

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 24 gennaio 2019****relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* della domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio per la denominazione «Antequera» (DOP)**

(2019/C 36/08)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), in combinato disposto con l'articolo 53, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) La Spagna ha presentato una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione della DOP «Antequera» a norma dell'articolo 49, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (2) A norma dell'articolo 50 del regolamento (UE) n. 1151/2012 la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che soddisfa le condizioni stabilite in detto regolamento.
- (3) Al fine di consentire la presentazione di notifiche di opposizione a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 10, paragrafo 1, primo comma, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione ⁽²⁾, comprese le modifiche del documento unico e il riferimento alla pubblicazione del pertinente disciplinare di produzione, per la denominazione registrata «Antequera» (DOP) dovrebbe essere pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

La domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 10, paragrafo 1, primo comma, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014, comprese le modifiche del documento unico e il riferimento alla pubblicazione del pertinente disciplinare di produzione, per la denominazione registrata «Antequera» (DOP) figura nell'allegato della presente decisione.

A norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla modifica di cui al primo comma entro tre mesi dalla data di pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 24 gennaio 2019

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 179 del 19.6.2014, pag. 36).

ALLEGATO

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

«Antequera»

n. UE: PDO-ES-00327-AM03 – 19.3.2018

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Antequera» (Organismo di controllo della denominazione di origine protetta «Antequera»)
Carretera de Córdoba, S/N
29200 Antequera – Málaga
SPAGNA

Tel. +34 952841451

E-mail: info@doantequera.org

L'organismo di controllo della denominazione di origine protetta «Antequera» è un ente senza scopo di lucro riconosciuto dall'autorità competente nello Stato membro quale organismo di gestione della denominazione di origine; l'ente rappresenta gli operatori che svolgono un ruolo per l'ottenimento della tutela del prodotto e rispetta principi democratici e di rappresentatività ai fini degli interessi economici e settoriali che esso persegue, con attenzione particolare agli interessi di minoranza, essendo i diversi interessi rappresentati in modo paritario.

Tale organismo di controllo ha, inoltre, la capacità giuridica che gli consente di inoltrare la presente domanda di modifica ai sensi della normativa nazionale, e più precisamente dell'articolo 13, paragrafo 2, lettera a), della legge 2/2011 del 25 marzo in materia di qualità nel settore agroalimentare e in quello della pesca in Andalusia.

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 ottenimento

— Legame

— Etichettatura

— Altro [precisare]

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

Il punto B.3) del disciplinare (Caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche degli oli) e il corrispondente punto 3.2 del documento unico sono stati modificati. Il disciplinare a cui rimanda il link che figura nel documento unico è stato aggiornato.

Il parametro fisico-chimico K270 (assorbanza a 270 nm) è stato aggiornato e passa da 0,15 a 0,18.

Giustificazione: nel corso delle campagne precedenti si è constatato che, nella misura in cui la data di raccolta viene anticipata (pratica culturale applicata dagli operatori iscritti alla DOP «Antequera» per ottenere oli più fruttati e di migliore qualità), il valore del parametro K270 aumenta leggermente, con mediane del fruttato elevate per le quali tale parametro si situa al limite massimo di 0,15 o addirittura lo supera, senza tuttavia raggiungere il valore fissato dalla legislazione in vigore.

In generale, il parametro K270 è connesso allo stato di ossidazione dell'olio, ma vari studi scientifici in proposito mostrano che esiste una stretta connessione tra il valore K270 e la composizione naturale dell'olio d'oliva: gli oli provenienti dalla raccolta più precoce presentano valori considerevolmente più elevati per questo parametro, il che può tuttavia spiegarsi con la presenza di una maggiore quantità di composti fenolici, la cui assorbanza si situa a 280 nm di lunghezza d'onda, valore che falsifica i dati. Paradossalmente, la presenza di questi composti fenolici determina in gran parte la stabilità prima dell'ossidazione e un buon numero di attributi sensoriali che caratterizzano l'olio d'oliva vergine.

DOCUMENTO UNICO

«Antequera»

n. UE: PDO-ES-00327-AM03 – 19.3.2018

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Antequera»

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 extravergine di oliva ottenuto dal frutto dell'ulivo (*Olea europea* L.) esclusivamente mediante procedimenti fisici o meccanici ad una temperatura che non alteri la naturale composizione chimica dell'olio, in modo da mantenere il sapore, l'aroma e le caratteristiche del frutto da cui è ottenuto.

