

4.7 Kontrollorgan

Namn: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κερκύρας Διεύθυνση Γεωργίας

Adress: Σαμάρα 13, GR-49100 Κέρκυρα.

4.8 Märkning: Produktförpackningen skall märkas enligt följande: ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ "ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ" Π.Γ.Ε. (PARTHENO ELEOLADO "AGIOS MATHAIOS KERKYRAS" SGB) samt uppgifterna i artikel 4.8 i presidentdekretet 61/93.

4.9 Nationella krav: De allmänna bestämmelserna i presidentdekretet 61/93 om produktionsförfaranden för produkter med SUB och SGB skall gälla.

EG-nummer: EL/00214/01.11.15

Dag då komplett ansökan mottogs: 21 oktober 2003

Offentliggörande av en ansökan om registrering i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EEG) nr 2081/92 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar

(2003/C 321/10)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artiklarna 7 och 12d i ovan nämnda förordning. Alla invändningar mot ansökan skall göras genom den behöriga myndigheten i medlemsstaten, i ett WTO-land eller i ett tredjeland som godkänts i enlighet med artikel 12.3 inom sex månader efter detta offentliggörande, som sker av de motiv som anges nedan, särskilt punkt 4.6, genom vilka ansökan bedöms kunna godtas enligt förordning (EEG) nr 2081/92.

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2081/92

REGISTRERINGSANSÖKAN: ARTIKEL 5

SUB (x) SGB ()

Ansökningsnummer i medlemsstaten: 8/2001

1. Behörig myndighet i medlemsstaten

Namn: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Adress: Via XX Settembre, 20 – I-00187 Roma

Tfn (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

E-post: qualita@politicheagricole.it

2. Ansökande grupp

Namn: Associazione Produttori Olivicoli delle Province di Lucca e Massa Carrara ASSOPROL – Lucca-Massa Carrara

Adress: Via delle Tagliate, 370 – I-55100 Lucca

Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (x) Annan ().

3. *Produkttyp*: Klass 1.5 – Oljor och fetter – Extra jungfruolja.

4. *Produktspecifikation*

(Sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

4.1 *N a m n*: "Lucca"

4.2 *B e s k r i v n i n g*: Extra jungfruolja med följande egenskaper:

- Färg: gul med mer eller mindre djupa skiftningar i grönt
- Doft: lätt till medelfruktig
- Smak: mild med starka och beska inslag beroende på fruktighet
- Testpanel: > 7
- Total syrahalt, uttryckt som oljesyra per vikt: högst 0,5 gr per 100 gr olja,
- Peroxidvärde: högst 12 Meq O₂/kg;
- Oljesyra: > 72 %;
- Linolsyra: 5–9 %;
- Linolensyra: > 0,9 %;
- Tokoferoler totalt: minst 90 mg/liter
- Polyfenoler totalt: minst 100 mg/liter

4.3 *G e o g r a f i s k t o m r å d e*: De oliver som används för framställningen av extrajungfruoljan med beteckningen "Lucca" produceras och bearbetas i ett område som, enligt den avgränsning som anges i produktspecifikationen, omfattar följande kommuner i regionen Toskana: Capannori, Lucca, Montecarlo, Altopascio, Porcari, Villa Basilica i området Piana di Lucca och kommunerna Camaiole, Massarosa, Viareggio, Forte dei Marmi, Pietrasanta, Serravezza samt Stazzema i området Versilia och kommunerna Bagni di Lucca, Borgo Mozzano, Pescaglia, Barga, Coreglia Antelminelli samt Minuciano i området Media Valle och Garfagnana.

4.4 *B e v i s p å u r s p r u n g*: Utvecklingen av jordbruket i provinsen Lucca är både när det gäller produktion och handel beroende av olivodlingen. För att klargöra anknytningen till området räcker det med att nämna att den som så tidigt som år 787 ägde en olivlund på en utarrenderad egendom, där det odlades olika produkter, nöjde sig med oliverna som arrende för egendomen och lät arrendatorn behålla allt annat som producerades där.

