

Gazzetta ufficiale C 263 dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

63° anno

Comunicazioni e informazioni

11 agosto 2020

Sommario

II Comunicazioni

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2020/C 263/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata, (Caso M.9812 — Verily Life Sciences/Santen Pharmaceutical/JV) (1)	1
2020/C 263/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata, (Caso M.9889 — ERGO/SDHS/Taishan Property & Casualty Insurance) (1)	2

IV Informazioni

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2020/C 263/03	Tassi di cambio dell'euro — 10 agosto 2020	3
---------------	--	---

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2020/C 263/04	Notifica preventiva di concentrazione, (Caso M.9891 - Hayfin Capital Management/Frans Bonhomme Group), Caso ammissibile alla procedura semplificata (1)	4
---------------	---	---

IT

(1) Testo rilevante ai fini del SEE.

Commissione europea

2020/C 263/05	Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione 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	6
---------------	--	---

II

*(Comunicazioni)***COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA****COMMISSIONE EUROPEA****Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata
(Caso M.9812 — Verily Life Sciences/Santen Pharmaceutical/JV)***(Testo rilevante ai fini del SEE)*

(2020/C 263/01)

Il 3 agosto 2020 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32020M9812. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata
(Caso M.9889 — ERGO/SDHS/Taishan Property & Casualty Insurance)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2020/C 263/02)

Il 31 luglio 2020 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32020M9889. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

**INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA**

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro⁽¹⁾

10 agosto 2020

(2020/C 263/03)

1 euro =

	Moneta	Tasso di cambio		Moneta	Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,1763	CAD	dollari canadesi	1,5739
JPY	yen giapponesi	124,74	HKD	dollari di Hong Kong	9,1166
DKK	corone danesi	7,4479	NZD	dollari neozelandesi	1,7840
GBP	sterline inglesi	0,90155	SGD	dollari di Singapore	1,6158
SEK	corone svedesi	10,2805	KRW	won sudcoreani	1 396,28
CHF	franchi svizzeri	1,0790	ZAR	rand sudafricani	20,8452
ISK	corone islandesi	160,60	CNY	renminbi Yuan cinese	8,2003
NOK	corone norvegesi	10,6290	HRK	kuna croata	7,4828
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	17 221,03
CZK	corone ceche	26,183	MYR	ringgit malese	4,9352
HUF	fiorini ungheresi	345,19	PHP	peso filippino	57,787
PLN	zloty polacchi	4,4021	RUB	rublo russo	86,6154
RON	leu rumeni	4,8360	THB	baht thailandese	36,630
TRY	lire turche	8,6055	BRL	real brasiliiano	6,3697
AUD	dollari australiani	1,6445	MXN	peso messicano	26,3047
			INR	rupia indiana	88,1125

⁽¹⁾ *Fonte:* tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione

(Caso M.9891 - Hayfin Capital Management/Frans Bonhomme Group)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2020/C 263/04)

1. In data 3 agosto 2020 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio (¹).

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Hayfin Capital Management LLP («Hayfin», Regno Unito), controllata da British Columbia Investment Management Corporation («BCI», Canada),
- gruppo Frans Bonhomme («Frans Bonhomme», Francia).

Hayfin acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme di Frans Bonhomme

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- Hayfin: fornitura di soluzioni di credito alle imprese e prestazione di servizi di gestione patrimoniale a clienti istituzionali;
- Frans Bonhomme: distribuzione di soluzioni di sistema (materiali per la costruzione di impianti idrici, igienico-sanitari, per le acque piovane, ecc.) e di tubature per i professionisti dei lavori pubblici e dell'edilizia.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio (²), il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione del seguente riferimento:

M.9891 - Hayfin Capital Management/Frans Bonhomme Group

(¹) GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1 (il «regolamento sulle concentrazioni»).

(²) GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti:

Indirizzo e-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 229-64301

Indirizzo postale:

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione 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

(2020/C 263/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data di pubblicazione

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

«ACEITE DE LA COMUNITAT VALENCIANA»

n. UE: PDO-ES-0720-AM01 — 1.2.2016

DOP (X) IGP ()

1. **Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Asociación para la promoción de la DOP Aceite de la Comunitat Valenciana
C/Sagunto, 39.- 12400 Segorbe

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 [Struttura di controllo]

⁽¹⁾ 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. Modifiche

5.1 Descrizione del prodotto (punto C «Descrizione del prodotto» del disciplinare e punto 3.2 del documento unico)

Si modificano i seguenti parametri analitici: K270, acido oleico, acido palmitico, acido eicosenoico, mediana di fruttato, mediana di piccante e mediana di amaro.

Motivi delle modifiche

L'attuale disciplinare della DOP «Aceite de la Comunitat Valenciana» si basa sulle caratteristiche degli oli extra-vergini della zona ottenuti nel periodo precedente al 2007, anno in cui sono state avviate le procedure di registrazione della DOP.

Negli ultimi anni, in particolare a partire dal 2010, è stato osservato un netto cambiamento delle caratteristiche climatiche della Comunità valenziana, consistente in una siccità prolungata e temperature medie superiori ai valori un tempo normali.

All'incirca dal 2000 si registra un numero superiore di anni in cui, ogni mese, la temperatura media supera i valori medi normali degli anni precedenti. Questo incremento è particolarmente marcato nei mesi estivi, evidenziando un aumento globale delle temperature.

Per quanto riguarda le precipitazioni, è importante sottolineare che il clima mediterraneo è caratterizzato da precipitazioni normalmente concentrate in autunno e in inverno, ragion per cui occorre studiare l'evoluzione delle piogge in quei mesi; pertanto, i mesi da settembre a dicembre sono storicamente quelli maggiormente piovosi. A partire dal 2000 si registra una tendenza alla diminuzione delle precipitazioni medie in tali mesi.

Vi è una circostanza, dovuta ai cambiamenti climatici, di cui si deve tenere conto: negli ultimi anni tali precipitazioni si sono spesso concentrate nell'arco di pochi giorni; si tratta di fenomeni piovosi intensi che durano soltanto due-tre giorni. Il deflusso è dunque molto marcato, riducendo di conseguenza la quantità d'acqua utilizzabile per le colture, la ritenzione di umidità nel suolo e, in definitiva, la resa ottenuta dalla coltura grazie alle precipitazioni.

È inevitabile che questi cambiamenti climatici si ripercuotano direttamente sui parametri fisico-chimici dell'olio. La composizione degli acidi grassi dipende dalla zona di produzione (latitudine e condizioni climatiche), dalla varietà di olive e dal loro grado di maturazione.

Le modifiche dei parametri analitici sono dovute a un netto cambiamento delle caratteristiche climatiche della Comunità valenziana descritte in precedenza. Queste nuove condizioni climatiche influiscono direttamente sul ciclo culturale dell'olivo, comportando una fioritura anticipata e un prolungamento del periodo vegetativo. La principale conseguenza per le olive è un aumento del tenore di acidi grassi polinsaturi, in particolare dell'acido linoleico. Questo acido presenta doppi legami coniugati, il che favorisce la formazione di cromofori che determinano un assorbimento nello spettro dell'ultravioletto, facendo sì che il valore del parametro K270 sia lievemente superiore a quello inizialmente proposto nel disciplinare di produzione. Pertanto occorre adeguare i valori del parametro K270 alla realtà degli oli della DOP «Aceite de la Comunitat Valenciana», sempre legati alle caratteristiche climatiche della zona geografica.

