

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2009/C 197/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

FIȘĂ REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„COLLINE PONTINE”

NR. CE: IT-PDO-0005-0499-28.09.2005

DOP (X) IGP ()

Această fișă rezumat prezintă, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. Autoritatea competentă din statul membru:

Denumire: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adresă: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Telefon +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Grup:

Denumire: Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Latina
Adresă: Via Don Minzoni
04100 Latina LT
ITALIA
Telefon +39 0773668957
Fax +39 0773668957
E-mail: aspollatina@libero.it
Componență: Producători/prelucrători (X) Alte categorii ()

3. Tip de produs:

Clasa 1.5. – Uleiuri și grăsimi – ulei de măsline extravirgin

4. Caiet de sarcini:

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Denumire:

„Colline Pontine”

4.2. Descriere:

Ulei extravirgin de măsline cu următoarele caracteristici fizice și chimice:

CARACTERISTICI CHIMICO-FIZICE

Aciditate totală exprimată în acid oleic de maximum 0,6 g/100 g ulei

Indice de peroxid de maximum 12

Valoare a polifenolilor de peste 100 mg/kg

Acid oleic de minimum 72 %

PROFIL ORGANOLEPTIC: culoare de la verde intens la galben cu reflexe aurii;

Culoarea este legată de perioada de recoltare a măslinelor din varietatea Itrana, care, grație coacerii „în trepte”, poate începe în noiembrie și dura până la 31 ianuarie anul următor. Această caracteristică legată de varietate permite producătorilor și prelucrătorilor de ulei de măsline extravirgin „Colline Pontine” să programeze recoltarea măslinelor în funcție de diverșii factori sezonieri (cantitatea de măsline produsă în livezi, evoluția climatică).

Din punct de vedere olfactiv, uleiul de măsline extravirgin „Colline Pontine” este caracterizat prin prezența unei arome fructate de măslină verde între moderată și intensă, cu gust rezidual de migdale și cu o notă tipică de plantă aromatică; aroma tipică este cea de tomată (verde). Gustul amar și cel picant sunt între ușor și moderat.

DESCRIPTORI ORGANOLEPTICI	MEDIANĂ
Defecte	0
Aromă fructată de măsline	4-7
Gust amar	3-5
Gust picant	3-5
Aromă de tomate	3-6

Uleiul de măsline extravirgin „Colline Pontine” DOP trebuie obținut din următoarele soiuri de măslin:

- „Itrana” între 50 % și 100 %;
- „Frantoio” și „Leccino” până la 50 %;
- alte soiuri, până la maximum 10 %.

4.3. Aria geografică:

Aria de producție a denumirii de origine protejată „Colline Pontine” cuprinde teritoriul administrativ al unor comune din provincia Latina situate în regiunea Lazio, respectiv:

Aprilia, Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cisterna di Latina, Cori, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Rocca Massima, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Spigno Saturnia, Terracina.

4.4. Dovada originii:

Fiecare etapă a procesului de producție trebuie controlată prin înregistrarea exactă a produselor care au intrat și a celor rezultate. În acest mod, precum și prin înscrierea în registrele corespunzătoare, gestionate de organismul de control, a parcelelor cadastrale cultivate, a cultivatorilor de măslini, morarilor și îmbutelietorilor, și prin declararea la organismul de control a cantităților produse, se garantează trasabilitatea produsului. Toate persoanele fizice și juridice ale căror nume sunt înscrise în registrele respective se vor supune controlului din partea organismelor de control, în conformitate cu caietul de sarcini și cu planul de control.

