

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 108/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„TERRE AURUNCHE”

NR WE: IT-PDO-005-0571-21.11.2006

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Terre Aurunche”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje, itp.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia „Terre Aurunche” musi być produkowana wyłącznie z owoców pochodzących z gajów oliwnych składających się z odmian autochtonicznych:

- a) *Sessana* w ilości co najmniej 70 %;
- b) *Corniola*, *Itrana* i *Tenacella* w ilości nie więcej niż 30 %.

Odmiana *Sessana* jest odmianą pochodzącą z obszaru produkcji (jej nazwa pochodzi od nazwy miejscowości Sessa Aurunca, które jest największą gminą na obszarze produkcji), natomiast odmiany stosowane w mniejszej ilości pochodzą z terenów sąsiadujących i stanowią równie ważną spuściznę, która z czasem zyskała cechy autochtoniczności.

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia „Terre Aurunche” w momencie wprowadzania na rynek cechuje się następującymi właściwościami fizycznymi, chemicznymi i organoleptycznymi:

Barwa: od żółto-słomkowej po mniej lub bardziej intensywną zieleń;

Cechy organoleptyczne:

Określenia	Mediana (*)
Wady	0
Aromat owocowy	3–7
Goryczka	3–7
Ostry posmak	3–7

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Określenia	Mediana (*)
Karczoch	2–4
Migdał	1–3

(*) CVr % mniejszy lub równy 20.

Cechy chemiczno-fizyczne produktu są następujące:

Kwasowość %: mniejsza lub równa 0,60;

Liczba nadtlenkowa mEq O₂/kg: mniejsza lub równa 13;

Spektrofotometria UV K232: mniejsza lub równa 2,10;

Łączna zawartość polifenoli: większa lub równa 130 mg/kg.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Czynności związane z uprawą, produkcją i tłoczeniem oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia „Terre Aurunche” muszą odbywać się wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia „Terre Aurunche” musi być wprowadzana na rynek w opakowaniach z terakoty szklawionej, szkła, blachy ocynkowanej lub saszetek zawierających pojedynczą porcję.

Dopuszczalne jest pakowanie poza określonym obszarem, pod warunkiem, że odbywa się w ciągu 20 dni od momentu ogłoszenia wyniku kontroli chemiczno-fizyczno-organoleptycznych przez odpowiedni organ kontrolny. Gwarantuje to konsumentowi końcowemu zachowanie cech oliwy „Terre Aurunche”, a w szczególności charakterystycznego posmaku karczocha i migdała, nawet wówczas, gdy produkt jest transportowany.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na opakowaniu obowiązkowo umieszcza się na etykiecie następujące informacje: chronioną nazwę pochodzenia „Terre Aurunche” („Denominazione di Origine Protetta »Terre Aurunche«”) czcionką wyraźną, nieusuwalną, w kolorze wyraźnie kontrastującym z kolorem etykiety i wyraźnie odróżniającym się od koloru, w jakim umieszczone są pozostałe informacje na etykiecie z zachowaniem zasad określonych w obowiązujących przepisach prawa dotyczących etykietowania; logo, składające się z okręgu, w środku którego znajduje się nazwa oraz rysunek mostu obramowany rysunkiem elementów naturalnego ukształtowania krajobrazu charakterystycznych dla regionu miasta Sessa Aurunca, tj. połączenia morza, gór i słońca. Zabrania się dodawania do chronionej nazwy pochodzenia „Terre Aurunche” jakiegokolwiek dodatkowego określenia, w tym określającego: typ („tipo”), smak („gusto”), zastosowanie („uso”), przymiotników takich jak „wyborowa” („selezionato”), „wyborna” („scelto”) i podobnych; zabrania się również podawania określeń, które odnoszą się do jednostek geograficznych innych niż wyraźnie przewidziane w specyfikacji. Nazwy przedsiębiorstw, gospodarstw, zakładów, nazwy spółek, prywatne znaki towarowe nie mogą mieć charakteru reklamującego ani wprowadzać konsumenta w błąd. Na etykiecie musi widnieć: nazwisko, nazwa przedsiębiorstwa; adres zakładu produkcyjnego i/lub pakującego, oznaczenie roku produkcji. Dopuszcza się umieszczanie określeń wskazujących, że oliwa jest produkowana metodą biologiczną lub w systemie produkcji zintegrowanej.

