

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни**

(2011/С 133/07)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета <sup>(1)</sup>. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

## РЕЗЮМЕ

## РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

## „VULTURE“

ЕО №: IT-PDO-0005-0452-09.03.2005

ЗНП ( X ) ЗГУ ( )

Настоящото резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

**1. Отговорен орган в държавата-членка:**

Наименование: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali  
Адрес: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA

Тел. +39 0646655104  
Факс +39 0646655306  
Електронна поща: sacco7@politicheagricole.it

**2. Асоциация:**

Наименование: Soc. coop. Rapolla Fiorente  
Адрес: Via Piano di Chiesa  
85027 Rapolla PZ  
ITALIA

Тел. +39 0972760200  
Факс +39 0972761535  
Електронна поща: —  
Състав: Производители/преработватели ( X ) Други ( )

**3. Вид продукт:**

Клас 1.5: Масла и мазнини — Необработено маслиново масло „екстра качество“

**4. Спецификация:**

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

<sup>(1)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

#### 4.1. Наименование:

„Vulture“

#### 4.2. Описание:

При разфасоване необработеното маслиново масло „Vulture“ „екстра качество“ има следните физични, химични и органолептични характеристики:

Киселинност, изразена като олеинова киселина  $\leq 0,5 \%$ ;

Пероксидна стойност (mEq O<sub>2</sub>/kg):  $\leq 11$ ;

Общо полифеноли:  $\geq 150$ ;

K232:  $\leq 2,0$ ;

Цвят: кехлибареножълт със зелени нюанси;

Аромат/вкус

Плодов: средна стойност 4—6 със слаби нотки на окосена трева;

Домат: средна стойност 4—6;

Горчивина: слаба/умерена, средна стойност 2—4;

Пикантност: слаба/умерена, средна стойност 2—4.

#### 4.3. Географски район:

Районът на производство и преработка на продуктите, обхванати от защитеното наименование за произход „Vulture“, включва цялата административна територия на общините Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra и Venosa.

#### 4.4. Доказателство за произход:

Проследяването на продукта е гарантирано посредством поредица от задължения, които производителите трябва да изпълняват. Отговорният инспекционен орган ще води списък на земеделските производители, предприятията за производство и за бутилиране на маслото, за да се гарантира проследяването и произхода на продукта със ЗНП.

Производителите на маслини и предприятията за производство и за бутилиране на маслото трябва първо да се регистрират в системата за наблюдение за производството на маслиново масло със ЗНП „Vulture“, като подадат искане към инспекционния орган и предоставят всички необходими данни за идентифициране на маслиновите насаждения и на предприятието за преработка и/или за бутилиране. След извършването на проверки инспекционният орган вписва маслиновите насаждения и предприятието за преработка и/или за бутилиране в съответните регистри, при условие че са изпълнени изискванията на тези спецификации и на механизма за наблюдение.

Маслините, добивани от маслиновите насаждения, които предварително са вписани в съответния регистър, и предназначени за производство със ЗНП, се обозначават в контейнери, транспортират се, получават се и преди преработката се съхраняват отделно в предприятието за производство на масло. Производителят на маслини ежегодно съобщава на инспекционния орган количеството на добитите маслини и данните на предприятието за производство на масло, на което са доставени.

Предприятието за производство на масло получава маслините и издава на производителя на маслините квитанция, в която се посочва съответното количество маслини и насажденията, от които произхождат те, след проверка дали въпросните насаждения са вписани в съответния регистър.

През периода на съхранение, който предхожда пресоването, маслините се обозначават със знаци/етикети. След пресоването на маслините се получават еднородни партиди маслиново масло, което е разделено въз основа по-специално на квитанциите, срещу които маслините са доставени от производителите.

Предприятието за производство на масло ежегодно съобщава на инспекционния орган количеството на произведеното масло, както и съответните партиди, производители на маслини и количества маслини.

Съхраняват се данни за всяка партида маслиново масло по време на търговските трансфери и опаковане, като партидният номер се отбелязва на всеки документ за трансфер и/или бутилиране.

#### 4.5. Метод на производство:

Необработеното маслиново масло „екстра качество“ със ЗНП „Vulture“ се произвежда чрез пресоване на плодове от следните сортове маслинови дървета в маслиновите насаждения: културен сорт „Ogliarola del Vulture“, който трябва да представлява най-малко 70 % от дърветата в маслиновите насаждения, и сортовете „Coratina“, „Cima di Melfi“, „Palmarola“, „Provenzale“, „Leccino“, „Frantoio“, „Cannellino“ и „Rotondella“, при условие че заедно или поотделно те не надвишават 30 % от насажденията.

