

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2009/C 197/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****”COLLINE PONTINE”****EG nr: IT-PDO-0005-0499-28.09.2005****SUB ( X ) SGB ( )**

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

**1. Behörig myndighet i medlemsstaten:**

Namn: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Adress: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tfn +39 0646655104  
Fax +39 0646655306  
E-post: sacco7@politicheagricole.it

**2. Grupp:**

Namn: Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Latina  
Adress: Via Don Minzoni  
04100 Latina LT  
ITALIA  
Tfn +39 0773668957  
Fax +39 0773668957  
E-post: aspollatina@libero.it  
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag ( X ) Annan ( )

**3. Produkttyp:**

Klass 1.5 – Olja och fetter – extra jungfruolja

**4. Produktspecifikation:**

(sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

**4.1 Beteckning:**

”Colline Pontine”

**4.2 Beskrivning:**

Extra jungfruolja med följande fysikaliska och kemiska egenskaper:

---

KEMIKALISK-FYSIKALISK BEDÖMNING

---

Total syrahalt, uttryckt som oljesyra, på högst 0,6 gram per 100 gram olja

---

Peroxidvärde på högst 12

---

Polyfenolhalt högre än 100 mg/kg

---

Oljesyra på minst 72 procent

---

ORGANOLEPTISKA EGENSKAPER: Färgen är intensivt grön till gul med inslag av guldult.

Färgen påverkas av den period under vilken oliverna av sorten Itrana skördas. Eftersom oliverna mognar kontinuerligt kan skördeperioden börja i november och sträcka sig ända fram till den 31 januari året efter. Denna särskilda egenskap hos sorten gör att odlare och bearbetare av "Colline Pontine" extra jungfruolja kan planera olivskörden med hänsyn till en rad säsongsfaktorer (väderförhållanden, kvantitet frukt i planteringen etc.).

"Colline Pontine" extra jungfruolja har en medelkraftig till intensiv fruktig arom av grön oliv, med en eftersmak av mandel och ett typiskt inslag av örter. Den har en typisk arom av (grön) tomat, med en svag till medelkraftig bitterhet och skarphet.

ORGANOLEPTISKA EGENSKAPER	MEDIAN
Defekter	0
Fruktig smak	4–7
Bitterhet	3–5
Skarphet	3–5
Tomat	3–6

Extra jungfruolja med den skyddade ursprungsbeteckningen "Colline Pontine" måste framställas av följande sorter:

- "Itrana", mellan 50 % och 100 %,
- "Frantoio" och "Leccino", upp till 50 %,
- Andra sorter, maximalt 10 %.

#### 4.3 Geografiskt område:

Framställningsområdet för "Colline Pontine" med skyddad ursprungsbeteckning omfattar de administrativa områdena i följande kommuner i provinsen Latina i regionen Latium:

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 och Terracina.

#### 4.4 Bevis på ursprung:

Alla steg i framställningsprocessen måste övervakas, och insatsvaror och framställda produkter registreras. På så vis säkras produktens spårbarhet genom att odlingsområden (enligt fastighetsregistret), odlare, pressningsföretag och buteljeringsföretag förs in i särskilda förteckningar hos kontrollorganet och genom att de producerade kvantiteterna anmäls till kontrollorganet. Alla fysiska eller juridiska personer som är inskrivna i dessa förteckningar omfattas av kontrollorganets kontroller i enlighet med vad som fastställs i produktspecifikationen och den gällande kontrollplanen.

#### 4.5 Framställningsmetod:

I produktspecifikationen fastställs bland annat att det vid markbearbetningen utförs mekaniskt arbete som även är verkningsfullt för att bekämpa ogräs. Det är tillåtet att så gräs kring träden. Kemisk ogräsbekämpning är också tillåten. Växtskyddet måste utgöras av metoder för skadedjursbekämpning så att man så långt som möjligt minskar eller eliminerar resterna av antiparasitära medel på oliverna. Varje träd får producera högst 100 kg. Oliverna måste skördas manuellt eller mekaniskt så att de inte blir liggande på marken. Nät ska alltid användas och det är inte tillåtet att skörda oliver som fallit till marken av sig själva. Oliverna skördas när frukterna börjar mogna och skörden kan pågå fram till den 31 januari. Det är förbjudet att använda kemiska produkter som gör att oliverna lossnar av sig själva eller släpper lättare från grenarna. Oliverna ska transporteras i tvättbara förvaringskärl med lufthål. Rostfritt stål eller andra material som kan tvättas och är avsedda för livsmedel får användas, förutsatt att oliverna i dessa förvaringskärl bearbetas samma dag. Oliverna måste alltid pressas inom 48 timmar