Poniżej logo:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji oliwek i pakowania oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia „Terre Aurunche” obejmuje cały obszar administracyjny następujących gmin w prowincji Caserta: Caianello, Carinola, Cellole, Conca della Campania, Falciano del Massico, Francolise, Galluccio, Marzano Appio, Mignano Monte Lungo, Mondragone, Rocca D'Evandro, Roccamonfina, San Pietro Infine, Sessa Aurunca, Sparanise, Teano, Tora i Piccilli.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny produkcji oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia „Terre Aurunche” był w poprzednich okresach geologicznych miejscem wylewów lawy, erupcji i opadów wulkanicznych związanych z aktywnością Roccamonfina – nieczynnego już masywu wulkanicznego, należącego do najrozleglejszych w Europie. Spowodowało to powstanie niemal jednorodnych warstw gleby uprawnej; ponadto na tym obszarze odmiana *Sessana* występuje od zawsze i licznie.

Z powyższych powodów postanowiono ograniczyć obszar produkcji ChNP „Terre Aurunche” do terenów w przeszłości dotkniętych erupcjami wulkanu Roccamonfina, a obecnie w większości przeznaczonych pod uprawę odmiany *Sessana*.

Obszar produkcji charakteryzuje się klimatem umiarkowanym półsuchym, typowym dla regionu Morza Śródziemnego, przy czym opady deszczu występują głównie w okresie jesienno-zimowym. Amplituda temperatur na obszarach największych upraw gajów oliwnych jest w okresie wiosenno-letnim często duża, a wynika to z jednej strony z bliskości Morza Tyrreńskiego na zachodzie i południowym zachodzie, która powoduje, że dnie są ciepłe i suche, a z drugiej strony z obecności masywów górskich osłaniających obszar (masyw Matese na wschodzie i łańcuch gór Mainarde na północnym-wschodzie), co powoduje spadek temperatur nocą.

Układ geomorfologiczny związany jest z masywem wulkanicznym Roccamonfina, który, mimo że już jest nieczynny, w dalszym ciągu kształtuje lokalną pedogenezę, ponieważ wszystkie obszary rolne, a w szczególności te, które są położone na terenie pagórkowatym, powstały wskutek rozkładu law i materiałów piroklastycznych, których erupcje miały miejsce w epoce plejstocenu.

Odmiana *Sessana* jest szczególnie rozpowszechniona na całym obszarze produkcji ChNP „Terre Aurunche”. Występuje ona również na obszarach sąsiadujących, ale w mniejszym stopniu. Jej specyficzny sposób rozrastania się, na ogół w górę, jeśli nie ingeruje się we wzrost korony przez przycinięcie, stanowi bardzo charakterystyczną cechę lokalnego krajobrazu. Pochodzenie odmiany *Sessana* jest tak mocno związane z tym obszarem, że również jej nazwa pochodzi od nazwy gminy Sessa Aurunca – największej z gmin leżących na określonym obszarze produkcji.

Połączenie specyfiki terenów obszaru produkcji ChNP „Terre Aurunche” z odmianą *Sessana* powoduje, że produkt ten jest szczególnie charakterystyczny dla obszaru produkcji.

