

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 197/09)

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

„COLLINE PONTINE”

EK-szám: IT-PDO-0005-0499-28.09.2005

OEM (X) OFJ ()

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 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Csoportosulás:

Név: Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Latina
Cím: Via Don Minzoni
04100 Latina LT
ITALIA
Tel. + 39 0773668957
Fax + 39 0773668957
E-mail: aspollatina@libero.it
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:

„Colline Pontine”

4.2. Leírás:

A termék extra szűz olívaolaj, amely az alábbi fizikai és kémiai jellemzőkkel rendelkezik:

KÉMIAI-FIZIKAI ÉRTÉKELÉS

Olajsavban kifejezett teljes savasság: legfeljebb 0,6 gramm 100 g olajban

Peroxid-mutató: legfeljebb 12

Polifenol-érték: legalább 100 mg/kg

Olajsav: legalább 72 százalék

ÉRZÉKSZERVI LEÍRÁS: színe az aranyos árnyalatú sárgától az intenzív zöldig terjed.

A szín az Itrana fajtájú olívbogyó betakarításának időszakához kötődik, amely a fokozatos érésnek köszönhetően novemberben kezdődhet és a következő év január 31-ig elhúzódhat. Ez a sajátosság teszi lehetővé a „Colline Pontine” extra szűz olívaolaj termelői és feldolgozóinak számára, hogy az olívbogyó betakarítását a különböző, évszaktól függő tényezők (az éghajlat alakulása, a termelt mennyiség) függvényében tervezhessék meg.

A „Colline Pontine” extra szűz olívaolajban szaglással közepesen erősen érezhető a zöld olíva gyümölcsös aromája, mandulás mellékízzel és jellegzetes, illatos fűjegyekkel; a jellemző illat a (zöld) paradicsom. Enyhén-közepesen kesernyés és erős.

ÉRZÉKSZERVI LEÍRÁS	KÖZÉPÉRTÉK
Hibák	0
Az olívbogyóra jellemző gyümölcsös íz	4–7
Kesernyés	3–5
Erős	3–5
Paradicsomos	3–6

A „Colline Pontine” OEM extra szűz olívaolajat az alábbi olívaolajfajtákból kell nyerni:

- „Itrana”: 50 % és 100 % között,
- „Frantoio” és „Leccino”: legfeljebb 50 %,
- Egyéb fajták: legfeljebb összesen 10 %.

4.3. Földrajzi terület:

A „Colline Pontine” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termesztési területe a Lazio tartományban, Latina megye területén található alábbi települések közigazgatási területét érinti:

Aprilia, Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cisterna di Latina, Cori, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Roccaforte, Rocca Massima, Rocca-secca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Spigno Saturnia, Terracina.

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 helyszínéül szolgáló termőföldeknek, a termesztőknek, a préselőknek és a palackozóknak 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:

A termékleírás többek között leírja, hogy talajművelésként felszíni mechanikai megmunkálás történik, amellyel a gyomnövények terjedését is korlátok között lehet tartani. Megengedett gyakorlat a gypepítés. A vegyi gyomirtás megengedett. A növény-egészségügyi védelmet az ellenőrzött védekezés módszerei szerint úgy kell végezni, hogy a kártevők elleni szerek maradványa az olívbogyóban a lehető legkisebbre csökkenthető vagy teljesen kiküszöbölhető legyen. Az olívaolaj nem haladhatja meg fánként a 100 kg-ot. Az olívbogyók betakarítását kézzel vagy géppel is lehet végezni, de azzal a megkötéssel, hogy a művelet során a bogyók ne maradjanak a földön. Mindenképpen használni kell hálót, a talajra természetesen lehullott olívbogyókat azonban tilos begyűjteni. A betakarítás az érés kezdetétől indul és január 31-én zárul le. Tilos olyan vegyszereket használni, amelyek a gyümölcs leválását előidéznek vagy elősegítik. Az olívbogyók szállítására lyukacsos és lemosható tartályokat kell használni. Használhatók rozsdamentes acéltartályok vagy más, lemosható és élelmiszer tárolására szolgáló anyagból készült tartályok azzal, hogy a bennük tárolt olívbogyó feldolgozásának még aznap

