

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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 133/07)

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.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„VULTURE”****NR WE: IT-PDO-0005-0452-09.03.2005****ChNP (X) ChOG ()**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
Adres: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA

Tel. +39 0646655104
Faks +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Soc. coop. Rapolla Fiorente
Adres: Via Piano di Chiesa
85027 Rapolla PZ
ITALIA

Tel. +39 0972760200
Faks +39 0972761535
E-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.5 – Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.) – Oliwa z oliwek najwyższej (extra vergine) jakości z pierwszego tłoczenia

4. Specyfikacja:

(streszczenie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

4.1. Nazwa:

„Vulture”

4.2. Opis produktu:

Zapakowana oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Vulture” ma następujące właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne:

kwasowość wyrażona jako poziom kwasu oleinowego $\leq 0,5$ %;

liczba nadtlenkowa (mEq O₂/kg): ≤ 11 ;

całkowita zawartość polifenoli: ≥ 150 ;

K232: $\leq 2,0$;

kolor: bursztynowy (żółcistożółty) z zielonymi odcieniami;

zapach/smak:

charakter owocowy: mediana 4–6 z umiarkowaną nutą ściętej trawy;

pomidor: mediana 4–6;

gorzycz: poziom niski/umiarkowany, mediana 2–4;

pikantność: poziom niski/umiarkowany, mediana 2–4.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji i przetwarzania oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) „Vulture” obejmuje całe terytorium administracyjne gmin Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra oraz Venosa.

4.4. Dowód pochodzenia:

Identyfikowalność produktu jest gwarantowana dzięki szeregowi obowiązków, których muszą dopełnić producenci. Odpowiedzialny organ kontrolny będzie prowadził wykaz rolników, tłoczni i rozlewni w celu zapewnienia identyfikowalności i udokumentowania pochodzenia produktu objętego ChNP.

Plantatorzy oliwek, tłocznie i rozlewnie muszą po pierwsze przystąpić do systemu monitorowania produkcji oliwy objętej ChNP „Vulture” poprzez złożenie wniosku do organu kontrolnego i przedstawienie wszystkich szczegółowych informacji koniecznych do identyfikacji plantacji oliwek i zakładu przetwórczego lub rozlewni. Po przeprowadzeniu kontroli organ kontrolny wpisuje daną plantację oliwek i zakład przetwórczy lub rozlewnię do odpowiedniego rejestru, pod warunkiem że spełnione zostaną wymogi specyfikacji i mechanizmu monitorowania.

Jeżeli chodzi o produkcję oliwy objętej ChNP, przed wytlaczaniem oliwki zebrane na plantacjach wpisanych uprzednio do odpowiedniego rejestru są umieszczane w opisanych pojemnikach, transportowane, odbierane i oddzielnie przechowywane w tłoczni. Plantator oliwek powiadamia corocznie organ kontrolny o ilości wyprodukowanych oliwek i o tłoczni, do której oliwki zostały dostarczone.

Tłocznia odbiera oliwki i wydaje plantatorowi pokwitowanie wskazujące przyjętą ilość oliwek i plantację ich pochodzenia, po sprawdzeniu, czy dana plantacja oliwek znajduje się we właściwym rejestrze.

Oznaczenia/etykiety służą identyfikacji oliwek w okresie przechowywania poprzedzającym wytłaczanie. Po wytłoczeniu oliwek tworzy się jednorodne partie oliwy, w szczególności w oparciu o pokwitowania, na podstawie których oliwki były dostarczone przez plantatorów.

Tłocznia corocznie powiadamia organ kontrolny o ilości wyprodukowanej oliwy, a także o partiach, plantatorach oliwek i odpowiednich ilościach oliwek.

W ramach obrotu komercyjnego i pakowania rejestruje się każdą partię oliwy, a numer partii jest umieszczony na każdym dokumencie związanym z przesyłem lub butelkowaniem.

4.5. Metoda produkcji:

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta ChNP „Vulture” jest produkowana przez wytłaczanie oliwy z owoców następujących odmian drzewa oliwnego występujących na plantacjach oliwek: odmiany uprawnej „Ogliarola del Vulture”, która musi stanowić co najmniej 70 % całej plantacji, oraz następujących odmian, przyjmując, że nie stanowią one więcej niż 30 % drzew na danej plantacji oliwek, indywidualnie lub łącznie: „Coratina”, „Cima di Melfi”, „Palmarola”, „Provenzale”, „Leccino”, „Frantoio”, „Cannellino” i „Rotondella”.

