

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 77/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«SEGGIANO»

N. CE: IT-PDO-0005-0561-30.10.2006

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Seggiano»

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 (1):

L'olio extra vergine di oliva «Seggiano» deve essere ottenuto esclusivamente da oliveti costituiti per almeno l'85 % da piante appartenenti alla cultivar «Oливаstra Seggianese», le cui caratteristiche chimico — fisiche ed organolettiche sono:

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso,; non eccedente lo 0,50 %,

perossidi:valore massimo: 12,

k232: max 2,20,

k270: max 0,20,

polifenoli totali: superiore a 200 ppm,

tocoferoli totali: uguale o superiore a 100 ppm,

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

percentuale di acidi grassi insaturi: uguale superiore al 78 %,

colore: dal verde con toni gialli al dorato,

odore: fruttato fresco, pulito, netto di oliva, con note erbacee di carciofo, e aromi secondari di frutta bianca,

sapore: pulito, netto, con note erbacee che ripercorrono i toni olfattivi, carica amara e piccante in buona armonia,

mediana del fruttato: superiore a 2.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

—

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

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:*

La coltivazione degli olivi, le operazioni di frangitura dell'olio extra vergine di oliva «Seggiano» devono avvenire esclusivamente all'interno dell'area geografica di produzione.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:*

L'olio extra vergine di oliva «Seggiano» deve essere confezionato all'interno dell'area geografica di produzione per impedire che il trasporto dello stesso allo stato sfuso possa causare il deterioramento e la perdita delle sue peculiari caratteristiche.

È ormai conoscenza comune che la più importante causa di deterioramento dell'olio extravergine d'oliva sia l'ossigeno o, in senso più generale, l'arieggiamento ed è per questo che vengono indicate delle misure molto specifiche per quanto riguarda la conservazione dell'olio, vietando travasi e trasporti che, inevitabilmente, provocherebbero arieggiamento e quindi ossidazione dell'olio.

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

Sono riportati in etichetta obbligatoriamente le seguenti indicazioni: il nome della denominazione di origine protetta «Seggiano», la dicitura «DOP», oppure «Denominazione di Origine Protetta» ed il logo costituito da un'oliva stilizzata inscritta in un arco di cerchio a sua volta inscritto in un altro cerchio concentrico, la cui porzione aperta è completata dal testo «Seggiano D.O.P.».



4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona di produzione dell'olio extra vergine di oliva «Seggiano» si estende nei seguenti comuni della provincia di Grosseto: Arcidosso, Castel del Piano, Cinigiano, Roccalbegna, Santa Fiora, Seggiano, Semproniano e part del Comune di Castell'Azzara. La zona del comune di Castell'Azzara, inclusa nell'areale di produzione, è perfettamente delimitata dal fiume Fiora e dalle strade provinciali n. 4 e 34.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La zona geografica di produzione dell'olio extra vergine di oliva «Seggiano» si estende nella parte sud — occidentale del Monte Amiata (1 738 m s.l.m.), montagna di origine vulcanica della Toscana meridionale. Tale parte periferica del rilievo è anomalo per la presenza diffusa di rocce consistenti che sugli altri versanti del vulcano mancano o affiorano in misura molto limitata, tale caratteristica è data dalla presenza di due rilievi più bassi, il Monte Labbro (m. 1 193 s.l.m.) ed il Monte Civitella (m. 1 107 s.l.m.). La geologia di tale zona geografica è caratterizzata dalla sovrapposizione dell'edificio vulcanico del Monte Amiata, formatosi in età tardopliocenica e quaternaria, al di sopra di un'area costituita da terreni sedimentari. Le caratteristiche climatiche della zona geografica sono influenzate sia dalla vicinanza del Monte Amiata sia dalla prossimità del mar Tirreno, la temperatura media annua varia dai 12,3°, registrata nella stazione di Santa Fiora, per l'area a più elevata altitudine, ai 13,4° registrata nella stazione di Manciano, per le zone più in basso. Il clima si presenta umido con una piovosità superiore ai 1 000 mm annui e con precipitazioni nevose, discontinue negli anni sia per intensità che per frequenza, ma la cui permanenza non è mai molto prolungata a causa dell'esposizione del versante.

5.2. Specificità del prodotto:

L'olio extra vergine di oliva «Seggiano» è un olio delicato nel quale, immediatamente all'olfatto, spicca l'odore di fruttato fresco e netto di oliva, con note erbacee di carciofo e aromi secondari di frutta bianca. Tipiche e costanti sono alcune peculiarità di questo olio che esaltano le sue proprietà nutrizionali ancor più di quelle organolettiche, in particolare il suo grande patrimonio antiossidante (i cosiddetti composti minori, pari al 2 % circa della composizione). Un bagaglio di polifenoli fino a 450 mg per litro ed una preponderanza (attorno all'83-84 %) di acidi grassi insaturi rispetto agli acidi grassi saturi.

L'olio prodotto nel territorio della DOP Seggiano e derivante dalla varietà «Oliustra Seggianese» presenta, un maggior contenuto di acidi grassi insaturi (acido palmitoleico, oleico, linoleico, linolenico, eicosenoico) ed anche un maggior quantitativo di acido stearico, rispetto agli oli prodotti nel restante territorio provinciale.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Le caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche dell'olio extra vergine di oliva «Seggiano» sono fortemente legate alla stretta relazione tra la cultivar ed il territorio. L'influenza diretta del clima freddo del Monte Amiata e la storica vicinanza degli uliveti alle altitudini montane, hanno determinato nel territorio, l'affermarsi e il consolidarsi della cultivar «Oliustra Seggianese».

La pianta dell'olivo è uno degli elementi caratterizzanti questo territorio e l'affermazione di tale coltura in questo versante sono dovute alla mitezza del clima, benefico influsso del mare e maggiore permanenza della luce solare, e l'attività dell'uomo, che ha letteralmente costruito il terreno agrario di queste valli compensando i dislivelli con terrazzamenti ed avviando all'eccessivo scheletro del terreno con scassi eseguiti a mano. In questo territorio, nel corso dei secoli, si è affermata una cultivar locale, denominata «Oliustra Seggianese» caratterizzata da spiccate doti di resistenza al freddo. Tale caratteristica non rappresenta una semplice curiosità biologica, ma costituisce la specificità che lega questo tipo di pianta al territorio. L'affermazione di questo genotipo è il prodotto di un percorso durato secoli, la sola capace di resistere alle forti gelate ad alle intensissime nevicate, invernali e primaverili, che si sono succedute nel passato. La cultivar è nata in questo territorio e rappresenta la quasi totalità del patrimonio olivicolo dell'area.

Inoltre, documenti storici del 1550 rilevano l'importanza dell'olivo nell'economia del territorio e prescrivevano multe per chi spiantava o tagliava un olivo. Nel corso del Settecento l'impianto di nuovi oliveti assunse un ritmo sempre più accelerato motivato dalla possibilità di commercializzare il prodotto, documenti e testimonianze dell'epoca descrivono il mutamento e la trasformazione del territorio in quell'epoca.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile:

— sul seguente link: http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oppure

— accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero (<http://www.politicheagricole.it>) e cliccando poi su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».
