

## 4.7. Δομή του ελέγχου

Όνομα: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κερκύρας Διεύθυνση Γεωργίας

Διεύθυνση: Σαμάρια 13, GR-49100 Κέρκυρα.

4.8. Επισήμανση: Στα μέσα συσκευασίας του προϊόντος αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ «ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ» Π.Γ.Ε. καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται στην παράγραφο 8 του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/93.

4.9. Εθνικές απαιτήσεις: Εφαρμόζονται οι γενικές διατάξεις του Προεδρικού Διατάγματος 61/93 για την διαδικασία παραγωγής προϊόντων Π.Ο.Π. ή Π.Γ.Ε.

Αριθ. ΕΚ: EL/00214/01.11.15.

Ημερομηνία παραλαβής του πλήρους φακέλου: 21 Οκτωβρίου 2003.

**Δημοσίευση αιτήσεως καταχώρισεως κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2003/C 321/10)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα υποβολής ενστάσεως κατά την έννοια των άρθρων 7 και 12δ του εν λόγω κανονισμού. Οποιαδήποτε ένσταση στην αίτηση αυτή πρέπει να διαβιβάζεται μέσω της αρμοδίας αρχής ενός κράτους μέλους, ενός κράτους μέλους του ΠΟΕ ή μιας αναγνωρισμένης τρίτης χώρας σύμφωνα με το άρθρο 12 παράγραφος 3, εντός προθεσμίας έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση. Η δημοσίευση αιτιολογείται από τα στοιχεία που ακολουθούν, ιδίως το στοιχείο 4.6, με τα οποία θεωρείται ότι η αίτηση δικαιολογείται κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ: ΑΡΘΡΟ 5

ΠΟΠ (x) ΠΓΕ ( )

**Αριθμός φακέλου που δίδεται από το κράτος μέλος: 8/2001**

## 1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους

Όνομασία: Ministero delle Politiche agricole e forestali

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

Τηλ. (39-06) 481 99 68

Φαξ (39-06) 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

## 2. Αιτούσα ομάδα

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

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

Σύνθεση: παραγωγοί/μεταποιητές (x) άλλος ( )

3. Τύπος του προϊόντος: Κατηγορία 1.5 — Λίπη — Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
4. Περιγραφή της συγγραφής υποχρεώσεων  
(σύνοψη των όρων του άρθρου 4 παρ. 2)
- 4.1. Ονομασία: «Lucca»
- 4.2. Περιγραφή: Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:
- χρώμα: κίτρινο με τόνους πράσινου λιγότερο ή περισσότερο έντονους·
  - άρωμα: φρουτώδες ελιάς από ελαφρύ έως μέτριο·
  - γεύση: γλυκιά με αίσθηση πικάντικη και πικρή που συνδέεται με την ένταση του φρουτώδους·
  - δοκιμασία επιτροπής γευσιγνωστών: > 7·
  - η ολική οξύτητα, η οποία εκφράζεται σε ελαιικό οξύ κατά βάρος, δεν υπερβαίνει τα 0,5 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια λαδιού·
  - δείκτης υπεροξειδίων: 12 Meq O<sub>2</sub>/kg·
  - ελαιικό οξύ: < 72 %·
  - λινολεϊκό οξύ 5-9 %·
  - ελαιικό οξύ < 0,9 %;
  - συνολικές τοκοφερόλες τουλάχιστον 90 mg/λίτρο·
  - συνολικές πολυφαινόλες τουλάχιστον 100 mg/λίτρο·
- 4.3. Γεωγραφική περιοχή: Η περιοχή παραγωγής και μεταποίησης των ελιών που προορίζονται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου «Lucca» περιλαμβάνει τους ακόλουθους δήμους οι οποίοι βρίσκονται στην περιφέρεια της Τοσκάνης: τους δήμους Capannori, Lucca, Montecarlo, Altorascio, Porcari, Villa Basilica για την περιοχή της πεδιάδας της Lucca, τους δήμους Camaiore, Massarosa, Viareggio, Forte dei Marmi, Pietrasanta, Serravezza και Stazzema για την περιοχή της Versilia και τους δήμους Bagni di Lucca, Borgo Mozzano, Pescaglia, Barga, Coreglia Antelminelli και Minucciano για την περιοχή της Media Valle και Garfagnana, σύμφωνα με την οριοθέτηση που περιγράφεται στη συγγραφή υποχρεώσεων της παραγωγής.
- 4.4. Απόδειξη της προέλευσης: Η γεωργική ανάπτυξη της Lucca, τόσο παραγωγικά όσο και εμπορικά, συνδέεται με την ανάπτυξη της ελαιοκομίας. Για να γίνει κατανοητή αυτή η σύνδεση, φτάνει να αναφερθεί ότι ήδη το έτος 787, όταν ένας ιδιοκτήτης νοίκιαζε ένα κτήμα που διέθετε έναν καλό ελαιώνα αλλά μπορούσε να παράγει και άλλα προϊόντα, αρκούσαν στον ιδιοκτήτη οι ελιές ως αντίτιμο της ενοικίασης και άφηνε στον ενοικιαστή όλα τα άλλα προϊόντα που παρήγαγε αυτό το κτήμα.

