

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2000/C 366/06)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, entro sei mesi a decorrere dalla presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP (x) IGP ( )

**Numero nazionale del fascicolo: 83**

**1. Servizio competente dello Stato membro**

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Indirizzo: Via XX Settembre n. 20, I-00187 Roma

Tel. (39-6) 481 99 68

Fax (39-6) 42 01 31 26

**2. Associazione richiedente**

2.1. Nome: Associazione olivicola A.I.P.O. Verona

2.2. Indirizzo: Via Locatelli n. 1, Palazzo dell'Agricoltura, I-37122 Verona

2.3. Composizione: produttori e trasformatori (x) altro ( ).

**3. Tipo di prodotto:** Classe 1.5 olio extravergine di oliva.

**4. Descrizione del disciplinare**

(riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1. **Nome:** olio extra vergine di oliva «Veneto Valpolicella», «Veneto Euganei e Berici», «Veneto del Grappa».

4.2. **Descrizione:** olio extra vergine di oliva con le seguenti caratteristiche chimiche ed organolettiche:

- acidità max 0,60 %
- perossidi  $\leq 11$  meq O<sup>2</sup>/kg
- colore: verde oro da intenso a marcato
- odore: fruttato di media intensità
- sapore: fruttato con leggera sensazione di amaro
- acido oleico  $\geq 75$  %.

I suddetti valori variano, ma sempre entro limiti più restrittivi, per ognuna delle menzioni geografiche indicate nel disciplinare di produzione,

Gli altri parametri chimico-fisici sono conformi all'attuale normativa UE.

- 4.3. **Zona geografica:** la zona di produzione della denominazione di origine protetta «Veneto Valpolicella», «Veneto Euganei e Berici», «Veneto del Grappa» è situata nelle province di Verona, Padova, Vicenza e Treviso ed include unicamente la porzione di territorio della regione ove esistono le condizioni pedo-climatiche idonee per lo sviluppo della coltivazione dell'olivo. Le province escluse dalla zona di produzione, Belluno, Venezia e Rovigo, sono caratterizzate da territorio montano la prima, da un'ampia laguna la seconda mentre, la terza provincia, da una bassa pianura padana con forti ristagni d'acqua e quindi da condizioni climatiche sfavorevoli allo sviluppo dell'olivicoltura.

La coltivazione dell'olivo avviene, nella zona di produzione, esclusivamente nei terreni collinari e pedo-collinari.

- 4.4. **Prova dell'origine:** la coltivazione dell'olivo è stata introdotta nel Veneto dai coloni romani, in quanto era costume degli antichi romani assegnare ai soldati parte dei nuovi territori conquistati per coltivarli. Testimonianze storiche certe sono comunque date da documenti del IX secolo dove si citano oliveti nell'area gardesana di Malcesine. Successivamente da tale area la coltura è stata estesa in Valpolicella, Valpantena, Val d'Illasi e in progressiva espansione è giunta alle colline vicentine fino a Pove del Grappa e alle pendici dei Colli Berici d'Euganei. Dall'epoca dei romani fino ad oggi l'olivicoltura veneta ha subito alterne vicende: da periodi di forte sviluppo a momenti di crisi dovuti sia a motivazioni economico-commerciali che agli effetti del clima, che periodicamente ha provocato la morte di un gran numero di piante a causa della forti gelate. Dopo la prima guerra mondiale si conosce una forte ripresa della coltura che si accentua sempre più grazie anche ai sostegni economici degli enti locali e ai provvedimenti legislativi.

Le olive provengono da oliveti situati nella zona di produzione e a tal fine i produttori iscrivono i propri oliveti in un elenco debitamente attivato ed aggiornato. Le operazioni di estrazione dell'olio sono effettuate nell'ambito dello stesso territorio delimitato, da impianti ritenuti idonei ed iscritti in un elenco apposito. Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva devono avvenire nell'ambito della zona geografica delimitata delle province di Verona, Padova, Vicenza e Treviso.

