

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen**

(2016/C 282/09)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012<sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”OLIVA DI GAETA”

EU-nro: PDO-IT-02101 – 23.12.2015

SAN ( X ) SMM ( )

## 1. Nimi (nimet)

”Oliva di Gaeta”

## 2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

## 3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

## 3.1 Tuotelaji

Luokka 1.6. Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

## 3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

Nimitys ”Oliva di Gaeta” on varattu lajikkeen Itrana oliiveille (tunnetaan myös nimellä Gaetana). Kulutukseen saatettaessa nimityksellä ”Oliva di Gaeta” suojatuilla oliiveilla on oltava seuraavat ominaisuudet:

- Muoto: pyöreä;
- Koko: vähintään 12 mm;
- Hedelmien lukumäärä / kg: enintään 410;
- Väri: syvän vaaleanpunaisesta sinipunaiseen;
- Hedelmälihan/kiven suhde: vähintään 3
- Polyfenolien kokonaispitoisuus: vähintään 12 mg/kg;
- Tokoferolien kokonaispitoisuus: vähintään 42 mg/kg.

Hedelmälihassa on lisäksi oltava seuraavat ominaisuudet: irtoaa selvästi ja vaivattomasti kivistä, koostumukseltaan pehmeä, tyyppillinen, lievästi katkera, etikka- ja/tai maitohappoinen maku, väri syvän vaaleanpunaisesta sinipunaiseen.

Mahdolliset oliivin virheet, kuten pintavirheet, joihin voi myös liittyä hedelmälihan muutos, ryppyisyys, kantojen mukana olo sekä itiökasvien ja/tai hyönteisten aiheuttamat vahingot, sallitaan enintään 6 prosentin määräisinä.

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

Ainoa lajike, jota käytetään suojattuun alkuperänimitykseen ”Oliva di Gaeta” on Itrana (tunnetaan myös nimellä Gaetana). Lajikkeen Itrana muuntogeenisten kasvien käyttäminen ei ole sallittua. Nimikkeellä ”Oliva di Gaeta” suojattujen oliivien tuotantoon ei saa käyttää oliivieriä, joissa on kypsymättömiä tai pehmeitä hedelmiä tai joiden pinta on väriltään punainen ja/tai joissa hedelmäliha ei ole muuttumassa punaiseksi.

(<sup>1</sup>) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

### 3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikkien tuotantovaiheiden (oliivien viljely, korjuu ja käsittely) on tapahduttava kohdassa 4 kuvatulla maantieteellisellä alueella.

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

Suojatulla alkuperänimityksellä "Oliva di Gaeta" kuluttajille tarjottava tuote voidaan pakata

- elintarvikekäyttöön tarkoitettuihin enintään 25 litran vetoisiin astioihin. Tällaisiin pakkauksiin on merkittävä pakkauspäivä selkeästi, helposti havaittavasti ja pysyvästi;
- enintään 4 litran vetoisiin läpinäkyviin lasipakkauksiin;
- enintään 4 litran vetoisiin kertakäyttöisiin muovipakkauksiin.

Pakkausvaiheessa voidaan lisätä happamuudensäätöaineita ja/tai säilöntäaineita, kuten L-askorbiinihappoa ja sitruunahappoa, jotta tuotteen säilymistä voidaan parantaa ja pidentää.

Suolaveden pastörointi on sallittua.

Oliivien pastörointi ei ole sallittua.

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

Nimityksen "Oliva di Gaeta" etiketeissä on oltava Euroopan unionin graafinen symboli, jolla tunnistetaan alkuperämerkinnällä suojatut tuotteet, ja lisäksi seuraavat tiedot:

- nimitys "Oliva di Gaeta", jota seuraa lyhenne DOP (suojattu alkuperänimitys);
- tuottajayrityksen nimi, toiminimi ja osoite;
- seuraava tuotetunnus.



