

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2018/C 67/18)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

**Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012**

«OLI DE L'EMPORDÀ»/«ACEITE DE L'EMPORDÀ»

N. UE: PDO-ES-01161-AM01 — 9.5.2017

DOP ( X ) IGP ( )

**1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Nome: Consejo Regulador de la DOP Aceite de l'Empordà  
Indirizzo: C/Sant Llätzer, 22 B, 1er 4a  
17600 Figueres  
GIRONA  
SPAGNA

Telefono/Fax +34 972672249  
Email: oli@altemporda.org  
Internet: www.oliemporda.cat

L'organismo regolatore della denominazione di origine protetta «Aceite de l'Empordà»/«Oli de l'Empordà» è composto dall'insieme di produttori e trasformatori di olio che beneficiano della DOP e, a tale titolo, ha un interesse legittimo a presentare la domanda di modifica.

**2. Stato membro o paese terzo**

Spagna

**3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro (requisiti normativi)

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

#### 4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

#### 5. Modifica (modifiche)

##### Descrizione del prodotto

La domanda di modifica consiste nella soppressione di un valore determinato da un'analisi (il tenore in polifenoli totali) nella descrizione delle caratteristiche fisiche e chimiche degli oli che beneficiano della DOP «Aceite de l'Empordà»/«Oli de l'Empordà». Questa modifica non altera o modifica in alcun modo la qualità e le caratteristiche degli oli.

Essa si traduce nelle modifiche redazionali indicate in appresso:

- «Descrizione del prodotto» (punto 3.2 del documento unico e punto B3 del disciplinare).
  - Nella tabella relativa alle «caratteristiche fisiche e chimiche», il parametro «polifenoli totali (ppm)» viene soppresso. Inoltre, il titolo di questa tabella viene armonizzato con quello che figura nel disciplinare; di conseguenza nel documento unico, il titolo «composizione chimica» è sostituito da «caratteristiche fisico-chimiche».
  - Il paragrafo seguente: «Si tratta di oli extra vergini con un'elevata stabilità (valore medio di Rancimat pari a 120 °C di nove ore che non può comunque essere inferiore a sei ore) grazie all'elevato contenuto di anti-ossidanti con tenore di polifenoli superiore a 300 ppm» è sostituito con il seguente: «Si tratta di oli extra vergini con un'elevata stabilità (valore medio di Rancimat pari a 120 °C di nove ore che non può comunque essere inferiore a sei ore) grazie all'elevato contenuto di antiossidanti (principalmente polifenoli)».
- La stessa modifica redazionale viene apportata al punto 5.2 del documento unico «Specificità del prodotto»: la frase «Elevata stabilità. Si tratta di oli che presentano un elevato contenuto in antiossidanti (polifenoli > 300 ppm)» è sostituita dalla seguente «Elevata stabilità. Si tratta di oli che presentano un elevato contenuto in antiossidanti (principalmente polifenoli).»

Questa modifica dei parametri fisici e chimici è conforme allo studio intitolato «Consideraciones técnicas sobre la substitución del parámetro polifenoles totales por el de Estabilidad rancimat en la DOP «Oli de l'Empordà» svolto dall'IRTA (Institut de Recerca i tecnologia agroalimentàries), del 10 giugno 2016, che conclude che la soppressione del parametro relativo al «tenore di polifenoli totali dell'olio» è giustificata dal nesso molto stretto tra quest'ultimo e la stabilità Rancimat, che è già determinata nel disciplinare. Questa informazione è ridondante in quanto i dati relativi alla stabilità forniscono maggiori informazioni pratiche al consumatore (durata di vita e persistenza delle proprietà sensoriali del prodotto una volta acquistato).

##### Altro: requisiti normativi

Il paragrafo relativo alle esigenze legislative nazionali è soppresso dal disciplinare in quanto non si tratta di un requisito del regolamento (UE) n. 1151/2012.

#### DOCUMENTO UNICO

«OLI DE L'EMPORDÀ»/«ACEITE DE L'EMPORDÀ»

N. UE: PDO-ES-01161-AM01 — 9.5.2017

DOP (X) IGP ( )

#### 1. Denominazione

«Oli de l'Empordà»/«Aceite de l'Empordà»

#### 2. Stato membro o paese terzo

Spagna

#### 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

Olio di oliva extra vergine della varietà «Argudell», «Curivell», «Llei de Cadaqués» e «Arbequina», ottenuto mediante procedimenti meccanici o altri mezzi fisici a condizione che non producano alterazioni dell'olio, in modo da mantenere il sapore, l'aroma e le caratteristiche del frutto da cui proviene.