Per quanto riguarda le proprietà organolettiche, questi oli hanno un aroma fruttato di olive verdi, altri frutti maturi, mandorle, banana ed erba verde con un'intensità che varia da media a elevata. Inoltre, gli attributi amaro e piccante appaiono con un'intensità che varia da leggera a media e convivono in perfetta armonia con sapori leggermente dolci.

Gli oli protetti dalla denominazione di origine «Antequera» sono necessariamente oli extravergine di oliva e hanno le seguenti caratteristiche organolettiche:

Parametri fisico-chimici:

Acidità (%)	Massimo 0,3
Numero di perossidi (milliequivalenti di ossigeno per kg di olio)	Massimo 10
K270 (Assorbanza 270 nm)	Massimo 0,18

Caratteristiche organolettiche:

Mediana del fruttato	Maggiore o uguale a 4
Mediana dei difetti	Uguale a 0

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

Olio extravergine di oliva, ottenuto dal frutto dell'ulivo (*Olea europea* L.) della varietà Hojiblanca, con l'eventuale aggiunta di varietà minoritarie come Picual o Martelño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla o Zorzaleño, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga e Verdial de Huévar.

La varietà Hojiblanca è la varietà principale e predominante, perché occupa più del 90 % della superficie totale degli uliveti della zona. Le altre varietà sono considerate secondarie, perché meno diffuse nella zona. Le seguenti varietà sono considerate autoctone, di origine locale: Hojiblanca e Gordal de Archidona.

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

Le olive utilizzate per ottenere il prodotto provengono da uliveti registrati situati nella zona di produzione appartenenti alle varietà autorizzate.

L'olio è estratto in frantoi registrati situati nella zona di produzione, che soddisfino le condizioni stabilite.

La produzione è articolata nelle seguenti fasi: pulizia, lavaggio e pesatura delle olive; gramolatura; separazione della fase solida e di quella liquida mediante centrifugazione continua; separazione delle fasi liquide mediante centrifugazione continua; decantazione e stoccaggio.

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

L'olio è condizionato in contenitori di vetro scuro, in plastica scura, in metallo rivestiti con materiale per uso alimentare o in ceramica per uso alimentare, conformi alle vigenti disposizioni, che mantengono le proprietà fisico-chimiche e organolettiche dell'olio per un periodo più lungo e che non modificano la qualità del contenuto, poiché limitano l'incidenza dalla luce, che altrimenti accelererebbe i processi di ossidazione dell'olio.

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

Le etichette commerciali di ciascuna azienda registrata devono essere controllate dal *Consejo Regulador* relativamente all'uso del logo della denominazione. Esse devono recare obbligatoriamente la menzione «*Denominación de Origen Protegida Antequera*» o il logo della denominazione di origine e il simbolo dell'Unione.

Tutti i tipi di imballaggio nei quali l'olio protetto è venduto al consumatore devono essere muniti del sigillo di garanzia, di litografia, di etichetta o controetichetta, numerata e rilasciata o approvata dal *Consejo Regulador* relativamente all'uso del logo della denominazione. Le controetichette sono apposte unicamente nella stessa azienda di condizionamento registrata e secondo modalità che ne impediscano il riutilizzo.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione comprende i territori dei seguenti comuni nella provincia di Málaga: Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Campillos, Cañete La Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuente de Piedra, Humilladero, Mollina, Sierra de Yeguas, Teba, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco e Villanueva de Tapia, e il territorio del comune di Palenciana nella provincia di Cordova.

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

La zona di produzione è situata nella regione naturale della depressione di Antequera, nell'estremità occidentale delle depressioni intrabetiche dell'Andalusia. Confina a nord con le province di Cordova e Siviglia, a ovest con le province di Siviglia e Cadice e a est con la provincia di Granada. A sud il confine è formato da una serie di allineamenti montagnosi subbetici, che separano la zona dai Montes de Málaga, dalle Hoyas della Valle del Guadalhorce e dalla Serranía de Ronda, tutte regioni appartenenti alla provincia di Málaga.

Presenta caratteristiche morfologiche e climatiche peculiari. La regione si estende su un'area depressa dalla topografia dolce (400-600 m di altitudine), circondata da una serie di sistemi montuosi situati a nord (Sierras Subbéticas) e a sud (Sistema Penibético), che le conferiscono condizioni edafologiche e microclimatiche particolari per la coltivazione dell'ulivo.