Per quanto riguarda la mediana di fruttato, la proposta di modifica prevede che i valori siano > 2,5, al fine di includere le caratteristiche degli oli di questa DOP dal fruttato maturo.

Temperature più elevate comportano una maturazione anticipata delle olive, permettendo di ottenere oli dal fruttato maturo, meno intensi e più dolci nel caso delle varietà Serrana, Farga o Morruda, mentre la diminuzione delle precipitazioni può determinare un'intensificazione dei livelli di amaro e piccante, caratteristici di alcune varietà come Blanqueta o Villalonga.

Dopo diversi anni in cui si è ripetuto lo stesso andamento climatico (precipitazioni scarse e temperature più elevate) e sono state elaborate analisi di oli ottenuti nella zona, è necessario adeguarsi alle nuove condizioni e modificare determinati parametri affinché il disciplinare sia conforme alla realtà della produzione di «Aceite de la Comunitat Valenciana».

Questa modifica comporta alcuni cambiamenti nel disciplinare di produzione (punto C) e nel documento unico (punto 3.2). I punti modificati in entrambi i documenti sono i seguenti:

Formulazione precedente:

«Olio di oliva extra vergine:

- K₂₇₀ ≤ 0,15
- contenuto in acido oleico tra il 70 e l'82 % del contenuto in acidi grassi totali
- contenuto in acido palmitico tra il 9,5 e il 12 % del contenuto in acidi grassi totali
- acido eicosenoico inferiore allo 0,5 % del contenuto in acidi grassi totali
- mediana di fruttato > 3 e < 6
- mediana di piccante > 1 e < 3
- mediana di amaro > 1 e < 3
- il rapporto tra la mediana di fruttato e le mediane di amaro e piccante deve essere tale che l'olio possa essere qualificato come equilibrato.»

Nuova formulazione:

«Olio di oliva extra vergine:

- K₂₇₀ < 0,18;
- contenuto in acido oleico tra il 60 e l'82 % del contenuto in acidi grassi totali
- contenuto in acido palmitico tra il 7,5 e il 20 % del contenuto in acidi grassi totali
- acido eicosenoico inferiore allo 0,4 % del contenuto in acidi grassi totali
- mediana di fruttato > 2,5
- mediana di piccante ≥ 1,5
- mediana di amaro ≥ 1,5
- il rapporto tra la mediana di fruttato e le mediane di amaro e piccante deve essere tale che l'olio possa essere qualificato come equilibrato. Ciò comporta che le mediane di amaro e piccante non debbano in alcun caso superare di 2 unità la mediana di fruttato.»

5.2 Prova dell'origine (punto E «Prova dell'origine» del disciplinare)

Il punto E «Prova dell'origine» del disciplinare viene riformulato stabilendo un migliore sistema di controllo dell'origine del prodotto e definendo i registri da tenere nell'ambito di tale sistema.

Motivi di questa nuova redazione del punto

Nella sua nuova formulazione, questo punto descrive i procedimenti specifici di controllo stabiliti. In precedenza il suo livello di dettaglio era più consono ad un manuale di qualità, perciò è stato modificato affinché descrivesse adeguatamente gli elementi necessari per effettuare il controllo della DOP «Aceite de la Comunitat Valenciana».

Tale modifica comporta alcuni cambiamenti nel disciplinare.

Formulazione precedente del punto E «Prova dell'origine» del disciplinare:

- Prove documentali sull'esistenza di dichiarazioni annuali da parte di produttori, in cui vengano in particolare specificati i riferimenti catastali delle parcella e la loro ubicazione, l'estensione, la stima delle capacità, attestando in tal modo che le olive provengono da oliveti situati nella zona di produzione e in cui è stata accertata la coltivazione delle varietà autorizzate.
- L'esistenza di sistemi di controllo, monitoraggio e registrazione delle pratiche agricole e di produzione impiegate, e la certezza che tali pratiche siano conformi alle disposizioni del documento normativo e garantiscano la tracciabilità del prodotto.
- Che l'estrazione dell'olio nei frantoi avvenga nel rispetto delle condizioni stabilite nel presente disciplinare e che esso venga immagazzinato in impianti adeguati che ne garantiscono la conservazione ottimale.
- Che i frantoi controllino, nella fase di magazzinaggio, il mantenimento delle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche degli oli, grazie alla presenza di un piano di monitoraggio nel corso della vita commerciale degli oli e di procedure atte a impedire che, qualora vengano individuati oli di qualità inferiore a quella stabilita, questi vengano distribuiti e immessi sul mercato con la denominazione di origine protetta».

Nuova formulazione del punto E «Prova dell'origine» del disciplinare:

«Gli elementi comprovanti che l'olio è originario della zona delimitata sono i procedimenti di controllo e certificazione, che dovranno includere i seguenti aspetti:

- un registro degli olivi con l'identificazione di varietà, conduttori e parcelle di cui si richiede l'iscrizione;
- un registro delle industrie di trasformazione e condizionamento con l'identificazione dei relativi titolari e degli impianti da iscrivere;
- autocontrollo degli operatori iscritti: gli operatori iscritti documentano gli autocontrolli effettuati per dimostrare il rispetto dei requisiti stabiliti dal disciplinare e l'origine della materia prima. Il contenuto di tale documentazione di autocontrollo è definito nel manuale di gestione della qualità.
- Tracciabilità: durante tutte le fasi di produzione, trasformazione e condizionamento si mantiene la tracciabilità che consente di dimostrare l'origine dell'olio DOP. In particolare, il sistema di tracciabilità attuato permetterà di osservare la correlazione tra ciascuna partita di materia prima e ciascuna partita di "Aceite de la Comunitat Valenciana" fornita.
- Controllo e certificazione: l'organismo di controllo monitora il sistema di autocontrollo degli operatori iscritti, il sistema di tracciabilità e controllo del processo di trasformazione. Ha inoltre il compito di verificare le caratteristiche dell'olio definite nel presente disciplinare. I controlli si basano su ispezioni periodiche, sulla disamina della documentazione (registri) e sulla qualità dell'olio condizionato.
- Se i requisiti del disciplinare non sono rispettati, l'olio non potrà essere commercializzato con la tutela della DOP».

5.3. Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto (punto F del disciplinare)

La formulazione precedente presentava in modo esaustivo tutte le pratiche colturali e le operazioni di trasformazione dell'olio effettuate, indipendentemente dal fatto che avessero o meno un effetto diretto sulle caratteristiche specifiche del prodotto. Era opportuno che questo punto venisse semplificato.

Motivi di questa nuova redazione del punto

La precedente descrizione del metodo di ottenimento era troppo lunga e molto generica. Il punto è stato modificato e si presenta in modo più sintetico, includendo le pratiche concrete che vengono adottate nella zona e contribuiscono a conferire alla DOP «Aceite de la Comunitat Valenciana» le caratteristiche sue proprie.

Tale modifica comporta alcuni cambiamenti nel disciplinare.