L'olio di questa DOP è ottenuto dalla lavorazione di olive provenienti da uliveti registrati di varietà autoctone «Argudell», «Curivell» e «Llei de Cadaqués» e della varietà tradizionale «Arbequina». La varietà «Argudell», presente nell'olio pari ad almeno il 51 % della composizione varietale e la varietà «Arbequina» sono considerate le varietà principali; in totale più del 95 % della composizione di quest'olio deriva dalle summenzionate due varietà.

In caso di miscela di oli di varietà diverse per la preparazione dell'olio, la composizione varietale della stessa è determinata in base alla resa in olio delle diverse varietà di olive che compongono la miscela.

Gli oli presentano le seguenti caratteristiche fisico-chimiche:

Acidi grassi:

Acido oleico (%)	67,0 (con valori minimi e massimi compresi tra 60 e 75)
Acido linoleico (%)	13,0 (con valori minimi e massimi compresi tra 8 e 18)
Acido palmitico (%)	14,0 (con valori minimi e massimi compresi tra 11 e 18)
Stabilità (valore Rancimat a 120 °C)	Valore medio 9 h, mai inferiore a 6 h

Gli oli presentano le seguenti caratteristiche organolettiche:

colore: da giallo paglierino a verde più o meno intenso.

Attributi	Valore espresso in forma di aggettivo	Mediana e i limiti
Difetti	Nessuno	0
Aroma fruttato verde	Intensità media o medio intensa e di tipo «verde»	5,0 (con valori minimi e massimi compresi tra 4 e 7), in cui oltre la metà degli assaggiatori percepiscono la nota «verde» per il «tipo di fruttato»
Amaro	Intensità media	4,0 (con valori minimi e massimi compresi tra 3-6)
Piccante	Intensità media	4,0 (con valori minimi e massimi compresi tra 3-6)
Equilibrio	Equilibrato	Differenza tra fruttato e [amaro o piccante] < 2,0

A norma del regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione <sup>(1)</sup>, il profilo sensoriale degli oli della DOP «Oli de l'Empordà» o «Aceite de l'Empordà», è il seguente: oli equilibrati dal fruttato verde di media intensità. Essi lasciano in bocca un sapore amaro e piccante di tipo medio a causa del loro elevato tasso di polifenoli. Gli aggettivi «medio», «equilibrato» e «verde» hanno un equivalente numerico, fissato dalla norma citata.

Il profilo sensoriale di questi oli sulla base di altri descrittori secondari di tipo aromatico (COI/T.20) è il seguente: «aromi che normalmente ricordano l'erba appena tagliata e/o le noci; possono anche essere presenti aromi di frutta esotica, frutta verde o carciofo e anche un finale di bocca che ricorda la mandorla».

Si tratta di oli extra vergini con un'elevata stabilità (valore medio di Rancimat pari a 120 °C di nove ore che non può comunque essere inferiore a sei ore) grazie all'elevato contenuto di antiossidanti (principalmente polifenoli).

<sup>(1)</sup> GUL 248 del 5.9.1991, pag. 1.

Le suddette caratteristiche degli oli protetti dalla DOP «Oli d'Empordà» sono direttamente connesse al predominio di questa varietà principale, «Argudell». In effetti, essa produce oli caratterizzati da un fruttato verde con sentori di erba e di carciofo che conferiscono un sapore amaro e piccante in bocca. Questi attributi rimangono nelle miscele contenenti «Arbequina» che presenta aromi più neutri e un sapore amaro e piccante molto meno pronunciato: in tal modo il profilo sensoriale è sempre quello fornito dalla varietà «Argudell», avendo una concentrazione maggiore e con una percentuale più elevata nella miscela naturale risultante.

3.3. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

La materia prima adoperata per la produzione dell'olio d'oliva «Aceite de l'Empordà» è costituita da olive delle varietà Argudell, Arbequina, Curivell e Llei de Cadaqués coltivate nella zona geografica descritta al punto 4.

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

La produzione delle olive e la lavorazione del prodotto si effettuano esclusivamente nella zona geografica di cui al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

L'imbottigliamento dell'olio di oliva può avvenire all'interno o anche all'esterno della zona geografica delimitata, purché vi sia un sistema affidabile di tracciabilità e l'etichettatura si effettua in modo adeguato.

