



C/2023/1186

27.11.2023

Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari, di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione

(C/2023/1186)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 6 ter, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA DI UN DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA ORIGINARIA DI UNO STATO MEMBRO

[regolamento (UE) n. 1151/2012]

«Sierra de Segura»

N. UE: PDO-ES-0071-AM01 — 31.8.2023

DOP (X) IGP ()

1. Nome del prodotto

«Sierra de Segura»

2. Stato membro cui appartiene la zona geografica

Spagna

3. Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria

Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural — Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria

—

4. Descrizione della o delle modifiche approvate

Spiegazione del fatto che la modifica o le modifiche corrispondono alla definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012: la modifica approvata è conforme alla definizione di modifica ordinaria in quanto non include una modifica del nome della denominazione di origine protetta, non altera il legame stabilito nel disciplinare di produzione né comporta nuove restrizioni sulla commercializzazione del prodotto.

1. Redazione di un documento unico

Il documento unico presentato è un testo nuovo in quanto nessun documento equivalente è stato pubblicato nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* successivamente alla registrazione del nome «Sierra de Segura» come denominazione di origine protetta ai sensi del regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione, del 12 giugno 1996, relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio ⁽²⁾.

La modifica interessa il documento unico.

2. Modifica della descrizione del prodotto per adeguare i requisiti a quelli stabiliti per l'olio extra vergine di oliva

È stata modificata la sezione B) «Descrizione del prodotto» del disciplinare di produzione al fine di adeguare i requisiti a quelli stabiliti per l'olio di qualità più elevata, l'olio extra vergine di oliva, a norma del regolamento delegato (UE) 2022/2104 della Commissione, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾.

⁽¹⁾ GU L 179 dell'19.6.2014, pag. 17.

⁽²⁾ GU L 148 dell'21.6.1996, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 284 dell'4.11.2022, pag. 1.

Il passaggio seguente:

«Olio di oliva vergine ottenuto dai frutti dell'olivo (*Olea europaea* L.) delle varietà Picual, Verdala, Royal e Manzanillo de Jaén 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.

Le olive sono delle varietà autorizzate, raccolte direttamente dall'albero una volta raggiunto il grado di maturazione che darà oli fruttati caratteristici.

Gli oli della presente denominazione di origine hanno le seguenti caratteristiche analitiche.

Acidità: massimo 1°.»

è stato così modificato:

«Olio di oliva extra vergine ottenuto dai frutti dell'olivo (*Olea europaea* L.) delle varietà Picual, Verdala, Royal e Manzanillo de Jaén mediante procedimenti meccanici o altri procedimenti 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.

Le olive sono delle varietà autorizzate, raccolte direttamente dall'albero una volta raggiunto il grado di maturazione che darà oli fruttati caratteristici.

Gli oli della presente denominazione di origine hanno le seguenti caratteristiche analitiche.».

Motivazione

La modifica ha lo scopo di aggiornare il disciplinare alla normativa vigente in materia di olio di oliva, al fine di tutelare solo i prodotti di qualità superiore; in tal senso, si riconosce come protetto esclusivamente l'olio di più elevata qualità commerciale, l'olio extra vergine, come definito nel regolamento delegato (UE) 2022/2104. A tale scopo è stato aggiunto il termine «extra».

La modifica interessa il documento unico.

3. *Modifiche amministrative: aggiunta di un comune separatosi da un altro comune, senza alcuna modifica della zona geografica*

È stata modificata la sezione C) «Zona geografica».

Il secondo paragrafo:

«La zona di produzione comprende i territori ubicati nei comuni di Beas de Segura, Benatae, Chiclana de Segura, Génave, Hornos de Segura, Orcera, La Puerta de Segura, Puente Génave, Segura de la Sierra, Santiago-Pontones, Siles, Torres de Albánchez e Villarrodrigo.»

è stato così modificato:

«La zona di produzione comprende i territori ubicati nei comuni di Arroyo del Ojanco, Beas de Segura, Benatae, Chiclana de Segura, Génave, Hornos de Segura, Orcera, La Puerta de Segura, Puente Génave, Segura de la Sierra, Santiago-Pontones, Siles, Torres de Albánchez e Villarrodrigo.».

Motivazione

Successivamente alla registrazione della denominazione di origine protetta «Sierra de Segura», il comune di Arroyo del Ojanco si è separato dal comune protetto di Beas de Segura mediante decreto 469/1994 del 13 dicembre. Ciò non comporta pertanto alcuna modifica della zona geografica.

La modifica interessa il documento unico.

