

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2011/C 133/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad <sup>(1)</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

## SAMENVATTING

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD****„VULTURE”****EG-nummer: IT-PDO-0005-0452-09.03.2005****BOB ( X ) BGA ( )**

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

**1. Bevoegde dienst van de lidstaat:**

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

Tel. +39 0646655104  
Fax +39 0646655306  
E-mail: saco7@politicheagricole.it

**2. Groepering:**

Naam: Soc. coop. Rapolla Fiorente  
Adres: Via Piano di Chiesa  
85027 Rapolla PZ  
ITALIA

Tel. +39 0972760200  
Fax +39 0972761535  
E-mail: —  
Samenstelling: Producenten/verwerkers ( X ) Andere samenstelling ( )

**3. Productcategorie:**

Categorie 1.5 — Oliën en vetten — Extra olijfolie van eerste persing

**4. Overzicht van het productdossier:**

(samenvatting van de bij artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens).

<sup>(1)</sup> PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

4.1. *Naam:*

„Vulture”

4.2. *Beschrijving:*

Op het moment dat het product wordt verpakt, heeft extra olijfolie van de eerste persing „Vulture” de volgende fysische, chemische en organoleptische eigenschappen:

zuurgraad uitgedrukt in oliezuur:  $\leq 0,5 \%$

peroxidegetal (mEq  $O_2$ /kg):  $\leq 11$ ;

polyfenolen totaal:  $\geq 150$

K232:  $\leq 2,0$

kleur: ambergeel met een groene gloed;

geur/flavour:

fruitig: mediaan 4-6 met matige nuances van gemaaid gras

tomaat mediaan 4-6;

bitter: licht/gemiddeld, mediaan 2-4;

scherp: licht/gemiddeld, mediaan 2-4.

4.3. *Geografisch gebied:*

Het gebied waarin olie met de beschermde oorsprongsbenaming „Vulture” wordt geproduceerd en verwerkt, omvat het hele administratieve grondgebied van de gemeenten Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra en Venosa.

4.4. *Bewijs van de oorsprong:*

De traceerbaarheid van het product wordt gewaarborgd door middel van een reeks verplichtingen die de producenten moeten nakomen. Om de traceerbaarheid en de oorsprong van het BOB-product te kunnen garanderen, houdt de aangewezen controlestructuur een lijst van landbouwbedrijven, olieperserijen en bottelbedrijven bij.

Alle olijfboomtelers, olieslagers en bottelaars moeten zich vooraf aanmelden voor het controlesysteem van de productie van de BOB „Vulture”, door een aanvraag bij de controlestructuur in te dienen en alle relevante gegevens ten aanzien van de olijfgaard en de verwerkings- en/of bottelinstallatie te verstrekken. Nadat de controlestructuur de gegevens heeft geverifieerd en heeft geconstateerd dat aan de eisen van dit productiedossier en het controlereglement is voldaan, wordt de olijfgaard en de verwerkings- en/of bottelinstallatie in de daarvoor ingerichte registers ingeschreven.

Olijven die afkomstig zijn van reeds in het register ingeschreven olijfgaarden en bestemd zijn voor de productie van de BOB, worden in gemerkte kisten op transport naar de olieperserij gezet, die deze in ontvangst neemt en gescheiden opslaat totdat de vruchten worden gemalen. Olijftelers doen de controlestructuur jaarlijks een opgave toekomen van de geproduceerde hoeveelheid olijven en de olieperserij die deze heeft afgenomen.

Na de inontvangstname van de olijven verstrekt de olieperserij een bewijs van ontvangst waarin de hoeveelheid en de olijfgaard van herkomst zijn vermeld. Bovendien controleert het bedrijf of de betrokken olijfgaard is ingeschreven in het daarvoor bestemde register.

Tijdens de opslag voorafgaand aan het persen worden de partijen olijven met speciale labels gemerkt. Na het persen wordt de olie met name op basis van de aan de olijftelers verstrekte ontvangstbewijzen in homogene partijen verdeeld.

De olieperserij doet de controlestructuur elk jaar een opgave toekomen van de olieproductie gespecificeerd per partij, olijfteler en de hoeveelheid olijven waarmee elke partij olie is geproduceerd.

Alle partijen olie die ten behoeve van handelstransacties of verpakkingswerkzaamheden worden verplaatst, kunnen aan de hand van het partijnummer op de vervoers- en/of werkbonnen worden getraceerd.

#### 4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

Extra olijfolie van eerste persing „Vulture” BOB wordt verkregen door het persen van vruchten van de volgende variëteiten olijfbomen: de cultivar „Ogliarola del Vulture” die ten minste 70 % van het bestand van de olijfgaard uitmaakt, en de variëteiten „Coratina”, „Cima di Melfi”, „Palmarola”, „Provenzale”, „Leccino”, „Frantoio”, „Cannellino” en „Rotondella”, die afzonderlijk of gezamenlijk niet meer dan 30 % van het totale bestand van de olijfgaard mogen vormen.

