

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 e alimentari

(2001/C 51/02)

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

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: articolo 5

DOP (x) IGP ()

Numero nazionale del fascicolo: 57

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 de España

Indirizzo: Paseo de La Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

2. Associazione richiedente

2.1. Nome: Asociación para la Defensa y Promoción del Aceite de Oliva del Bajo Aragón (Adaba)

2.2. Indirizzo: Plaza Deán, 2, E-44600 Alcañiz (Teruel)

Tel. (34) 978 83 46 00

Fax: (34) 978 83 16 56

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:** «Aceite del Bajo Aragón».

4.2. **Descrizione:** Olio d'oliva extra vergine, ottenuto da olive delle varietà Empeltre, Arbequina e Royal; la Empeltre, varietà predominante nella zona di produzione, è presente nel prodotto in una percentuale minima dell'80 % e ne determina dunque in gran parte le caratteristiche. Le altre varietà, secondo la tradizione, non possono partecipare alla composizione dell'*Aceite del Bajo Aragón* in proporzione superiore al 20 % del volume.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto	Chiaro, senza alcuna traccia di velature, torbidità o impurezze che impediscano di apprezzarne la trasparenza
Colore	Giallo, con sfumature dal giallo dorato all'oro antico
Sapore	Gusto fruttato al principio della campagna, con lieve aroma di mandorla, non amaro, tendente al dolce e leggermente piccante
Punteggio minimo ottenuto al test di degustazione	6,5

Caratteristiche fisico-chimiche:

Acidità massima (% acido oleico)	1,00
Indice massimo dei perossidi (meq. O ₂ /kg)	20
K ₂₇₀ massimo (nm)	0,15
K ₂₃₂ massimo (nm)	2,00
Acqua e sostanze volatili, massimo (%)	0,15
Impurezza, massimo (%)	0,10

- 4.3. **Zona geografica:** La zona di produzione è la regione naturale situata ad ovest della Comunità autonoma di Aragona, fra le province di Zaragoza e Teruel, e coincide con la parte sudorientale della valle dell'Ebro; essa copre una superficie di 31 560 ha di oliveti e comprende i seguenti comuni:

Aguaviva	Cinco olivas	Maella
Alacón	Cretas	Más de las Matas
Albalte del Arzobispo	Crivillén	Mazaleón
Alborge	Escatrón	Mequinenza
Alcañiz	Esteruel	Molinos
Alcorisa	Fórnoles	Monroyo
Alloza	Fabara	Nonaspe
Almochuel	Fayón	Oliete
Almonacid de la Cuba	Foz-Calanda	Parras de Castellote
Andorra	Fuentes de Ebro	Peñarroya de Tastavins
Arens de Lledó	Fuentespalda	Quinto de Ebro
Ariño	Gargallo	Sástago
Azaila	Híjar	Ráfales
Beceite	Jatiel	Samper de Calanda
Belchite	La Cerollera	Seno
Belmonte de San José	La Codoñera	Torrecilla de Alcañiz
Berge	La Fresneda	Torre de Arcas
Bordón	La Ginebrosa	Torre de Compte
Calanda	La Mata de los Olmos	Torrevelilla
Calaceite	La Portellada	Urrea de Gaén
Cañizar del Olivar	Lagata	Valdealgorfa
Caspe	Letux	Valderrobres
Castelserás	La Puebla de Híjar	Valdeltormo
Castelnou	La Zaida	Valjunquera
Castellote	Lledó	Vinaceite
Chiprana	Los Olmos	

- 4.4. **Prova dell'origine:** Le olive che giungono agli impianti di estrazione appartengono alle varietà autorizzate e provengono da piantagioni iscritte nei registri del Consejo Regulador (Consiglio regolatore) e da questo controllate.

Negli impianti iscritti e situati nella zona di produzione si macinano le olive e viene estratto l'olio. Gli oli ottenuti vengono sottoposti a un sistema di valutazione conforme a quanto disposto nel disciplinare e vengono immagazzinati e condizionati presso gli impianti iscritti e situati nella zona delimitata.

Gli oli vengono sottoposti ad analisi fisico-chimiche e organolettiche; solo quelli che superano tutti i controlli vengono condizionati e immessi sul mercato con la denominazione d'origine e l'etichetta numerata fornita dal Consejo regulador.

- 4.5. **Metodo di ottenimento:** Le olive vengono coltivate in piantagioni registrate, in regime irriguo o non irriguo. Si procede a tre lavorazioni superficiali con coltivatore e a un passaggio di rullo che prepara il terreno alla raccolta. La dose di azoto annua non supera il chilogrammo per albero. Nel periodo di formazione si procede a una leggera potatura e, nelle piantagioni adulte, si cerca di mantenere un equilibrio foglie/legno.

Una volta raggiunto un indice di maturazione adeguato, le olive vengono raccolte con la massima cura direttamente dall'albero e vengono trasportate ai frantoi nelle condizioni previste per evitarne il deterioramento. La raccolta avviene tra metà novembre e fine marzo; tra la raccolta delle olive e l'estrazione dell'olio possono trascorrere al massimo 48 ore.

