

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukainen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

(2016/C 176/09)

Euroopan komissio on hyväksynyt asetuksen (EU) N:o 664/2014 ⁽¹⁾ 6 artiklan 2 kohdan kolmannessa alakohdassa tarkoitettua vähäisen muutoksen.

VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽²⁾ 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukainen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

”VULTURE”

EU-nro: IT-PDO-0105-01390 – 21.10.2015

SAN (X) SMM () APT ()

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Protetta per l'olio extravergine di oliva Vulture,
Via Piano di Chiesa
85027 Rapolla (PZ)
ITALIA

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Eritelmän kohta, jota muutos koskee

- Tuotteen kuvaus
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Muuta: valvontaelimen viitetietojen lisääminen

4. Muutoksen (muutosten) tyyppi

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti, eikä julkaistuun yhtenäiseen asiakirjaan tarvitse tehdä muutoksia.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti, mutta julkaistuun yhtenäiseen asiakirjaan on tehtävä muutos.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jota koskevaa yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn APT:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan neljännen alakohdan mukaisesti.

5. Muutos (muutokset)

Tuotteen kuvaus

Lajike

Korvataan virke:

”SAN-suojattu 'Vulture' -ekstra-neitsytoliiviöljy puristetaan seuraavista oliivitarhoissa viljellyistä lajikkeista: vähintään 70 prosenttia lajiketta 'Ogliarola del Vulture'; lisäksi voidaan käyttää seuraavia lajikkeita: 'Coratina', 'Cima di Melfi',

⁽¹⁾ EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

'Palmarola', 'Provenzale', 'Leccino', 'Frantoio', 'Cannellino' ja 'Rotondella', joiden osuus yhdessä tai erikseen saa olla enintään 30 prosenttia."

seuraavasti:

"SAN-suojattu 'Vulture' -ekstra-neitsytoliiviöljy puristetaan seuraavista oliivitarhoissa viljellyistä lajikkeista: vähintään 60 prosenttia lajiketta 'Ogliarola del Vulture'; lisäksi voidaan käyttää seuraavia lajikkeita: 'Coratina', 'Cima di Melfi', 'Palmarola', 'Provenzale', 'Leccino', 'Frantoio', 'Cannellino', 'Rotondella', 'Nocellara' ja 'Laudolia', joiden osuus yhdessä tai erikseen saa olla enintään 40 prosenttia."

"Ogliarola del Vulture" -lajikkeen osuutta kaikista "Vulture"-oliiviöljyn valmistukseen käytettävistä oliiveista vähennetään 70 prosentista 60 prosenttiin. Sen vuoksi muiden SAN-suojatun "Vulture"-oliiviöljyn valmistukseen käytettävien lajikkeiden osuus lisätään 30 prosentista 40 prosenttiin. Lisäksi 40 prosentin enimmäisrajoissa sallittuihin lajikkeisiin on lisätty "Nocellara" ja "Laudolia".

Muutos johtuu tarpeesta hyödyntää koko alueen oliivintuotanto, ja se on perusteltu, sillä sekä valvontaelimen eli Potenzan kauppakamarin että Università degli studi della Basilicata -yliopiston vuosien kuluessa maantieteellisen alueen oliiviöljylle tekemät määritykset ovat osoittaneet, ettei osuuksien muuttaminen vaikuta "Vulture"-oliiviöljyn ominaisuuksiin, koska pääasiallisen lajikkeen *Ogliarola del Vulture* 60 prosentin osuus riittää varmistamaan oliiviöljyn ominaispiirteet.

Kahden uuden lajikkeen, *Nocellara* ja *Laudolia*, lisääminen mahdollistaa maantieteellisen alueen oliivisadon tehokamman hyödyntämisen muuttamatta silti tuotteen olennaisia ominaispiirteitä.

Happopitoisuus

Öljyhappona ilmaistua happopitoisuutta alennetaan enintään 0,5 prosentista enintään 0,38 prosenttiin

Viime vuosien aikana tapahtunut tuotantomenetelmien ja -prosessien kehitys mahdollistaa enimmäisarvon alentamisen ja parantaa öljyn laatua.

Peroksidiluku

Peroksidiluku (mEq O₂/kg) muutetaan < = 11:stä < = 10:een öljyn laadun parantamiseksi.

Myös peroksidien osalta viime vuosien aikana tapahtunut tuotantomenetelmien ja -prosessien kehitys mahdollistaa enimmäisarvon alentamisen ja parantaa öljyn laatua.

Aistinvarainen arviointi

Poistetaan seuraava ilmaisu:

"tomaatin mediaani 4–6".

Muutos on tarpeen, koska vuosien kuluessa tehdyissä tarkastuksissa ja määrityksissä on todettu, että huolimatta eritelmän vaatimusten noudattamisesta kyseinen erityispiirre ei ole aina havaittavissa aistinvaraisessa arvioinnissa. Se lisättiin eritelmään aikanaan todennäköisesti virheellisesti sellaisille näytteille suoritettujen määritysten tulosten perusteella, joiden määrä ei ollut edustava ja joissa ei ollut otettu huomioon eri tuotantovuosiin liittyviä vaihteluja.

