

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin**

(2011/C 133/07)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

## PŘEHLED

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006****„VULTURE“****č. ES: IT-PDO-0005-0452-09.03.2005****CHOP ( X ) CHZO ( )**

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

**1. Příslušný orgán členského státu:**

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

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

**2. Skupina:**

Název: Soc. coop. Rapolla Fiorente  
Adresa: Via Piano di Chiesa  
85027 Rapolla PZ  
ITALIA

Tel. +39 0972760200  
Fax +39 0972761535  
E-mail: —  
Složení: producenti/zpracovatelé ( X ) jiné ( )

**3. Druh produktu:**

Třída 1.5 – Oleje a tuky – Extra panenský olivový olej.

**4. Specifikace:**

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

#### 4.1 Název:

„Vulture“

#### 4.2 Popis:

Extra panenský olivový olej „Vulture“ při balení vykazuje následující fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti:

kyselost vyjádřená v kyselině olejové  $\leq 0,5$  %,

peroxidové číslo (mEq O<sub>2</sub>/kg):  $\leq 11$ ,

celkové množství polyfenolů:  $\geq 150$

K232:  $\leq 2,0$

barva: jantarově žlutá se zeleným nádechem,

vůně/chuť

Ovocná chuť a vůně: medián 4–6 a jemný nádech vůně pokosené trávy,

rajče – medián 4–6,

jemně/mírně hořká – medián 2–4,

jemně/mírně pikantní – medián 2–4.

#### 4.3 Zeměpisná oblast:

Oblast produkce a zpracování produktu s chráněným označením původu „Vulture“ zaujímá celé správní území obcí Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra a Venosa.

#### 4.4 Důkaz původu:

Sledovatelnost původu a zpracování produktu je zajištěna řadou náležitostí, jež musí producenti splnit. Pověřený kontrolní subjekt provede seznam zemědělců, lisoven a stáčíren s cílem zaručit sledovatelnost a původ produktu s CHOP.

Pěstitelé oliv, lisovny a stáčírny se musí předem přihlásit do systému, jehož prostřednictvím se kontroluje produkce oleje „Vulture“ CHOP, a to tak, že kontrolnímu subjektu předloží žádost a dodají všechny nezbytné údaje k identifikaci olivového háje a zpracovatelského zařízení a/nebo stáčírny. Kontrolní subjekt poté, co ověří, že jsou splněny všechny náležitosti stanovené touto specifikací a kontrolním mechanismem, zapíše olivový háj a zpracovatelské zařízení a/nebo stáčírnu do příslušných rejstříků.

Olivy pro produkci olivového oleje s CHOP, jež byly sklizeny v olivových hájích předem zapsaných do příslušného rejstříku, jsou před drcením identifikovány v kontejnerech, přepravovány, přebírány a skladovány odděleně. Pěstitel oliv každoročně sděluje kontrolnímu subjektu jakost vyprodukovaných oliv a lisovnu, do které byly dodány.

Lisovna olivy převezme a pěstiteli oliv vydá příslušné potvrzení o dodání s uvedením množství a olivového háje, kde byly olivy vypěstovány, přičemž ověří, že daný olivový háj je zapsán v příslušném rejstříku.

Olivy jsou před lisováním uskladněny a identifikovány pomocí štítků. Po vylisování se vytvoří stejnorodé šarže oleje s výslovným odkazem na potvrzení o dodání oliv vydaná jejich pěstitelům.

Lisovna každoročně kontrolnímu subjektu sděluje produkci oleje včetně příslušných šarží, producenty oliv a množství dodaných oliv rozdělená do šarží.

Pro každou šarži oleje se během přesunu v rámci obchodování a balení vede záznam, ve kterém je na každém potvrzení o přepravě a/nebo stáčení uvedeno číslo šarže.

#### 4.5 Metoda produkce:

Extra panenský olivový olej „Vulture“ CHOP se získává lisováním následujících odrůd oliv pěstovaných v olivových hájích: z alespoň 70 % odrůdy „Ogliarola del Vulture“; používat se mohou rovněž následující odrůdy: „Coratina“, „Cima di Melfi“, „Palmarola“, „Provenzale“, „Leccino“, „Frantoio“, „Cannellino“ a „Rotondella“, jež se pěstují v olivových hájích o rozloze nepřevyšující 30 % celkové plochy. Používají se jak samostatně, tak jako směsi.