De teelt van olijfbomen in het geografische gebied „Vulture” heeft een traditioneel karakter gekregen, met name wat betreft de plantdichtheid en de teeltvormen in het productiegebied. De bomen moeten met de hand worden gesnoeid. Daarbij mag ook gebruik worden gemaakt van pneumatisch gereedschap. De productopbrengst mag niet meer zijn dan 8 000 kg per hectare. De opbrengst uitgedrukt in olie is maximaal 20 % van het gewicht van de afgeleverde vruchten. De oogst wordt ingezet vanaf het moment dat de vruchten gaan rijpen en duurt voort tot 31 december. Het rapen van olijven die op natuurlijke wijze van de boom zijn gekomen en het oogsten op permanente netten zijn verboden. Het is ook verboden producten die de vrucht losmaken, te gebruiken. De olijven moeten op dezelfde dag dat ze zijn geoogst, in goed geventileerde plastic kisten met een maximum inhoud van 25 kg of in bins (plastic grootkisten met een maximum inhoud van 400 kg) naar de olieperserij worden vervoerd. De olijven moeten goed geventileerd in de olieperserij worden bewaard. De opslagtijd moet zo kort mogelijk worden gehouden en mag niet meer dan 24 uur bedragen. Het is verboden om tijdens het persen van de olijven en de extractie van de olie gebruik te maken van talk of andere producten met een chemische, biochemische of biologische werking. Het is niet toegestaan het olijvenvruchtvlees zonder onderbreking dubbel te centrifugeren. Het vruchtvlees moet maximaal 40 minuten lang worden gekneed bij een maximale temperatuur van 27 °C. De olie moet in het oorsprongsgebied worden opgeslagen, in schaars verlichte ruimten of in roestvrijstalen tanks of ondergrondse opslagruimten met een wandbekleding van roestvrij staal, geglazuurde aardewerken tegels, glas of epoxylak. Tijdens de opslag mag de temperatuur niet hoger dan 18 °C en niet lager dan 10 °C zijn.

Alle werkzaamheden met betrekking tot het beschermde oorsprongsproduct „Vulture” ofwel de productie en de verwerking van de olijven en de opslag van de olie, moeten in het productiegebied plaatsvinden. Het product mag zowel in als buiten het productiegebied worden verpakt, maar de controle en de traceerbaarheid moeten in ieder geval worden gewaarborgd door op de vervoersdocumenten zowel de partij, als de perserij waar de olie is geproduceerd te vermelden. Extra olijfolie van eerste persing „Vulture” BOB mag volgens de biologische methode worden verkregen.

#### 4.6. Verband:

Het afgebakende geografische gebied wordt gekenmerkt en aangeduid met de naam van de „Vulture”, een berg met een uitgedoofde vulkaan in het centrale deel van de zuidelijke Apennijnen, op ongeveer 60 km afstand van de zee. De olijfgaarden die voor de productie van de olie „Vulture” worden gebruikt, bevinden zich op de oostelijke en de zuidoostelijke hellingen van de Vulture, daar waar de berg het microklimaat gunstig beïnvloedt en de olijfgaarden in de winter tegen de koude wind beschermt. Het afgebakende gebied ligt op een hoogte van 400 tot 700 meter boven de zeespiegel en heeft een bijzonder microklimaat, dat qua type overeenkomt met het landklimaat, met voornamelijk lange en koude winters en korte, veelal droge zomers.

De gemiddelde neerslag is 750 mm per jaar, met pieken tot 1 000 mm in de meer landinwaarts gelegen streken. De neerslag is het rijkelijkst in de herfst- en winterperiode met een uitloop tot aan het begin van de lente, maar ook in de late lente en de zomer komen regenbuien voor. De gemiddelde jaartemperatuur varieert van 14 tot 15 °C. De koudste maanden zijn januari en februari met een temperatuur van gemiddeld 4-6 °C, die echter vaak tot onder nul daalt. Dergelijke klimaatomstandigheden vormen de ondergrens voor de overleving van olijfbomen. In het hoogste deel van dit berggebied liggen de olijfgaarden immers tegen de grens van de kastanjabossen. Zoals een groot aantal onderzoekers heeft aangetoond, leidt het vrij koude klimaat in het productiegebied tot hogere concentraties polyfenolen in de olie. De oorspronkelijk vulkanische bodem is bijzonder vruchtbaar vanwege het feit dat deze is ontstaan uit vulkanisch tuf, dat rijk is aan zwaveldioxide, kaliumcarbonaat en kalk en tevens veel organische stoffen (ongeveer 6 %) bevat. Onderzoeken van de Università della Basilicata, Metapontum Agrobios en het Departement landbouw en plattelandsontwikkeling van de regionale overheid hebben uitgewezen dat de bodem van het Vulture-gebied hoge concentraties uitwisselbaar kalium (gemiddeld meer dan 450 ppm), uitwisselbaar calcium (gemiddeld meer dan 3 000 ppm) en uitwisselbaar magnesium (gemiddeld meer dan 170 ppm) bevat. Het kalium, in de ionische vorm, komt hoofdzakelijk voor in de celholtes van de boom en speelt een rol in de suiker- en eiwitvorming, de assimilatie- en dissimilatieprocessen en zijn interne waterhuishouding. Een ander

