

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

(2005/C 59/07)

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. pont teszik indokolttá, melyek alapján a 2081/92/EGK rendelet értelmében a kérelem megalapozottnak tekintett.

ÖSSZEFOGLALÓ ADATLAP

**A TANÁCS 2081/92/EGK RENDELETE**

**„OLIVA ASCOLANA DEL PICENO”**

**EK-szám: IT/00331/04.12.2003**

**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 tagállam illetékes szolgálata:*

Név: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Cím: Via XX Settembre n. 20 – I-00187 Roma

Tel.: 06-4819968

Fax: 06-42013126

e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Kérelmező:*

2.1. Megnevezés: Associazione di Produttori di Oliva Ascolana tenera

2.2. Cím: Via delle Zeppelle, 113 – I-63100 Ascoli Piceno

2.3. Összetétel: termelők/feldolgozók (x) egyéb ( )

3. *Terméktípus:*

Osztály 1.6 – zöldség, gyümölcs és gabonafélék frissen vagy feldolgozva

4. *A szabályzat leírása:*

(a követelmények összefoglalása a 4. cikk (2) bekezdés szerint)

4.1. Név: „Oliva Ascolana del Piceno”

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

- 4.2. Leírás: Az eredetvédett (OEM) elnevezés „Oliva ascolana del Piceno” az „Ascolana tenera” fajtához tartozó olajbogyót jelöli, páclében vagy töltve.

Forgalomba hozatalakor a terméknek a következő tulajdonságokkal kell rendelkeznie, amelyeket egészen a felhasználásra való alkalmasság megjelölt lejáratáig meg kell őriznie:

- a) Olajbogyó páclében:

Zöldtől az élénk sárgáig terjedő egységes szín, jellegzetesen erjesztett illattal, enyhén savanykás íz enyhe kesernyés utóízzel, illatos és ropogós, a szájbán ép, finom és feszes gyümölcshússal.

- b) Töltött olajbogyó:

#### **Érzékszervileg meghatározható tulajdonságok**

Látás: enyhén nyújtott (elliptikus) szabálytalan forma; jól látható zöld felületekkel; töréskor a bevonat nem válik el az olajbogyótól, és az összetétel egyben marad.

Szaglás: közepes intenzitású szaglási érzékelés a zöld olajbogyótól és fűszerektől eredő tulajdonságokkal.

Ízlelés: az *ascolana tenera* olajbogyófajta jelenlétének köszönhetően ropogós, finom termék az intenzív a közepesen intenzív terjedő kesernyés utóízzel.

#### **Mikrobiológiai jellemzők:**

Megfelelnek az élelmiszer-higiéniái tárgyú hatályos rendelkezéseknek.

#### **Fizikai jellemzők:**

1 kg töltött olajbogyónak minimum 65, maximum 95 darabot kell tartalmaznia.

- 4.3. Földrajzi terület: Az eredetvédett termék termelési területe a Marche és Abruzzo tartományban található Ascoli Piceno, valamint Teramo megye néhány, a termelési szabályzatban feltüntetett településére terjed ki. A termelési területet megfelelő térkép jelöli.