meg kell történnie. A begyűjtött olívbogyót a betakarítástól számított 48 órán belül minden esetben meg kell őrölni. Szigorúan tilos vegyi és/vagy biológiai adalékanyagokat, mechanikai adalékanyagokat (talkumot) használni, tehát a kivonáshoz csak olyan megbízható, olaj-előállító mechanikai és fizikai eljárások alkalmazhatók, amelyek az olaj sajátos jellemzőit hűen megtartják. Az olívbogyó levelét el kell távolítani, és meg kell mosni a kártevők elleni vegyszerek vagy más idegen anyagok esetleges maradványainak eltávolítása céljából. Az olaj kivonására olyan mechanikai és fizikai eljárások alkalmazhatók, amelyek a gyümölcs eredeti sajátos jellemzőit megtartják. A sajtolást legfeljebb 33 °C-on szabad végezni, legfeljebb 50 percig. Tilos az „újbóli préselés” néven ismeretes feldolgozási módszer. Tilos továbbá a kivonás során vegyi vagy biológiai hatású termékeket, valamint talkumot használni. Az olívbogyóból származó olaj nem haladhatja meg a bogyók súlyának 27 %-át. A „Colline Pontine” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olaj bio-módszerrel is előállítható. Kereskedelmi forgalomba hozatal céljára a „Colline Pontine” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olaj olyan sötét üvegből, kerámiából vagy rozsdamentes bádoglemezből készült edénybe csomagolható, amely a jogszabály előírásainak megfelel, amelyen az alább megjelölt címke szerepel és amelynek úrtartalma az 5 litert nem haladja meg. Megengedett a törvény által előírtaknak megfelelő szintetikus anyagból és laminált alumíniumlemezből készült egyadagos zacskó is, amelynek úrtartalma 10 ml, és a hatályos jogszabályok által megkövetelt tájékoztató feliratokon kívül szerepel rajta az ellenőrző szerv által adott sorszám is. Az olívbogyó termesztésének, valamint az „Colline Pontine” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállításának és palackozásának – a termék eredetének ellenőrzése céljából, valamint annak megakadályozására, hogy a szállítás oxidációt vagy károsodást, és a sajátos vegyi és érzékszervi tulajdonságok elvesztését okozhassa – a 4.3. pontban meghatározott termőterületen kell történnie. Ha a terméket a termőterületen kívülre szállítják, jelentősen megnő a napsugárzásnak, hőnek és a légköri oxigénnek kitett termék minőségében bekövetkező esetleges romlás kockázata.

4.6. Kapcsolat:

A „Colline Pontine” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj a területből és elsősorban az „Itrana” fajtából származó sajátosságokkal és jellemző tulajdonságokkal rendelkezik. Az „Itrana” másutt nem ennyire elterjedt, és a 4.3. pontban leírt területen természetesen olyan sajátos minőségi jellemzőket vesz fel, amelyek a „Colline Pontine” extra szűz olívaolajnak „markáns” és „sajátos” érzékszervi sajátosságokat kölcsönöz.

A „Colline Pontine” extra szűz olívaolaj a „harmonikus” szóval jellemezhető, amit jellemzőinek a homogenitás szempontjából is kedvező kivételes együtthatása eredményez. Ezért az olajat a fogyasztók igen széles skálája kedveli.

A 4.3. pontban meghatározott termőterületen a talaj geológiai szempontból a felső-kréta korszakhoz tartozó, többnyire tömör mészkőpadokból áll; ez a talaj, amely gyakran igen vékony művelhető réteggel rendelkezik, jó vízáteresztő képességű, és az év nagy részében száraz. Az éghajlat mediterrán, enyhe telek jellemzik, a hőmérséklet ritkán süllyed nulla fok alá. Az olívbogyó termesztése dominál Pontina megye dombvidékén, szinte folyamatos sávban húzódik végig Rocca Massima és Cori területétől délkeleti irányba Minturno és Castelforte településekig, Nápoly megye határáig.

