

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2011/C 133/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„VULTURE“****ES č.: IT-PDO-0005-0452-09.03.2005****CHOP (X) CHZO ()**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

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

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

2. Skupina:

Názov: Soc. coop. Rapolla Fiorente
Adresa: Via Piano di Chiesa
85027 Rapolla PZ
ITALIA

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

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) iné ()

3. Druh výrobku:

Trieda 1.5 – Oleje a tuky – Extra panenský olivový olej

4. Špecifikácia:

[prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

4.1. *Názov:*

„Vulture“

4.2. *Opis:*

Extra panenský olivový olej „Vulture“ má po zabalení tieto fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti:

kyslosť vyjadrená ako kyselina olejová $\leq 0,5 \%$

peroxidové číslo (mEq O₂/kg): ≤ 11

celkový obsah polyfenolov: ≥ 150

K232: $\leq 2,0$

farba: jantárová so zeleným nádychom

vôňa/chuť

ovocná: medián 4 – 6 s miernou príchuťou pokosenej trávy

paradajková chuť: medián 4 – 6

horkosť: slabá/mierna, medián 2 – 4

pikantnosť: slabá/mierna, medián 2 – 4.

4.3. *Zemepisná oblasť:*

Oblasť výroby a spracovania chráneného označenia pôvodu „Vulture“ zahŕňa celé správne územie obcí Melfi, Rapolla, Barile, Rionero vo Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra a Venosa.

4.4. *Dôkaz o pôvode:*

Možnosť vysledovať výrobok je zaručená množstvom povinností, ktoré výrobcovia musia splniť. Zodpovedný kontrolný orgán vedie zoznam poľnohospodárov, lisovní oleja a fľašovateľov s cieľom zabezpečiť vysledovateľnosť a pôvod výrobku, na ktorý sa vzťahuje chránené označenie pôvodu.

Pestovatelia olív, lisovne oleja a fľašovatelia sa na účely výroby oleja „Vulture“ CHOP musia najprv prihlásiť do systému monitorovania podaním žiadosti, ktorú predložia kontrolnému orgánu, pričom poskytnú všetky údaje potrebné na identifikáciu olivového hája a/alebo spracovateľského závodu, alebo plniarenských závodov. Kontrolný orgán po vykonaní kontrol zaznamená olivový háj a spracovateľský závod, a/alebo plniarenský závod do príslušných registrov za predpokladu, že požiadavky týchto špecifikácií a mechanizmu monitorovania boli splnené.

Na účely výroby v rámci chráneného označenia pôvodu sa olivy pozbierané z olivových sádov, ktoré boli vopred zapísané do príslušného registra, označia a v kontajneroch prepravujú do lisovne oleja, kde ich pred lisovaním oddelene prevezmú a uskladnia. Pestovateľ olív každý rok informuje kontrolný orgán o množstve vypestovaných olív a o lisovni, do ktorej boli olivy dodané.

Lisovní oleja prevezme olivy a vydá pestovateľovi olív potvrdenie, v ktorom uvedie príslušné množstvo olív a olivový sad pôvodu, pričom si najprv overí, či je tento olivový sad zapísaný v príslušnom registri.

Označenia/etikety slúžia na identifikáciu olív počas skladovania, ktoré predchádza lisovaniu. Po vylisovaní olív sa pripravujú homogénne dávky oleja, a to výslovne na základe potvrdení, ktoré boli vystavené pestovateľovi za dodané olivy.

Lisovní oleja každý rok oznámi kontrolnému orgánu množstvo vyrobeného oleja, ako aj dávky, pestovateľov olív a množstvá olív, ktorých sa to týka.

Počas komerčných prevodov a balenia sa vedú záznamy o každej dávke oleja, pričom číslo dávky sa uvádza na každej faktúre za prevod a/alebo za plnenie do fliaš.

4.5. Spôsob výroby:

Extra panenský olivový olej „Vulture“ CHOP sa vyrába lisovaním plodov z týchto odrôd olivovníka, ktoré sa nachádzajú v olivových hájoch: odroda „Ogliarola del Vulture“, ktorá musí predstavovať najmenej 70 % stromov a odrody „Coratina“, „Cima di Melfi“, „Palmarola“, „Provenzale“, „Leccino“, „Frantoio“, „Cannellino“ a „Rotondella“ za predpokladu, že nepredstavujú viac ako 30 % stromov v olivových sadoch, či už samostatne, alebo spolu.