Alkuperätodisteet

Lisätään seuraava teksti:

"Ogliarola del Vulture -lajikkeen sekä muiden oliivilajikkeiden puut voivat olla istutettuja joko samalle maarekisteriin merkitylle lohkolle tai eri lohkoille, jotka kuuluvat joko samalle tai useammalle oliivinviljelijälle.

Jos on kyse useammasta viljelijästä, valvonnan mahdollistamiseksi ja helpottamiseksi he voivat esittää yhteisen hakemuksen valvontajärjestelmään liittymiseksi; heidän on korjattava oliivisato samoina päivinä ja toimitettava se samaan puristamoon."

Täsmennetään, että SAN-tuotteen valmistukseen käytettävät oliivit voivat olla peräisin paitsi samalta lohkolta, myös useammalta eri lohkolta, jotka kuuluvat joko samalle tai useammalle oliivinviljelijälle. Jos on kyse useammasta viljelijästä, valvonnan mahdollistamiseksi ja helpottamiseksi he voivat esittää yhteisen hakemuksen valvontajärjestelmään liittymiseksi; heidän on korjattava oliivisato samoina päivinä ja toimitettava se samaan puristamoon. Koska uudet istutukset on tehty eri aikoina ja *Ogliarola del Vulture* -lajikkeen istutusten jälkeen, muut lajikkeet eivät yleensä esiinny samoissa tarhoissa *Ogliarola del Vulture* -lajikkeen puiden kanssa vaan eri lohkoilla, minkä vuoksi on katsottu aiheelliseksi tarkentaa sadonkorjuuseen ja puristamiseen liittyviä määräyksiä.

Tuotantomenetelmä

Korvataan virke:

”Oliivien enimmäistuotos saa olla 8 tonnia hehtaaria kohti.”

seuraavasti:

”Oliivien enimmäistuotos saa olla 8 tonnia hehtaaria kohti + 20 prosenttia huippuvuosina.”

Muutos on perusteltu, koska 8 tonnin enimmäistuotos hehtaaria kohti on kohtuullinen tavanomaisina vuosina, mutta se on osoittautunut tuottajien kannalta hyvin epäedulliseksi huippuvuosina myös siinä tapauksessa, että otetaan huomioon oliivintuotannon vuosivaihtelu.

Viime vuosina tehdyt määritykset ovat osoittaneet, että tuotoksen 20 prosentin lisäys tällaisina vuosina ei heikennä eritelmässä määrättyjä ”Vulture”-oliiviöljyn laatuominaisuuksia.

Merkinnät

Virke:

”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 8 580 cv;
- ornamentin väri: Pantone 8 580 cv.

VULTURE ”

on korvattu seuraavasti:

”Suojatun alkuperänimityksen ’Vulture’ nimi on merkittävä etikettiin selkein, luettavin ja väriltään etiketin väristä selvästi erottuvien kirjaimien ja siten, että se on erillään kaikista muista etiketissä olevista tiedoista, jäljempänä kuvattun Sabon Bold -kirjasintyyppillä merkityn tunnuksen mukaisesti.

VULTURE DOP ”

Muutos johtuu tuottajien esittämästä tiedotus- ja markkinointimielessä toimivamman tunnuksen käyttöä koskevasta vaatimuksesta.

Lisätään seuraava teksti:

”Etiketeissä on oltava tuotantovuoden ja -erän lisäksi kaikki lainsäädännössä ja kaupallisissa vaatimuksissa edellytetyt maininnat.”

Muutos johtuu sellaista sanamuotoa koskevasta vaatimuksesta, joka mahdollistaa, että eritelmässä otetaan aina huomioon lainsäädännön mahdolliset muutokset.

Muuta:

Lisätään seuraava teksti:

”Valvontaelin vastaa voimassa olevien yhteisön asetusten mukaisesti siitä, että tuote vastaa eritelmän vaatimuksia. Julkiseksi valvontaviranomaiseksi on valittu Potenzan kauppakamari (Camera di Commercio di Potenza), sähköposti: secretariagenerale@pz.camcom.it – varmennettu sähköpostiosoite: – ccia.potenza@pz.legalmail.it – puhelin: 0971 41211 – faksi: 0971 412226.”