kenmerkend element van het gebied en de oorsprongsbenaming is de aanwezigheid van de variëteit „Ogliarola del Vulture”, een autochtoon ras dat zich door de eeuwen heen op natuurlijke wijze en met hulp van de olijftelers in het afgebakende geografische gebied heeft geconsolideerd. Deze variëteit heeft zich vanwege de strenge winters niet uitgebreid tot nog hoger gelegen gebieden, maar ook niet tot de warmere streken die andere, productievere variëteiten kennen met groeikrachtige bomen die hoge temperaturen verdragen. Verschillende onderzoekers hebben aangetoond dat er inderdaad een verband bestaat tussen de oorsprong van de variëteit en de temperatuurbestendigheid: In tegenstelling tot autochtone variëteiten van warmere streken, zijn autochtone variëteiten van koudere streken zijn minder bestand tegen hoge temperaturen, en omgekeerd. Dientengevolge komt de Ogliarola del Vulture uitsluitend in het productiegebied van de olijfolie „Vulture” BOB voor. In het gebied van de Vulture is de olijfbom niet alleen een bron van productieve rijkdom, maar tevens een gezichtsbepalend element in het landschap en de omgeving, dat het gebied beschermt tegen natuurrampen door extreme weersomstandigheden die dit gebied helaas vaak treffen. Immers, aangezien de olijfbomen op de steile hellingen aan de zuidoostelijke kant van de Monte Vulture groeien, is het beschermende effect van deze teelt op de bodem van de berg even belangrijk als dat van bosbouw. Met andere woorden, de olijfgaarden hebben een gunstige invloed op de hydrogeologische stabiliteit van het grondgebied en de woongebieden, omdat ze zijn aangelegd op steile terreinen die niet voor andere teeltsoorten gebruikt zouden kunnen worden. De olijfbom is sinds de oudheid aanwezig in het gebied van de Vulture. Dit blijkt uit verschillende historische documenten uit het staatsarchief van Potenza waar statistieken en historische verslagen over het grondgebied en de olijfbomteelt worden bewaard. Deze documenten tonen aan dat de olijfbom en de olijfolieproductie deel uitmaken van de geschiedenis van het gebied van de Vulture en door de tijden heen een steeds belangrijkere rol in de plaatselijke economie hebben gekregen.

#### 4.7. Controlestructuur:

Naam: C.C.I.A.A. di Potenza  
Adres: Corso XVIII Agosto 34  
85100 Potenza PZ  
ITALIA

Tel. —  
Fax —  
E-mail: —

#### 4.8. Etikettering:

Olijfolie „Vulture” BOB moet in de handel worden gebracht in flessen of blikken met een inhoud van ten hoogste vijf liter. Het product mag ook in portiezakjes worden verpakt.

Op het etiket moet duidelijk het volgende worden aangegeven:

- de naam „Vulture” met daaronder de aanduiding „olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta” (extra olijfolie van de eerste persing met een beschermde oorsprongsbenaming) of „olio extravergine di oliva DOP” (extra olijfolie van de eerste persing BOB).
- de voor- en achternaam of de bedrijfsnaam van de producent en de vestigingsplaats van de bottelinstallatie;
- de hoeveelheid olie in de recipiënt;
- het opschrift „olio imbottigliato dal produttore all’origine” (door de producent op het productiebedrijf gebottelde olie) of, indien derden de olie hebben gebotteld, „olio imbottigliato nella zona di produzione” (in het productiegebied gebottelde olie).
- het jaar van de oliecampagne;
- de houdbaarheidsdatum;
- de productiepartij.

Het is verboden de beschermde oorsprongsbenaming aan te vullen met verwijzingen naar andere geografische aanduidingen dan die uitdrukkelijk zijn voorgeschreven. Verwijzingen naar bedrijven, firmanamen, handelsnamen of particuliere merken zijn wel toegestaan, op voorwaarde dat deze niet bedoeld zijn om de consument te misleiden. De lettergrootte daarvan moet de helft zijn van die van de oorsprongsbenaming „Vulture”.

Indien de olie volgens de biologische methode is verkregen, mag dit op het etiket worden vermeld.

Op portieverpakkingen van de olijfolie moeten de volgende gegevens voorkomen: de beschermde oorsprongsbenaming, de partij, het jaar van de oliecampagne en een door de controlestructuur toegekend volgnummer.

De oorsprongsbenaming „Vulture” heeft de volgende kenmerken:

- lettertype: Korinna regular;
- grootte buitenste lettertekens: 24,3;
- kleur van het letterteken op de voorgrond: goud 872 U;
- grootte binnenste lettertekens: 17,9;
- kleur van de schaduw op de lettertekens: pantone 8580 cv;
- kleur van de decoratie: pantone 8580 cv.

Het gebruik van controle-etiketten en flessenhalslabels van het verpakkingsbedrijf is toegestaan.



VULTURE

---