Formulazione precedente del punto F «Descrizione del metodo di produzione» del disciplinare:

- Gli alberi sono piantati in filari, con una densità media di impianto di 101,7 olivi per ettaro (con un sesto di impianto di 10 x 10 metri) e un piede per albero. La coltura avviene principalmente su terreni non irrigui e la resa media di olive e di olio per albero è molto bassa (2 kg di olio per albero e 10 kg di olive per albero), in linea con il tipo tradizionale di oliveti a bassa resa.
- Le pratiche tradizionali di coltivazione degli olivi sono effettuate in modo da ridurre al minimo l'impatto dell'agricoltura sull'ambiente. Al fine di certificare e garantire questo minimo impatto ambientale nonché per garantire la tracciabilità del prodotto dalle particelle olivicole degli agricoltori associati alla DOP "Aceite de la Comunitat Valenciana", per ciascuna unità di coltivazione omogenea deve essere compilato un registro aziendale di tutte le pratiche agricole svolte nelle diverse parcelle. Il suddetto registro verrà fornito dal Consejo Regulador a ciascuno degli agricoltori associati.
- Le principali pratiche agricole svolte sono le seguenti:
 - Miglioramenti e fertilizzanti
 - Dissodamento e lavorazione del suolo
 - Potatura
 - Irrigazione
 - Controllo dei parassiti/delle malattie
- La raccolta deve essere effettuata cogliendo le olive direttamente dall'albero con il tradizionale sistema manuale (il più comunemente utilizzato) o facendo ricorso a vari tipi di macchine che garantiscono rese cospicue, a condizione che non danneggino la qualità delle olive.

- Le olive raccolte sono poste in casse di plastica o rimorchi puliti e trasportate all'oleificio il giorno stesso. Il trasporto avviene in condizioni adeguate per garantire l'integrità delle olive quando esse raggiungono le installazioni previste, evitando in ogni momento i colpi e le pressioni dovuti a manipolazioni violente, contenitori inadeguati o volumi di carico eccessivi.
- Sono destinate alla produzione di olio d'oliva DOP "Aceite de la Comunitat Valenciana" solo le olive raccolte sull'albero, mentre vengono sistematicamente scartate quelle raccolte da terra.
- Tali requisiti vengono verificati nei frantoi che ricevono la materia prima, ossia le olive; tali frantoi dispongono di sistemi di lavoro e procedure documentate che forniscono garanzie di conformità. I frantoi dovranno dunque disporre di strumenti e/o sistemi di lavoro che assicurino la separazione delle diverse qualità di olive.
- L'elaborazione dell'olio comprenderà le fasi seguenti:
 - trasporto delle olive: deve essere eseguito in modo tale da non produrre lesioni sui frutti e in condizioni sanitarie ottimali;
 - consegna delle olive: occorre procedere all'individuazione dell'origine della partita ricevuta;
 - trasformazione delle olive: deve essere effettuata utilizzando adeguate tecniche di manipolazione, macinazione, estrazione e conservazione, al fine di ottenere prodotti della massima qualità che mantengano le caratteristiche specifiche degli oli provenienti dalla zona. Il tempo massimo che può trascorrere fra la raccolta delle olive e la loro lavorazione nell'impianto non deve superare le 48 ore.
- La trasformazione delle olive deve tenere conto dei seguenti aspetti:
 - le olive devono essere molite utilizzando il metodo continuo;
 - la temperatura di mescolamento della pasta non deve superare un livello tale da compromettere le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche ottimali dell'olio;
 - come unico coadiuvante deve essere autorizzato il talco alimentare;
 - la separazione delle fasi avviene principalmente mediante centrifugazione;
 - la temperatura dell'acqua aggiunta durante la fase di decantazione orizzontale e verticale, se applicabile, non deve mai superare i 36 °C.
 - la decantazione naturale degli oli deve essere effettuata tenendo conto del livello di impurità degli stessi;
 - l'olio deve essere conservato in serbatoi a tenuta stagna di acciaio inossidabile o con altre caratteristiche, che consentano il prelievo di campioni e siano concepiti in modo da garantire un'adeguata pulizia e un drenaggio periodico. Tali serbatoi devono inoltre essere in grado di preservare la qualità del prodotto per almeno un anno.
- Il confezionamento dell'olio deve tenere conto dei seguenti aspetti:
 - il confezionamento dell'"Aceite della Comunitat Valenciana" può essere effettuato in qualsiasi stabilimento, senza alcuna limitazione geografica;
 - il condizionamento avviene in recipienti atti ad assicurare una buona conservazione del prodotto che possono essere in PET, vetro, metallo rivestito o ceramica, purché il materiale sia per uso alimentare. Sono preferiti i recipienti che proteggono meglio il prodotto dalla luce, dal calore ecc.;
 - il volume massimo del recipiente è di 5 l, sono tuttavia autorizzati volumi da 100 cc, 250 cc, 500 cc, 750 cc, 1,0 l, 2,0 l, 2,5 l, 3 l, e 5 l».

Nuova formulazione del punto F «Descrizione del metodo di produzione» del disciplinare

«Il raccolto, riguardante esclusivamente le olive sull'albero, si effettua direttamente sulla pianta con metodi tradizionali di brucatura o scuotitura e stendendo telai sul terreno per evitare il deterioramento delle olive e il contatto col suolo, oppure con macchine da raccolta.

Il trasporto delle olive presso l'industria di trasformazione è sempre sfuso, in casse o contenitori rigidi di capacità limitata o in rimorchi, in modo da evitare di danneggiare o deteriorare il frutto. È vietato il trasporto in sacchi perché questi ultimi causano il deterioramento delle olive.

Il tempo massimo che può trascorrere fra la raccolta delle olive e la loro lavorazione nell'impianto non deve superare le 48 ore.

Non sono ammessi gli oli ottenuti dal ripasso della sansa o dalla pasta di sansa».

5.4 Descrizione del prodotto (punto H del disciplinare e punto 5 del documento unico)

Il punto relativo al legame con la zona geografica è modificato:

- a) i dati effettivi relativi alla temperatura e alle precipitazioni degli ultimi anni vengono aggiornati;

b) alcuni parametri analitici dell'olio vengono modificati:

- grado di fruttato → > 2,5 (in precedenza, > 5)
- grado di piccante → ≥ 1,5 (in precedenza, compreso tra 1 e 3)
- Viene precisato che le mediane di amaro e piccante non devono mai superare di 2 unità la mediana di fruttato per soddisfare i requisiti propri degli oli equilibrati.

Motivi di questa nuova redazione del punto

Come indicato nel punto 5.1, negli ultimi anni è stato osservato un netto cambiamento delle caratteristiche climatiche della Comunità valenziana. Era necessario riformulare il punto relativo al legame con la zona geografica affinché riflettesse i parametri climatici aggiornati.

D'altra parte, nella presente domanda di modifica del disciplinare si propone di modificare i valori di vari parametri analitici dell'olio (cfr. punto 5.1). Alcuni di questi parametri sono altresì riportati nel punto relativo al legame e devono pertanto presentare gli stessi valori che figurano al punto «Descrizione del prodotto».

Queste modifiche sono dettate dalla variazione delle caratteristiche climatiche registrate negli ultimi anni. Un lieve aumento della temperatura associato a precipitazioni notevolmente più scarse si ripercuote sui parametri analitici e organolettici della DOP «Aceite de la Comunitat Valenciana».

Queste temperature, miti in inverno (con medie comprese fra 7 °C e 11 °C) e calde in estate (con medie superiori comprese fra 22 °C e 26 °C), comportano una fioritura anticipata e, di conseguenza, un periodo vegetativo più esteso.