Nei franti registrati, i frutti vengono sottoposti a procedimenti meccanici di estrazione che includono le seguenti operazioni: lavaggio, macinazione, mescolatura della pasta a una temperatura massima di 35 °C, separazione delle fasi e magazzinaggio. Al termine del processo di elaborazione e valutazione, gli oli vengono condizionati in bottiglie di vetro o ceramica o in recipienti metallici con capacità massima di cinque litri.

- 4.6. **Legame:** Le varietà autorizzate per la produzione di *Aceite del Bajo Aragón* sono quelle tradizionali della zona di produzione. Le varietà Empeltre e Royal sono considerate autoctone sulla base dei riferimenti bibliografici esistenti mentre la Arbequina, proveniente dalla vicina provincia catalana, è stata introdotta nel XIX secolo. La più antica testimonianza conosciuta sull'olio di questa zona si trova nell'«Ora maritima» del poeta latino del IV secolo Rufo Avieno, che a partire da un testo del 550 a.C. racconta come alcuni navigatori risalissero il corso dell'Ebro per commerciare con le popolazioni rivierasche e approvvigionarsi di olio, vino e frumento. Nell'«Ora maritima», l'Ebro viene chiamato «Oleum flumen», che significa «fiume d'olio». Ignacio de Asso, autore nel 1798 della «Historia de la Economía Política de Aragón», fa molteplici riferimenti agli olivi del Bajo Aragón.

La notorietà attuale dell'*Aceite del Bajo Aragón* cominciò a formarsi alla fine del XIX secolo, in coincidenza con l'espansione commerciale di Tortosa, il principale mercato oleicolo di questa zona aragonese, dove si insediarono importanti imprese del settore che ne avevano scoperto le qualità. Ciò fece sì che diverse imprese commerciali si installassero ad Alcañiz per acquistare direttamente l'*Aceite del Bajo Aragón* prima di giungere a Tortosa, evitando in tal modo la forte concorrenza presente in quella città. Un importante riferimento bibliografico degli inizi del secolo mostra la reputazione di cui l'*Aceite del Bajo Aragón* godeva in quel periodo. Si tratta del testo «Elaboración del Aceite de Oliva» di Isidro Aguiló y Cortés, del 1918. Nel primo terzo del XX secolo, l'*Aceite del Bajo Aragón* era molto apprezzato anche da gastronomi come Teodoro Bardají, Dionisio Pérez e altri. Ha radici antiche un detto molto utilizzato fuori della regione, secondo il quale l'*Aceite del Bajo Aragón* sarebbe il migliore del mondo. È quanto afferma ancora Daniel Magrané nel suo libro «El aceite de oliva en España» (Edizioni Espasa Calpe — 1961).

L'area di coltivazione si trova nella zona sudorientale della valle dell'Ebro nota come Bajo Aragón, che coincide sostanzialmente con le valli fluviali dei fiumi Aguavivas, Martín, Regallo, Guadalope e Matarraña. La zona è arida, con precipitazioni scarse e irregolari e temperature estreme dovute alla continentalizzazione risultante dal rilievo, che isola la zona dalle influenze marittime sia mediterranee che atlantiche. D'altra parte, il forte vento dominante da nordest, noto come Cierzo, accentua ulteriormente l'aridità.

Il territorio è pianeggiante o leggermente ondulato, con un'altitudine compresa tra 122 m a Caspe e 632 m ad Alcorisa. I suoli sono calcarei e presentano orizzonti di carbonato di gesso, caratteristici delle sedimentazioni del miocene in zona lacustre con clima caldo e secco.

Le precipitazioni medie annue sono di 350 mm e la temperatura media annua è di 14,8 °C. Tecniche adeguate di coltivazione, manutenzione del suolo, fertilizzazione, potatura e controllo di parassiti e malattie vengono a completare un ambiente che si presta allo sviluppo della coltivazione di un olivo con caratteristiche legate alla zona geografica.

4.7. **Struttura di controllo**

Nome: Consejo Regulador de la denominación de origen «Aceite del Bajo Aragón»

Indirizzo: Bartolomé Esteban, 58, E-44600 Alcañiz (Teruel)

Tel (34) 978 83 45 47

Fax (34) 978 83 45 52

Il «Consejo Regulador» della denominazione d'origine «Aceite del Bajo Aragón» applica la norma EN-45011.

- 4.8. **Etichettatura:** Dovrà comparire obbligatoriamente la dicitura «Aceite del Bajo Aragón». Le etichette verranno autorizzate dal Consejo Regulador. Le controetichette saranno numerate e rilasciate dallo stesso organismo.

4.9. **Condizioni nazionali:**

- Legge 25/1970 del 2 dicembre 1970, «Statuto della vigna, del vino e degli alcoli».
- Decreto 835/1972 del 28 marzo 1972, regolamento di applicazione della legge 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 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.

Numero CE: G/E/00118/2000.02.01.

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 26 luglio 2000.
