

Objava zahteve po registraciji na podlagi člena 6(2) Uredbe (EGS) št. 2081/92 o zaščiti označb porekla in geografskih označb

(2004/C 229/02)

Ta objava podeljuje pravico do ugovora na podlagi členov 7 in 12d navedene uredbe. Vsak ugovor tej zahtevi mora biti poslan s posredovanjem pristojnega organa države članice, države članice STO ali tretje države, priznane v skladu s členom 12(3) v roku šestih mesecev od te objave. Spremljajoče utemeljitve za objavo so navedene spodaj in zlasti po točki 4.6 jih je treba šteti za upravičene na podlagi Uredbe (EGS) št.2081/92.

UREDBA SVETA (EGS) št. 2081/92

„TUSCIA“

št. CE: IT/00210/08.10.2001

ZOP (X) ZGO ()

Seznam se uporablja kot povzetek informacij za namen obveščanja. Za popolne informacije in zlasti za proizvajalce proizvodov, ki jih pokrivata zadevna ZOP ali ZGO, je treba poiskati pojasnila v popolni verziji specifikacij na državni ravni ali pri službah Evropske komisije ⁽¹⁾.

1. *Pristojna služba v državi članici:*

Ime: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Naslov: Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma –
Tel.: 06 – 4819968
Telefaks: 06 – 42013126
e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Vlagatelj vrste:*

2.1 Ime: Consorzio per la tutela e la valorizzazione della produzione olivicola della provincia di Viterbo
2.2 Naslov: Via Matteotti, 73 - 01100 Viterbo -
2.3 Sestava: proizvajalci/predelovalci (x) drugi ()

3. *Tip proizvoda:*

Razred 1.5 – maščobe – ekstra deviško oljčno olje.

4. *Opis Specifikacij:*

(povzetek zahtev iz člena 4(2))

4.1 Ime: „Tuscia“

4.2 Opis: ekstra deviško oljčno olje z naslednjimi značilnostmi:

- barva: smaragdno zelena z zlatim leskom,
- vonj: saden, spominja na zdravo, sveže sadje, obrano v obdobju optimalne zrelosti,
- okus: precej saden, ostane enakomeren rahlo grenek in pikanten okus,
- skupna največja kislost, izražena v oleinski kislini, katere masa ni večja od 0.5 gramov na 100 gramov olja,
- peroksidno število: < 12 meq O₂/kg.

⁽¹⁾ Evropska komisija – Generalna direkcija za kmetijstvo – Urad za politiko kakovosti kmetijskih proizvodov – B-1049 Bruselj

- 4.3 Geografsko območje: V območje pridelave in predelave oljk za proizvodnjo ekstra deviškega oljčnega olja „Tuscia“ spadajo naslednje občine v provinci Viterbo, regiji Lazio: Acquapendente, Bagnoregio, Barbarano Romano, Bassano in Teverina, Bassano Romano, Blera, Bolsena, Bomarzo, Calcata, Cane-pina, Capodimonte, Capranica, Caprarola, Carbognano, Castel S. Elia, Castiglione in Teverina, Celleno, Civita Castellana, Civitella d'Agliano, Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Gradoli, Graffig-nano, Grotte di Castro, Latera, Lubriano, Marta, Montalto di Castro (deloma), Montefiascone, Montero-mano, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Piansano, Proceno, Ronciglione, S. Lorenzo Nuovo, Soriano nel Cimino, Sutri, Tarquinia, Tuscania (deloma), Valentano, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vigna-nello, Villa S. Giovanni in Tuscia, Viterbo, Vitorchiano. Specifikacije vsebujejo podatke o vključenih območjih občin, ki le deloma spadajo v proizvodno območje.
- 4.4 Dokaz o izvoru: Oljčno olje je prvič prišlo na to območje v šestem stoletju pred našim štetjem zaradi trgovanja Etruščanov s Feničani in Grki. Koščice oljk so našli na arheološkem najdišču v južni Etruriji v provinci Viterbo.

Območje Tuscie, sedanje province Viterbo, je bilo nekoč del Etrurije, z latinskim imenom Hetruria ali Aetruria, kot so jo poimenovali prebivalci Etruščani ali Etrurijani. V drugem stoletju našega štetja so Rimljani začeli uporabljati ime Tusci za prebivalce oziroma Tuscia za območje. Sčasoma je Tuscia postala uradno ime za Etrurijo, uvedeno z upravo reorganizacijo antične Italije, ki jo je izpeljal cesar Dioklecijan (284-305). Glavne dejavnosti prebivalcev Tuscie so bile gojenje oljk in proizvodnja oljč-nega olja, kar je jasno videti na slikah, ki so jih odkrili v Etruščanskih grobnicah. Kasneje so se tudi Rimljani precej ukvarjali z gojenjem oljk, pridelovali so jih v svojih Villae, razsejanih po vsej Tuscii, ter jih predelovali v lokalnih stiskalnicah. Tipičen primer tega najdemo v Civita di Bagnoregio. V nekaterih lokalnih centrih (npr. Fabrica di Roma in Civita Castellana) že stoletja izdelujejo keramično posodo za shranjevanje in prevoz oljčnega olja.

- 4.5 Metoda pridobivanja: Ekstra deviško oljčno olje Tuscia dobimo iz oljk sorte Frantoio, Caninese in Leccino, pri čemer 90 % vsakega nasada sestavlja ena ali več teh sort. V nasadu so lahko tudi druge sorte, vendar jih v nobenem primeru ne sme biti več kot 10 %.

Oljke so eden glavnih pridelkov tega območja. Specializirani nasadi imajo gostoto 150 do 300 dreves na hektar, intenzivni nasadi več kot 300 dreves ter mešani nasadi do 100 dreves na hektar.

