

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti 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 305/12)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN

„RIVIERA LIGURE”

EK-sz.: IT-PDO-0117-1540-05.06.2000

OFJ () OEM (X)

1. A módosítással érintett termékleírás szakaszcímei:

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb (kérjük, határozza meg)

2. A módosítás típusa:

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3. **Módosítás(ok):**

3.1. *A termék leírása:*

Módosították a termelési előírást, a jellemző tulajdonságok esetében mediánértéket vezettek be, törölték a 6,5 pontos előírást (ami már jelentőségét veszítette), és bevezették a COI/T20 módszer 22. dokumentumában szereplő előírásokat.

3.2. *Az előállítás módja:*

A „Riviera del Ponente Savonese” kiegészítő földrajzi megnevezésben változott az olífafajták összetétele: a „Taggiasca” változat %-os aránya 60 %-ról 50 %-ra csökkent, míg az olaj előállításához használható egyéb fajták %-os aránya 40 %-ról 50 %-ra emelkedett.

Erre a módosításra azért volt szükség, mert az olívaültetvények jegyzéke által elrendelt, az ellenőrzés miatt szükséges helyszíni mintavétel és szemle szakaszában kiderült, hogy az eredetmegjelölés bejegyzése iránti kérelem benyújtásakor az egyes olífafajták százalékos arányát hibásan tüntették fel.

Az olajbogyószüret időpontját későbbre tették, így azt minden évben legkésőbb március 31-ig kell befejezni, mivel az olajbogyó termesztési területe a tengerparttól a dombvidékig és a völgyekig, akár 600–700 méteres tengerszint feletti magasságig terjed, és a szintkülönbség, a területre jellemző alaktani tulajdonságok – így a talaj dőlésszöge, valamint a napos órák száma –, továbbá a Liguriában termesztett hibrid olífafajták összehatásaként az érési, következésképp a szedési időszakra bizonyos fokú szakaszosság jellemző.

3.3. *Címkézés:*

Módosították a termelési előírás 7. cikkének (3) bekezdését olyan javításokkal, amelyek célja a fogyasztó pontosabb és jobb tájékoztatása: csak akkor engedélyezett az egyes vállalatok, birtokok, gazdaságok nevének feltüntetése, ha az olajat kizárólag az adott vállalat tulajdonában lévő olajfaültetvények terméséből állították elő, valamint feldolgozását és csomagolását is a meghatározott területen végezték.

3.4. *Egyéb:*

Az 1996-ban benyújtott összefoglaló lapon a 2081/92/EGK rendelet 17. cikkében foglaltak szerint kijelölt felügyeleti szerv, a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium ma már nem látja el az akkor meghatározott feladatokat, ennélfogva e feladattal az Unioncamere Liguria (székhelye: Via San Lorenzo 15/1, 16123 Genova GE, ITALIA) által koordinált Genovai, Savonai, Imperiai és La Speziai Kereskedelmi, Ipari, Kézműipari és Mezőgazdasági Kamarákat bízták meg. Az 510/2006/EK tanácsi rendelet 10. és 11. cikkében foglaltaknak megfelelően az előbb említett felügyeleti szerv ellenőrzi, hogy a termék megfelel-e a termékleírásnak. A felügyeleti szerv kijelölt állami hatóság.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„RIVIERA LIGURE”

EK-sz. : IT-PDO-0117-1540-25.06.2000

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. **A tagállam illetékes szerve:**

Név: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Cím: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA

Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Csoportosulás:

Név: Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta
Riviera Ligure
Cím: Via T. Schiva 29
18100 Imperia IM
ITALIA
Tel. +39 0183767924
Fax +39 0183769039
E-mail: info@consorziodoprivieraligure.it
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.5. osztály – Olajok és zsírok

4. Termékleírás:

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Elnevezés:

„Riviera Ligure”

4.2. Leírás:

A „Riviera Ligure” extraszűz olívaolaj az alábbi kémiai és érzékszervi (organoleptikus) tulajdonságokkal rendelkezik:

- maximális savasság: 0,80 %,
- peroxidok: ≤ 18 Meq O₂/kg,
- színe a sárgától a zöldessárgáig változhat,
- az organoleptikus értékeléshez használt jellemzők (COI/T.20/doc. sz. 22).

