

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2011/C 133/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

TIIVISTELMÄ

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"VULTURE"

EY-N:o: IT-PDO-0005-0452-09.03.2005

SAN (X) SMM ()

Tässä yhteenvedossa esitetään eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

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

P. +39 0646655104
F. +39 0646655306
Sähköposti: sacco7@politicheagricole.it

2. Ryhmä:

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

P. +39 0972760200
F. +39 0972761535
Sähköposti: —
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) Muu ()

3. Tuotelaji:

Luokka 1.5 – Rasvat – ekstra-neitsytoliiviöljy

4. Eritelmä:

(yhteenvedon asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

4.1 Nimi:

”Vulture”

4.2 Kuvaus:

Kulutukseen saatettaessa Vulture -ekstra-neitsytoliiviöljyllä on oltava seuraavat fysikaaliset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet:

Happopitoisuus öljyhappona ilmaistuna $\leq 0,5 \%$;

peroksidiluku (mEq di O₂/kg): ≤ 11 ;

polifenolien kokonaispitoisuus: ≥ 150 ;

K232: $\leq 2,0$;

väri: meripihkan keltainen, jossa voi olla häivähdyks vihreää;

tuoksu/aromi:

hedelmäisyys: mediaani 4–6, kevyesti leikattuun ruuhoon vivahtava;

tomaatin mediaani 4–6;

tuskin lainkaan tai vain hieman karvas, mediaani 2–4;

tuskin lainkaan tai vain hieman pistävä, mediaani 2–4.

4.3 Maantieteellinen alue:

Suojatun alkuperänimityksen ”Vulture” tuotanto- ja jalostusalue käsittää seuraavien kuntien hallinnollisen alueen kokonaisuudessaan: Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Masechito, Ginestra ja Venosa.

4.4 Alkuperätodisteet:

Tuotteen jäljitettävyyden varmistetaan vahvistamalla useita vaatimuksia, jotka tuottajien on täytettävä. Toimivaltainen valvontaelin pitää rekisteriä viljelijöistä, puristajista ja pullottajista SAN-tuotteen jäljitettävyyden ja alkuperän varmistamiseksi.

Oliivinviljelijöiden, puristajien ja pullottajien on ennalta sitouduttava noudattamaan SAN-tuotteen ”Vulture” valvontajärjestelmää esittämällä valvontaelimelle tätä koskeva pyyntö ja toimittamalla kaikki tarvittavat tiedot oliivitarhojen ja jalostus- ja/tai pullotuslaitosten yksilöimiseksi. Tarkastettuaan eritelmän ja valvontajärjestelmän vaatimusten noudattamisen valvontaelin merkitsee oliivitarhan ja jalostus- tai pullotuslaitoksen asianmukaiseen rekisteriin.

Ennalta rekisteröidyissä oliivitarhoissa SAN-tuotteen valmistusta varten kerätyt oliivit yksilöidään kuljetuslaatikoissa, jotka puristamo vastaanottaa ja varastoi ennen puristamista. Oliivinviljelijä ilmoittaa valvontaelimelle vuosittain tuottamiensa oliivien määrän ja puristamon, jonne oliivit on toimitettu.

Vastaanottaessaan oliivit puristamo antaa viljelijälle kuitenkin, johon on merkitty määrä ja tarha, josta oliivit ovat peräisin, ja varmistaa, että kyseinen oliivitarha on merkitty rekisteriin.

Ennen puristamista oliivierät varastoidaan asianmukaisesti merkittyinä. Puristamisen jälkeen öljy ryhmitellään tasalaatuisiin eriin viljelijöille toimitettujen kuittien perusteella.

Puristamo ilmoittaa vuosittain valvontaelimelle tuottamansa öljyn määrän, puristamansa erät ja niihin käytettyjen oliivien määrät.

Kauppatapahtumien ja pakkaamisen aikana kunkin erän jäljitettävyyden varmistetaan merkitsemällä erän numero kaikkiin siirto- ja/tai pullotusasiakirjoihin.

4.5 Tuotantomenetelmä:

SAN-suojattu "Vulture" -ekstra-neitsytoliiviöljy puristetaan seuraavista oliivitarhoissa viljellyistä lajikkeista: vähintään 70 % lajiketta "Ogliarola del Vulture"; lisäksi voidaan käyttää seuraavia lajikkeita: Coratina, Cima di Melfi, Palmarola, Provenzale, Leccino, Frantoio, Cannellino ja Rotondella, joiden osuus yhdessä tai erikseen saa olla enintään 30 % tarhoihin istutetuista oliivipuista.