Отглеждането на маслиновите насаждения в географския район Vulture се отличава с традиционни характеристики в района на производство — особено от гледна точка на разстоянията на засаждане и методите на отглеждане. Подрязването трябва да се извършва ръчно, като има възможност за използване на пневматично оборудване. Допустимото максимално количество на добитите маслини от хектар е 8 тона. Разрешеният добив на маслиново масло е не повече от 20 % от теглото на доставения продукт. Маслините се берат от началото на зреенето до 31 декември. Не е разрешено събирането на маслините, които са паднали по естествен начин, нито използването на постоянни мрежи за прибиране на реколтата. Забранени са също така продукти, които предизвикват преждевременно падане. Маслините трябва да бъдат транспортирани до предприятието за производство на масло в деня, в който са обрани, като за целта се използват пластмасови касети с отвори с вместимост до 25 kg маслини или контейнери (големи пластмасови касети с отвори с вместимост до 400 kg маслини). Маслините трябва да се съхраняват в предприятието за производство възможно най-кратко — най-много 24 часа — и на добре проветрявано място. В процеса на пресоване на маслините и екстрахиране на маслото не се допуска използването на химически, биохимически или механични продукти, например талк. Не се разрешава двойното центрофугиране на маслиновата паста без прекъсване. Пресоването трябва да се извършва при максимална температура от 27 °C за период от най-много 40 минути. Маслото трябва да се съхранява в тъмни помещения в района на произход в неръждаеми стоманени контейнери или в подземни контейнери за съхранение, покрити с неръждаема стомана, керамични плочки, стъкло или епоксидна боя. То трябва да се съхранява при температура 10—18 °C.

Всички дейности, свързани с продукта със ЗНП „Vulture“, а именно — производството и преработката на маслините и съхранението на маслото трябва да се осъществяват в границите на района на производство. Разфасоването може да се извършва в района на производство или извън него, но във всички случаи трябва да се гарантират наблюдението и проследяемостта, като в транспортните документи винаги се посочва партидата на маслиновото масло и предприятието, което го е произвело. Необработеното маслиново масло „екстра качество“ със ЗНП „Vulture“ може да се произвежда чрез биологични практики.

#### 4.6. Връзка:

Определеният географски район се характеризира и е известен под наименованието Monte (планина) Vulture — угаснал вулкан, който се намира в централната част на Южните Апенини, на приблизително 60 km от морското крайбрежие. Маслиновите насаждения, използвани за производството на маслиновото масло „Vulture“, са разположени по източния и югоизточния склон на Monte Vulture, тъй като планината оказва въздействие върху микроклимата и ги защитава от студените зимни ветрове. Надморското равнище на определения район е между 400 и 700 метра, а микроклиматът е подчертано континентален, обикновено с продължителни студени зими и кратки и често сухи лета.

Средногодишното количество на валежите е 750 mm, като достига върхови стойности от 1 000 mm в по-отдалечените от морето райони. Валежите са съсредоточени най-вече през есента и зимата, като значително количество от тях пада в началото на пролетта, въпреки че през късната пролет и през лятото също не липсват валежи. Средногодишната температура варира между 14 и 15 °C, като най-студените месеци са януари и февруари. Средната температура през тези месеци е 4—6 °C, а често пада и под нулата. Тези климатични условия са на границата на оцеляване на маслиновите насаждения, които в най-високата си част граничат с райони, засяти с кестени. Много автори посочват, че относително студеният климат в района на производство е причина за по-високото съдържание на полифеноли в маслиновото масло. Вулканичната почва е особено плодородна благодарение на своя произход от вулканични левтоцитови туфи, които са богати на фосфорен пентоксид, поташ и варовик, както и на оптималното съдържание на органични вещества (около 6 %). Според изследване, проведено от университета Basilicata, сдружението Metapontum Agrobios и Регионалният департамент по земеделие и развитие на селските райони, почвите в района Vulture са богати на обменен калий (средно над 450 ppm), обменен калций (средно над 3 000 ppm) и обменен магнезий (средно над 170 ppm). В дърветата калият се съдържа главно в клетъчните кухни под формата на йони. Той участва в образуването на въглехидратите и белтъчините и в процесите на поглъщане, дишането и движението на водата в дърветата. Друг фактор, който характеризира района и наименованието, е наличието на местния

