazione degli elementi nutritivi, un'opportuna aerazione del terreno, una buona circolazione dell'aria e dell'acqua e di conseguenza uno sviluppo adeguato del sistema radicale della pianta.

Il rispetto dell'ambiente viene garantito durante ogni intervento sulla coltivazione: sono pressoché abolite le irrorazioni contro la mosca dell'ulivo, sostituite dal posizionamento di esche e dall'uso di metodi molto meno aggressivi rispetto al passato.

5.2. Specificità del prodotto:

Dal punto di vista qualitativo, l'olio prodotto in tutta la ex provincia di Mylopotamos si posiziona ad un livello elevato, come tutto l'olio di Creta. Le condizioni climatiche eccellenti, i dati pedologici e l'elevato numero di ore di soleggiamento consentono di ottenere un prodotto molto gustoso, dolce, di colore particolarmente attraente (giallo oro) e dal sapore fruttato.

— I parametri qualitativi dell'olio extra vergine d'oliva con la denominazione Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης — Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis (acidità, K 270, K 232, delta K, indice di perossido) si situano a un ottimo livello rispetto alle norme previste per il modello commerciale adottato dal Consiglio Oleicolo Internazionale. I valori di trilinoleina e di stigmasterolo sono particolarmente bassi (a livelli molto inferiori ai valori massimi consentiti).

— Gli alcoli alifatici presenti nell'olio prodotto registrano valori estremamente bassi.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Dal punto di vista qualitativo, l'olio prodotto in tutta la ex provincia di Mylopotamos si posiziona ad un livello elevato, come tutto l'olio di Creta.

La coltivazione dell'ulivo a Creta risale all'antichità. Durante gli scavi a Faistos, tra i semi rinvenuti dalla Scuola Archeologica Italiana, V. Krimbas ha individuato anche semi risalenti al periodo minoico medio (1800-2000 a.C.). Anche secondo P. Anagnostopoulos, in una dichiarazione resa all'Accademia di Atene nel 1951 sulla base di reperti rinvenuti durante gli scavi, Creta è la patria dell'ulivo.

I parametri qualitativi dell'olio extra vergine d'oliva con la denominazione Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης — Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis (acidità, K 270, K 232, delta K, numero di perossidi) si situano a un ottimo livello rispetto alle norme previste per il modello commerciale adottato dal Consiglio Oleicolo Internazionale. Ciò è dovuto alla modalità di raccolta e coltivazione delle olive. La raccolta effettuata tramite battitura, lo stoccaggio in sacchi in quantità non superiori ai 50 kg, il trasferimento immediato al frantoio (solitamente il giorno stesso) e una rapida molitura, determinano le ottime caratteristiche descritte. Inoltre, i valori di trilinoleina e di stigmasterolo sono particolarmente bassi (a livelli molto inferiori ai massimi valori consentiti). Ciò dipende dal piccolo frutto della varietà Coroneiki. Infine, gli alcoli alifatici presenti nell'olio prodotto registrano valori estremamente bassi. I produttori sanno che le temperature elevate in fase di spremitura delle olive fanno aumentare la percentuale di alcoli alifatici nell'olio, per cui, durante la produzione dell'olio nel frantoio, fanno in modo che la temperatura non superi i 32 °C (la temperatura normale per la produzione dell'olio oscilla tra 27 e 32 °C).

I fattori principali che differenziano la qualità dell'olio sono il clima, la composizione del suolo, la varietà delle piante e l'intervento umano (metodi di coltivazione, raccolta, stoccaggio e lavorazione del prodotto).

I fattori che conferiscono un'eccellente qualità e le caratteristiche dell'olio prodotto sono:

- il clima ideale per la coltivazione dell'ulivo della zona, con inverni miti e estati calde;
- la gamma di temperature, con i valori minimi, massimi e medi, reputati ideali per la coltivazione dell'ulivo;
- l'intensità media dei venti che garantisce un ciclo vegetativo senza problemi;
- la conformazione del suolo che favorisce una buona aerazione e illuminazione delle piante dando origine ad un frutto sano e di buona qualità;
- la distribuzione delle precipitazioni soprattutto durante l'inverno e le rare precipitazioni dopo l'aumento delle temperature, che garantiscono l'assimilazione degli elementi nutritivi durante i periodi critici e creano condizioni avverse allo sviluppo di malattie fungine pregiudizievoli per la qualità del frutto;

- la quantità di precipitazioni in tutta la zona, ritenuta sufficiente per assumere le sostanze nutritive dal suolo anche in mancanza di irrigazione;
- i livelli appropriati di sostanze organiche che garantiscono in genere una buona assimilazione degli elementi nutritivi, una buona porosità del terreno, una buona circolazione dell'aria e dell'acqua, e di conseguenza uno sviluppo adeguato del sistema radicale della pianta;
- le concentrazioni soddisfacenti di fosforo e potassio nel suolo e la conoscenze dei produttori dei produttori, che sanno quando è il momento di aggiungere azoto e boro, e in che quantità, incidono positivamente sulla qualità dell'olio prodotto, per quanto riguarda sia le caratteristiche chimiche sia quelle organolettiche;
- la coltivazione durante tutto il ciclo produttivo dell'ulivo comporta operazioni che derivano dalle conoscenze tradizionali tramandate di generazione in generazione fino ad oggi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.pdf