Az Itrana olíva fajta, amelyet Gaetai olíva, Trana, Oliva Grossa, Cicerone névvel is illetnek, a „Colline Pontine” extra szűz olívaolaj termőterületén túlnyomó többségben van, a művelés alatt lévő fák 70 %-át egyedül ez a fajta teszi ki. Az Itrana fajta és a 4.3. pontban meghatározott terület között sajátos és ősi a kötődés. A Gaetai olíva szinonima e fajta termesztésének legrégebbi származási helyét jelöli, ahonnan – Gaeta, Itri és Formia vidékéről – később elterjedt a Pápai Államban, azaz Pontina megye egész dombos és hegyvidéki részén. Az Itrana fajtának egyenletes elterjedése a területen tehát több évszázados olíva termesztés eredménye. Múltán évszázadok óta szívesen fogyasztják a termék egy részét étkezési olívbogyóként (gaetai olívbogyó), az Itranát étkezési olívaaként is számon tartják. Mezőgazdasági szempontból – különösen a lépcsőzetes érés miatt – az olívbogyó betakarítása igen későinek minősül.

A talaj, a legjellemzőbb fekvés, az éghajlat és a fajtaösszetétel járul hozzá a „Colline Pontine” extra szűz olívaolaj legfőbb jellemzőjének, a kiegyensúlyozott, harmonikus ízvilágnak a kialakításához. Amennyiben az Itrana fajtát más olasz termőterületen termesztik, a kapott termék savas összetétele, polifenol-mennyisége és az ehhez tartozó kesernyés és erős jellemzők megváltoznak, amint ezt a Regione Lazio, Arsial Lazio, I.S.O.L. – Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura Sez. di Spoleto és az Università degli Studi di Roma „La Sapienza” (Lazio tartomány, Arsial Lazio, Olíva termesztési Kutatóintézet Spoletoi Részlege és a „La Sapienza” Római Tudományegyetem) a 2407/2001/EK rendelet értelmében az Európai Unió által finanszírozott, az olajminőség javítását célzó regionális program keretében a közelmúltban végzett kutatásai is bizonyították.

A „Colline Pontine” extra szűz olívaolaj jellegzetes, többé-kevésbé füves aromájú, amelyben a kesernyés és az erős íz jól adagoltan és kiegyenlítettan érzékelhető, valamint egyedülállóan más, a környező és távolabbi területeken nem tapasztalható „zöld paradicsom” zamat érzékelhető.

Ezeket a jellemzőket 1872-től kezdődően több fontos, nemzeti és nemzetközi elismerés, valamint számos történeti dokumentum és azok a talajtani-éghajlati és fajtajellemzők igazolták, amelyek az olajat érzékszervi tulajdonságainak harmóniája révén egyedülállóvá teszik. Pontina megyében, különösen a hegyek lába alatti dombvidéken, ahol a termőterület található, az olívaolaj termesztése mélyen kötődik a társadalmi szerkezethez, olyannyira, hogy évszázadokon át meghatározta a környék fejlődését és ennek következtében az idővel a területen egymást követő népek életét, rányomta bélyegét a környék szinte kizárólag az olajtermelésre alapuló gazdaságára is. Az éghajlat enyhe és kedvez az olajfának, a termőterületek hegyvidéki jellegűek vagy a hegyek lába alatt fekszenek, lehetnek sziklás, kavcsos vagy laza szerkezetű talajok, amelyek a Lepini, Ausoni és Aurunci hegyek földrajzi rendszeréhez kapcsolódnak. A talajok fekvése délkeleti, tengerre irányuló. A hegyrajzi rendszer jó 100 km-es szakaszon a tenger felé lejtő teraszt alkot, amely egyébként homogenitás és földrajzi körülmények szempontjából Olaszország egyik legegységesebb területe. Az olívaligetekben évszázadok óta igen jellemző a Lazio tartományban elterjedt „Itrana” fajta, amely azonban csak Latina megyében terjedt el ilyen komolyan (Sonnino és Itri települések olívaligeteiben a meglévő növényállomány 90 %-át teszi ki). A fák az erős szintkülönbségek miatt talajtani szempontból kevésbé előnyös környezet ellenére jól fejlődnek.

