

## 4.7. K o n t r o l i n s t a n s

Navn: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κερκύρας Διεύθυνση Γεωργίας

Adresse: Σαμάρα 13, GR-49100 Κέρκυρα.

4.8. M æ r k n i n g : Emballagen skal være forsynet med angivelserne »ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ «ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ« Π.Γ.Ε.« (PARTHENO ELEOLADO »AGIOS MATHAIOS KERKYRAS« BGB) samt angivelserne i artikel 4 stk. 8, i det præsidentielle dekret nr. 61/93.

4.9. K r a v i n a t i o n a l e b e s t e m m e l s e r : De generelle bestemmelser i præsidentielle dekret nr. 61/93 vedrørende BOB og BGB finder anvendelse.

EF nr.: EL/00214/01.11.15.

Dato for modtagelsen af den fuldstændige ansøgning: 21. oktober 2003.

**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 6, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 2081/92 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser**

(2003/C 321/10)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 og 12d i nævnte forordning. Enhver indsigelse mod denne ansøgning skal fremsættes via myndighederne i en medlemsstat, i en WTO-medlemsstat eller i et tredjeland, der er anerkendt efter proceduren i artikel 12, stk. 3, senest seks måneder efter denne offentliggørelse. Offentliggørelsen er begrundet i de forhold, som er beskrevet nedenfor, navnlig under 4.6, der giver grundlag for at betragte ansøgningen som berettiget efter forordning (EØF) nr. 2081/92.

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 2081/92

REGISTRERINGSANSØGNING, JF. ARTIKEL 5

**BOB (x) BGA ( )**

**Nationalt sagsnummer: 8/2001**

1. *Medlemsstaten ansvarlige myndighed*

Navn: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Adresse: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma

Tlf. (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

E-post: qualita@politicheagricole.it

2. *Ansøgende sammenslutning*

Navn: Associazione Produttori Olivicoli delle Province di Lucca e Massa Carrara ASSOPROL — Lucca-Massa Carrara

Adresse: Via delle Tagliate, 370 — I-55100 Lucca

Sammensætning: Producent-/forarbejdningsvirksomhed (x) Andet ( ).

3. *Produktets art*: Kategori 1.5 — Fedtstoffer — ekstra jomfruolivenolie.

4. *Varespecifikation*

(sammenfatning af bestemmelserne i artikel 4, stk. 2)

4.1. *Navn*: »Lucca«

4.2. *Beskrivelse*: Ekstra jomfruolivenolie med følgende egenskaber:

- farve: gul med mere eller mindre udtalt grønt skær
- lugt: mere eller mindre frugtagtig
- smag: sød med en bitterskarp eftersmag alt efter frugtagtighedens intensitet
- paneltest: > 7
- maksimalt 0,5 gram oliesyre pr. 100 g olie
- peroxidtal: maksimalt 12Meq O<sub>2</sub>/kg
- oliesyre > 72 %
- linolsyre 5-9 %
- linolensyre < 0,9 %
- tocopheroler i alt: mindst 90 mg/liter
- polyphenoler i alt: mindst 100 mg/liter.

4.3. *Geografisk område*: De oliven der anvendes til fremstilling af ekstra jomfruolivenolie af typen »Lucca«, dyrkes og forarbejdes i følgende kommuner i Toscana-regionen: Capannori, Lucca, Montecarlo, Altopascio, Porcari, og Villa Basilica i området Piana di Lucca samt kommunerne Camaione, Massarosa, Viareggio, Forte dei Marmi, Pietrasanta, Serravezza og Stazzema i Versilia-området samt kommunerne Bagni di Lucca, Borgo Mozzano, Pescaglia, Barga, Coreglia Antelminelli og Minucciano i området Media Valle e Garfagnana; den nøjagtige geografiske afgrænsning fremgår af produktspecifikationen.