4. *Soppressione del paragrafo relativo alla superficie totale della zona di produzione*

È stata modificata la sezione C) «Zona geografica».

Il terzo paragrafo è stato soppresso:

«La superficie totale della zona di produzione è di 196 081 ettari, dei quali 38 819 ettari, pari al 19,80 % della superficie totale, sono occupati da oliveti; Beas de Segura, con i suoi 14 325 ettari, è il paese con più oliveti, seguito da La Puerta de Segura con 4 066 ettari.»

Motivazione

Il paragrafo in questione è stato soppresso poiché contiene dati specifici relativi alla superficie di produzione e agli oliveti in un preciso momento storico; si tratta pertanto di dati suscettibili a variazioni e non più attuali.

La modifica non interessa il documento unico.

5. *Eliminazione dell'obbligo di confezionamento nella zona di produzione e lavorazione*

Il quarto paragrafo della sezione C) «Zona geografica»:

«La zona di lavorazione e di confezionamento coincide con quella di produzione.»

è stato così modificato:

«La zona di lavorazione coincide con la zona di produzione.»

Motivazione

È stata eliminata qualsiasi restrizione geografica riguardante il confezionamento. La modifica richiesta è da considerarsi ordinaria in quanto non riguarda caratteristiche essenziali del prodotto, ma è volta a rimuovere una restrizione alla commercializzazione del prodotto al fine di agevolarla e migliorarla.

La modifica interessa il documento unico.

6. *Eliminazione dell'obbligo di confezionamento nella zona di produzione e lavorazione*

È stata modificata la sezione D) «Elementi di prova dell'origine» del disciplinare di produzione.

Il nono e il decimo paragrafo:

«3. L'olio è estratto in frantoi registrati e sotto il controllo degli ispettori autorizzati dal Consejo.

4. L'olio è depositato e confezionato in impianti situati nella zona di produzione che soddisfano le condizioni previste e che sono stati registrati in precedenza.»

sono stati così modificati:

«3. L'olio è estratto in frantoi registrati soggetti al controllo dell'organismo delegato responsabile della certificazione del prodotto protetto.

4. L'olio è depositato e confezionato in impianti che soddisfano le condizioni previste.»

Motivazione

La modifica del nono paragrafo (punto 3) ha lo scopo di eliminare un compito (il controllo del prodotto) che non è svolto dal Consejo Regulador, poiché il soggetto incaricato di verificare il rispetto del disciplinare di produzione è l'organismo delegato.

La motivazione della modifica del decimo paragrafo (punto 4) è stata descritta in precedenza al punto 3.2.3.

La modifica non interessa il documento unico.

7. *Modifiche relative ai controlli e alla tracciabilità*

È stata modificata la sezione D) «Elementi di prova dell'origine» del disciplinare di produzione.

È stato aggiunto il seguente paragrafo:

«I confezionatori devono disporre di un sistema di controllo della qualità che garantisca la tracciabilità e una conservazione, un confezionamento e un'etichettatura corretti del prodotto certificato, nel rispetto dei requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione e di qualsiasi altro obbligo di legge ad essi applicabile nella regione in cui si trovano i loro impianti di confezionamento.».

Motivazione

La modifica non incide sui requisiti stabiliti nella descrizione del prodotto, ma è volta a specificare come avviene il controllo della produzione e del confezionamento del prodotto certificato al fine di garantire il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare.

La modifica non interessa il documento unico.

8. *Modifica delle attività di controllo svolte dal Consejo Regulador*

È stata modificata la sezione E) «Ottenimento del prodotto» del disciplinare di produzione relativa ai controlli e alla tracciabilità del prodotto.

Il sesto e il settimo paragrafo:

«Il Consejo controlla le rese in olio dei frutti macinati e cataloga l'olio estratto in base alla sua qualità.

Una volta certificata la qualità dell'olio prodotto, il Consejo Regulador controlla il confezionamento del prodotto, che deve avvenire in impianti di confezionamento registrati, e rilascia le controetichette numerate corrispondenti.»

sono stati così modificati:

«Il Consejo controlla le rese in olio dei frutti macinati e l'olio estratto.

Una volta che l'organismo di controllo delegato certifica la qualità dell'olio prodotto, il confezionamento può avvenire negli impianti iscritti nei registri del Consejo Regulador, o in alternativa presso gli impianti di confezionamento autorizzati dallo stesso, da parte di operatori situati all'interno o all'esterno della zona geografica, a condizione che partecipino solo alla fase di confezionamento e acquistino l'olio certificato alla rinfusa da impianti registrati.

