

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 229/02)

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

«TUSCIA»

αριθ. ΕΚ: ΠΤ/00210/8.10.2001

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

Το δελτίο αυτό αποτελεί περίληψη που συντάσσεται για ενημερωτικούς λόγους. Για πλήρη ενημέρωση, ειδικότερα για τους παραγωγούς των προϊόντων που αφορούν τα σχετικά ΠΟΠ και ΠΓΕ, πρέπει να συμβουλευέστε την πλήρη διατύπωση της συγγραφής υποχρεώσεων είτε σε εθνικό επίπεδο είτε στις υπηρεσίες της Ευρωπαϊκής Επιτροπής⁽¹⁾.

1. *Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους*

Όνομα: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
 Διεύθυνση: Via XX Settembre, 20 — 00187 Roma
 Τηλ.: (39-06) 4819968
 Φαξ: (39-06) 42013126
 e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Ομάδα*

2.1. Όνομα: Consorzio per la tutela e la valorizzazione della produzione olivicola della provincia di Viterbo
 2.2. Διεύθυνση: Via Matteotti, 73, I-01100 Viterbo
 2.3. Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές (x) Άλλοι ()

3. *Τύπος προϊόντος:*

Κατηγορία 1.5 — Λιπαρές ουσίες — Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

4. *Περιγραφή της συγγραφής υποχρεώσεων*

(σύνοψη των όρων του άρθρου 4 παράγραφος 2)

4.1. Ο ν ο μ α σ ί α: «Tuscia»

4.2. Π ε ρ ι γ ρ α φ ή: Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- χρώμα: πράσινο σμαραγδί με χρυσές ανταύγειες,
- οσμή: φρουτώδης η οποία θυμίζει υγιή, φρέσκο καρπό, που συλλέχθηκε στο καλύτερο στάδιο ωρίμασης,
- γεύση: μέτρια φρουτώδης με ισορροπημένη απόγευση πικρού και πικάντικου,
- μέγιστη ολική οξύτητα που εκφράζεται σε ελαϊκό οξύ κατά βάρος δεν υπερβαίνει τα 0,5 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια λαδιού,
- δείκτης υπεροξειδίων: < 12 Meq O²/kg.

⁽¹⁾ Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Γεωργίας, Ομάδα πολιτική ποιότητας των γεωργικών προϊόντων, B-1049 Βρυξέλλες.

- 4.3. Γ ε ω γ ρ α φ ι κ ή π ε ρ ι ο χ ή: Η περιοχή παραγωγής και μεταποίησης των ελιών που προορίζονται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου «Tuscia» περιλαμβάνει τις εκτάσεις της επαρχίας Viterbo, Περιοχή Lazio, των ακόλουθων δήμων: Acquapendente, Bagnoregio, Barbarano Romano, Bassano in tenerina, Bassano Romano, Blera, Bolsena, Bomarzo, Calcata, Canepina, Capodimonte, Capranica, Caprarola, Carbognano, Castel S. Elia, Castiglione in Teverina, Celleno, Civita Castellana, Civitella d'Agliano, Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Gradoli, Graffignano, Grotte di Castro, Latera, Lubriano, Marta, Montalto di Castro (εν μέρει), Montefiascone, Monteromano, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Piansano, Procceno, Ronciglione, S. Lorenzo Nuovo, Soriano nel Cimino, Sutri, Tarquinia, Tuscania (εν μέρει), Valentano, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vignanello, Villa S. Giovanni in Tuscia, Viterbo, Vitorchiano. Η περιγραφή της οροθέτησης των δήμων που περιλαμβάνονται εν μέρει στην περιοχή παραγωγής εμφανίζεται στη συγγραφή υποχρεώσεων παραγωγής.
- 4.4. Α π ό δ ε ι ξ η π ρ ο ε λ ε υ σ η ς: Η διάδοση της ελιάς στην περιοχή άρχισε τον 4ο π.Χ. αιώνα μέσω συναλλαγών των Ετρούσκων με τους Φοίνικες και τους Έλληνες της Μεγάλης Ελλάδας. Κουκούτσια ελιάς ανακτήθηκαν από ορισμένα αρχαιολογικά ευρήματα της νότιας Etruria στην επαρχία Viterbo.

Αρχικά η περιοχή Tuscia, αντίστοιχη σήμερα με την επαρχία Viterbo, περιλαμβανόταν στην Etruria, η ονομασία της στα λατινικά ήταν Hetruria ή Aetruria από τους κατοίκους της που ονομάζονταν Ετρούσκοι ή Etrurii. Από τον 2ο π.Χ. αιώνα οι Ρωμαίοι άρχισαν να χρησιμοποιούν επίσης το όνομα Tusci ή Tuscia για να διαχωρίζουν την περιοχή. Με την πάροδο του χρόνου το όνομα Tuscia έγινε επίσημη ονομασία της Etruria, η οποία καθιερώθηκε στη διοικητική αναδιοργάνωση της αρχαίας Ιταλίας που πραγματοποιήθηκε από τον αυτοκράτορα Διοκλητιανό (284–305). Οι κάτοικοι της Tuscia επιδίδονταν μεταξύ άλλων στην καλλιέργεια της ελιάς και στην παραγωγή του ελαιόλαδου όπως αποδείχτηκε από ζωγραφιές που βρέθηκαν στους τάφους των Ετρούσκων. Στη συνέχεια ακόμα και οι Ρωμαίοι συγκέντρωσαν την προσοχή τους στην εν λόγω καλλιέργεια που στα «Villae», τα οποία ήταν διεσπαρμένα στην περιοχή Tuscia, παρήγαν τις ελιές και τις μεταποιούσαν στα προσαρτημένα ελαιοτριβεία, χαρακτηριστικό παράδειγμα παρατηρείται στη Civita di Bagnoregio. Σε ορισμένα τοπικά κέντρα (όπως για παράδειγμα στη Fabrica di Roma, Civita Castellana) για αιώνες παρήγαν όντως κεραμικά δοχεία για τη μεταφορά και την αποθήκευση του λαδιού.

- 4.5. Μ έ θ ο δ ο ς π α ρ α γ ω γ ή ς: Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Tuscia» παράγεται από τις ποικιλίες ελιών Frantoio, Caninese και Leccino, οι οποίες αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 90 %, η κάθε μια μόνη της ή όλες μαζί, σε κάθε ελαιώνα. Επιτρέπεται στους ελαιώνες η καλλιέργεια άλλων ποικιλιών με μέγιστο ποσοστό 10 %.

Στην περιοχή η ελιά αποτελεί μια από τις πιο διαδεδομένες καλλιέργειες σε ειδικές φυτείες οι οποίες έχουν 150-300 δένδρα ανά εκτάριο, πυκνές με πάνω από 300 δένδρα ανά εκτάριο και μεικτές μέχρι και 100 δένδρα ανά εκτάριο.

Οι πιο διαδεδομένες μέθοδοι μόρφωσης στους ειδικούς ελαιώνες είναι η σφαιρική κόμη, το σχήμα Y, κωνική κόμη, το σχήμα ανεστραμμένου κώνου, ενώ στους μεικτούς ελαιώνες είναι το σχήμα πολυκωνικού κυπέλλου και κύπελλο ελεύθερης μορφής. Γενικά το κλάδεμα πραγματοποιείται ετησίως ενώ για πιο μεγάλα χρονικά διαστήματα εφαρμόζεται κλάδεμα ανανέωσης.

Η φυτοϋγειονομική προστασία στηρίζεται στις οδηγίες των υπηρεσιών της καθοδηγούμενης και ολοκληρωμένης καταπολέμησης που λειτουργούν στην περιοχή. Απαγορεύεται κατεργασία του εδάφους με ζιζανιοκτόνα και ξηραντικά προϊόντα.

Η συλλογή των ελιών, απευθείας από το δέντρο, πραγματοποιείται στο φαινολογικό στάδιο επιφανειακής ωρίμασης του επικάρπιου αλλά δεν γίνεται μετά τις 20 Δεκεμβρίου για τις πρώιμες ποικιλίες (Leccino, Frantoio, Maurino, Pendolino) και μετά τις 15 Ιανουαρίου για τις όψιμες ποικιλίες (Caninese, Moraiolo).

Απαγορεύεται η χρήση χημικών ουσιών οι οποίες επισπεύδουν την πτώση των ελιών από το δέντρο. Η μέγιστη παραγωγή ελιών ανά εκτάριο δεν υπερβαίνει τα 9 000 kg στους ειδικούς ελαιώνες ενώ στους ελαιώνες συνεταιρισμών ή/και μεικτούς η μέγιστη παραγωγή ανά δένδρο δεν υπερβαίνει τα 90 kg. Εντός μιας ημέρας από τη συλλογή οι ελιές μεταφέρονται στο ελαιοτριβείο και μεταποιούνται το πολύ μετά από μια μέρα από την παράδοση. Η μεταφορά των ελιών πραγματοποιείται σε κατάλληλα δοχεία.

Οι μέθοδοι παραγωγής λαδιού που χρησιμοποιούνται προβλέπουν:

- πλύσιμο με πόσιμο νερό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, διαλογή και αποφύλλωση,
- έκθλιψη με κατάλληλα μηχανήματα,
- ωρίμαση σε θερμοκρασία το πολύ έως 30 °C και για λιγότερο από 60 λεπτά,
- φυσική εξαγωγή σε πιεστήρια, με συνεχή φυγοκέντρωση, με διήθηση και πίεση, με διήθηση και φυγοκέντρωση,

- φυγοκέντριση του ελαιώδους μούστου: το λάδι και ο ελαιώδης μούστος που παράγεται πρέπει να καθαρίζονται άμεσα από υπολείμματα νερού και βλάστησης μέσω διαχωριστών συνεχούς λειτουργίας από ανοξείδωτο ατσάλι. Στην έξοδο των εγκαταστάσεων εξαγωγής η θερμοκρασία του λαδιού δεν υπερβαίνει τους 28 °C. Η μέγιστη απόδοση της ελιάς σε λάδι δεν πρέπει να είναι ανώτερη του 20 %,
- απαγορεύεται να πραγματοποιείται διπλή φυγοκέντριση της ελαιομάζας χωρίς διακοπή, τεχνική μεταποίησης γνωστή ως «tirasso» (δεύτερη επεξεργασία).