Plantacje oliwek na obszarze geograficznym „Vulture” charakteryzują się tradycyjnymi cechami obszaru produkcji, szczególnie pod względem odległości obsadzania i metod uprawy. Przynianie musi być wykonywane ręcznie, z możliwością wykorzystania sprzętu pneumatycznego. Maksymalna dopuszczalna wydajność uprawy oliwek wynosi 8 ton z hektara. Maksymalna dopuszczalna ilość uzyskanej oliwy wynosi 31 % masy dostarczonych produktów. Oliwki są zbierane od początku okresu ich dojrzwania do 20 grudnia. Nie wolno zbierać oliwek, które opadły w sposób naturalny, ani stosować do zbierania mocowanych na stałe siatek. Zabronione są również narzędzia, które powodują przedwczesne opadanie oliwek. Oliwki muszą być transportowane do tłoczni w dniu zbioru w plastikowych skrzynkach, w których mieści się do 25 kg oliwek, lub w pojemnikach (duże plastikowe skrzynki zawierające do 400 kg oliwek). Okres przechowywania oliwek w tłoczni musi być jak najkrótszy, nie dłuższy niż 24 godziny, i muszą być przechowywane one w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. W procesie tłoczenia oliwek i uzyskiwania oliwy nie można stosować żadnych środków chemicznych, biochemicznych lub mechanicznych, na przykład talku. Nie jest dozwolone stosowanie ciągłego, podwójnego odwirowywania masy z oliwek. Wytłaczanie odbywa się przy temperaturze maksimum 27 °C, nie dłużej niż przez 40 minut. Oliwa musi być przechowywana w słabo oświetlonych pomieszczeniach na obszarze pochodzenia, w cysternach ze stali nierdzewnej lub w podziemnych kontenerach wyłożonych stalą nierdzewną, płytkami ceramicznymi, szkłem lub farbą epoksydową. Temperatura musi być utrzymywana w zakresie od 10 °C do 18 °C.

Wszelkie prace związane z produktem objętym ChNP „Vulture”, mianowicie produkcja i przetwarzanie oliwek oraz przechowywanie oliwy muszą mieć miejsce na obszarze produkcji. Pakowanie może odbywać się na obszarze produkcji lub poza nim, ale we wszystkich przypadkach należy zagwarantować monitorowanie i identyfikowalność, zawsze umieszczając na dokumentach transportowych informacje o partii oliwy i tłoczni, w której ją wyprodukowano. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta ChNP „Vulture” może być produkowana w sposób ekologiczny.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Elementem charakterystycznym wyznaczonego obszaru geograficznego, od którego wywodzi się jego nazwa, jest góra Monte Vulture, wygasły wulkan położony w środkowej części Apeninów Południowych, około 60 km od morza. Plantacje oliwek wykorzystywanych do produkcji oliwy „Vulture” znajdują się na wschodnich i południowo-wschodnich stokach Monte Vulture, a góra wpływa na tamtejszy mikroklimat i chroni plantacje przed zimnymi wiatrami zimowymi. Wyznaczony obszar znajduje się na wysokości pomiędzy 400 a 700 metrów nad poziomem morza i posiada szczególnie, charakterystyczny, kontynentalny mikroklimat z długą, mroźną zimą i krótkim, suchym latem.

Średnioroczne opady wynoszą 750 mm, przy czym ich największe wartości, dochodzące do 1 000 mm, występują na terenach położonych najdalej od wybrzeża. Opady koncentrują się w znacznym stopniu jesienią i zimą, spora ich ilość występuje także wczesną wiosną, choć nie brakuje też opadów później, wiosną i latem. Średnia roczna temperatura waha się między 14 °C a 15 °C, przy czym najzimniejszymi miesiącami są styczeń i luty. W miesiącach tych średnia temperatura waha się między 4 °C a 6 °C i często spada poniżej zera. Są to graniczne warunki klimatyczne, w których drzewa oliwne mogą przetrwać. Faktycznie w najwyższej położonej części obszaru plantacje oliwek graniczą z terenami upraw kasztanów jadalnych. Jak wskazuje wielu autorów, dość zimny klimat na obszarze produkcji skutkuje wyższą zawartością polifenoli w oliwie. Wulkaniczna gleba jest szczególnie żyzna dzięki temu, że pochodzi od wulkanicznych tufów leucytowych, które są bogate w pięciotlenek fosforu, potaż i wapień, a także zawierają korzystną ilość materii organicznej (około 6 %). Zgodnie z badaniami przeprowadzonymi przez Uniwersytet Basilicata, Metapontum Agrobios i Regionalny Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich gleby obszaru Vulture są bogate w potas wymienny (którego średnia wartość przekracza 450 ppm), wapń wymienny (którego średnia wartość przekracza 3 000 ppm) i magnez wymienny (którego średnia wartość przekracza 170 ppm). Znajdujący się w drzewach potas występuje głównie w przestrzeniach komórkowych w formie jonów. Ma on znaczenie w kontekście powstawania węglowodanów i białek oraz procesów przyswajania, oddychania i obiegu wody w drzewach. Kolejną cechą opisującą obszar i nazwę jest występowanie odmiany „Ogliarola del Vulture”, rodzimej odmiany, która przez wieki była uprawiana w sposób

