

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2009/C 197/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„COLLINE PONTINE“

EG Nr. IT-PDO-0005-0499-28.09.2005

g.U. (X) g.g.A. ()

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
 Anschrift: Via XX Settembre 20
 00187 Roma RM
 ITALIA
 Tel. +39 0646655104
 Fax +39 0646655306
 E-Mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Antragstellende Vereinigung:

Name: Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Latina
 Anschrift: Via Don Minzoni
 04100 Latina LT
 ITALIA
 Tel. +39 0773668957
 Fax +39 0773668957
 E-Mail: aspollatina@libero.it
 Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.5 — Öle und Fette — Natives Olivenöl extra

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1 Name:

„Colline Pontine“

4.2 Beschreibung:

Natives Olivenöl extra mit den folgenden physikalischen und chemischen Merkmalen:

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE MERKMALE

Gesamtsäuregehalt in Ölsäure $\leq 0,6/100$ g Öl

Peroxidzahl ≤ 12 mEq O₂/kg

Polyphenolwert > 100 mg/kg

Ölsäure ≥ 72 %

ORGANOLEPTISCHES PROFIL: Farbe von intensiv grün bis gelb, goldfarben schimmernd.

Die Farbe des Öls hängt vom Zeitraum der Ernte der Olivensorte Itrana ab. Da die Oliven nach und nach reifen, kann sich die Ernte über drei Monate von November bis Ende Januar des folgenden Jahres erstrecken. Diese sortenspezifische Eigenschaft ermöglicht es den Erzeugern und Verarbeitern des nativen Olivenöls extra „Colline Pontine“, den Erntezeitpunkt unter Berücksichtigung der verschiedenen saisonalen Faktoren (Wetterbedingungen, in den Olivenhainen anfallende Mengen) selbst zu bestimmen.

Olfaktorisch ist das Öl durch das mittel- bis starkfruchtige Aroma der grünen Olive, einen Mandelgeschmack im Abgang und eine typische, angenehme Note von Kräutern und (grüner) Tomate gezeichnet. Die Attribute „bitter“ und „scharf“ sind leicht bis mittelstark ausgeprägt.

ORGANOLEPTISCHE ATTRIBUTE	MEDIAN
festgestellte Mängel	0
fruchtig	4—7
bitter	3—5
pikant	3—5
Tomate	3—6

Das native Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Colline Pontine“ muss aus folgenden Olivensorten erzeugt werden:

- „Itrana“: 50—100 %,
- „Frantoio“ und „Leccino“: bis zu 50 %,
- andere Sorten, bis zu 10 %.

4.3 Geografisches Gebiet:

Das Erzeugungsgebiet des Olivenöls mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Colline Pontine“ umfasst das Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden in der Provinz Latina (Region Latium):

Aprilia, Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cisterna di Latina, Cori, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Rocca Massima, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Spigno Saturnia und Terracina.

4.4 Ursprungsnachweis:

Jede Stufe des Herstellungsprozesses muss überwacht werden; dabei werden alle eingehenden und ausgehenden Produkte aufgezeichnet. Hierdurch und durch die Eintragung der für den Olivenanbau genutzten Parzellen, der landwirtschaftlichen Betriebe, der Ölmühlen und der Abfüllbetriebe in entsprechende, von der Kontrolleinrichtung geführte Verzeichnisse sowie durch die umgehende Meldung der produzierten Mengen ist die Rückverfolgbarkeit sichergestellt. Alle in diese Verzeichnisse eingetragenen natürlichen und juristischen Personen unterliegen den in der Spezifikation und im betreffenden Kontrollplan vorgesehenen Kontrollen.