Per la vendita al dettaglio, l'olio sarà condizionato in recipienti di capacità non superiore a 5 litri, di vetro, metallici con rivestimento ad uso alimentare, PET, ceramica vetrificata e altri recipienti autorizzati dalla legislazione in vigore.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

Oltre ai dati generalmente richiesti dalla normativa vigente, gli imballaggi devono recare obbligatoriamente il nome della denominazione «Oli de l'Empordà» (in catalano) o «Aceite de L'Empordà» (in spagnolo), accompagnato dalla menzione «Denominazione di Origine Protetta».

**4. Descrizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona protetta comprende i territori ubicati nei 68 comuni della comarca di Alt Empordà e nei 36 comuni della comarca del Baix Empordà, cinque comuni confinanti delle comarche di Gironès (Viladasens, Sant Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya e Llagostera) e tre comuni del Pla dell'Estany (Crespià, Esponellà e Vilademuls). Questi comuni fanno tutte parte della provincia di Gerona e si trovano nell'estremo nord della Comunità autonoma di Catalogna.

**5. Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

Il clima e la pedologia della zona geografica delimitata sono determinati da tre fattori determinanti:

- suoli: la maggior parte di essi è costituita da suoli poveri, leggeri, acidi o neutri
- temperatura: temperatura moderata per effetto regolatore del mare
- vento: vento da nord caratteristico della zona: Tramontana.

La zona di coltivazione dell'olivo nella regione dell'Empordà si concentra nelle zone caratterizzate da suoli poveri, vale a dire sulle alture marginali e nella pianura ai piedi dei contrafforti dei Pirenei (Serra de l'Albera e Serra de Rodes) a nord e dei contrafforti della Sierra de Montgrí e del Gabarres a sud. I terreni sono leggeri, solitamente acidi o neutri, ottenuti da scisti di rocce di granito o gneiss, caratteristici delle piantagioni dei Pirenei.

Il clima della comarca dell'Empordà, nella zona di produzione dell'olivo si qualifica secondo Papadakis come mediterraneo marittimo e secondo Thornthwaite come secco sub-umido nel litorale e sub-umido nell'entroterra.

Le temperature, come per l'escursione termica giornaliera, sono moderate sotto l'effetto regolatore del mare. Il periodo delle gelate va dalla metà di novembre alla fine di marzo.

Le precipitazioni medie oscillano tra i 550 mm nella zona costiera settentrionale e gli 850 mm nelle zone dell'entroterra vicino ai contrafforti dei Pirenei. Le precipitazioni sono distribuite irregolarmente e si concentrano nei mesi di settembre e ottobre.

Il bilancio idrico rivela un periodo di siccità (da giugno ad agosto incluso), tipico delle regioni mediterranee.

Il regime dei venti è dominato da venti della componente Nord: «Tramontana».

È un vento secco, talvolta molto violento; esso costituisce uno dei principali fattori che caratterizzano il clima dell'Empordà.

Inoltre, la presenza di tali venti durante i freddi mesi invernali diminuisce il rischio di forti gelate, che sono nocive per gli uliveti e consente loro di sopravvivere in queste regioni.

In estate le brezze che soffiano da sud - est limitano le temperature diurne e mantengono un'umidità relativa elevata durante tale periodo.

Fattori storici ed umani

L'olio extra vergine di oliva «Aceite de l'Empordà» è direttamente legato alla storia, alla tradizione e alla cultura della zona protetta.

Secondo le fonti storiche e gli scavi archeologici eseguiti, la coltivazione dell'ulivo e la produzione di olio d'oliva risalgono a più di 2 500 anni.

L'olio di oliva ha sempre convissuto con altri prodotti tipici mediterranei quali il vino, prodotti di grande importanza per lo sviluppo economico degli abitanti della zona. Le colture sono praticate in piccole aziende, le proprietà sono assai frammentate e una percentuale elevata dell'olio è prodotta da cooperative.

Si tratta di una coltura a carattere eminentemente sociale, che si basa su una mano d'opera familiare per la realizzazione delle diverse pratiche colturali e, in particolare, per il raccolto.

Le condizioni climatiche particolari della zona e la manodopera che si è mantenuta nel corso di numerose generazioni hanno portato alla selezione di tre varietà autoctone coltivate unicamente nella zona geografica della DOP, la varietà predominante è l'«Argudell» e le varietà minoritarie sono la «Curivell» e la «Llei de Cadaqués».

Inoltre, la varietà «Arbequina» è coltivata in quanto varietà tradizionale da oltre 100 anni.

