

Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2004/C 229/02)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 ja 12 d artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion, WTO:n jäsenvaltion tai 12 artiklan 3 kohdan mukaista menettelyä noudattaen hyväksytyyn kolmannen maan toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 4 kohdan 6 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2081/92 tarkoitettulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

”TUSCIA”

EY N:o IT/00210/8.10.2001

SAN (X) SMM ()

Tämä yhteenveto on laadittu ainoastaan tiedotustarkoituksiin. Erityisesti asianomaisen SAN:n tai SMM:n tuotteiden tuottajia kehoitetaan yksityiskohtaisten tietojen saamiseksi tutustumaan eritelmän täydelliseen toisintoon, joka on saatavissa kansallisilta viranomaisilta tai Euroopan komission yksiköistä ⁽¹⁾.

1. *Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:*

Nimi: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Osoite: Via XX Settembre, 20, I-00187 Roma
Puhelin: (39-06) 4819968
Faksi: (39-06) 42013126
Sähköposti: qualita@politicheagricole.it

2. *Hakijaryhmittymä:*

2.1 Nimi: Consorzio per la tutela e la valorizzazione della produzione olivicola della provincia di Viterbo
2.2 Osoite: Via Matteotti, 73, I-01100 Viterbo
2.3 Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (x) muu ()

3. *Tuotelaji:*

Luokka 1.5 — rasvat — ekstra-neitsytoliiviöljy

4. *Eritelmä:*

(tiivistelmä 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 Nimi: ”Tuscia”

4.2 Kuvaus: ekstra-neitsytoliiviöljy, jolla on seuraavat ominaisuudet:

- väri: smaragdinvihreä, jossa on kultaisia vivahteita,
- tuoksu: hedelmäinen tuoksu, joka muistuttaa kypsymisen kannalta ihanteellisella hetkellä poimittua tervettä, tuoretta hedelmää,
- maku: hieman hedelmäinen, tasapainoisesti karvas ja pistävä jälkimaku,
- kokonaishappopitoisuus öljyhapon paino-osuutena ilmaistuna, enintään 0,5 grammaa 100 grammaa öljyä,
- peroksidiluku: < 12 Meq O₂/kg.

⁽¹⁾ Euroopan komissio — Maatalouden pääosasto — Maataloustuotteiden laatu- ja ympäristöpolitiikan yksikkö — B-1049 Bruxelles/Bryssel.

- 4.3 Maantieteellinen alue: "Tuscia"-ekstra-neitsytoliiviöljyssä käytettävien oliivien tuotanto- ja jalostus-alueeseen kuuluvat Lazion alueella sijaitsevan Viterbon maakunnan alueet seuraavissa kunnissa: Acquapendente, Bagnoregio, Barbarano Romano, Bassano in Teverina, 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 (osin), Montefiascone, Monteromano, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Piansano, Proceno, Ronciglione, S. Lorenzo Nuovo, Soriano nel Cimino, Sutri, Tarquinia, Tuscania (osin), Valentano, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vignanello, Villa S. Giovanni in Tuscia, Viterbo, Vitorchiano. Tuotantoalueeseen osittain kuuluvien kuntien rajat on kuvattu eritelmässä.
- 4.4 Alkuperätodisteet: Oliivinviljely alkoi kyseisellä alueella 500-luvulla eKr., kun etruskit harjoittivat kauppaa foinikialaisten ja Magna Graecian kreikkalaisten kanssa. Oliivin kiviä on löydetty eräistä eteläisen Etrurian arkeologisista löydöksistä Viterbon maakunnasta.