4.5 Herstellungsverfahren:

Die Produktspezifikation sieht unter anderem die Bewirtschaftung der Böden durch mechanische Bearbeitung der Oberfläche vor, die gleichzeitig auch der Unkrautbekämpfung dient. Die Anlage von Untersaat ist zulässig. Chemische Unkrautbekämpfungsmittel dürfen verwendet werden. Beim Pflanzenschutz ist darauf zu achten, dass eventuelle Pestizidrückstände auf den Oliven möglichst gering sind bzw. beseitigt werden. Die Olivenproduktion darf höchstens 100 kg pro Baum betragen. Die Ernte erfolgt von Hand oder mit geeigneten Maschinen; dabei ist zu vermeiden, dass die Oliven zu Boden fallen. Deshalb sind auf jeden Fall Netze zu verwenden. Das Aufsammeln von Oliven, die auf natürlichem Weg zu Boden gefallen sind, ist verboten. Die Erntezeit dauert vom Beginn der Reifezeit bis zum 31. Januar. Der Einsatz chemischer Mittel, die das Abfallen oder Abtrennen der Früchte vom Baum bewirken oder erleichtern, ist verboten. Der Abtransport erfolgt in perforierten und abwaschbaren Behältern. Zugelassen sind Behältnisse aus rostfreiem Edelstahl oder einem anderen abwaschbaren und lebensmittelechten Material, sofern die darin aufbewahrten Oliven noch am selben Tag

verarbeitet werden. Die Oliven müssen auf jeden Fall innerhalb von 48 Stunden nach der Ernte gepresst werden. Zur Beseitigung eventueller Pestizidrückstände oder Fremdstoffe müssen die Blätter entfernt und die Oliven gewaschen werden. Zur Verarbeitung der Oliven dürfen nur mechanische und physikalische Verfahren verwendet werden, mit denen sichergestellt ist, dass im Öl die spezifischen Merkmale der Früchte zum Ausdruck kommen. Die Olivenmasse wird maximal 50 Minuten lang bei einer Temperatur von höchstens 33 °C geknetet. Das als „ripasso“ bezeichnete Verfahren der zweiten Pressung der Oliven ist nicht zugelassen. Auch die Verwendung von chemischen oder biologischen Substanzen (Enzyme) und von Talk bei der Verarbeitung ist nicht gestattet. Die Ölausbeute darf 27 % des Gewichts der Oliven nicht überschreiten. Die Erzeugung des nativen Olivenöls extra „Colline Pontine“ (g.U.) aus ökologischem Landbau ist gestattet. Die Gefäße, in die das Öl zum Verkauf abgefüllt wird, müssen aus dunklem Glas, Keramik oder rostfreier Metallfolie mit den gesetzlich vorgeschriebenen Bestandteilen gefertigt sein und das nachstehend beschriebene Etikett tragen. Ihr Fassungsvermögen darf 5 Liter nicht überschreiten. Des Weiteren dürfen Portionsbeutel mit einer Füllmenge von 10 ml aus Aluminium-Metallfolie oder aus geeigneten zugelassenen synthetischen Materialien verwendet werden, die mit den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben sowie einer von der Kontrollstelle zugeteilten laufenden Nummerierung zu versehen sind. Der Anbau der Oliven, die Verarbeitung zu nativem Olivenöl extra „Colline Pontine“ (g.U.) und die Abfüllung müssen in dem unter 4.3 spezifizierten geografischen Gebiet erfolgen, um zu verhindern, dass das Erzeugnis im Verlauf des Herstellungs-, Lagerungs- und Zertifizierungsprozesses verdirbt und seine organoleptischen Eigenschaften verliert; die Gefahr, dass das Olivenöl unter dem Einfluss von Licht, Wärme und Luftsauerstoff verdirbt, steigt erheblich, wenn es über das Erzeugungsgebiet hinaus transportiert wird.

4.6 Bezug zum geografischen Gebiet:

Das native Olivenöl extra „Colline Pontine“ (g.U.) zeichnet sich durch Besonderheiten und Eigenschaften aus, die für das Erzeugungsgebiet und vor allem für die Olivensorte „Itrana“ typisch sind, die nirgendwo sonst so verbreitet ist und beim Anbau in dem in Punkt 4.3 definierten Gebiet spezifische Qualitätsmerkmale aufweist, was dem Erzeugnis einen besonderen, markanten Geschmack verleiht.

Aufgrund des gelungenen Zusammenwirkens verschiedener Faktoren und der Beschaffenheit und Homogenität seiner organoleptischen Merkmale vermittelt dieses Olivenöl einen sehr „harmonischen“ Gesamteindruck und trifft damit den Geschmack einer breiten Zielgruppe von Verbrauchern.

