

## MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

**Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine**

(2011/C 133/07)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 <sup>(1)</sup> artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

## KOKKUVÕTE

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**„VULTURE”**

**EÜ nr: IT-PDO-0005-0452-09.03.2005**

**KPN ( X ) KGT ( )**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teabe andmise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

**1. Liikmesriigi pädev asutus:**

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

Tel +39 0646655104  
Faks +39 0646655306  
E-post: saco7@politicheagricole.it

**2. Taotlejate rühm:**

Nimi: Soc. coop. Rapolla Fiorente  
Aadress: Via Piano di Chiesa  
85027 Rapolla PZ  
ITALIA

Tel +39 0972760200  
Faks +39 0972761535  
E-post: —  
Koosseis: tootjad/töötledajad ( X ) muud ( )

**3. Toote liik:**

Klass 1.5. Õlid ja rasvad – ekstra neitsioliiviõli

**4. Spetsifikaat:**

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

<sup>(1)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

4.1. *Nimetus:*

„Vulture”

4.2. *Kirjeldus:*

Ekstra neitsioliiviõlil „Vulture” on turule laskmisel järgmised füüsilised, keemilised ja organoleptilised omadused:

happesus (väljendatud oleiinhappena)  $\leq 0,5 \%$ ;

peroksiidarv (mEq O<sub>2</sub>/kg)  $\leq 11$ ;

polüfenoolide sisaldus  $\geq 150$ ;

K232  $\leq 2,0$ ;

värvus: rohelise varjundiga merevaigukollane;

lõhn/maitse:

puuviljaline: mediaan 4–6, milles esineb mõõdukalt niidetud rohu noote;

tomatiline: mediaan 4–6;

kibedus nõrk/mõõdukas: mediaan 2–4;

teravus nõrk/mõõdukas: mediaan 2–4.

4.3. *Geograafiline piirkond:*

Kaitstud päritolunimetusega õli „Vulture” tootmispiirkond hõlmab järgmiste kommuunide halduspiirkonda: Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra ja Venosa.

4.4. *Päritolutõend:*

Toote jälgitavus on tagatud mitmete tootjatele pandud kohustustega: asjaomane kontrolliasutus peab kaitstud päritolunimetusega toote jälgitavuse ja päritolu tagamiseks registrit põllumajandusettevõtjate, õliveskite omanike ja villijate kohta.

Oliivikasvatajad, õliveskite omanikud ja villijad peavad olema liitunud kaitstud päritolunimetusega õli „Vulture” tootmise jälgimist võimaldava süsteemiga ning esitama kõik vajalikud andmed, mida on vaja oliivikasvataja, töötlemisettevõtja ja/või villija kindlaks tegemiseks. Pärast kontrolli teostamist ja tingimusel, et spetsifikaadis esitatud tingimused on täidetud, kannab kontrolliasutus oliivikasvataja, töötlemisettevõtja ja/või villija vastavatesse registritesse.

Et toode saaks olla hõlmatud kaitstud päritolunimetusega, peavad varem vastavatesse registritesse kantud oliivisaludest korjatud oliivid olema kastides identifitseeritavad ning nende transport oliiviveskisse, vastuvõtt ja pressimiseelne ladustamine veskis peavad toimuma muudest oliividest eraldi. Igal aastal edastab oliivikasvataja kontrolliasutusele saagiks saadud oliivide koguse ja veski, kuhu oliivid pressimiseks saadeti.

Õliveski omanik annab saadud oliivide kohta oliivikasvatajale tõendi oliivide koguse ja päritolu kohta, olles eelnevalt kontrollinud, kas oliivisaadeti on kantud vastavasse registrisse.

Jahvatamist ootavad oliivid märgitakse ära vastavate tähistustega. Pärast pressimist jagatakse õli samaväärseteks partiideks, millel on viide oliivikasvatajatele oliivide vastu antud kvititungitele.

Igal aastal teatab õliveski omanik kontrolliasutusele õlitoodangu, tuues välja vastavad õlipartiid, oliivitootjad, samuti oliivikogused, millest õlipartiid pressiti.

Iga õlipartii peab olema jälgitav kaubandustehingute ja pakendamise ajal, igal saatelehel või villimislehel peab olema partii number.

#### 4.5. Tootmismeetod:

Ekstra neitsioliiviõli „Vulture” KPN on toodetud oliivikasvatustes kasvatatavatest järgmistest oliivisortidest: „Ogliarola del Vulture” vähemalt 70 % ulatuses; sellele lisaks võib üksi või kombineeritult kasutada sorte „Coratina”, „Cima di Melfi”, „Palmarola”, „Provenzale”, „Leccino”, „Frantoio”, „Cannellino” ja „Rotondella”, mis ei tohi moodustada oliivikasvatuse puudest üle 30 %.

