

**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**

(2005/C 274/05)

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.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

**REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO**

**«PONIENTE DE GRANADA»**

**N. CE: ES/00273/23.01.2003**

**DOP ( X ) IGP ( )**

La presente scheda costituisce una sintesi informativa. Per informazioni complete gli interessati, e in particolare i produttori del prodotto coperto dalla DOP o dall'IGP in questione, sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare a livello nazionale oppure presso i servizi competenti della Commissione europea (<sup>1</sup>).

1. *Servizio competente dello Stato membro*

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

Indirizzo Paseo Infanta Isabel, 1  
ES-28071 Madrid

Telefono (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

2. *Richiedente*

- 2.1. Nome: Asociación de aceites de oliva del Poniente de Granada
- 2.2. Indirizzo: Carretera de Priego s/n ES-18270 Montefrío (Granada)  
Telefono (34) 58 33 62 35  
Fax (34) 58 33 65 44
- 2.3. Composizione: produttore/trasformatore (X) altro ( )

3. *Tipo di prodotto*

Olio di oliva extravergine — Classe 1.5. — Grassi.

4. *Descrizione del disciplinare*

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

4.1. Nome: «Poniente de Granada»

(<sup>1</sup>) Commissione europea — Direzione generale «Agricoltura e sviluppo rurale» — Unità «Politica di qualità dei prodotti agricoli» — BE-1049 Bruxelles.

#### 4.2. Descrizione:

Olio di oliva extravergine ottenuto dai frutti di diverse varietà di olivo (*Olea europea*, L.): Picudo, Picual ó Marteño, Hojiblanca, Lucio, Nevadillo de Alhama de Granada e Loaime.

Si tratta di oli moderatamente stabili grazie all'elevata concentrazione di polifenoli, che presentano un tenore di acidi grassi molto equilibrato per l'alimentazione: ciò è dovuto alle molteplici varietà esistenti e all'ambiente geografico. I livelli di acido oleico sono da medi ad alti; lo stesso dicasi per quelli di acido linoleico e per il rapporto acidi grassi insaturi/saturi.

A livello organolettico si tratta di oli di gusto leggero che offrono un'ampia gamma di aromi di frutta fresca e matura, erba, fico, ecc. La perfetta combinazione di attributi distinti produce oli equilibrati e completi che presentano certi tocchi di amaro e di pungente, in perfetta armonia con i sapori lievi.

Il colore degli oli varia all'interno di una gamma dal giallo-verdognolo al giallo dorato, a seconda dell'epoca di raccolta, della climatologia, delle varietà e dell'ubicazione geografica all'interno della «comarca».

Gli oli protetti dalla denominazione di origine sono necessariamente extravergini e dovranno presentare le seguenti caratteristiche analitiche espresse in valori massimi ammessi:

- Indice di perossidi: massimo 15 m.e.q. di ossigeno attivo per chilogrammo di olio.
- Assorbimento di ultravioletti (K 270): massimo 0,15
- Umidità: massimo 0,2 % per gli oli non filtrati e 0,1 % per gli oli filtrati.
- Impurità: massimo 0,1 %.
- Punteggio organolettico (Panel Test): minimo 6,5.

#### 4.3. Zona geografica:

La zona de produzione si situa nell'ovest della provincia di Granada («al Poniente de Granada», come indicato dalla stessa denominazione).

La zona è costituita dai territori ubicati entro i confini municipali di: Algarinejo, Alhama de Granada, Arenas del Rey, Cacán, Huétor Tájar, Íllora, Jayena, Loja, Montefrío, Moraleda de Zafayona, Salar, Santa Cruz del Comercio, Villanueva de Mesía, Zafarraya, Zagra, e dai confini del comune di Moclín, la zona occidentale fino al limite naturale tracciato dal fiume Velillos, tutti nella provincia di Granada.

La zona di lavorazione e condizionamento coincide con quella di produzione.