4.5. Metodă de obținere:

În ceea ce privește gestionarea solului, caietul de sarcini prevede efectuarea unor lucrări mecanice de suprafață, care sunt utile și pentru controlul buruienilor. Este permisă utilizarea metodei de acoperire cu vegetație. Este permisă erbicidarea. Protecția fitosanitară trebuie efectuată prin modalitățile caracteristice combaterii organizate, cu scopul de a reduce la minimum sau de a elimina reziduurile de pesticide de pe măsline. Producția nu poate depăși 100 kg/măslin. Recoltarea măslinelor trebuie efectuată manual sau mecanic, cu condiția ca în timpul operațiunii să fie evitată lăsarea măslinelor pe sol. În orice caz, trebuie utilizate plasele, iar culegerea măslinelor căzute în mod natural este interzisă. Recoltarea are loc din momentul în care măslinile încep să se coacă și până la 31 ianuarie. Este interzisă utilizarea produselor chimice care provoacă sau facilitează desprinderea fructelor. Pentru transportul fructelor trebuie utilizate recipiente perforate și lavabile. Este permisă utilizarea unor recipiente din oțel inoxidabil sau din alte materiale lavabile și pentru uz alimentar, cu condiția ca prelucrarea măslinelor transportate în aceste recipiente să aibă loc în aceeași zi. În orice caz, măslinele recoltate trebuie presate în termen de 48 de ore de la recoltare. Este absolut interzisă utilizarea adjuvanților chimici și/sau biologici și a adjuvanților mecanici (talc) și, prin urmare, pentru extragere sunt permise doar procese mecanice și fizice care să permită producerea unor uleiuri care să reprezinte cât se poate de fidel caracteristicile specifice. Măslinele trebuie supuse unui proces de curățare de frunze și spălare pentru eliminarea eventualelor reziduuri de pesticide și substanțe străine. Pentru extragerea uleiului sunt

admise doar procese mecanice și fizice care permit uleiului să prezinte caracteristicile speciale generate de fructe. Frământarea trebuie să dureze cel mult 50 de minute și trebuie efectuată la o temperatură maximă a pastei de măslină de 33 °C. Este interzisă metoda de prelucrare cunoscută sub numele de „ripasso” (a doua extragere). Sunt interzise utilizarea produselor cu acțiune chimică sau biologică și utilizarea talcului în cadrul procesului de extragere. Randamentul în ulei nu poate depăși 27 % din greutatea măslinelor. Este permisă obținerea uleiului extravirgin cu denumire de origine protejată „Colline Pontine” prin metode ecologice. Recipientele în care este ambalat uleiul extravirgin de măslină cu denumire de origine protejată „Colline Pontine” în vederea introducerii pe piață trebuie să fie din sticlă închisă la culoare, ceramică sau tablă metalică inoxidabilă, a căror alcătuire respectă normele legale, să aibă o capacitate de maximum 5 litri și să poarte eticheta descrisă în cele ce urmează. Este admisă ambalarea în plicuri de o singură doză, din folie metalică de aluminiu și din materiale sintetice corespunzătoare permise de lege, cu capacitatea de 10 ml, prezentând dispozițiile legale în vigoare și un număr progresiv atribuit de organismul de control. Cultivarea măslinelor, precum și extragerea și îmbutelierea uleiului de măslină extravirgin cu denumirea de origine protejată „Colline Pontine”, trebuie să aibă loc în aria de producție delimitată la punctul 4.3, pentru a reduce riscul deteriorării sau scăderii calității organoleptice în etapele dintre extragerea, stocarea și certificarea uleiului de măslină extravirgin „Colline Pontine”; riscurile de deteriorare calitativă a produsului din cauza eventualei expunerii la lumină, căldură sau oxigen atmosferic cresc semnificativ atunci când produsul este transportat în afara ariei de producție.

4.6. Legătură:

Uleiul de măslină extravirgin „Colline Pontine” cu denumire de origine protejată deține particularități și proprietăți tipice datorate teritoriului și, mai ales, varietății „Itrana”, care nu este atât de răspândită în alte zone și care, cultivată în aria delimitată la punctul 4.3, dobândește caracteristici calitative deosebite, conferind uleiului de măslină extravirgin „Colline Pontine” un gust organoleptic „marcat” și „deosebit”.

Uleiul de măslină extravirgin „Colline Pontine” poate fi descris pe scurt ca fiind „armonios”, trăsătură determinată de un sinergism excepțional favorabil nu doar calităților sale, ci și caracterului omogen al particularităților sale, drept care este apreciat de o gamă foarte amplă de consumatori.