KPNiga oliivide „Vulture” tootmise geograafilise piirkonna oliivikasvatustes järgitakse nii istutusvahede kui ka harimismeetodite puhul tootmispiirkonna traditsioonilisi tavasid. Oliivipuud pügatakse käsitsi või pneumaatiliste vahendite abil. Oliivitoodang ei tohi ületada 8 tonni hektari kohta. Saadava õli mass ei tohi ületada 20 % algse toote kaalust. Oliive korjatakse alates nende valmimisest kuni 31. detsembrini. Maapinnale või sinna asetatud võrkudele loomulikult teel kukkunud oliive korjata ei tohi. Varasemat mahakukkumist soodustavate vahendite kasutamine on keelatud. Oliivid tuleb vedada õliveskisse korjamispäeval pakituna plastikust kastidesse, mis mahutavad kuni 25 kg oliive või konteineritesse (suured plastikust mahutid, mis mahutavad kuni 400 kg oliive). Õliveskis hoitakse oliive nii lühikest aega kui võimalik ja mitte üle 24 tunni, tagades oliividele õhu juurdepääsu. Oliivide jahvatamisel ja õli pressimisel on keelatud kasutada keemilisi, biokeemilisi ja mehhaanilisi vahendeid, näiteks talki. Keelatud on ka oliivipasta järjestikune topelt-tsentrifuugimine. Pressimine peab toimuma temperatuuril kuni 27 °C maksimaalselt 40 minuti vältel. Õli tuleb säilitada päritolupiirkonnas, nõrga valgustusega ruumides, roosteabast terasest anumates või roosteabast terasest sisuga mahutites, keraamilistes, klaasist või epoksiidlakiga kaetud nõudes. Säilitustemperatuur ei tohi olla üle 18 °C ega langeda alla 10 °C.

KPNiga õli „Vulture” puhul peavad kõik tegevused, st oliivide tootmine, töötlemine ja õli säilitamine, toimuma tootmispiirkonnas. Õli pakendamine võib toimuda tootmispiirkonnas või sellest väljaspool, kuid igal juhul tuleb tagada toote kontroll ja jälgitavus, märkides õli saatelehele viite õlipartiile ja õliveskile. Ekstra neitsioliiviõli „Vulture” KPN on lubatud toota mahetootmise meetodil.

#### 4.6. Seos piirkonnaga:

Määratletud geograafilist piirkonda iseloomustab ja selle on tuntuks muutnud Vulture mägi – kustunud vulkaan Lõuna-Apenniini keskpiirkonnas, ligikaudu 60 km kaugusel merest. Õli „Vulture” tootmiseks kasutatavad oliivikasvatused asuvad Vulture mäe ida- ja kagunõlvadel, kuna mägi avaldab mõju mikrokliimale ja kaitseb oliivisalusid külmade talviste tuulte eest. Määratletud piirkond asub kõrgusel 400–700 meetrit ümp, kus on eriline mandrilise iseloomuga mikrokliima, üldjuhul pikkade ja külmade talvede ning lühikeste ja sageli kuivade suvedega.

Sademetes keskmine on 750 mm aastas, ulatudes kõige kaugemale sisemaale ulatuvatel aladel kuni 1 000 mm-ni. Sademeid on kõige rohkem sügisel ja talvel ning palju esineb neid ka kevade algul. Sademeid on piisavalt ka hiljem, kevadel ja suvel. Aasta keskmine temperatuur kõigub 14 ja 15 °C vahel, kõige külmemad kuud on jaanuar ja veebruar, mil keskmine temperatuur on 4–6 °C, langedes pahatihti isegi alla nulli. Kõnealuste kliimatingimuste puhul on tegemist viimase piiriga, milles oliivipuud üldse kasvada saavad, piirkonna kõrgematel aladel hakkavad oliivisalud piirnema juba kastanisaludega. Tootmispiirkonna pigem külm kliima tagab õlis suurema polüfenoolide sisalduse, mida kinnitavad ka mitmed uuringud. Vulkaanilist päritolu alad on väga viljakad tänu leutsiiti sisaldavale vulkaanilisele tuffile, milles sisaldub ka fosforpentoksiidi, kaaliumit ja lupja, millele lisandub märkimisväärne kogus orgaanilisi aineid (ligikaudu 6 %). Basilicata ülikooli, teadusuuringute keskuse Metapontum Agrobios ning põllumajanduse ja maaelu arengu maakondliku osakonna tehtud uuringute kohaselt on Vulture piirkonna pinnas rikas kättesaadavast kaaliumist (keskmiselt suurem kui 450 ppm), kättesaadavast kaltsiumist (keskmiselt suurem kui 3 000 ppm), kättesaadavast magneesiumist (keskmiselt suurem kui 170 ppm). Taimes olev kaalium esineb peamiselt ionide kujul rakutuumas ja aitab kaasa süsivesikute ja valkude moodustumisele, toitainete omastamisele, hingamisele ja vee liikumisele taimes. Teine piirkonda ja nimetust iseloomustav näitaja on sort „Ogliarola del Vulture”. Tegemist on kohaliku sordiga, mis sajanditepikkuse loodusliku valiku ja oliivikasvatajate tegevuse tulemusena katab nüüd kogu määratletud geograafilist piirkonda. Sort ei saanud levida kõrgematele nõlvadele, kuna

