

Gazzetta ufficiale

C 372

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

58° anno

10 novembre 2015

Sommario

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2015/C 372/01	Tassi di cambio dell'euro	1
---------------	---------------------------------	---

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2015/C 372/02	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7816 — EGP/F2i/JV) ⁽¹⁾	2
2015/C 372/03	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7778 — Vattenfall/ENGIE/GASAG) ⁽¹⁾	3

ALTRI ATTI

Commissione europea

2015/C 372/04	Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	4
---------------	--	---

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

9 novembre 2015

(2015/C 372/01)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,0776	CAD	dollari canadesi	1,4285
JPY	yen giapponesi	133,08	HKD	dollari di Hong Kong	8,3540
DKK	corone danesi	7,4600	NZD	dollari neozelandesi	1,6465
GBP	sterline inglesi	0,71410	SGD	dollari di Singapore	1,5350
SEK	corone svedesi	9,3378	KRW	won sudcoreani	1 251,28
CHF	franchi svizzeri	1,0815	ZAR	rand sudafricani	15,3590
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	6,8569
NOK	corone norvegesi	9,2875	HRK	kuna croata	7,5658
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	14 710,03
CZK	corone ceche	27,042	MYR	ringgit malese	4,7344
HUF	fiorini ungheresi	314,44	PHP	peso filippino	50,819
PLN	zloty polacchi	4,2630	RUB	rublo russo	69,4677
RON	leu rumeni	4,4622	THB	baht thailandese	38,724
TRY	lire turche	3,1450	BRL	real brasiliano	4,0896
AUD	dollari australiani	1,5263	MXN	peso messicano	18,1743
			INR	rupia indiana	71,5769

⁽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.7816 — EGP/F2i/JV)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 372/02)

1. In data 30 ottobre 2015 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⁾. Con tale operazione Enel Green Power SpA (EGP, Italia), controllata dal gruppo Enel, e F2i SGR S.p.A. (F2i, Italia) acquisiranno, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di una costituenda impresa comune («NewCo», Italia) mediante acquisto di quote (azioni) in una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune.

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

- EGP è la società del Gruppo Enel dedicata allo sviluppo e alla gestione delle attività di generazione di energia da fonti rinnovabili a livello internazionale, presente in Europa, nel continente americano e in Africa,
- F2i è una società di gestione del risparmio, attualmente attiva nella gestione di due fondi mobiliari di tipo chiuso entrambi riservati a investitori qualificati e aventi la finalità di effettuare investimenti in asset infrastrutturali in Italia,
- NewCo è la società di nuova costituzione alla quale EGP e F2i conferiranno asset di produzione di energia fotovoltaica in Italia (con una capacità produttiva globale di circa 250MW) e che sarà controllata congiuntamente dalle due società.

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

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. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.7816 — EGP/F2i/JV, al seguente indirizzo:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.7778 — Vattenfall/ENGIE/GASAG)
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2015/C 372/03)

1. In data 3 novembre 2015 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⁾. Con tale operazione le imprese Vattenfall GmbH, controllata da Vattenfall AB («Vattenfall», Svezia), e GDF SUEZ Beteiligungs GmbH, controllata da ENGIE SA («ENGIE», Francia) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b) e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune dell'impresa GASAG Berliner Gaswerke AG («GASAG», Germania) mediante contratto di gestione.

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

- Vattenfall opera prevalentemente in Germania, nei Paesi Bassi, in Svezia e in Gran Bretagna nel settore dell'approvvigionamento energetico. In Germania Vattenfall opera essenzialmente nei settori delle miniere di lignite a cielo aperto, della produzione, della commercializzazione e della distribuzione di elettricità e, a Berlino e Amburgo, nel settore del riscaldamento urbano,
- ENGIE opera a livello internazionale nei settori del gas, dell'elettricità, dei servizi energetici lungo tutta la catena di valore dell'energia. In Germania ENGIE opera nel settore del riscaldamento urbano a Gera, Wuppertal e Saarbrücken,
- GASAG, presente esclusivamente in Germania, opera essenzialmente nella commercializzazione e distribuzione di gas nell'area di Berlino, Brandeburgo e in parti della Sassonia-Anhalt e della Sassonia.

