

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2016/C 282/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«OLIVA DI GAETA»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-02101 – 23.12.2015

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία(-ες)

«Oliva di Gaeta»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Η ονομασία «Oliva di Gaeta» καλύπτει τις ελιές της ποικιλίας «Itrana» (ονομαζόμενη επίσης Gaetana). Κατά τη διάθεση στο εμπόριο, οι ελιές «Oliva di Gaeta» πρέπει να παρουσιάζουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- Σχήμα: σφαιρικό,
- Διαμέτρημα: τουλάχιστον 12 mm,
- Αριθ. καρπών/Kg: 410 το μέγιστο,
- Χρώμα: από έντονο ρόδινο έως ιώδες,
- Αναλογία σάρκα/πυρήνας: τουλάχιστον 3
- Ολικές πολυφαινόλες: 12 mg/kg τουλάχιστον·
- Ολικές τοκοφαιρόλες: 42 mg/kg τουλάχιστον·

Επιπλέον η σάρκα πρέπει: να αποσπάται σαφώς και πλήρως από τον πυρήνα και να έχει μαλακή σύσταση, τυπική γεύση, ελαφρώς πικρή, όξινη και/ή γαλακτική και χρώμα από έντονο ρόδινο έως ιώδες.

Ενδεχόμενα ελαττώματα των δρυπών, όπως ελαττώματα της μεμβράνης με ή χωρίς αλλοιώσεις της σάρκας, ρυτίδωση, παρουσία του μίσχου, βλάβες από κρυπτογαμικά παράσιτα και/ή έντομα είναι ανεκτά σε μέγιστο ποσοστό 6 %.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Η ποικιλία που χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την παραγωγή του προϊόντος «Oliva di Gaeta» είναι η «Itrana» (καλούμενη επίσης Gaetana). Δεν είναι αποδεκτή η χρήση γενετικά τροποποιημένων φυτών «Itrana». Απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται, για την παραγωγή του προϊόντος «Oliva di Gaeta», παρτίδες ελιών με δρύπες ανώριμες, μαλακές, με κόκκινο επικάρπιο και/ή σάρκα που δεν έχει αποκτήσει το χαρακτηριστικό «αιματοκόκκινο» χρώμα.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας (καλλιέργεια, συγκομιδή και επεξεργασία του ελαιοκάρπου) πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η ονομασία

Το προϊόν που αποστέλλεται στην κατανάλωση με την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Oliva di Gaeta» μπορεί να συσκευάζεται:

- σε δοχεία κατάλληλα για χρήση στα τρόφιμα μέγιστης χωρητικότητας 25 λίτρων. Για αυτόν τον τύπο συσκευασίας πρέπει υποχρεωτικά να αναγράφεται στο δοχείο η ημερομηνία συσκευασίας με έντονους χαρακτήρες, ευκρινείς και και ανεξίτηλους,
- σε γυάλινα διαφανή δοχεία μέγιστης χωρητικότητας 4 λίτρων,
- σε πλαστικούς περιέκτες μιας χρήσης μέγιστης χωρητικότητας 4 λίτρων.

Κατά τη συσκευασία, επιτρέπεται η χρήση ρυθμιστών οξύτητας και/ή συντηρητικών, όπως το L-ασκορβικό και το κιτρικό οξύ, ώστε να παρατείνεται ο χρόνος διατηρησιμότητας του προϊόντος.

Επιτρέπεται η παστερίωση της άλμης.

Απαγορεύεται η παστερίωση των ελιών.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Οι ετικέτες που χρησιμοποιούνται για το προϊόν «Oliva di Gaeta» θα πρέπει υποχρεωτικά να φέρουν το γραφικό σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης ταυτοποίησης των προϊόντων ΠΟΠ καθώς και τις ακόλουθες περαιτέρω πληροφορίες:

- την ονομασία «Oliva di Gaeta» ακολουθούμενη από το αρκτικόλεξο ΠΟΠ,
- την ονομασία, την έδρα και τη διεύθυνση της επιχείρησης παραγωγής,
- τον ακόλουθο λογότυπο του προϊόντος.



Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά. Ωστόσο επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται οι ενδείξεις που αναφέρονται σε ιδιωτικά σήματα -εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν είναι τέτοιας φύσης ώστε να παραπλανούν τον καταναλωτή- το όνομα της εκμετάλλευσης από τις καλλιέργειες της οποίας προήλθε το προϊόν καθώς και άλλες πραγματικές και τεκμηριωμένες αναφορές, που επιτρέπονται από την περιφερειακή, εθνική ή κοινοτική νομοθεσία και δεν αντίκεινται στο σκοπό και το περιεχόμενο των παρουσιών προδιαγραφών.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