Die Böden in dem unter Punkt 4.3 spezifizierten Erzeugungsgebiet bestehen im Allgemeinen aus meist kompakten Kalkbänken, die geologisch aus der oberen Kreidezeit stammen. Sie haben oft nur eine dünne landwirtschaftlich nutzbare Schicht, sind wasserdurchlässig und während eines großen Teils des Jahres sehr trocken. Das mediterrane Klima ist von milden Wintern gekennzeichnet, in denen die Temperatur selten unter Null sinkt. Der Olivenanbau ist dominierend im Hügelland der Provinz Latina, das sich in einem breiten Streifen fast durchgehend von Rocca Massima und Cori in südöstlicher Richtung bis nach Minturno und Castelforte an der Grenze zur Provinz Napoli hinzieht.

Die Olivensorte Itrana, auch unter den Namen Oliva di Gaeta, Trana, Oliva Grossa und Cicerone bekannt, ist mit 70 % die wichtigste Kulturpflanze im Erzeugungsgebiet von „Colline Pontine“. Sie steht in einem ganz besonderen Zusammenhang zu dem unter Punkt 4.3 spezifizierten Gebiet; der Name Oliva di Gaeta bezeugt die lange Tradition des Anbaus, der sich von der Gegend um Gaeta, Itri und Formia weiter auf den damaligen Kirchenstaat verbreitet hat und schließlich den ganzen hügeligen und bergigen Teil der Provinz Latina umfasste. Die nachhaltige Verbreitung dieser Sorte ist die Folge einer jahrhundertelangen Tradition des Olivenanbaus. Da ein Teil der erzeugten Früchte unter dem Namen „Oliva di Gaeta“ ebenso lange schon als Tafeloliven große Wertschätzung genießt, wird die Sorte Itrana auch als Tafelolive klassifiziert. Anbautechnisch ist Itrana wegen der gestaffelten Reifezeit durch eine späte Ernteperiode gekennzeichnet.

Die Bodenbeschaffenheit, die Lage der Olivenhaine, das Klima und die Zusammensetzung der Sorten tragen zum Hauptmerkmal des nativen Olivenöls extra „Colline Pontine“ — der harmonischen Ausgeglichenheit — bei. Bei Oliven der Sorte Itrana, die in anderen italienischen Anbaugebieten kultiviert werden, ändern sich die Säurezusammensetzung und der Polyphenolgehalt und damit auch die Merkmale „bitter“ und „scharf“. Dies bestätigen neuere Untersuchungen, die im Rahmen des Regionalen Programms zur Verbesserung der Olivenölerzeugung von der Region Latium, der landwirtschaftlichen Entwicklungsagentur ARSIAL, der Sektion Spoleto des Instituts für experimentellen Olivenanbau I.S.O.L. und der römischen Universität „La Sapienza“ durchgeführt und von der Europäischen Union gemäß Verordnung (EG) Nr. 2407/01 finanziert wurden.

„Colline Pontine“ besitzt ein typisches fruchtiges Kräuteraroma von unterschiedlicher Intensität mit wohl dosierten und ausgewogenen Nuancen von „bitter“ und „scharf“ und einer einzigartigen Note von „grüner Tomate“, das sich in keinem Olivenöl aus anderen Gebieten Italiens findet.

Diese Eigenschaften des Erzeugnisses, dessen ausgeprägt harmonischer Charakter auf dem Klima, den Böden und den verwendeten Olivensorten beruht, werden nicht nur durch historische Dokumente belegt, sondern auch durch die zahlreichen nationalen und internationalen Auszeichnungen, die das Öl seit dem Jahr 1872 erhalten hat. In der ganzen Provinz Latina und vor allem im Erzeugungsgebiet, dem Hügelstreifen hinab zur Pontinischen Ebene, ist der Olivenanbau tief in der Gesellschaft verwurzelt, hat über Jahrhunderte hinweg die Entwicklung der Region und das Leben ihrer Bewohner geprägt und ist auch heute noch bestimmend für die Wirtschaft der Region, die sich fast ausschließlich auf die Olivenerzeugung konzentriert. Das milde Klima begünstigt das Wachstum der Olivenbäume. Die Anbauflächen im bergigen bzw. hügeligen Erzeugungsgebiet mit seinen steinig bis lockeren Böden schmiegen sich an die zum Meer ausgerichteten Süd- bzw. Südwesthänge der Monti Lepini, Monti Ausoni und Monti Aurunci, die über gut 100 km Länge terrassenförmig zur Küste hin abfallen. Damit ist das Erzeugungsgebiet eines der ausgedehntesten geografisch homogenen Gebiete Italiens. Die Olivenhaine sind seit Jahrhunderten von der Sorte „Itrana“ geprägt, die im gesamten Latium verbreitet, aber nur in der Provinz Latina absolut dominierend ist (in den Olivenhainen der Gemeinden Sonnino und Itri macht sie 90 % des Bestands aus). Die Olivenbäume entwickeln sich trotz der steilen Hanglagen ausgezeichnet.