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

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. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione europea per fax (+32 229-64301), per email all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.7778 — Vattenfall/ENGIE/GASAG, al seguente indirizzo:

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

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

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2015/C 372/04)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE D'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 del Parlamento europeo e del Consiglio

«HUILE D'OLIVE D'AIX-EN-PROVENCE»

N. UE: FR-PDO-0105-01279 — 17.11.2014

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Syndicat AOC Huile d'olive d'Aix-en-Provence
Maison des agriculteurs
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 01
Tel./fax +33 442963708
Email: huileoliveaix@orange.fr

Il «syndicat AOC Huile d'olive d'Aix-en-Provence» è formato da produttori di olive e da trasformatori di «Huile d'olive d'Aix-en-Provence» e ha un interesse legittimo a presentare la domanda di modifica.

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Rubrica del disciplinare oggetto della modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Altro: controllo

4. Tipo di modifica

- Modifica del 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.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

5. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

La descrizione del prodotto è stata precisata e completata al fine di tener maggiormente conto delle competenze e degli usi dei produttori. Questa caratterizzazione più accurata si è tradotta in una distinzione fra l'«Huile d'olive d'Aix-en-Provence» e quella seguita dai termini «olive maturate». L'olio d'oliva elaborato a partire da olive maturate era già coperto dalla registrazione iniziale che si basava su una definizione piuttosto ampia del prodotto ma non era identificato in quanto tale. Tale distinzione risponde ad una volontà del gruppo richiedente di caratterizzare con maggiore precisione e di identificare il prodotto nonché di fornire al consumatore informazioni chiare. Tale precisazione si inserisce nel contesto attuale dello sviluppo del mercato dell'olio d'oliva; il consumatore è infatti diventato più esperto in materia di olio d'oliva e questa distinzione consente di rispondere alla domanda del mercato. In effetti, fino al 1950 circa, il materiale di estrazione adoperato e le limitate capacità di produzione dei frantoi costringevano i produttori, nel corso della stagione, a stoccare le olive per qualche giorno prima di poterle molire. Lo sviluppo delle moderne presse, successivamente al 1950, ha reso possibile fare a meno di questa fase preliminare di maturazione delle olive. I trasformatori di Aix-en-Provence hanno tuttavia mantenuto l'abitudine di lasciare maturare qualche giorno prima della molitura una parte dei quantitativi di olive prodotte. In funzione del grado di maturazione delle olive prima della loro molitura, si osservano diverse caratteristiche analitiche e sensoriali:

- per l'olio d'oliva elaborato senza previa maturazione delle olive, il tenore massimo in acidità libera è sceso a 0,8 g/100 g, rispetto a 1,5 g/100 g nel caso dell'olio d'oliva ottenuto da olive maturate,
- si precisano le seguenti caratteristiche aromatiche:
 - per l'olio d'oliva elaborato senza previa maturazione delle olive, aromi di erba fresca, di carciofo crudo e, talvolta, gusto di vaniglia. Al palato si avvertono anche aromi di erba fresca e/o di carciofo crudo, integrati da gusto di noci, di nocciole fresche e di frutti rossi. Può essere presente un retrogusto pepato,
 - per l'olio d'oliva elaborato dopo la maturazione delle olive, si avverte un aroma abbastanza intenso, dominato da un sapore che ricorda il pane tostato, le olive nere e il carciofo cotto, integrate talvolta da note di cacao o di vaniglia. In bocca, il pane al lievito, l'oliva nera, il cacao e il carciofo cotto sono gli aromi dominanti,
- i livelli di amaro e di piccante sono definiti ed introdotti nel disciplinare:
 - per l'olio d'oliva elaborato senza previa maturazione delle olive, i livelli di piccante e di amaro variano da 1 a 5 sulla scala organolettica del Consiglio oleicolo internazionale (COI) nei primi quattro mesi successivi alla molitura, quindi si attenuano progressivamente per assestarsi fra 1 e 3 al termine di questo periodo,
 - per l'olio d'oliva elaborato dopo la maturazione delle olive, i livelli di piccante e di amaro sono inferiori o pari a 2 sulla scala organolettica del COI nei primi quattro mesi successivi alla molitura, quindi si attenuano progressivamente per rimanere al di sotto di 1 al termine di questo periodo.