Il Consejo Regulador rilascia le controetichette numerate corrispondenti agli impianti di confezionamento registrati o autorizzati affinché siano apposte sugli oli protetti.».

Motivazione

La modifica del sesto paragrafo ha lo scopo di eliminare i compiti (la catalogazione e la classificazione del prodotto) che non sono svolti dal Consejo Regulador, poiché sono di competenza degli operatori conformemente alla norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Tale norma disciplina la certificazione del prodotto e stabilisce che l'incarico di verificare la competenza tecnica del soggetto registrato spetta all'organismo delegato. La catalogazione e la classificazione del prodotto sono attività svolte dagli operatori e rientrano nelle competenze tecniche che essi devono dimostrare all'organismo di controllo designato.

La motivazione della modifica del settimo paragrafo è stata descritta al punto 3.3.2.

La modifica non interessa il documento unico.

9. *Aggiornamento della struttura di controllo*

Sono stati modificati il titolo e il contenuto della sezione G) «Organismo di controllo» del disciplinare di produzione.

L'intera sezione è stata sostituita dalla seguente:

«G) VERIFICA DEL RISPETTO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Verifica del rispetto del disciplinare di produzione prima della commercializzazione del prodotto.

L'autorità competente designata responsabile di tali verifiche è la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía,

C/ Tabladilla, s/n, 41071 Siviglia.

Tel. 955 032278, Fax: 955 032112.

E-mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Le informazioni riguardanti gli organismi delegati incaricati di verificare il rispetto delle condizioni di cui al disciplinare sono consultabili all'indirizzo seguente: <https://lajunta.es/493fs>

Le funzioni specifiche sono quelle relative alla verifica del rispetto del disciplinare prima della commercializzazione del prodotto.».

Motivazione

Il titolo e il contenuto di questa sezione sono stati modificati ai sensi dell'articolo 7, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (*).

La modifica non interessa il documento unico.

10. *Soppressione della sezione I) «Requisiti legislativi nazionali»*

È stata eliminata l'intera sezione con il relativo contenuto.

Motivazione

Non è necessario includere nel disciplinare di produzione i requisiti legislativi nazionali dal momento che essi non rientrano tra gli elementi che il disciplinare deve comprendere ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1151/2012.

La modifica non interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Sierra de Segura»

N. UE: PDO-ES-0071-AM01 — 31.8.2023

DOP (X) IGP ()**1. Nome [della DOP o IGP]**

«Sierra de Segura»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]**

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Olio di oliva extra vergine ottenuto dai frutti dell'olivo (*Olea europaea* L.) delle varietà Picual, Verdala, Royal e Manzanillo de Jaén mediante procedimenti meccanici o altri procedimenti 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.

(*) GUL 343 dell'14.12.2012, pag. 1.

Le olive sono delle varietà autorizzate, raccolte direttamente dall'albero una volta raggiunto il grado di maturazione che darà oli fruttati caratteristici.

Gli oli della presente denominazione di origine hanno le seguenti caratteristiche analitiche.

Indice di perossido: inferiore a 19.

K 270: inferiore a 0,20.

Umidità: massimo 0,1 %.

Impurità: massimo 0,1 %.

Gli oli presentano le caratteristiche organolettiche tipiche dei prodotti di questa zona, sono di colore giallo verdolino, fruttati, aromatici e leggermente amari e hanno un'elevata stabilità.

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

Gli oli sono ottenuti esclusivamente da olive sane, raccolte direttamente dall'albero, che provengono da oliveti registrati della zona geografica delimitata descritta nella sezione 4 e appartenenti anche a una delle varietà indicate al paragrafo 3.2.

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

La coltivazione delle olive e la produzione dell'olio avvengono all'interno della zona geografica descritta nella sezione 4.

La molitura delle olive deve avvenire in frantoi registrati entro 48 ore dalla raccolta.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'olio è depositato e confezionato in impianti che soddisfano le condizioni previste.

Il prodotto è sottoposto ad analisi fisico-chimiche e organolettiche che ne garantiscono la qualità.

Viene confezionato e commercializzato con la garanzia della sua origine, confermata dalla controetichetta numerata del Consejo Regulador, soltanto l'olio che abbia superato tutti i controlli effettuati durante il procedimento.

Il numero di controetichette rilasciate dal Consejo Regulador agli impianti di confezionamento per la certificazione del prodotto protetto dipende dalla resa di olio e dalla capienza degli imballaggi nei quali il prodotto viene poi immesso sul mercato.