sealsed talved olid karmid, samuti mitte madalamatele nõlvadele, kuna seal kasvasid viljakamad sordid ja tugevamad puud, mis pidasid kõrgetele temperatuuridele paremini vastu. Paljude autorite töödes on osutatud seosele sordi algupära ja selle temperatuuritaluvuse vahel: külmade piirkondade algsed sordid taluvad kõrgeid temperatuure halvemini, samas kui soojade piirkondade sordid taluvad neid paremini ja vastupidi. Seetõttu esineb sorti „Ogliarola del Vulture” üksnes õli „Vulture” KPN tootmispiirkonnas. Vulture piirkonnas ei ole oliivipuu üksnes tootmisallikas, vaid ka element, mis iseloomustab piirkonna maastiku ja keskkonna omapära, kaitstes sedasama piirkonda kliimatingimustega seotud kahjude eest, mis kõnealust piirkonda kahjuks liigagi sageli tabavad. Vulture mäe ida- ja lõunanõlvadel kasvavate oliivipuude osa mäenõlval asuva pinnase kaitstes on sama suur kui mäenõlval kasvaval metsal. Oliivipuud aitavad kaitsta piirkonna hüdroloogilist tasakaalu, samuti inimasustust nõlvadel, mida nende kallaku tõttu ei saa muu oliivisordi kasvatamiseks kasutada. Vulture piirkonnas on oliivipuid kasvatatud antiikajast alates. Sellest annavad tunnistust Potenza riigiarhiivi mitmed ajaloolised dokumendid, milles on mitmeid territooriumit ja oliivikasvatust kirjeldavaid statistilisi ja ajaloolisi materjale. Nendest dokumentidest selgub, et oliivipuude kasvatamine ja oliiviõli tootmine Vulture piirkonnas on väga pika ajalooga ning aja jooksul on selle tähtsus piirkonna majanduselus aina suurenenud.

#### 4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: C.C.I.A.A. di Potenza  
Aadress: Corso XVIII Agosto 34  
85100 Potenza PZ  
ITALIA

Tel —  
Faks —  
E-post: —

#### 4.8. Märgistus:

Õli „Vulture” KPN turustatakse kuni viie liitri suurustes klaasist anumates või plekkpurkides. Lisaks sellele võib õli pakendada ühekordsete annustena.

Märgisel peab olema selgelt esitatud:

- nimetus „Vulture”, mille all „olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta” või „olio extravergine di oliva DOP”;
- tootja nimi ja perekonnanimi või ärinimi ning õli pudelisse villinud ettevõtja aadress;
- anumast oleva õli kogus;
- sõnad „olio imbottigliato dal produttore all'origine” (villitud tootja poolt tootmispaigas) või „olio imbottigliato nella zona di produzione” (villitud tootmispiirkonnas), kui villijaks on kolmas isik;
- õli tootmisaasta;
- „parim enne” kuupäev;
- tootmispartii.

Kaitstud päritolunimetusele on keelatud lisada mis tahes muid geograafilisi määratlusi kui eespool osutatud. Osutada võib ettevõtjale, ärinimele, erakaubamärkidele, tingimusel et need ei eksita tarbijat. Nende tähiste märkimiseks kasutatavate kirjatähtede suurus peab olema pool nende tähtede suurus, millega on kirjutatud nimetus „Vulture”.

Kui õli on toodetud mahepõllumajandusele vastavalt, on lubatud sellele viidata.

Ühekordseks kasutamiseks mõeldud pakenditesse pakendatud tootel peab olema kirjas: kaitstud päritolunimetus, partii number, tootmisaasta ja kontrolliasutuse antud järjekorranumber.

Nimetus „Vulture” peab olema kirjutatud järgides järgmisi nõudeid:

- kirjafont: Korinna regular;
- välimiste tähtede suurus: 24,3;
- esiletõstetud kirjatäheosa värv: kuld 872 U;
- välimiste tähtede suurus: 17,9;
- varjutatud kirjatäheosade värv: pantone 8580 cv;
- ornamendi värv: pantone 8580 cv.

Lubatud on kasutada täiendavaid silte ja pakendaja poolt pudelikaela ümber pandud tähistusi.



VULTURE

---