La principale conseguenza per le olive è un aumento del tenore di acidi grassi insaturi, in particolare acido oleico e linoleico. Quest'ultimo acido presenta doppi legami coniugati, il che favorisce l'azione di cromofori che assorbono la regione dell'ultravioletto, determinando un valore del parametro K270 ≤ 0,18.

L'effetto di tutti i parametri relativi alle precipitazioni e alla temperatura sul frutto è un contenuto di acido oleico di livello da moderato a relativamente elevato che oscilla, per le varietà protette, fra il 60 % e l'82 %; acido linolenico > 8 % o acido palmitico compreso tra il 7,5 e il 20 %.

Le modifiche proposte intendono descrivere l'olio attualmente ottenuto nella zona protetta preservandone al tempo stesso la qualità.

Questa modifica comporta alcuni cambiamenti nel disciplinare di produzione (punto H) e nel documento unico (punto 5). In entrambi i documenti i rispettivi punti sono così modificati:

Formulazione precedente del punto H del disciplinare e del punto 5 del documento unico:

«Fattori naturali

La zona delimitata ha il tipico clima mediterraneo, caratterizzato da inverni miti, precipitazioni ridotte, che raggiungono picchi in autunno e in primavera, e una forte siccità estiva. L'influenza del mar Mediterraneo, della massa continentale della penisola e dei centri d'azione dell'Oceano Atlantico consentono un clima uniforme nella zona geografica. In concreto, i fattori climatici si rivelano particolarmente omogenei nei periodi chiave della coltivazione, vale a dire nella fioritura, nell'evoluzione finale dell'ingrossamento dell'oliva e nel momento di accumulo dell'olio. Di conseguenza:

- le temperature medie annue nella zona di produzione dell'olivo si situano fra 12 e 16 °C con importanti escursioni termiche fra l'inverno (medie comprese fra 6 e 10 °C) e l'estate (medie superiori, tra 22 e 26 °C). Tali temperature sono favorevoli all'evoluzione fenologica dell'olivo;
- le precipitazioni medie si situano a livelli compresi tra 500 e 600 mm annuali, con variazioni che oscillano tra 200 e 300 mm all'anno e, per le annate particolarmente sicciose, fino a 700 e 800 mm.

La litologia predominante è calcarea, sebbene siano presenti alcune zone nelle quali affiorano arenaria, marne e gesso. In generale, lo strato inferiore dominante è quello mesozoico, composto fondamentalmente da rocce calcaree (con leggere alternanze di marne e arenarie) dei periodi cretaceo e giurassico. Le rocce sedimentarie dei periodi più recenti compongono le superfici dei terreni coltivati, che contengono essenzialmente materiali del terziario e del quaternario provenienti da terra rossa mediterranea con un buon reticolato e una buona struttura, sono ben drenati e particolarmente idonei alla coltivazione dell'olivo.

Il rilievo della zona geografica comprende terrazzamenti dai rilievi montuosi fino alle vallate che formano i contrafforti dei sistemi Iberico e Betico, discendenti in direzione est sino al litorale. La coltivazione dell'olivo si limita a una fascia compresa tra 300 e 600 metri di altitudine sul livello del mare, sotto effetto dell'espansione dal litorale in direzione ovest dei frutteti coltivati in modo intensivo, in particolare gli agrumeti irrigati; ciò ha portato a una distribuzione molto omogenea delle condizioni ecologiche ambientali dell'olivo della zona geografica delimitata. L'olivo, assieme al carrubo e al mandorlo, costituisce il paesaggio agricolo più rappresentativo dell'est della Penisola Iberica, denominato "arbolado de secano" (colture arboree non irrigate).

Fattori umani

La presenza dell'olivo nella Comunità valenziana risale all'epoca romana, dunque a più di duemila anni fa. Esistono infatti tracce di questa coltura nelle regioni di Maestrazgo di Castellón, lungo la via Augusta, che collegava la capitale dell'Impero Romano a Cadice. Oggi si può constatare in questa regione la presenza di numerosi alberi ultramilenari, grazie all'iniziativa di cooperative di Maestrazgo, che propongono una serie di itinerari turistici sulle tracce dell'"olio millenario".

Inoltre, occorre sottolineare il contributo del botanico Cavanilles nelle sue *Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, población y frutos del Reino de Valencia* (1795-1797). I suoi studi sull'agricoltura e, in particolare, sulla coltura dell'olivo e sull'elaborazione dell'olio d'oliva sono molto interessanti e riguardano tutta l'area di produzione della Comunità valenziana. La denominazione dell'olio d'oliva e la coltura dell'olivo sono menzionate più volte.

L'olivicoltura rappresenta un'attività economica fortemente radicata in tutte le regioni produttrici in cui è praticata, in particolare a causa del carattere permanente di tale coltura. Intorno all'olivicoltura si è istituito un sistema agroindustriale ed economico che ha rappresentato un progresso socioeconomico delle zone rurali, garantendo al tempo stesso una coltivazione sostenibile dal punto di vista ambientale, in zone dalle caratteristiche climatiche e pedologiche sfavorevoli a qualsiasi altra produzione.

La zona delimitata è caratterizzata da una particolare distribuzione delle parcelle: parcelle molto piccole, parcelle in forte pendenza con accessi difficili, terrazzamenti con muri in pietra a secco, suoli con elevato rischio di desertificazione e incendi forestali, terreni relativamente poveri, con scarsi livelli di materia organica e scarsa capacità di ritenzione idrica; ne consegue che l'olivo della zona geografica delimitata svolge un ruolo ecologico fondamentale nella preservazione dell'ecosistema.

Di conseguenza, la gestione delle parcelle della zona geografica delimitata risponde a un'economia familiare agraria basata su un'agricoltura di "secano" (non irrigua) applicata in piccoli appezzamenti, integrata nei processi di ottenimento dell'olio mediante organizzazioni cooperative e con livelli elevati di autoconsumo. La competenza tecnica acquisita dall'agricoltore è in larga misura un patrimonio familiare.

Alla luce delle particolari condizioni climatiche, pedologiche, ambientali e antropologiche della zona geografica e dall'analisi dell'evoluzione fenologica degli olivi, si deduce che la zona geografica delimitata costituisce un'unità omogenea riguardo alle condizioni di coltura dell'olivo. Lo studio conclude che esiste un'omogeneità dell'ecologia della coltivazione dell'olivo in tutta l'area geografica delimitata.

Specificità del prodotto

La specificità dell'"Aceite de la Comunitat Valenciana" si basa essenzialmente sulla sua composizione varietale. Le varietà Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga e Blanqueta sono pomologicamente autoctone della zona geografica delimitata. L'olio che ne risulta è un prodotto con caratteristiche uniche, per quanto riguarda sia la composizione in acidi grassi che le sue caratteristiche organolettiche.

Pertanto, nella zona geografica delimitata si ottiene un olio con tenore di acidi grassi molto equilibrato, caratterizzato da livelli relativamente elevati di acido oleico, linoleico e linolenico. Di conseguenza, l'"Aceite de la Comunitat Valenciana" presenta un'importante relazione tra acidi grassi insaturi e acidi grassi saturi.

Dal punto di vista organolettico, quest'olio figura tra gli oli avenuti la maggior gamma e variabilità aromatica. Il grado di fruttato è superiore a 5, con aromi di olive verdi, di mandorla verde, di foglia verde, di agrumi, banana ed erba. I gradi degli attributi piccante e amaro sono compresi tra 1 e 3. Sulla base di quanto precede, il rapporto tra il grado di fruttato e i livelli di amaro e piccante produce un olio equilibrato.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto

I principali fattori che conferiscono all'«Aceite de la Comunitat Valenciana» caratteristiche uniche e testimoniano il legame tra la qualità del prodotto e la zona geografica sono i seguenti.