- 4.4. Eredetbizonyíték: Piceno területén az olajbogyó művelése a félszigeten a föníciaiak és a görögök által bevezetett kezdetekre nyúlik vissza. A ma „Ascolana tenera”-ként ismert asztali fajta kiválasztása az emberi munka következtében évszázadok alatt történt, és már az ókori rómaiak idejétől fogva ismert és elismert fajta, olyannyira, hogy „Picenae”-ként hivatkoztak rá, majd később az „Ascolana” elnevezést kapta. Martius egyik satirikus epigrammájában egy bizonyos Mancinót kritizál lakomáinak kevésbé kifinomult volta miatt, amelyeken a különféle hiányzó különleges finomságok között kiemeli a picenai olajbogyó hiányát, miközben egy másik epigrammájában egyenesen az étvágygerjesztők közé sorolja a picenai olajbogyót. Piceno területét az ókorban minden bizonnyal gazdag olajfaültvények borították, amint azt egy kevésbé ismert latin szerző állítja „la Puniche” című epikus költeményében. Ebben a korban elegendő volt annyit mondani, hogy „picenai olajbogyó” az ebből a tartományból Rómába érkező olajbogyó azonosításához. Plinius valamennyi itáliai fajta közül a legkiválóbbnak tartotta. Elképzelhetetlen, hogy „Picenae” elnevezés más asztali olajbogyófajtákra is vonatkozhatott, mivel „Értekezés a mezőgazdaságról” című munkájában Columella pontos tanúságtételei tíz különféle asztali olajbogyófajtát ismertetnek, közöttük a picenaival. Ezt követően az olivetói bencés szerzeteseknek tulajdonítható az olajbogyó termelési gyakorlatának ésszerűsítése, és ők voltak az elsők, akik a pácolást művelték, a lúg, egy alkaloinos folyadék felhasználásával, amit egy rész oltatlan mésznek fából készült hamu 4–5 részével történő vízben való feloldása által nyertek. A bencés szerzetesek archívumából származó kiadatlan feljegyzések az 1500. évet megelőzően tudósítanak az olajbogyó műveléséről, szüreteléséről és asztali felhasználásáról az ascolanói térségben. Az olajbogyó elkészítésének módszerei, az erre az időszakra visszanyúló dokumentumok szerint, előírták a mész és hamuszír alapú feldolgozást, majd a tartósítás érdekében az ezt követő sózást. Néhány szerző leírja az ascolanai olajbogyó szüretelését, feldolgozását, valamint azok elkészítését, amelyeket kimagozás után Júdásnak neveztek, vagyis lélek nélkül valónak, s amelyeket a jelenlegi töltött olajbogyó elődjének tekinthetünk.

Az eredetvédett „Oliva Ascolana del Piceno” tehát az emberi munka és a természet kölcsönhatásának gyümölcsként olyan bonyolult terméket jelöl, ami az évezredek során átörökölte a hagyomány rangját vívta ki. E jellegzetes termelés oltalma, mind a jelentős gazdasági érdekek, mind a térségben mélyen gyökerező kulturális identitás védelme érdekében, a nyomonkövethetőség olyan rendszerét követeli meg, ami garantálja a termék hiteles eredetét. Ennek érdekében ellenőrzésre kerülnek a termelési folyamat fázisai, az olajbogyó-termelők megfelelő jegyzékbe történő felvételével, a művelésbe bevont telekkönyvi parcellák azonosításával, a feldolgozókkal és a tartósítókkal, az olajbogyó feldolgozására és csomagolására szolgáló berendezések elhelyezkedésével, a marha-, sertés- és baromfi-hústenyésztőkkel, a töltöttolajbogyó-feldolgozókkal, az olajbogyó feldolgozására alkalmas berendezések elhelyezkedésével. Ugyanazon szervezet a Mezőgazdasági és Erdészeti Politikai Minisztérium által felhatalmazva igazolja, hogy az eredetvédelem alá tartozó termék megfelel a szabályzat előírásainak.

4.5. Előállítási eljárás: A termelési módnak tökéletesen meg kell egyeznie az EU szervezeti egységeinél található termelési szabályzatban előírtakkal. A művelésnek, a feldolgozásnak és a csomagolásnak a 4.3. pontban meghatározott termelési területen kell történnie, a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés biztosítása céljából.

