

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

(2001/C 9/02)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, entro sei mesi a decorrere dalla 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 (x) IGP ( )

**N. nazionale del fascicolo: 63**

**1. Servizio competente dello Stato membro**

Nome: Subdirección General de Denominaciones de Calidad. Dirección General de Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España

Indirizzo: Paseo Infanta Isabel, 1 — E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 57 10

**2. Associazione richiedente**

2.1. Nome: Cooperativa Santo Tomás Apostol  
Molino Tamujares  
Cooperativa Nuestra Sra. de la Paz  
Cooperativa San Vicente  
Cooperativa Nuestra Sra. de la Encarnación  
Cooperativa «Aceites Toya»  
Aceites La Casería Santa Julia  
Vado Olivo SA  
Cooperativa Cristo del Consuelo  
La Almedina  
Cooperativa La Bética Aceitera  
Cooperativa Ntra. Sra. de la Cabeza  
Aceites Guadalentín  
Cooperativa San Isidro  
Aceites «La Ñora»  
Aceites «Guirado»  
Cooperativa Burunchel — Alto Guadalquivir

2.2. Indirizzo: c/Cruz de Orea, 60 — E-23470 Cazorla (Jaén)

Tel. (34) 953 12 42 23

Fax (34) 953 12 42 23

2.3. Composizione: produttore/trasformatore (x) altro ( )

**3. Tipo di prodotto:** Olio d'oliva extra vergine — Categoria 1.5 — Materie grasse

**4. Descrizione del disciplinare**

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

4.1. **Nome:** «Sierra de Cazorla».

4.2. **Descrizione:** Olio d'oliva extra vergine ottenuto a partire dai frutti dell'olivo (*Olea Europea L.*) della varietà «Picual» e della varietà autoctona «Royal», rispondente alle seguenti caratteristiche: acidità: 0,7° al massimo; indice dei perossidi: al massimo 18; K270: al massimo 0,20; umidità e impurezze: non superiori allo 0,1 %.

Oli di grande stabilità, molto fruttati e leggermente amari. Il colore varia dal verde intenso al giallo dorato, secondo l'epoca della raccolta delle olive e l'ubicazione dell'oliveto all'interno della regione.

4.3. **Zona geografica:**

*Ubicazione della zona:* La zona di produzione è situata nel sud-est della provincia di Jaén, in un ambiente di eccezionale valore, in prossimità del parco naturale delle Sierras de Cazorla, Segura e las Villas, che presenta caratteristiche fisiche e biologiche molto particolari.

*Comuni interessati:* Cazorla, Chilluevar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada and Santo Tomé della provincia di Jaén.

*Superficie totale della zona e superficie destinata all'oleicoltura:* La superficie totale della zona è di 133 585 ha, di cui 31 500 ha di oliveti.

*Zona di elaborazione e condizionamento:* La zona di elaborazione e condizionamento coincide con la zona di produzione.

4.4. **Prova dell'origine:** Le olive appartengono alle varietà autorizzate e provengono dagli oliveti impiantati nei comuni della zona di produzione e iscritti nel registro degli oliveti del Consejo regulador (consiglio regolatore).

L'olio viene estratto nei frantoi situati nella zona di produzione e iscritti nel registro dei frantoi del Consejo regulador.

Il condizionamento è realizzato negli impianti iscritti nel registro delle imprese di condizionamento, sempre all'interno della zona geografica delimitata.

Il Consejo regulador, in quanto organo di controllo, effettua ispezioni periodiche per accertare che i prodotti per i quali è richiesta la denominazione protetta siano stati ottenuti ed elaborati secondo quanto disposto dal disciplinare.

Gli oli che a seguito dei controlli risultano conformi ai requisiti del disciplinare sono certificati dal Consejo, che consegna alle imprese di condizionamento l'etichetta numerata affinché vengano commercializzati con la garanzia di origine.

4.5. **Metodo di ottenimento:** La lavorazione del terreno viene effettuata mediante coltivatore rotativo ed erpice a disco. D'estate, il suolo è frantumato con l'erpice, preparato per la raccolta con rulli o erpici e sottoposto a trattamenti di pre-emergenza.