SAN-tuotteen "Vulture" tuotantoon käytettävien oliivien viljelyssä ja erityisesti istutetäisytydessä ja puiden leikkaamisessa noudatetaan maantieteellisen alueen perinteisiä käytänteitä. Leikkaaminen on tehtävä käsin, mahdollisesti pneumaattisia laitteita käyttäen. Oliivien enimmäistuotanto saa olla 8 tonnia hehtaaria kohti ja öljyn enimmäistuotos 20 % puristamoon toimitettujen oliivien painosta. Sadonkorjuu tapahtuu kypsymisen alkamisesta 31 päivään joulukuuta asti. Maahan pudonneita oliiveja ei saa kerätä, ja myös pysyvien verkkojen ja putoamista aiheuttavien aineiden käyttö on kielletty. Oliivit on kuljetettava puristamoon samana päivänä kuin ne on korjattu, enintään 25 kg:n reiätetyissä muovivehikoissa tai enintään 400 kg:n reiätetyissä muovilaatikoissa. Varastointiajan puristamossa on oltava mahdollisimman lyhyt, enintään 24 tuntia, ja oliivien varastoinnin aikana on varmistettava riittävä ilmanvaihto. Oliivien puristamisessa ja öljyn erottamisessa ei saa käyttää kemiallisesti, biokemiallisesti tai mekaanisesti vaikuttavia aineita, kuten talkkia. Oliivitahnaa ei saa sentrifugoida kahteen kertaan tauotta. Sekoituksen on tapahduttava enintään 27 °C:een lämpötilassa enintään 40 minuutin ajan. Öljy on säilytettävä alkuperäalueella himmeästi valaistuissa tiloissa ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa tankeissa tai maanalaisissa säiliöissä, jotka on päällystetty ruostumattomalla teräksellä, keramisilla tiilillä, lasilla tai epoksilakalla. Säilytyslämpötilan on oltava 10–18 °C.

Kaikkien SAN-tuotteen "Vulture" valmistusvaiheiden, toisin sanoen oliivien tuotannon ja jalostuksen sekä öljyn säilytyksen, on tapahduttava tuotantoalueella. Pakkaaminen voi tapahtua myös alueen ulkopuolella, mutta valvonta ja jäljitettävyyden on aina varmistettava erien siirtoa ja puristamista koskevien tositteiden perusteella. SAN-suojatun Vulture-ekstra-neitsytoliiviöljyn luonnonmukainen tuotanto sallitaan.

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Määritelty maantieteellinen alue tunnetaan nimellä Monte Vulture. Se on sammunut tulivuori eteläisten Apenniinien keskiosassa noin 60 kilometrin etäisyydellä merestä. Vulture-oliiviöljyn tuotantoon tarkoitettujen oliivitarhat sijaitsevat vuoren itä- ja kaakkoisrinteillä, koska vuori vaikuttaa mikroilmastoon ja suojaa oliivitarhoja talven kylmiltä tuuilta. Alue sijaitsee 400–700 metrin korkeudessa merenpinnasta, ja siellä vallitsee erityinen mikroilmasto, joka muistuttaa mannerilmastoa. Talvet ovat yleensä pitkiä ja kylmiä, ja kesät lyhyitä ja usein kuivia.

Vuotuinen sademäärä on keskimäärin 750 mm ja alueen sisäosissa jopa 1 000 mm. Sateet ajoittuvat yleensä syksyyn ja talveen, mutta myös alkukevääseen. Sateita saadaan kuitenkin myös loppukevällä ja kesäisin. Vuoden keskilämpötila on 14–15 °C. Kylmimpien kuukausien, tammi- ja helmikuun, keskilämpötila on 4–6 °C, ja lämpötila laskee silloin usein myös nollan alapuolelle. Ilmasto-olosuhteet ovat näin ollen oliivipuun sietokyvyn rajoilla, ja alueen korkeimmissa osissa oliivitarhat sekoittuvat kastanjametsiin. Tuotantoalueen melko kylmä ilmasto vaikuttaa oliiviöljyn suhteellisen korkeaan polifenolipitoisuuteen, mikä ilmenee myös useista teoksista. Leusiittipitoinen vulkaanisesta tuffista muodostunut tuliperäinen maaperä on erittäin hedelmällistä. Se sisältää runsaasti fosforipentoksidia, kaliumia ja kalkkia sekä orgaanisia aineksia (noin 6 %). Basilican yliopiston, Metapontum Agrobios -tutkimuslaitoksen ja alueellisen maatalous- ja maaseudun kehittämishallinnon tekemien tutkimusten mukaan Vulturen maaperä sisältää runsaasti kaliumia (keskimäärin yli 450 ppm), kalsiumia (keskimäärin yli 3 000 ppm) ja magnesiumia (keskimäärin yli 170 ppm). Kaliumia esiintyy pääasiassa kasvin soluonteloissa ionisena, ja se vaikuttaa hiilihdydraattien ja proteiinien muodostumiseen, yhteyttämiseen, hengittämiseen ja veden liikkumiseen kasvin sisällä. Toinen alueelle ja alkuperänimitykselle oleellinen tekijä on vuosisatojen kuluessa luonnostaan ja oliivinviljelijöiden työn avulla valikoituneen kotoperäisen Ogliarola del Vulture -lajikkeen leviäminen määritellylle maantieteelliselle alueelle. Ankarien talvien

