

**4.7 Valvontaelin:**

Nimi: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κερκύρας Διεύθυνση Γεωργίας

Osoite: Σαμάρα 13, GR-49100 Κέρκυρα.

4.8 Merkintä: Tuotteen pakkauksissa on ehdottomasti oltava merkintä ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ "ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ" Π.Γ.Ε. (ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ SMM-neitsytoliiviöljy) sekä presidentin asetuksen nro 61/93 4 artiklan 8 kohdassa säädetty maininnat.

4.9 Kansalliset vaatimukset: Sovelletaan presidentin asetuksen nro 61/93 yleisiä säännöksiä menettelyistä SAN- ja SMM-tuotteiden aseman myöntämiseksi.

EY N:o: EL/00214/01.11.15.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 21. lokakuuta 2003.

---

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

(2003/C 321/10)

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 hyväksytyin 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

REKISTERÖINTIHAKEMUS: 5 ARTIKLA

SAN (x) SMM ( )

**Asiakirjan kansallinen numero: 8/2001**

**1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen**

Nimi: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Osoite: Via XX Settembre, 20 – I-00187 Roma

Puhelin (39-06) 481 99 68

Faksi (39-06) 42 01 31 26

Sähköposti: qualita@politicheagricole.it

**2. Hakijaryhmittymä**

Nimi: Associazione Produttori Olivicoli delle Province di Lucca e Massa Carrara ASSOPROL – Lucca-Massa Carrara

Osoite: Via delle Tagliate, 370 – I-55100 Lucca

Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (x) muu ( )

3. *Tuotelaji*: Luokka 1.5 – Rasvat – ekstra-neitsytoliiviöljy

4. *Tavaraerittely*

(tiivistelmä 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 *Nimi*: "Lucca"

4.2 *Kuvaus*: Ekstra-neitsytoliiviöljy, jolla on seuraavat ominaisuudet:

- väri: keltainen, enemmän tai vähemmän vihreään vivahtava;
- tuoksu: hedelmäinen, kevyt tai keskivahva oliivin tuoksu;
- maku: pehmeä, tuntuu jossakin määrin polttavalta tai karvaalta riippuen oliivin maun voimakkuudesta;
- paneelitestit: > 7;
- oleiinihapon paino-osuutena ilmaistu kokonaishappopitoisuus enintään 0,5 grammaa 100 grammassa öljyä;
- peroksidiluku: enintään 12 Meq O<sub>2</sub>/kg;
- oleiinihappo > 72 %;
- linolihappo 5–9 %;
- linoleenihappo < 0,9 %;
- tokoferolin kokonaispitoisuus vähintään 90 mg/litra;
- polifenolin kokonaispitoisuus vähintään 100 mg/litra.

4.3 *Maantieteellinen alue*: Lucca-ekstra-neitsytoliiviöljyyn käytettävien oliivien tuotanto ja jalostus tapahtuvat maantieteellisellä alueella, joka käsittää seuraavat kunnat Toscanassa: Capannori, Lucca, Montecarlo, Altopascio, Porcari ja Villa Basilica Piana di Luccan alueella, Camaiore, Massarosa, Viareggio, Forte dei Marmi, Pietrasanta, Serravezza ja Stazzema Versilian alueella sekä Bagni di Lucca, Borgo Mozzano, Pescaglia, Barga, Coreglia Antelminelli ja Minucciano Media Vallen ja Garfagnanan alueella. Alueen rajat on esitetty tuotantoeritelmässä.

4.4 *Alkuperätodisteet*: Luccan alueen maatalouden kehittyminen on sekä tuotannollisesti että kaupallisesti sidoksissa oliivinviljelyyn. Yhteys on helppo ymmärtää, kun todetaan, että jo vuonna 787 hyvän oliivitarhan monipuoliseen viljelyyn soveltuvilla tiluksillaan omistava henkilö tyytyi pelkkään oliivisatoon maanvuokran vastikkeena ja antoi vuokraviljelijän pitää itsellään kaikki muut viljelymaan antimet.

Luccan provinssissa oli jo antiikin aikoina runsaasti oliivitarhoja, minkä vahvistaa myös alueen paikannimistö. Sellaiset paikkakuntien nimet kuin Pieve a Elicin rinteillä sijaitseva *Ulettori*, Camaioren lähistöllä sijaitseva *Ulivella*, Arlianon lähistöllä sijaitseva *Oliveto* ja Varnon lähellä sijaitseva *Olivetecci* viittaavat selvästi oliiviin.

Oliivinviljelyn merkitys sekä ravitsemuksellisesti että tuotannollisesti kasvoi 1300- ja 1400-luvuilla, jolloin kaikkialla Toscanassa tunnustettiin tarve lisätä ja suojella kyseisen lajin viljelyä.

Alettiin laatia tarkkoja sääntöjä menetelmistä, joiden avulla voitiin vaikuttaa laatuun ja tunnistaa yleisimmin viljeltyjä lajikkeita. Luccan provinssissa esiintyi eräitä lajikkeita, joita viljellään vielä tänäänkin. Ajan myötä öljystä tuli alan toimijoiden osaamisen ja sinnikkyuden ansiosta merkittävä kauppatavara.

Luccasta kotoisin oleva historioitsija Cesare Sardi kertoo, kuinka provinssista kehittyi merkittävä oliiviöljyn tuotannon ja kaupan keskus. Siellä laadittiin myös kaupan pitämistä koskevat säännöt, joissa kiellettiin tuotteen myynti alueen ulkopuolella ilman asianmukaista lupaa ja vilpillinen varastointi hintojen nousun toivossa.

Tuotanto, jalostus ja pullotus tapahtuvat rajatulla maantieteellisellä alueella. Syynä siihen, että myös pullotus tehdään samalla alueella, on tarve säilyttää Luccan oliiviöljyn erityisominaisuudet ja laatu varmistamalla, että ulkopuolisen elimen harjoittama valvonta tapahtuu asianomaisten tuottajien läsnäollessa. Tuottajien kannalta suojatulla alkuperänimityksellä on ratkaiseva merkitys, ja se tarjoaa heille asetuksen tavoitteiden ja periaatteiden mukaisesti tilaisuuden tulotason parantamiseen. Lisäksi tällaista toimintaa on perinteisesti harjoitettu kyseisellä rajatulla maantieteellisellä alueella.

Tuotteen jäljitettävyyden varmistamiseksi tuottajien, jotka aikovat saattaa myyntiin tällaisella nimityksellä varustettua ekstra-neitsytoliiviöljyä, on merkittävä oliivitarhansa, jalostuslaitoksensa ja pullottamonsa valvontaelimen asianmukaisesti ylläpitämään ja päivittämään rekisteriin.

#### 4.5 Viljelymenetelmä / Valmistusmenetelmä :

Luccan ekstra-neitsytoliiviöljy saadaan alueen oliivitarhoissa viljeltyistä lajikkeista: Frantoio, Frantoiano tai Frantoiana 90 prosenttiin, Leccino 30 prosenttiin ja muut vähempimerkitykselliset lajikkeet 15 prosenttiin saakka.

Seuraavia viljelymenetelmiä on noudatettava:

- leikkaaminen vähintään kahden vuoden välein;
- kivennäis- ja eloperäisten lannoitteiden käyttö;
- maan nurmettaminen, ainoastaan pintamuokkaus on sallittua;
- kemiallinen rikkakasvien torjunta sallitaan ainoastaan, jos se tapahtuu ilman koneita;
- kasvinsuojelu ja erityisesti *Bactrocera Oleae* -kasvintuhoojan torjunta ryhmittymän alueellisten säännösten mukaisesti toteuttamien torjuntaohjelmien puitteissa.

Oliivit poimitaan suoraan puusta joko käsin tai koneellisesti. Sadonkorjuun on tapahduttava vuosittain 31. joulukuuta mennessä.

Extra-neitsytoliiviöljyn tuotantoon tarkoitettujen oliivien hehtaarikohtainen enimmäistuotos saa olla enintään 7 000 kilogrammaa erikoistuneilla tiloilla; sekaviljelyä harjoittavilla tiloilla keskimääräinen tuotos oliivipuuta kohti ei saa ylittää 20 kilogrammaa.

Öljyn saanto saa olla enintään 19 prosenttia.

Oliivit on kuljetettava asianmukaisesti tavalla, jolla varmistetaan niiden moitteeton säilyminen. Oliivisato on varastoitava enintään kahden päivän kuluessa niiden korjaamisesta tapahtuvaan jauhamiseen asti viileissä tiloissa säilytettäviin kestäviin ja ilmastoituihin astioihin.

Oliivit on puristettava kahden päivän kuluessa niiden korjaamisesta.

Oliiviöljyn valmistuksessa on noudatettava sekoittamisaikaa ja -lämpötilaa koskevia vaatimuksia: sekoittaminen saa kestää enintään 50 minuuttia 28 celsiusasteen lämpötilassa. Jos oliivit ovat erittäin kuivia, liuottamiseen voidaan käyttää vettä, jonka lämpötila saa olla enintään 20 celsiusastetta.

- 4.6 **Yhteys maantieteelliseen alkuperään:** Rajattu maantieteellinen alue on maaperänsä, ilmastonsa ja rakenteidensa suhteen varsin yhdenmukainen. Maa on vähäravinteista, ja maasto on kaltevaa, paikoin jyrkkäpengermäistä ja – toisin kuin missään muualla Toscanassa – ikään kuin nojautuu Apenniinien ja Apuaanisten Alppien vuoristoisiin rinteisiin. Varhaistertiaarikaudella muodostuneen maaperän geologinen rakenne on vaihteleva, ja se sisältää erilaisia huomattavia kalkkikiviesiintymiä (galestro, albarese).

Säätelijöiden ja ilmaston erityispiirteiden osalta on mainittava, että tasainen sademäärä on ihanteellinen ja edistää kyseisen alueen oliivipuiden tervettä kasvua ja kehittymistä. Kun maaston rakenne ja vaikeakulkuisuus estävät keinokastelujärjestelmien käyttämisen, suotuisa sademäärä (keskiarvo vaihtelee vähintään 1 058 millimetrin ja enintään 2 008 millimetrin välillä) mahdollistaa oliivinviljelyn jatkumisen ja paikallisen tuotannon omaleimaisuuden.

Perinteisesti oliivipuun ja oliiviöljyn merkitys Luccan alueelle ei ole ollut pelkästään taloudellinen, vaan ne ovat myös osa paikallista elämäntapaa ja sosiaalista kulttuuria. Alueen yhteiskunta- ja kulttuurielämän yhteys oliivinviljelyyn käy ilmi useista historiallisista lähteistä. Siitä ovat todisteena monet säännöt, joiden mukaisesti oliiviöljyn tuotantoa ja kauppaa säänneltiin jo 1000–1200-luvuilla.

Laadun ja tuotannon suhdetta ja Luccan oliiviöljyn alkuperän valvontaa koskevista asiakirjoista kannattaa mainita hyvänä esimerkkinä asiakirja vuodelta 1241 (archivio di Stato DPIL spedale, 24. tammikuuta 1241). Siinä säädetään oliiviöljyn myymisestä 22 paunan erissä ja määrän alentamisesta tarvittaessa 15 paunaan, jos oliivien laatu tietynä vuotena ei riitä varmistamaan vaadittua tuotosta. Jäljellä oleva määrä maksettiin sitten seuraavana vuonna.

Luccan oliiviöljyn erityispiirteet ja aistinvaraiset ominaisuudet tulivat ajan myötä yleiseen tietoisuuteen erityisesti sen jälkeen, kun vuonna 1594 perustettiin *Offizio sopra l'olio*. Se oli markkinoiden sääntelyyn tarkoitettu julkinen laitos, joka myönsi sadon määrään perustuvat vientiluvat eri öljyalauduille ja jopa vahvasti vähittäismyyntihinnat.

Myös tuotantoon liittyvät näkökohdat on aina otettu asianmukaisesti huomioon. Accademia dei Georgofili ryhtyi 1800-luvulla harjoittamaan tieteellistä koetoimintaa ja julkaisemaan tutkimustuloksia yleisimmistä oliivia koettelevista kasvitaudeista.

#### 4.7 Valvontaelin

Nimi: CERTIQUALITY – Istituto di certificazione della qualità – Settore Certiagro

Osoite: Via G. Giardino, 4 – I-20123 Milano.

- 4.8 **Merkintä:** Ekstra-neitsytoliiviöljyä saa pitää kaupan enintään 5 litran vetoisissa säiliöissä tai pulloissa.

Etikettilhin on merkittävä selkein ja lähtemättömin kirjaimin päällysmarkintöjä koskevissa vaatimuksissa mainittujen tietojen lisäksi teksti "Lucca" – denominazione di origine protetta (Lucca – suojattu alkuperänimitys).

Lisäksi etiketissä on oltava alkuperänimityksen välittömään yhteyteen merkitty graafinen erityistunnus.

Eritelmän mukaisesti graafinen tunnus muodostuu reunoiltaan epäsäännöllisestä, sinetin muotoon kuvatusta tummanvihreästä kuviosta, jonka mitat ovat 2 × 2 senttimetriä.

#### 4.9 Kansalliset vaatimukset: –

EY N:o: IT/00199/11.06.2001.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 9. lokakuuta 2003.