Η επαρχία της Lucca, ήδη στα αρχαία χρόνια, ήταν πλούσια σε ελαιώνες, γεγονός που επιβεβαιώνεται από τα τοπωνύμια, καθώς υπάρχουν τοποθεσίες με σαφή αναφορά στην ελιά όπως «Ulettori» κοινότητα στο λόφο του Pieve στο Elici, «Ulivella» κοντά στο Camaiore, «Oliveto» κοντά στο Arliano, «Olivetecci» κοντά στο Varno.

Η σημασία της ελιάς αυξήθηκε, και στη διατροφή και στην παραγωγή, το 1300-1400, εποχή κατά την οποία στην Τοσκάνη σημειώνεται η ανάγκη αύξησης και προστασίας της ελαιοκαλλιέργειας.

Οι κοινότητες συντάξαν καταστατικά με συγκεκριμένες προδιαγραφές συμπεριφοράς που επηρέασαν την ποιότητα και επέτρεψαν να προσδιοριστούν οι πιο διαδεδομένες ποικιλίες. Καταγράφηκαν στην επαρχία της Lucca μερικές ποικιλίες που καλλιεργούνται έως σήμερα. Με το πέρασμα του χρόνου, το λάδι έγινε εμπορεύσιμο είδος, χάρη στην ικανότητα και την επιμονή των παραγωγών του.

Η Lucca, σύμφωνα με τη μαρτυρία του ιστορικού της Lucca Cesare Sardi, επιβλήθηκε ως σημαντικός ελαιοπαραγωγός και θέσπισε κανόνες εμπορίας, απαγορεύοντας την πώληση εκτός της περιοχής χωρίς άδεια και τη δόλια απόσυρση των προϊόντων από την αγορά, αναμένοντας να αυξηθούν οι τιμές.

Η παραγωγή, η μεταποίηση και η εμφιάλωση πραγματοποιούνται στο οριοθετημένο εδαφικό πλαίσιο. Οι λόγοι για τους οποίους και η εμφιάλωση γίνεται στην οριοθετημένη περιοχή προέρχονται από την ανάγκη να διασφαλιστούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και η ποιότητα του λαδιού «Lucca», διασφαλίζοντας ότι οι παραγωγοί θα επιβλέπουν τους ελέγχους που θα πραγματοποιεί ο ανεξάρτητος οργανισμός επιθεώρησης. Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης έχει ιδιαίτερη σημασία για τους εν λόγω παραγωγούς και, σύμφωνα με τους στόχους και τον προσανατολισμό του κανονισμού, τους δίνει την δυνατότητα να συμπληρώνουν το εισόδημά τους. Εξάλλου, η εμφιάλωση γινόταν κατά παράδοση στον τόπο παραγωγής.

Προκειμένου να εξασφαλιστεί η ιχνηλάτηση των προϊόντων, οι παραγωγοί που θέλουν να διαθέσουν στο εμπόριο το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με αυτήν την ονομασία θα πρέπει να καταχωρούν τους ελαιώνες τους και τις εγκαταστάσεις μεταποίησης και εμφιάλωσης σε ειδικά μητρώα, τα οποία τηρούνται και ενημερώνονται από τον οργανισμό ελέγχου.