A Pápai Állam komolyan foglalkozott a mocsarak kérdésével, továbbá a latinai történeti levéltárában mindmáig őrzött ediktumában 10 tallér jutalmat helyezett kilátásba minden 100 elültetett olajfa után, így 1786-ban 48 901 hektárt ültettek be olajfával. A XVIII. századi földnyilvántartás is megerősíti az olívaolaj termesztés jelentős elterjedtségét. Az olasz állam mindig támogatta a helyi olívaolaj termesztést, óvta a kereskedelem viszontagságaitól, gondoskodott termékeinek különféle kiállításokon való részvételéről. A lecsapolások időszakában a területen termelt olaj továbbra is megjelent különböző eseményeken, nemzetközi kiállításokon, míg a fasizmus idején a kényszerű önellátás időszaka alatt – jóllehet hiányoztak a nemzetközi kapcsolatok – az olívaolaj termesztésben beruházások valósultak meg a Cattedre ambulanti di agricoltura (Mezőgazdasági vándortanszékek) által terjesztett legfrissebb technológiák szerint.

4.7. Ellenőrző szerv:

A kijelölt ellenőrző szerv magánszervezet

Név: 3A-PTA
Cím: Fraz. Pantalla
06050 Todi PG
ITALIA
Tel.: +39 07589572224
Fax: +39 0758957257
E-mail: certificazione@parco3a.org
honlap: <http://www.parco3a.org>

4.8. Címkézés:

Valamennyi edényt olyan záró szerkezettel kell ellátni, amely az első használatba vételkor megsérül. A „Colline Pontine” Denominazione di Origine Protetta (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés) névnek meg kell jelennie a címkén eltávolíthatatlan nagybetűkkel, a címke színétől elütő színnel úgy, hogy kifejezetten megkülönböztethető legyen a rajta lévő többi felirat együttesétől. A címkén a „Colline Pontine” feliratnak nagyobb betűkkel kell szerepelnie annál, mint amit a címkén és a hátoldali címkén lévő többi felirathoz használtak. A „D.O.P. denominazione d'origine protetta” (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés) feliratnak közvetlenül a „Colline Pontine” földrajzi név alatt kell szerepelnie, ez utóbbi névhez használt betűnagyság mérete azonos legyen. Megengedett ezenkívül névre, cégnévre vagy magán védjegyekre utaló megjelölések használata azzal a kikötéssel, hogy ez utóbbiaknak ne legyen dicséret jelentése, vagy ne legyenek alkalmasak a fogyasztó megtévesztésére. Gazdaság, majorság, tanya nevére, ezek területi elhelyezkedésére, valamint a termőterületen lévő olívaolaj termesztő gazdaságnál vagy ilyenek szövetségénél, illetve cégénél végzett csomagolására csak akkor lehet utalni, ha a terméket kizárólag a gazdaság részét képező olívaültetvényekben begyűjtött olívaolajból állították elő. A címke előlapján kötelező megjelölni az olívaolaj termesztésének évét. Megengedett a bio-módszerrel való előállításra történő utalás is. A „Colline Pontine” logó, amelynek színeképi jellemzőit és mutatóit a termékleírás részletesen előírja,

három sárga, dór stílusú, perspektivikusan ábrázolt oszlopból áll, amely felett az oszlopsornál nagyobb méretű, szürkészöld színezetű olajág helyezkedik el, háttérben dombok láthatóak. Mindezt „Colline Pontine” felirattal egy kör alakú kontúr foglalja magába. A jelképrendszer az ókori rómaiak előtti civilizációkra és a három, egymást követő hegyláncra, a Lepini, Ausoni és Aurunci hegyekre utal. A logót el lehet választani a címkétől azzal a feltétellel, hogy a címkével azonos oldalon szerepel.