Pestovanie olivových hájov v zemepisnej oblasti „Vulture“, najmä z hľadiska vzdialeností pri výsadbe a metód pestovania, má vo výrobnej oblasti tradičné charakteristické znaky. Prerezávanie sa musí vykonávať ručne s možnosťou použitia pneumatického zariadenia. Maximálna povolená výroba olív je 8 ton na hektár. Maximálna povolená výťažnosť olivového oleja nesmie prekročiť 20 % hmotnosti dodaného produktu. Olivy sa zberajú od začiatku dozrievania až do 31. decembra. Olivy, ktoré spadli na zem samy od seba, sa nesmú zberať a na zber sa nesmú používať ani celoročne rozprestreté siete. Výrobky, ktoré vyvolávajú predčasné padanie plodov, sú takisto zakázané. Olivy sa musia prepraviť do lisovne oleja v ten istý deň, v ktorom sa uskutočnil zber, a to v latkových plastových debnách s obsahom najviac 25 kg olív alebo v kontajneroch (veľkých latkových plastových debnách, ktoré obsahujú až 400 kg olív). Olivy sa musia skladovať v lisovni čo najkratšie, najviac 24 hodín, a musia sa uchovávať v dostatočne vetraných priestoroch. Ako súčasť procesu lisovania olív a extrahovania oleja sa nesmú používať žiadne chemické, biochemické alebo mechanické výrobky, ako je napríklad mastenec. Dvojitý odstredovanie olivovej hmoty bez prerušenia nie je povolené. Lisovanie sa musí uskutočniť pri maximálnej teplote 27 °C a nesmie trvať viac ako 40 minút. Olej sa musí uchovávať v slabo osvetlených priestoroch v oblasti pôvodu, a to v nádržiacich z nehrdzavejúcej ocele alebo podzemných skladovacích zásobníkoch pokrytých nehrdzavejúcou oceľou, keramickým obkladom, glazúrou alebo epoxidovým náterom. Musí sa uchovávať pri teplote 10 až 18 °C.

Akákoľvek práca, ktorá súvisí s výrobkom „Vulture“ CHOP, najmä výroba a spracovanie olív a uskladnenie oleja, sa musí vykonávať vo výrobnej oblasti. Balenie sa môže uskutočniť vo výrobnej oblasti alebo mimo nej, avšak vo všetkých prípadoch musí byť zaručené monitorovanie a výsledovateľnosť, a to tak, že do prepravnej dokumentácie sa zahrnie odkaz na danú dávku oleja a lisovňu oleja, v ktorej sa olej vyrobil. Extra panenský olivový olej „Vulture“ CHOP sa môže vyrábať aj ekologickým spôsobom.

4.6. Spojenie:

Pre vymedzenú zemepisnú oblasť je charakteristický a známy názov Monte Vulture, čo je vyhasnutá sopka, ktorá sa nachádza v strednej časti Južných Apenín, vo vzdialenosti približne 60 km od mora. Olivové háje, ktoré sa využívajú na výrobu oleja „Vulture“, sú vysadené na východných a juhovýchodných svahoch Monte Vulture, pretože hora ovplyvňuje mikroklimu a chráni ich pred studenými zimnými vetrami. Vymedzená oblasť sa nachádza v nadmorskej výške 400 až 700 metrov nad hladinou mora a má osobitnú, charakteristicky kontinentálnu mikroklimu so zimami, ktoré bývajú prevažne dlhé a chladné, a letami, ktoré bývajú krátke a často suché.

Priemerný ročný úhrn zrážok je 750 mm, pričom vrcholové hodnoty zrážok v najvzdialenejších oblastiach vo vnútrozemí dosahujú až 1 000 mm. Zrážky sa v prevažnej miere vyskytujú na jeseň a v zime a značné množstvo spadne aj na začiatku jari, hoci ani neskôr na jar a v lete sa nedá hovoriť o nedostatku zrážok. Priemerná ročná teplota sa pohybuje v rozpätí 14 až 15 °C, pričom najchladnejšími mesiacmi sú január a február. V týchto mesiacoch teploty v priemere dosahujú 4 až 6 °C a často klesnú pod nulu. Tieto klimatické podmienky sú na hranici podmienok, v ktorých olivovníky môžu prezimovať. V najvyššie položenej časti územia olivovníky rastú v susedstve gaštanových porastov. Ako zdôrazňujú mnohí autori, pomerne studené podnebie vo výrobnej oblasti má za následok vyšší obsah polyfenolu v oleji. Vulkanická pôda je mimoriadne úrodná vzhľadom na to, že má pôvod vo vulkanických leucitických tufoch, ktoré sú bohaté na oxid fosforečný, uhličitan draselný a vápenc, ako aj na dostatočný obsah organickej hmoty (približne 6 %). Podľa výskumu, ktorý uskutočnila univerzita v Basilicate, Metapontum Agrobios a regionálne oddelenie pre poľnohospodárstvo a rozvoj vidieka, pôdy v oblasti Vulture sú bohaté na vymeniteľný draslík (priemer vyšší ako 450 ppm), vymeniteľný vápnik (priemer vyšší ako 3 000 ppm) a vymeniteľný horčík (priemer vyšší ako 170 ppm). Draslík v stromoch sa nachádza hlavne v dutinách buniek vo forme iónov. Draslík hrá úlohu v tvorbe glycidov a bielkovín a v procesoch asimilácie, respirácie a pohybu vody v stromoch. Ďalším faktorom, ktorý charakterizuje danú oblasť a označuje pôvodu, je prítomnosť odrody „Ogliarola del Vulture“, domácej odrody, ktorá sa stáročiami šľachtila prirodzeným spôsobom, ako aj za

