

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

(2009/C 160/08)

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

EZZEL A KÖZZÉTÉTELLEL AZ 510/2006/EK

„IRPINIA – COLLINE DELL’UFITA”

EK-szám: IT-PDO-0005-0500-28.09.2005

OFJ () OEM (X)

Ez az egységes dokumentum a termékleírás főbb elemeit tartalmazza tájékoztató jelleggel.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Cím: Via XX Settembre n. 20
00187 ROMA
ITALIA
Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Csoportosulás:

Név: Consorzio di Produzione e Valorizzazione Olio Extra Vergine d'Irpinia «Irpinia – Colline dell'Ufita»
Cím: Vico Lapronia, 8
83031 Ariano Irpino (AV)
ITALIA
Tel. +39 0825824955
Fax +39 0825824955
E-mail: info@coprovoli.com
Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

1.5 osztály – Olajok és zsírok – extra szűz olívaolaj

4. Termékleírás:

(a követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Név:

„Irpinia – Colline dell’Ufita”

4.2. Leírás:

Az „Irpinia – Colline dell’Ufita” OEM extra szűz olívaolajnak kereskedelmi forgalomba hozatalakor az alábbi fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Szín: a szalmasárgától a többé-kevésbé intenzív zöld színig;

Érzékszervi jellemzők:

Leírás	Középérték (*)
Hibák	0
Az olajbogyóra jellemző gyümölcsös íz	3–6
Kesernyés	2–6
Erős	2–6
Paradicsomos	2–5

(*) Variációs együttható: legfeljebb 20 %

Kémiai-fizikai jellemzők:

Savasság: legfeljebb 0,5 %;

Peroxid-mutató mEq O₂/kg: legfeljebb 10;

Spektrometria UV K₂₃₂: legfeljebb 2,2;

Spektrometria UV K₂₇₀: legfeljebb 0,2;

Spektrometria Delta K: legfeljebb 0,01;

Polifenolok összesen: legalább 100 ppm.

4.3. Földrajzi terület:

Az „Irpinia – Colline dell’Ufita” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termesztési területe a Campania régióban, Avellino megye területén található alábbi települések közigazgatási területére terjed ki: Ariano Irpino, Bonito, Carife, Casalboro, Castel Baronia, Castelfranci, Flumeri, Fontanarosa, Frigento, Gesualdo, Greci, Grottaminarda, Lapio, Luogosano, Melito Irpino, Mirabella Eclano, Montaguto, Montecalvo Irpino, Montefusco, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, San Nicola Baronia, San Sossio Baronia, Sant’Angelo all’Esca, Savignano Irpino, Scampitella, Sturno, Taurasi, Torella dei Lombardi, Torre le Nocelle, Trevico, Vallata, Vallesaccarda, Venticano, Villamaina, Villanova del Battista, Zungoli.

4.4. A származás igazolása:

A termelési folyamat minden szakaszát úgy kell nyomon követni, hogy dokumentálni kell a bemenő és a kimenő termékeket. Ily módon, továbbá a termelés helyszínéként szolgáló termőföldeknek, a termelőknél, a préselőknél és a palackozóknál az ellenőrző szerv által e célra létesített és vezetett jegyzékeibe való felvételével, valamint a termelt mennyiségeknek az ellenőrző szerv részére történő bejelentésével biztosítható a termék nyomon követése. Az ellenőrző szerv a jegyzékekbe felvett valamennyi természetes és jogi személyt, a termékleírásban és az ellenőrzési tervben leírtaknak megfelelően ellenőrizheti.

4.5. Az előállítás módja:

Az „Irpinia – Colline dell’Ufita” OEM extra szűz olívaolajat az alábbi fajta-összetételű olívaültetvényekből származó olívaolajból nyerik: legalább 60 %-ban „Ravece” és egyenként vagy együttesen legfeljebb 40 %-ban „Ogliarola”, „Marinese”, „Olivella”, „Ruveia”, „Vigna della Corte”; esetleg legfeljebb 10 %-ban „Leccino” és „Frantoio”. Trágyázásra szerves trágyát és/vagy műtrágyát szabad használni. Talajművelésként felszíni mechanikai megmunkálás történik, amellyel a gyomnövények terjedését is korlátok között lehet tartani. Megengedett gyakorlat a gypepesítés. Az olívaültetvényeket általában szárazon művelik, de különösen aszályos években megengedett a kiegészítő öntözés. A kártevők elleni védekezést a Campania tartomány által kiadott integrált védekezési szabályzatnak megfelelően kell végezni. A betakarítást kézzel és géppel is lehet végezni, de azzal a megkötéssel, hogy a művelet során a bogyók ne maradjanak a földön. Mindenképpen használni kell hálót vagy más felfogó rendszert, a talajra vagy az állandóra kifeszített hálókra természetesen lehullott olívaolajbogyók begyűjtése azonban tilos. Tilos olyan vegyszereket használni, amelyek a gyümölcs leválását (leesését) előidézik.