4.4. *Bevis for oprindelse*: Udviklingen af landbruget i Lucca-området er nøje knyttet til olivendyrkningen, både for så vidt angår produktion og afsætning. Til illustrering af denne tilknytning kan det nævnes at ejeren af en god olivenlund på en forpagtet bedrift med flere afgrøder så tidligt som i år 787 kun tog den producerede oliven som leje, medens de øvrige afgrøder gik til forpagteren.

Allerede i antikken var Lucca-provinsen rig på olivenlunde, som det fremgår af forskellige geografiske navne med klar tilknytning til denne afgrøde, jf. »Ulettori«-lokaliteten på bakkerne ved Pieve a Elici, »Ulivella« i nærheden af Camaione, »Oliveto« tæt på Arliano, samt »Olivetecci« ved Varno.

Olivendyrkningen fik endnu større betydning i 1300-tallet, både som levnedsmiddel og produktionsafgrøde, idet man i denne periode søgte at øge og beskytte dyrkningen af olivenolie i hele Toscana.

Lokalsamfundene opstillede skrevne statutter med præcise bestemmelser for behandlingen, både for at sikre kvaliteten og for at kunne identificere de mest almindeligt dyrkede sorter. I Lucca-provinsens registre er der anført forskellige sorter som stadig dyrkes i dag. Olivenolie blev efterhånden en handelsvare takket være producenterne dygtighed og ihærdige indsats.

De lokale historiker Cesare Sardi har beskrevet hvordan Lucca efterhånden blev hjemstavn for olie-industrien, og hvordan byen fastsatte bestemmelser for salget heraf, idet der indførtes forbud mod afsætning uden for Lucca's område uden særlig tilladelse og mod at tilbageholde olie fra markedet for at drive priserne i vejret.

Produktion, forarbejdning og aftapning sker inden for det afgrænsede område. At også aftapningen sker inden for området, skyldes at det for at bevare Lucca-oliens særlige egenskaber og kvalitet er nødvendigt at den kontrol der foretages af en uafhængig instans, overvåges af producenterne selv. Producenterne tillægger det stor betydning at oprindelsesbetegnelsen beskyttes, idet de hermed opnår mulighed for en bedre indtjening, jf. forordningens målsætninger og retningslinjer. Endvidere finder aftapningen traditionelt sted inden for området.

Producenter som ønsker at bringe ekstra jomfruolie i handelen under »Lucca«-betegnelsen, er forpligtet til at indskrive deres dyrkningsarealer og deres forarbejdnings- og aftapningsanlæg i særlige registre som føres og holdes ajour af kontrolinstansen, således at produktet kan spores tilbage til producenten.

- 4.5. Fremstillingsmetode: Ekstra jomfruolie af typen »Lucca« fremstilles af olivensorterne Frantoio/Frantoiano/Frantoiana (op til 90 % af træerne på bedriften), Leccino (op til 30 %), samt andre sorter (op til 15 %).

Der anvendes følgende dyrkningsteknik:

- træerne beskæres mindst hvert andet år
- der anvendes organisk og mineralsk gødning
- jorden er græs-dækket, idet en eventuel behandling kun er overfladisk
- kemisk ukrudtbekæmpelse er kun tilladt hvis maskinel behandling ikke er mulig
- skadedyrsbekæmpelse, og herunder bekæmpelse af *Bactrocera Oleae*, sker i overensstemmelse med de programmer som er opstillet af konsortiet inden for rammerne af de regionale bestemmelser.

Frugten høstes direkte fra træet ved håndplukning eller ved hjælp af maskiner; høsten skal være afsluttet inden den 31. december.

Af oliven beregnet til fremstilling af ekstra olivenolie fremstilles der højst 7 000 kg pr. ha i enkelt-sortsbedrifter, medens flersortsbedrifter højst har en produktion på 20 kg pr. træ.

Olieudvindingen må højst være på 19 %.

Transporten skal ske således, at frugten ikke beskadiges på nogen måde. De høstede oliven skal opbevares i stive kasser i kølige lokaler med god udluftning.

