

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

(2004/C 229/02)

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

»TUSCIA«

EF nr. IT/00210/08.10.2001

BOB (X) BGB ()

Skemaet er udarbejdet til oplysningsformål. Fuldstændige oplysninger, herunder om producenterne af produkter af den pågældende BOB eller BGB, findes i den fuldstændige udgave af varespecifikationen og kan fremskaffes i medlemsstaten eller hos Europa-Kommissionens tjenestegrene ⁽¹⁾.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adresse: Via XX Settembre, 20 — 00187 Roma
Tlf.: (39-06) 481 99 68
Fax: (39-06) 42 01 31 26
E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. Sammenslutning:

2.1. Navn: Consorzio per la tutela e la valorizzazione della produzione olivicola della provincia di Viterbo
2.2. Adresse: Via Matteotti, 73 — 01100 Viterbo
2.3. Sammensætning: producent/forarbejdningsvirksomhed (x) andet ()

3. Produktets art:

Klasse 1.5 — fedtstoffer — ekstra jomfruolivenolie.

4. Varespecifikation:

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

4.1. Navn: »Tuscia«.

4.2. Beskrivelse: Ekstra jomfruolivenolie med følgende egenskaber:

- farve: smaragdgrøn med gyldent skær
- lugt: frugtagtig, dvs. med duft af sund frisk frugt plukket på det bedste modningstidspunkt
- smag: ret frugtagtig, med en vis bitterskarp eftersmag
- maksimalt 0,5 gram oliesyre pr. 100 g olie
- peroxidtal: < 12 Meq O₂/kg.

⁽¹⁾ Europa-Kommissionen — Generaldirektoratet for Landbrug — Kvalitetspolitik for landbrugsprodukter — B-1049 Bruxelles.

- 4.3. Geografisk område: De oliven der anvendes til fremstilling af ekstra jomfruolie af typen »Tuscia«, dyrkes og forarbejdes i følgende kommuner i Viterbo-provinsen i Lazio-regionen: Acquapendente, Bagnoregio, Barbarano Romano, Bassano in Teverina, Bassano Romano, Blera, Bolsena, Bomarzo, Calcata, Canepina, Capodimonte, Capranica, Caprarola, Carbognano, Castel S. Elia, Castiglione in Teverina, Celleno, Civita Castellana, Civitella d'Agliano, Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Gradoli, Graffignano, Grotte di Castro, Latera, Lubriano, Marta, dele af Montalto di Castro, Montefiascone, Monteromano, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Piansano, Proceno, Ronciglione, S. Lorenzo Nuovo, Soriano nel Cimino, Sutri, Tarquinia, dele af Tuscania, Valentano, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vignanello, Villa S. Giovanni in Tuscia, Viterbo, samt Vitorchiano. Den nøjagtige geografiske afgrænsning fremgår af produktionsspecifikationen.
- 4.4. Bevis for oprindelse: Olivendyrkning begyndte at vinde udbredelse i dette område i det 4. århundrede f. K. som følge af samhandelen mellem etruskere, fönikere og grækere fra det storgræske rige. Man har fundet olivenkerner i arkæologiske udgravninger i det sydlige Etrurien i Viterbo-provinsen.

Tuscia-området — der i dag svarer til Viterbo-provinsen — bestod oprindeligt af Etrurien, som på latinsk hed Hetruria eller Aetruria, og hvis indbyggerne var de såkaldte etruskere eller etrurere. I det 2. århundrede efter Kristi fødsel begyndte romerne at bruge navnet Tusci eller Tuscia om området. Med tiden blev Tuscia den officielle betegnelse på Etrurien, som det fremgår af den administrative omlægning af det antikke Italien, der blev gennemført af kejser Diocletian (284-305). Malerier i etruskiske grave viser at indbyggerne i området dyrkede oliven og fremstillede olivenolie. Senere begyndte også romerne at være aktive på dette felt, idet de på deres gårde (villae) rundt omkring i Tuscia-området dyrkede oliven og fremstillede olivenolie ved hjælp af kværne, hvoraf et typisk eksempel kan ses i Civita di Bagnoregio. I visse lokale produktionscentre (for eksempel Fabrica di Roma og Civita Castellana) fremstillede man gennem flere århundreder keramikkrugker til transport og oplagring af olie.

- 4.5. Fremstillingsmetode: Ekstra jomfruolie af typen »Tuscia« fremstilles af oliven af sorterne Frantoio, Caninese e Leccino. En eller flere af nævnte sorter udgør mindst 90 % af træerne på de enkelte bedrifter. Der tillades således højst 10 % af træer af en anden sort.

