

**Bejegyzési kérelem közzététele a 2081/92/EGK rendelet 6. cikke (2) bekezdésében meghatározottak szerint az eredetmegjelölések és a földrajzi elnevezések védelmére vonatkozóan**

(2004/C 229/02)

Jelen közlemény a fent említett rendelet 7. és 12d. cikke értelmében kifogásolási jogot ad. Mindennemű, erre a kérelemre vonatkozó kifogásolást egy tagállam illetékes hatóságai, egy WTO-tagország vagy egy, a 12. cikk (3) bekezdésében meghatározottak szerint elismert harmadik ország közvetítésével kell továbbítani a jelen közlemény megjelenésétől számított hat hónapon belül. A közleményt a következő tényezők, nevezetesen a 4.6. pontban foglaltak teszik indokolttá, melyek alapján a 2081/92/EGK rendelet értelmében a kérelem megalapozottnak tekintett.

**ÖSSZEFOGLALÓ ADATLAP – A TANÁCS 2081/92/EGK RENDELETE**

**„TUSCIA”**

**EK-szám: IT/00210/2001.10.8.**

**OEM (X) OFJ ( )**

Ez a nyomtatvány csupán információs cézzal lett kiállítva. A teljes tájékoztatásért, különösen az OEM és OFJ hatálya alá tartozó termékek gyártóiról, kérem, igényeljen teljes termékleírást a nemzeti hatóságtól vagy az Európai Bizottságtól <sup>(1)</sup>.

1. *A tagállamban felelős hivatal:*

Név: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Cím: Via XX Settembre, 20, I-00187 Roma  
Tel.: (06) 481 99 68  
Fax: (06) 42 01 31 26  
E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Kérelmező csoport:*

2.1. Név: Consorzio per la tutela e la valorizzazione della produzione olivicola della provincia di Viterbo  
2.2. Cím: Via Matteotti, 73, I-01100 Viterbo  
2.3. Összetétel: termelő/feldolgozók (x) egyéb ( )

3. *Terméktípus:*

1.5 osztály – Zsiradék – Extra szűz olívaolaj

4. *A termék leírása:*

(A 4. cikk (2) bekezdésében kitűzött követelmények összefoglalása)

4.1. Név: „Tuscia”

4.2. Leírás: Extra szűz olívaolaj az alábbi jellemzőkkel:

- szín: smaragdzöld, aranyszínű fénnel,
- illat: gyümölcsös, egészséges, optimálisan érett friss gyümölcsre emlékeztető illat,
- íz: határozott gyümölcsíz, egyszerre enyhén keserű és fűszeres utóízzel,
- összes maximális savtartalom, olajsavban kifejezve, 0,5 gramm/100 gramm olajat meg nem haladó tömegben,
- peroxidszám: < 12 Meq O<sub>2</sub>/kg.

<sup>(1)</sup> Európai Bizottság – Mezőgazdasági Főigazgatóság – Mezőgazdasági termékek minőségének politikája – B-1049 Brüsszel.

- 4.3. Földrajzi terület: A „Tuscia” extra szűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyó termő- és feldolgozási területéhez Viterbo megye (Lazio régió) alábbi közzetei tartoznak: Acquapendente, Bagnoregio, Barbarano Romano, Bassano in Teverina, Bassano Romano, Blera, Bolsena, Bomarzo, Calcata, Cane-pina, Capodimonte, Capranica, Caprarola, Carbognano, Castel S. Elia, Castiglione in Teverina, Celleno, Civita Castellana, Civitella d’Agliano, Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Gradoli, Graffi-gnano, Grotte di Castro, Latera, Lubriano, Marta, Montalto di Castro (részben) Montefiascone, Monte-romano, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Piansano, Proceno, Ronciglione, S. Lorenzo Nuovo, Soriano nel Cimino, Sutri, Tarquinia, Tuscania (részben), Valentano, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vigna-nello, Villa S. Giovanni in Tuscia, Viterbo, Vitorchiano. Azon körzetek esetében, amelyek csak részben tartoznak a termőhelyhez, a termékleírás tartalmazza az adott terület részleteit.
- 4.4. Eredetbizonyíték: E területre az olívaolaj először a Kr. e. VI. században, az etruszkoknak a föníciaiakkal és a görögökkel folytatott kereskedelme során jutott el. Az Etrúria déli részén, Viterbo megyében levő régészeti lelőhelyeken olajbogyómagokat is találtak.