Le varietà Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga e Blanqueta sono pomologicamente autoctone della zona geografica delimitata. Esse rappresentano nell'area geografica delimitata l'antichità, la ricchezza e la diversità delle varietà proprie della Penisola iberica di Levante. Si tratta di varietà ben adattate alle nostre condizioni, poiché si tratta di materiale vegetale selezionato e moltiplicato in via vegetativa dai nostri agricoltori da molto tempo.

Il profilo varietale e l'orografia determinano un periodo di raccolta molto lungo, da ottobre fino a febbraio, nella zona geografica delimitata. A causa della scarsa estensione delle parcelle si ottengono produzioni limitate. L'agricoltore pianifica la coltivazione, decidendo l'inizio della raccolta per ogni parcella che coltiva in funzione del livello di maturazione di piccole porzioni della sua produzione, permettendo in tal modo una programmazione più precisa della raccolta. Tutto ciò garantisce un flusso di partite continuo ed omogeneo per quanto riguarda il grado di maturazione, dalla raccolta fino alla frangitura, senza depositi intermedi, garantendo in tal modo la qualità della materia prima per l'ottenimento di un olio dalle qualità organolettiche e fisico-chimiche uniche.

La disposizione orografica delle colture, compresa tra 300 e 600 m di altitudine, determina un'escursione termica tra il giorno e la notte favorevole alla generazione dei componenti del frutto, responsabili dei gradi di fruttato, amaro e piccante. I terreni sui quali sono generalmente coltivati gli ulivi, poco fertili e molto ricchi di calcare attivo, sono un altro fattore che determina le loro particolari caratteristiche organolettiche.

Le speciali condizioni climatiche della zona di produzione, sia in termini di temperature che di pluviometria, hanno anch'esse un'incidenza. La concentrazione delle piogge in autunno e in primavera apporta molti benefici alla coltura e alla qualità degli oli, in quanto permette di ammorbidente notevolmente i loro profili aromatici e organolettici. Le precipitazioni primaverili favoriscono il germogliamento degli alberi che a sua volta determina i raccolti per gli anni successivi. Infine, le temperature miti derivanti dalla vicinanza del mar Mediterraneo, sia in inverno che in estate, permettono di ottenere una maggiore ricchezza aromatica che conferisce all'«Aceite de la Comunitat Valenciana» le sue caratteristiche uniche».

Nuova formulazione del punto H del disciplinare e del punto 5 del documento unico:

«Fattori naturali

La zona delimitata ha il tipico clima mediterraneo, caratterizzato da inverni miti, precipitazioni ridotte, che raggiungono picchi in autunno e in primavera, e una forte siccità estiva. L'influenza del mar Mediterraneo, della massa continentale della penisola e dei centri d'azione dell'Oceano Atlantico consentono un clima uniforme nella zona geografica. In concreto, i fattori climatici si rivelano particolarmente omogenei nei periodi chiave della coltivazione, vale a dire nella fioritura, nell'evoluzione finale dell'ingrossamento dell'oliva e nel momento di accumulo dell'olio. Di conseguenza:

- le temperature medie annue nella zona di produzione dell'olivo si situano fra 15 e 18 °C con importanti escursioni termiche fra l'inverno (medie comprese fra 7 e 11 °C) e l'estate (medie superiori, tra 22 e 26 °C). Tali temperature sono favorevoli all'evoluzione fenologica dell'olivo;
- le precipitazioni medie si situano a livelli compresi tra 400 e 500 mm annuali, con variazioni che oscillano tra 200 e 300 mm all'anno e, per le annate particolarmente siccitose, fino a 700-800 mm. Negli ultimi anni si sta consolidando una tendenza alla diminuzione delle precipitazioni nella zona.

La litologia predominante è calcarea, sebbene siano presenti alcune zone nelle quali affiorano arenaria, marne e gesso. In generale, lo strato inferiore dominante è quello mesozoico, composto fondamentalmente da rocce calcaree (con leggere alternanze di marne e arenarie) dei periodi cretaceo e giurassico. Le rocce sedimentarie dei periodi più recenti compongono le superfici dei terreni coltivati, che contengono essenzialmente materiali del terziario e del quaternario provenienti da terra rossa mediterranea con un buon reticolato e una buona struttura, sono ben drenati e particolarmente idonei alla coltivazione dell'olivo.

Il rilievo della zona geografica comprende terrazzamenti dai rilievi montuosi fino alle vallate che formano i contrafforti dei sistemi Iberico e Betico, discendenti in direzione est sino al litorale. La coltivazione dell'olivo si limita a una fascia compresa tra 300 e 600 metri di altitudine sul livello del mare, sotto effetto dell'espansione dal litorale in direzione ovest dei frutteti coltivati in modo intensivo, in particolare gli agrumeti irrigati; ciò ha portato a una distribuzione molto omogenea delle condizioni ecologiche ambientali dell'olivo della zona geografica delimitata. L'olivo, assieme al carrubo e al mandorlo, costituisce il paesaggio agricolo più rappresentativo dell'est della Penisola Iberica, denominato «arbolado de secano» (colture arboree non irrigate).

Fattori umani

La presenza dell'olivo nella Comunità valenziana risale all'epoca romana, dunque a più di duemila anni fa. Esistono infatti tracce di questa coltura nelle regioni di Maestrazgo di Castellón, lungo la via Augusta, che collegava la capitale dell'Impero Romano a Cadice. Oggi si può constatare in questa regione la presenza di numerosi alberi ultramillenari, grazie all'iniziativa di cooperative di Maestrazgo, che propongono una serie di itinerari turistici sulle tracce dell'"olio millenario".

*Inoltre, occorre sottolineare il contributo del botanico Cavanilles nelle sue *Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, población y frutos del Reino de Valencia* (1795-1797). I suoi studi sull'agricoltura e, in particolare, sulla coltura dell'olivo e sull'elaborazione dell'olio d'oliva sono molto interessanti e riguardano tutta l'area di produzione della Comunità valenziana. La denominazione dell'olio d'oliva e la coltura dell'olivo sono menzionate più volte.*

L'olivicoltura rappresenta un'attività economica fortemente radicata in tutte le regioni produttrici in cui è praticata, in particolare a causa del carattere permanente di tale coltura. Intorno all'olivicoltura si è istituito un sistema agroindustriale ed economico che ha rappresentato un progresso socioeconomico delle zone rurali, garantendo al tempo stesso una coltivazione sostenibile dal punto di vista ambientale, in zone dalle caratteristiche climatiche e pedologiche sfavorevoli a qualsiasi altra produzione.

La zona delimitata è caratterizzata da una particolare distribuzione delle parcelle: parcelle molto piccole, parcelle in forte pendenza con accessi difficili, terrazzamenti con muri in pietra a secco, suoli con elevato rischio di desertificazione e incendi forestali, terreni relativamente poveri, con scarsi livelli di materia organica e scarsa capacità di ritenzione idrica; ne consegue che l'olivo della zona geografica delimitata svolge un ruolo ecologico fondamentale nella preservazione dell'ecosistema.

