

**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**

(2004/C 41/02)

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 φακέλλου που δίδεται από το κράτος μέλος: 12/2002**

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*

Όνομα: Consorzio di tutela e valorizzazione dell'olio extra di oliva Cartoceto

Διεύθυνση: Piazza Garibaldi, 1 — I-61030 Cartoceto (PS)

Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές (x) άλλοι ( )

3. *Τύπος του προϊόντος*: Κλάση 1.5 — Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

4. *Περιγραφή των προδιαγραφών*

(σύνοψη των όρων του άρθρου 4 παραπομπή 2)

4.1. *Όνομασία*: «Cartoceto»

4.2. *Περιγραφή*: Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παρουσιάζει τα ακόλουθα χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

— μέγιστη οξύτητα: 0,5 % (εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ)

— βαθμολογία δοκιμής από ομάδα γευσινγιστών  $\geq 7$ : αναμφισβήτητη η απουσία ελαττωμάτων και αίσθηση του φρουτώδους

— δείκτης υπεροξειδίου: ανώτατη τιμή 12 Meq O<sub>2</sub>/Kg

— ολικές πολυφαινόλες  $\geq 100$  mg/kg

— σχέση ελαϊκού οξέος/λινελαϊκού οξέος  $\geq 8$

— χρώμα: πράσινο ή πράσινο με χρυσοκίτρινες ανταύγειες για τα ακόμη νέα έλαια· χρυσοκίτρινο, με πρασινωπές ανταύγειες για τα ωριμότερα έλαια

- οσμή: φρουτώδης της πράσινης ελιάς, ελαφρά έως μέση, ανάλογα με την κλίμακα COI, με ελαφρά αίσθηση χλόης·
- γεύση: αρμονική, με ανάμικτη αίσθηση πράσινου φρουτώδους, γλυκού, πικρού και πικάντικου·

- 4.3. Γεωγραφική περιοχή: Η ζώνη παραγωγής της Προστατευμένης Ονομασίας Προέλευσης «Cartoceto», αφορά, στην επαρχία του Pesaro-Urbino, που βρίσκεται στην περιοχή Marche, τα διοικητικά εδάφη των κοινοτήτων Cartoceto, Saltara, Serrungarina, Mombaroccio και μέρος αυτής του Fano που αντιστοιχούν στο χάρτη με όλη τη βόρεια πλαγιά των λόφων που ορίζεται από την εθνική οδό Flaminia έως τη διασταύρωσή της με την εθνική οδό Adriatica (νότια πλαγιά) και από το διοικητικό όριο (βόρεια πλαγιά).
- 4.4. Απόδειξη προέλευσης: Ορισμένοι ιστορικοί ανάγουν την προέλευση του Cartoceto και των γύρω χωριών στους Cartaginesi οι οποίοι γλιτώνοντας κατά τη μάχη στον ποταμό Metauro (207 π.Χ.), θα είχαν διαφύγει τη σύλληψη και τη σφαγή καταφεύγοντας στα δάση που βρίσκονται στο δεξιό μέρος του ποταμού, ενώ άλλοι, έχοντας διασχίσει τον ποταμό θα είχαν κρυφτεί στους λόφους που περιβάλλουν την κοιλάδα, που την εποχή εκείνη καλύπτονταν από πυκνά δάση. Αδυνατώντας να επιστρέψουν στη χώρα τους, θα είχαν εγκατασταθεί στην περιοχή αυτή, σχηματίζοντας τις πρώτες οικογενειακές ομάδες. Έτσι το Cartoceto προερχόταν από το «Carchidon» ή «Carthada», ελληνική λέξη του Cartagine, ή από το λατινικό «Carthagensium coetus», ομάδα των Cartaginesi, εξ ου Carticetum.