#### 4.4. Prova dell'origine:

Le olive provengono dalle varietà autorizzate degli oliveti iscritti nel registro della denominazione di origine. L'olio proviene dai frantoi iscritti ubicati nella zona di produzione. L'olio viene conservato in frantoi e stabilimenti di condizionamento autorizzati che dispongono di impianti adeguati a garantirne la conservazione ottimale. Il Consejo Regulador mette a punto un piano di vigilanza che comprende la certificazione finale degli oli. Una controetichetta numerata rilasciata dal Consejo Regulador garantisce che gli oli tutelati dalla denominazione soddisfino i requisiti del disciplinare.

#### 4.5. Metodo di ottenimento:

Gli alberi sono disposti in filari, con alcuni sestri quadrati che presentano densità di piantagione varianti tra 60 e 125 alberi per ettaro, e con un numero di tronchi/albero probabilmente pari a 2-3. Oltre l'85 % dell'oliveto è in coltura non irrigua. Le pratiche di coltivazione sono quelle tradizionali della zona e mirano a rispettare l'ambiente. La raccolta viene realizzata su frutti sani e maturi, raccolti direttamente dall'albero con i metodi tradizionali: pertica, vibrazione meccanica o abbinamento dei due metodi. Il trasporto al frantoio avviene sempre alla rinfusa, in rimorchi o in contenitori rigidi. La capacità del frantoio è adeguata a gestire i quantitativi massimi di olive in entrata. La macinazione viene effettuata nei frantoi autorizzati ed entro 48 ore al massimo dalla raccolta. La molitura si realizza in ciclo continuo, con mulino a martelli di materiale inerte autorizzato nell'industria alimentare. Viene controllata la temperatura di mescolatura della massa, che non è mai superiore a 33° (livello critico). L'unico coadiuvante autorizzato è rappresentato dal talco alimentare, debitamente omologato ad una dose massima di 2,5 %. La separazione delle fasi si realizza fondamentalmente mediante centrifugazione. Gli oli ottenuti dalla seconda centrifugazione delle paste (oli usciti da pressioni successive) non possono venire certificati con la denominazione d'origine «Poniente de Granada». La temperatura dell'acqua addizionata ai decanter (centrifughe orizzontali) non può essere superiore a 32°. La temperatura dell'acqua addizionata alle centrifughe verticali è tale da impedire il fenomeno dell'inversione delle fasi. La durata della decantazione non è inferiore a 6 ore se effettuata mediante centrifugazione e a 36 ore se si tratta di decantazione per gravità. L'olio d'oliva extravergine viene immagazzinato in cantina, in depositi di acciaio inossidabile o di acciaio rivestito di qualità adatta ai prodotti alimentari, o anche in torchi. Tutti i depositi devono essere completamente chiusi e provvisti di coperchio a fini di igiene, di un fondo inclinato o a tronco conico e di un dispositivo di prelievo. Le cantine e i depositi devono essere sufficientemente condizionati onde evitare forti oscillazioni termiche che possano alterare le caratteristiche degli oli. Il trasporto alla rinfusa degli oli protetti viene permesso unicamente all'interno della zona di produzione geografica. La zona di lavorazione e condizionamento coincide con quella di produzione. Il condizionatore dispone di sistemi di tracciabilità degli oli condizionati nel quadro della denominazione di origine. Il condizionamento si realizza in recipienti atti a garantire la sicurezza alimentare che non pregiudicano la qualità e il prestigio degli oli protetti.