pomoci pestovateľov olív a v súčasnosti zaberá vymedzenú zemepisnú oblasť. Odroda sa nebola schopná rozšíriť do väčších nadmorských výšok kvôli tuhým zimám alebo do teplejších oblastí vzhľadom na prítomnosť produktívnejších odrôd so silnejšími stromami, ktoré sú odolnejšie voči vysokým teplotám. Rôzni autori preukázali, že existuje korelácia medzi pôvodom odrody a jej toleranciou voči teplotám: domáce odrody chladnejších oblastí vykazujú nižšiu toleranciu voči vysokým teplotám, zatiaľ čo odrody, ktoré pochádzajú z teplejších oblastí, sú tolerantnejšie k vysokým teplotám a naopak. Preto odroda „Ogliarola del Vulture“ zaberá len výrobnú oblasť oleja „Vulture“ CHOP. V oblasti Vulture olivovník nepredstavuje len zdroj produkcie, ale je aj prvkom, ktorý charakterizuje krajinu a environmentálnu identitu oblasti, ako aj prvkom, ktorý poskytuje ochranu proti katastrofám súvisiacim s poveternostnými podmienkami a ktoré, nanešťastie, danú oblasť často postihujú. Vďaka svojej polohe na exponovaných východných a južných svahoch Monte Vulture olivovníky pokrývajú svahovité parcely a ich ochranné pôsobenie na pôdu je rovnako dôležité ako pôsobenie zalesnenej plochy hory. Inými slovami, pomáhajú zabezpečovať hydrogeologickú stabilitu oblasti a ľudských obydľí tým, že zaberajú pôdu, ktorá by sa, vzhľadom na jej svahovitý charakter, nemohla využívať na iné formy pestovania. Olivovník sa vyskytuje v oblasti Vulture od dávnehoku, dôkazom čoho sú rôzne historické dokumenty v Štátnom archíve v Potenze, kde sa uchovávali rôzne štatistiky a historické správy opisujúce oblasť a pestovanie olivovníkov v nej. Dokumenty svedčia o tom, že pestovanie olív a výroba olivového oleja v oblasti Vulture majú pôvod v dávnej minulosti a časom narastal ich význam v kontexte hospodárstva oblasti.

4.7. Kontrolný orgán:

Názov: C.C.I.A.A. di Potenza
Adresa: Corso XVIII Agosto 34
85100 Potenza PZ
ITALIA

Tel. —
Fax —
e-mail: —

4.8. Označovanie:

Olivový olej Vulture CHOP by sa mal predávať v nádobách zo skla alebo plechovkách s maximálnym objemom 5 litrov. Výrobok sa môže takisto baliť do jednorazových vrecúšok. Na etiketách by mal byť zreteľne uvedený tento text:

Na etiketách musí byť zreteľne vyznačené:

- názov „Vulture“ a na riadku pod ním slová „olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta“ („extra panenský olivový olej s chráneným označením pôvodu“) alebo „olio extravergine di oliva DOP“ („extra panenský olivový olej, CHOP“),
- meno a priezvisko výrobcu alebo obchodný názov a adresa plniarskeho závodu,
- množstvo oleja v nádobe,
- slová „olio imbottigliato dal produttore all'origine“ („olej plnený do fľaš výrobcom v mieste výroby“), alebo „olio imbottigliato nella zona di produzione“ („olej plnený do fľaš vo výrobnej oblasti“), ak olej plní tretia strana,
- rok výroby,
- dátum spotreby,
- výrobná séria.

K chránenému označeniu pôvodu sa nesmie pridávať žiadny zemepisný odkaz okrem toho, ktorý je výslovne stanovený. Môže sa uviesť odkaz na podniky, obchodné názvy a súkromné obchodné značky, ak nevznikne riziko uvedenia spotrebiteľa do omylu. Veľkosť písma týchto odkazov by mala zodpovedať polovici veľkosti písma slova „Vulture“.

Ak sa olej vyrába ekologickým spôsobom, možno uviesť odkaz na ekologickú výrobu.

Ak sa výrobok balí do jednorazových vrecúšok, malo by sa na ňom uviesť chránené označenie pôvodu, číslo výrobné dávky, rok výroby a sériové číslo pridelené kontrolným orgánom.

Slovo „Vulture“ musí byť znázornené takto:

- font: Korinna regular,
- veľkosť vonkajšieho písma: 24,3,
- farba vrchnej vrstvy písma: zlatá 872 U,
- veľkosť vnútorného písma: 17,9,
- farba tieňovania písma: Pantone 8580 cv,
- farba rámčeka: Pantone 8580 cv.

Zadné etikety a štítky na hrdlách fliaš z baliarní sú povolené.



VULTURE