Pakkauksessa ei saa olla mitään muita määritteitä, joita ei ole erikseen mainittu. Tuotemerkkeihin viittaavat merkin­nät ovat kuitenkin sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan, samoin kuin viljelijäyrityksen nimeen viittaavat merkinnät sekä muut totuudenmukaiset ja todennettavissa olevat viittaukset, jotka ovat yhteisön, kansallisten tai alueellisten säännösten nojalla sallittuja ja jotka eivät ole ristiriidassa tämän eritelmän tarkoituksen ja sisällön kanssa.

## 4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

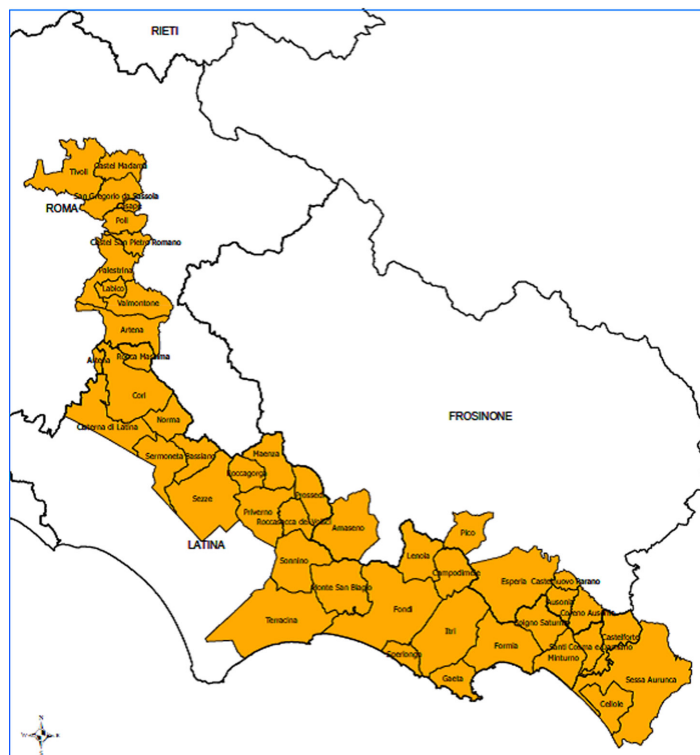
Suojatun alkuperänimityksen "Oliva di Gaeta" viljely- ja tuotantoalue sijaitsee Lazion ja Campanian alueilla seuraavasti:

Latinan provinssi: Seuraavien kuntien alue kokonaisuudessaan: 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 sekä osa Cisterna di Latinan kunnan alueesta. Cisterna di Latinan kunnan osalta tuotantoalueen alaraja seuraa Roomasta Napoliin johtavan rautatien linjaa;

Frosinonen provinssi: Seuraavien kuntien alue kokonaisuudessaan: Amaseno, Ausonia, Castelnuovo Parano, Coreno Ausonio, Esperia ja Pico;

Rooman provinssi: Seuraavien kuntien alue kokonaisuudessaan: Castel Madama, Castel S. Pietro, Palestrina, Labico, Valmontone, Ardena, San Gregorio da Sassola, Casape, Poli ja Tivoli.

Casertan provinssi: Seuraavien kuntien alue kokonaisuudessaan: Sessa Aurunca ja Cellole.



## 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Rajattu maantieteellinen alue koostuu 44 kunnasta ja on homogeeninen ja yhtenäinen. Se ulottuu pohjoisesta etelään Tiburtini-, Prenestini-, Lepini-, Ausoni- ja Auruncivuorten muodostamaa harjannetta pitkin. Tällä alueella oliivinviljely perustuu lähes yksinomaan lajikkeen Itrana (joka tunnetaan myös nimellä Gaetana) viljelyyn, ja se on tiukasti kytköksissä paikalliseen yhteiskuntarakenteeseen, joka on vuosisatojen myötä muokannut alueen kehitystä ja sen myötä ihmisten elämää vaikuttaen alueen talouteen. Itrana (eli Gaetana) on täysin sopeutunut *Oliva di Gaetan* viljelyalueen maaperään, eikä se tämän alueen ulkopuolella olekaan yhtä yleinen.