Érzékszervi értékelés esetén legnagyobb hibamedian = 0

Gyümölcsös: medianérték ≥ 3

Erős: legnagyobb medianérték ≤ 4

Keserű: legnagyobb medianérték ≤ 4

Édes: medianérték ≥ 4

4.3. Földrajzi terület:

A „Riviera Ligure” OEM előállítási területe Liguria közigazgatási területét foglalja magában.

4.4. A származás igazolása:

A gyártási folyamat minden egyes fázisát ellenőrizni kell, a be- és kikerülő termékekről pontos nyilvántartást kell vezetni. Ebből a célból az előállítási lánc valamennyi szereplőjének kötelező kitöltenie az ellenőrzési terv által előírt szállítási okmányokat. Minden egyes olajbogyó-, és/vagy olívaolaj-szállítmányt kísérőokmánnyal kell ellátni, amelyen fel kell tüntetni valamennyi, a 4.3 pont előírásai szerinti, a termék származását igazolni hivatott adatot; az ellenőrző vizsgálatok során a kísérőokmányokba történő betekintést a felügyeleti szervek részére biztosítani kell. Ily módon, valamint az erre szolgáló, a felügyeleti szerv által az olajfaültvényekről, a termelőről, a présüzemekről és a palackozókról vezetett lajstromba történő bejegyzés által biztosított a termék nyomon követhetősége. A felügyeleti szerv a megfelelő lajstromokba bejegyzett valamennyi magán-, és jogi személynél, a vonatkozó ellenőrzési tervekben foglaltak szerint ellenőrzi a termelési előírások betartását.

4.5. Az előállítás módja:

A „Riviera Ligure” extraszűz olívaolaj a meghatározott földrajzi területen, minden év március 31. előtt, közvetlenül az olajfákról szüretelt egészséges olajbogyókból készül. Az olajbogyókat közvetlenül a fáról, kézzel vagy mechanikus eszközökkel szedik. A termék előállítására szakosodott olajfaültetvényeken hektáronként legfeljebb 7 000 kg olívaolajat lehet előállítani, az olajhozam pedig nem haladhatja meg a 25 %-ot. A kinyeréshez kizárólag olyan mechanikus vagy fizikai eljárások alkalmazhatók, amelyek eredményeképpen az előállított olaj megőrzi a gyümölcs eredeti sajátos minőségi tulajdonságait.

Az olajfák elrendezésének, az ültetvények formájának és az öntözőrendszereknek a hagyományokhoz hűnek kell lenniük, vagy legalábbis olyannak, hogy ne változzanak meg a Riviera Ligure OEM előállítására szánt olajbogyó, illetve olívaolaj tulajdonságai. Ennélfogva az előállítási leírásban feltüntetett földrajzi területen fekvő olyan olajfaültetvények felelnek meg a célnak, amelyek közepes vagy erős lejtésű domboldalakon találhatóak, túlnyomórészt teraszos elrendezésűek és talajuk az anyakőzet mészköszikláról történt leválása nyomán keletkezett.

A „Riviera dei fiori” földrajzi jelöléssel kiegészített „Riviera Ligure” OEM extraszűz olívaolaj előállításához a termelési előírásban meghatározott földrajzi területen elhelyezkedő olyan olajfaültetvények felelnek meg, amelyek többé-kevésbé lejtősek, teraszos elrendezésűek, talajuk az anyakőzet mészkösziklájáról történő leválást követő rétegződés útján keletkezett (eocén kor), közepesen kötött, a magasabban fekvő területeken inkább lazának mondható.

A „Riviera del Ponente Savonese” földrajzi jelöléssel kiegészített „Riviera Ligure” OEM extraszűz olívaolajat a termelési előírásban meghatározott földrajzi területen elhelyezkedő olyan olajfaültetvények gyümölcséből lehet előállítani, amelyek – az Albenga síkság kivételével – domboldalon terülnek el, teraszos elrendezésűek talajuk mészkő eredetű anyasziklából keletkezett, amelyből az időjárási tényezők és a vízfolyások hatására közepesen kötött, általában mélyrétegű talaj jött létre, ami a magasabban fekvő területeken található palának köszönhetően lazább, és nagyobb a vízáteresztő képessége. A „Riviera di Levante” földrajzi jelöléssel kiegészített „Riviera Ligure” OEM extraszűz olívaolaj előállításához a termelési előírásban meghatározott földrajzi területen elhelyezkedő olyan olajfaültetvények felelnek meg, amelyek domboldalon terülnek el, teraszos elrendezésűek, a part menti szakaszokon a miocén és eocén korokban keletkezett száraz falakra támaszkodnak, talajuk a belső oldalon jobbra mészköszikla eredetű, a part menti területeken inkább palás-homokos anyakőzetből keletkezett. A belső részen található földterületek közepesen kötöttek és jó agyagtartalommal jellemezhetők, a part menti területek inkább lazák, jobbra homokosak.