Valvontaelimen viitetiedot on lisätty, koska ne puuttuvat nykyisestä eritelmästä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"VULTURE"

EU-nro: IT-PDO-0105-01390 – 21.10.2015

SAN (X) SMM ()

1. Nimi

"Vulture"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.5 Rasvat (voi, margariini, öljyt jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

Pakkaamisajankohtana SAN-suojatulla "Vulture" -ekstra-neitsytoliiviöljyllä on oltava seuraavat ominaisuudet:

1 – Fyysiset ja kemialliset ominaisuudet

Happopitoisuus (öljyhappona ilmaistuna): $\leq 0,38$ prosenttia;peroksidiluku (mEq O₂/kg): ≤ 10 ;polifenolien kokonaispitoisuus: ≥ 150 ;K 232: $\leq 2,0$;

2 – Aistinvaraiset ominaisuudet

Väri: meripihkan keltainen, jossa voi olla häivähdys vihreää;

tuoksu/aromi:

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

karvas: tuskin lainkaan tai vain hieman karvas, mediaani 2–6;

pistävyys: tuskin lainkaan tai vain hieman pistävä, mediaani 2–6.

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

SAN-suojattu "Vulture" -ekstra-neitsytoliiviöljy puristetaan seuraavista oliivitarhoissa viljellyistä lajikkeista: vähintään 60 prosenttia lajiketta "Ogliarola del Vulture"; lisäksi voidaan käyttää seuraavia lajikkeita: "Coratina", "Cima di Melfi", "Palmarola", "Provenzale", "Leccino", "Frantoio", "Cannellino", "Rotondella", "Nocellara" ja "Laudolia", joiden osuus yhdessä tai erikseen saa olla enintään 40 prosenttia.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikkien SAN-tuotteen "Vulture" valmistusvaiheiden, toisin sanoen oliivien tuotannon ja jalostuksen sekä öljyn säilytyksen, on tapahduttava tuotantoalueella.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Pakkaaminen voi tapahtua myös alueen ulkopuolella, mutta valvonta ja jäljitettävyyden on aina varmistettava erien siirtoa ja puristamista koskevien tositteiden perusteella.

Oliiviöljy on pidettävä kaupan enintään viiden litran vetoisissa lasista tai pinnoitetusta pellistä valmistetuissa pakkausissa. Tuote voidaan pakata myös kerta-annoksina.

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Suojatun alkuperänimityksen "Vulture" nimi on merkittävä etikettiin selkein, luettavin ja väriltään etiketin väristä selvästi erottuvim kirjaimin ja siten, että se on erillään kaikista muista etiketissä olevista tiedoista, jäljempänä kuvattun Sabon Bold -kirjasintyyppillä merkityn tunnuksen mukaisesti.

VULTURE DOP

Siihen on mahdollista lisätä seuraava teksti: "suojatulla alkuperänimityksellä varustettu ekstra-neitsytoliiviöljy" tai "SAN -ekstra-neitsytoliiviöljy".

Etiketeissä on oltava tuotantovuoden ja -erän lisäksi kaikki lainsäädännössä ja kaupallisissa vaatimuksissa edellytetyt maininnat.

Nimitykseen ei saa lisätä mitään määreitä, joita ei ole nimenomaisesti mainittu tässä eritelmässä. Tekstin "olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta" ("tuottajan tuotantoalueella pullottama öljy") tai "olio extravergine di oliva DOP" ("tuotantoalueella pullotettu öljy"), jos pakkaamisesta vastaa ulkopuolinen henkilö, lisääminen on kuitenkin sallittua.

Viittaukset maataloihin, toiminimiin tai yksityisiin tuotemerkkeihin ovat sallittuja, kunhan ne eivät ole omiaan johtamaan kuluttajia harhaan.

Maininta siitä, että oliiviöljy on tuotettu luonnonmukaisesti, sallitaan, samoin kuin luomutunnuksen käyttö.

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

Pakkaajien kiinnittämät takaetiketit ja kaulukset sallitaan.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

SAN-suojatun "Vulture" -ekstra-neitsytoliiviöljyn tuotantoon käytettävät oliivit on tuotettava ja jalostettava seuraavien kuntien hallinnollisella alueella: Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra ja Venosa.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Yksilöity maantieteellinen alue tunnetaan nimellä "Monte Vulture". Se on sammunut tulivuori eteläisten Apenninien 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 loppukeväällä 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 %). Basilicatan 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 hiilihydraattien 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 Ogljarola del Vulture -lajikkeeseen leviämisen yksilöidylle 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 "Ogljarola 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 ilmastosta aiheuttamilta muuttajilta. "Monte Vulturen" itä- ja etelärinteiden oliivitarhat suojaavat niiden maaperää samalla tavoin kuin vuoriston metsät. Ne auttavat alueen hydrogeologisen vakauden ja ihmisaikokauden säilyttämisessä rinteillä, joiden pinnanmuodostus estää muunlaisen viljelyn. Oliivipuun esiintyminen 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. Niistä käy ilmi, että Vulturen alueen oliivinviljelyllä ja oliiviöljyn tuotannolla on ikivanhat perinteet, ja niiden merkitys on vähitellen muuttunut yhä tärkeämmäksi alueen talouden kannalta.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internetosoitteessa <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it), valitsemalla ensin "Prodotti DOP IGP" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP IGP STG" (näytön vasemmassa laidassa) ja lopuksi "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".