Provinsen Lucca var redan under antiken rik på olivlundar, vilket bekräftas av ortnamnsarkivet som innehåller ortnamn med tydliga hänvisningar till olivträd, som t.ex. "Ulettori", en ort som är belägen på kullen Pieve i Elici, "Ulivella" i närheten av Camaiole, "Oliveto" nära Arliano och "Olivetecci" nära Varno.

Under 1300-talet fick olivodlingen allt större betydelse, både som livsmedel och ur produktionssynpunkt, då man vid den tidpunkten i hela Toskana började inse värdet av att främja och skydda olivodlingen.

På det lokala planet upprättades noggranna föreskrifter som reglerade kvaliteten och som gjorde det möjligt att fastställa vilka sorter som odlades mest. I provinsen Lucca registrerades på den tiden några sorter som odlas än idag. Så småningom blev olivoljan tack vare odlarnas skicklighet och envishet även en handelsvara.

Enligt historikern Cesare Sardi från Lucca intog Lucca en framträdande plats inom de viktigaste olivoljeindustrierna och antog man föreskrifter för saluföringen av olivoljan som förbjöd försäljning utanför området utan tillstånd och avsiktliga återtag från marknaden för att driva upp priserna.

Produktionen, bearbetningen och buteljeringen sker inom det avgränsade området. Orsaken till att även buteljeringen sker i det avgränsade geografiska området är att detta är nödvändigt för att oljan "Lucca" skall behålla sin kvalitet och särskilda egenskaper och att detta även ger garantier för att producenterna kan närvara när kontrollorganet gör sina kontroller. Den skyddade ursprungsbeteckningen är av avgörande betydelse för producenterna i området, och i linje med förordningens mål och inriktning ger den en möjlighet till ökade inkomster. Denna verksamhet har dessutom en lång tradition i det avgränsade geografiska området.

För att produkten skall kunna spåras måste de producenter som vill saluföra denna extra jungfruolja med skyddad ursprungsbeteckning registrera sina olivlundar, bearbetnings- och buteljeringsanläggningar i de register som förs och uppdateras av kontrollorganet.

- 4.5 F r a m s t ä l l n i n g s m e t o d : Den extra jungfruolja "Lucca" framställs av de olivsorter som finns i olivlundarna, nämligen sorterna Frantoio, Frantoiano och Frantoiana (upp till 90 %), Leccino (upp till 30 %) samt andra mindre sorter (upp till 15 %).

Vid odlingen skall följande föreskrifter iakttas:

- Beskrining av olivträden skall utföras minst vartannat år.
- Marken skall gödslas med organiskt material och mineralgödsel.
- Marken skall vara gräsbesädd eller får endast bearbetas på ytan.
- Kemisk ogräsbekämpning är endast tillåten då det är omöjligt att använda motsvarande maskiner.
- Vad beträffar växtskyddsåtgärder, särskilt bekämpningen av olivflugan (*Bactrocera Oleae*), skall de växtskyddsföreskrifter beaktas som fastställts av konsortiet inom ramen för regionala bestämmelser.

Oliverna skördas direkt från träden, antingen för hand eller med mekaniska hjälpmedel och skörden skall vara avslutad senast den 31 december varje år.

Avkastningen för produktion av extra jungfruolja får inte vara större än 7 000 kg per hektar i specialiserade lundar och i blandade lundar får den genomsnittliga olivproduktionen per träd inte överstiga 20 kg.

Oljeutvinningen får vara högst 19 %.

Oliverna skall transporteras på ett sådant sätt att den höga kvaliteten inte på något sätt påverkas. Från skörden fram till pressningen, som skall äga rum inom två dagar, skall oliverna förvaras i behållare med hårda väggar och i svala lokaler med god luftväxling.

Oliverna skall pressas senast två dagar efter skörd.