Di conseguenza, la gestione delle parcelle della zona geografica delimitata risponde a un'economia familiare agraria basata su un'agricoltura di "secano" (non irrigua) applicata in piccoli appezzamenti, integrata nei processi di ottenimento dell'olio mediante organizzazioni cooperative e con livelli elevati di autoconsumo. La competenza tecnica acquisita dall'agricoltore è in larga misura un patrimonio familiare.

Alla luce delle particolari condizioni climatiche, pedologiche, ambientali e antropologiche della zona geografica e dall'analisi dell'evoluzione fenologica degli olivi, si deduce che la zona geografica delimitata costituisce un'unità omogenea riguardo alle condizioni di coltura dell'olivo. Lo studio conclude che esiste un'omogeneità dell'ecologia della coltivazione dell'olivo in tutta l'area geografica delimitata.

Specificità del prodotto

La specificità dell'"Aceite de la Comunitat Valenciana" si basa essenzialmente sulla sua composizione varietale. Le varietà Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga e Blanqueta sono pomologicamente autoctone della zona geografica delimitata. L'olio che ne risulta è un prodotto con caratteristiche uniche, per quanto riguarda sia la composizione in acidi grassi che le sue caratteristiche organolettiche.

Pertanto, nella zona geografica delimitata si ottiene un olio con tenore di acidi grassi molto equilibrato, oscillante tra livelli moderati e relativamente elevati in acido oleico, linoleico e linolenico. Di conseguenza, l'"Aceite de la Comunitat Valenciana" presenta un'importante relazione tra acidi grassi insaturi e acidi grassi saturi.

Dal punto di vista organolettico, quest'olio figura tra gli oli avari la maggior gamma e variabilità aromatica. Il grado di fruttato è superiore a 2,5 (qualificato come fruttato delicato o medio), con aromi di olive verdi, di mandorla verde, di foglia verde, di agrumi, banana ed erba. I gradi degli attributi piccante e amaro sono superiori a 1,5. Le mediane di amaro e piccante non devono mai superare di 2 unità la mediana di fruttato per soddisfare i requisiti propri degli oli equilibrati. Sulla base di quanto precede, il rapporto tra il grado di fruttato e i livelli di amaro e piccante produce un olio equilibrato.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto

I principali fattori che conferiscono all'"Aceite de la Comunitat Valenciana" caratteristiche uniche e testimoniano il legame tra la qualità del prodotto e la zona geografica sono i seguenti.

Le varietà Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga e Blanqueta sono pomologicamente autoctone della zona geografica delimitata. Esse rappresentano nell'area geografica delimitata l'antichità, la ricchezza e la diversità delle varietà proprie della Penisola iberica di Levante. Si tratta di varietà ben adattate alle nostre condizioni, poiché si tratta di materiale vegetale selezionato e moltiplificato in via vegetativa dai nostri agricoltori da molto tempo.

Il profilo varietale e l'orografia determinano un periodo di raccolta molto lungo, da ottobre fino a febbraio, nella zona geografica delimitata. A causa della scarsa estensione delle parcelle si ottengono produzioni limitate. L'agricoltore pianifica la coltivazione, decidendo l'inizio della raccolta per ogni parcella che coltiva in funzione del livello di maturazione di piccole porzioni della sua produzione, permettendo in tal modo una programmazione più precisa della raccolta. Tutto ciò garantisce un flusso di partite continuo ed omogeneo per quanto riguarda il grado di maturazione, dalla raccolta fino alla frangitura, senza depositi intermedi, garantendo in tal modo la qualità della materia prima per l'ottenimento di un olio dalle qualità organolettiche e fisico-chimiche uniche.

La disposizione orografica delle colture, compresa tra 300 e 600 m di altitudine, determina un'escursione termica tra il giorno e la notte favorevole alla generazione dei componenti del frutto, responsabili dei gradi di fruttato, amaro e piccante. I terreni sui quali sono generalmente coltivati gli ulivi, poco fertili e molto ricchi di calcare attivo, sono un altro fattore che determina le loro particolari caratteristiche organolettiche.

Le speciali condizioni climatiche della zona di produzione, sia in termini di temperature che di pluviometria, hanno anch'esse un'incidenza. Le precipitazioni medie annue nella zona delimitata sono abbastanza ridotte e caratterizzate dal fatto di concentrarsi in due stagioni dell'anno (l'autunno e la primavera). La concentrazione delle piogge in autunno e in primavera apporta molti benefici alla coltura e alla qualità degli oli, in quanto permette di ammorbidente notevolmente i loro profili aromatici e organolettici. Le precipitazioni primaverili favoriscono il germogliamento degli alberi che a sua volta determina i raccolti per gli anni successivi. Infine, le temperature miti derivanti dalla vicinanza del mar Mediterraneo, sia in inverno che in estate, permettono di ottenere una maggiore ricchezza aromatica che conferisce all'«Aceite de la Comunitat Valenciana» le sue caratteristiche uniche».

5.5 Struttura di controllo (punto I del disciplinare)

Vengono modificati il nome e l'indirizzo dell'organismo di controllo.

Motivi di questa nuova redazione del punto

Si tratta di un aggiornamento dovuto al cambiamento di denominazione della direzione generale.

Tale modifica comporta alcuni cambiamenti nel disciplinare.

Modifica del disciplinare: nuova formulazione del punto I «Struttura di controllo»

Formulazione precedente del punto I «Struttura di controllo»

«Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Pesca
Conselleria de Presidencia y Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua
C/Castán Tobeñas, 77
Complejo Administrativo 9 octubre
Edificio B4 Planta 2 [Edificio B4 Piano 2]
46018 Valencia
SPAGNA
Tel. +34 961247305
E-mail: area_calidad@gva.es»

Nuova formulazione del punto I «Struttura di controllo»

«Dirección General de Desarrollo Rural
Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica
Complejo Administrativo 9 octubre
Edificio BO Planta 2 [Edificio BO Piano 2]
46018 Valencia
Spagna
Tel. +34 961247305
E-mail: area_calidad@gva.es».

DOCUMENTO UNICO

«ACEITE DE LA COMUNITAT VALENCIANA»

n. UE PDO-ES-0720-AM01 — 1.2.2016

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Aceite de la Comunitat Valenciana»

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 ottenuto dai frutti dell'olivo (*Olea europaea*, L.), esclusivamente delle seguenti varietà pomologicamente autoctone della Comunità valenziana: Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga e Blanqueta. Le varietà sono così ripartite nel prodotto finale: Serrana: 20-40 %; Villalonga: 20-40 %; Farga: 10-25 %; Blanqueta: 10-25 % e Morrudas: 5-10 %.

L'olio protetto dalla denominazione di origine protetta «Aceite de la Comunitat Valenciana» è l'olio di oliva extra vergine che presenta le seguenti proprietà:

olio di oliva extra vergine:

- acidità: < 0,5°
- numero perossidi: < 15 meq O₂/Kg
- K270 ≤ 0,18
- K232 < 2,50
- cere ≤ 250
- delta K ≤ 0,01
- contenuto in acido oleico tra il 60 e l'82 % del contenuto in acidi grassi totali
- contenuto in acido linoleico superiore all'8 % del contenuto in acidi grassi totali
- contenuto in acido palmitico tra il 7,5 e il 20 % del contenuto in acidi grassi totali
- contenuto in acido linolenico inferiore all'1 % del contenuto in acidi grassi totali
- contenuto in acido palmitoleico tra lo 0,6 e il 2,5 % del contenuto in acidi grassi totali
- contenuto in acido arachidico inferiore allo 0,6 % del contenuto in acidi grassi totali
- contenuto in acido lignocerico inferiore allo 0,2 % del contenuto in acidi grassi totali
- mediana di difetti = 0
- mediana di fruttato > 2,5
- mediana di piccante ≥ 1,5
- mediana di amaro ≥ 1,5
- Il rapporto tra la mediana di fruttato e le mediane di amaro e piccante deve essere tale che l'olio possa essere qualificato come equilibrato. Ciò comporta che le mediane di amaro e piccante non debbano mai superare di 2 unità la mediana di fruttato.