vuoksi lajike ei ole onnistunut leviämään korkeammalle, ja lämpimämmillä alueilla se on saanut väistyä tuottoisampien ja korkeampia lämpötiloja sietävien voimakkaampien lajikkeiden tieltä. Useissa teoksissa on osoitettu lajikkeen alkuperän ja lämpötilojen sietokyvyn välinen vastaavuus: viileämmiltä alueilta peräisin olevat lajikkeet sietävät huonommin korkeita lämpötiloja, kun taas lämpimämmiltä alueilta peräisin olevat lajikkeet sietävät niitä paremmin – ja päinvastoin. Näin ollen Ogliarola del Vulture -lajiketta esiintyy ainoastaan SAN-suojatun Vulture-oliiviöljyn tuotantoalueella. Vulturen alueella oliivipuun ei ole pelkästään tuotantoresurssi, vaan myös alueen maisemaa ja ympäristöä leimaava tekijä, joka suojaa aluetta sitä valitettavan usein koettelevilta ilmaston aiheuttamilta mullistuksilta. Monte Vulturen itä- ja etelärinteiden oliivitarhat suojaavat niiden maaperää samalla tavoin kuin vuoriston metsät. Ne auttavat alueen hydrogeologisen vakauden ja ihmisasutuksen säilyttämisessä rinteillä, joiden pinnanmuodostus estää muunlaisen viljelyn. Oliivipuun esiintyy Vulturen alueella muinaisista ajoista lähtien, mikä ilmenee myös useista Potenzan valtionarkistossa olevista historiallisista asiakirjoista. Arkistossa säilytetään aluetta ja sen oliivinviljelyä käsitteleviä tilastoja ja historiallisia katsauksia. Asiakirjoista käy ilmi, että Vulturen alueen oliivinviljelyllä ja oliiviöljyn tuotannolla on ikivanhat perinteet, ja niiden merkitys on vähitellen muuttunut yhä tärkeämmäksi alueen talouden kannalta.

4.7 Valvontaelin:

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

P. —
F. —
Sähköposti: —

4.8 Merkinnät:

SAN-suojattu Vulture-oliiviöljy on pidettävä kaupan enintään viiden litran vetoisissa lasista tai pinoitettusta pellistä valmistetuissa pakkauksissa. Tuote voidaan pakata myös kerta-annoksina.

Etiketieihin on merkittävä selvästi seuraavat tiedot:

- nimi "Vulture" ja sen alapuolella teksti "olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta" (suojatulla alkuperänimityksellä varustettu ekstra-neitsytoliiviöljy) tai "olio extravergine di oliva DOP" (SAN-ekstra-neitsytoliiviöljy);
- tuottajan etu- ja sukunimi tai toiminimi sekä pakkaajan osoite;
- pakkauksen sisällön määrä;
- teksti "olio imbottigliato dal produttore all'origine" (tuottajan tuotantoalueella pullottama öljy) tai "olio imbottigliato nella zona di produzione" (tuotantoalueella pullotettu öljy), jos pakkaamisesta vastaa ulkopuolinen henkilö;
- tuotantovuosi;
- viimeinen käyttöpäivä;
- tuotantoerä.

Suojattuun alkuperänimitykseen ei saa lisätä mitään maantieteellisiä viittauksia, joita ei ole nimenomaisesti mainittu eritelmässä. Viittaukset mautiloihin, toiminimiin tai yksityisiin tuotemerkkeihin ovat sallittuja, kunhan ne eivät ole omiaan johtamaan kuluttajia harhaan. Nämä tiedot on merkittävä kirjasinkoolla, joka on puolet nimen "Vulture" merkitsemisessä käytetystä kirjasinkoosta.

Maininta siitä, että oliiviöljy on tuotettu luonnonmukaisesti, sallitaan.

Kerta-annospusseihin pakattuun tuotteeseen on merkittävä seuraavat tiedot: suojattu alkuperänimitys, erä, tuotantovuosi ja valvontaelimen myöntämä sarjanumero.

Nimi "Vulture" on merkittävä seuraavasti:

- kirjaimet: Korinna regular;
- uloimmaisten kirjainten koko: 24,3;
- väri kirjainten etuosassa: oro 872 U;
- sisempien kirjainten koko: 17,9;
- varjostuksen väri: pantone 8580 cv;
- ornamentin väri: pantone 8580 cv.

Pakkaajien kiinnittämät vastaetiketit ja kaulukset sallitaan.



VULTURE