Krossningen skall pågå under högst 50 minuter och temperaturen skall vara 28 grader Celsius. När det gäller mycket torra oliver får man använda vatten med en temperatur på högst 20 grader Celsius för utspädning.

- 4.6 **S a m b a n d**: Det avgränsade geografiska området är mycket enhetligt vad beträffar mark-, klimat- och strukturförhållanden. Det berörda området kännetecknas av magra, sluttande jordar, ibland terrassformiga, med stark lutning, som – vilket är unikt och utmärkande för förhållandena i Toskana – nästan verkar klänga sig fast vid de appeninska bergsslutningarna och Apuanebergen. Bergarterna, från eocenperioden, är mycket skiftande och innehåller stora mängder Galestro, Calcare och Albarese.

Vad klimatet beträffar kännetecknas det av rikliga nederbördsmängder vilket har en gynnsam inverkan på olivodlingen och främjar dess utveckling i det aktuella området. Även om det å ena sidan på grund av odlingarnas struktur och svårtillgängliga läge är omöjligt att anlägga bevattningssystem, svarar den rikliga nederbörden (i genomsnitt 1 058–2 008 mm om året) å andra sidan för en tillräcklig bevattning av odlingarna, vilket bidrar till produktens särskilda egenskaper.

Oliverna och olivoljan har i provinsen Lucca i alla tider inte bara varit av betydelse för näringslivet utan även satt sin prägel på levnadssätt och sociala seder och bruk. Det finns åtskilliga historiska belägg för att det sociala och kulturella livet i dessa områden kretsade kring olivodlingen. Att det existerade ett sådant samband framgår av de olika föreskrifter som reglerat produktionen och saluföringen av olivolja sedan 1 000–1 200-talet.

Bland de olika dokument som visar på sambandet mellan kvalitet och produktion, och därmed vittnar om kontrollen av Lucca-oljans ursprung, finns ett dokument från 1241 (statsarkivet sjukhuset DPIL, 24 januari 1241) som hänvisar till försäljningen av 22 "libbre" (pund) olja som skulle minskas till 15 "libbre" om kvaliteten på oliverna från ett års skörd inte höll måttet, och den resterande mängden skulle betalas året därpå.

Så småningom och särskilt efter inrättandet av "Offizio sopra l'olio" år 1594 började Lucca-oljans särskilda egenskaper och organoleptiska kvalitet göras sig gällande. Detta offentliga organ beviljade exportlicenser för varje olja efter skördens storlek och fastställde till och med exakta priser för att på så sätt reglera marknaden.

Även produktionsaspekten har alltid ägnats vederbörlig uppmärksamhet vilket framgår av att "Accademia dei Georgofili" från år 1800 var aktiv på det vetenskapliga området och spred resultaten av sina undersökningar av de vanligaste sjukdomarna hos olivträd.

4.7 **K o n t r o l l o r g a n**

Namn: CERTIQUALITY – Istituto di Certificazione della Qualità – Settore Certiagro

Adress: Via G. Giardino, 4 – I-20123 Milano.

- 4.8 **M ä r k n i n g**: Extrajungfruoljan skall saluföras i behållare eller flaskor på högst fem liter.

I märkningen skall, utöver de uppgifter som krävs enligt märkningsreglerna, den skyddade ursprungs-beteckningen "Lucca" anges med tydlig och outplånlig text.

I märkningen skall dessutom den särskilda logotyp som tagits fram för den aktuella skyddade ursprungs-beteckningen finnas med.

I enlighet med vad som anges i produktspecifikationen utgörs den grafiska symbolen av en mörkgrön cirkel med oregelbundna tandade kanter, likt ett lacksigill, med måtten 2 × 2 cm.

4.9 **N a t i o n e l l a k r a v**: –

EG-nummer: IT/00199/11.06.2001.

Dag då komplett ansökan mottogs: 9 oktober 2003.