

V

(Bekendmakingen)

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 474/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„MARCHE”

EU-nummer: IT-PGI-0005-01338 — 26.5.2015

BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

„Marche”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De beschermde geografische aanduiding „Marche” mag alleen worden gebruikt voor extra olijfolie van eerste persing van olijven die zijn geteeld in het geografische gebied als bedoeld in punt 4.

Wanneer de extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding „Marche” in de handel wordt gebracht, moet zij de volgende kenmerken hebben:

— kleur: geel/groen,

— geur/smaak:

Descriptor	Mediaan
Defecten	0
Fruitig	3-7
Bitter	2,5-7

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Descriptor	Mediaan
Scherp	3-7
Gras en/of amandel en/of artisjok	2-6

Maximaal totaalgehalte aan zuren, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: 0,4 %

Peroxidegetal: ≤ 12 (meq O₂/kg)

Oliezuur: min. 72 %

Linolzuur: max. 9 %

K232: max. 2,2

K270: max. 0,15

Delta K: max. 0,005

Totaal polyfenolen: min. 200 mg/kg (colorimetrisch bepaald en uitgedrukt als galluszuur)

De BGA „Marche” wordt gekenmerkt door een middelmatige groene fruitigheid, middelmatige scherpheid en middelmatige bitterheid, met lichte schommelingen naargelang de landbouwkundige/technologische parameters en het jaar. De fruitigheid wordt gekenmerkt door frisse kruidige toetsen, vergezeld van een typische geur van gras, soms gepaard met/vervangen door geuren van amandelen en/of artisjokken, al naargelang het ras dat hoofdzakelijk is gebruikt.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Er worden in hoofdzaak twaalf rassen, waaronder tien inheemse, gebruikt voor de productie van de beschermde geografische aanduiding „Marche”. De inheemse rassen zijn: Ascolana tenera, Carboncella, Coroncina, Mignola, Orbetana, Piantone di Falerone, Piantone di Mogliano, Raggia/Raggiola, Rosciola dei Colli Esini en Sargano di Fermo. De twee andere rassen, Frantoio en Leccino, worden uit gewoonte gebruikt, aangezien ze beide, dankzij hun koudebestendigheid en hoge productiviteit, sinds ongeveer een eeuw algemeen verspreid zijn geraakt na de strenge winters in 1905, 1929 en 1956. De twaalf hierboven vermelde rassen moeten, alleen of samen, voor ten minste 85 % aanwezig zijn in de olijfgaarden. Andere variëteiten zijn eveneens toegestaan met een aandeel van maximaal 15 %.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle fasen van het productieproces, te weten: teelt, oogst en oliewinning, moeten plaatsvinden binnen het afgebakende geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Olie met de BGA „Marche” moet in de handel worden gebracht in door de toepasselijke wetgeving toegelaten recipiënten met een inhoud van maximaal 5 liter. De recipiënten moeten worden verzegeld en geëtiketteerd.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op het etiket moet de vermelding „olio extravergine di oliva „Marche” IGP” in duidelijke, onuitwisbare letters zijn aangebracht, en op zodanige wijze dat deze te onderscheiden is van alle andere informatie op het etiket.

Er mag gebruik worden gemaakt van namen, handelsnamen, bedrijfsnamen, namen van coöperaties of particuliere handelsmerken, op voorwaarde dat zij niet lovend van aard zijn en de consument niet misleiden.

De namen van bedrijven, domeinen en boerderijen mogen alleen worden gebruikt indien het product uitsluitend is verkregen uit olijven die in de olijfgaarden van dergelijke bedrijven zijn geoogst. Verwijzingen naar de verpakkingsfase in een olijfbedrijf zijn alleen toegestaan indien de olie in het bedrijf in kwestie is verpakt.

Deze vermeldingen mogen op het etiket worden aangebracht in letters die niet hoger of breder mogen zijn dan de helft van die welke zijn gebruikt voor de beschermde geografische aanduiding.

Het is toegestaan de term „monovarietaal” (verkregen uit één ras) te gebruiken, gevolgd door de in punt 3.3 vermelde cultivar.

Het productiejaar van de olijven waaruit de olie is verkregen, moet op het etiket worden aangegeven.