Inoltre, al fine di preservare la qualità del prodotto destinato ai consumatori, l'indice di perossido è stato abbassato a 15mEq O₂ per kg di olio al massimo anziché 20 come era inizialmente.

Il limite per l'indice K270 è stato soppresso in quanto tale parametro è fortemente correlato all'acidità e all'indice di perossido. La sua soppressione non incide quindi sulla qualità né sulle caratteristiche peculiari dell'olio nella misura in cui i valori massimi autorizzati di acidità e di indice di perossido sono definiti.

L'indicazione del carattere «vergine» dell'olio è soppressa; questo carattere è infatti connesso al tenore in acidità dell'olio e l'olio può anch'esso essere «extra vergine».

Prova dell'origine

In considerazione delle evoluzioni legislative e normative nazionali, la rubrica «Elementi comprovanti che il prodotto è originario della zona delimitata» è stata consolidata e riunisce, in particolare, gli obblighi in materia di dichiarazione e di tenuta dei registri relativi alla tracciabilità del prodotto ed al follow-up delle condizioni di produzione.

Questa rubrica è stata inoltre integrata con numerose disposizioni relative ai registri ed ai documenti dichiarativi che consentono di garantire la tracciabilità ed il controllo della conformità dei prodotti con i requisiti del disciplinare.

Metodo di ottenimento

- Varietà principali: un'analisi della situazione degli uliveti attualmente in produzione ha dimostrato che essi presentavano fin d'ora il tasso minimo richiesto dell'80 % di varietà principali. Si propone pertanto di sopprimere il termine, inizialmente fissato all'anno 2019, per ottenere la percentuale minima richiesta.
- Varietà secondarie: onde facilitare il controllo della conformità delle varietà, alcune delle antiche varietà locali prese in considerazione in quanto varietà secondarie vengono elencate: Ribier, Sabine, Saurine, Sigéoise, Triparde. Tale elenco non è tuttavia completo in quanto riprende le varietà più diffuse.
- Varietà impollinatrici: poiché le varietà di ulivi accettati non sono autofertili, la modifica contempla l'introduzione della possibile presenza di ulivi appartenenti alle varietà impollinatrici purché essi siano disposti armoniosamente nell'uliveto in questione ed entro i limiti del 5 % del numero di piante che costituiscono l'uliveto, conformemente alle pratiche in uso attualmente. È ammesso l'utilizzo delle olive di queste piante.
- Densità di impianto: le disposizioni relative alla densità di impianto sono immutate ma si precisano le modalità di calcolo e si fissa a quattro metri la distanza minima fra gli alberi.
- Colture intercalari: viene introdotto il divieto delle colture intercalari negli uliveti tutelati dalla DOP onde evitare la concorrenza con gli olivi, segnatamente quando si tratta di piante giovani, per favorire la qualità del prodotto. Tuttavia, e conformemente agli usi locali, la presenza — ritenuta priva di conseguenze sulla qualità finale del prodotto — di alberi da frutto dispersi nell'uliveto, è autorizzata purché il loro numero non sia superiore al 5 % del numero di alberi della parcella considerata.
- Irrigazione: si propone di fissare una data limite per l'irrigazione in sostituzione della disposizione iniziale che autorizza l'irrigazione «fino all'invaiaatura» in quanto tale disposizione è poco precisa. La data limite è stata fissata al 30 settembre.
- Resa: le modalità di calcolo della resa sono state precisate onde evitare qualsiasi interpretazione. Si indica così che tale resa è calcolata rispetto alla «produzione raccolta», «indipendentemente dalla destinazione delle olive» e «in media» sulla totalità delle parcelle dell'azienda.

Allo scopo di garantire una qualità adeguata delle olive utilizzate, si precisa l'età di entrata in produzione delle piante: esse devono essere presenti sulla parcella da almeno cinque anni.