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

Descrizione delle varietà di olive:

SERRANA

Il frutto maturo ha forma ovoidale e colorazione violetta-nera con lenticelle sulla buccia. Si tratta di una varietà che consente una produzione media, rustica e con resistenza alla siccità e alle gelate, ma è sensibile alla mosca e al vaiolo dell'ulivo.

Ha una maturazione precoce e un buon rendimento in materie grasse, è coltivata principalmente nella regione di Alto Palancia, nel parco naturale delle Sierras Calderona e Espadán e dintorni, tuttavia è possibile trovarne alcuni esemplari anche nelle regioni limitrofe.

FARGA

È una varietà molto antica originaria del nord della provincia di Castellón. Il frutto è di dimensioni medio-piccole con forma allungata e asimmetrica.

Matura precocemente e presenta una produzione media e irregolare. Il suo rendimento in materie grasse è considerevole e si coltiva nelle regioni di Maestrazgo, a nord della provincia di Castellón e anche — sebbene in misura ridotta — nelle regioni circostanti di Plana Alta e Alcalatén.

BLANQUETA

È una varietà originaria di Muro de Alcoy. Il frutto ha forma sferica e, alla maturazione, di color rosso vino-nero.

Si raccoglie precocemente e il rendimento in materie grasse è medio.

VILLALONGA

Varietà originaria del sud della provincia di Valencia. Il frutto, di forma sferica e di grandi dimensioni, ha un buon rendimento grasso. A maturazione è di colore nero.

Sensibile alle gelate e alla siccità, la varietà è coltivata in quasi tutta la provincia di Valencia, nella maggior parte della provincia di Alicante e localmente in quella di Castellón.

MORRUDA

Il frutto, di dimensioni medie, ha una colorazione dal viola al nero ed è leggermente asimmetrico. Ha un rendimento grasso medio. Questa varietà rustica e di scarsa produttività è distribuita in modo uniforme in tutta la Comunità valenziana. Non ha una grande distribuzione a livello generale, tranne in determinate località.

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

La coltivazione degli ulivi e l'elaborazione del prodotto finito avvengono all'interno della zona protetta di cui al punto 4.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il confezionamento dell'«Aceite della Comunitat Valenciana» può essere effettuato in qualsiasi stabilimento, senza alcuna limitazione geografica.

Il condizionamento avviene in recipienti atti ad assicurare una buona conservazione del prodotto che possono essere in PET, vetro, metallo rivestito o ceramica, purché il materiale sia per uso alimentare. Sono preferiti i recipienti che proteggono meglio il prodotto dalla luce, dal calore ecc.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Nelle diciture, fasce o etichette identificative dell'olio descritto nel presente disciplinare devono trovarsi obbligatoriamente le menzioni «Denominazione di origine protetta» e «Aceite de la Comunitat Valenciana».

Il prodotto deve inoltre essere provvisto di un marchio di conformità (contoetichetta) volto a garantire la tracciabilità del prodotto, apposto dall'azienda che effettua il condizionamento in modo da non poter essere riutilizzato. Su tale controetichetta figurano la menzione «Denominazione di origine protetta Aceite de la Comunitat Valenciana» e il logo corrispondente.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione delle olive utilizzate nell'elaborazione dell'«Aceite de la Comunitat Valenciana» è formata da 65 comuni della Comunità valenziana. Si tratta dei seguenti comuni: Albocàsser, Tirig, La Salzadella, Sant Mateu, Les Coves de Vinromà, Figueroles, Les Useres, San Juan de Moró, Serra Engarzeran, Torre Endomenech, Vall d'Alba, Vilafamés, Ayódar, Fanzara, Almedijar, Altura, Azuébar, Chóvar, Geldo, Navajas, Segorbe, Soneja, Castellnovo, Teresa, Vall d'Almonacid, Viver, Alcudia de Veo, Alfondeguilla, Artana, Tales, Gátova, Casinos, Alcublas, Gestalgar, Sot de Chera, Villar del Arzobispo, Requena, Utiel, Venta del Moro, Ayora, Cortes de Pallas, Anna, Bicorp, Bolbaite, Chella, Enguera, Millares, Navarrés, Font de la Figuera, Moixent, Vallada, Albaida, Beniatjar, Ontinyent, Alfafara, Alqueria d'Aznar, Cocentaina, Millena, Muro d'Alcoi, Alcoi, Biar, Cañada de Biar, Sax, Villena, Banyeres de Mariola e Onil.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La zona delimitata ha il tipico clima mediterraneo, caratterizzato da inverni miti, precipitazioni ridotte, che raggiungono picchi in autunno e in primavera, e una forte siccità estiva. L'influenza del mar Mediterraneo, della massa continentale della penisola e dei centri d'azione dell'Oceano Atlantico consentono un clima uniforme nella zona geografica. In concreto, i fattori climatici si rivelano particolarmente omogenei nei periodi chiave della coltivazione, vale a dire nella fioritura, nell'evoluzione finale dell'ingrossamento dell'oliva e nel momento di accumulo dell'olio. Di conseguenza:

- le temperature medie annue nella zona di produzione dell'olivo si situano fra 15 °C e 18 °C con importanti escursioni termiche fra l'inverno (medie comprese fra 7 °C e 11 °C) e l'estate (medie superiori, tra 22 e 26 °C). Tali temperature sono favorevoli all'evoluzione fenologica dell'olivo;
- le precipitazioni medie si situano a livelli compresi tra 400 e 500 mm annuali, con variazioni che oscillano tra 200 e 300 mm all'anno e, per le annate particolarmente sicciose, fino a 700-800 mm. Negli ultimi anni si sta consolidando una tendenza alla diminuzione delle precipitazioni nella zona.

La litologia predominante è calcarea, sebbene siano presenti alcune zone nelle quali affiorano arenaria, marne e gesso. In generale, lo strato inferiore dominante è quello mesozoico, composto fondamentalmente da rocce calcaree (con leggere alteranze di marne e arenarie) dei periodi cretaceo e giurassico. Le rocce sedimentarie dei periodi più recenti compongono le superfici dei terreni coltivati, che contengono essenzialmente materiali del terziario e del quaternario provenienti da terra rossa mediterranea con un buon reticolo e una buona struttura, sono ben drenati e particolarmente idonei alla coltivazione dell'olivo.

Il rilievo della zona geografica comprende terrazzamenti dai rilievi montuosi fino alle vallate che formano i contrafforti dei sistemi Iberico e Betico, discendenti in direzione est sino al litorale. La coltivazione dell'olivo si limita a una fascia compresa tra 300 e 600 metri di altitudine sul livello del mare, sotto effetto dell'espansione dal litorale in direzione ovest dei frutteti coltivati in modo intensivo, in particolare gli agrumeti irrigati; ciò ha portato a una distribuzione molto omogenea delle condizioni ecologiche ambientali dell'olivo della zona geografica delimitata. L'olivo, assieme al carrubo e al mandorlo, costituisce il paesaggio agricolo più rappresentativo dell'est della Penisola Iberica, denominato «arbolado de secano» (colture arboree non irrigate).