În aria de producție delimitată la punctul 4.3, terenurile sunt constituite în general din bancuri de calcar în general compacte care aparțin, din punct de vedere geologic, cretacului superior; aceste terenuri, care au adesea un strat cultivabil slab, sunt foarte permeabile și aride o lungă perioadă a anului. Clima, de tip mediteranean, este caracterizată prin ierni blânde, cu temperaturi care scad rareori sub 0 °C. Culturile de măslini domină zona deluroasă a provinciei Pontina, pe o fâșie aproape continuă care se extinde de la teritoriul comunelor Rocca Massima și Cori spre sud-est până la comunele Minturno și Castelforte, la linia de demarcare a provinciei Napoli.

Varietatea de măslini Itrana, numită și Oliva di Gaeta, Trana, Oliva Grossa sau Cicerone, predomină în mod absolut în aria de producție a uleiului de măslină extravirgin „Colline Pontine”, constituind 70 % din plantele cultivate; între varietatea Itrana și teritoriul delimitat la punctul 4.3 există o legătură deosebită și originală, sinonimul Oliva di Gaeta indicând originea străveche a cultivării acestei varietăți, răspândită apoi din teritoriul Gaeta, Itri și Formia spre statul papal roman și apoi spre toată zona colinară și muntoasă a provinciei Pontina. Așadar, răspândirea constantă în teritoriu a varietății Itrana este rezultatul secolelor de cultivare a măslinilor; datorită utilizării multisekulare și apreciate ca măslină de masă a unora dintre produse (oliva di Gaeta), varietatea Itrana este catalogată și ca măslină pentru măslină de masă; de fapt, din punct de vedere agronomic, mai ales din cauza coacerii treptate, recoltarea măslinelor este foarte târzie.

Terenul, așezarea straturilor geologice, clima și varietățile componente contribuie la definirea caracteristicii principale a uleiului de măslină extravirgin „Colline Pontine”, echilibru și armonie; atunci când este cultivată în alte arii de producție italiene, varietatea Itrana produce măslină care prezintă o compoziție în acizi, o cantitate de polifenoli și caracteristici legate de gustul amar și picant diferite, fapt confirmat și de studiile recente efectuate de Regiunea Lazio, Arsial Lazio, I.S.O.L. – Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura Sez. di Spoleto și de Universitatea „La Sapienza” din Roma în cadrul programului regional de îmbunătățire a calității oleice, finanțat de UE – Uniunea Europeană în temeiul Regulamentului (CE) nr. 2407/2001.

Uleiul de măsline extravirgin „Colline Pontine” are o aromă fructată vegetală mai mult sau mai puțin intensă, în care se simt în mod echilibrat senzația de amar și cea de picant, și oferă o senzație unică de aromă „tomată verde”, care nu există în alte arii, limitrofe sau nu.

Aceste caracteristici sunt demonstrate de mai multe premii de calitate naționale și internaționale importante, care datează din 1872, de numeroasele documente istorice existente, precum și de condițiile pedo-climatice și legate de varietăți care îl fac unic prin armonia caracteristicilor sale organoleptice. În provincia Pontina, și mai ales în livezile de măslini din partea colinară piemontană unde se află aria de producție, cultivarea măslinilor este puternic legată de structura socială, condiționând de-a lungul secolelor dezvoltarea teritoriului și, prin urmare, viața populațiilor care s-au succedat în timp, influențând și economia zonei, bazată aproape în exclusivitate pe producția de măslini. Clima este blândă și favorabilă măslinilor, terenurile delimitate în aria de producție sunt de munte sau piemontane și cuprind terenuri cu structuri care variază de la stâncoase la pietroase sau sfârâncioase, sprijinite de sistemul orografic al munților Lepini, Ausoni și Aurunci. Solurile sunt așezate cu expunere spre sud-sud-vest, spre mare. Sistemul orografic formează, de fapt, o terasă înclinată spre mare, cu o lungime de 100 km, și este unul dintre teritoriile cele mai vaste din Italia din punctul de vedere al caracterului omogen al condițiilor geografice. Livezile de măslini sunt caracterizate de secole de prezența puternică a varietății „Itrana”, răspândită în Lazio, dar care doar în provincia Latina este răspândită în mod atât de semnificativ (în livezile de măslini din comunele Sonnino, Itri constituie 90 % din patrimoniul de plante existent). Măslinii se dezvoltă bine și într-un mediu pedologic nefavorabil din cauza denivelărilor puternice.