- Raccolto: si introducono diverse disposizioni relative al raccolto per disciplinare con maggior accuratezza le pratiche e garantire la qualità delle olive raccolte:
- modalità di apertura della campagna di raccolto: la data di inizio del raccolto è fissata tramite decisione dell'autorità competente (direttore dell'INAO), su proposta debitamente motivata del gruppo,
- tecniche di raccolto autorizzate: si precisa l'autorizzazione del ricorso a mezzi meccanici di raccolta, senza modificare le tecniche autorizzate. Il disciplinare trasmesso in occasione della domanda di registrazione di DOP prevede che le olive siano raccolte direttamente sulla pianta senza prodotti di abscissione; è ammesso l'uso delle reti. Questa redazione intende vietare in particolar modo l'utilizzo delle olive cadute naturalmente per terra (troppo mature o danneggiate). Viceversa, non impedisce il ricorso a mezzi meccanici di raccolta che richiedono l'utilizzo di reti di raccolta. La modifica proposta non consiste quindi in una modifica delle pratiche bensì soltanto in un chiarimento delle medesime,
- modifica delle condizioni di ammasso delle olive destinate ad essere oggetto di maturazione prima della molitura: in questo caso, si sopprime l'obbligo di trasporto delle olive in casse o recipienti rigidi aerati. Poiché le olive saranno sottoposte a leggera fermentazione anaerobica prima della molitura, non è necessario stocarle in contenitori aerati,

- qualità sanitaria delle olive trasformate e date di consegna: i requisiti relativi alla qualità delle olive trasformate vengono precisati onde delucidare il concetto di olive «sane» indicato in precedenza. La disposizione è completata dalla definizione delle soglie massime di olive che presentano difetti nelle varie partite: «è tuttavia ammessa una proporzione di olive alterate (guaste, beccate da uccelli, danneggiate dal gelo o dalla grandine, marroni) inferiore al 15 % del numero di olive di ogni partita utilizzata.».

I termini massimi di consegna delle olive al frantoio e di conservazione fra la raccolta e la molitura, definiti nel disciplinare, coprivano le due tecniche di elaborazione (con o senza maturazione delle olive). Per adeguare la qualità delle olive utilizzate in funzione del processo di produzione dell'olio, si propone quanto segue:

- ridurre i tempi raccolta-consegna e raccolta-molitura rispettivamente a 2 giorni ed a 4 giorni per le olive che non vengono sottoposte a maturazione preliminare,
- limitare il lasso temporale raccolta-consegna fissato a 4 giorni unicamente alle olive che vengono sottoposte a maturazione preliminare prima di essere molite e consentire di prorogare il lasso temporale raccolta-molitura fra 4 e 10 giorni per tali olive,
- grado di maturità delle olive utilizzate: il disciplinare prevedeva che le olive fossero raccolte in buono stato di maturità. Onde precisare il grado di maturità che ci si aspetta per l'ottenimento delle caratteristiche dell'«Huile d'olive d'Aix-en-Provence» ed agevolarne il controllo, si puntualizza che, nella fase della molitura, le partite di olive utilizzate debbano includere «come minimo il 40 % di olive “cangianti” (passaggio dal verde intenso al giallo)»,
- elaborazione dell'olio: viene precisata la percentuale di varietà principali presenti nell'olio: si impone la presenza nell'olio di un minimo del 60 % di olive appartenenti alle varietà principali. Questa modifica viene apportata per garantire il carattere plurivarietale dell'«Huile d'olive d'Aix-en-Provence» e il carattere maggioritario delle varietà principali.

A fini di chiarezza redazionale, i produttori hanno voluto elencare in modo esauriente i diversi procedimenti e trattamenti autorizzati per l'elaborazione dell'olio d'oliva. Essi hanno infatti aggiunto: defogliazione, frangitura, gramolatura, estrazione mediante centrifugazione o pressatura.

- Immagazzinamento degli oli: al fine di preservare la qualità dei prodotti nella fase della commercializzazione, si aggiunge che: «gli oli sono immagazzinati in condizioni ottimali di conservazione al riparo dalla luce, dal calore e da qualsiasi variazione rilevante di temperatura».

Etichettatura

Le diciture relative all'etichettatura, specifiche della denominazione, sono state rese conformi alle disposizioni del regolamento (UE) n. 1151/2012. È stata introdotta una disposizione relativa all'apposizione obbligatoria della dicitura complementare «olive maturate» per gli oli ottenuti con questo metodo. Inoltre, il ricorso al simbolo DOP dell'Unione europea nonché alla denominazione «denominazione d'origine protetta» figura a titolo delle diciture obbligatorie di etichettatura dei prodotti a denominazione di origine protetta «Huile d'olive d'Aix-en-Provence».