Alun perin Tuscan alue, joka vastaa nykyään Viterbon maakuntaa, kuului Etruriaan, jota sen asukkaat, etruskit tai "etrurit" kutsuivat latinankielisellä nimellä Hetruria tai Aetruria. Roomalaiset alkoivat 100-luvulta jKr. lähtien alueen tunnistamiseksi käyttää myös nimeä "Tusci" tai "Tuscia". Ajan mittaan Tusciasta tuli Etrurian virallinen nimi. Se perustettiin keisari Diocletianuksen (284—305) toteuttaman Antiikin Italian hallinnonuudistuksen yhteydessä. Tuscan asukkaat harjoittivat muun muassa oliivinviljelyä ja valmistivat oliiviöljyä, kuten etruskien haudoista löydettyistä maalauksista käy ilmi. Sittenkin myös roomalaiset keskittyivät tiiviisti oliivinviljelyyn Tuscan alueen maatiloilla (Villae) ja jalostivat oliivit öljyksi läheisissä puristamoissa. Tyypillinen esimerkki tästä on nähtävissä Civita di Bagnoregiossa. Eri paikallisissa keskuksissa (kuten esimerkiksi Fabrica di Romassa ja Civita Castellanasassa) valmistettiin vuosisatojen ajan myös keraamisia astioita öljyn kuljetusta ja varastointia varten.

- 4.5 Valmistusmenetelmä: "Tuscia"-ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistuksessa käytetään Frantoio-, Caninese- ja Leccino-lajikkeiden oliiveja. Näitä lajikkeita kasvaa yksittäisillä viljelmillä vähintään 90 prosenttia joko yksin tai yhdessä muiden lajikkeiden kanssa. Oliiviviljelmillä saa viljellä enintään 10 prosenttia muita lajikkeita.

Mainitulla alueella oliivinviljely on viljelymuodoista kaikkein yleisin, ja siihen erikoistuneilla viljelmillä on 150—300 puuta hehtaaria kohden, tehoviljelyä harjoittavilla viljelmillä yli 300 puuta ja sekaviljelmillä enintään 100 puuta hehtaaria kohden.

Erikoistuneilla viljelmillä oliivipuiden yleisimmät viljelymuodot ovat pensasmainen muoto, y-kirjaimen muoto, yksilatvainen ja suippo muoto sekä muoto, jossa latvat kasvavat alaspäin; sekaviljelmillä käytetään monilatvaista ja vapaata kasvatusmuotoa. Karsinta suoritetaan yleensä joka vuosi, kun taas nuoremmuusleikkauksien väli on pidempi.

Kasvinsuojelussa noudatetaan alueella toimivan kasvinsuojeluyksikön määrittämiä kohdennettuja ja integroituja menetelmiä. Maaperää ei saa käsitellä rikkakasvintorjunta-aineilla eikä kuivatusaineilla.

Oliivit kerätään suoraan puusta siinä vaiheessa, kun oliivin uloin kerros kypsyy, ja niin, että varhain kypsyvät oliivit (Leccino, Frantoio, Maurino, Pendolino) kerätään joka tapauksessa viimeistään 20. joulukuuta ja myöhään kypsyvät (Caninese, Moraiolo) viimeistään 15. tammikuuta.

Varisemista aiheuttavien aineiden käyttö tai leikkaaminen on kielletty. Oliivien enimmäistuotanto hehtaaria kohden on enintään 9 000 kg oliivinviljelyyn erikoistuneilla viljelmillä, ja yhdistelmä-/tai sekaviljelmillä enimmäistuotantomäärä on 90 kg. Oliivit kuljetetaan puristamoon viimeistään päivän kuluttua niiden keruusta, ja ne käsitellään viimeistään yhden päivän kuluessa siitä, kun ne on tuotu puristamoon. Oliivit on kuljettava asianmukaisissa säiliöissä.

Öljyttämistekniikoihin sisältyy:

- oliivien pesu huoneenlämpöisellä juomakelpoisella vedellä, niiden lajittelu ja lehtien poisto,
- jauhatus asianmukaisissa valsseissa,
- sekoitus korkeintaan 30 celsiusasteessa enintään 60 minuutin ajan,
- uuttaminen eräänlaisilla painelaitteilla, jatkuvalla sentrifugoinnilla, paineeseen perustuvalla sentrifugoinnilla, sentrifugointiin perustuvalla suodatuksella,

- öljystä saadun nesteen sentrifugointi: öljy ja siitä saatu neste on siirrettävä välittömästi pois kasvista erittyneestä vedestä ruostumattomasta teräksestä valmistetuilla jatkuvatoimisilla erotuslaitteilla. Kun öljy siirretään erottelulaitteista, sen lämpötila on korkeintaan 28 celsiusastetta. Oliivipuun öljyn enimmäistuotos on 20 prosenttia,
- oliivitahnaa ei saa sentrifugoida kahteen kertaan tauotta; tätä käsittelymenetelmää kutsutaan nimellä ”uudelleenpuristus”.