#### 4.6. Legame:

Le prime testimonianze storiche riguardanti l'olio d'oliva in questa «comarca» risalgono al Cinquecento e al Seicento e fanno la loro apparizione in comuni di grande tradizione olivicola: Loja, Montefrío e Illora. Vari documenti storici attestano un'importante regolamentazione dei frantoi a partire dal 1586, data alla quale vennero pubblicate le «Ordenanzas Municipales de Molinos de aceites de la Ciudad de Loja», che durarono fino al Settecento (Sección Órgano de Gobierno, apdo. Alcalde, libro 2, 1709, Biblioteca Municipal de Loja.). Nel 1752 il marchese de Ensenada evoca l'importanza dell'olio d'oliva nel comune di Montefrío. Nella sua pubblicazione «Enciclopedia Mundial del Olivo (1996)» il comitato oleicolo internazionale descrive, fra le varietà spagnole di olivo, due varietà autoctone di Montefrío: Manzanilla de Montefrío y Chorreao de Montefrío. Nel «Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España» (1845) Pascual Madoz scrive che i territori del comune di Illora si prestano particolarmente alla coltivazione dell'olivo e fa speciale riferimento alla tenuta «El Soto de Roma», proprietà dei Duchi di Wellington, in cui si trova il famoso «Molino del Rey» costruito nel 1800. Nella sua pubblicazione «Las Raíces del Aceite de Oliva (1984)» il ministero spagnolo dell'agricoltura, della pesca e dell'alimentazione definisce gli oli di Loja, Montefrío e Illora come quelli che posseggono la più elevata qualità nella provincia di Granada.

La zona di produzione presenta alcune caratteristiche ambientali tipicamente mediterranee, con un regime termico continentale. Tuttavia l'ubicazione della «comarca», in posizione intermedia fra Andalusia occidentale e orientale, con un'orografia influenzata dall'esistenza di una grande valle (Vega del río Genil) incassata fra due sistemi montagnosi (Subbetico al nord e Penibetico al sud), favorisce un microclima caratterizzato da temperature continentali estreme, con inverni lunghi e freddi ed estati lunghe e calde, con forti oscillazioni termiche tra l'inverno e l'estate e fra la notte e il giorno. Questo regime termico influisce sulla maturazione finale dell'oliva, incrementando il livello di acido oleico e sul rapporto acidi grassi insaturi/saturi. Inoltre esso influisce sul tenore di polifenoli dell'oliva, aumentando la concentrazione.

La principale caratteristica che differenzia gli oli dell'occidente della provincia di Granada è l'essere frutto di una combinazione all'interno di sette varietà: Picual, Hojiblanca, Picudo, Lucio, Loaime e Nevadillo de Alhama de Granada. L'introduzione di varietà di olivo diverse all'interno di una stessa azienda è una pratica antica degli agricoltori della zona: essa è motivata, da un lato, dalla convinzione che si migliori così la pollinizzazione dell'olivo e, dall'altro, servirebbe ad attenuare gli effetti dell'alternanza dell'olivo, dovuta a sua volta alle variazioni climatiche fra un anno e l'altro che sono abituali in questa «comarca».

#### 4.7. Struttura di controllo:

Nome	Consejo Regulador de la denominación de origen «Poniente de Granada»
Indirizzo	Plaza Pedro Afán de Ribera, nº 1 ES-18270 Montefrío (Granada)
Tel	(34) 958 33 68 79
Fax	(34) 958 33 68 79

La struttura di controllo è conforme alla norma EN-45.011.

#### 4.8. Etichettatura:

Figura obbligatoriamente la menzione «Denominazione di origine 'Poniente de Granada'». Le etichette sono autorizzate dal Consejo Regulador. Le controetichette sono numerate e rilasciate dal Consejo Regulador.

#### 4.9. Condizioni nazionali:

- Legge 25/70, del 2 dicembre 1970, Statuto della vigna, del vino e delle bevande alcoliche.
  - Decreto 835/1972, del 28 marzo 1972, di applicazione della legge 25/1970. Ordinanza 25 gennaio 1994 di attuazione nella legislazione spagnola del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari.
  - Decreto regio 1643/1999, del 22 ottobre 1999, sulle modalità di presentazione delle domande di iscrizione nel registro comunitario delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette.
-