Pe lângă faptul că s-a dedicat în mod semnificativ problemei mlaștinilor, Statul papal acorda, prin intermediul unui edict, păstrat încă în arhivele istorice din Latina, un premiu de 10 scuzi pentru fiecare 100 de măslini plantați, astfel că în 1786 au fost plantate 48 901 ha de măslini. Și cadastrul din secolul XVIII confirmă semnificativa răspândire a culturilor de măslini. Statul italian a pus dintotdeauna mare preț pe culturile locale de măslini, protejându-le de vicisitudinile comerciale și ocupându-se de participarea produsului la diverse expoziții. În perioada recuperărilor de terenuri prin drenare, uleiul produs în această arie a continuat să fie pus în valoare prin participarea la diverse evenimente și expoziții internaționale, iar în perioada autarhiei, în ciuda lipsei comerțului internațional, a fost stabilită o politică de investiții și în domeniul cultivării măslinilor, în conformitate cu cele mai recente tehnici prezentate de „Cattedre ambulanti di agricoltura” (instituții de educație agrară).

4.7. Organism de control:

Organismul de control desemnat este privat.

Denumire: 3A-PTA
Adresă: Fraz. Pantalla
06050 Todi PG
ITALIA
Telefon +39 07589572224
Fax +39 0758957257
E-mail: certificazione@parco3a.org
Adresă web: <http://www.parco3a.org>

4.8. Etichetare:

Toate recipientele trebuie să fie dotate cu un sistem de închidere care să își piardă integritatea după prima utilizare. Numele denumirii de origine protejată „Colline Pontine” trebuie să figureze cu caractere majuscule care să nu poată fi șterse, în culori care să contrasteze puternic cu culoarea etichetei și în așa fel încât să se distingă net de ansamblul informațiilor menționate pe etichetă. Eticheta trebuie să prezinte expresia „Colline Pontine” cu caractere mai mari decât toate celelalte utilizate pe etichetă și pe contraetichetă. Mențiunea „D.O.P. denominazione d'origine protetta” trebuie să apară imediat sub denumirea geografică „Colline Pontine”, cu caractere de aceeași dimensiune. Este permisă utilizarea, conformă cu realitatea, a numelor, a denumirilor juridice și a mărcilor private, cu condiția ca acestea să nu aibă un sens laudativ și să nu inducă în eroare consumatorul. Utilizarea numelor întreprinderilor, exploatațiilor, fermelor și a localizării lor teritoriale și referirea la ambalarea în cadrul exploatației, întreprinderii sau asociației de întreprinderi producătoare de măslini situate în aria de producție sunt permise doar dacă produsul a fost obținut exclusiv din măslini culese din livezile care fac parte din exploatație. Este obligatorie indicarea anului de producție a măslinelor pe partea din față a etichetei. Este permisă menționarea caracterului ecologic, atunci când uleiul este obținut prin astfel de metode. Logoul denumirii „Colline Pontine” (caietul de sarcini conține detalii privind caracteristicile și indicii colorimetrice ai acestuia) este constituit din trei coloane de culoare galbenă în stil doric și, deasupra lor, o ramură de măslin de culoare gri-verzui, mai mare decât coloanele, pe fondul unor coline, totul fiind

cuprins într-un cadru circular cu denumirea „Colline Pontine”. Simbolica se referă la civilizațiile preromane și la înlănțuirea celor trei sisteme muntoase: Lepini, Ausoni și Aurunci. Logoul poate fi separat de etichetă, cu condiția ca ambele să se afle pe aceeași parte a ambalajului.

