

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare 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

(2011/C 133/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. 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

„VULTURE”

NR. CE: IT-PDO-0005-0452-09.03.2005

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, Alimentari e Forestali
Adresă: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA

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

2. Grup:

Denumire: Soc. coop. Rapolla Fiorente
Adresă: Via Piano di Chiesa
85027 Rapolla PZ
ITALIA

Tel. +39 0972760200
Fax +39 0972761535
E-mail: —

Compozență: 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]

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

4.1. *Denumire:*

„Vulture”

4.2. *Descriere:*

La momentul ambalării, uleiul de măsline extravirgin „Vulture” prezintă următoarele caracteristici fizice, chimice și organoleptice:

aciditate exprimată în acid oleic: $\leq 0,5 \%$;

indice de peroxid (mEq O₂/kg): ≤ 11 ;

total polifenoli: ≥ 150 ;

K232: $\leq 2,0$;

culoare: galben-chihlimburiu cu reflexe verzi;

miros/gust:

fructat: mediană 4-6, cu note moderate de iarbă cosită;

tomată: mediană 4-6;

amar: slab/moderat mediană 2-4;

picant: slab/moderat mediană 2-4.

4.3. *Aria geografică:*

Aria în care se produce și se prelucrează „Vulture” DOP cuprinde întregul teritoriu administrativ al comunelor Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra și Venosa.

4.4. *Dovada originii:*

Trasabilitatea produsului este garantată de o serie de obligații pe care trebuie să le îndeplinească producătorii. Organismul de control responsabil trebuie să păstreze o listă a fermierilor, a morarilor și a îmbutelietorilor pentru a garanta trasabilitatea și originea produsului DOP.

Cultivatorii de măsline, morarii și îmbutelietorii trebuie să adere mai întâi la sistemul de control privind producția de ulei „Vulture” DOP, depunând o cerere la organismul de control și furnizând toate datele necesare pentru identificarea livezii de măslini și a unității de prelucrare și/sau îmbuteliere. După efectuarea verificărilor, dacă sunt îndeplinite cerințele prevăzute de prezentul caiet de sarcini și de mecanismul de control, organismul de control înscrie livada de măslini și unitatea de prelucrare și/sau îmbuteliere în registrele corespunzătoare.

În vederea producerii uleiului DOP, măslinele, culese din livezile înscrise în prealabil în registrul corespunzător, sunt identificate în recipiente, transportate, recepționate și depozitate separat de către moară, în așteptarea măcinării. Cultivatorul de măslini comunică anual organismului de control cantitatea de măsline produsă și moara către care s-a făcut livrarea.

Moara recepționează măslinele, dă cultivatorului de măslini chitanța care atestă livrarea și pe care sunt indicate cantitatea și livada de măslini de proveniență și verifică înscrierea livezii de măslini respective în registrul corespunzător.

În așteptarea măcinării, măslinele sunt depozitate și identificate cu ajutorul unor plăcuțe. După măcinare, sunt constituite loturi omogene de ulei, cu referire specifică la chitanțele care atestă livrarea măslinelor și care au fost date cultivatorilor de măslini.

Anual, moara comunică organismului de control cantitatea de ulei produsă și loturile aferente, producătorii de măsline și cantitățile de măsline livrate din care au fost obținute loturile de ulei.

Fiecare lot de ulei este urmărit în timpul transferurilor comerciale și în vederea ambalării, numărul lotului fiind specificat pe fiecare document de transfer și/sau îmbuteliere.

4.5. Metoda de obținere:

Uleiul de măsline extravirgin „Vulture” DOP este obținut prin măcinarea următoarelor soiuri de măsline prezente în livezi: soiul „Ogliarola del Vulture”, în proporție de minimum 70 %, și, cu condiția ca prezența acestora în livezi, individual sau împreună, să nu depășească 30 %, soiurile „Coratina”, „Cima di Melfi”, „Palmarola”, „Provenzale”, „Leccino”, „Frantoio”, „Cannellino”, și „Rotondella”.