I confezionatori devono disporre di un sistema di controllo della qualità che garantisca la tracciabilità e una conservazione, un confezionamento e un'etichettatura corretti del prodotto certificato, nel rispetto dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione e di qualsiasi altro obbligo di legge ad essi applicabile nella regione in cui si trovano i loro impianti di confezionamento.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Le etichette commerciali, proprie di ciascuna impresa commerciale registrata, devono essere approvate dal Consejo Regulador.

Sull'etichetta deve figurare obbligatoriamente la dicitura: «Denominazione di origine protetta 'Sierra de Segura'».

Tutti i tipi di imballaggio nei quali l'olio protetto è venduto al consumatore devono essere muniti di un sigillo di garanzia, un'etichetta o una controetichetta numerata e rilasciata dal Consejo Regulador, che deve essere apposta in modo da non poter essere riutilizzata.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione comprende i territori ubicati nei comuni di Arroyo del Ojanco, Beas de Segura, Benatae, Chiclana de Segura, Génave, Hornos de Segura, Orcera, La Puerta de Segura, Puente Génave, Segura de la Sierra, Santiago-Pontones, Siles, Torres de Albánchez e Villarrodrigo.

La zona di lavorazione coincide con la zona di produzione.

5. Legame con la zona geografica

L'olio proveniente da questa zona presenta le caratteristiche organolettiche e analitiche citate nella sezione relativa alla descrizione del prodotto, caratteristiche che lo legano al suo ambiente naturale e alle sue condizioni di coltivazione e di elaborazione.

a) Fattori storici

Gli oliveti sono stati nel corso degli anni la principale fonte di attività economica in questa regione e si possono riscontrare riferimenti agli olivi, alle olive e all'olio in una moltitudine di opere artistiche, proverbi e usanze.

b) Fattori naturali

— Orografia

L'orografia della regione di Sierra de Segura è accidentata e frastagliata, con una vasta estensione di specie forestali e di oliveti che in alcuni punti si mescolano tra loro. Presenta pendii scoscesi che rendono difficile la lavorazione del terreno. Il punto più alto è El Yelmo (1 809 metri), nel comune di Segura de la Sierra.

L'altitudine media della zona di produzione è di 899 metri, mentre il paese situato più in basso è Puente Génave, a 548 metri.

— Suoli

I suoli della zona di produzione hanno avuto origine da materiali risalenti all'era secondaria e al Terziario, presentano una profondità variabile e orizzonti non facilmente caratterizzabili a causa della loro natura argillo-limosa. Hanno tessitura variabile, da argillo-limosa a argillo-sabbiosa nello strato arabile, più compatta in profondità.

È inoltre considerevole l'estensione dei litosuoli su terreni calcarei del Mesozoico, che presentano rilievi accidentati; solo in zone meno scoscese si formano suoli superficiali.

Queste caratteristiche rendono l'ambiente pedologico di questa zona ideale per il perfetto sviluppo degli oliveti e per la produzione di olive da cui ottenere gli oli caratteristici della regione.

— Clima

Il clima è estremo, con temperature che oscillano tra massime di 35 °C e minime di -8 °C e precipitazioni medie annue comprese tra 500 e 700 mm.

— Idrologia

L'idrologia della zona è caratterizzata dalla presenza dei fiumi Molinos e Martes, affluenti del Guadalimar, del fiume Herreros, affluente del fiume Guadalmena, entrambi affluenti del Guadalquivir, e dei fiumi Hornos e Madera, affluenti del fiume Segura.

c) Condizioni di coltivazione

— Sesto d'impianto

La densità degli oliveti varia leggermente da un comune all'altro; per la maggior parte è compresa tra 100 e 130 olivi per ettaro, con alberi disposti a quinconce e distanti circa 10 metri l'uno dall'altro.

— Lavorazione del terreno

Sui terreni lavorabili a macchina, la lavorazione più frequente è effettuata con trattori a ruote muniti di erpice a dischi o coltivatore a denti flessibili. Solitamente dalla fine dell'inverno all'inizio dell'estate vengono effettuati tre passaggi incrociati; le lavorazioni vengono completate con un'erpatura superficiale in estate e altre erpature leggere in autunno, quando si verificano precipitazioni precoci.

Nelle zone caratterizzate da rilievi accidentati la lavorazione è tuttora eseguita in modo tradizionale.

— Raccolta

La raccolta è effettuata con il metodo della «brucatura», che consiste nel raccogliere i frutti a mano direttamente dall'albero. Sono destinate alla produzione dell'olio protetto esclusivamente le olive raccolte con questo sistema.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural/areas/industrias-agroalimentarias/calidad/paginas/denominaciones-calidad-aceite-oliva.html>