Het Europese logo voor beschermde geografische aanduidingen moet op het etiket worden aangebracht in vierkleurendruk (CMYK) of zwart-wit, in overeenstemming met de geldende bepalingen.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van de beschermde geografische aanduiding „Marche” bestrijkt de hieronder vermelde gemeenten, waarvan de grondgebieden, die met olijfbomen zijn beplant, in staat zijn om olijven met de vereiste kwaliteitskenmerken te produceren. Hieronder volgt eerst een lijst van de gemeenten die binnen het BGA-gebied voor „Marche” vallen. Voor de gemeenten die niet in hun geheel zijn opgenomen, is een lijst verstrekt van de kadastralen die binnen het gebied vallen. Elke gemeente is opgedeeld in kaartbladen en percelen, en de bladen zijn voor elke gemeente apart genummerd. De volledige documentatie is neergelegd bij het agentschap voor overheidsinkomsten (kadaster).

a) Volledig opgenomen gemeenten:

Acquaviva Picena, Agugliano, Altidona, Ancona, Appignano, Appignano del Tronto, Ascoli Piceno, Auditore, Barbara, Barchi, Belforte all'Isauro, Belforte del Chienti, Belmonte Piceno, Belvedere Ostrense, Camerano, Camerata Picena, Campofilone, Camporotondo di Fiastrone, Carassai, Cartoceto, Castel di Lama, Castelleone, Castelfidardo, Castelleone di Suasa, Castelplanio, Castignano, Castorano, Chiaravalle, Cingoli, Civitanova Marche, Colli del Tronto, Colmurano, Corinaldo, Corridonia, Cossignano, Cupra Marittima, Cupramontana, Falconara Marittima, Falerone, Fano, Fermignano, Fermo, Filottrano, Folignano, Force, Fossombrone, Francavilla d'Ete, Fratte Rosa, Frontino, Gabicce Mare, Gradara, Grottammare, Grottazzolina, Gualdo, Isola del Piano, Jesi, Lapedona, Loreto, Loro Piceno, Lunano, Macerata, Macerata Feltria, Magliano di Tenna, Maiolati Spontini, Maltignano, Massa Fermana, Massignano, Mercatino Conca, Mergo, Mogliano, Mombaroccio, Mondavio, Mondolfo, Monsampietro Morico, Monsampolo del Tronto, Monsano, Montalto delle Marche, Montappone, Monte Cerignone, Monte Giberto, Monte Porzio, Monte Rinaldo, Monte Roberto, Monte San Giusto, Monte San Martino, Monte San Pietrangeli, Monte San Vito, Monte Urano, Monte Vidon Combatte, Monte Vidon Corrado, Montecalvo in Foglia, Montecarotto, Montecassiano, Monteciccardo, Montecopiolo, Montecosaro, Montedinove, Montefalcone Appennino, Montefano, Montefelcino, Montefiore dell'Aso, Montegiorgio, Montegranaro, Montegrimano Terme, Montelabbate, Monteleone di Fermo, Montelparo, Montelupone, Montemaggiore al Metauro, Montemarciano, Monteprandone, Monterubbiano, Montottone, Moresco, Morro d'Alba, Morrovalle, Numana, Offagna, Offida, Orciano di Pesaro, Ortezzano, Osimo, Ostra, Ostra Vetere, Palmiano, Pedaso, Peglio, Penna San Giovanni, Pergola, Pesaro, Petriano, Petriolo, Petritoli, Piagge, Piandimeleto, Pietrarubbia, Poggio San Marcello, Pollenza, Polverigi, Ponzano di Fermo, Porto Recanati, Porto San Giorgio, Porto Sant'Elpidio, Potenza Picena, Rapagnano, Recanati, Ripatransone, Ripe San Ginesio, Rosora, Rotella, Saltara, San Benedetto Del Tronto, San Costanzo, San Giorgio di Pesaro, San Lorenzo in Campo, San Marcello, San Paolo di Jesi, Santa Maria Nuova, Santa Vittoria in Matenano, Sant'Angelo in Pontano, Sant'Elpidio a Mare, Sant'Ippolito, Sassocorvaro, Sassofeltrio, Senigallia, Serra de' Conti, Serrungarina, Servigiano, Sirolo, Smerillo, Spinetoli, Staffolo, Tavoleto, Tavullia, Tolentino, Torre San Patrizio, Trecastelli, Treia, Urbino, Urbisaglia, Vallefoglia, Venarotta.

b) Gedeeltelijk opgenomen gemeenten (het streepje geeft aan dat alle kadastralen tussen de twee cijfers zijn opgenomen; zo betekent 4-8 dat kadastralen 4, 5, 6, 7 en 8 zijn opgenomen):

