

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2010/C 77/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK <sup>(1)</sup> 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.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „SEGGIANO”

EK-sz: IT-PDO-0005-0561-30.10.2006

OFJ ( ) OEM ( X )

1. **Elnevezés:**

„Seggiano”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa:*

1.5. osztály. Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik*

A „Seggiano” extraszűz olívaolaj kizárólag olyan gyümölcsből készülhet, amely legalább 85 %-ban az „Olivastra Seggianese” fajtához tartozó növényekből álló olajfaültetvényekből származik, és amely az alábbi fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik:

Olajsavban, tömegszázalékban kifejezett teljes, maximális savasság: 0,50 %;

Peroxidok: legfeljebb 12 ppm;

K232: max. 2,20;

K270: max. 0,20;

Polifenolok összesen: 200 ppm-nél több;

Tokoferolok összesen: 100 ppm vagy annál több;

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Telítetlen zsírsavak százalékban: 78 % vagy annál magasabb;

Szín: sárgás árnyalatú zöld színből aranszínbe hajló;

Illat: friss, tiszta, határozott, gyümölcsös olívaillat, articsókára emlékeztető füves jegyekkel és fehérrhúsú gyümölcsök másodlagos aromájával;

Íz: tiszta, határozott, füves jegyekkel, amelyek felidéznek az illat összetevőit, jól harmonizáló kesernyés és pikáns ízzel;

Gyümölcsösségi medián: 2 felett.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):*

—

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:*

Az olajbogyó termesztése és a „Seggiano” extraszűz olívaolaj sajtolása kizárólag a földrajzi területen végezhető.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

A „Seggiano” extraszűz olívaolaj csomagolását a földrajzi területen lehet végezni annak elkerülése érdekében, hogy az ömlesztett formában történő szállítás során a termék sajátos jellemzői romoljanak vagy elveszenek.

Ma már köztudott, hogy az extraszűz olívaolaj romlásának legfőbb oka az oxigén, vagy általánosabb értelemben a levegővel való érintkezés, ezért az olaj tárolására sajátos, az átöntéstés a szállítás teltó előírások vonatkoznak. Az átöntés és a szállítás során elkerülhetetlen, hogy a termék a levegővel érintkezzen, és ez az olaj oxidációjához vezet.

3.7. *A címkzésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A címkén kötelezően szerepelnie kell az alábbi megjelöléseknek: a „Seggiano” oltalom alatt álló eredetmegjelölésnek, a „DOP” (OEM) vagy a „Denominazione di Origine Protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) feliratnak és a logónak, amelyen két koncentrikus kör belsejében egy stilizált olajbogyó rajza látható. A körvonal hiányzó részét a „Seggiano D.O.P” felirat teszi ki.



#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Seggiano” extraszűz olívaolaj előállításának területe Grosseto megye alábbi településeit foglalja magában: Arcidosso, Castel del Piano, Cinigiano, Roccalbegna, Santa Fiora, Seggiano, Semproniano és Castell’Azzara település egy része. Castell’Azzara településnek az előállítási területéhez tartozó részét a Fiora folyó, valamint a 4. és 34. számú országutak pontosan körülhatárolják.

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

##### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „Seggiano” extraszűz olívaolaj előállításának földrajzi területe Toscana déli részén, a Monte Amiata (tengerszint feletti magassága: 1 738 méter) vulkáni eredetű hegység délnyugati részén terül el. A domborzatnak ezt a szélső részét az a számos sziklatömb teszi kivételessé, amelyek a vulkáni lejtőkön nem, vagy csak nagyon ritkán bukkannak fel. Ez a két alacsonyabb dombvonulat, a Monte Labbro (tengerszint feletti magassága: 1 193 m) és a Monte Civitella (tengerszint feletti magassága: 1 107 méter) jellegzetessége. A földrajzi területet földtanilag a Monte Amiata késői pliocén korban és a negyedkorban, üledékes területeken kialakult vulkanikus tömbje határozza meg. A földrajzi terület éghajlati jellemzőit a Monte Amiata, valamint a Tirrén-tenger közelsége befolyásolja, az éves átlaghőmérséklet a legmagasabb területen fekvő Santa Fiora állomáson mért 12,3 °C és a legalacsonyabb területen található Manciano állomáson mért 13,4 °C között változik. Az éghajlat nedves, 1 000 mm feletti, hó formájában is hulló éves csapadékkal, amely az év folyamán intenzitását és gyakoriságát tekintve változó, azonban a lejtő fekvésének köszönhetően sohasem tart hosszú ideig.

