

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2006/C 127/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Bejegyzés iránti kérelem az 5. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján

„EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE”

EK-szám: SI/0420/29.10.2004

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők az 1. pontban megjelölt nemzeti hatóságnál vagy az Európai Bizottságnál ⁽¹⁾ beszerezhető teljes termékleírást tanulmányozhatják.

1. *A tagállam felelős szerve:*

Név: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
Cím: Dunajska cesta 58, SLO-1000 Ljubljana
Tel.: (386-1) 478 90 00
Fax: (386-1) 478 90 55
e-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. *Csoportosulás:*

Név: DOSI — Društvo Oljkarjev Slovenske Istre
Cím: p.p. 55, SLO-6 310 Izola
Tel.: —
Fax: —
e-mail: —
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. *A termék típusa:*

Osztály 1.5. Olaj

4. *Termékleírás:*

(a 4. cikk (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. *Elnevezés:*

„Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre”

⁽¹⁾ Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági Termékek Minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

4.2. Leírás:

Az „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” (Extra szűz olívaolaj szlovén Isztriából) eredetmegjelölésű olívaolajat a szlovén Isztrián termő olajfák terméséből állítják elő. Az egy meghatározott olajbogyófajtából előállított olajnak legalább 80 %-ban kell tartalmaznia az adott fajtát. Az engedélyezett fajták az Istrska belica, Leccino, Buga, Črnica, Maurino, Frantoio és Pendolino.

Kémiai összetétel:

Az „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” megkülönböztető jellemzői a magas oleinsav-tartalom (≥ 72), az alacsony linolsav-tartalom ($\leq 8,0$) és a magas antioxidáns-tartalom. Peroxid-száma mmol O_2 /kg-ban kifejezve ≤ 7 .

Organoleptikus leírás:

Az olívaolaj jellegzetes, olajbogyóra és egyéb gyümölcsre emlékeztető aromával rendelkezik. Az olajban érzékszervi szempontból nem mutatkozhat semmilyen elváltozás, organoleptikus besorolása pedig $\geq 6,5$.

4.3. Földrajzi terület:

Az „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” terméket szlovén Isztrián termesztik, dolgozzák fel és készítik elő forgalmazásra; szlovén Isztriát a következők határolják:

- északon a Szlovénia és Olaszország közötti határ;
- nyugaton a tenger;
- délen a Szlovénia és Horvátország közötti határ;
- keleten a karsztos övezet pereme.

4.4. A származás igazolása:

A termesztési terület a fenti 4.3. pontban van meghatározva. Az olaj előállítás módjának is meg kell felelnie azoknak a kritériumoknak, amelyeket az „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” kiváló minőségének és jellegzetességének biztosítására határoztak meg.

Valamennyi termelőnek az adott területen belül bejegyzettnek kell lennie, és szerepelnie kell a termelők jegyzékén. A feldolgozásnak is ugyanazon a területen, bejegyzett olajsajtoló üzemekben kell történnie. Tároláskor valamennyi tartályon fel kell tüntetni a „geografsko poreklo” (földrajzi eredet) szavakat, és a tartályokat sorszámokkal is el kell látni. A termék sorozatára vonatkozó valamennyi információt fel kell tüntetni a címkén. A palackozás csak a kijelölt területen bejegyzett üzemekben engedélyezett.

4.5. Az előállítás módja:

Az alábbi feltételeknek kell teljesülniük:

- az olívaolajat 27 °C-nál alacsonyabb hőmérsékletű bogyókból kell kinyerni;
- a feldolgozás során víz kivételével semmit sem lehet hozzáadni;
- az olajbogyókat a leszüretelésüket követő 48 órában fel kell dolgozni.

Az „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” előállításának főbb szakaszai a következők:

- termesztés (a mennyiségek és fajták felügyeletével);
- az olajbogyók optimális érettség idején történő (kézi) szüretelése;
- tárolás (legfeljebb 48 óráig);
- higiénia, hőmérséklet és hozam tekintetében ellenőrzött feldolgozás (bejegyzett olajsajtoló üzemekben);
- a tárolást megfelelően felcímkézett tartályokban, kellő hőmérsékleten kell biztosítani (12–20 °C);
- mintavétel (minőségellenőrzés);
- a palackozást és címkézést bejegyzett palackozóüzemekben kell elvégezni;
- a palackozott olaj raktározása.

4.6. Kapcsolat:

Az „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” különleges tulajdonságai a válogatott olajbogyófajtáknak köszönhetőek, amelyek közül az Istrska belica fajta különösen nagy hányadot tesz ki. Optimális érettségénél az Istrska belica fajtájú olajbogyókból biofenolokban (természetes antioxidánsokban) gazdag olaj állítható elő. A természetes antioxidánsok azért fontosak, mert óvják az olívaolajat a megromlástól, az olaj tovább eltartható és stabilabb lesz.

Eredetiség:

Szlovén Isztria fekvése rendkívül kedvező az olajbogyó-termelés szempontjából, mivel a jellegzetes mediterrán éghajlatú földközi-tengeri térség legészakibb pontján fekszik, aminek következtében kitűnő a hozam és a biofenol-tartalom közötti arány. Az „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” ennek köszönhetően magas antioxidáns- és biofenol-tartalommal rendelkezik, azaz csúcsmínőségű. A minőséget a talaj egyedi jellege is kedvezően befolyásolja: szlovén Isztriát főképpen karbonátos fliss képezi, amelyet a Ramann-féle barna erdőtalaj borít (amelynél a bázistelítettség aránya meghaladja az 50 %-ot), vagyis az a talajtípus, amelyben az olajfák a legjobban teremnek.

Történeti háttér:

Szlovén Isztrián az olívaolaj-termelés nagy múltra tekint vissza. Pauszánusz görög történész (i.e. 180–115) *Görögország leírása* (10.32.19) című művében megemlíti az isztriai olívaolajat. A térségben folytatott olívaolaj-termelést sok más forrás is megörökíti 1201-től a 17. századon keresztül egészen napjainkig (lásd a részletes jegyzéket a kérvényben). Ezek a történelmi források leírják, hogyan fejlődött évszázadokon keresztül az olívaolaj-termelés szlovén Isztrián. Az évszázadok során kialakított hagyományos módszerek és felhalmozott tudás ma is hozzájárul az ebben a térségben előállított olívaolaj kimagasló minőségéhez.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: INSPECT d.o.o
Bureau Veritas Company
Cím: Linhartova 49a, SLO-1000 Ljubljana
Tel.: (386-1) 475 76 70
Fax: (386-1) 474 76 02
e-mail: inspect@bureauveritas.com

4.8. Címkézés:

Az „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” címkézése az olívaolajra vonatkozó forgalmazási előírásokról szóló 1019/2002/EK bizottsági rendelettel összhangban történik.

Az „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” kizárólag szlovén Isztrián palackozható. Az „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” megnevezést és a „prvo hladno prešanje” [első hideg préselés] vagy „hladno stiskanje” [hideg préselés] jelzést fel kell tüntetni a címkén.

A szervezet a nyomonkövethetőség érdekében sorszámmal ellátott címkéket bocsát ki, összhangban az eredetmegjelöléssel rendelkező olívaolaj termelőinek nyilvántartásával.

4.9. Nemzeti előírások:

Az „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” termék földrajzi eredetmegjelöléséről szóló szabályzat (a Szlovén Köztársaság Hivatalos Lapja, 47/04. szám).