Acquacanina — kadastralen 3, 7, 8; Acqualagna — kadastralen 1- 31, 34-54; Acquasanta Terme — kadastralen 12, 22-26, 34-39, 45-50, 57-67, 71, 73-84, 90-92, 95-98, 104, 105, 110-113; Amandola — kadastralen 1-26, 29-34, 40-50, 53-60, 65, 66, 68-70; Apecchio — kadastralen 2-7, 21; Apiro — kadastralen 1-20, 22-29, 33-41, 48-50, 53-55, 64, 65; Arcevia — kadastralen 1-39, 41-48, 52-59, 63-69, 73, 75-79, 84-90, 93-101, 103-109, 114-121, 123; Cagli — kadastralen 1-40, 42-61, 65-83, 85-104, 107-117, 122-138, 150-157, 176-180, 192-198; Caldara — kadastralen 1, 2, 6, 8, 13-16, 22-25, 30; Camerino — kadastralen 1-9, 15-19, 25-28, 34-36, 43-50, 58-65, 71-75, 78-87, 89, 90, 102-124; Carpegna — kadastralen 1-24, 28-30; Castelraimondo — kadastralen 1, 3, 4, 10-22, 24-28, 30-32; Cerreto d'Esi — kadastralen 1-3, 8-20; Cessapalombo — kadastralen 1, 2, 4, 5, 7-9; Comunanza — kadastralen 1-16, 18-25, 27-30, 33-38, 41-44, 46-52, 54; Esanatoglia — kadastralen 2-4, 9-11, 13, 14, 17, 19, 20, 26; Fabriano — kadastralen 19-22, 25, 26, 39-43, 57-63, 80-87, 93-103, 117-122, 136-143, 153-159, 167-170, 177-180, 192-195, 208, 216, 225-227; Fiastra — kadastralen 1, 6-8, 10, 11, 14-17, 23-26, 32-37, 40, 45; Fiordimonte — kadastralen 1-7; Frontone — kadastralen 1-12, 15; Gagliole — kadastralen 6, 7, 11-13, 16-19, 21, 22; Genga — kadastralen 1-3, 7, 12, 18, 20, 24, 25, 29, 34, 40-42, 50-52, 60-63, 68-70; Matelica — kadastralen 11, 16-19, 21-26, 31-35, 40-45, 48-58, 60-83; Mercatello sul Metauro — kadastralen 27-29, 36, 47-51, 59-61, 69; Montefortino — kadastralen 6-8, 11, 12, 19, 22, 23, 28, 35, 46; Montegallo — kadastralen 7, 8, 13; Muccia — kadastralen 1, 4, 7-9, 11, 12, 18-21; Pieve Torina — kadastralen 2, 5-7, 23-25, 35-37; Pievevogliana — kadastralen 1-16, 20, 21, 26; Piobbico — kadastralen 8, 16, 17; Pioraco — kadastralen 8-10, 12-15; Poggio San Vicino — kadastralen 1, 2, 5, 6, 11; Roccafluvione — kadastralen 1-22, 27-36, 38, 40-50, 52-60; San Ginesio — kadastralen 1-35, 37, 39-56, 59-64, 68-77; San Severino Marche — kadastralen 1-6, 13-26, 31-40, 45-51, 57-67, 68, 77-85, 90-100, 106-117, 120-128, 131-143, 148-159, 165-172, 181-186, 191-197; Sant'Angelo in Vado — kadastralen 1-49, 52-56, 60-64, 67-87; Sarnano — kadastralen 1-5, 7, 9-15, 21-24, 29-32, 36-39, 43-45; Sassoferrato — kadastralen 1-4, 6-9, 12-16, 21-25, 27-35, 37-46, 48-57, 61-68, 72-75, 82-88, 93-96, 100-102, 107-110, 117-119, 125-128, 136, 137; Serra San Quirico — kadastralen 1-3, 5-10, 16-20, 25-28, 32-36, 38-43, 45; Serra Sant'Abbondio — kadastralen 1-5, 7-10, 12, 15-17; Serrapetrona — kadastralen 9-13, 19, 20, 25, 26, 30, 31, 34; Urbania — kadastralen 1-16, 18, 19, 21-33, 38-44, 48-59, 64-69, 76, 77.

5. Verband met het geografische gebied

„Marche”-olie geniet reeds eeuwenlang een reputatie die tot op heden standhoudt. De oudste historische referenties maken gewag van olie „di Marca” of „de Marchia”, terwijl in de laatste twee eeuwen steeds vaker de meervoudsvorm „Marche” voorkwam om te verwijzen naar de regio die definitief vorm kreeg met het besluit tot annexatie bij de Italiaanse staat in 1860.