- 4.5. Μέθοδος παραγωγής: Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Lucca» παράγεται από τις ποικιλίες ελιών Frantoio ή Frantoiano ή Frantoiana που αντιπροσωπεύει έως 90 % των δένδρων του ελαιώνα, Leccino έως 30 % και άλλες ελάσσονες ποικιλίες έως 15 %.

Πρέπει να ακολουθούνται οι εξής τεχνικές καλλιέργειας:

- το κλάδεμα πρέπει να γίνεται τουλάχιστον ανά διετία·
- πρέπει να προβλέπεται οργανική και ανόργανη λίπανση·
- το έδαφος πρέπει να είναι χορταριασμένο και πρέπει να προβλέπονται μόνο επιφανειακές εργασίες·
- ο έλεγχος των ζιζανίων είναι αποδεκτός μόνο στις περιπτώσεις που είναι αδύνατη η χρήση μηχανημάτων·
- η φυτοϋγειονομική προστασία, όσον αφορά ιδιαιτέρως την *Bactrocera Oleae*, πραγματοποιείται με προγράμματα καταπολέμησης καθορισμένα από το συνεταιρισμό στο πλαίσιο των περιφερειακών κανονισμών.

Η συλλογή των ελιών που γίνεται κατευθείαν από το δένδρο, με χειρωνακτικό τρόπο ή με χρήση μηχανικών βοηθητικών μέσων, θα πρέπει να έχει ολοκληρωθεί μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου κάθε έτους.

Η ανώτατη ποσότητα ελιών που προορίζονται για την παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 7 000 χιλιόγραμμα ανά εκτάριο στις ειδικευμένες φυτείες ενώ στους μικτούς ελαιώνες η μέση παραγωγή ελιών ανά δένδρο δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 20 κιλά.

Η ανώτατη απόδοση σε λάδι δεν μπορεί να υπερβαίνει το 19 %.

Η μεταφορά των ελιών πρέπει να γίνεται κάτω από τις καλύτερες δυνατές συνθήκες διατήρησης του καρπού.

Μετά το μάζεμά τους οι ελιές θα πρέπει να διατηρούνται, μέχρι τη φάση της έκθλιψης η οποία πρέπει να πραγματοποιείται εντός δύο ημερών από τη συλλογή, σε άκαμπτα και αεριζόμενα κιβώτια σε δροσερό μέρος. Η έκθλιψη των ελιών θα πρέπει να γίνεται εντός τριών ημερών από τη συλλογή τους.

Κατά τη διάρκεια των διαφόρων εργασιών, οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες της φάσης συμπίεσης πρέπει να τηρούνται· πρόκειται αντιστοίχως για 50 λεπτά το μέγιστο και 28 βαθμούς Κελσίου. Σε περίπτωση που οι ελιές είναι πολύ στεγνές, μπορεί να χρησιμοποιηθεί νερό διάλυσης σε θερμοκρασία 20 βαθμών Κελσίου το πολύ.

- 4.6. Δ ε σ μ ό ς : Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παρουσιάζει συνολική ομοιογένεια όσον αφορά τα εδαφολογικά, κλιματικά και διαρθρωτικά χαρακτηριστικά. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από εδάφη φτωχά, σε πλαγιά και μερικές φορές ισοπεδωμένα που μοιάζουν να ακουμπούν στις ορεινές πλαγιές των Απέννινων και της οροσειράς των Alpi Apuane. Η γεωλογική φύση των εδαφών, τα οποία ανήκουν στην ηώκαινη περίοδο, είναι ποικίλη και αντιπροσωπεύεται από σημαντικά ποσοστά αργιλικών και ασβεστολιθικών πετρωμάτων.

Όσον αφορά τους κλιματολογικούς παράγοντες και ιδιαιτερότητες, οι βροχοπτώσεις αποτελούν κλιματολογική σταθερά ιδιαίτερα ευνοϊκή και χαρακτηριστική της τοπικής ελαιοπαραγωγικής δραστηριότητας, καθώς επιτρέπει τη σωστή και ευνοϊκή ανάπτυξη των ελαιόδενδρων στην οριοθετημένη περιοχή. Πράγματι, ενώ μөн η δυσχέρεια διάρθρωσης και πρόσβασης στα εδάφη δεν επιτρέπει την εγκατάσταση αρδευτικών συστημάτων, όμως οι επαρκείς βροχοπτώσεις (μέσες τιμές βροχόπτωσης μεταξύ 1 058 mm τουλάχιστον και 2 008 mm το πολύ) επιτρέπουν τη διατήρηση της ελαιοπαραγωγής και την παραγωγή χαρακτηριστικού τοπικού προϊόντος.