efter skörden. Det är strängt förbjudet att använda kemiska och/eller biologiska hjälpmedel och mekaniska hjälpmedel (talk). Endast mekaniska och fysiska metoder får användas som ger en olja som i största möjliga mån har kvar de typiska egenskaperna. Bladen tas bort och oliverna tvättas så att eventuella rester av antiparasitära medel eller främmande ämnen försvinner. Oljan får endast utvinnas med mekaniska och fysiska metoder som ger en olja som har de egenskaper som är typiska för de aktuella olivsorterna. Pressningen måste genomföras då olivpastan har en temperatur på maximalt 33 °C och får ta maximalt 50 minuter. Oliverna får inte bearbetas med den så kallade ripasso-metoden och det är förbjudet att använda kemiska och biokemiska produkter. Det är också förbjudet att använda talk vid pressningen. Avkastningen i form av olivolja får högst vara 27 % av olivernas vikt. Extra jungfruolja med den skyddade ursprungsbeteckningen "Colline Pontine" får framställas med ekologiska metoder. Oljan måste förpackas i kärl av mörkt glas, keramik eller rostfri metall. Sammansättningen ska vara i enlighet med gällande lagstiftning. Kärlen ska vara försedda med den etikett som beskrivs nedan och får vara på högst 5 liter. Det är också tillåtet att förpacka oljan i engångsförpackningar på 10 ml i aluminiumlaminat eller i lämpliga syntetiska material som tillåts enligt gällande lagstiftning. Förpackningarna ska vara märkta med de uppgifter som föreskrivs i lagstiftningen och vara numrerade av kontrollorganet. Odlingen och pressningen av oliverna och förpackningen av oljan med den skyddade ursprungsbeteckningen "Colline Pontine" ska äga rum i det produktionsområde som anges i punkt 4.3. Syftet med detta är att minska risken för att de organoleptiska egenskaperna försämras i stegen mellan pressning, lagring och certifiering av olivoljan. Risken för att produktkvaliteten försämras, till följd av exponering för ljus, värme och syre i luften, ökar betydligt vid transporter utanför produktionsområdet.

#### 4.6 Samband:

Extra jungfruolja med den skyddade ursprungsbeteckningen "Colline Pontine" har typiska egenskaper som kan hänföras till de särskilda förhållandena i området och framför allt till sorten Itrana, som inte odlas i samma utsträckning någon annanstans. När den här sorten odlas i det område som avses i punkt 4.3 får den särskilda kvalitetsmässiga egenskaper, vilka ger den här olivoljan en markerad och utpräglad organoleptisk smak.

"Colline Pontine" kan bäst beskrivas som harmonisk, tack vare exceptionella och gynnsamma samverkande faktorer liksom egenskapernas kvalitet och homogenitet. Olivoljan är därför mycket omtyckt hos en bred konsumentkrets.

Inom det produktionsområde som avses i punkt 4.3 består marken till största delen av kompakt kalksten (övre krita). Markerna, som ofta har ett tunt odlingsbart skikt, är mycket genomsläppliga och är torra under en stor del av året. Området har Medelhavsklimat med milda vintrar då temperaturen sällan är under 0 °C. Olivodlingarna dominerar på kullarna i provinsen Pontina i ett nästan oavbrutet band i sydöstlig riktning från Rocca Massima och Cori till kommunerna Minturno och Castelforte och gränsen till provinsen Neapel.

Olivsorten Itrana (som också kallas Oliva di Gaeta, Trana, Oliva Grossa eller Cicerone) dominerar kraftigt i det område där "Colline Pontine" produceras. Den sorten utgör 70 % av de träd som odlas där. Det finns ett särskilt och unikt samband mellan sorten Itrana och det område som avses i punkt 4.3. Det alternativa namnet Oliva di Gaeta visar att odlingen av sorten har ett gammalt ursprung. Den spreds sedan från området runt Gaeta, Itri och Formia till Kyrkostaten och senare till hela det kuperade och bergiga området i provinsen Pontina. Den successiva spridningen av odlingen av olivsorten Itrana är således resultatet av århundraden av odling. Eftersom delar av produktionen (oliva di Gaeta) under århundraden har använts och uppskattats som bordsoliver anses Itrana också vara en bordsoliv. När det gäller jordbruksmetoderna skördas oliverna mycket sent, vilket framför allt beror på att frukterna mognar kontinuerligt.

Marken, olivodlingarnas läge, klimatet och blandningen av sorter ger "Colline Pontine" dess främsta egenskaper, dvs. balans och harmoni. När sorten Itrana odlas i andra italienska produktionsområden ger den en olja med en annan syra- och polyfenolhalt och annan bitterhet och skarphet, vilket bekräftats av undersökningar som nyligen gjorts av regionen Latium, Arsiäl Lazio, ISOL (Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura Sez. di Spoleto) och l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza", inom ramen för det regionala programmet för att förbättra olivkvaliteten, som finansierats av EU enligt förordning (EG) nr 2407/2001.