Altro

Tenuto conto delle evoluzioni legislative e normative nazionali, la rubrica «Requisiti nazionali» si presenta sotto forma di una tabella dei principali punti da controllare, dei valori di riferimento e del metodo di valutazione.

DOCUMENTO UNICO

«HUILE D'OLIVE D'AIX-EN-PROVENCE»

N. UE: FR-PDO-0105-01279 — 17.11.2014

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Huile d'olive d'Aix-en-Provence»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

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

L'«Huile d'olive d'Aix-en-Provence» è un olio d'oliva caratterizzato da aromi di erba fresca, carciofo crudo e, talvolta, da un gusto di vaniglia. In bocca, sono molto presenti anche aromi di erba fresca e/o di carciofo crudo, accompagnati talvolta da un gusto di noci, di nocciole fresche e di frutti rossi. Si può avvertire anche un retrogusto piccante. Anteriormente alla prima commercializzazione, il livello di piccante (denominato anche «ardence» in base al presente documento unico) e di amaro variano da 1 a 5 sulla scala organolettica del Consiglio oleicolo internazionale (COI) durante i primi quattro mesi successivi alla molitura, quindi si attenuano progressivamente per stabilizzarsi fra 1 e 3 al termine di questo periodo.

L'acidità libera, espressa in acido oleico, è pari ad un massimo di 0,8 grammi per 100 grammi.

L'«Huile d'olive d'Aix-en-Provence», seguito dalla dicitura «olive maturate», presenta un aroma molto intenso, in cui predominano il pane tostato, l'oliva nera, e il carciofo cotto, completato talvolta da un gusto di cacao o di vaniglia. Gli aromi prevalenti in bocca sono il pane al lievito, l'oliva nera, il cacao e il carciofo cotto. Quest'olio è caratterizzato altresì da una quasi assenza di amaro e di piccante. L'amaro e il piccante sono inferiori o pari a 2 sulla scala organolettica del COI nei primi quattro mesi successivi alla molitura, quindi si attenuano progressivamente per assestarsi ad un livello inferiore a 1 al termine di questo periodo. L'acidità libera, espressa in acido oleico, è pari al massimo ad 1,5 grammi per 100 grammi.

L'«Huile d'olive d'Aix-en-Provence», seguito o meno dalla dicitura «olive maturate», è un olio d'oliva di spiccata untuosità.

Nella fase della prima commercializzazione, l'indice di perossido deve essere inferiore o pari a 15 milliequivalenti di ossigeno per 1 kg di olio d'oliva.

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

L'olio d'oliva è elaborato a partire da olive provenienti da uliveti composti almeno nella misura dell'80 % dalle seguenti varietà cosiddette «principali»: Aglandau, Cayanne e Salonenque (due delle quali devono essere obbligatoriamente presenti); dalle varietà cosiddette «secondarie» quali Bouteillan, Grossane, Picholine, Verdale-des-Bouches-du-Rhône, varietà locali tradizionali (varietà d'impianto presenti prima della gelata del 1956, rappresentate da un numero significativo di alberi nella zona di produzione), e varietà dette «impollinatrici» (5 % al massimo).

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

Tutte le operazioni dalla produzione della materia prima fino all'elaborazione dell'olio d'oliva devono essere effettuate nell'ambito della zona geografica delimitata.

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

—

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

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e a alla presentazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura degli oli che fruiscono della denominazione d'origine «Huile d'olive d'Aix-en-Provence» comporta le seguenti indicazioni:

— il nome della denominazione «Huile d'olive d'Aix-en-Provence», seguito, a seconda dei casi, dalla dicitura «olive maturate» immediatamente dopo il nome della denominazione a caratteri di dimensioni almeno pari alla metà dei caratteri del nome della denominazione, e la dicitura «denominazione d'origine protetta».