Για την περιοχή της Lucca, η ελιά και το λάδι ανέκαθεν αποτελούν όχι μόνο οικονομικό στήριγμα αλλά είναι ενταγμένα στον τρόπο ζωής και τα τοπικά ήθη και έθιμα. Διάφορες ιστορικές μαρτυρίες συνδέουν την κοινωνικο-οικονομική ζωή της περιοχής με την καλλιέργεια αυτού του είδους. Απόδειξη οι κανόνες που στο παρελθόν ρύθμιζαν την παραγωγή και εμπορία του ελαιόλαδου από το 1000-1200 μΧ.

Μεταξύ των διάφορων εγγράφων που το πιστοποιούν και μαρτυρούν τη σχέση ποιότητας-παραγωγής και άρα του ελέγχου της προέλευσης του ελαιόλαδου της Lucca, η χάρτα του 1241 (αρχείο του κράτους, νοσοκομείο DPIL, 24 Ιανουαρίου 1241) αποτελεί σαφές παράδειγμα: αναφέρει ότι πωλούνται 22 λίβρες λαδιού, ποσότητα η οποία θα μειωθεί σε 15 λίβρες εάν οι ελιές δεν είναι από τη σοδειά της ίδιας χρονιάς, και η υπόλοιπη ποσότητα θα πληρωθεί το επόμενο έτος.

Τα τυπικά χαρακτηριστικά του λαδιού της Lucca και οι οργανοληπτικές του ιδιότητες έγιναν εμφανείς με το πέρασμα του χρόνου, η εισαγωγή δε του «Offizio sopra l'olio» του 1594, οργανισμού δημόσιας οικονομίας με αποστολή τη ρύθμιση των αδειών εξαγωγής κάθε λαδιού αναλόγως της σοδειάς, με καθορισμό έως και της λιανικής τιμής, ήταν ένας τρόπος πειθαρχίας της αγοράς.

Η πτυχή της παραγωγής έτυχε πάντοτε και αυτή της δέουσας προσοχής, αφού από το 1800 ακόμη, η Ακαδημία των φίλων της γεωργίας αφιερώθηκε, σε επιστημονικό και πειραματικό επίπεδο, στη διάδοση των αποτελεσμάτων των ερευνών για τις πιο κοινές φυτοπάθειες της ελιάς.

- 4.7. Δ ο μ ή τ ο υ ε λ έ γ χ ο υ

Όνομασία: CERTIQUALITY — Istituto di certificazione della qualita — Settore Certiagro

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

- 4.8. Σ ή μ α ν σ η : Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο πρέπει να διατίθεται στο εμπόριο σε δοχεία ή σε φιάλες με μέγιστη περιεκτικότητα τα 5 λίτρα.

Εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται από τις προδιαγραφές σχετικά με την σήμανση, στις ετικέτες πρέπει να αναγράφεται η ένδειξη «Lucca», που αποτελεί προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, με ανοιχτόχρωμους και ανεξίτηλους χαρακτήρες.

Θα πρέπει επίσης να υπάρχει και ένα γραφικό σύμβολο σχετικά με την εικόνα του ειδικού και χαρακτηριστικού λογότυπου που θα πρέπει να χρησιμοποιείται απαραίτητως μαζί με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

Το γραφικό σύμβολο παρουσιάζεται σε μορφή κύκλου με ακανόνιστο περίγραμμα, σαν σφραγίδα από βουλοκέρι διάστασης 2 × 2 cm χρώματος σκουροπράσινου, όπως φαίνεται στη συγγραφή υποχρεώσεων της παραγωγής.

- 4.9. Ε θ ν ι κ έ ς α π α ι τ ή σ ε ι ς : —

ΕΚ αριθ.: IT/00199/11.06.2001.

Ημερομηνία παραλαβής του πλήρους φακέλου: 9 Οκτωβρίου 2003.