Η παρουσία της ελιάς στην περιοχή του Cartoceto βεβαιώνεται από σειρά πράξεων και εγγράφων από το XIII αιώνα, εποχή κατά την οποία, για την παραχώρηση με τη μορφή επιφύτευσης των εδαφών όπου υπήρχαν κυρίως ελαιώνες στη Ripalta, συνήφθησαν από το 1178 ειδικές συμφωνίες που προέβλεπαν την παραχώρηση κάθε έτους της μισής παραγωγής των ελιών και την πληρωμή εκατό νομισμάτων Lucchesi σε περίπτωση αθέτησης των προβλεπόμενων όρων. Τα εδάφη αυτά που ανήκαν στη δικαιοδοσία της πόλης Fano αποτελούσαν σημαντική ελαιοκομική πηγή και μεταξύ αυτών το Cartoceto αποτελούσε την κυριότερη παραγωγή όπως αναφέρει το 1392 ο Amiani στο έργο του «Memorie storiche della città di Fano». Οι ιδιοκτήτες έδειχναν μεγάλο ενδιαφέρον για την καλλιέργεια της ελιάς, σε τέτοιο σημείο που στο μητρώο του 1540, 116 ιδιοκτήτες εντός 195 κατείχαν ελαιώνες στα εδάφη τους. Αν και το έλαιο υπήχθη σε φορολογία, ο αριθμός των ελαιόδένδρων στο Cartoceto αυξήθηκε διαμέσου των αιώνων και από το 1590 έως το 1681, τετραπλασιάστηκε.

Ορισμένες συμβολαιογραφικές πράξεις αποδεικνύουν ότι την εποχή εκείνη υπήρχαν πολυάριθμα ελαιοτριβεία στο Cartoceto και παρέχουν διευκρινίσεις για την οργάνωσή τους. Η διαχείριση των ελαιοτριβείων είναι ένα θέμα που συναντάται καθόλη τη διάρκεια του XV και του XVI αιώνα, εποχή κατά την οποία οι ιδιοκτήτες συνέστησαν ομάδες με ειδικούς όρους και συμφωνίες. Εκ του γεγονότος αυτού, ο τρόπος κατάτμησης της ιδιοκτησίας ενός ελαιοτριβείου ήταν πολύπλοκος και όχι πάντοτε σαφής. Η ιδιοκτησία υποδιαιρείτο σε δύο ή σε τρία, αλλά η κατάτμηση μπορούσε να προχωρήσει περισσότερο και έχοντας υπόψη τη λεπτότητα της εργασίας αυτής, πολλά άτομα ήταν επιφορτισμένα με την εκτίμησή τους. Από την εξέταση των συμβολαιογραφικών πράξεων που διαδέχονταν η μία την άλλη φαίνεται ότι την 1η Αυγούστου 1538, στο Cartoceto λειτουργούσαν επτά ελαιοτριβεία. Το έλαιο που παρήγαγαν έχαιρε μεγάλης εκτίμησης, σε τέτοιο σημείο ώστε το 1390, χρησίμευε ως μέσο για την αξιολόγηση των αγαθών, παραδείγματος χάρι «un somaro bianco con sella vale sette quartaroli d'olio (ένας άσπρος γάιδαρος με το σαμάρι του άξιζε επτά quartaroli ελαίου) (61 λίτρα)». Το έλαιο χρησίμευε για διάφορες λειτουργίες: το χρησιμοποιούσαν ως τρόπο πληρωμής για διάφορους τύπους εργασιών, αποτελούσε το εισόδημα των κληρικών της collegiata και χρησίμευε ως cattedratico (φόρος), που όφειλαν στον επίσκοπο. Από αρχαιότατων χρόνων, ασχολούνταν στην κοινότητα με την πώληση του ελαίου με δημοπρασία, κυρίως τις ημέρες της αγοράς. Ο πωλητής — υπερδραματιστής δεσμεύονταν να μην αυξήσει την τιμή για τους ξένους, να διατηρεί ένα έλαιο ποιότητας σε περιέκτες και να αναγράφει σε καρτέλα την τιμή του. Το έλαιο δεν χρησίμευε για να καλύψει μόνο τις τοπικές ανάγκες αλλά είχε μεγάλη ζήτηση και έχαιρε εκτίμησης και στο εξωτερικό. Διάφορα έγγραφα βεβαιώνουν τη φήμη του ελαίου του Cartoceto από το 16ο αιώνα.

Οι εργασίες παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας γίνονται στην οριοθετημένη περιοχή. Οι λόγοι για τους οποίους ακόμη και η εμφιάλωση γίνεται στην οριοθετημένη περιοχή προκύπτει από την ανάγκη να διαφυλαχθούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και η ποιότητα του ελαίου «Cartoceto», διασφαλίζοντας ότι ο έλεγχος που θα πραγματοποιηθεί από ένα τρίτο οργανισμό θα βρίσκεται υπό την εποπτεία των ενδιαφερομένων παραγωγών. Γι'αυτούς τους τελευταίους, η Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης έχει αποφασιστική σημασία γιατί, σύμφωνα με τους στόχους και τους προσανατολισμούς του εφαρμοζόμενου κανονισμού, τους επιτρέπει να αυξήσουν το εισόδημά τους. Επιπλέον αποτελεί παράδοση η εργασία αυτή να γίνεται στην οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη.

Οι ελιές προέρχονται από ελαιώνες που βρίσκονται εντός της ζώνης παραγωγής. Για το σκοπό αυτό οι παραγωγοί εγγράφουν τους ελαιώνες τους σε μητρώο το οποίο ενημερώνεται. Οι εργασίες εξαγωγής του ελαιολάδου, συσκευασίας και εμφιάλωσης πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη περιοχή στις εγκαταστάσεις που προβλέπονται για το σκοπό αυτό και οι οποίες είναι καταχωρημένες σε ειδικό μητρώο. Ο οργανισμός ελέγχου εξακριβώνει την τήρηση των τεχνικών όρων που εμφανίζονται στη συγγραφή υποχρεώσεων της παραγωγής, για την εγγραφή στο μητρώο και ελέγχει ότι όλοι όσοι εμπλέκονται στο κύκλωμα παραγωγής εκπληρούν τις υποχρεώσεις τους για να διασφαλιστεί η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

- 4.5. Μέθοδος παραγωγής: Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Cartoceto» προέρχεται από τις ποικιλίες ελιάς Raggiola, Frantoio και Leccino, που καταλαμβάνουν τουλάχιστον το 70 % των ελαιώνων, μαζί ή ξεχωριστά. Άλλες ποικιλίες μικρότερης σημασίας, όπως Raggia, Moraiolo, Pendolino, γίνονται αποδεκτές το πολύ έως 30 %. Η συγκομιδή των ελιών αρχίζει την αρχή της ωρίμανσης, η οποία στην εξεταζόμενη ελαιοκομική ζώνη, λαμβάνει χώρα κατά το δεύτερο δεκαήμερο του Οκτωβρίου και δεν πρέπει να παραταθεί πέραν της 25ης Νοεμβρίου. Η συλλογή γίνεται με παραδοσιακό τρόπο με το χέρι, με μεγάλα χτένια που χρησιμοποιούμε με το χέρι ή με μηχανικά συστήματα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό ή πεπιεσμένο αέρα· η συγκομιδή με τσίναμα, ράβδισμα ή με τη χρήση χημικών ουσιών που επιταχύνουν την πτώση του καρπού απαγορεύεται ρητά. Οι ελιές διατηρούνται μέχρις ότου συνθλιθούν σε στερεούς καλά αεριζόμενους περιέκτες εις τρόπον ώστε να μην υποστούν ζημιές. Για την καταπολέμηση των παρασίτων έχουν προβλεφθεί κατάλληλες επεμβάσεις κατά *Dacus oleae* (δάκος της ελιάς) από τα τέλη Ιουλίου/αρχές Αυγούστου ενώ η τελευταία επέμβαση δεν πρέπει να γίνεται ποτέ πέραν της 10ης Σεπτεμβρίου και κατά της *Fusaggine* (καπνία) οι επεμβάσεις γίνονται κατά τη χειμερινή και θερινή περίοδο.

Η ανώτατη παραγωγή ελιών δεν υπερβαίνει τα 9 000 χιλιόγραμμα ανά εκτάριο για τις νέες φυτείες (γόνιμα εδάφη, αρδευόμενα), τα 7 500 χιλιόγραμμα/εκτάριο για τις παλιές φυτείες παραδοσιακού τύπου ενώ στους μικρούς ελαιώνες η μέση παραγωγή είναι 20 χιλιόγραμμα ανά δένδρο. Το ελαιόλαδο ΠΟΠ «Cartoceto» παράγεται αποκλειστικά από ελιές υγιείς που προέρχονται από τη ζώνη παραγωγής, από ελαιοτριβεία που είναι εγκατεστημένα στη ζώνη τα οποία προβαίνουν στην έκθλιψη των ελιών και στην εμφιάλωση του ελαίου. Οι ελιές που πρέπει να εκθλιθούν εντός 48 ωρών μετά από τη συλλογή, είναι δυνατόν να παραμείνουν μόνο μερικές ώρες στα ελαιοτριβεία. Η εξαγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Cartoceto» γίνεται μόνο με παραδοσιακές μεθόδους και όχι σε συνεχή πίεση και καθόλη τη διάρκεια του κύκλου εξαγωγής πρέπει να διατηρούνται οι παράμετροι θερμοκρασίας που έχουν καθοριστεί στον κανονισμό ΕΚ αριθ. 2568/92 τηρώντας τους όρους πίεσης, τις θερμοκρασίες και το χρόνο έκθλιψης που εμφανίζονται στη συγγραφή υποχρεώσεων παραγωγής οι οποίες πρέπει να εφαρμόζονται συναρτήσει του σταδίου ωρίμανσης και της περιόδου συλλογής των ελιών. Δεν επιτρέπεται η μέθοδος μεταποίησης η λεγόμενη «tirasso» (δεύτερη επεξεργασία), ούτε επιτρέπεται η χρήση χημικών ή βιοχημικών προϊόντων κατά τη διάρκεια μεταποίησης της ελιάς σε ελαιόλαδο, επιτρέπεται μόνο η χρήση συσκευών φιλτραρίσματος μηχανικού τύπου. Οι ελιές υφίστανται προηγουμένως επεξεργασία αποφύλλωσης. Η απόδοση των ελιών σε έλαιο δεν δύναται να υπερβαίνει τα 18 χιλιόγραμμα ανά εκατό κιλά ελιών. Έως την εμφιάλωση, τα έλαια πρέπει να διατηρούνται σε ανοξειδωτες δεξαμενές σε ατμόσφαιρα αζώτου.

- 4.6. Δεσμός: Η παρουσία της ελιάς σ' αυτή τη ζώνη που χαρακτηρίζει το τοπίο και την καλλιέργειά του, του οποίου η ιστορία συγγέεται με αυτή της περιοχής, ενσωματώνεται στο ρυθμό της ζωής της τοπικής κοινότητας. Το ιδιαίτερο μικροκλίμα το οποίο ευνοείται από την κυριαρχούσα νότια/νοτιοανατολική έκθεση, τα μικρά υψόμετρα, τα φυσικά εμπόδια των βουνών Partemio και Mattera, η μεγάλη κοιλάδα που χαρακτηρίζει την περιοχή, το έδαφος, η μέση σύσταση του οποίου βασικά αποτελείται από πορώδη ασβεστόλιθο — αμμώδη πετρώματα και ανάγεται στη μειόκαινο εποχή, τα ανοδικά ρεύματα του ανέμου του ποταμού Metauro που περνούν από τον ποταμό Secco και οι ψυχροί άνεμοι οι οποίοι εμποδίζονται από το Cesane συνέβαλαν με καθοριστικό τρόπο στην ανάπτυξη της ελιάς. Το κλίμα είναι υπομεσογειακό, ιδανικό για την καλλιέργεια της ελιάς, παρουσιάζει μέση ετήσια θερμοκρασία περίπου 14 °C, με ελάχιστες θερμοκρασίες πλησίον των 0 °C τον Ιανουάριο και τον Φεβρουάριο και θερμοκρασίες κατά τον Ιούλιο και Αύγουστο που μπορούν να φτάσουν τους 26 °C.

