

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

(2013/C 262/05)

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⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine ⁽²⁾

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«UMBRIA»

N. CE: IT-PDO-0117-1520-17.10.2011

IGP () DOP (X)

1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica

— ☐ Denominazione del prodotto

— ☒ Descrizione del prodotto

— ☒ Zona geografica

— ☒ Prova dell'origine

— ☒ Metodo di produzione

— ☐ Legame

— ☐ Etichettatura

— ☒ Requisiti nazionali

— ☐ Altro (da precisare)

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

2. Tipo di modifica

- ☐ Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- ☒ Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- ☐ Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- ☐ Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche)

3.1. Descrizione del prodotto

Si è modificato il Disciplinare di produzione introducendo le mediane dei descrittori tipici eliminando il punteggio (oramai non più significativo) ed adottando quanto previsto dal metodo COI/T20 Doc. n. 22.

3.2. Zona geografica

Si è estesa la zona di produzione della menzione geografica «Colli Assisi Spoleto» inserendo il comune di Nocera Umbra. Il comune di Nocera Umbra è infatti il primo comune della dorsale preappenninica che contraddistingue la zona geografica di produzione delle olive destinate alla DOP Umbria, menzione geografica «Colli Assisi Spoleto», ed è caratterizzato da oliveti e terreni riportanti le caratteristiche pedoclimatiche descritte nel Disciplinare di produzione. Nell'areale del comune di Nocera Umbra, zona pedemontana, la coltura dell'olivo ha una notevole importanza dal punto di vista idrogeologico in quanto contribuisce alla regolazione delle acque ed alla stabilità del suolo.

3.3. Prova dell'origine

Si è adeguato il Disciplinare di Produzione alle disposizioni previste dal Regolamento (CE) n. 1898/2006 inserendo le procedure che gli operatori devono attuare per stabilire la o le prove dell'origine.

3.4. Metodo di ottenimento

Nella raccolta delle olive si è inserito la condizione dell'inizio, invaiatura dei frutti, e ridotto il termine della stessa al 31 dicembre.

Eliminazione dell'obbligo di effettuare l'operazione di frangitura nelle diverse sottozone mantenendo, comunque, la condizione nell'ambito del territorio delimitato dal disciplinare di produzione. Le nuove vigenti normative che disciplinano le attività di trasformazione e le innovazioni tecnologiche, hanno determinato una riduzione del numero di frantoi e la necessità di eliminare la limitazione di effettuare l'operazione di frangitura all'interno delle singole sottozone. Pertanto, viene estesa all'intero territorio della Regione la possibilità di frangere le olive destinate alla produzione della D.O.P. «Umbria».

3.5. Condizioni nazionali

Sono eliminati gli adempimenti previsti dalla Legge 15 febbraio 1992 n. 169, «Disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini», e dal Decreto Ministeriale n. 573/1993.

3.6. Altro

—

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine ⁽³⁾****«UMBRIA»****N. CE: IT-PDO-0117-1520-17.10.2011****IGP () DOP (X)****1. Denominazione**

«Umbria»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

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'olio extra vergine di oliva Umbria accompagnata da una delle menzioni geografiche aggiuntive «Colli Assisi Spoleto», «Colli Martani», «Colli Amerini», «Colli del Trasimeno», «Colli Orvietani», deve essere ottenuto esclusivamente da oliveti costituiti dalle cultivar: Moraiolo, Leccino, Frantoio, San Felice, Rajo, Dolce Agogia. Oltre alle varietà menzionate sono ammesse altre varietà ma sempre in misura non superiore al 20 %.

I rapporti relativi alle varietà citate variano in funzione della menzione geografica ed hanno come elemento comune l'obbligatorietà della presenza del Moraiolo, varietà caratterizzante la l'olio extravergine di oliva Umbria. Di seguito si specificano i rapporti varietali.

— Olio extra vergine di oliva Umbria menzione geografica «Colli Assisi Spoleto»:

— Moraiolo: ≥ 60 %;

— Leccino, Frantoio, presenti da sole o congiuntamente: ≤ 30 %;

— Altre varietà: ≤ 10 %.

— Olio extra vergine di oliva Umbria menzione geografica «Colli Martani»:

— Moraiolo: ≥ 20 %;

— San Felice, Leccino, frantoio, presenti da sole o congiuntamente: ≤ 80 %

— Altre varietà: ≤ 10 %.