Pěstování oliv v zeměpisné oblasti „Vulture“, zejména pokud jde o způsob sadby a pěstění v olivových hájích, se již v oblasti produkce stalo tradicí. Prořezávání musí být ruční s možností využití pneumatických nástrojů. Maximální produkce oliv nesmí překročit 8 tun na hektar. Maximální výtěžek oleje nesmí překročit 20 % hmotnosti dodaného produktu. Sklizeň probíhá od začátku dozrání oliv do 31. prosince. Je zakázána sklizeň samovolně spadlých oliv a sklizeň s využitím trvale instalovaných sítí. Je rovněž zakázáno používat předčasně spadlé plody. Olivy se do lisovny musí přepravit v den sklizeň, a to v prodyšných plastových bedničkách s maximálně 25 kg oliv nebo v kontejnerech (v plastových prodyšných bednách s maximálně 400 kg oliv). Skladování oliv v lisovně musí být co nejvíce omezeno, tj. nesmí překročit 24 hodin a musí být při něm zajištěno větrání. Při lisování oliv a extrakci oleje je zakázáno používat chemicky, biochemicky a mechanicky působící prostředky, jako např. mastek. Není dovoleno dvojí odstředění olivové hmoty bez přerušení. Mísení se musí provádět při maximální teplotě 27 °C po dobu nejvýše 40 minut. Olej se musí uskladnit v oblasti původu, na nepřímě osvětlených místech, v nádobách z nerezové oceli nebo v nádobách, jež se zahrabou do země a jsou pokryty vrstvou nerezové oceli, keramickými dlaždicemi, sklem nebo epoxidovým lakem. Teplota, při níž se produkt skladuje, nesmí přesáhnout 18 °C a nesmí klesnout pod 10 °C.

Všechny operace v souvislosti s produktem „Vulture“ CHOP, tj. produkce, zpracování oliv a uskladnění oleje, musí probíhat v oblasti produkce. Produkt se může balit v oblasti produkce i mimo ni. V každém případě musí být zajištěna kontrola a sledovatelnost, přičemž se na potvrzení o přepravě vždy uvede dávka oleje a lisovna. Extra panenský olivový olej „Vulture“ CHOP je dovoleno získávat ekologickou metodou.

#### 4.6 Souvislost:

Vymezená zeměpisná oblast je známá pod názvem hory „Vulture“, vyhaslé sopky v centrální oblasti jižních Apenin zhruba 60 km od moře. Pozemky osázené olivovými háji pro produkci oleje „Vulture“ se nacházejí na svazích hory Vulture orientovaných na východ až jihovýchod, neboť hora ovlivňuje mikroklima a olivové háje chrání před zimními studenými větry. Vymezené území se rozkládá v nadmořské výšce 400 až 700 m.n.m. a má jedinečné mikroklima, jež charakterizuje kontinentální ráz počasí s obvykle dlouhou a studenou zimou a krátkým a často suchým létem.

Průměrné srážky dosahují 750 mm ročně a v samém vnitrozemí až 1 000 mm. Prší zejména v období pokročilého podzimu, avšak nezanedbatelné jsou rovněž srážky začátkem jara. Jistý podíl srážek spadne i koncem jara a v létě. Průměrná roční teplota kolísá mezi 14 a 15 °C, přičemž nejchladnějšími měsíci jsou leden a únor s průměrnými teplotami mezi 4 a 6 °C. Teploty často klesnou i pod bod mrazu. Jedná se o klimatické podmínky, jež jsou pro přežití olivovníků limitní. V nejvyšších oblastech již olivové háje sousedí s kaštanovými porosty. Spíše chladné klima v oblasti produkce podle mnohých autorů způsobuje vyšší obsah polyfenolů v oleji. Půda sopečného původu je zvláště úrodná díky tomu, že vznikla ze sopečných tufů bohatých na oxid fosforečný, potaš a vápník a že v ní jsou poměrně významně zastoupeny organické látky (cca 6 %). Podle výzkumů univerzity Università della Basilicata, ústavu Metapontum Agrobios a regionálního odboru pro zemědělství a rozvoj venkova jsou půdy v oblasti Vulture bohaté na výměnný draslík (v průměru nad 450 ppm), na výměnný vápník (v průměru nad 3 000 ppm) a na výměnný hořčík (v průměru nad 170 ppm). Draslík je v rostlině obsažen v iontové formě především v buněčných dutinách a působí při tvoření sacharidů a proteinů a při procesech asimilace, dýchání a pohybu vody v rostlině. Dalším rysem, který charakterizuje území