Gli uliveti sono situati a quote comprese tra i 450 e i 600 metri di altitudine, su terreni mediamente profondi e con un alto tenore calcareo (20-70 % di carbonati). Dall'altro lato, a causa della natura endoreica della depressione di Antequera, cui è dovuta l'origine di terrazze fluviali di vario livello, il terreno presenta molti depositi terziari, tra cui giacimenti di argille rosse mioplioceniche, che offrono all'ulivo un alto tenore di potassio e un elevato tasso di umidità, elementi che migliorano le condizioni vegetative dell'ulivo, poiché oltre il 90 % della superficie destinata a tale coltura non è irrigata. La regione di Antequera presenta un clima mediterraneo temperato-caldo,

caratterizzato da elementi continentali per il fatto di essere situata all'interno delle depressioni intrabetiche dell'Andalusia. Questa situazione comporta un'elevata escursione termica tra l'estate e l'inverno e tra la notte e il giorno. Le temperature medie nei mesi più freddi (gennaio e dicembre) oscillano tra i 6 e i 9 °C. I mesi più caldi sono luglio e agosto, con temperature medie tra i 22 e i 27 °C.

Specificità del prodotto

Dal punto di vista organolettico, l'olio extravergine di oliva DOP «Antequera» è caratterizzato da un aroma fruttato di olive verdi d'intensità medio-alta, con una media pari o superiore a 4, e da una serie di attributi positivi di altri frutti maturi, mandorle, banana ed erba verde. Gli attributi amaro e piccante appaiono con un'intensità che varia da leggera a media e convivono in perfetta armonia con sapori leggermente dolci. Per quanto riguarda le caratteristiche fisico-chimiche, l'olio presenta un basso livello di acidità (inferiore allo 0,3 %), un basso numero di perossidi (inferiore a 10) e un basso livello di assorbimento nell'ultravioletto (K270), inferiore a 0,18.

La sua composizione in acidi grassi è molto equilibrata. Presenta un tenore elevato di acido oleico (tra 78 e 81 %) e livelli medi di acido linoleico (da 5 a 8 %), un rapporto tra acidi grassi monoinsaturi e saturi elevato (tra 11 e 15), nonché un rapporto medio tra acidi grassi oleici e linoleici (15 e 12), valori che rendono l'olio leggero al palato.

Si tratta di un olio moderatamente stabile, grazie all'alta concentrazione di tocoferoli. Ciò spiega perché gli oli di Antequera sono ricchi di vitamina E.

Nella frazione insaponificabile degli oli di Antequera è da segnalare la presenza di livelli elevati di metilesteri, più di 30 mg per 100 grammi di olio.

Legame casuale tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto

La tolleranza della varietà autoctona Hojiblanca ai terreni calcarei della zona geografica, dovuta alla necessità degli alberi di estrarre calcio dal terreno, unitamente al clima mediterraneo della zona, che presenta altresì caratteristiche continentali per il fatto di essere situata all'interno della regione naturale della depressione di Antequera, contraddistinta da inverni freschi e secchi, fa sì che dalle olive della varietà, raccolte negli uliveti della zona durante i mesi più freddi, si ottengano oli che presentano un aroma fruttato di olive verdi, con una mediana pari o superiore a 4, una serie di attributi positivi di altri frutti, mandorle, banana ed erba verde, e attributi di amaro e piccante con un'intensità che varia da leggera a media. Dal punto di vista delle caratteristiche fisico-chimiche, l'olio presenta un basso livello di acidità (inferiore allo 0,3 %), un basso numero di perossidi (inferiore a 10) e un livello di assorbimento nell'ultravioletto inferiore a 0,18.

Le basse temperature invernali, caratteristiche della zona geografica, ritardano il periodo di maturazione della varietà autoctona Hojiblanca, il che provoca una modificazione del profilo degli acidi dell'olio, per cui aumenta il tenore di acido oleico (compreso tra 78 e 81 %) a detrimento degli acidi grassi saturi e insaturi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Il testo integrale del disciplinare della denominazione è consultabile al seguente indirizzo:

http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Antequera_modificado.pdf

oppure

<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaysdesarrollorural/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-aceite-oliva.html> (il disciplinare si trova sotto il nome della denominazione di qualità);

oppure

a partire dalla pagina iniziale del sito della *Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía* (<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaysdesarrollorural.html>), seguendo il percorso: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Aceite de Oliva Virgen Extra» (il disciplinare si trova sotto il nome della denominazione di qualità).