— Olio extra vergine di oliva Umbria menzione geografica «Colli Amerini»:

— Moraiolo: ≥ 15 %;

— Rajo, Leccino, Frantoio, presenti da sole o congiuntamente: ≤ 85 %;

— Altre varietà: ≤ 10 %.

⁽³⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

— Olio extra vergine di oliva Umbria menzione geografica «Colli del Trasimeno»:

— Moraiolo, Dolce Agogia, presenti da sole o congiuntamente: $\geq 15\%$;

— Leccino, Frantoio, presenti da sole o congiuntamente: $\geq 65\%$;

— Altre varietà: $\leq 20\%$.

— Olio extra vergine di oliva Umbria menzione geografica «Colli Orvietani»:

— Moraiolo, Dolce Agogia, presenti da sole o congiuntamente: $\geq 15\%$;

— Frantoio: $\leq 30\%$;

— Leccino: $\leq 60\%$;

— Altre varietà: $\leq 20\%$.

L'olio extra vergine di oliva Umbria al momento dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche organolettiche

— mediana dei difetti = 0

— mediana del fruttato: ≥ 3

— mediana dell'amaro: ≥ 3

— mediana del piccante: ≥ 3

Caratteristiche chimico-fisiche

— colore: dal verde al giallo

— acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso per 100 grammi di olio: $\leq 0,65$

— numero perossidi: ≤ 12

— K 232: ≤ 2

— K 270: $\leq 0,20$

— acido oleico: $\leq 82\%$

— polifenoli totali: ≥ 100 ppm

I valori relativi al colore, all'acido oleico ed ai polifenoli totali variano, ma sempre entro limiti più restrittivi, per ognuna delle menzioni geografiche come di seguito specificato:

— Olio extra vergine di oliva Umbria menzione geografica «Colli Assisi Spoleto»:

— colore: dal verde al giallo;

— acido oleico: $\leq 82\%$

— polifenoli totali: ≥ 150 ppm

- Olio extra vergine di oliva Umbria menzione geografica «Colli Martani»:
 - colore: dal verde al giallo;
 - acido oleico: $\leq 82\%$
 - polifenoli totali: ≥ 125 ppm
- Olio extra vergine di oliva Umbria menzione geografica «Colli Amerini»:
 - colore: dal verde al giallo;
 - acido oleico: $\leq 82\%$
 - polifenoli totali: ≥ 100 ppm
- Olio extra vergine di oliva Umbria menzione geografica «Colli del Trasimeno»:
 - colore: dal verde al giallo dorato;
 - acido oleico: $\leq 81\%$
 - polifenoli totali: ≥ 100 ppm
- Olio extra vergine di oliva Umbria menzione geografica «Colli Orvietani»:
 - colore: dal verde al giallo;
 - acido oleico: $\leq 82\%$
 - polifenoli totali: ≥ 100 ppm

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

—

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

Le operazioni di coltivazione, produzione e molitura dell'olio extra vergine di oliva Umbria devono avvenire esclusivamente all'interno dell'area geografica di produzione di cui al punto 4.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.

L'olio extra vergine di oliva Umbria deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro, banda stagnata. Il confezionamento dell'olio extra vergine di oliva Umbria deve avvenire all'interno dell'area geografica di produzione per meglio garantire il controllo dell'origine del prodotto nonché per impedire che il trasporto dello stesso allo stato sfuso al di fuori di tale area geografica possa causare il deterioramento e le perdite delle sue peculiari caratteristiche definite al precedente punto 3.2., in particolare le tipiche note di amaro e piccante dell'olio extravergine di oliva Umbria, determinate dal contenuto in antiossidanti fenolici e dal profilo delle sostanze aromatiche. L'azione dell'ossigeno dell'aria durante la fase di travaso, pompaggio, trasporto e scarico, operazioni che si ripeterebbero con maggiore frequenza nell'eventualità dell'imbottigliamento fuori zona, può causare la perdita delle caratteristiche peculiari dell'olio extra vergine di oliva Umbria descritte al punto 3.2.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente in etichetta le seguenti indicazioni:

- la denominazione d'origine protetta
- la menzione geografica relativa alla zona di provenienza delle olive;
- l'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto;
- gli elementi obbligatori in materia di etichettatura degli oli extravergini d'oliva previsti dall'attuale legislazione nazionale e dalla normativa U.E.