## 5.2. Specificità del prodotto

Questo olio deve la sua peculiarità alla presenza della varietà autoctona «Argudell», che ne rappresenta più del 51 % della composizione. È una varietà particolarmente adatta alle particolari condizioni climatiche e pedologiche della zona dell'Empordà che la rende la più diffusa in tale area, nonostante la pressione esercitata da altre varietà, sia catalane che francesi. Infatti, si tratta di una varietà molto rustica, adattata alla povertà del suolo e che sopporta i forti venti dominanti (Tramontana), grazie al suo grande vigore, alla scarsa densità della corona fogliare; inoltre i frutti hanno un'elevata capacità di saldatura ai rami.

Dal punto di vista genetico (marcatori molecolari del DNA), si tratta di una varietà molto diversa dalle altre varietà catalane, che presenta un fattore di somiglianza a tali altre varietà inferiore allo 0,30 (rispetto a un valore di 1 per i genotipi identici).

Elevata stabilità. Si tratta di oli che presentano una grande stabilità grazie al loro elevato contenuto in antiossidanti (principalmente polifenoli). Il valore medio di Rancimat a 120 °C è di 9 ore e non può mai essere inferiore a 6 ore.

Inoltre, la stabilità di tali oli è dovuta anche all'elevato contenuto di acido oleico pari al 67 % (con valori minimi e massimi compresi tra il 60 % e il 75 %), di acido linoleico pari al 13 % (con valori minimi e massimi compresi l'8 e il 18 %) e di acido palmitico pari al 14 % (con valori minimi e massimi compresi tra l'11 e il 18 %). Trattandosi della zona olivicola più settentrionale della penisola iberica, la produzione delle stesse varietà in altre regioni della Spagna darebbe luogo a oli con un tenore inferiore di acido oleico, superiore di linoleico e una minore stabilità, in quanto tali parametri dipendono in larga misura dalla latitudine dell'area di produzione.

Aroma caratteristico (secondo la nomenclatura COI-T20 specifica agli oli protetti da una DOP) con aromi che normalmente ricordano l'erba appena tagliata e/o le noci; possono anche essere presenti aromi di frutta esotica, frutta verde o carciofo e anche un finale di bocca che ricorda la mandorla. Le particolarità geografiche della zona favoriscono un'elevata concentrazione aromatica, determinando un'intensità del fruttato di oliva di tipo medio che può raggiungere un'intensità elevata (compresa tra 4 e 7) in alcuni casi. In bocca, l'elevato tenore di polifenoli rispetto all'olio di altre zone catalane, si traduce in un sapore amaro e piccante di intensità di tipo medio (compreso tra 3 e 6), mantenendo altresì un giusto equilibrio con l'intensità del fruttato (differenza tra il fruttato e amaro o piccante inferiore a 2), secondo la definizione basata sulle norme del regolamento (CEE) n. 2568/91.

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)*

Come descritto in precedenza, è la combinazione di fattori storici, di una tradizione di coltivazione e delle caratteristiche dell'ambiente naturale che ha permesso la coltivazione dell'olivo in queste regioni ed ha prodotto una struttura varietale molto particolare.

Effettivamente, la selezione operata dall'uomo ha sempre avuto l'obiettivo di trovare delle cultivar adatte ai venti forti della zona nonché ai terreni particolarmente poveri della stessa. Secondo tale logica, l'«Argudell» è la varietà che si è imposta dato che essa offriva migliori risultati in tali condizioni. In secondo luogo, l'«Arbequina» ha anche dimostrato di essere ben adattata all'ambiente e ha permesso di regolarizzare i raccolti, senza modificare il profilo degli oli, in ragione del suo carattere poco dominante e dell'uso di quantitativi minimi.

Inoltre, l'effetto regolatore del Mediterraneo ha permesso la coltivazione dell'olivo a questa latitudine, alla quale il freddo intenso dell'inverno danneggerebbe gli ulivi e le brezze marine apportano l'umidità sufficiente per la germinazione e la fruttificazione. Inoltre, l'escursione termica in estate favorisce la lipogenesi e la sintesi degli acidi grassi monoinsaturi. I forti venti secchi autunnali (Tramontana) evitano i problemi sanitari e favoriscono una buona maturazione, contribuendo così alla qualità ottimale dei frutti raccolti. Infine, i terreni leggeri e acidi o neutri, ottenuti da scisti e graniti, prevalenti nella zona — cosa che non avviene in altre zone olivicole con e suoli calcareo-argillosi, favoriscono l'accumulo dei polifenoli nei frutti.

Tutti questi fattori consentono di ottenere un olio avente composizione e profilo sensoriale particolari.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

<http://gencat.cat/alimentacio/modificacion-pliego-aceite-emporda/>

---