„Marche”-olie en de kwaliteit ervan worden reeds in de periode van de „signorie” vermeld. In 1228 moesten boten uit Marche die aan de oevers van de Po in Ferrara aanmeerden, een tol, de zogenaamde „ripatico”, betalen van 25 pond olie, die een hogere waarde toegeschreven kreeg dan die uit andere regio's. Dit wordt bevestigd door de in 1263 opgestelde regels van de Arte dei Ternieri (de gilde van oliehandelaars) in Venetië, waarin is vastgesteld dat de olie „de Marchia” moest worden onderscheiden van andere soortgelijke producten en tegen een hogere prijs moest worden doorverkocht vanwege zijn kleur en smaak.

„Marche”-olie werd ook verkocht aan handelaars uit Florence: in 1347 voerden de wolhandelaars van Florence maar liefst 2 500 kruiken olijfolie uit Marche in. Deze uitvoer naar andere regio's zette zich voort tot het midden van de 17e eeuw. Tot slot meldde de grote dichter Giacomo Leopardi uit Marche in een brief uit februari 1828 aan zijn vader dat olie uit La Marca ook bekend was buiten de regio.

Deze eeuwenoude reputatie heeft doorheen de eeuwen standgehouden en „Marche”-olie wordt, nu meer dan ooit, begeerd en gewaardeerd vanwege haar eigenschappen. Dit blijkt uit de talrijke nationale en internationale prijzen die in de afgelopen jaren zijn uitgereikt aan ondernemingen uit Marche (uitgeroepen tot beste traditioneel geperste Italiaanse olie door de Middellandse Zee Unie van Olieproevers, World Culinary Cup op Expogast, International Olive Oil Award in Zürich, Los Angeles County Fair, Der Feinschmecker, Slow Food's Due Olive Award, BioFach, AVPA in Parijs, New York International Olive Oil Competition, Global Olive Oil Competition in Shanghai, Copenhagen International Olive Oil Awards, Orciolo d'oro van Enohobby, Ercole Olivario).

Een andere factor is de verspreiding van de naam, zowel in de handel als in het alledaagse taalgebruik, waarvan er talrijke bewijzen bestaan. Zo levert een zoekopdracht voor de woorden „olio Marche” in de grootste zoekmachines duizenden documenten op. Daarvan zijn er veel van bijzonder belang en zij bevestigen de verspreiding van de naam onder de experts, beginnend bij de bedrijven.

In de handel werd de verspreiding van de naam in de afgelopen jaren tegengehouden door de Europese voorschriften betreffende oorsprongs aanduidingen (Verordening (EG) nr. 2815/98, Verordening (EG) nr. 1019/2002 en Verordening (EU) nr. 29/2012). Desalniettemin gebruiken talrijke producenten door de vraag op de markt nog steeds de geografische referentie „olio Marche”, zoals blijkt uit de talrijke straffen die zijn uitgesproken door de bevoegde dienst bij het Ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid.

Deze positieve reputatie die „Marche”-olie geniet, vloeit ongetwijfeld voort uit zijn kwaliteitskenmerken die te danken zijn aan een combinatie van bodem- en klimaatgerelateerde, technologische en sociaaleconomische factoren.

„Marche”-olie is een herkenbaar product dat geel-groen van kleur is en doorgaans een middelmatige of middelmatig-intense fruitigheid bezit. Over het geheel genomen gaat het om een zeer aromatische olie met een evenwichtige smaakbeleving. De beschrijving van de smaak en het zintuiglijke profiel van „Marche”-olie worden, op basis van analyses die sinds 2009 zijn uitgevoerd op 259 monsters, bevestigd door het technische verslag van het panelhoofd bij ASSAM (Agentschap van Marche voor diensten uit de agrovoedingssector) (panel dat in 2001 is erkend door de Internationale Olijfolieraad en thans is gemachtigd door het ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid).

Een andere studie is uitgevoerd door het Instituut voor olijfolieproductie in Pescara met het oog op de identificatie van „elementen van interregionale karakterisering”. Dit omvatte de opname van ¹³C-spectrums voor honderden monsters van in Marche geproduceerde olie. De statistische analyse van de relatieve intensiteiten van de ¹³C-signalen van de vetzuren van de triglyceriden had tot doel groepen homogene oliën te identificeren die worden beïnvloed door het geografische productiegebied. Op deze wetenschappelijke grondslag is bij deze studie vastgesteld dat oliën uit de regio Marche, in vergelijking met oliën uit de regio's Abruzzo en Apulië, een „afzonderlijke groep” vormen. Hiermee wordt nogmaals de specificiteit van „Marche”-olie bevestigd die voortvloeit uit haar specifieke kenmerken die kunnen worden toegeschreven aan de interactie tussen de geografische omgeving en het productiegebied.

