

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2011/C 133/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

RESUME

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**»VULTURE«****EF-Nr.: IT-PDO-0005-0452-09.03.2005****BOB (X) BGB ()**

Dette resumé indeholder til orientering hovedelementerne af varespecifikationen.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

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

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

2. Sammenslutning:

Navn: Soc. coop. Rapolla Fiorente
Adresse: Via Piano di Chiesa
85027 Rapolla PZ
ITALIA

Tlf. +39 0972760200
Fax +39 0972761535
E-mail: —
Sammensætning: Producent/forarbejdningsvirksomhed (X) Andet ().

3. Produkttype:

Kategori 1.5 — Fedtstoffer — ekstra jomfruolie

4. Varespecifikation:

(resumé af kravene i artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

4.1. Navn:

»Vulture«

4.2. Beskrivelse:

På tappetidspunktet udviser ekstra jomfruolie »Vulture« følgende fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber:

Syreindhold udtrykt som oliesyre: $\leq 0,5 \%$

Peroxidtal (mEq di O₂/Kg): ≤ 11

Polyfenoler i alt: ≥ 150

K232: $\leq 2,0$

Farve: ravgul med grønne undertoner

Lugt/smag

Frugtagtig: median 4-6 med noter af nyslået græs

tomat: median 4-6

Bitter: svag til moderat, median 2-4

Skarp: svag til moderat, median 2-4.

4.3. Geografisk område:

Produktions- og forarbejdningsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vulture« omfatter kommunerne Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra og Venosa.

4.4. Bevis for oprindelse:

Produktets sporbarhed garanteres gennem en række forskrifter, som producenterne skal følge. Det udpegede kontrolorgan fører en fortegnelse over olivenlunde, oliemøller og aftapningsanlæg for at sikre sporbarheden og oprindelsen af det produkt, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Olivendyrkere, oliemøller og aftapningsanlæg skal først tilslutte sig et kontrolsystem for produktion af olivenolien »Vulture« BOB ved at indgive ansøgning til kontrolorganet og tilvejebringe alle oplysninger, der er nødvendige for at identificere olivenlunden og forarbejdnings- og/eller aftapningsvirksomheden. Efter at kontrolorganet har konstateret, at kravene i varespecifikationen er opfyldt, indføres olivenlunden og forarbejdnings- og/eller aftapningsvirksomheden i de dertil bestemte registre.

De olivenfrugter, som er plukket i allerede registrerede olivenlunde, og som er bestemt til produktion af olie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse, påsættes identifikationsmærke i beholdere, transporteres, modtages og opbevares separat af oliemøllen forud for presningen. Olivenavlere indgiver årligt oplysninger til kontrolorganet om, hvor stor en mængde oliven der er produceret, og hvilken oliemølle der er leveret til.

Olivenfrugterne leveres til møllen, der udsteder en kvittering til olivenavlere med angivelse af mængde og af, fra hvilken olivenlund de stammer. Derved kontrolleres det, at den pågældende olivenlund er opført i det dertil bestemte register.

Forud for presningen opbevares olivenfrugterne behørigt identificeret med dertil bestemte skilte. Efter presningen indeles olien i ensartede partier med særlig angivelse af de kvitteringer, som blev udfærdiget til olivenavlere ved leveringen.

Oliemøllen indgiver årligt oplysninger til kontrolorganet om den producerede oliemængde og de respektive partier såvel som navnene på olivenavlere og indleverede olivenmængder, som oliepartierne er fremstillet af.

Gennem anbringelse af oliepartiets nummer på alle ledsagedokumenter og aftapningsetiketter kan hvert olieparti følges på hver følgeseddel ved flytning og/eller aftapning.

4.5. Produktionsmetode:

Ekstra jomfruolie »Vulture« BOB fremstilles ved presning af følgende sorter, som vokser i olivenlundene: mindst 70 % skal stamme fra sorten »Ogliarola del Vulture«. Derudover kan anvendes følgende sorter: »Coratina«, »Cima di Melfi«, »Palmarola«, »Provenzale«, »Leccino«, »Frantoio«, »Cannellino« og »Rotondella« i enkelt- eller blandingskultur. Deres andel må ikke overstige 30 %.

Olivendyrkning i det geografiske område Vulture har sine egne særpræg, især hvad angår planteafstand og dyrkningsformer. Beskæringen skal foregå ved håndkraft, men der må anvendes pneumatisk værktøj. Der må højst produceres 8 tons oliven pr. ha. Olieudbyttet må ikke overskride 20 % af det leverede produkts vægt. Høstperioden varer fra den første modning til den 31. december. Det er forbudt at lade oliven, der på naturlig vis er faldet på jorden og i de net, der er anbragt hele året, indgå i høsten. Anvendelse af kemiske midler, der fremkalder eller fremskynder olivenfrugternes nedfald, er ikke tilladt. Olivenfrugterne skal transporteres til oliemøllen samme dag, som de er høstet, i perforerede plastkasser med højst 25 kg oliven eller i store kasser (perforerede plastkasser med højst 400 kg oliven). Opbevaringen af olivenfrugterne i oliemøllen skal være så kort som mulig og højst vare 24 timer, og ventilationen skal være god. Ved presningen af olivenfrugterne og udvindingen af olien er det forbudt at anvende produkter med kemisk, biokemisk og mekanisk virkning som f.eks. talkum. Det er heller ikke tilladt at anvende kontinuerlig dobbelt centrifugering af olivenpastaen. Æltningen skal foregå ved en temperatur på højst 27 °C og må højst vare 40 minutter. Oliens skal opbevares i oprindelsesområdet i rum med dæmpet belysning, i beholdere af rustfrit stål eller i underjordiske beholdere, som er beklædt med rustfrit stål, keramikfliser, glas eller epoxylak. Opbevaringstemperaturen skal ligge mellem 18 °C og 10 °C.

Alle forarbejdningsstrin i forbindelse med produktet »Vulture« BOB, dvs. produktion og forarbejdning af olivenfrugterne og opbevaring af olien, skal finde sted inden for produktionsområdet. Aftapningen må foregå såvel inden for som uden for produktionsområdet, men kontrol og sporbarhed skal i alle tilfælde garanteres ved, at oplysninger om oliepartiet og den aftapningsvirksomhed, som har produceret den, altid fremgår på følgesedlerne. Ekstra jomfruolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vulture« må produceres efter økologiske dyrkningsmetoder.

4.6. Tilknytning:

Det afgrænsede geografiske område er kendetegnet ved og har sit navn fra Monte Vulture, en udsukt vulkan beliggende i den centrale, sydlige del Appenninerne ca. 60 km fra havet. De olivenlundene, som anvendes til produktion af olien »Vulture«, ligger på Monte Vultures østlige og sydøstlige skråninger, hvor bjerget påvirker mikroklimaet og beskytter olivenlundene mod de kolde vintervinde. Det afgrænsede område er beliggende i mellem 400 og 700 meters højde over havet. Der hersker et særligt, typisk kontinentalt mikroklima med almindeligvis lange og kolde vintre og korte og ofte tørre somre.

Nedbørsmængden ligger i gennemsnit på 750 mm om året, men kan nå op på 1 000 mm i de områder, der ligger længst inde landet. Det meste nedbør falder i efterårs- og vinterperioden, og en stor del tidlig om foråret, men også om foråret og sommeren falder en del nedbør. Den årlige middeltemperatur svinger mellem 14 °C og 15 °C. De koldeste måneder er januar og februar med middeltemperaturer på mellem 4 °C og 6 °C, og hvor temperaturen ofte falder til under frysepunktet. Under disse klimaforhold kan oliventræet knap nok overleve, og derfor er oliventræerne i de højest beliggende områder omgivet af kastanjetræer. Som mange forfattere har påpeget, frembringer det ret kolde klima i produktionsområdet et højt indhold af polyfenoler i olivenfrugten. Jordbunden, som er af vulkansk oprindelse, er meget frugtbar, fordi den er dannet af vulkanske leucitholdige tuffer, som er rige på phosphorpentoxid, kalium og kalk og har et højt indhold af organisk materiale (6 %). Forskning ved universitetet i Basilicata, Metapontum Agrobios og det regionale departement for jordbrug og landudvikling viser, at jorden i Vulture-området er rig på tilgængeligt kalium (i gennemsnit over 450 ppm), tilgængeligt kalk (i gennemsnit over 3 000 ppm) og tilgængeligt magnesium (i gennemsnit over 170 ppm). I planten findes kalium i ionisk form først og fremmest i cellehulrummene og indgår i opbygningen af kulhydrater og proteiner og assimilationen, respirationen og vandcirkulationen i planten. Et andet element, som er typisk for området og betegnelsen, er tilstedeværelsen af sorten »Ogliarola del Vulture«, en lokal sort, som gennem århundreder naturligt og med landbrugernes hjælp er forædlet og vokser i det afgrænsede geografiske område. Sorten har ikke kunnet brede sig til de

højere liggende områder på grund af de strenge vintre eller til varmere områder, eftersom der findes mere produktive sorter med stærkere træer, som bedre tåler høje temperaturer. Forskellige forfattere har også vist, at der er en sammenhæng mellem sortens oprindelse og dens modstandsdygtighed over for høje temperaturer. Lokale sorter i koldere områder er mindre modstandsdygtige over for høje temperaturer, mens lokale sorter i varmere områder er mere modstandsdygtige over for høje temperaturer og omvendt. Sorten »Ogliarola del Vulture« vokser derfor kun i produktionsområdet for olien med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vulture«. I Vulture-området er oliventræet ud over at være en produktionsressource også et karakteristisk indslag i landskabet og områdets naturlige miljø, der beskytter området mod vejrrelaterede katastrofer, som området desværre ofte rammes af. Oliventræet vokser på Monte Vultures udsatte østlige og sydlige skrånninger på skrånende jorder og har lige så stor betydning i forhold til jordbeskyttelse som bjergets skovbevoksede område. Oliventræet er med andre ord med til at beskytte områdets hydrologiske stabilitet og beboelsesområder, eftersom de vokser på jorder, som på grund af deres hældning ikke ville kunne anvendes til andre afgrøder. Oliventræet har vokset i Vulture-området siden antikken, hvilket fremgår af adskillige historiske dokumenter på statsarkivet i Potenza, hvor der er bevaret statistiske oplysninger og historiske beretninger med beskrivelser af området og dets olivendyrkning. Dokumenterne viser, at siden en fjern fortid har oliventræet vokset og produktion af olivenolie fundet sted i Vulture-området, og denne produktion har fået stadig større betydning for den lokale økonomi.

4.7. Kontrolinstans:

Navn: C.C.I.A.A. di Potenza
Adresse: Corso XVIII Agosto 34
85100 Potenza PZ
ITALIA

Tlf. —
Fax —
E-mail: —

4.8. Mærkning:

Olien »Vulture« BOB bringes i handelen i beholdere af glas eller hvidblik med et rumindhold på højst fem liter. Det er også tilladt at pakke produktet i portionspakninger.

På etiketten skal med følgende oplysninger være klart angivet:

- navnet »Vulture« og nedenunder »olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta« (ekstra jomfruolie med beskyttet betegnelse) eller »olio extravergine di oliva DOP« (ekstra jomfruolie BOB)
- navn og efternavn på producent eller firmanavn og adresse på aftapningsvirksomheden
- mængden af olie i beholderen
- teksten »olio imbottigliato dal produttore all'origine« (tappet af producenten) eller »olio imbottigliato nella zona di produzione« (tappet inden for produktionsområdet), når tapningen foretages af tredjemand
- produktionsår
- holdbarhedsdato
- produktionsparti.

Det er ikke tilladt at tilføje andre geografiske betegnelser til den beskyttede oprindelsesbetegnelse end det, der udtrykkelig er fastsat i varespecifikationen. Der må anvendes henvisninger til virksomheder, firmanavne eller private mærker, blot de ikke vildleder forbrugerne. Skrifttypestørrelsen skal være halvt så stor som skrifttypen for betegnelsen »Vulture«.

Det er tilladt at anføre, at olivenolien er frembragt ved økologisk produktionsmetode.

Er produktet pakket i portionspakninger skal følgende oplysninger være anført: den beskyttede betegnelse, partiet, produktionsperioden og fortløbende nummerering som tildelt af kontrolorganet.

Betegnelsen »Vulture« har følgende skriftegenskaber:

- skrifttype: Korinna regular
- skriftstørrelse (yderkant): 24,3
- skriftens forgrundsfarve: oro 872 U
- skriftstørrelse (inderkant): 17,9
- skriftens skyggefårve: pantone 8580 cv
- skriftens kantfarve: pantone 8580 cv.

Det er tilladt at anbringe kontroletiketter og påsætte pakkevirksomhedens etiket omkring flaskehalsen.



VULTURE