Queste diciture sono raggruppate nello stesso campo visivo sulla stessa etichetta. Esse sono presentate in caratteri ben visibili, leggibili, indelebili e sufficientemente grandi da spiccare sullo sfondo sul quale sono stampate in modo che tali diciture si distinguano nettamente dall'insieme delle altre indicazioni scritte e dai disegni;

— il simbolo DOP dell'Unione europea.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione della denominazione d'origine «Huile d'olive d'Aix-en-Provence» è situata all'interno dei seguenti comuni:

Dipartimento delle Bouches-du-Rhône:

— i comuni seguenti, compresi, nella loro totalità:

Alleins, Aubagne, Cabriès, Cuges-les-Pins, Gémenos, Lambesc, Les Pennes-Mirabeau, Rognac, Rognes, Roquefort-la-Bédoule, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Mitre-les-Remparts, Vernègues, Vitrolles.

— i comuni seguenti, compresi parzialmente:

Berre-l'Étang, Grans, Istres, Marseille, Martigues, Miramas, Le Puy-Sainte-Réparate, Port-de-Bouc, Saint-Estève-Janson, Salon-de-Provence.

— la totalità dei comuni dei cantoni di Aix-en-Provence Nord-Est, Aix-en-Provence Sud-Ouest, Aix-en-Provence Centre, Allauch, Châteauneuf-Côte-Bleue (ad eccezione del comune di Châteauneuf-les-Martigues, solo parzialmente), Gardanne, Roquevaire, Trets, Pélissanne.

Dipartimento del Var:

— la totalità dei seguenti comuni: Pourcieux, Pourrières, Saint-Zacharie.

Un documento cartografico che definisce i confini della zona geografica è stato depositato in municipio per i comuni inclusi parzialmente. Per questi comuni, è possibile consultare la zonizzazione cartografica sul sito Internet dell'autorità competente nazionale conformemente ai requisiti della direttiva INSPIRE.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La zona geografica dell'«Huile d'olive d'Aix-en-Provence» è caratterizzata dai seguenti elementi:

Fattori naturali:

— un'unità geografica: la Bassa Provenza sud orientale caratterizzata da terreni calcarei,

— una zona contraddistinta dal clima provenzale con estati secche e calde ma anche temperature notturne invernali talvolta basse,

— precipitazioni dell'ordine di 600 - 700 mm all'anno, molto spesso sotto forma di violenti rovesci, ma limitati nel tempo, per circa 70 giorni/anno,

— un soleggiamento considerevole di circa 2 700 ore di sole/anno in media,

— la presenza di venti che soffiano da ovest e da nord-ovest, frequenti e forti: il Maestrale e la Tramontana,

— un rilievo composto di colline e da piccole catene montuose di natura calcarea che possono culminare in vette superiori ai 1 000 metri di altitudine,

— terreni carbonatici spesso ricchi di brecciolino, ben drenati, con un pH che oscilla fra 8,1 e 8,3 e con una percentuale di calcare totale fra il 20 e il 38 %.

Fattori umani:

— in questa regione gli uomini coltivano l'ulivo e producono olio d'oliva da tempi immemorabili. I più antichi oleifici ritrovati nella zona geografica risalgono al IV secolo avanti Cristo,

- le varietà selezionate nel corso dei secoli sono principalmente l'Aglandau, la Salonenque e la Cayanne,
- le forme rotonde e basse degli ulivi che si osservano nel paesaggio sono un tratto caratteristico degli uliveti di Aix-en-Provence e consentono di ottenere uliveti adatti alla raccolta manuale o semi manuale,
- la potatura degli alberi viene effettuata regolarmente, almeno una volta ogni due anni,
- la raccolta delle olive si svolge tradizionalmente dalla fine di ottobre alla fine di dicembre. Le olive sono raccolte nella fase in cui sono «cangianti», ovvero prima che siano giunte a completa maturità,
- due sono le tecniche tradizionali di produzione dell'olio d'oliva: una si basa sull'utilizzo dell'oliva appena raccolta (circa il 70 % dei quantitativi d'olio prodotti) e l'altra sull'utilizzo dell'oliva preventivamente maturata (circa il 30 % di quantitativi d'olio prodotti) qualche giorno prima della molitura. Prima del 1950 circa, il materiale di estrazione adoperato e le limitate capacità di produzione dei frantoi costringevano i produttori ad immagazzinare per qualche giorno le olive, nel corso della stagione, prima di poterle molire. A partire dal 1950, lo sviluppo delle moderne presse ha reso possibile eludere questa fase di maturazione previa delle olive. I produttori di Aix-en-Provence hanno tuttavia mantenuto la consuetudine di lasciar maturare le olive qualche giorno prima della molitura almeno parzialmente; l'olio ottenuto mediante questa pratica è infatti da sempre molto ricercato.