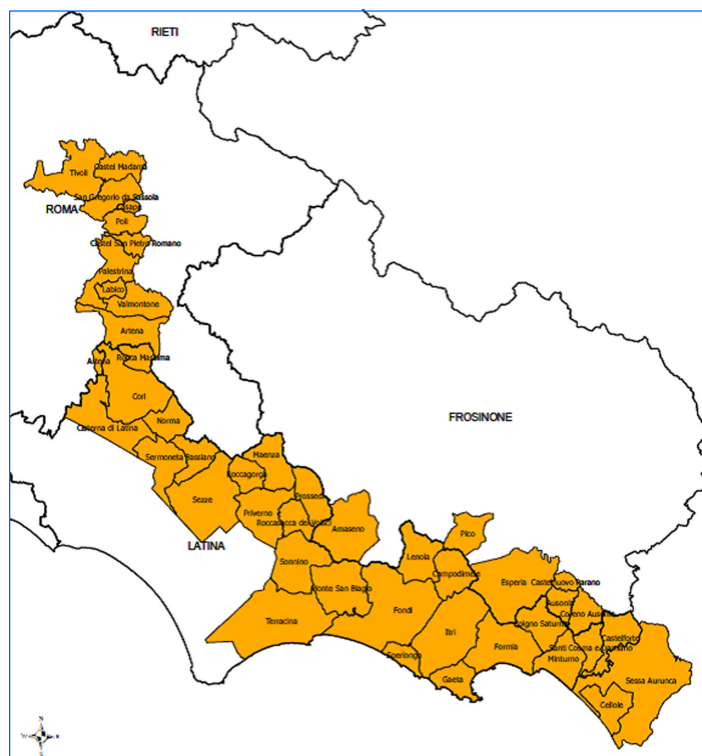
Η περιοχή καλλιέργειας και παραγωγής των ελιών που φέρουν την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Oliva di Gaeta» καλύπτει τα ακόλουθα εδάφη των περιφερειών Lazio και Campania:

Επαρχία Latina: το σύνολο του εδάφους των κοινοτήτων Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cori, Fondi, Formia, Gaeta, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Roccamassima, Roccasecca dei Volsci, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Spigno Saturnia, SS. Cosma e Damiano, Terracina και τμήμα του εδάφους της κοινότητας Cisterna di Latina. Όσον αφορά την κοινότητα Cisterna di Latina, το κατώτερο όριο της περιοχής παραγωγής ακολουθεί τη χάραξη της σιδηροδρομικής γραμμής Ρώμη- Νάπολη.

Επαρχία Frosinone: το σύνολο του εδάφους των κοινοτήτων Amaseno, Ausonia, Castelnuovo Parano, Coreno Ausonio, Esperia, Pico.

Επαρχία Roma: το σύνολο του εδάφους των κοινοτήτων Castel Madama, Castel S. Pietro, Palestrina, Labico, Valmontone, Ardena, San Gregorio da Sassola, Casape, Poli και Tivoli.

Επαρχία Caserta: το σύνολο του εδάφους των κοινοτήτων Sessa Aurunca και Cellole.



5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, αποτελούμενη από 44 κοινότητες, αποτελεί μια συνεχή ομοιογενή περιοχή που εκτείνεται από Βορρά προς Νότο κατά μήκος της οροσειράς των ορέων Tiburtini, Prenestini, Lepini, Ausoni και Aurunci. Στην περιοχή αυτή, η ελαιοκομία, η οποία βασίζεται σχεδόν αποκλειστικά στην καλλιέργεια της ποικιλίας «Itrana» (καλούμενη επίσης Gaetana), έχει βαθύ δεσμό με τον τοπικό κοινωνικό ιστό που επί αιώνες καθόρισε την ανάπτυξη της περιοχής και επομένως τη ζωή των πληθυσμών που διαδέχθηκαν ο ένας τον άλλο με την πάροδο του χρόνου, με επιπτώσεις ιδίως στην οικονομία της περιοχής. Η ποικιλία «Itrana» (καλούμενη επίσης Gaetana) προσαρμόστηκε τελείως στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής καλλιέργειας των ελιών «Oliva di Gaeta», εκτός της οποίας δεν είναι τόσο ευρέως διαδεδομένη.

Η ποικιλία «Itrana» είναι μια ποικιλία διπλής χρήσης, χαρακτηριζόμενη από όψιμη ωρίμαση. Η συγκομιδή εκτελείται σε πλήρη ωρίμαση. Ο προσδιορισμός του σωστού βαθμού ωρίμασης της ελιάς είναι καθοριστικός για την επίτευξη των χαρακτηριστικών του προϊόντος «Oliva di Gaeta». Οι δρύπες που προορίζονται για την παραγωγή του προϊόντος «Oliva di Gaeta» πρέπει να συγκομίζονται στο στάδιο της πλήρους ωρίμασης, στο οποίο έχουν φθάσει όταν το επικάρπιο είναι μαύρο, στυλντό και καλυμμένο με επίχρισμα επάνδησης που τοπικά ονομάζεται «rappo», ενώ η σάρκα τείνει να αποκτήσει σταδιακά χρώμα βαθυκόκκινο του οίνου ξεκινώντας από το εξωτερικό τμήμα του καρπού. Η αξιολόγηση του σωστού βαθμού ωρίμασης της δρύπης, εκτελούμενη από τον γεωργό ή/και τον κάτοχο της εκμετάλλευσης, αποτελεί μια φάση πολύ σημαντική για την ορθή επίτευξη του χρώματος «Oliva di Gaeta», το οποίο λαμβάνεται μετά τη διαδικασία ζύμωσης.