4.6. Kapcsolat: A Piceno olyan ősi régió, ami Ancona megyétől az abruzzoi Atri megyéig terjed. A jelenlegi közigazgatási rendszerben a térség két különböző tartomány, Marche és Abruzzo része, amennyiben a települések részben Ascoli Piceno, illetve Teramo megyéhez tartoznak. A vonatkozó történelmi központot, amelyhez a művelési hagyomány tartozik, Ascoli Piceno város és a hozzá tartozó területek alkotják. A termelési területre jellemző, hogy nyugatról az Appenninek határolják, a Monti Sibillini hegység láncolata, ami keleti irányban egészen az adriai tengerpartig lejt, és kifejezetten dombvidéki hegyrajzú. Az éghajlatot a zóna alaktana és a partvidék hosszúsága határozza meg, amit meleg szelek járnak át – sirokkós nedvség. A csapadék fokozatosan növekszik a partvidéktől a dombvidék belsejéig, szabálytalan csapadékmutató folyamatot követve, ami az őszi, illetve a téli-tavaszkedeti időszakokra összpontosul. A tenger hatása az Oliva Ascolana asztali olajbogyófajta teljes művelési területének klímáját meghatározza, az említett fajta kedveli az éves átlagban legalább 900 mm-t elérő csapadékmutatót, és az olyan talajtani környezetet, amelyet a mészkő jelenléte jellemez. A termelési tényezők összetétele, a hivatkozott területre korlátozva és szorítva képes legjobban kifejteni előnyeit, megadván a terméknek a gyümölcs-hús lágyságának ismert jellegzetességét. A termelés eredeti elterjedésének magját Ascoli Piceno település területe és a vele szomszédos területek alkotják, ahol az Ascolana fajta művelése napjainkig nemcsak gazdasági, hanem egyúttal kulturális tényezőt is jelent. Erre a fajtára jellemző a jelentősen fejlett növési életerős növény, sűrű levéltetű lombozattal, ellipszis alakú gyümölcscsel, aminek átlagos súlya 8 gramm körül van, magja pedig kevesebb mint 1 gramm, súlya kb. 1/9 részét teszi ki a gyümölcsnek. Az ascolanai olajbogyó minőségi tulajdonságait számos történelmi személyiség elismerte és méltatta, V. Sixtus pápától kezdve, aki a vatikáni étkezdekben meghonosította, egészen Rossiniig, Garibaldiig és Pucciniig. Néhány bibliográfiai kutatás a múlt századra vezet vissza az asztali olajbogyó töltéséhez és kisütéséhez kötődő hagyományt a mai napig használatos módszer és receptek szerint. A néphagyomány úgy tartja, hogy az olajbogyó töltésének és kisütésének a szokása a jómódú családok lakomáin és étrendjén szereplő különféle húsok pótlásának igényéből eredeztethető. A tölték eredeti receptje az Olasz Királyság megalakulása körüli időszakra vezethető vissza. Az „Oliva Ascolana del Piceno” olyan termék, ami számos különleges minőséggel rendelkezik, és saját természetes hírnévre tett szert évezredek történelme és a meghonosított, szilárd hagyomány következtében.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: ASSAM – Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche

Cím: Via Alpi, 21 – I-60100 Ancona

4.8. Címkézés: Az „Oliva Ascolana del Piceno” elnevezésű terméket páclében vagy töltve olyan erre alkalmas edényekbe vagy burkolóanyagba kell csomagolni, amelyek megfelelnek a hatályos ételminőség-higiéniai tárgyú rendelkezéseknek. Tilos minden olyan minősítés feltüntetése, ami nem szerepel kifejezetten a termelési szabályzatban. Az elnevezést a címkén jól olvasható, eltávolíthatatlan betűtípussal kell feltüntetni, ami méretét tekintve legalább kétszer nagyobb, mint a termelő, a cégnév és az egyéb információk megjelölése. A vonatkozó termék típusának megfelelően tartalmaznia kell továbbá a „páclében”, „természetes páclében” vagy „töltött” feliratot, a képi ábrázolást tartalmazó grafikai szimbólum használatának pedig elválaszthatatlanul össze kell kapcsolódnia az eredetvédett termék elnevezéssel.

A logo egy alulnézetből ábrázolt lapos perspektívában elhelyezkedő kocka. Három oldalról különböző dimenzióban ábrázolva. A frontális oldalon tökéletes négyzetben két stilizált olajfalevél látható, melyeknek külső szélei kört alkotnak a négyzetben belül, belső szélei pedig oválist formálnak, ami egyúttal egy három vízszintes hullámvonallal négy részre osztott olajbogyót ábrázol. Az olajbogyó (ovális) központi tengelye a levelek által létrehozott rajzolattal az alaphoz viszonyítva  $30^\circ$ -os szöveget zár be jobbra dőlve, az olajbogyót és a leveleket egy ágacska köti össze, ami a négyzet bal alsó sarkában emelkedő kastély grafikai ábrázolása látható perspektivikus vetületben, a frontális oldalhoz viszonyított  $30^\circ$ -os elhajlással. A harmadik, bal oldali, kisméretű oldalon, a frontális oldalhoz viszonyított  $60^\circ$ -os elhajlással, a mészkő szikla önmagában látható. Szín: a logo fekete-fehér, de bármilyen színben vagy színösszetételben reprodukálható.

4.9. Nemzeti követelmények: –

---