naturalny oraz przy udziale plantatorów oliwek, a obecnie występuje na wyznaczonym obszarze geograficznym. Odmiana ta nie była w stanie rozprzestrzenić się na wyżej położone tereny ze względu na surowe zimy ani na obszary o cieplejszym klimacie, jako że tam występują bardziej wydajne odmiany, o mocniejszych drzewach, bardziej odpornych na wysokie temperatury. Istotnie wielu autorów wykazało korelację między pochodzeniem odmiany a jej tolerancją na temperaturę: rodzime odmiany z zimniejszych obszarów wykazują niższą tolerancję na wysokie temperatury, natomiast odmiany pochodzące z cieplejszych obszarów są bardziej tolerancyjne i na odwrót. Odmiana „Ogliarola del Vulture” występuje zatem tylko na obszarze produkcji oliwy objętej ChNP „Vulture”. Na obszarze Vulture drzewa oliwne są nie tylko zasobem uprawnym, ale również charakterystycznym elementem krajobrazu i tożsamości środowiskowej obszaru; zapewniają one także ochronę przed związanymi z pogodą klęskami żywiołowymi, które niestety często dotyczą ten obszar. Jako że drzewa oliwne zajmują odkryte wschodnie i południowe zbocza Monte Vulture, znajdują się na gruntach nachylonych, a ich wpływ na ochronę gleby jest równie ważny, jak wpływ zalesionego obszaru góry. Innymi słowy, zajmując obszar, który ze względu na nachylenie nie mógłby być wykorzystany do innych rodzajów upraw, drzewa oliwne pomagają chronić hydrogeologiczną stabilność obszaru i osadnictwo ludzi. Drzewa oliwne są obecne na obszarze Vulture od starożytności, co potwierdzają różne dokumenty historyczne zgromadzone w archiwum państwowym w Potenza, gdzie przechowywane są różnego rodzaju dane statystyczne i sprawozdania historyczne opisujące przedmiotowy obszar i prowadzoną tu uprawę drzew oliwnych. Dokumentacja pokazuje, że uprawa oliwek i produkcja oliwy z oliwek na obszarze Vulture mają długą historię i z czasem stawały się coraz ważniejszym elementem gospodarki tego obszaru.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: C.C.I.A.A. di Potenza
Adres: Corso XVIII Agosto 34
85100 Potenza PZ
ITALIA

Tel. —
Faks —
E-mail: —

4.8. Etykietowanie:

Oliwa objęta ChNP „Vulture” powinna być wprowadzana do obrotu w szklanych pojemnikach lub puszkach o maksymalnej pojemności 5 litrów. Produkt może również być pakowany w pojedyncze saszetki.

Na etykietach w widoczny sposób powinny być umieszczone następujące elementy:

- nazwa „Vulture” z określeniem, w linii poniżej, „olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta” (chroniona nazwa pochodzenia oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia) lub „olio extravergine di oliva DOP” (oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta ChNP),
- imię i nazwisko producenta lub nazwa i adres rozlewni,
- ilość oliwy w pojemniku,
- określenie „olio imbottigliato dal produttore all’origine” (oliwa butelkowana przez producenta w miejscu produkcji) lub „olio imbottigliato nella zona di produzione” (oliwa butelkowana na obszarze produkcji), jeżeli oliwa jest butelkowana przez stronę trzecią,
- rok produkcji,
- data przydatności do spożycia,
- partia produkcyjna.

Oprócz chronionej nazwy pochodzenia nie można dodawać żadnych innych informacji geograficznych ponad te wyraźnie określone. Można podać informacje o gospodarstwach rolnych, wskazać nazwy firm lub prywatne znaki towarowe, pod warunkiem że nie grozi to wprowadzeniem konsumenta w błąd. Informacje te powinny być zapisane czcionką o połowę mniejszą niż litery słowa „Vulture”.

Jeżeli oliwa została wyprodukowana w sposób ekologiczny, można umieścić stosowną informację.

W przypadku pakowania w pojedyncze saszetki produkt powinien być oznaczony chronioną nazwą pochodzenia oraz wskazywać numer partii, rok produkcji i numer seryjny przydzielony przez organ kontrolny.

Słowo „Vulture” musi być przedstawiane w sposób następujący:

- czcionka: Korinna regular,
- wielkość liter zewnętrznych: 24,3,
- kolor warstwy wierzchniej liter: złoty 872 U,
- wielkość liter wewnętrznych: 17,9,
- kolor cieniowania liter: Pantone 8580 cv,
- kolor obramowania: Pantone 8580 cv.

Dopuszcza się etykiety dodatkowe i metki na szyjkach butelek umieszczane przez podmioty pakujące.



VULTURE