vagy elősegítik. A szállítás lyukacsos rekeszekben vagy másféle kemény, lyukacsos tartályokban történik. Az olívbogyó szállítására és tárolására szigorúan tilos bármilyen anyagból készült zsákokat használni. Az olívatermés nem haladhatja meg fánként a 60 kg-ot. Az olívbogyóból származó olaj maximális hozama nem haladhatja meg a bogyók súlyának 20 %-át. Az olívbogyót a sajtolóban jól szellőző helyiségekben, kemény és lyukacsos tartályokban kell tárolni az őrlés szakaszáig, amelynek a betakarítást követő 48 órán belül meg kell történnie. Az olaj kivonására csak olyan mechanikai és fizikai eljárások alkalmazhatók, amelyek a gyümölcs eredeti sajátos jellemzőit a lehető legnagyobb mértékben megőrzik. Tilos az „újbóli préselés” néven ismeretes feldolgozási módszer, ezenfelül tilos a kivonás során vegyi vagy biokémiai hatású termékeket (enzimeket) igénybe venni. E szakaszban hasonlóképpen tilos a „talkum” használata is. A kivonást követően az olajat tisztán tartott helyiségben, tökéletesen tiszta, rozsdamentes acéltartályban vagy élelmiszerhez alkalmas mázas agyagtartályban kell tárolni. Kereskedelmi forgalomba hozatal céljára az „Irpinia Colline dell’Ufita” extra szűz olajat az alábbi edényekbe szabad csomagolni: sötét üveg-, kerámia-, mázas agyagpalack vagy fémzárolt és címkézett bádoglemez konzervdoboz, amelynek űrtartalma az 5 litert nem haladja meg. Megengedett a törvény által előírtaknak megfelelő szintetikus anyagból és laminált alumíniumlemezből készült egydagos zacskó, amelynek űrtartalma 10 ml, és a hatályos jogszabályok által megkövetelt tájékoztató feliratokon kívül szerepel rajta az ellenőrző szerv által adott sorszám is. Az „Irpinia Colline dell’Ufita” OEM extra szűz olaj bio-módszerrel is előállítható. Az olívbogyó termesztésének, valamint az „Irpinia Colline dell’Ufita” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállításának és palackozásának – a termék eredetének ellenőrzése céljából, valamint annak megakadályozására, hogy az ömlesztett állapotban történő szállítás oxidációt vagy károsodást, és a sajátos vegyi és érzékszervi tulajdonságok elvesztését okozhassa – a 4.3. pontban meghatározott termőterületen kell történnie. Különösen vonatkozik ez az „Irpinia Colline dell’Ufita” olaj jellegzetes, füves és paradicsomos mellékízére, amely a fenol antioxidánsnak és az aromás anyagoknak köszönhetően alakul ki. A többszörösen telítetlen zsírsavak magas szintjét mutató összetétele folytán az olaj hajlamos arra, hogy érzékszervi minőségét és jellegzetességét a levegőben található oxigén hatására az átöntés, a szivattyúzás, a szállítás és a kirakodás szakaszában elveszítse. Ezek azok a műveletek, amelyek nagyobb gyakorisággal ismétlődnek akkor, ha a palackozásra a termőterületen kívül kerül sor.

4.6. Kapcsolat:

Az „Irpinia Colline dell’Ufita” OEM extra szűz olaj aroma- és ízjellemzői elsősorban a „Ravece” fajtából erednek, ami a 4.3. pontban meghatározott termőterületen történő termesztés során a terméknek a kesernyés és az erős harmonikus együttesével jellemezhető intenzív gyümölcsös ízt kölcsönzi, sajátosága a világosan felismerhető füves aroma, kimagasló zöldparadicsom és articsóka jegyekkel. A szóban forgó terület jellegzetességei, úgymint a mikroklíma, a talaj, valamint az Irpinia vidékén élő olíva-termelők évszázadok során egymásnak átadott, sajátos termesztési és előállítási technikái együttesen hozzájárulnak az igen jól felismerhető extra szűz olívaolajhoz.