Cultivarea măslinilor în aria geografică „Vulture”, mai ales în ceea ce privește schemele de plantare și formele de cultivare, are un caracter tradițional în aria de producție. Elagarea trebuie efectuată manual, cu posibilitatea utilizării unor unelte pneumatice. Producția maximă de măsline nu poate depăși 8 tone per hectar. Randamentul maxim de ulei nu trebuie să depășească 20 % din greutatea măslinelor livrate. Recoltarea are loc din momentul în care măslinele încep să se coacă și până la 31 decembrie. Este interzisă culegerea măslinelor căzute în mod natural pe jos și pe plasele permanente. Este interzisă, de asemenea, utilizarea unor produse care determină căderea prematură a măslinelor. Măslinele trebuie transportate la moară în aceeași zi în care au fost culese, în casete de plastic perforate conținând până la 25 kg de măsline sau în containere (recipiente mari din plastic perforate conținând până la 400 kg de măsline). Durata păstrării măslinelor la moară trebuie să fie limitată la minimum și nu trebuie să depășească 24 de ore, iar măslinele trebuie depozitate în așa fel încât aerisirea lor să fie garantată. Pentru măcinarea măslinelor și extracția uleiului este interzis să se recurgă la adjuvanți chimici, biochimici și mecanici, de exemplu la utilizarea talcului; nu este permisă dubla centrifugare fără întrerupere a pastei de măsline. Frământarea trebuie efectuată la o temperatură maximă de 27 °C timp de cel mult 40 de minute. Uleiul trebuie păstrat în aria de origine, în spații slab iluminate, în rezervoare de inox sau în containere îngropate căptușite cu inox, dale de gresie porțelanată, sticlă sau vopsea epoxidică. Temperatura de păstrare nu trebuie să depășească 18 °C și nu trebuie să scadă sub 10 °C.

Toate operațiunile de obținere a produsului „Vulture” DOP, mai precis producerea și prelucrarea măslinelor și păstrarea uleiului, trebuie să fie efectuate în aria de producție. Ambalarea se poate efectua în aria de producție sau în afara ei. În orice caz, trebuie garantate controlul și trasabilitatea, menționându-se întotdeauna pe documentele de transfer lotul de ulei și moara de producție. Este permisă obținerea uleiului extravirgin „Vulture” DOP prin metoda ecologică.

4.6. Legătură:

Aria geografică delimitată este caracterizată de muntele „Vulture” și cunoscută sub numele acestuia: un vulcan stins aflat în zona centrală a Apeninilor sudici, la aproximativ 60 km de mare. Terenurile cultivate cu livezi de măslini destinate producției de ulei „Vulture” sunt situate pe versanții dinspre est-sud-est ai muntelui Vulture, deoarece muntele influențează microclimatul și protejează livezile de măslini de vânturile reci de iarnă. Teritoriul delimitat este cuprins între altitudini de 400 și 700 m deasupra nivelului mării și are un microclimat deosebit, caracterizat de o amplasare continentală, cu ierni în general lungi și reci și veri scurte și adesea lipsite de precipitații.

Precipitațiile înregistrează o medie de 750 mm pe an, cu maxime de până la 1 000 mm în zonele mai interne, fiind abundente mai ales toamna și iarna și destul de bogate la începutul primăverii, însă nu lipsesc nici în a doua parte a primăverii și vara. Temperatura medie anuală oscilează între 14 și 15 °C, iar lunile cele mai reci sunt ianuarie și februarie, cu temperaturi medii de 4-6 °C, care coboară adesea sub zero. Aceste condiții climatice sunt la limita supraviețuirii în ceea ce privește măslinul, livezile de măslini învecinându-se, la altitudini mai ridicate, cu cele de castani. După cum arată numeroși autori, clima oarecum rece din aria de producție determină obținerea unui ulei cu un conținut sporit de polifenoli. Terenurile de origine vulcanică sunt deosebit de fertile datorită faptului că derivă din tufuri vulcanice leucitice, bogate în dioxid de fosfor, potasă și var, la care se adaugă un procentaj bun de substanță organică (aproximativ 6 %). Potrivit cercetărilor efectuate de Universitatea Basilicata, de Metapontum Agrobios și de Departamentul regional de agricultură și dezvoltare rurală, terenurile din zona muntelui Vulture sunt bogate în potasiu schimbabil (în medie, peste 450 ppm), calciu schimbabil (în medie, peste 3 000 ppm) și magneziu schimbabil (în medie, peste 170 ppm). În arbori, potasiul se găsește mai ales în cavitațiile celulare în formă ionică și intervine în formarea glucidelor și proteinelor, în procesele de asimilare, de respirație și de mișcare a apei în plante. Un