Una volta arrivate a maturazione, le olive appartenenti alle varietà autorizzate e ottenute da olivi registrati vengono raccolte con cura, provvedendo a separare i frutti caduti a terra da quelli raccolti direttamente sull'albero.

Dopo la raccolta, le olive vengono trasportate nei frantoi nelle condizioni previste per evitarne il deterioramento. Le olive vengono pulite e lavate per liberarle da foglie, peduncoli, resti di terra e impurezze e vengono quindi macinate per permettere l'estrazione dell'olio; quest'ultima operazione deve essere svolta nelle 48 ore che seguono la raccolta. L'estrazione dell'olio si effettua secondo tecniche adeguate e autorizzate, sotto la sorveglianza del Consejo regulador.

Gli oli ottenuti vengono decantati, quindi analizzati e classificati previa separazione dell'olio di qualità. Solo gli oli d'oliva extra vergini sono protetti dalla denominazione.

#### 4.6. **Legame:**

*Storico:* Le notizie più antiche relative all'oleicoltura nella regione e nella Sierra di Cazorla, dopo la conquista e il ripopolamento della zona sotto Ferdinando III nel XIII secolo, provengono dagli archivi della città di Quesada e risalgono al basso medioevo. Questi documenti attestano chiaramente la presenza fin da quell'epoca dell'olivo e della sua coltivazione nella zona.

*Naturale:* La zona geografica di produzione presenta peculiarità fisiche e biologiche particolari, indicate più avanti, che contribuiscono a conferire agli oli ivi prodotti caratteristiche qualitative proprie. Uno degli aspetti fondamentali del legame con l'ambiente naturale è l'utilizzo della varietà autoctona Royal, perfettamente adattata alle condizioni edafoclimatiche della zona e contraddistinta da un basso contenuto di olio, ma di grande qualità.

- Il rilievo della zona è in gran parte accidentato, con pendenze accentuate. La Sierra de Cazorla è formata da quattro cordigliere, praticamente parallele, con l'asse longitudinale in direzione nord/sud e i corrugamenti in direzione est/ovest. Una delle vette più elevate, il Cerro de Las Empanadas, raggiunge i 2 106 m.
- I suoli rientrano negli ordini degli entisuoli (i più recenti e i meno evoluti), degli inceptisuoli (presenti su terreni calcarei a carattere alcalino) e degli alfisuoli (con un orizzonte di accumulo argilloso).
- Il clima è caratterizzato dalle seguenti temperature medie: in primavera 16°C, in estate 23°C, in autunno 13°C e in inverno 4°C; il volume medio annuo di precipitazioni è di 600-800 mm.

#### 4.7. **Struttura di controllo:**

Nome: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Sierra de Cazorla»

Indirizzo: Carretera Peal de Becerro-Cazorla, km 10,5 — E-23470 Cazorla (Jaén)

Tel. (34) 953 72 21 21

Fax (34) 953 72 21 13

Il Consiglio regolatore della denominazione d'origine «Sierra de Cazorla» è in grado di soddisfare la norma EN-45011 conformemente al disposto dell'articolo 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

4.8. **Etichettatura:** Dovrà comparire obbligatoriamente la dicitura «Sierra de Cazorla». Le etichette verranno autorizzate dal Consejo regulador. Le controetichette saranno numerate e rilasciate dallo stesso organismo.

#### 4.9. **Eventuali condizioni:**

- Legge n. 25/1970 del 2 dicembre 1970, «Statuto della vigna, del vino e degli alcoli».
- Decreto n. 835/1972 del 28 marzo 1972, regolamento di applicazione della legge n. 25/1970.
- Ordinanza del 25 gennaio 1994, che precisa la corrispondenza tra la normativa spagnola e il regolamento (CEE) n. 2081/92 in materia di denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e alimentari.
- Regio decreto n. 1643/1999, del 22 ottobre 1999, che regola la procedura d'istruzione delle domande di iscrizione al registro comunitario delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

N. CE: G/E/00137/2000.06.27.

**Data di ricevimento del fascicolo integrale:** 24 luglio 2000.

---