Tuscia területe – a mai Viterbo megye – eredetileg Etrúriához tartozott, melyet őslakosai, az etruszkok vagy etrúriaiak latinul Hetruriának vagy Aetruriának neveztek. A Kr. u. II. évszázadtól a rómaiak a Tusci vagy a Tuscia elnevezést kezdték használni a terület azonosítására. Az idők során Etrúria hivatalos elnevezése Tuscia lett, és mint ilyen, az ókori Itália Diocletianus császár (284–305) által végrehajtott közigazgatási átszervezése szerint jött létre. Az őslakosok főleg olajbogyó-termeléssel és olívaolaj-előállítással foglalkoztak, amint azt az etruszk sírokban megtalált festmények is igazolják. A rómaiak később komoly érdeklődést mutattak az olajbogyó-termelés iránt, melyet a Tuscia-szerte jellemző ún. villae-kben termeltek és helyi présekben dolgoztak fel – ez utóbbi egyik jellemző példája Civita di Bagnoregióban található. Néhány helyi feldolgozóközpontban (pl. Fabrica di Roma és Civita Castel-lana) évszázadokon keresztül kerámiaedényeket állítottak elő az olaj tárolására és szállítására.

- 4.5. Előállítási eljárás: A Tuscia extra szűz olívaolajat a Frantoio, Caninese és Leccino fajtákból nyerik, és e fajták közül egy vagy több legalább 90 %-ban fordul elő valamennyi olajfajlagban. Egy-egy olajfajlagban egyéb fajták is előfordulhatnak, de arányuk együttesen nem haladhatja meg a 10 %-ot.

Az olajbogyó a térség egyik legfontosabb terménye, a szakosított olajfajlagok ültetési sűrűsége 150–300 fa/hektár, az intenzív ültetvényeké hektáronként több mint 300 fa, a vegyes ültetvényeké pedig hektáronként legfeljebb 100 fa.

A szakosított ligetekben a leggyakrabban alkalmazott metszési forma a bokoralakzat, az Y, a kúp és a fordított kúp, a vegyes ligetekben pedig többkarosra metszett és szabadnövésű koronaforma. Bár a fákat rendszerint évente metszik, a fiatalítási célú metszés kevésbé gyakori.

A növény-egészségvédelmi teendőket a területen tevékenykedő összevont és ellenőrzött kártevő-felü-leleti szolgálat utasításai szerint végzik. Tilos az ültetvényt gyomirtóval vagy lombtalanítóval kezelni.

Az olajbogyókat zsendüléskor kezdik szüretelni. A korai érésű fajták (Leccino, Frantoio, Maurino, Pendolino) esetében a szüret december 20-ig, míg a késői érésű fajtáknál (Caninese, Moraiolo) január 15-ig tart.

Az éretlen gyümölcsök lehullását és a lombhullást előidéző készítmények használata tilos. Az olaj-bogyó-termelés hozama a szakosított olajfajlagokban nem haladhatja meg a 9 000 kg/hektárt, a vegyes ültetvényeken pedig az egy fára jutó 90 kg-ot. Az olajbogyókat a szüretet követő egy napon belül a présüzembe szállítják, és a szállítást követő maximum egy napon belül feldolgozzák. A szállítás a célnak megfelelő tárolóedényekben történik.