Oliivien tuotanto, jalostus ja pullotus tapahtuvat rajatulla alueella. Se, että myös pullotus tapahtuu rajatulla alueella, johtuu siitä, että ”Tuscia”-öljyn erityisominaisuudet ja laatu halutaan säilyttää sekä varmistaa, että riippumattoman elimen suorittama tarkastus tapahtuu asianomaisten tuottajien valvonnassa. Suojatulla alkuperänimityksellä on tuottajien kannalta huomattava merkitys, ja se tarjoaa heille asiaa koskevan asetuksen tavoitteiden ja suuntaviivojen mukaisesti mahdollisuuden lisätulojen hankkimiseen. Lisäksi nämä toimet suoritetaan perinteisesti maantieteellisesti rajatulla alueella. Niiden tuottajien, jotka aikovat saattaa markkinoille kyseisellä merkinnällä varustettua ekstra-neitsytoliiviöljyä, on tuotteen jäljitettävyyden varmistamiseksi ilmoitettava oliiviviljelmistään ja jalostus- ja pullotuslaitoksistaan valvontaelimen ylläpitämiin ja päivittämiin asianmukaisiin rekistereihin.

- 4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään: Tuscian maaperässä on erityisiä maanpinnan muodostumiseen ja maisemaan liittyviä ominaisuuksia. Volsinin, Ciminin ja Sabatinin vuoristot ympäröivät Bolsenan, Vicon ja Braccianon suuria tulivuoriperäisiä järviä ja pienempiä Mezzanon, Monterosin ja Martignanin järviä. Maaston korkeusvaihtelujen kannalta alue vastaa tulivuoriperäisiä alueita, joilla on samat ominaisuudet. Näiden tekijöiden ansiosta alueen ilmastolliset olosuhteet ovat suotuisat eläimistön ja runsaan kasvillisuuden kehittymiselle. Maatalouden kannalta erinomaiset maaperän ominaisuudet ja erityinen suotuisa pienilmasto, joka johtuu erityisistä maanpinnan muodostumiseen liittyvistä tekijöistä (kukkulat ja järvet), tekevät maaperästä hyvin otollisen oliivinviljelylle, minkä ansiosta Tuscia-ekstra-neitsytoliiviöljy on ominaisuuksiltaan alueelle tyyppillinen ja ainutlaatuinen.

Oliiviöljyllä on paikallisessa ruokakulttuurissa tärkeä merkitys, ja sillä on erottamaton yhteys alueen tuotannolliseen ympäristöön.

Ilmasto on lauhkea, ja pääosin kevätkauteen osuva vuosittainen sademäärä on 900 millimetriä. Syksyisin sataa poikkeuksellisesti Colli Ciminin alueella, jolle ovat tyyppillisiä herkäät lämpötilan vaihtelut ja suuret sademäärät.

- 4.7 Valvontaelin:

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

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

- 4.8 Merkintä: Ekstra-neitsytoliiviöljy saatetaan markkinoille lasi- tai teräsastioissa, joiden tilavuus saa olla enintään 5 litraa.

Merkinnässä pitää olla selkein ja pysyvin kirjaimin etiketin merkintävaatimusten mukaisten tietojen lisäksi suojattu alkuperänimitys ”Tuscia”.

Merkinnässä on myös oltava erityistä ja yksiselitteistä logoa kuvaava graafinen tunnus, jota käytetään kiinteästi yhdessä alkuperänimityksen kanssa. Graafisen tunnuksen malli on otettu etruskilöydöksestä: savinen antefiksi, joka on peräisin Acquarossan (Viterbo) asuinalueen kaivauksista.

Antefiksi on tumman okranvärinen, ja siihen on kirjoitettu tummanpunaisin kirjaimin sana ”Tuscia”. Logo on kiinteä osa tuotantoeritelmaa, jossa se ja viitevärit on kuvattu tarkoin.

- 4.9 Kansalliset vaatimukset:
-