Bereits der Kirchenstaat ging nicht nur das Problem der Pontinischen Sümpfe an, sondern setzte mit einem bis heute im historischen Archiv von Latina aufbewahrten Edikt auch eine Belohnung von zehn Scudi für die Pflanzung von je 100 Olivenbäumen aus. Im Jahr 1786 wurden daraufhin auf 48 901 ha Olivenbäume gepflanzt. Auch im Flurbuch wurde im achtzehnten Jahrhundert die weite Verbreitung des Olivenanbaus bestätigt. Der italienische Staat hat den örtlichen Olivenanbau seit jeher vor den Wechselfällen des Handels geschützt und dafür gesorgt, dass das Erzeugnis bei zahlreichen Ausstellungen präsentiert wurde. Während der endgültigen Trockenlegung der Pontinischen Sümpfe (in den 1930er Jahren) wurde das Olivenöl aus dem Erzeugungsgebiet durch die Teilnahme an verschiedenen internationalen Ausstellungen weiter aufgewertet, und auch während der Periode der Autarkie, in der der internationale Austausch versiegt, wurde weiter in den Olivenanbau investiert, um die von den damaligen „Wanderlehrstühlen für Landwirtschaft“ verbreiteten modernen Techniken einzuführen.

4.7 Kontrollstelle:

Die Kontrollstelle ist eine private Einrichtung.

Name: 3A-PTA
Anschrift: Fraz. Pantalla
06050 Todi PG
ITALIA
Tel. +39 07589572224
Fax +39 0758957257
E-Mail: certificazione@parco3a.org
Internet-Site: <http://www.parco3a.org>

4.8 Etikettierung:

Alle Gefäße müssen mit einem nicht wieder verwendbaren Verschluss versehen sein. Der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Colline Pontine“ ist in unverwischbaren Großbuchstaben anzubringen. Er muss sich farblich vom Hintergrund und von den anderen Angaben auf dem Etikett abheben und größere Buchstaben aufweisen als alle anderen Informationen auf Etikett und Rücketikett. Direkt unter dem Namen muss in Buchstaben derselben Größe der Schriftzug „D.O.P. denominazione d'origine protetta“ zu sehen sein. Die wahrheitsgemäße Angabe von Personen- oder Firmennamen bzw. privater Markenzeichen ist gestattet, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben und den Käufer nicht irreführen. Die Verwendung der Namen der landwirtschaftlichen Betriebe, die Angabe ihrer geografischen Lage und der Verweis darauf, dass die Abfüllung im Anbaubetrieb oder in einer Erzeugervereinigung bzw. in einem im Erzeugungsgebiet gelegenen Anbaubetrieb erfolgt, ist nur gestattet, wenn das Öl ausschließlich mit Oliven aus den Olivenhainen des Erzeugerbetriebs hergestellt wurde. Auf dem Etikett muss das Erzeugungsjahr der Oliven angegeben werden, aus denen das Öl gewonnen wurde. Der Verweis auf die Erzeugung des Öls aus ökologischem Landbau ist gestattet. Das Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung „Colline Pontine“ (genaue Angaben und farbliche Gestaltung siehe

Produktspezifikation) besteht aus der perspektivischen Wiedergabe von drei gelben Säulen im dorischen Stil und darüber einem deutlich größeren Olivenzweig in grau-grüner Farbe, mit den Hügeln des Erzeugungsgebiets im Hintergrund. Diese Abbildung ist von einem umlaufenden Band mit dem Schriftzug „Colline Pontine“ eingefasst. Das Logo nimmt mit seiner Symbolik Bezug auf vorrömische Kulturen und auf die drei Gebirge Monti Lepini, Monti Ausoni und Monti Aurinci. Es kann getrennt vom Etikett angebracht werden, muss sich aber auf der gleichen Seite des Gefäßes befinden.