La denominazione d'origine protetta Umbria deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinta dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

Le menzioni geografiche devono avere dimensioni non superiori a quelle dei caratteri con cui viene indicata la denominazione d'origine protetta Umbria.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione delle olive e di confezionamento dell'olio extra vergine di oliva Umbria comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Umbria.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La zona geografica di produzione dell'olio extra vergine di oliva Umbria è caratterizzata dai seguenti elementi. La regione Umbria è ubicata all'interno della penisola e non risente degli influssi tipici mediterranei che mitizzano l'andamento climatico e che caratterizzano, invece, la zona costiera. L'orografia regionale è prevalentemente collinare con una morfologia tipica della «collina interna» ove l'olivicoltura si è insediata in modo quasi esclusivo. La piovosità media annua è compresa tra 850 e 981 mm e la temperatura media annua è di norma $12,9^{\circ} \pm 7^{\circ} \text{C}$.

Le escursioni termiche del territorio regionale sono spesso elevate a causa dell'assenza dell'influsso mitigante del mare nonché della presenza di rilievi montani nella zona geografica di produzione dell'olio extra vergine di oliva Umbria. Le caratteristiche del territorio umbro, ove l'olivicoltura è tipicamente collinare e pedemontana, consentendo una limitata meccanizzazione delle operazioni colturali, richiedono di conseguenza un consistente apporto del fattore umano, in particolare nella fase della raccolta che, peraltro, deve avvenire anticipatamente per preservare le caratteristiche qualitative del frutto.

5.2. Specificità del prodotto

L'olio extra vergine di oliva Umbria deve le sue caratteristiche peculiari alla presenza della cultivar Moraiolo che, grazie all'elevato contenuto in polifenoli, ne caratterizza a livello organolettico l'intensità di percezione dell'amaro. Le particolari condizioni pedoclimatiche dell'areale di produzione influiscono fortemente nella determinazione del livello di piccante dell'olio, mentre le escursioni termiche quelle di fruttato.

La raccolta anticipata, eseguita per lo più manualmente, caratterizza ulteriormente l'olio extra vergine di oliva Umbria in quanto consente la preservazione degli anti ossidanti naturali presenti nel frutto, la cui concentrazione diminuisce con l'avanzare della maturazione dell'oliva.

5.3. Legame causale tra 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)

L'olio extra vergine d'oliva Umbria destinato al consumo deve le proprie caratteristiche essenzialmente al particolare ambiente pedoclimatico e alla specifiche varietà di olivo, Moraiolo in particolare, che, unitamente alle caratteristiche di produzione delle olive, di oleificazione e confezionamento, conferiscono al prodotto caratteristiche uniche e riconoscibili.

La coltivazione dell'olivo in Umbria vanta una antichissima tradizione. I primi reperti archeologici fanno risalire la sua presenza al primo secolo avanti Cristo. Nei comuni di Amelia, Montefalco e Terni, infatti, sono disseminati molti resti di otri e frantoi. Nel corso dei secoli l'olivicoltura ha subito vicende diverse fino a diventare attualmente una coltura di rilevante importanza per l'economia della regione Umbria, soprattutto per il flusso commerciale che alimenta.

L'olivicoltura rappresenta uno dei principali comparti produttivo della Regione. Essa riveste un ruolo preminente nell'economia della zona soprattutto per le implicazioni di ordine commerciale che la produzione oleicola di qualità assume nella Regione medesima. L'olivicoltura in Umbria è quasi esclusivamente collinare e quindi rende difficile l'ausilio della meccanizzazione nell'espletamento delle operazioni colturali. Ciò conferisce al fattore umano un ruolo determinante ai fini dell'ottenimento della specifica qualità dell'olio umbro, soprattutto durante la fase della raccolta che avviene assai precocemente.

La filiera, nasce da un'economia locale del passato, tanto che ancora oggi ne permangono le tracce per la presenza di numerosi frantoi di medio-piccole dimensioni. La trasformazione in olio della materia prima oliva trova nella maestria dei frantoiani del territorio una ulteriore esaltazione dell'unicità di questo prodotto.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽⁴⁾]

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta Umbria sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 181 del 5 agosto 2011.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

⁽⁴⁾ Cfr. nota 2.