5.2. Specificità del prodotto

La caratteristica fondamentale dell'«Huile d'olive d'Aix-en-Provence» è costituita dalla mescolanza delle varietà locali di cui le principali sono: l'Aglandau, la Salonenque e la Cayanne.

Associata alle usanze di elaborazione dell'olio che fanno intervenire o meno una maturazione delle olive prima della molitura, essa conferisce infatti all'«Huile d'olive d'Aix-en-Provence» le seguenti peculiarità:

- l'olio ottenuto dalle olive appena molite è caratterizzato essenzialmente dagli aromi di erba fresca e di carciofo crudo. Può essere presente un retrogusto pepato. Anche il piccante e l'amaro sono presenti in modo più o meno pronunciato,
- l'olio ottenuto dalle olive «maturate» è caratterizzato da un aroma molto intenso, in cui predominano il pane tostato, il pane al lievito, l'oliva nera e il carciofo cotto, completato talvolta da un gusto di cacao o di vaniglia. La quasi totale assenza di piccante e di amaro è un'altra peculiarità di quest'olio.

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 terreni prevalentemente calcarei, ben drenati, sulle terrazze delle colline e delle catene montuose della zona geografica, le temperature nel complesso miti e la pluviometria sufficiente costituiscono condizioni favorevoli alla produzione di un'oliva di qualità, all'origine dello sviluppo dell'oleicoltura nella zona di Aix-en-Provence da numerosi secoli. Anche la presenza frequente di forti venti e il soleggiamento considerevole offrono buone condizioni sanitarie in quanto favoriscono l'evaporazione delle acque piovane consentendo all'ulivo di attecchire fino a 800 metri di altitudine con una buona esposizione. Il vento impone anche agli uomini di padroneggiare la tecnica della potatura «bassa» delle piante e di potarle regolarmente, il che conferisce il suo carattere inconfondibile al paesaggio, ricco di uliveti, della zona geografica. La continentalità di tale zona implica un'escursione termica tale da poter provocare gelate invernali. Nel corso dei secoli gli uomini hanno selezionato le varietà più resistenti e più consone alle modalità di coltivazione di un uliveto adatto alla raccolta manuale come l'Aglandau, la Salonenque e la Cayanne. Queste tre varietà principali costituiscono varietà selezionate ai fini della produzione di olio. La Salonenque e la Cayanne permettono di stemperare il gusto «aggressivo» in bocca conferito dall'Aglandau all'inizio della stagione. Le condizioni climatiche della zona geografica hanno inoltre fatto sì che la raccolta si svolga dalla fine di ottobre alla fine di novembre prima che le olive siano giunte a piena maturità, ovvero sia quando sono ancora «cangianti». La combinazione delle varietà, dell'epoca del raccolto e delle usanze di molitura rapida o dopo maturazione preventiva dei frutti è all'origine delle peculiarità dell'«Huile d'olive d'Aix-en-Provence», dei suoi aromi ma anche delle sue note piccanti e amare praticamente assenti. I tempi di conservazione supplementare delle olive prima di essere molite apportano una leggera fermentazione anaerobica dei frutti, permettendo così di produrre un olio caratterizzato dalla quasi totale assenza di piccante e di amaro, da un più ampio profilo aromatico e dagli aromi molto complessi ed intensi. La molitura rapida delle olive dopo la raccolta fa sì che il gusto piccante e amaro dell'olio e gli aromi tipicamente vegetali si mantengano intatti.

Le peculiarità dell'«Huile d'olive d'Aix-en-Provence» sono alla base della sua notorietà. I documenti storici indicano che «l'huile d'olive d'Aix-en-Provence» è sempre stato altamente apprezzato. Secondo l'abate Couture, parroco di Miramas, nel suo libro «Traité de l'olivier» (Trattato sull'olivo) (edito da A. DAVID, 1786), quest'olio è: «il più delicato il più pregiato, il più perfetto, il più ricercato, il migliore in vendita ovunque nel mondo».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-862c79a6-7b7b-4b02-9f38-f767a7b81366/telechargement

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT