

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2011/C 133/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„VULTURE”

EK-sz.: IT-PDO-0005-0452-09.03.2005

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló tájékoztatás céljára készült, a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza.

1. A tagállam illetékes szerve:

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

Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Csoportosulás:

Név: Soc. coop. Rapolla Fiorente
Cím: Via Piano di Chiesa
85027 Rapolla PZ
ITALIA

Tel. +39 0972760200
Fax +39 0972761535
E-mail: —
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb

3. A termék típusa:

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.) – extraszűz olívaolaj

4. Termékleírás:

(az 510/2006 EK rendelet 4. cikke (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

4.1. Név:

„Vulture”

4.2. Leírás:

a „Vulture” extraszűz olívaolaj csomagoláskor az alábbi fizikai, kémiai és organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságokkal rendelkezik:

savasság, olajsavban kifejezve: $\leq 0,5 \%$,

peroxid-érték (mEq O₂/kg) ≤ 11 ,

Polifenolok összesen: ≥ 150 ,

K232: $\leq 2,0$,

szín: borostyánsárga, zöldes árnyalattal,

illat/aroma,

Gyümölcsösség: medián érték 4–6, a frissen vágott fű illatának enyhe érzetével,

Paradicsom: medián 4–6,

Gyengén/enyhén keserű: medián 2–4,

Gyengén/enyhén pikáns: medián 2–4.

4.3. Földrajzi terület:

A „Vulture” OEM előállítási és feldolgozási területe Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra és Venosa települések teljes közigazgatási területét foglalja magában.

4.4. A származás igazolása:

A termék nyomon követhetőségét egy egész sor olyan feltétel biztosítja, amelyeket a termelőknek be kell tartani; az OEM termék nyomon követhetőségének biztosítása céljából a megbízott ellenőrző szervezet nyilvántartást vezet a mezőgazdasági termelőkről, valamint a sajtoló- és palackozóüzemekről.

Az olívaolajtermelőknek, valamint a sajtoló- és palackozóüzemek tulajdonosainak előzőleg be kell lépniük a „Vulture” DOP olívaolaj előállítását ellenőrző rendszerbe; ez úgy történik, hogy a belépési kérelemmel együtt az olívaültetvény, valamint a sajtoló- és/vagy palackozóüzem azonosításához szükséges valamennyi adatot rendelkezésre bocsátják, ezt követően – miután átestek a jelen termékleírás és az ellenőrzési utasítás valamennyi előírása betartásának ellenőrzésén – az ellenőrző rendszerrel nyilvántartásba vételre kerülnek.

Az OEM termék előállítására jogosultak nyilvántartásába előzetesen bejegyzett olajfaültetvényen szüretelt olajbogyót jelzéssel ellátott tartályokba helyezik, a sajtolóüzembe szállítják, ahol azt átveszik, és a sajtolás műveletéig elkülönítve tárolják. Az olívaolajtermelők évente bejelentik az ellenőrző szervezetnél, hogy mennyi olajbogyót termeltek, és azt melyik sajtolóüzemhez adták le.

A sajtolóüzem átveszi az olajbogyót, kiadja a termelőnek az átvételi elismervényt, amelyen feltünteti az átvett gyümölcs mennyiségét és származási helyét, egyúttal ellenőrzi, hogy a szóban forgó ültetvény szerepel-e a nyilvántartásban.

Az olajbogyó tárolása a sajtolásig megfelelően felcímkézett tartályokban történik. Sajtolás után, a termelők részére kiállított átvételi elismervények alapján, a különböző ültetvényekről származó olajból külön-külön tételek kerülnek összeállításra.

A sajtolóüzem évente összesítést küld az ellenőrző szervezethez a megtermelt olajról, az egyes tételekről, az olívaolajtermelőkről és az egyes tételek készítéséhez felhasznált, leadott olajbogyó mennyiségéről.

A kereskedelmi és csomagolási állomásokon valamennyi tételt nyomon követnek – a tételek azonosító száma valamennyi palackozó- és/vagy szállítólevélen feltüntetésre kerül.

4.5. Az előállítás módja:

A „Vulture” OEM extraszűz olívaolajat az ültetvényeken termő következő olívaajták sajtolásával nyerik: legalább 70 %-ban „Ogliarola del Vulture”, ezenkívül az alábbi fajták is megengedettek: „Coratina”, „Cima di Melfi”, „Palmarola”, „Provenzale”, „Leccino”, „Frantoio”, „Cannellino” és „Rotondella”, amelyek külön-külön, vagy vegyesen legfeljebb 30 %-ban lehetnek jelen az ültetvényeken.

A „Vulture földrajzi területen” található olajfaültetvényeken a termelés, főként az ültetési hálózat és az ültetvényforma kialakítása megfelel az előállítási területre jellemző hagyományoknak. Az öntözés kézzel történik, pneumatikus öntözőeszközök használata engedélyezett. A megtermelt olajbogyó mennyisége hektáronként legfeljebb 8 tonna. Az olajhozam legfeljebb a leadott olajbogyó 20 %-a. A szüret a gyümölcserés kezdetétől december 31-ig tart. Tilos a talajra vagy az olajfák alatti állandó felfogó hálóra természetes lehullás révén lekerülő olajbogyók összeszedése. Rázógépek használata szintén tilos. Az olajbogyót a betakarítás napján, legfeljebb 25 kg-os tárolókapacitású hézagos műanyag ládákban vagy (legfeljebb 400 kg-os tárolókapacitású) rekeszekben a sajtolóüzembe kell szállítani. Az olajbogyónak a sajtolóüzembe történő elszállítása és feldolgozása között eltelt időt a lehető legrövidebbre korlátozzák, az legfeljebb 24 óra lehet, és tárolás közben biztosítani kell a szellőzést. Az olajbogyó sajtolása és az olaj kinyerése során tilos vegyi, biokémiai és mechanikus hatású termékek – például talkum – használata; nem engedélyezett az olajbogyópép kétszeres, megszakítás nélküli centrifugálása. A legfeljebb 40 percig tartó keverés közben az olajbogyópép legfeljebb 27 °C hőmérsékletre melegedhet. Az olajat származási helyén, enyhén megvilágított helyen, rozsdamentes acélból készült tárolóedényekben, illetve rozsdamentes acéllal, porcelán-, üveglapokkal vagy epoxi lakkal bevont, földbevájt tárolókban tartják. A tárolási hőmérséklet 10 °C és 18 °C közötti lehet.

A „Vulture” OEM előállításának valamennyi művelete, vagyis az olajbogyó termelése és feldolgozása egyaránt az előállítási területen történik. A termék csomagolását nem kell feltétlenül az előállítási területen végezni: minden esetben biztosítani kell a termék nyomon követhetőségét, a tétel azonosítójának és az előállítást végző sajtolóüzemnek a szállítólevélen való feltüntetésével. A „Vulture” OEM extraszűz olívaolaj előállítása biogazdálkodásban is történhet.

4.6. Kapcsolat:

A körülhatárolt földrajzi terület jellemzője a „Vulture” hegy – az Appenninek déli vonulatának középső részén, a tengertől mintegy 60 km-re található kialudt vulkán –, amelyről a terület a nevét is kapta. A „Vulture” olaj előállításához használt olajfaültetvények a Vulture keleti-délkeleti lejtőin találhatók, mivel a hegy hatással van a hely mikroklímájára, és megvédi az olajfákat a hideg, szeles téli időjárástól. A körülhatárolt földrajzi terület 400–700 méter tengerszint feletti magasságban helyezkedik el, sajátos mikroklímája kontinentális jellegű időjárásként írható le – a tél általában hosszú és hideg, a nyár meleg, gyakorta száraz.

Az éves átlagos csapadékmennyiség eléri a 750 mm-t, és a belsőbb területeken akár 1 000 mm-es maximális értékeket is elérhet. A csapadék többnyire az őszi-téli időszakra jellemző, kora tavasszal is bőséges; de a tavasz későbbi időszaka és a nyár sem mentes a csapadéktól. Az éves középhőmérséklet 14–15 °C között váltakozik, a leghidegebb hónapok a január és a február, 4–6 °C körüli, de a hőmérő higanyszála gyakran süllyed 0 °C alá is: ezek olyan időjárási viszonyok, amelyek között még éppen megél az olajfa, melynek ültetvényei a magasabb területeken a gesztenyésekkel határosak. Számos szerző által bizonyított tény, hogy az előállítási terület jobbára hideg klímája közrejátszik az olaj magasabb polifenol-tartalmának kialakulásában. A vulkáni eredetű talaj különösképpen termékeny, mivel foszfor-anhidridben, hamuszírban és mészben gazdag, leucitképző vulkanikus tufából képződött – ehhez társul még jó, körülbelül 6 %-os szervesanyag-tartalma. A Basilicatai Egyetem, a Metapontum Agrobios és a Tartomány Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főosztálya közös kutatási eredményei szerint a Vulture-hegy talaja kationcserére képes nátriumban (átlagosan 450 ppm értéknél magasabb), kalciumban (átlagosan 3 000 ppm értéknél magasabb) és magnéziumban (átlagosan 170 ppm értéknél nagyobb) gazdag. A növényben a nátrium főként a sejtüregekben található, a cukor- és a fehérjeteralmú vegyületek előállításában, a növény asszimilációs és légzési folyamataiban, valamint a víznek a növényben való áramlásában játszik szerepet. A terület és az eredetmegjelölés további jellemzője az „Ogliarola del Vulture” fajta jelenléte; ennek az őshonos fajtának a szelekciója az évszázadok során, természetes úton, illetve az olíva-termelők segítségével ment végbe a körülhatárolt földrajzi területen: a fajta magasabb területekre történő továbbterjedésére az ottani rideg téli időjárás, a melegebb vidékeken

való megtelepedésére pedig az említett fajtánál termékenyebb, erősebb, a magas hőmérséklettel szemben ellenállóbb egyedekkel jellemezhető fajták jelenléte miatt nem volt lehetőség. Valóban, számos szerző bizonyítja, hogy a fajta származási helye és hőmérséklettűrése kapcsolatban áll egymással: a hidegebb vidékekről származó fajták kevésbé jól tűrik a magasabb hőmérsékletet, ezzel szemben a melegebb tájakon őshonos fajták melegebbek, és fordítva. Következésképp az „Ogliarola del Vulture” fajta csak a „Vulture” OEM olívaolaj előállítási területén terem meg. A Vulture vidékén az olajfa nem pusztán mezőgazdasági erőforrás, hanem a tájjelleg és a környék jellegzetességének identitását is megadja, és egyúttal a gyakori időjárási csapásoktól is megvédi a területet. A Vulture-hegy keleti-délkeleti oldalán elhelyezkedő olajfák lejtős területeken foglalnak helyet, ennél fogva talajvédelmi szerepük legalább olyan jelentős, mint a hegyekben elhelyezkedő erdőké. Így biztosítják az olajfák a vidék és a lakott területek hidrogeológiai stabilitását, mivel olyan területeken kerültek telepítésre, amelyek más növények természetére használhatatlanok lennének. A Vulture vidékén az olajfa már az ókorban is jelen volt – erről több, az Archivio di Stato di Potenza (Potenzai Állami Levéltár) intézményében őrzött történelmi dokumentum, valamint a területet ismertető és az olívaolaj előállítását említő történelmi beszámoló is olvasható. Az említett dokumentumokból kiderül, hogy a Vulture vidékén már a régi koroktól kezdődően voltak olajfaültetvények és olívaolaj előállítás, amely a terület gazdaságában idővel egyre nagyobb fontosságot szerezett.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: C.C.I.A.A. di Potenza
Cím: Corso XVIII Agosto 34
85100 Potenza PZ
ITALIA

Tel. —
Fax —
E-mail: —

4.8. Címkézés:

A „Vulture” OEM olívaolaj legfeljebb 5 literes űrtartalmú üvegekben vagy fémdobozokban kerül forgalomba. Ezenkívül a termék egyadagos tasakokban is forgalomba kerülhet.

A címkén világosan fel kell tüntetni a következőket:

- a „Vulture” név, az alatta lévő sorban pedig az „extraszűz olívaolaj oltalom alatt álló eredetmegjelölés”, vagy az „extraszűz olívaolaj OEM” felirat,
- a gyártó vezeték- és keresztnéve, illetve a palackozó üzem pontos neve vagy telephelye,
- a csomagolásban található olívaolaj mennyisége,
- a „termelő által a származási helyen palackozott olívaolaj” vagy – ha a palackozást harmadik fél végezte – „az előállítási területen palackozott olívaolaj” felirat,
- az olajbogyó termelési éve,
- a lejárat napja,
- a sajtolási tétel megjelölése.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés mellett tilos az előírásban szereplő földrajzi elnevezésen kívül bármilyen egyéb kifejezés feltüntetése. Csak olyan, vállalatok nevére, elnevezésére, magán márkajelzésekre utaló kifejezés engedélyezett, amely nem téveszti meg a felhasználókat: ezek betűmérete a „Vulture” megnevezés betűméretének a fele lehet.

Engedélyezett annak a feltüntetése, hogy az olívaolaj előállítása biogazdálkodásban történt.

Az egyadagos tasakokban forgalmazott olívaolajon az alábbiakat kell feltüntetni: az oltalom alatt álló eredetmegjelölést, a tétel azonosítóját, az olajbogyó termelési évét, valamint az ellenőrző szervezet által kiadott sorszámot.

A „Vulture” OEM az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik:

- betűtípus: Korinna regular,
- az első és az utolsó betű mérete: 24,3,
- az előtérben lévő betűk színe: 872 U arany,
- a szó belső betűinek mérete: 17,9,
- a betűk árnyékolásának színe: 8580 cv pantonszín,
- a keret színe: 8580 cv pantonszín.

A csomagolók használhatnak hátoldali- vagy galléros címkét.



VULTURE