сорт маслини „Ogliarola del Vulture“, който в течение на векове е отглеждан по естествен начин и с помощта на производителите на маслини, а в днешно време заема определения географски район. „Ogliarola del Vulture“ не е могъл да се разпространи на по-големи надморски височини поради суровите зими, нито в по-топлие райони, където виреят по-производителни сортове с по-силни и устойчиви към високите температури дървета. Различни автори доказват, че съществува взаимовръзка между произхода на даден сорт и неговата температурна поносимост: местните сортове от по-студените райони проявяват по-малка поносимост към високите температури, докато местните сортове от по-топли места проявяват по-голяма поносимост и обратно. По тази причина сортът „Ogliarola del Vulture“ заема единствено района на производство на маслиновото масло със ЗНП „Vulture“. За Vulture маслиновото дърво не е само производствен ресурс, но също така елемент, който характеризира пейзажа и околната среда, като осигурява и защита срещу природни бедствия, каквито често засягат района. Благодарение на своето местоположение по слънчевите източни и южни склонове на Monte Vulture маслиновите дървета заемат наклонени земни участъци и тяхното влияние върху защитата на почвата е също толкова важно, колкото и на гористия район на планината. С други думи те спомагат за опазването на хидроложката стабилност на района и селищата, като заемат земни участъци, които поради естеството на наклона не биха могли да бъдат използвани за други видове обработка. Маслиновото дърво се отглежда в района на Vulture още от древността — това е видно от различни исторически документи в държавния архив в Potenza, където се съхраняват статистически данни и исторически сведения, описващи района и отглеждането на маслинови дървета в него. Документацията показва, че отглеждането на маслини и производството на маслиново масло във Vulture имат дълга история и с течение на времето са станали все по-важни за икономиката на района.

#### 4.7. Инспекционен орган:

Наименование: C.C.I.A.A. di Potenza  
Адрес: Corso XVIII Agosto 34  
85100 Potenza PZ  
ITALIA

Тел. —

Факс —

Електронна поща: —

#### 4.8. Етикетирание:

Маслиновото масло със ЗНП „Vulture“ трябва да се предлага на пазара в стъклени съдове или метални кутии с максимална вместимост от 5 литра. Продуктът може да бъде опакован също така в пакетчета за еднократна доза. Върху етикетите трябва да бъде ясно обозначено следното:

Върху етикетите трябва да бъде ясно обозначено следното:

- наименованието „Vulture“, а на реда под него — думите „olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta“ („защитено наименование за произход на необработено маслиново масло екстра качество“) или „olio extravergine di oliva DOP“ („ЗНП на необработено маслиново масло екстра качество“),
- името и фамилията на производителя или фирменото наименование и адреса на предприятието за бутилиране,
- количеството маслиново масло в съда,
- думите „olio imbottigliato dal produttore all'origine“ („маслиново масло, бутилирано от производителя на мястото на производство“) или „olio imbottigliato nella zona di produzione“ („маслиново масло, бутилирано в района на производство“), ако маслиновото масло е бутилирано от трета страна,
- годината на производство,
- срока на годност,
- производствената партида.

Към защитеното наименование за произход не могат да се добавят никакви географски препратки освен изрично определените. Може да се посочват предприятия, фирмени наименования и частни търговски марки, при условие че няма риск от заблуда на потребителя. Размерът на шрифта на тези препратки следва да бъде на половина на използвания за думата „Vulture“.

Ако маслиновото масло е произведено чрез биологични практики, това може да бъде упоменато.

Когато опаковката представлява пакетчета за еднократна доза, върху продукта трябва да бъде отбелязано защитеното наименование, партидният номер, годината на производство и серийният номер, който е определен от инспекционния орган.

Думата „Vulture“ трябва да бъде представена по следния начин:

- шрифт: Korinna regular,
- размер на първата и последната буква: 24,3,
- цвят на най-горния слой на буквите: gold 872 U,
- размер на буквите по средата: 17,9,
- цвят на сянката на буквите: Pantone 8580 cv,
- цвят на рамката: Pantone 8580 cv.

Разрешава се използването от опаковчиците на контраетикети и етикети на гърлото на бутилката.



VULTURE

---