Η καλλιέργεια της ελιάς είναι παραδοσιακά βαθιά ριζωμένη στην οριοθετημένη περιοχή και υπάρχουν πολυάριθμες μαρτυρίες για το στενό δεσμό που ενώνει την ελιά με τον πληθυσμό· ένα προφανές παράδειγμα είναι το Πρώτο Λαϊκό Συμβούλιο που συνήλθε τον Ιανουάριο 1558 όπου παρουσία του Capitano di Cartoceto και του συμβολαιογράφου της πόλης, πνήντα άτομα μεταξύ των οποίων οι αντιπροσωπευτικότεροι και οι γνωστότεροι εξήτασαν τη σοβαρότητα της χρηματοοικονομικής κατάστασης της κοινότητας, η οποία υπαγόταν σε πολλούς και συχνούς φόρους. Για να αποφύγουν να συνεχιστεί η επιδείνωση της κατάστασης, η κοινότητα αποφάσισε να αποκτήσει ένα ή δύο ελαιοτριβεία για να διασφαλίσουν ορισμένους πόρους που θα της επέτρεπαν να πληρώνει τους διάφορους φόρους.

Ήδη από τον XVI αιώνα, γίνονταν αυστηροί έλεγχοι στο ελαιόλαδο και είχαν ληφθεί μέτρα ώστε να αποφευχθεί το συγκεντρωνόμενο έλαιο να αποτελέσει αντικείμενο μαύρης αγοράς ή λαθρεμπορίου. Αργότερα οι αρχές επέβαλαν να δηλώνεται το νεοεξαγόμενο ελαιόλαδο καθώς και το παλιό ελαιόλαδο αναφέροντας τον τόπο διατηρήσεώς του. Τα ελαιοτριβεία υποχρεώθηκαν να τηρούν μητρώα με αύξοντα αριθμό και ημερομηνία και να σημειώνουν από τη μία πλευρά τις παραδιδόμενες ελιές και το όνομα του ατόμου που είχε προβεί στην έκθλιψη και από την άλλη την ποσότητα του παραχθέντος ελαιολάδου. Σε περίπτωση παράβασης, είχε προβλεφθεί πρόστιμο σε 25 scudi και άλλες κυρώσεις. Μετά την έκθλιψη, έπρεπε επιπλέον να δοθεί η απόδειξη του ελαιολάδου στην cancelleria criminale di Fano.

Παρά τις διάφορες μεταπτώσεις, η προφανέστερη απόδειξη του ενδιαφέροντος για το λάδι και την καλλιέργειά του που έδειξε πάντα η κοινότητα του Cartoceto είναι η καθιέρωση της «Mostra mercato dell'oliva e dell'olio» (εμπορική έκθεση για την ελιά και το ελαιόλαδο) που γίνεται κάθε χρόνο το Νοέμβριο από το 1977.

#### 4.7. Δομή του ελέγχου

Όνομα: Agroqualita' s.r.l.

Διεύθυνση: Via Montebello, 8 — I-00185 Roma

#### 4.8. Επισήμανση

*Olio extra vergine di oliva «Cartoceto» Denominazione di Origine Protetta*

Το όνομα της ονομασίας πρέπει να εμφανίζεται στην ετικέτα με χαρακτηριστικές ευκρινείς και ανεξίτηλους. Το χρώμα των χαρακτήρων αυτών πρέπει να έχει αντίθεση με αυτό της ετικέτας και να είναι εύκολο να διακριθεί από το σύνολο των ενδείξεων που εμφανίζονται στην ετικέτα.

Το ελαιόλαδο πρέπει να διατεθεί στο εμπόριο σε γυάλινα δοχεία χωρητικότητας το πολύ 5 λίτρων.

#### 4.9. Εθνικές απαιτήσεις: —

Αριθμός ΕΚ: IT/00292/31.01.2003.

Ημερομηνία παραλαβής της πλήρους αίτησης: 17 Νοεμβρίου 2003.