alt element care caracterizează teritoriul și produsul este prezența soiului „Ogliarola del Vulture”, soi autohton care, de-a lungul veacurilor, în mod natural și cu ajutorul cultivatorilor de măslini, a ajuns să fie selecționat și să ocupe aria geografică delimitată. Acest soi nu s-a putut răspândi la altitudini mai ridicate din cauza climei aspre din timpul iernii, iar în zonele mai calde nu s-a răspândit din cauza prezenței unor soiuri mai productive, cu arbori mai viguroși și mai rezistenți la temperaturile ridicate. Mai mulți autori au demonstrat că există o legătură între originea soiului și suportarea temperaturilor: soiurile originare din localități cu climă mai rece suportă mai greu temperaturile ridicate, în vreme ce soiurile originare din localități cu climă mai caldă le suportă mai ușor și viceversa. Prin urmare, „Ogliarola del Vulture” ocupă doar teritoriul unde se produce uleiul „Vulture” DOP. În regiunea muntelui Vulture, măslinul nu este doar o resursă productivă, ci și un element care caracterizează identitatea peisagistică și ambientală a teritoriului, protejându-l pe acesta din urmă de calamitățile atmosferice care, din păcate, îl afectează adesea. Dat fiind că ocupă versanții dinspre sud-est ai muntelui Vulture, măslinii se află pe terenuri înclinate, oferind solului o protecție la fel de importantă ca cea pe care o oferă pădurile în zona montană. Astfel, este protejată stabilitatea hidrogeologică a teritoriului și a așezărilor umane și sunt ocupate terenuri care, din cauza înclinării lor, nu ar fi utilizabile pentru alte culturi. Măslinii sunt prezenți încă din antichitate în regiunea muntelui Vulture, după cum reiese din diversele documente istorice care se găsesc în Arhiva de stat din Potenza, unde sunt păstrate diverse statistici și referate istorice care descriu teritoriul și cultivarea măslinilor. Din aceste documente reies prezența măslinului și producția de ulei în zona muntelui Vulture încă din vremuri îndepărtate, precum și evoluția acestei producții care, treptat, a dobândit o importanță tot mai mare în contextul economic al teritoriului.

4.7. Organism de control:

Denumire: C.C.I.A.A. di Potenza
Adresă: Corso XVIII Agosto 34
85100 Potenza PZ
ITALIA

Tel. —
Fax —
E-mail: —

4.8. Etichetare:

Uleiul „Vulture” DOP trebuie comercializat în recipiente de sticlă sau din tablă cositorită cu o capacitate de cel mult cinci litri. În plus, produsul poate fi ambalat în pliculețe cu doză de unică folosință.

Pe etichete trebuie indicate clar următoarele:

- denumirea „Vulture”, iar în rândul de sub denumire, indicația „olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta” (ulei de măslină extravirgin cu denumire de origine protejată) sau „olio extravergine di oliva DOP” (ulei de măslină extravirgin DOP);
- numele și prenumele producătorului sau denumirea comercială și sediul unității de îmbuteliere;
- cantitatea de ulei conținută în recipient;
- mențiunea „olio imbottigliato dal produttore all’origine” (ulei îmbuteliat de producător la origine) sau „olio imbottigliato nella zona di produzione” (ulei îmbuteliat în aria de producție), în cazul în care îmbutelierea a fost efectuată de terți;
- campania de producție a uleiului;
- data expirării;
- lotul de producție.

Este interzisă adăugarea la denumirea de origine protejată a oricărui termen referitor la mențiuni geografice diferite de cea prevăzută în mod expres. Este posibilă utilizarea unor mențiuni referitoare la societăți comerciale, denumiri comerciale și mărci private, cu condiția să nu existe riscul de inducere în eroare a consumatorilor; dimensiunea caracterelor trebuie să fie jumătate din cea a caracterelor utilizate pentru denumirea „Vulture”.

Este permisă menționarea caracterului ecologic, atunci când uleiul este obținut prin astfel de metode.

Pe produsul ambalat în pliculețe cu doză de unică folosință trebuie să figureze: denumirea protejată, lotul, campania de producție și un număr de serie atribuit de organismul de control.

Denumirea „Vulture” de pe etichetă trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

- font: Korinna regular;
- dimensiunea primului și ultimului caracter: 24,3;
- culoarea caracterelor din prim-plan: auriu 872 U;
- dimensiunea caracterelor din interior: 17,9;
- culoarea umbrei caracterelor: Pantone 8580 cv;
- culoarea motivului care încadrează denumirea: Pantone 8580 cv.

Sunt admise contraetichetele și etichetele-guler ale ambalatorilor.



VULTURE
