

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2011/C 133/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Οι δηλώσεις ένστασης υποβάλλονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«VULTURE»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0005-0452-09.03.2005

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Όνομα: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
Διεύθυνση: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA

Τηλ. +39 0646655104
Φαξ +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Ομάδα:

Όνομα: Soc. coop. Rapolla Fiorente
Διεύθυνση: Via Piano di Chiesa
85027 Rapolla PZ
ITALIA

Τηλ. +39 0972760200
Φαξ +39 0972761535
E-mail: —
Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές (X) Άλλοι ()

3. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.5 — Λιπαρές Ουσίες — Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

4. Προδιαγραφές:

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

4.1. Ονομασία:

«Vulture»

4.2. Περιγραφή:

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Vulture», τη στιγμή της συσκευασίας, παρουσιάζει τα ακόλουθα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

οξύτητα εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ $\leq 0,5 \%$

δείκτης υπεροξειδίων σε mEq O₂/kg: ≤ 11

ολικές πολυφαινόλες: ≥ 150

K232: $\leq 2,0$

χρώμα: κίτρινο κεχριμπαριού με πράσινες ανταύγειες

οσμή/γεύση

Φρουτώδεις: διάμεση τιμή 4-6 και νότες κομμένης χλόης μέτριας έντασης

τομάτα διάμεση τιμή 4-6.

Πικρό ασθενές/μέτριο διάμεση τιμή 2-4

Πικάντικο ασθενές/μέτριο διάμεση τιμή 2-4.

4.3. Γεωγραφική περιοχή:

Η περιοχή παραγωγής και μεταποίησης της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Vulture» καλύπτει το σύνολο της διοικητικής περιοχής των κοινοτήτων Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra και Venosa.

4.4. Απόδειξη προέλευσης:

Εγγύηση για την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος αποτελεί μια σειρά υποχρεώσεων με τις οποίες οι παραγωγοί οφείλουν να συμμορφώνονται. Ο αρμόδιος οργανισμός ελέγχου τηρεί κατάλογο των καλλιεργητών, των ελαιοτριβείων και των εμφιαλωτηρίων, προκειμένου να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα και η προέλευση του προϊόντος που φέρει την ΠΟΠ.

Οι ελαιοκαλλιεργητές, τα ελαιοτριβεία και τα εμφιαλωτήρια πρέπει κατ'αρχάς να συμμετέχουν στο σύστημα ελέγχου της παραγωγής του ελαιολάδου «Vulture» ΠΟΠ, υποβάλλοντας αίτηση στον οργανισμό ελέγχου και παρέχοντας όλα τα στοιχεία που είναι απαραίτητα για την ταυτοποίηση του ελαιώνα και της μονάδας μεταποίησης ή/και εμφιάλωσης. Ο οργανισμός ελέγχου, μετά τη διενέργεια των ελέγχων και εφόσον έχουν τηρηθεί οι απαιτήσεις που προβλέπονται στις παρούσες προδιαγραφές και στο σύστημα ελέγχου, εγγράφει τον ελαιώνα και την μονάδα μεταποίησης ή/και εμφιάλωσης στα ανάλογα μητρώα.

Οι ελιές που συγκομίζονται από τους ελαιώνες, οι οποίοι κατά την πρώτη φάση είχαν εγγραφεί στο ενδεδειγμένο μητρώο για την παραγωγή του ελαιολάδου με την ΠΟΠ σημαίνονται στα δοχεία, μεταφέρονται, παραλαμβάνονται και αποθηκεύονται χωριστά στο ελαιοτριβείο πριν την έκθλιψη. Ετησίως ο ελαιοκαλλιεργητής ανακοινώνει στον οργανισμό ελέγχου την ποσότητα ελιών που παρήγαγε και το ελαιοτριβείο στο οποίο παραδόθηκαν.

Το ελαιοτριβείο παραλαμβάνει τις ελιές και χορηγεί στον ελαιοπαραγωγό την κατάλληλη βεβαίωση στην οποία αναφέρεται η ποσότητα που παραλήφθηκε και ο ελαιώνας προέλευσης, αφού επαληθεύσει ότι ο εν λόγω ελαιώνας είναι εγγεγραμμένος στο ενδεδειγμένο μητρώο.

Κατά την περίοδο αποθήκευσης πριν την έκθλιψη οι ελιές ταυτοποιούνται με κατάλληλες ετικέτες. Μετά την έκθλιψη δημιουργούνται ομοιόμορφες παρτίδες που περιλαμβάνουν ειδική παραπομπή στις βεβαιώσεις παραλαβής των ελιών που χορηγήθηκαν στους ελαιοκαλλιεργητές.

Το ελαιοτριβείο κοινοποιεί στον οργανισμό ελέγχου ετησίως στοιχεία όσον αφορά την παραχθείσα ποσότητα ελαιολάδου και τις αντίστοιχες παρτίδες, τους ελαιοπαραγωγούς και τις ποσότητες ελιών που παραδόθηκαν και από τις οποίες προήλθαν οι παρτίδες.

Για κάθε παρτίδα ελαιολάδου τηρούνται στοιχεία σχετικά με τις μεταφορές για εμπορική διάθεση ή για συσκευασία με καταγραφή του αριθμού παρτίδας σε κάθε έγγραφο μεταφοράς ή εμφιάλωσης.

4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Vulture» ΠΟΠ λαμβάνεται από την έκθλιψη καρπών από τις ακόλουθες ποικιλίες ελαιοδέντρων που φύονται στους ελαιώνες: ποικιλία «Ogliarola del Vulture» σε ελάχιστο ποσοστό 70 %· μπορούν να υπάρχουν επίσης οι ακόλουθες ποικιλίες: «Coratina», «Cima di Melfi», «Palmarola», «Provenzale», «Leccino», «Frantoio», «Cannellino», και «Rotondella», των οποίων το μέγιστο ποσοστό στους ελαιώνες ανέρχεται σε 30 %, μόνες ή από κοινού.

Η καλλιέργεια των ελαιώνων στη γεωγραφική περιοχή παραγωγής του ελαιολάδου «Vulture», ιδίως όσον αφορά τις αποστάσεις φύτευσης και τις μορφές ανάπτυξης, γίνεται κατά τρόπο παραδοσιακό. Η κλάδευση πρέπει να εκτελείται χειρωνακτικά με τη δυνατότητα χρησιμοποίησης εξοπλισμού πεπιεσμένου αέρα. Η μέγιστη απόδοση των ελαιοδέντρων δεν πρέπει να υπερβαίνει τους οκτώ τόνους ελιών ανά εκτάριο. Η μέγιστη απόδοση σε ελαιόλαδο δεν πρέπει να υπερβαίνει το 20 % του βάρους του παραδιδόμενου προϊόντος. Η συγκομιδή εκτελείται από την αρχή της ωρίμασης του καρπού έως τις 31 Δεκεμβρίου. Απαγορεύεται η συγκομιδή των ελιών που έχουν με φυσικό τρόπο στο έδαφος ή στα μόνιμα δίχτυα. Απαγορεύεται επίσης η χρήση προϊόντων που προκαλούν πρόωγη πτώση του καρπού. Η μεταφορά των ελιών στο ελαιοτριβείο πρέπει να εκτελείται την ημέρα της συγκομιδής σε πλαστικά καφασωτά τελάρα μέγιστης χωρητικότητας 25 kg ελιών ή δοχεία (πλαστικά καφασωτά δοχεία μέγιστης χωρητικότητας 400 kg ελιών). Η διάρκεια αποθήκευσης των ελιών στο ελαιοτριβείο πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερη, να μην υπερβαίνει τις 24 ώρες και να εκτελείται με τρόπο που να εγγυάται τον αερισμό των ελιών. Για την σύνθλιψη των ελιών και την εξαγωγή του ελαιολάδου απαγορεύεται η χρήση προϊόντων με χημική, βιοχημική ή μηχανική δράση, όπως η χρήση τάλκη· δεν επιτρέπεται η συνεχής διπλή φυγοκέντρωση της ελαιοζύμης. Η μάλαξη πρέπει να εκτελείται σε μέγιστη θερμοκρασία 27 °C επί 40 το πολύ λεπτά. Το ελαιόλαδο πρέπει να διατηρείται στην περιοχή παραγωγής, σε χώρους με ελάχιστο φωτισμό, σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα ή σε υπόγειους περιέκτες επενδεδυμένους με ανοξείδωτο χάλυβα, πλακίδια πορσελάνης, γυαλί ή εποξεική βαφή. Η θερμοκρασία διατήρησης δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 18 °C και δεν πρέπει να είναι κατώτερη από 10 °C.

Όλες οι εργασίες, από την παραγωγή και μεταποίηση των ελιών έως την αποθήκευση του ελαιολάδου, που αφορούν το ελαιόλαδο «Vulture» ΠΟΠ πρέπει να εκτελούνται στο πλαίσιο της περιοχής παραγωγής. Η συσκευασία μπορεί να εκτελείται εντός ή εκτός της περιοχής παραγωγής· σε κάθε περίπτωση πρέπει να εξασφαλίζεται ο έλεγχος και η ιχνηλασιμότητα με την αναγραφή πάντοτε στα έγγραφα μεταφοράς του αριθμού της παρτίδας του προϊόντος και του ονόματος του ελαιοτριβείου παραγωγής του. Επιτρέπεται η παραλαβή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Vulture» ΠΟΠ με βιολογική μέθοδο.

4.6. Δεσμός:

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή είναι χαρακτηριστική και γνωστή με την ονομασία του όρους Vulture, που είναι ένα εσβεσμένο ηφαιστείο της κεντρικής περιοχής των νότιων Απεννίνων σε απόσταση 60 περίπου χιλιομέτρων από τη θάλασσα. Οι ελαιώνες παραγωγής του ελαιολάδου «Vulture» βρίσκονται στις κλιτύες του όρους Vulture με έκθεση προς ανατολικά – νοτιοανατολικά, δεδομένου ότι το βουνό επηρεάζει το μικροκλίμα και προστατεύει τους ελαιώνες από τους ψυχρούς χειμερινούς ανέμους. Η οριοθετημένη περιοχή εκτείνεται μεταξύ υψομέτρου 400 και 700 μέτρων και εμφανίζει ιδιαίτερο χαρακτηριστικά ηπειρωτικό μικροκλίμα με γενικά μεγάλης διάρκειας και ψυχρούς χειμώνες ενώ τα καλοκαίρια είναι μικρής διάρκειας και συχνά ξηρά.

Οι βροχοπτώσεις έχουν μέση τιμή 750 mm ετησίως και ανώτατη τιμή 1 000 mm στην ενδοχώρα. Σημειώνονται κυρίως κατά την φθινοπωρινή - χειμερινή περίοδο και στην αρχή της άνοιξης, δεν λείπουν ωστόσο στο τέλος της άνοιξης και το καλοκαίρι. Η μέση ετήσια θερμοκρασία κυμαίνεται μεταξύ 14 και 15 °C ενώ οι ψυχρότεροι μήνες είναι ο Ιανουάριος και ο Φεβρουάριος κατά τους οποίους η μέση θερμοκρασία κυμαίνεται μεταξύ 4-6 °C και συχνά σημειώνονται θερμοκρασίες μικρότερες του μηδενός· οι κλιματικές αυτές συνθήκες είναι οριακές για την ανάπτυξη (ευδοκίμηση) του ελαιοδέντρου του οποίου η περιοχή καλλιέργειας συνορεύει, στα μεγαλύτερου υψομέτρου τμήματά της, με αυτή της κασταριάς. Το μάλλον ψυχρό κλίμα της περιοχής παραγωγής προσδιορίζει, όπως αποδεικνύουν πολυάριθμες μελέτες, την μεγαλύτερη περιεκτικότητα του ελαιολάδου σε πολυφαινόλες. Τα ηφαιστειακά εδάφη είναι ιδιαίτερος γόνιμα λόγω της προέλευσης τους από ηφαιστειακούς τόφους με λευκίτη, πλούσιους σε φωσφορικό ανυδρίτη, ποτάσσα και ασβεστόλιθο, καθώς και καλή περιεκτικότητα σε οργανική ύλη, περίπου 6 %. Σύμφωνα με μελέτες που διεξήγαγε το Πανεπιστήμιο της Basilicata, και συγκεκριμένα το ερευνητικό κέντρο *Metaromuntum Agrobios* καθώς και η ίδια η Περιφέρεια, και συγκεκριμένα το τμήμα γεωργίας και αγροτικής ανάπτυξης, τα εδάφη του Vulture είναι πλούσια σε εναλλάξιμο κάλιο (κατά μέσο όρο ανώτερο των 450 ppm), σε εναλλάξιμο ασβέστιο (κατά μέσο όρο ανώτερο των 3 000 ppm) και σε εναλλάξιμο μαγνήσιο (κατά μέσο όρο ανώτερο των 170 ppm). Το κάλιο στα ελαιόδεντρα βρίσκεται κυρίως στις κυτταρικές κοιλότητες σε ιοντική μορφή και συμμετέχει στη σύνθεση των υδατανθράκων και πρωτεϊνών καθώς και στη λειτουργία αφομοίωσης, αναπνοής και κίνησης του νερού στο φυτό. Επόμενο στοιχείο που χαρακτηρίζει το έδαφος και την ονομασία είναι η παρουσία της ποικιλίας

«Ogliarola del Vulture», αυτόχθονη ποικιλία η οποία στη διάρκεια των αιώνων με φυσικό τρόπο και με τη βοήθεια των ελαιοκαλλιεργητών υποβλήθηκε σε καταλαμβάνοντας την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή: Η ποικιλία δεν μπόρεσε να επεκταθεί σε μεγαλύτερο υψόμετρο λόγω της δριμύτητας του χειμώνα ή σε θερμότερες περιοχές της παρουσίας παραγωγικότερων ποικιλιών με φυτά πιο εύρωστα και πιο ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες. Πράγματι, αποδείχθηκε από πολυάριθμες μελέτες ότι υπάρχει συσχετισμός μεταξύ της προέλευσης της ποικιλίας και της ανοχής στις υψηλές θερμοκρασίες: οι αυτόχθονες ποικιλίες των ψυχρότερων περιοχών εμφανίζουν μικρότερη ανοχή στις υψηλές θερμοκρασίες, ενώ οι αυτόχθονες ποικιλίες των θερμότερων περιοχών είναι πιο ανεκτικές και αντιστρόφως. Συνεπώς η ποικιλία «Ogliarola del Vulture» καλύπτει μόνο την περιοχή παραγωγής του ελαιολάδου «Vulture» ΠΟΠ. Στην περιοχή του Vulture το ελαιόδεντρο δεν αποτελεί μόνον παραγωγικό πόρο αλλά και αναπόσπαστο στοιχείο του τοπίου και του περιβάλλοντος της περιοχής, προστατεύοντάς την από τις θεομηνίες οι οποίες δυστυχώς την πλήττουν συχνά. Καλύπτοντας τις κλιτύς που είναι εκτεθειμένες προς τα νοτιοανατολικά του Monte Vulture τα ελαιόδεντρα στην πράξη καταλαμβάνουν εδάφη επικλινή και η προστατευτική δράση των δέντρων αυτών στο έδαφος είναι τόσο σημαντική όσο και του δάσους στις ορεινές περιοχές. Δηλαδή τα ελαιόδεντρα διαφυλάσσουν την υδρογεωλογική σταθερότητα του εδάφους και των ανθρώπινων οικισμών καλύπτοντας εδάφη τα οποία, λόγω της κλίσης τους, δεν θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν για άλλες μορφές καλλιέργειας. Στην περιοχή του Vulture το ελαιόδεντρο είναι παρόν από την αρχαιότητα, όπως προκύπτει από διάφορα ιστορικά έγγραφα του κρατικού αρχείου της Potenza στο οποίο φυλάσσονται διάφορα στατιστικά έγγραφα και ιστορικές εκδόσεις που περιγράφουν την περιοχή και την ελαιοκαλλιέργεια. Από τα έγγραφα αυτά προκύπτει η παρουσία, από παλαιότερων χρόνων, του ελαιόδεντρου και της ελαιοπαραγωγής στην περιοχή του Vulture καθώς και η εξέλιξη της παραγωγής αυτής η οποία, σταδιακά, απέκτησε ολοένα και μεγαλύτερη σημασία στο οικονομικό πλαίσιο της περιοχής.

4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: C.C.I.A.A. di Potenza
 Διεύθυνση: Corso XVIII Agosto 34
 85100 Potenza PZ
 ITALIA

Τηλ. —
 Φαξ —
 E-mail: —

4.8. Επισήμανση:

Το ελαιόλαδο «Vulture» ΠΟΠ πρέπει να διατίθεται στο εμπόριο σε γυάλινες φιάλες ή δοχεία από λευκοσίδηρο μέγιστης χωρητικότητας πέντε λίτρων. Επιπλέον το προϊόν μπορεί να συσκευάζεται σε φακελάκια μιας δόσης.

Στις ετικέτες πρέπει να αναγράφονται ευκρινώς:

- η ονομασία «Vulture» και στην υποκείμενη γραμμή: «olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta» ή «olio extravergine di oliva DOP» («εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης», ή «olio εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ»).
- το ονοματεπώνυμο του παραγωγού ή η επωνυμία και έδρα της επιχείρησης εμφιάλωσης.
- η ποσότητα ελαιολάδου που περιέχεται στον περιέκτη.
- η ένδειξη «olio imbottigliato dal produttore all'origine» (ελαιόλαδο εμφιαλωμένο από τον παραγωγό στον τόπο παραγωγής) ή «olio imbottigliato nella zona di produzione» (ελαιόλαδο εμφιαλωμένο στην περιοχή παραγωγής), όταν η εμφιάλωση εκτελείται από τρίτους.
- η ελαιοκομική περίοδος παραγωγής.
- η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.
- παρτίδα παραγωγής.

Απαγορεύεται η προσθήκη στην προστατευόμενη ονομασία προέλευσης οποιασδήποτε ένδειξης που αφορά γεωγραφικές ενδείξεις διαφορετικές από αυτές που προβλέπονται ρητά. Επιτρέπεται η χρήση ενδείξεων που παραπέμπουν σε εκμεταλλεύσεις, επωνυμίες, ιδιωτικά σήματα, εφόσον δεν οδηγούν σε παραπλάνηση του καταναλωτή· το μέγεθος των χαρακτήρων αυτών των ενδείξεων πρέπει να ανέρχεται στο 50 % σε σχέση με τους χαρακτήρες της ονομασίας «Vulture».

Επιτρέπεται να αναφέρεται ότι το ελαιόλαδο είναι προϊόν βιολογικής παραγωγής.

Στις συσκευασίες σε φακελάκια μιας δόσης πρέπει να αναγράφονται τα εξής: η προστατευόμενη ονομασία, η παρτίδα, η περίοδος παραγωγής και ο αύξων αριθμός που χορηγείται από τον οργανισμό ελέγχου.

Η ονομασία «Vulture» πρέπει να αναγράφεται ως εξής:

- γραμματοσειρά: Korinna regular
- μέγεθος εξωτερικών χαρακτήρων: 24,3
- χρώμα γραμμάτων σε πρώτο επίπεδο: χρυσό 872 U
- μέγεθος εσωτερικών χαρακτήρων: 17,9
- χρώμα σκιασμένων χαρακτήρων: pantone 8580 cv
- χρώμα πλαισίου: pantone 8580 cv

Είναι αποδεκτές συμπληρωματικές ετικέτες και ετικέτες στο λαιμό της φιάλης τοποθετούμενες από τους συσκευαστές.



VULTURE