Volgens de classificatie van Mennella, die Italië in 15 klimaatzones onderverdeelt, valt de regio Marche, met een jaarlijkse isotherm tussen 15 ° en 16 °, in zone 6 (centrale Adriatische regio).

Het productiegebied bestrijkt ongeveer 76 % van de regio en maakt het mogelijk de economische levensvatbaarheid van de BGA te garanderen, omdat een kritische massa van het product kan worden gehandhaafd. Hoewel het slechts circa 0,5 %-0,7 % van de nationale productie uitmaakt, kan het een bevredigend rendement voor landbouwers opleveren, wat een van de basisbeginselen is van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

Het specifieke karakter van het product varieert niet erg tussen de verschillende olijventeeltgebieden in Marche, omdat het productiegebied tamelijk homogeen is. Er moet ook worden benadrukt dat „Marche”-olie overwegend wordt geproduceerd met inheemse rassen die in de loop der eeuwen zijn veredeld en zich uitstekend hebben aangepast.

Marche is de meest noordelijke Adriatische regio waar olijfbomen het meest geteelde boomgewas zijn. Dit is van invloed op het unieke karakter van het product, dat wordt gekenmerkt door een vloeibaarheid die voortkomt uit de lagere synthese van verzadigde vetzuren, zoals palmitinezuur en linolzuur, in vergelijking met oliezuur en andere onverzadigde zuren. Deze samenstelling van zuren brengt deze olijfolie dicht bij de oliën uit de regio rond het Gardameer of Ligurië, die gelden als grensgebieden voor de aanwezigheid van de olijventeelt, en de daaruit voortvloeiende onverzadigdheid van het vet als gevolg van het semicontinentale klimaat. Het feit dat de temperaturen vaak niet bijzonder hoog zijn, is ook bevorderlijk voor de aanwezigheid van polyfenolen, waarvan het gehalte het hoogste is van alle geregistreerde Italiaanse aanduidingen (42 BOB's en 1 BGA). De plaatselijke rassen die zich in de loop der eeuwen hebben aangepast aan de omstandigheden in Marche, dragen bij aan de verdere verrijking van het zintuiglijke profiel van de olie met specifieke geuren (gras, amandelen, artisjokken).

Een ander kenmerk van het specifieke karakter van „Marche”-olie is het maximale gehalte aan zuren (0,4 %), het laagste gehalte van alle geregistreerde aanduidingen. Deze kwalitatieve parameter vermindert de variabiliteit van de olie die in het afgebakende productiegebied wordt geproduceerd aanzienlijk.

Nog een factor die de kwaliteit van „Marche”-olie helpt te karakteriseren, is de bijzondere aandacht die van oudsher steeds wordt geschonken aan de oogst, zowel wat betreft de keuze van de optimale periode als de gebruikte methode. De methode is in de loop der tijd dezelfde gebleven: olijven worden direct van de bomen geoogst, hetzij met de hand, of met werktuigen — wat momenteel de meest toegepaste methode is — of met mechanische systemen die ervoor zorgen dat de olijven heel blijven en niet beschadigd raken. Olijven die op de grond zijn gevallen, zijn nooit geoogst in Marche.

Marche kent ook een lange traditie van olijfoliewinning. Uit een telling in 1910 bleek dat er in de provincie Ancona 163 persinstallaties in gebruik waren die door dieren of mechanisch werden aangedreven. Hieruit kan daarom worden afgeleid dat deze installaties wijdverspreid waren in alle gemeenten van de regio waar olijven worden geteeld. In 2000 waren 165 persinstallaties in gebruik in de regio. Deze zijn zo wijdverspreid dat kan worden gesteld dat de olijven tegenwoordig kunnen worden geperst in elke gemeente waar olijven worden geteeld. Er is hier sprake van een waar netwerk van installaties, waardoor de oliewinning snel kan plaatsvinden en de kwaliteit van de olijven niet in het gedrang komt. De beschikbaarheid van moderne technologieën is tevens te danken aan het feit dat 's werelds grootste producent van machines voor de olijfoliemarkt in de regio Marche is gevestigd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

De geconsolideerde tekst van het productdossier is beschikbaar op de volgende website:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

of:

door de website van het Ministerie van Landbouw, Voedsel- en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Prodotti DOP e IGP” (rechtsboven op het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP IGP e STG” (links op het scherm) en ten slotte op „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE”.