a označení původu, je přítomnost odrůdy „Ogliarola del Vulture“, jež je autochtonní a byla během staletí přirozenou cestou i s pomocí pěstitelů oliv vyšlechtěna a nyní se ve vymezené zeměpisné oblasti pěstuje. Odrůda se nemožila rozšířit do vyšších nadmořských výšek kvůli tuhé zimě a do teplejších oblastí kvůli přítomnosti výnosnějších odrůd s mohutnějšími rostlinami, jež jsou odolnější vůči vysokým teplotám. Různí autoři totiž prokázali, že existuje vztah mezi původem odrůdy a snášenlivostí vůči teplotám. Původní odrůdy v chladnějších oblastech vykazují menší snášenlivost vůči vysokým teplotám, zatímco původní odrůdy v teplejších oblastech jsou snášenlivější a opačně. Odrůda „Ogliarola del Vulture“ se tudíž pěstuje pouze na území produkce oleje „Vulture“ CHOP. V oblasti Vulture olivy nejsou pouze výnosným zdrojem, ale rovněž rysem, který charakterizuje identitu krajiny a prostředí tohoto území a chrání ho před kalamitnými důsledky počasí, jichž toto území bohužel není ušetřeno. Jelikož stromy olivovníku rostou na svažitéch pozemcích hory Vulture orientovaných na jihovýchod, chrání tyto stromy půdu stejně významně jako les na horách. Jinými slovy, chrání hydrogeologickou stabilitu území a lidských obydlí tím, že jsou vysázeny na pozemcích, které by jinak pro svou svažitost nebyly využitelné pro pěstování jiných rostlin. Olivy v oblasti hory Vulture jsou součástí tamní kultury od starověku, jak je patrné z různých historických dokumentů, jež lze nalézt ve státním archivu v Potenze, kde jsou zachovány různé historické statistiky a zprávy s popisy tohoto území a pěstování oliv. Z této dokumentace je zřejmé, že olivy a jejich produkce jsou v oblasti hory Vulture známy již od dávných dob. Rozvoj této produkce postupně získával v hospodářských souvislostech území na stále větším významu.

#### 4.7 Kontrolní subjekt:

Název: C.C.I.A.A. di Potenza  
Adresa: Corso XVIII Agosto 34  
85100 Potenza PZ  
ITALIA

Tel. —  
Fax —  
E-mail: —

#### 4.8 Označování:

Olivový olej „Vulture“ CHOP se musí uvádět na trh v nádobách ze skla nebo z cínového plechu o objemu nejvýše pět litrů. Produkt může být rovněž zabalen v sáčcích na jednotlivou dávku.

Na etiketě musí být zřetelně uvedeny:

- název „Vulture“ a o řádek níže „olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta“ (extra panenský olivový olej s chráněným označením původu) nebo „olio extravergine di oliva DOP“ (extra panenský olivový olej CHOP),
- jméno a příjmení producenta nebo obchodní název a sídlo stáčírný,
- množství oleje v nádobě,
- text „olio imbottigliato dal produttore all'origine“ (olej stácel producent v místě původu) nebo „olio imbottigliato nella zona di produzione“ (olej stočen v oblasti produkce) v případě, že olej stácel třetí osobou,
- rok produkce,
- doba trvanlivosti,
- šarže produkce.

K chráněnému označení původu je zakázáno přidávat jakékoliv jiné zeměpisné označení, které není výslovně stanoveno. Lze používat označení týkající se podniků, obchodních názvů či soukromých značek, nebudou-li spotřebitelé uvádět v omyl. Velikost písmen musí být poloviční v porovnání s písmeny označení „Vulture“.

Odkaz na olej získaný ekologickou metodou je povolen.

Na produktu baleném v sáčcích na jednotlivou dávku musí být uvedeno: chráněné označení, šarže, rok produkce a pořadové číslo vydané kontrolním subjektem.

Označení „Vulture“ musí být ztvárněno následujícím způsobem:

- písmo: Korinna regular,
- velikost vnějších písmen: 24,3,
- barva písmen v popředí: zlatá 872 U,
- velikost vnitřních písmen: 17,9,
- barva méně výrazných písmen: pantone 8580 cv,
- barva rámečku: pantone 8580 cv.

Připouštějí se zadní etikety a nálepky obepínající hrdlo láhve, jež případně dodávají balírny.



VULTURE

---