Az olaj előállítása során az alábbi követelményeknek kell megfelelni:

- az olajbogyók mosása szobahőmérsékleten ivóvízzel, kimagozás és a levelek eltávolítása,
- az olajbogyók sajtolása a megfelelő sajtolóberendezésekkel,
- őrlés legfeljebb 30 °C-on és legfeljebb 60 percig,
- fizikai extrahálás sajtolóberendezések segítségével, folyamatos centrifugálás, sajtolással vagy centrifu-gálással követett perkoláció,

- az olajmust centrifugálása: az olajat és a kivont mustot rozsdamentes acélból készült leválasztókkal azonnal el kell különíteni a megmaradt növényi nedvektől. Az extrahálóüzemből kikerülve az olaj hőmérséklete nem haladhatja meg a 28 °C-ot. A maximális olajhozam nem haladhatja meg a 20 %-ot,
- tilos a zúzott olajbogyómassza megszakítás nélküli másodszori centrifugálása (az ún. ripasso feldolgozási eljárás).

A termesztési, feldolgozási és palackozási műveletek mind az adott területen zajlanak. Az olívaolajat azért kell helyben palackozni, hogy az érintett termelők – a Tuscia olaj minőségének és különleges jellemzőinek megőrzése érdekében – a külső szervek által végzett ellenőrzéseket felügyelhesék. Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés rendkívül fontos a termelők számára, és – a rendelet célkitűzéseivel és megközelítésével összhangban – bevételnövekedést tesz lehetővé. Ezen túlmenően az olívaolajat hagyományosan ezen a területen palackozzák. A termék nyomonkövethetőségének biztosítása érdekében azok a termelők, akik az extra szűz olívaolajat az oltalom alatt álló megjelölés alatt kívánják piacra bocsátani, kötelesek olajfaligeteiket, palackozó- és feldolgozóüzemeiket az ellenőrző hatóság nyilvántartásában bejegyeztetni.

- 4.6. Kapcsolat: Tuscia különleges geomorfológiai tulajdonságokkal és tájképpel rendelkezik. A Volsini, Cimini és Sabatini hegységek számos tavat ölelnek körbe, köztük a vulkanikus eredetű nagy kiterjedésű Bolsena-, Vico- és Bracciano-tavakat, valamint a kisebb Mezzano-, Monterosi- és Martignano-tavakat. A változatos vízrajzi tulajdonságok a vulkáni eredetű tájkép hasonló jellegével párosulnak. Az e tulajdonságok teremtette éghajlati körülmények kiváló környezetet biztosítanak az állatvilág és a gazdag növényvilág számára. A geomorfológiai tulajdonságoknak (dombos, tavakkal tarkított vidék) köszönhető kiváló adottságokkal rendelkező termőföld és a speciális mikroklíma miatt e terület kiválóan alkalmas az olajbogyó-termesztésre, így a Tuscia extra szűz olívaolaj jellegzetes és egyedülálló.

Az olívaolaj a helyi termelésre nagymértékben támaszkodó helyi konyhaművészet egyik legfontosabb hozzávalója.

Az éghajlat mérsékelt, az éves – főleg tavasztól ősziig jellemző esőzésekből adódó – csapadék mennyisége kb. 900 mm, kivéve a Cimini-dombság térségét, amelyre hőmérsékleti szélsőségek és bőséges esőzések jellemzőek.

- 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Viterbo

Cím: Via F.lli Rosselli, 4, I-01100 Viterbo.

- 4.8. Címkézés: Az extra szűz olívaolajat 5 literesnél nem nagyobb üveg- vagy acéledényekben kell a fogyasztói piacra bocsátani.

Az üvegen a címkézésre vonatkozó szabványokban lefektetett részletek mellett az oltalom alatt álló „Tuscia” eredetmegjelölést is jól láthatóan és eltávolíthatatlanul fel kell tüntetni.

A címkén ugyancsak fel kell tüntetni az e megjelöléssel szoros összefüggésben használatos egyértelmű és egyedi grafikus szimbólumot is. E grafikus szimbólumot kifejezetten az acquarossai (Viterbo megye) ásatási területen megtalált etruszk terrakotta tetőékítmény (lat. – antefixum) alapján tervezték.

A mélyokker színű tetőékítményen szereplő „Tuscia” felirat sötétvörös színű. A termékleírások fontos része a logó, így azok tartalmazzák a logó pontos leírását a referenciaszínnel együtt.

- 4.9. Nemzeti követelmények:
-