4.6. Kapcsolat:

A termék különleges tulajdonságai a talaj- és éghajlati tényezők következtében alakultak ki: a liguriai olaj egyedi tulajdonságai ugyanis a környezeti tényezőknek és a területen termesztett hibrid olívaolajfajtáknak köszönhetőek.

A Liguriában termesztett olívaolajfajták, a klíma és a terület, azaz a környezeti tényezők, valamint a liguriai olívaolajfajták szakaszos beérése azok a tényezők, amelyeknek az édes és a könnyed gyümölcsös vonások egyensúlyából létrejött „Riviera Ligure” OEM extraszűz olívaolaj egyedi tulajdonságai köszönhetőek.

A termék és a földrajzi terület kapcsolatát támasztja alá az a tény is, hogy ezek a kizárólag Liguriában termesztett olívaolajfajták az Olaszországban termő változatok közül a legmagasabb olajsavtartalmúak között vannak – ami a termelt olívaolajfajtákon kívül a klímának és a termesztés (különösképpen a szüretelés) módjának, továbbá a terület hegyrajzi sajátosságainak köszönhető.

A hagyományok szerint az olajfákat a bencés szerzetesek terjesztették el, ők válogatták ki a kora középkorban a területen termesztett fajtákat, tökéletesítették a termelési technikákat, és mutatták meg, hogyan kell a teraszos földeket művelésbe vonni a száraz falak megépítésével. A liguriai riviérán előállított olívaolaj kereskedelmére már a Genovai Köztársaság közigazgatási és ellátási okmányaiban is találunk utalást: az 1593-tól működött Olívaolaj-termelők Bírósága a termék nyilvántartását illetően azzal biztosította a pártatlanságot, hogy arra kötelezte a liguriai termelőket, hogy az előállított olaj adott részét előre meghatározott áron értékesítsék.

Egyes XVII. századi dokumentumokból kiderül, hogy Ligur-tengeri partvidékről származó olívaolajat a Milánói hercegség és a Savoyai fejedelmi család megrendelésére is szállították.

A liguriai olívaolaj előállításának hagyományai a XVIII. században megszilárdultak, és virágzásnak indult a helyi olaj értékesítése, főként a Genovától nyugatra fekvő vidékeken (Ponente). Egyes élelmiszeripari kézikönyvekből tudjuk, hogy a tizenhetedik század végén a liguriai olaj már külföldön is ismert volt. Erre az időszakra tehető a „Riviera Ligure” elnevezés megjelenése és ez idő tájt került Liguria a Savoyai-család fennhatósága alá, így a genovai riviéra nevet felváltotta a liguriai riviéra elnevezés, amely kiegészült a „nyugati” (Ponente) és „keleti” (Levante) kifejezésekkel, amelyek Genova központi elhelyezkedésére utalnak. A vidék olívaolajtermesztése a „Riviera” megkülönböztető elnevezést közvetlenül Itália egyesítése után kapta, amikor kialakultak Liguria jelenlegi – azaz Nizzát és környékét már nem tartalmazó – földrajzi határai.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Camere di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Genova, Savona, Imperia e La Spezia coordinate da Unioncamere Liguria

Cím: Via San Lorenzo 15/1
16123 Genova GE
ITALIA

Tel. +39 010248521

Fax +39 0102471522

E-mail: unione.liguria@lig.camcom.it

4.8. Címkézés:

A „Riviera Ligure” eredetmegjelölést jól olvashatóan, letörölhetetlen betűkkel, a címkén megjelenő összes többi felirattól jól megkülönböztethető módon kell feltüntetni, és közvetlenül utána az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” feliratnak kell szerepelnie.

Tilos bárminemű, nem kifejezetten előírt minősítést feltüntetni, beleértve a következő kifejezéseket is: típusú, ízű, használatos, szelektált, válogatott és hasonló.

Mindazonáltal megengedett azon olyan – nevekre, társasági formákra vagy magántulajdonban lévő márkajelzésekre utaló – jelölések használata, amelyeknek nincs dicsérő vagy a fogyasztókat megtévesztő jelentése.

A címkén kötelező feltüntetni az olívaolaj előállításához használt olajbogyó évjáratát.