Extra jungfruolja "Colline Pontine" har en örtig, fruktig smak med varierande intensitet, och har en trevlig balans med bitterhet och skarphet och en unik arom av grön tomat, som inte finns i olja från andra närliggande eller avlägsna områden.

Dessa egenskaper har erkänts genom några av de mest prestigefyllda nationella och internationella kvalitetsutmärkningarna, ända tillbaka till 1872, och de finns omvittnade i många historiska texter. Marken, klimatet och de sorter som används ger oljan en harmonisk kombination av organoleptiska egenskaper, som gör den unik. I provinsen Pontina, och framför allt vid de kullar där produktionsområdet ligger, är olivodlingarna så nära knutna till samhällsstrukturen att odlingarna under århundraden har varit avgörande för områdets utveckling, och således för levnadsförhållandena för befolkningen under lång tid, och har påverkat regionens ekonomi, som nästan uteslutande har sin grund i olivodlingarna. Klimatet är mildt och väl lämpat för odlingen av olivträd. Landskapet inom produktionsområdet är bergigt eller kulligt, med stenig till lös jord, och har bergen Lepini, Ausoni och Aurunci i bakgrunden. Området ligger i syd-sydväst mot havet. Bergssystemet består av en terrass som sluttar ned mot havet utmed 100 km och utgör således ett av de största geografiskt homogena områdena i Italien. Under århundraden har sorten Itrana varit mycket vanlig vid odlingen av oliver. Denna sort förekommer i hela Latium, men det är endast i provinsen Latina som den är så dominerande (i olivodlingarna i kommunen Sonnino är 90 % av träden av denna sort). Träden utvecklas gynnsamt här trots att marken inte är särskilt lämplig på grund av den kraftiga lutningen.

Kyrkostaten, som ägnade mycket arbete åt problemet med sumpmarker, beviljade genom ett påbud (som finns bevarat i de historiska arkiven i Latina) 10 scudi per 100 olivträd som formellt anmäldes, vilket ledde till att 48 901 hektar planterades med olivträd under 1786. Av fastighetsregistret från 1700-talet framgår också att odlingen av oliver var omfattande. Den italienska staten värderade alltid de lokala olivodlingarna och skyddade dem från kommersiella förändringar och såg till att produkten var representerad vid olika mässor. Under perioden för omfattande torrläggning av mark fortsatte man att främja den olja som producerades i regionen, bland annat på internationella mässor. Under den ekonomiska självförsörjningsperioden beslutade man, trots bristen på internationell handel, om en politik för investering i olivodling med hjälp av den modernaste teknik som spreds av tidens ambulera jordbruksexperter ("Cattedre").

#### 4.7 Kontrollorgan:

Det kontrollorgan som utsetts är ett privaträttsligt organ.

Namn: 3A-PTA  
Adress: Fraz. Pantalla  
06050 Todi PG  
ITALIA  
Tfn +39 07589572224  
Fax +39 0758957257  
E-post: certificazione@parco3a.org  
Sito Web: <http://www.parco3a.org>

#### 4.8 Märkning:

Alla kärl måste ha en förslutningsanordning vars försegling bryts då kärlet öppnas första gången. Den skyddade ursprungsbeteckningen "Colline Pontine" måste anges med outplånliga versaler i en färg som står i tydlig kontrast mot etikettens färger och som tydligt skiljer sig från all annan information på etiketten. Orden "Colline Pontine" måste återfinnas i bokstäver som är större än alla andra bokstäver på etiketten och baksidesetiketten. Orden "D.O.P. denominazione d'origine protetta" måste finnas omedelbart nedanför den geografiska beteckningen "Colline Pontine" i bokstäver av samma storlek. Beteckningar, företagsnamn, varumärken etc. kan användas korrekt, förutsatt att de inte innehåller värdeomdömen och inte vilseleder konsumenterna. Det är tillåtet att hänvisa till namn på anläggningar, jordbruk, egendomar och geografiska platser liksom till att produkten förpackats på en olivproducerande anläggning, av sammanslutningen för olivproducerande anläggningar eller av ett olivproducerande företag i produktionsområdet, förutsatt att produkten uteslutande har framställts av oliver som skördats vid odlingar som tillhör anläggningen eller företaget. På framsidesetiketten måste det anges vilket år oliverna producerats. Det är tillåtet att på etiketten ange att oljan framställts på ekologisk väg.

Logotypen för "Colline Pontine", vars egenskaper och färgindex beskrivs i detalj i produktspecifikationen, består av en bild av tre doriska pelare i gult med en grågrön olivkvist ovanför, som är större än pelarna, och där kullarna syns i bakgrunden. Allt återfinns i cirkel i vars ram orden "Colline Pontine" finns tryckta. Bilden anspelar på den förromerska civilisationen och de tre bergssystemet Lepini, Ausoni och Aurunci. Logotypen kan vara åtskiljd från etiketten förutsatt att den finns på samma sida av förpackningen som etiketten.