Η παραγωγή, η μεταποίηση και η εμφιάλωση πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη ζώνη. Η εμφιάλωση γίνεται εντός της οριοθετημένης ζώνης προκειμένου να διατηρούνται τα χαρακτηριστικά και η ποιότητα του λαδιού «Tuscia» και να διασφαλίζεται ότι οι παραγωγοί παρακολουθούν τους ελέγχους που πραγματοποιεί ο σχετικός ανεξάρτητος οργανισμός ελέγχου. Η προστατευμένη ονομασία προέλευσης έχει ιδιαίτερη σημασία για τους εν λόγω παραγωγούς διότι, σύμφωνα με τους στόχους και τον προσανατολισμό του κανονισμού, τους δίνει τη δυνατότητα να συμπληρώσουν το εισόδημά τους. Εξάλλου, η εμφιάλωση γινόταν κατά παράδοση στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Οι παραγωγοί που θα διαθέσουν στο εμπόριο το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, με την εν λόγω ονομασία προκειμένου να εξασφαλίσουν την ανιχνευσιμότητα του προϊόντος, πρέπει να καταχωρήσουν τους ελαιώνες τους και τις εγκαταστάσεις μεταποίησης και εμφιάλωσης σε κατάλληλα μητρώα που τηρούνται και ενημερώνονται από τον οργανισμό ελέγχου.

- 4.6. Δ ε σ μ ό ς: Η περιοχή Tuscia παρουσιάζει ιδιαίτερα γεωμορφολογικά χαρακτηριστικά και τοπιογραφικά στοιχεία. Οι οροσειρές Volsini, Cimini και Sabatini περιβάλλουν τις μεγάλες λίμνες ηφαιστειακής προέλευσης Bolsena, Vico και Bracciano και τις μικρότερες λεκάνες Mezzano, Monterosi και Martignano. Στη διαφοροποίηση του ανάγλυφου αντιστοιχούν εδάφη ηφαιστειακής προέλευσης που έχουν τα ίδια χαρακτηριστικά. Τα εν λόγω στοιχεία προκαλούν ευνοϊκές κλιματικές συνθήκες για την ανάπτυξη χλωρίδας και πυκνής βλάστησης. Τα άριστα αγροεδαφολογικά χαρακτηριστικά και η παρουσία ιδιαίτερων ευνοϊκών μικροκλιμάτων που οφείλονται κυρίως σε γεωμορφολογικούς παράγοντες (λόφοι και λίμνες), κάνει την περιοχή να προσιδιάζει για την καλλιέργεια της ελιάς, ώστε να προσδίδει στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Tuscia τυπικότητα και μοναδικότητα.

Στην τοπική γαστρονομία το ελαιόλαδο κατέχει εξέχουσα θέση που συνδέεται άρρηκτα με την περιοχή παραγωγής.

Το κλίμα είναι ήπιο με βροχοπτώσεις περίπου 900 mm ετησίως κυρίως την άνοιξη και το φθινόπωρο, με εξαίρεση την περιοχή των Colli Cimini που χαρακτηρίζεται από μεγάλο εύρος θερμοκρασιών και άφθονες βροχοπτώσεις.

- 4.7. Ο ρ γ α ν ι σ μ ό ς ε π ι θ ε ώ ρ η σ η ς

Όνομα: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Viterbo

Διεύθυνση: Via F.lli Rosselli, 4, I-01100 Viterbo.

- 4.8. Ε π ι σ ή μ α ν σ η: Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο πρέπει να διατίθεται στο εμπόριο σε γυάλινα ή ατσάλινα δοχεία με μέγιστη περιεκτικότητα 5 λίτρα.

Στις ετικέτες πρέπει να αναγράφεται με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, εκτός από τις προβλεπόμενες ενδείξεις από τους κανόνες επισήμανσης, η προστατευμένη ονομασία προέλευσης «Tuscia».

Επίσης, πρέπει να υπάρχει και το γραφικό σύμβολο σχετικό με την εικόνα του συγκεκριμένου και μονοσημαντού λογότυπου που πρέπει να χρησιμοποιείται κατά τρόπο αναπόσπαστο σε συνδυασμό με την ονομασία. Το γραφικό σύμβολο σχεδιάστηκε από εικόνα σε Antefissa των Ετρούσκων σε τερακότα που βρέθηκε κατά τις ανασκαφές στην περιοχή Acquarossa (Viterbo).

Το Antefissa είναι ένα πολύ σκούρο χρώμα που υποστηρίζεται από τη γραφή Tuscia χρώματος κόκκινου σκούρου. Ο λογότυπος αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της συγγραφής υποχρεώσεων όπου περιγράφεται ακριβώς με τα χρώματα αναφοράς.

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