Ponadto ze względu na cechy morfologiczne owoców, o krótkim lub niezbyt wyraźnym ogonku, uprawa, a w szczególności zbiory oliwek, mają swoją specyfikę: zbiór mechaniczny nie jest wystarczający, aby zebrać wszystkie owoce, dlatego też zbiór ręczny stanowi ciągle jedyną skuteczną metodę, by zapewnić zebranie dużych ilości produktu. Dzięki takiej metodzie, zarówno obecnie, jak i w przeszłości, zbiera się owoce w niemal nienaruszonym stanie i w optymalnym momencie dojrzewania, aby uzyskać szczególnie wartościową oliwę.

5.2. Specyfika produktu:

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia „Terre Aurunche”, produkowana wyłącznie z odmian autochtonicznych, jest oliwą wyjątkowo charakterystyczną dla obszaru ze względu na przeważającą zawartość odmiany *Sessana*.

W oliwie z oliwek z pierwszego tłoczenia „Terre Aurunche” wyczuwalne są czyste owocowe zapachy z typowymi woniami pochodzącymi od wyraźnych nut karczocha, w smaku czuć przyjemne tony goryczki i ostrego posmaku, a wszystko to jest zrównoważone słodkawymi nutami migdałowymi.

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia „Terre Aurunche” wyróżnia się również dużą zawartością polifenoli.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Uznanie ChNP „Terre Aurunche” uzasadnione jest charakterystycznymi cechami organoleptycznymi oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, które wynikają wprost ze specyficznego składu odmian, w którym przeważa odmiana *Sessana*.

Cechy te, niewątpliwie wyjątkowe, wynikają z połączenia na obszarze produkcji klimatu łagodnego, w którym jednak noce są chłodne, i terenu o charakterze wulkanicznym, bogatego w makroelementy i mikroelementy o zasadniczym znaczeniu dla produkcji wysokojakościowej oliwy z oliwek.

Dzięki temu, że tutejsze gleby powstawały w procesach rozpadu law i materiału piroklastycznego z erupcji wulkanu Roccamonfina, które miały miejsce w plejstocenie, są one szczególnie bogate we wszystkie makroelementy niezbędne dla upraw rolnych. Ponadto obecność znacznego dodatku mikroelementów, w szczególności manganu (będącego katalizatorem w wielu procesach enzymatycznych i biochemicznych, a także pierwiastkiem wpływającym na tworzenie się wielu witamin i chlorofilu), magnezu (zasadniczego pierwiastka w procesie powstawania komórek i chlorofilu) i cynku (pierwiastka, który podnosi skuteczność wykorzystywania przez roślinę związków azotowych i sprzyja wydłużaniu się komórek i któremu przypisuje się na ogół wydłużony habitus roślin odmiany *Sessana*) powoduje, że gleby na określonym obszarze są szczególnie odpowiednie dla upraw drzew oliwnych odmiany *Sessana*.

Również dzięki szczególnym cechom klimatu produkty wytworzone z tej odmiany są wyjątkowo wysokiej jakości i bogate w związki polifenolowe; wiadomo, że duża zawartość polifenoli w oliwie z oliwek wynika ze skutecznej fotosyntezy i syntezy białek, z czego wynika, że mikroelementy w większości obecne na obszarach upraw odmiany *Sessana* powodują, że odmiana ta ma największą spośród odmian występujących na określonym obszarze i w prowincji Caserta zawartość polifenoli.

Specyficzny i bogaty skład występujących na tym obszarze gleb wulkanicznych, który wspomaga najważniejsze procesy enzymatyczne i biochemiczne rośliny, w połączeniu z łagodnością klimatu oraz amplitudą temperatur, sprzyja występowaniu w oliwie „Terre Aurunche” migdałowego posmaku i mniej lub bardziej intensywnych nut owocowych, które rozwijają się w woń karczocha.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Terre Aurunche” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 262 z dnia 10 listopada 2005 r. Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/effxw73rcqyj2ryznmuh4o5v73xohpkny4vbs24ahrlrme3azxlp6emsla57qsp7oulbjz6pvz4p4ipskxcvkm53pe/20061110_Disciplinare_esameUE_Terre_Aurunche.pdf

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.