Olivendyrkning er en af de mest udbredte afgrøder i området; enkeltsortsbedrifter har mellem 150 og 300 træer pr. ha; bedrifter med intensiv dyrkning kan have over 300 træer pr. ha, og flersortsbedrifter op til 100 træer pr. ha.

I enkeltsortsbedrifter har træerne for det meste en busket krone, eller en krone i Y-form, enkeltkegle eller omvendt kegle, medens den mest almindelige kroneform i flersortsbedrifter er flerkegler eller ubeskåret krone. Beskæring sker almindeligvis årligt, idet tidsrummet mellem styninger er længere.

Der foretages en målrettet og integreret skadedyrsbekæmpelse på grundlag af lokale konsulenters råd. Der er forbud mod brug af ukrudtsmidler og udtørrende midler.

Frugten høstes direkte fra træet; høsten indledes, når frugten begynder at blive mørk, og slutter senest den 20. december for de tidlige sorters vedkommende (Leccino, Frantoio, Maurino, Pendolino) og senest den 15. januar for de sene sorters vedkommende (Caninese, Moraiolo).

Der er forbud mod brug af frugtøsningsmidler. Olivenproduktionen er højst på 9 000 kg pr. ha i enkeltsortsbedrifter, medens flersortsbedrifter og sammensluttede bedrifter højst har en olivenproduktion pr. træ på 90 kg. Frugten transporteres til oliemøllen inden for et døgn efter høsten; her sker bearbejdningen senest et døgn efter modtagelsen. Frugten transporteres i særlige kasser.

Der anvendes følgende udvindingsteknik:

- skylning i koldt rent vand; sortering; fjernelse af blade
- formaling i kværne
- æltning (højst 30 grader °C, under 60 minutter)
- udvinding ved hjælp af mekanisk udstyr: presning, kontinuert centrifugering, afdrypning efterfulgt af presning, eller afdrypning efterfulgt af centrifugering

- centrifugering af oliemost: Det i planterne indeholdte vand fjernes straks fra olien og oliemosten ved udskillelse i centrifuger af rustfrit stål. Oliens temperatur ved udløbet må ikke overstige 28 grader °C. Olieudbyttet må højst være på 20 %
- det er forbudt at anvende dobbelt centrifugering ved kontinuert tilbageføring af olivenmosen.

Produktion, forarbejdning og aftapning sker inden for det afgrænsede område. At også aftapningen sker inden for området, skyldes, at det for at bevare Tuscia-oliens særlige egenskaber og kvalitet er nødvendigt, at den kontrol, der foretages af en uafhængig instans, overvåges af de pågældende producenter selv. Producenterne tillægger beskyttelse af oprindelsesbetegnelsen stor betydning, idet de hermed opnår mulighed for en bedre indtjening, jf. forordningens målsætninger og retningslinjer. Endvidere finder aftapning traditionelt sted inden for området. Producenter, som ønsker at bringe ekstra jomfruolie i handelen under Tuscia-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.

- 4.6. Tilknytning: Tuscia-området er særegent i geomorfologisk og landskabsmæssig henseende. De store vulkansøer Bolsena, Vico og Bracciano og Mezzano-, Monterosi- og Martignano-bækkenerne er omgivet af bjergområderne Volsini, Cimini og Sabatini. Uanset de forskelligartede højdeforhold har disse områder af vulkansk oprindelse samme karakter. Der har udviklet sig en rig fauna og vegetation som følge af klimaet. Området egner sig fortrinligt til olivendyrkning takket være den gode landbrugsjord og det særligt gunstige mikroklima, som skyldes områdets særlige geomorfologiske forhold (bakkedrag og søer): Ekstra jomfruolie fra Tuscia er således et meget typisk og enestående produkt.

Olivেনolie spiller en meget vigtig rolle i den lokale madlavning.

Området har et tempereret klima med omkring 900 mm i årlig nedbør, fortrinsvis i forårs- og efterårsmånederne, lige bortset fra Colli Cimini-områder, der har større temperaturudsving og mere regn.

- 4.7. Kontrolstrukturer:

Navn: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Viterbo
Adresse: Via F.lli Rosselli, 4 — 01100 Viterbo.

- 4.8. Mærkning: Ekstra olivenolie markedsføres i glas- eller ståldunke på højst 5 l.

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Tuscia« 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 ledsager betegnelsen. Dette logo er nyudformet på grundlag af en etruskisk terracotta-dekoration, som blev fundet ved udgravningen af Acquarossa-bosættelsen ved Viterbo.

Den mørkt okkerfarvede dekoration danner baggrund for teksten »Tuscia«, som står med mørkerød skrift. Produktspecifikationen indeholder et billede af logoet og en specificering af de heri brugte farver.

- 4.9. Nationale krav:
-