##### 5.2. A termék sajátosságai:

A „Seggiano” extraszűz olívaolaj olyan finom olaj, amelynek illatában azonnal érezhető a friss, gyümölcsös és tiszta olívaillat, articsókajegyekkel és fehér húsú gyümölcsök aromájával. A szóban forgó olaj számos olyan sajátos és állandó jellemzővel rendelkezik, amely kedvező táplálkozási hatásait még az érzékszervi tulajdonságainál is jobban kiemeli, különös tekintettel magas antioxidáns-tartalmára (az úgynevezett másodlagos növényi hatóanyagok, amelyek körülbelül az összetétel 2 %-át alkotják). A termék polifenoltartalma literenként akár 450 mg, és a telítetlen zsírsavak (körülbelül 83–84 %-os) túlsúlyt képviselnek a telített zsírsavakkal szemben.

A Seggiano OEM előállításának területén készült, az „Olivastra Seggianese” fajtából származó olívaolaj telítetlenzsírsav-tartalma (palmitoleinsav, olajsav, linolsav, linolénsav, eikozénsav) magasabb, továbbá az olajban található sztearinsav mennyisége nagyobb, mint a megye többi területén előállított olajé.

##### 5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „Seggiano” extraszűz olívaolaj kémiai, fizikai és érzékszervi tulajdonságai erősen kötődnek a kultivár és a terület közötti szoros kapcsolathoz. A Monte Amiata hideg éghajlata és az, hogy az olajfaligetek régmúlt idők óta a hegység magas területeinek közelében terültek el, meghatározó szerepet játszottak abban, hogy az „Olivastra Seggianese” fajta meghonosodott és megerősödött a területen.

Az olajfa a terület egyik meghatározó tényezője. Az olajfa termesztésének meghonosodása ezeken a lejtőkön a tenger jótékony hatásának és a hosszabb ideig tartó napsütésnek köszönhető enyhe éghajlatnak és az ember munkájának köszönhető, aki szó szerint létrehozta a völgyekben a művelésre alkalmas talajt, földteraszokkal egyenlítőve ki a szintkülönbségeket és a talaj kézi feltörésével megelőzve annak túlzott lecsupaszodását. A szóban forgó területen az évszázadok során meghonosodott az „Olivastra Seggianese” nevű helyi kultivár, amelynek jellemzője egyedülálló hidegtűrő adottsága. Ez a jellemző nem egyszerűen csak biológiai különlegesség, hanem olyan jellegzetesség, amely ezt a növényt a területhez köti. A genotípus meghonosodása századokon át tartó folyamat eredménye, amely kizárólag a múltban bekövetkezett, erős téli és tavaszi fagyoknak és az intenzív havazásoknak történő ellenálló képesség kialakulásának köszönhető. A kultivár ezen a területen született, és a terület szinte teljes olíva termesztését képviseli.

Az 1550-es évekből származó történeti dokumentumok már kiemelték az olajfának a terület gazdaságában játszott szerepét, továbbá bírságot írtak elő az olajfák kitépése vagy kivágása esetén. A XVIII. században az új olajfák ültetése egyre jobban felgyorsult, amit a termék értékesítésének lehetősége segített elő. A terület ekkori fejlődését és átalakulását számos dokumentum és bizonyíték mutatja be.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege

— az alábbi internetes honlapon: [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

vagy

— közvetlenül a minisztérium honlapjának kezdőlapjára (<http://www.politicheagricole.it>) belépve, és a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti di Qualità” [Minőségi termékek], majd a „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (az 510/2006/EK rendelet szerint uniós vizsgálatnak alávetett termelési szabályok) menüpontra kattintva tekinthető meg.