Az enyhe, de néha kivételes lehűléssel jellemezhető éghajlat közvetlen hatása, valamint az olívaültetvények magas fekvésű területeken való elhelyezkedése voltak azok az alapvető tényezők, amelyek a téli és tavaszi fagyoknak, havazásoknak ellenálló „Ravece” fajta meghonosodását eredményezték. Olyan területről van szó, amelyen az olívat már a római időktől kezdve mintegy 20 %-os emelkedésű dombokon, többé-kevésbé agyagos, közepesen termékeny, vízben szegény talajon termesztik. Ez a talaj a magasabb pontokon meszes, márgás vagy agyagos eredetű alrétegekből, a sík részeken oldott, alluviális alrétegekből épül fel. A nem különösebben rideg telek és a nem túlzottan meleg nyarak az olajfa megtelepedéséhez az évszázadok során igen kedvező éghajlatot biztosítottak. A csapadék évente körülbelül 700 mm, a hőmérséklet ritkán süllyed nulla fok alá, néha nagyon rövid időre -4 °C-ra. Az átlaghőmérséklet 18 °C. E tényezők összessége játszik szerepet abban, hogy az olaj kémiai és érzékszervi tulajdonságai tekintetében minden más extra szűz olívaolajtól megkülönböztethető, ezáltal egyedivé, értékmentésre és védelemre méltóvá válik. Az arianói katedrális káptalanjának javai között a szőlőültetvény mellett már 1517-től szerepel olívaültetvény, és az olívatermesztésre való ösztönzés az Amando környékén lévő „fontana dell’oliveto” („olívaültetvény kútja”) földrajzi elnevezésből is kitűnik. Más dokumentumokban is szerepel a „szőlőültetvény és néhány olajfa Cerritóban” vagy „kert tizenegy gyönyörű olajfával”, „kert olajfakkal Ariano lankáin”, „olajfaliget a síkságon”. Az érintett területen az olívatermesztés a XIX. században jelentős fejlődésen ment keresztül, 1893-ban „29 működő olajprés vagy olajsajtoló van, egyesek belül, mások a lakott területen kívül” (Nicola Flammia: Storia della Città di Ariano [Ariano város története], 1893). Flammiatól tudjuk azt is, hogy a „legjobb fával borított földek S. Liberatore, Ottaggio, Cerreto, Viaggiano területén vannak”, azaz a tengerszint felett 400 m és 600 m magasság között. Az évenkénti termelés „Olaj, amforák, az amfora 50 000 tomolo – egykori dél-olasz úrmérték –, 2 265 gramm” és az ára 1,30 líra volt literenként, míg az amfora 3 lírába került. A „Ravece” jelző már megjelenik Diomede Carafa püspök által 1517-ben kiadott Platea „Urbis et foranea” című művében, ahonnan megtudhatjuk, hogy a San Matteo plébániatemplomban felépült San Nicola kápolna kertjében „ravece-ligetek” vannak. A jelző megismétlődik Donato

de Laurentiis püspök 1580-as „Pásztori látogatás” című művében, amelyben szintén megemlítik, hogy a kápolna „ravece-ligettel rendelkezik”.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: IS.ME.CERT.
Cím: Via G. Porzio — Centro direzionale
Isola G/1, Scala C, 13° piano, int. 98
80143 — Napoli
ITALIA
Tel. +39 0817879789
Fax +39 0816040176
E-mail: info@ismecert.it

4.8. Címkézés:

Az „Irpinia Colline dell'Ufita” Denominazione di Origine Protetta (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés) névnek meg kell jelennie a címkén világos, eltávolíthatatlan karakterekkel, a címke színétől elütő színnel úgy, hogy kifejezetten megkülönböztethető legyen a rajta lévő többi felirat együttesétől. A címkén ezenfelül szerepelnie kell az alábbiakban leírt logónak és az európai uniós OEM logónak. Az extra szűz olívaolaj logója egy arianói kézzel festett kerámia díszítéséről származó, 13 szirmú, sárga – narancssárga – barnásvörös – mélybarna színekből álló virágot ábrázol, ami körülöleli az „Irpinia Colline dell'Ufita” feliratot. A felirathoz „Post Medieval” betűtípust használnak, „Medium” tipográfiával, mélybarna alapon fehérrel. A kompozíció közepén vékony, narancsszínű kontúrral körülvett, fehér kör tartalmazza körkörös az „OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA D.O.P.” (EXTRA SZŰZ OLÍVAOLAJ OEM) feliratot, fehér alapon fekete „Rotis Semisans” betűkkel, „Extra bold” tipográfiával. Középen feketével a „RAVECE” felirat, egy régi karoling-beneventói írásformából származó kézírással. A fehér kör alatt, a virág külső részébe benyúlva Olaszország körvonalai láthatók, az Ufita vidékét jelölő barna ponttal. Megengedett a bio-módszerrel való előállításra történő utalás is.