Najpogostejše oblike dreves v specializiranih nasadih so kotlasta, Y, vretenasta in lijakasta, v mešanih nasadih pa kotlasta in prostorastoča. Običajno se drevje vsako leto obreže, pomlajevanje pa je redkejše.

Zdravstveno varstvo rastlin poteka po navodilih služb za celostno in nadzorovano obvladovanje škodljivih organizmov, ki delujejo na tem območju. Prepovedana je uporaba herbicidov ali sušilnih sredstev.

Oljke se obirajo takrat, ko dosežejo takšno stopnjo zrelosti, da začenjajo temneti. Pri zgodnjih sortah se obiranje konča do 20. decembra (Leccino, Frantoio, Maurino, Pendolino) in pri poznih sortah do 15. januarja (Caninese, Moraiolo).

Prepovedana je uporaba proizvodov za spodbujanje zgodnjega odpadanja in abscisijskih proizvodov. Največja proizvodnja oljk na hektar ne sme presegati 9 000 kg v specializiranih nasadih ali 90 kg na drevo v mešanih oziroma kombiniranih nasadih. Oljke je treba odnesti v stiskalnico v roku enega dne po obiranju, predelati pa jih je treba najkasneje en dan po dostavi. Za prevoz se uporabijo primerni zabojniki.

Tehnike za proizvodnjo olja morajo ustrezati naslednjim zahtevam:

- umivanje s pitno vodo pri sobni temperaturi, sortiranje, odstranjevanje listov,
- stiskanje z ustreznimi stiskalnicami,
- mletje pri temperaturi, ki ne presega 30°C, in sicer največ 60 minut,
- fizična ekstrakcija s stiskalno napravo, neprestano centrifugiranje, pronicanje, ki mu sledi stiskanje, ali pa pronicanje, ki mu sledi centrifugiranje,

- centrifugiranje oljčnega mošta: olje in izločeni oljčni mošt je treba nemudoma ločiti od ostanka rastlinske vode s pomočjo zveznih separatorjev iz nerjavnega jekla. Ko olje zapušča obrat, njegova temperatura ne sme presegati 28°C. Največji donos olja ne sme presegati 20 %.
- Zmes zdobljenih oljk je prepovedano centrifugirati dvakrat brez prekinitve (predelovalna metoda z imenom „ripasso“).

Gojenje in predelovanje oljk ter stekleničenje olja potekajo v okviru določenega območja. Razlog za stekleničenje znotraj tega območja izhaja iz potrebe po zaščiti posebnih značilnosti in kakovosti olja Tuscia, saj je treba zagotoviti, da imajo zadevni proizvajalci pregled nad kontrolami, ki jih izvajajo zunanji nadzorni organi. Zaščitena označba porekla je bistvenega pomena za proizvajalce in daje priložnost za izboljšanje dohodka, v skladu s cilji in usmeritvami Uredbe. Poleg tega je tradicija stekleničenja olja značilna za to območje. Zaradi sledljivosti proizvoda morajo proizvajalci, ki nameravajo prodajati ekstra deviško oljčno olje pod zaščiteno označbo porekla, svoje nasade oljk ter obrate za predelovanje in stekleničenje registrirati v registrih nadzornega organa.

- 4.6 Povezava: Tuscia zaznamujejo posebne geomorfološke značilnosti in pokrajina. Gorski sistemi Volsini, Cimini in Sabatini obdajajo številna jezera, vključno z velikimi vulkanskimi jezeri Bolsena, Vico in Bracciano ter manjšimi jezeri Mezzano, Monterosi in Martignano. Hidrografska raznolikost se ujema s pokrajino vulkanskega izvora, ki ima podobne značilnosti. Te lastnosti ustvarjajo klimatske pogoje, ki spodbujajo razvoj favne in bujne flore. Zaradi izvrstnih zemeljskih pogojev in posebne mikroklimatike, nastalih zlasti na podlagi geomorfoloških značilnosti (hribovit teren, posejan z jezери), je to območje še posebej primerno za gojenje oljk, kar daje ekstra deviškemu oljčnemu olju njegovo tipičnost in enkratnost.

Oljčno olje je zelo pomembna sestavina v lokalni kuhinji, ki je močno odvisna od lokalne proizvodnje.

Podnebje je zmerno, z letnimi padavinami okoli 900 mm, večinoma od pomladi do jeseni, razen na območju hribov Cimini, ki ga zaznamujejo bolj ekstremne temperature in obilnejše padavine.

- 4.7 Kontrola:

Ime: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Viterbo

Naslov: Via F.lli Rosselli, 4 - 01100 Viterbo.

- 4.8 Označevanje: Ekstra deviško oljčno olje se prodaja v stekleni ali jekleni embalaži s prostornino, ki ne presega 5 litrov.

Na njej morajo biti jasno in neizbrisno označeni podatki, določeni s standardi označevanja, pa tudi ime „Tuscia“, zaščitena označba porekla.

Oznaka mora vsebovati grafični znak, na katerem je nedvoumno prikazan poseben logotip za ekskluzivno in dosledno uporabo proizvoda s to označbo. Grafični znak je bil posebej za ta proizvod oblikovan na podlagi antičnega Etruščanskega antefiksa iz trakote, najdenega na izkopavališču v Acquarossi (Viterbo).

Antefiks je temno oker, beseda „Tuscia“ pa kontrastne temno rdeče barve. Logotip je sestavni del specifikacij, kjer je tudi podrobno opisan in prikazan v barvah.

- 4.9 Nacionalne zahteve:
-