La struttura di controllo verifica che siano soddisfatti i requisiti tecnici richiamati dal disciplinare di produzione per l'iscrizione agli elenchi e siano espletati gli adempimenti a carico dei diversi soggetti della filiera con lo scopo di identificare in modo adeguato i singoli lotti di prodotto.

- 4.5. **Metodo di ottenimento:** l'olio extra vergine di oliva DOP è prodotto da olive sane, raccolte direttamente dall'albero entro il 15 gennaio di ogni anno.

In particolare la denominazione di origine protetta «Veneto Valpolicella» è ottenuta prevalentemente dalle varietà Grignano e Favaron da sole o congiuntamente.

La denominazione di origine protetta «Veneto Euganei e Berici» è ottenuta prevalentemente dalle varietà Leccino e Rasara da sole o congiuntamente.

La denominazione di origine protetta «Veneto del Grappa» è ottenuta prevalentemente dalle varietà Frantoio e Leccino da sole o congiuntamente.

La produzione di olive per ettaro non può essere superiore ai 7 000 kg/ettaro negli oliveti specializzati con una resa in olio massima del 18 %. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari ed originarie del frutto.

- 4.6. **Legame:** una fortissima testimonianza del legame tra la produzione oleicola e il territorio veneto si ritrova in moltissimi documenti letterari e storici che testimoniano come l'olivo nell'area geografica in questione, accanto ad una importanza economico-produttiva, rappresenti un rilevante motivo paesaggistico. In questa area la denominazione di origine trova la sua più stretta giustificazione, oltre che nella diffusione della coltura, soprattutto in ciò che l'olivicoltura e l'olio in particolare esprimono in termini culturali e socio-economici nelle popolazioni locali. L'importanza economica di questo prodotto nei paesi del Veneto è ricordata, tra l'altro, anche nelle guide di viaggio del secolo scorso. La qualità dell'olio del Veneto e le sue proprietà gastronomiche vengono riportate in opere letterarie del secolo scorso, mentre la tipicità del prodotto veronese viene ribadita già dal '500.

Nella regione, a causa delle condizioni pedoclimatiche sfavorevoli, la coltivazione dell'olivo è possibile solo in determinate zone che corrispondono ai terreni collinari e pedo-collinari dove si può beneficiare della protezione offerta dalle correnti fredde del nord. Si determinano così delle condizioni climatiche che consentono e favoriscono l'espansione della coltura in modo tipico ed originale ed il legame con l'ambiente nasce dalla particolare adattabilità delle varietà alla situazione pedo-climatica.

**4.7. Struttura di controllo:**

Nome: C.S.Q.A. Prodotti Agroalimentari

Indirizzo: Via S. Gaetano n. 74, I-36016 Thiene (VI).

**4.8. Etichettatura:**

Olio extra vergine di oliva

«Veneto Valpolicella» Denominazione di origine protetta

«Veneto Euganei e Berici» Denominazione di origine protetta

«Veneto del Grappa» Denominazione di origine protetta

L'olio extra vergine DOP deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro di capacità non superiore a litri 1.

Il nome della denominazione di origine protetta 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 distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

**4.9. Condizioni nazionali: —**

Numero CE: G/IT/00067/98.04.27.

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 20 settembre 2000.

---

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata  
(Caso COMP/M.2026 — Clear Channel Communications/SFX Entertainment)**

(2000/C 366/07)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

In data 14 luglio 2000 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CEE) n. 4064/89 del Consiglio. Il testo completo della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti d'affari in esso contenuti saranno stati tolti. Esso sarà disponibile:

- in versione cartacea, presso gli uffici vendita dell'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee (cfr. lista);
- in formato elettronico, nella versione «CEN» della base dati Celex, documento n. 300M2026. Celex è il sistema di documentazione computerizzato del diritto comunitario.

Per ulteriori informazioni relative agli abbonamenti pregasi contattare:

EUR-OP  
Information, Marketing and Public Relations (OP/A/4-B)  
2, rue Mercier  
L-2985 Luxembourg  
Tel.: (352) 2929 424 55; fax: (352) 2929 427 63

---