Itrana on kaksikäyttöinen lajike, ja sille on tyypillistä myöhäinen kypsyminen. Sadonkorjuu tapahtuu täysin kypsänä. Oliivin oikean kypsyyssasteen määrittäminen on ensiarvoisen tärkeää *Oliva di Gaetan* tyypillisten ominaisuuksien aikaansaamiseksi. *Oliva di Gaetan* tuotantoon käytettävät hedelmät korjataan täysin kypsinä, mikä tarkoittaa sitä, että oliivin pinta on musta, kiiltävä ja joskus sitä peittää vahamainen pinta, joka paikallisesti tunnetaan nimellä "panno", ja hedelmäliha alkaa asteittain muuttua tumman viininpunaiseksi ulkopinnalta alkaen. Hedelmän oikean kypsyyssasteen määrittäminen, mikä on viljelijän ja/tai toimijan tehtävänä, on erittäin tärkeä vaihe, jotta käymisvaiheen jälkeen saadaan *Oliva di Gaetan* oikea väri.

*Oliva di Gaeta* -oliivien tuotannossa käytettävä käymisprosessi toteutetaan perinteisellä *sistema all'itrana* -nimellä tunnetulla menetelmällä. Sukupolvesta toiselle välitettyyn menetelmään, jota paikalliset toimijat käyttävät ainoastaan rajatulla alueella, kuuluu luonnollisen maitohappokäymisen käynnistyminen ilman välitöntä suolan ja/tai keinotekoisien happamuudensäätöaineiden lisäämistä. Järjestelmä on vakiintunut vuosien myötä käymisprosessien pohjalta, joihin kuuluu suuri ja monipuolinen mikrobifloora, joka muodostuu spontaanisti ja joka saa aikaan aluksi rajun ja vähitellen hidastuvan ja suolan lisäämisen myötä tasaantuvan käymisen. Prosessin hallinta edellyttää, että toimija valvoo vedestä ja oliiveista koostuvaa seosta, johon myöhemmin lisätään suolaa. Prosessin aikana toimijan on ajoittain lisättävä suolaliuosta, jotta oliivit eivät milloinkaan joutuisi kosketuksiin ilman kanssa.

Käymisprosessin onnistuneeseen toteutukseen kuuluu myös oliivin hedelmälihan pehmenemisen määrittäminen, jolloin se irtoaa kivistä ja saa tyypillisen ja muista syötäviksi tarkoitetuista oliiveista poikkeavan, nimitykselle *Oliva di Gaeta* ominaisen maun, joka on lievästi katkera ja etikka- ja/tai maitohappoinen.

Monissa historiallisissa teksteissä, jotka ovat peräisin Gaetan herttuakunnasta (Ducato di Gaeta), on katkelmia, joissa kuvataan (mustien) pöytäoliivien tuotantoa ja kauppaa, ja niistä käy ilmi, että kyseisen ruhtinaskunnan hallitsema alue oli samannimisen oliivin alkuperäinen alue.

Historiallisesti nimitys *Oliva di Gaeta* siis johtuu alkuperäalueen nimestä, joka muodostaa osan mainittua herttua-kuntaa, samoin kuin niiden laivojen lähtösatamasta, joilla mustia oliiveja vietiin tärkeimmille markkinoille. Näistä ajoista alkaen kauppiat ja tuottajat ovat käyttäneet nimitystä *Oliva di Gaeta* lajikkeen Itrana mustista, syötäväksi tarkoitetuista oliiveista, jotka on tuotettu erityisellä paikallisella jalostusmenetelmällä. Historiallisesti tuotteen ja alueen välinen suhde ilmenee monista asiakirjalähteistä; myös mustien pöytäoliivien jalostusmenetelmään on lukuisia historiallisia viittauksia. Nimitys *Oliva di Gaeta* on vuosikymmenten myötä vakiintunut käyttöön, mikä ilmenee erilaisista laskuista, etiketeistä, mainoksista ja julkaisuista.

### **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](http://www.politicheagricole.it)), valitsemalla ensin "Prodotti DOP e IGP" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP, IGP e STG" (näytön vasemmassa laidassa) ja lopuksi "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".

---