Η διαδικασία ζύμωσης των ελιών για την παραγωγή του προϊόντος «Oliva di Gaeta» εκτελείται σύμφωνα με το παραδοσιακό «σύστημα της itrana». Η μέθοδος αυτή, η οποία μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά τοπικών καλλιεργητών, εφαρμόζεται αποκλειστικά στη γεωγραφική περιοχή και βασίζεται στη φυσική εκκίνηση της γαλακτικής ζύμωσης, χωρίς άμεση προσθήκη αλατιού και/ή συνθετικών ρυθμιστών οξύτητας. Είναι ένα σύστημα που παγιώθηκε με την πάροδο των ετών, βασισμένο σε διαδικασίες ζύμωσης στις οποίες συμμετέχει η πλούσια και ποικίλη μικροβιακή χλωρίδα που δημιουργείται αυθόρμητα και προκαλεί ζυμώσεις, στις αρχή έντονες και κατόπιν αργές, που σταθεροποιούνται μετά την προσθήκη του αλατιού. Η διαχείριση αυτής της διαδικασίας προβλέπει από πλευράς του καλλιεργητή προσεκτική παρακολούθηση του μέσου, το οποίο αποτελείται από νερό και ελιές και στο οποίο στη συνέχεια προστίθεται το αλάτι. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας είναι απαραίτητη η περιοδική προσθήκη άλμης από τον τεχνίτη ώστε οι ελιές να μην είναι ποτέ εκτεθειμένες στον αέρα.

Η διαχείριση της καλής πορείας της διαδικασίας ζύμωσης, όχι μόνον καθορίζει τον βαθμό κατά τον οποίο θα μαλακώσει η σάρκα της ελιάς ώστε να μπορεί να αποσπαστεί από τον πυρήνα, αλλά και επιτρέπει τον σχηματισμό της χαρακτηριστικής και διακριτικής γεύσης των ελιών «Oliva di Gaeta», που είναι ελαφρώς πικρή, όξινη και/ή γαλακτική και διακρίνεται από αυτή των άλλων ποικιλιών επιτραπέζιας ελιάς.

Από πολυάριθμα στοιχεία που περιλαμβάνονται σε διάφορα ιστορικά έγγραφα της εποχής του Δουκάτου της Gaeta τα οποία αφορούν την παραγωγή και το εμπόριο (μαύρων) επιτραπέζιων ελιών, προκύπτει ότι το διοικητικό έδαφος του Δουκάτου αυτού αποτέλεσε το λίκνο της ομώνυμης ελιάς.

Η ονομασία «Oliva di Gaeta», ιστορικά, μπορεί να αναχθεί στο όνομα της περιοχής καλλιέργειας, η οποία υπάγεται στο ομώνυμο Δουκάτο, και όχι μόνον στο όνομα του λιμανιού αναχώρησης των πλοίων για τις κυριότερες αγορές κατανάλωσης της μαύρης ελιάς. Από την εποχή εκείνη η ονομασία «Oliva di Gaeta» χρησιμοποιείται από εμπόρους και παραγωγούς για τον χαρακτηρισμό της μαύρης ελιάς της ποικιλίας «itrana» που λαμβάνεται σύμφωνα με ένα ιδιαίτερο τοπικό σύστημα μεταποίησης. Από ιστορική άποψη, ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος και του εδάφους έχει εδραιωθεί βάσει πολυάριθμων τεκμηριωμένων μαρτυριών· πολλές είναι επίσης οι ιστορικές αναφορές που αφορούν τη μέθοδο μεταποίησης των μαύρων επιτραπέζιων ελιών. Η ονομασία «Oliva di Gaeta» έχει πλέον παγιωθεί εδώ και πολλές δεκαετίες, όπως αποδεικνύεται από τιμολόγια, ετικέτες, διαφημιστικά υλικά και δημοσιεύσεις.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(Άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Το ενοποιημένο κείμενο των προδιαγραφών διατίθεται στο διαδίκτυο, στη διεύθυνση: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

είτε

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it), επιλογή «Prodotti DOP e IGP» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης), κατόπιν «Prodotti DOP, IGP e STG» (στα πλάγια, στο αριστερό τμήμα της οθόνης) και τέλος «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».