Fattori umani

La presenza dell'olivo nella Comunità valenziana risale all'epoca romana, dunque a più di duemila anni fa. Esistono infatti tracce di questa coltura nelle regioni di Maestrazgo de Castellón, lungo la via Augusta, che collegava la capitale dell'Impero Romano a Cadice. Oggi si può constatare in questa regione la presenza di numerosi alberi ultramillenari, grazie all'iniziativa di cooperative di Maestrazgo, che propongono una serie di itinerari turistici sulle tracce dell'«olio millenario».

Inoltre, occorre sottolineare il contributo del botanico Cavanilles nelle sue *Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, población y frutos del Reino de Valencia* (1795-1797). I suoi studi sull'agricoltura e, in particolare, sulla coltura dell'olivo e sull'elaborazione dell'olio d'oliva sono molto interessanti e riguardano tutta l'area di produzione della Comunità valenziana. La denominazione dell'olio d'oliva e la coltura dell'olivo sono menzionate più volte.

L'olivicoltura rappresenta un'attività economica fortemente radicata in tutte le regioni produttrici in cui è praticata, in particolare a causa del carattere permanente di tale coltura. Intorno all'olivicoltura si è istituito un sistema agroindustriale ed economico che ha rappresentato un progresso socioeconomico delle zone rurali, garantendo al tempo stesso una coltivazione sostenibile dal punto di vista ambientale, in zone dalle caratteristiche climatiche e pedologiche sfavorevoli a qualsiasi altra produzione.

La zona delimitata è caratterizzata da una particolare distribuzione delle parcelli: parcelli molto piccole, parcelli in forte pendenza con accessi difficili, terrazzamenti con muri in pietra a secco, suoli con elevato rischio di desertificazione e incendi forestali, terreni relativamente poveri, con scarsi livelli di materia organica e scarsa capacità di ritenzione idrica; ne consegue che l'olivo della zona geografica delimitata svolge un ruolo ecologico fondamentale nella preservazione dell'ecosistema.

Di conseguenza, la gestione delle parcelli della zona geografica delimitata risponde a un'economia familiare agraria basata su un'agricoltura di «secano» (non irrigua) applicata in piccoli appezzamenti, integrata nei processi di ottenimento dell'olio mediante organizzazioni cooperative e con livelli elevati di autoconsumo. La competenza tecnica acquisita dall'agricoltore è in larga misura un patrimonio familiare.

Alla luce delle particolari condizioni climatiche, pedologiche, ambientali e antropologiche della zona geografica e dall'analisi dell'evoluzione fenologica degli olivi, si deduce che la zona geografica delimitata costituisce un'unità omogenea riguardo alle condizioni di coltura dell'olivo.

Lo studio conclude che esiste un'omogeneità dell'ecologia della coltivazione dell'olivo in tutta l'area geografica delimitata.

5.2. Specificità del prodotto

La specificità dell'«Aceite de la Comunitat Valenciana» si basa essenzialmente sulla sua composizione varietale. Le varietà Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga e Blanqueta sono pomologicamente autoctone della zona geografica delimitata. L'olio che ne risulta è un prodotto con caratteristiche uniche, per quanto riguarda sia la composizione in acidi grassi che le sue caratteristiche organolettiche.

Pertanto, nella zona geografica delimitata si ottiene un olio con tenore di acidi grassi molto equilibrato, oscillante tra livelli moderati e relativamente elevati in acido oleico, linoleico e linolenico.

Di conseguenza, l'«Aceite de la Comunitat Valenciana» presenta un'importante relazione tra acidi grassi insaturi e acidi grassi saturi.

Dal punto di vista organolettico, quest'olio figura tra gli oli aventi la maggior gamma e variabilità aromatica. Il grado di fruttato è superiore a 2,5 (qualificato come fruttato delicato o medio), con aromi di olive verdi, di mandorla verde, di foglia verde, di agrumi, banana ed erba. I gradi degli attributi piccante e amaro sono superiori a 1,5. Le mediane di amaro e piccante non devono mai superare di due unità la mediana di fruttato per soddisfare i requisiti propri degli oli equilibrati. Sulla base di quanto precede, il rapporto tra il grado di fruttato e i livelli di amaro e piccante produce un olio equilibrato.

5.3. Legame causale fra 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)

I principali fattori che conferiscono all'«Aceite de la Comunitat Valenciana» caratteristiche uniche e testimoniano il legame tra la qualità del prodotto e la zona geografica sono i seguenti.

Le varietà Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga e Blanqueta sono pomologicamente autoctone della zona geografica delimitata. Esse rappresentano nell'area geografica delimitata l'antichità, la ricchezza e la diversità delle varietà proprie della Penisola iberica di Levante. Si tratta di varietà ben adattate alle nostre condizioni, poiché si tratta di materiale vegetale selezionato e moltiplicato via vegetativa dai nostri agricoltori da molto tempo.

Il profilo varietale e l'orografia determinano un periodo di raccolta molto lungo, da ottobre fino a febbraio, nella zona geografica delimitata. A causa della scarsa estensione delle parcelle si ottengono produzioni limitate. L'agricoltore pianifica la coltivazione, decidendo l'inizio della raccolta per ogni parcella che coltiva in funzione del livello di maturazione di piccole porzioni della sua produzione, permettendo in tal modo una programmazione più precisa della raccolta. Tutto ciò garantisce un flusso di partite continuo ed omogeneo per quanto riguarda il grado di maturazione, dalla raccolta fino alla frangitura, senza depositi intermedi, garantendo in tal modo la qualità della materia prima per l'ottenimento di un olio dalle qualità organolettiche e fisico-chimiche uniche.

La disposizione orografica delle colture, compresa tra 300 e 600 m di altitudine, determina un'escursione termica tra il giorno e la notte favorevole alla generazione dei componenti del frutto, responsabili

dei gradi di fruttato, amaro e piccante. I terreni sui quali sono generalmente coltivati gli ulivi, poco fertili e molto ricchi di calcare attivo, sono un altro fattore che determina le loro particolari caratteristiche organolettiche.

Le speciali condizioni climatiche della zona di produzione, sia in termini di temperature che di pluviometria, hanno anch'esse un'incidenza. Le precipitazioni medie annue nella zona delimitata sono abbastanza ridotte e caratterizzate dal fatto di concentrarsi in due stagioni dell'anno (l'autunno e la primavera). La concentrazione delle piogge in autunno e in primavera apporta molti benefici alla coltura e alla qualità degli oli, in quanto permette di ammorbidente notevolmente i loro profili aromatici e organolettici. Le precipitazioni primaverili favoriscono il germogliamento degli alberi che a sua volta determina i raccolti per gli anni successivi. Infine, le temperature miti derivanti dalla vicinanza del mar Mediterraneo, sia in inverno che in estate, permettono di ottenere una maggiore ricchezza aromatica che conferisce all'«Aceite de la Comunitat Valenciana» le sue caratteristiche uniche.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

http://www.agricultura.gva.es/pc_aceitecomunitatvalenciana

ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT