

#### 4.7 Kontrolleinrichtung

Name: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κερκύρας Διεύθυνση Γεωργίας (Präfektur Korfu, Direktion Landwirtschaft)

Anschrift: Σαυάρα 13, GR-49100 Κέρκυρα (Korfu).

4.8 **Etikettierung:** Die Verpackungen müssen die Aufschrift „PARTHENO ELAIOLADO 'AGIOS MATHAIOS KERKYRAS' PGE“ (natives Olivenöl „Agios Mathaios Kerkyras“ g.g.A.) sowie die nach Artikel 4 Absatz 8 des Präsidialerlasses 61/93 erforderlichen Angaben tragen.

4.9 **Einzelstaatliche Anforderungen:** Es gelten die allgemeinen Bestimmungen des Präsidialerlasses 61/93 über die Erzeugung von Produkten, die eine g.U. oder eine g.g.A. tragen.

EG-Nr.: EL/00214/01.11.15.

Datum des vollständigen Dossiereingangs: 21. Oktober 2003.

---

### **Veröffentlichung des Antrags auf Eintragung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2003/C 321/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 und Artikel 12 d der genannten Verordnung Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats, eines der WTO angehörenden Staates oder eines nach Artikel 12 Absatz 3 anerkannten Drittlandes innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Die Veröffentlichung enthält, insbesondere unter 4.6, die Angaben, aufgrund deren der Antrag als im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 gerechtfertigt gilt.

VERORDNUNG EWG Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 5

**g.U.** (x)    **g.g.A** ( )

**Einzelstaatliches Aktenzeichen: 8/2001**

#### 1. Zuständige Stelle des Mitgliedstaats

Name: Ministero delle Politiche agricole e forestali

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

Tel. (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

#### 2. Antragstellende Vereinigung

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

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

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x)    sonstige ( ).

3. *Art des Erzeugnisses* Klasse 1.5 — Fette — natives Olivenöl extra.

4. *Beschreibung der Spezifikation*

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1 *N a m e*: „Lucca“

4.2 *B e s c h r e i b u n g*: Natives Olivenöl extra mit folgenden Merkmalen:

- Farbe: gelb mit mehr oder minder starken Grünnuancen;
- Geruch: leichter bis mittlerer fruchtiger Olivengeruch
- Geschmack: mild mit je nach Intensität des Fruchtgeschmacks bitterer bis pikanter Note
- Panel-Test: > 7;
- Gesamtsäuregehalt in Ölsäure-Gewichtsanteil höchstens 0,5 g/100 g;
- Peroxidzahl: höchstens 12 meq O<sub>2</sub>/kg;
- Ölsäuregehalt: > 72 %;
- Linolsäuregehalt: 5—9 %;
- Linolensäuregehalt: > 0,9 %;
- Tocopherolgehalt insgesamt: mindestens 90 mg/l;
- Poliphenolgehalt insgesamt: mindestens 100 mg/l.

4.3 *G e o g r a f i s c h e s G e b i e t*: Das Erzeugungs- und Verarbeitungsgebiet der für die Gewinnung von des nativen Olivenöls „Lucca“ verwendeten Oliven umfasst entsprechend der Spezifikation die toskanischen Gemeinden Capannori, Lucca, Montecarlo, Altopascio, Porcari, Villa Basilica im Gebiet der Ebene von Lucca, die Gemeinden Camaione, Massarosa, Viareggio, Forte dei Marmi, Pietrasanta, Serravezza und Stazzema im Gebiet Versilia sowie die Gemeinden Bagni di Lucca, Borgo Mozzano, Pescaglia, Barga, Coreglia Antelminelli und Minucciano im Gebiet Media Valle und Garfagnana.

4.4 *U r s p r u n g s n a c h w e i s*: Die Entwicklung der Landwirtschaft im Raum Lucca ist in Bezug auf die Erzeugung wie auch den Handel eng mit dem Olivenanbau verknüpft. Zur Veranschaulichung dieser Verbindung sei lediglich darauf hingewiesen, dass sich bereits 787 der Eigentümer eines guten Olivenbaums auf einem Grundstück, auf dem sich verschiedene Erzeugnisse anbauen ließen, mit den Oliven als Pachtzins begnügte und dem Pächter alle anderen Früchte überließ, die auf seinem Grundstück wuchsen.

In der Provinz Lucca befanden sich — wie sich auch an den Ortsnamen ablesen lässt — schon seit frühester Zeit zahlreiche Olivenhaine; als Ortsnamen mit eindeutigem Bezug zur Olive wären u. a. zu nennen: „Ulettori“ (ein Ort auf dem Hügel von Pieve a Elici), „Ulivella“ (bei Camaione), „Oliveto“ (bei Arliano) oder „Olivetecci“ (bei Varno).

Der Olivenanbau gewann als Nahrungsmittel und Erzeugnis an Bedeutung, als sich in den Jahren 1300—1400 in der gesamten Toskana die Notwendigkeit zeigte, den Olivenanbau zu steigern und zu schützen.

In den Gemeinden wurden Statuten mit genauen Vorschriften aufgestellt, die sich auf die Qualität auswirkten, und in denen teilweise auch festgehalten wurde, welche Sorten am häufigsten angebaut wurden. Schon damals waren in der Provinz Lucca einige Sorten verzeichnet, die auch heute noch dort angebaut werden. Im Laufe der Zeit konnten durch das Geschick und die Beharrlichkeit der in diesem Wirtschaftszweig tätigen Menschen auch Absatzmöglichkeiten für das Öl erschlossen werden.

Lucca nahm, wie aus den Berichten des Luccheser Historikers Cesare Sardi hervorgeht, in den wichtigsten Bereichen der Ölsektors eine führende Stellung ein und erließ Vermarktungsvorschriften, die vorsahen, dass Öl außerhalb des Gebiets ohne Lizenz nicht verkauft werden durfte und dass zwecks Erzielung eines höheren Preises Öl vom Markt genommen wurde.

Erzeugung, Verarbeitung und Abfüllung erfolgen im umgrenzten Gebiet, die Abfüllung deshalb, weil hierdurch die besonderen Qualitätsmerkmale des Olivenöls „Lucca“ erhalten bleiben, indem sichergestellt wird, dass die Kontrolle durch die unabhängige Kontrolleinrichtung unter Aufsicht der betreffenden Erzeuger erfolgt. Für diese ist die geschützte Ursprungsbezeichnung von entscheidender Bedeutung und bietet entsprechend den Zielen und der Ausrichtung der genannten Verordnung die Möglichkeit zur Einkommensaufbesserung. Zudem haben diese Arbeiten in dem geografischen Gebiet eine lange Tradition.

Die Erzeuger, die das native Olivenöl extra unter dem Namen „Lucca“ in den Verkehr bringen wollen, müssen zwecks Herkunftssicherung ihre Olivenhaine, Verarbeitungs- und Abfüllungsanlagen in die entsprechenden, von der Kontrolleinrichtung geführten und auf dem neuesten Stand gehaltenen Verzeichnisse eintragen lassen.

- 4.5 **Herstellungsverfahren:** Das native Olivenöl extra „Lucca“ wird aus Oliven hergestellt, die auf den betreffenden Olivenhainen wachsen. Es setzt sich wie folgt zusammen: bis zu 90 % Öl der Sorten Frantoio, Frantoiano und Frantoiana, bis zu 30 % Öl der Sorten Leccino und bis zu 15 % Öl seltenerer Sorten.

Beim Anbau muss Folgendes beachtet werden:

- die Bäume müssen mindestens alle zwei Jahre geschnitten werden;
- die Böden müssen organisch und mineralisch gedüngt werden;
- die Böden müssen mit Gras bewachsen sein oder dürfen nur oberflächlich bearbeitet werden;
- chemische Unkrautbekämpfungsmittel dürfen nur dann verwendet werden, wenn der Einsatz entsprechender Maschinen nicht möglich ist;
- beim Pflanzenschutz, insbesondere beim Schutz gegen die Olivenfliege, sind die Pflanzenschutzvorschriften zu beachten, die das Konsortium im Rahmen der regionalen Bestimmungen erstellt hat.

Die Olivenernte, die manuell oder mit mechanischen Hilfsmitteln direkt vom Baum erfolgt, muss bis zum 31. Dezember eines jeden Jahres abgeschlossen sein.

Auf Anbauflächen, die ausschließlich der Erzeugung von Oliven für dieses Öl dienen, darf der Olivenertrag höchstens 7 000 kg je ha und bei Mischkulturen höchstens 20 kg je ha betragen.

Der Ölertrag darf 19 % nicht überschreiten.

Die Oliven müssen schonend transportiert werden. Die geernteten Oliven sind bis zum Mahlvorgang an einem kühlen Ort in festen, gut durchlüfteten Behältnissen zu lagern.

Sie müssen innerhalb von drei Tagen nach der Ernte gemahlen werden.

Der Mahlvorgang darf höchstens 50 Minuten dauern, dabei darf die Temperatur von 28 °C nicht überschritten werden. Bei sehr trockenen Oliven darf zur Verdünnung Wasser mit einer Temperatur von höchstens 20 °C zugefügt werden.

- 4.6 **Zusammenhang:** Das geografische Gebiet ist in Bezug auf Bodenbeschaffenheit, Klima und Struktur sehr gleichmäßig. Kennzeichnend sind die kargen, teilweise terrassenförmigen Böden in Hanglage, wobei diese Hanglage — eine Besonderheit in der Toskana — an den Gebirgshängen des Appennin und der Apuanischen Alpen besonders ausgeprägt ist. Die Eozänböden sind sehr vielfältig und enthalten einen hohen Anteil an Galestro, Calcare und Albarese.

Was die klimatischen Merkmale betrifft, so wirkt sich insbesondere die Niederschlagshäufigkeit günstig auf den Olivenanbau aus, da sie die Entwicklung der Olivenhaine im geografischen Gebiet fördert. Zwar lassen sich aufgrund der Struktur und der Lage in dem Gebiet keine Bewässerungsanlagen einrichten, die ergiebigen Niederschläge (im Durchschnitt zwischen 1 058 mm und 2 008 mm) versorgen die Bäume aber ausreichend mit Wasser und verleihen den Produkten ihre typischen Eigenschaften.

Im Raum Lucca bildeten die Oliven und das aus ihnen gewonnene Öl schon immer eine wichtige wirtschaftliche Basis, prägten aber auch Lebensstil und gesellschaftliche Bräuche. Viele historische Zeugnisse künden von der engen Verbindung zwischen gesellschaftlichem und kulturellem Leben einerseits und Olivenanbau andererseits, so z. B. die zahlreichen Vorschriften, die seit den Jahren 1000—1200 Erzeugung und Vermarktung des Öls regelten.

Ein klarer Beleg für dieses Verhältnis zwischen Qualität und Erzeugung und damit auch die Herkunft des Öls „Lucca“ ist ein Dokument aus dem Jahr 1241 (staatliches Archiv der DPIL Dokument vom 24. Januar 1241) über den Verkauf von 22 Pfund Öl, das vorsah, dass diese Menge auf 15 Pfund gesenkt werden konnte, wenn die betreffende Olivensorte in einem Jahr nicht den vorgesehenen Ertrag erbrachte, wobei die restliche Menge dann im Folgejahr zu liefern war.

Mit der Zeit und insbesondere nach Einrichtung des „Offizio sopra l'olio“ im Jahr 1594 wurden die typischen Eigenschaften und die Qualität des Olivenöls „Lucca“ offensichtlich. Diese öffentliche Einrichtung erteilte für jedes Öl von den Erntemengen abhängige Ausfuhrlicenzen und setzte sogar genaue Preise fest, um den Markt zu regeln.

Auch der Erzeugungsaspekt wurde immer gebührend berücksichtigt; so führte die Accademia dei Georgofili seit 1800 wissenschaftliche Versuche durch, um dann ihre Forschungsergebnisse zu den häufigsten Krankheiten von Olivenbäumen zu verbreiten.

#### 4.7 Kontrolleinrichtung

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

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

- 4.8 **Etikettierung:** Das native Olivenöl extra wird in Behältnissen oder Flaschen mit einem Fassungsvermögen von höchstens 5 l in den Handel gebracht.

Auf dem Etikett ist in klarer und unverwischbarer Schrift neben den in den Etikettierungsvorschriften vorgesehenen Angaben der Name „Lucca“, geschützte Ursprungsbezeichnung, einzutragen.

Außerdem ist auf dem Etikett in unmittelbarer Nähe zur Ursprungsbezeichnung das spezielle Logo anzubringen.

Entsprechend der Spezifikation besteht dieses Logo aus einem dunkelgrünen Kreis mit unregelmäßigem Rand in der Art eines Lacksiegels und hat die Abmessungen 2 × 2 cm.

#### 4.9 Einzelstaatliche Anforderungen: —

EG-Nr: IT/00199/11.06.2001

Datum des vollständigen Dossiereingangs: 9. Oktober 2003.