Frugten skal kværnes senest tre døgn efter høsten.

Kværningen, der sker ved højst 28 grader, må højst vare 50 minutter. Er der tale om meget tørre frugter, kan der tilsættes vand med en temperatur på højst 20 grader.

- 4.6. **Tilknytning:** Det pågældende geografiske område er homogent med hensyn til jordbund, klima og struktur. Området omfatter skrånende, undertiden terrasserede, arealer med ringe jordbund; skråningerne kan være så stejle — dette forekommer ikke andre steder i Toscana — at de ser ud til at klynge sig til siderne af Apenninerne og de apuanske alper. Området har en varieret eocænsk geologi, med stort indhold af galestro-, calcare- og albarese-sten.

Af særlige klimaforhold kan nævnes, at nedbøren er en konstant faktor af stor betydning for den lokale olivendyrkning, idet den er forudsætningen for en ordentlig og gunstig udvikling af olivendundene i området. Det forholder sig nemlig således, at kunstvanding er umulig på grund af problemer i forbindelse med strukturen og adgangen til lundene, men dette opvejes af at nedbøren er så stor (i gennemsnit mellem 1 058 mm og 2 008 mm), at der kan dyrkes oliven med de egenskaber som er karakteristiske for det lokale produkt.

I Lucca-området har olivendyrkning og oliefremstilling altid haft meget stor betydning, ikke blot for den lokale økonomi, men også for befolkningens levevis. Forskellige historiske vidnesbyrd viser områdets tilknytning til olivendyrkningen. Denne tilknytning fremgår også af de forskellige bestemmelser, som i tidens løb (lige fra år 1000-1200) været gældende for fremstilling og salg af olivenolie.

Af de forskellige dokumenter der illustrerer dette forhold, og som bærer vidnesbyrd om forholdet mellem kvalitet og produktion og kontrollen af at olien havde oprindelse i Lucca, kan specielt nævnes et klart eksempel i form af et dokument fra 1241 (statsarkiv DPIL spedale 24.1.1241), hvori der omtales salg på 22 libbre (dvs. pund) olie; denne mængde nedsættes til 15 hvis olivenfrugternes kvalitet et år ikke tillader produktion af mere, idet resten betales året efter.

Lucca-oliens typiske art og særlige smagsegenskaber blev i tidens løb slået stadig klarere fast: i 1594 oprettede man således med henblik på regulering af markedet og den offentlige økonomi en instans («Offizio sopra l'olio») til at tage sig af udstedelse af eksporttilladelser for al olie afhængigt af høstudbyttet og fastsættelse af detailsalgsprisen.

Produktionsaspektet har også været genstand for opmærksomhed, idet Accademia dei Georgofili, som var yderst aktiv inden for forskning og videnskabelige forsøg, fra og med 1800 sørgede for at informere om resultaterne af de undersøgelser, der blev foretaget vedrørende oliventræets mest almindelige sygdomme.

#### 4.7. Kontrolinstans

Navn: CERTIQUALITY — Istituto di certificazione della qualità — Settore Certiagro

Adresse: Via G. Giardino, 4 — I-20123 Milano

- 4.8. **Mærkning:** Ekstra olivenolie sælges på flaske eller i dunke med et indhold på op til 5 l.

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lucca« anføres sammen med de øvrige lovpligtige oplysninger på etiketten med klar skrift, som ikke må kunne slettes.

Etiketten skal ydermere være påtrykt det specifikke og entydige logo der altid skal ledsage betegnelsen.

Logoet er mørkegrønt og rundt med uregelmæssig rand, som et vokssegl, med en diameter på 2 cm, som vist i produktspecifikationen.

#### 4.9. Landets egne krav: —

EF-nr: IT/00199/11.06.2001

Dato for modtagelsen af den fuldstændige ansøgning: 9. oktober 2003.