

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av 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

(2011/C 133/07)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**"VULTURE"****EG-nr: IT-PDO-0005-0452-09.03.2005****SUB (X) SGB ()**

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

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

Namn: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari 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: Soc. coop. Rapolla Fiorente
Adress: Via Piano di Chiesa
85027 Rapolla PZ
ITALIA

Tfn +39 0972760200
Fax +39 0972761535
E-post: —
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) annan ()

3. Produkttyp:

Klass 1.5 – Oljor och fetter – Extra jungfruolja

4. Produktspecifikation:

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

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

4.1 *Beteckning:*

"Vulture"

4.2 *Beskrivning:*

Förpackad extra jungfruolja med beteckningen "Vulture" har följande fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper:

Syrhalt uttryckt som oljesyra $\leq 0,5\%$

Peroxidvärde (mEq O₂/kg): ≤ 11

Polyfenoler totalt: ≥ 150

K232: $\leq 2,0$

Färg: bärnstensgul med inslag av grönt

Doft/smak

Fruktighet: median 4–6 med en måttlig ton av klippt gräs

tomat: median 4–6

Bitterhet: låg/måttlig, median 2–4

Skarphet: låg/måttlig, median 2–4

4.3 *Geografiskt område:*

Produktions- och bearbetningsområdet för extra jungfruolja med den skyddade ursprungsbeteckningen "Vulture" omfattar hela det administrativa område som utgörs av kommunerna Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra och Venosa.

4.4 *Bevis på ursprung:*

Produktens spårbarhet garanteras genom en rad skyldigheter som producenterna måste fullgöra. Det behöriga kontrollorganet för en förteckning över jordbrukare, pressningsföretag och buteljeringsföretag för att säkra spårbarheten för och ursprunget hos den produkt som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

Olivodlare, pressningsföretag och buteljeringsföretag måste först ansluta sig till kontrollsystemet för produktion av olja med den skyddade ursprungsbeteckningen "Vulture" genom att lämna in en ansökan till kontrollorganet och lämna alla uppgifter som behövs för att identifiera olivlund och bearbetnings- och/eller buteljeringsanläggningen. Sedan kontroller utförts för kontrollorganet in olivlund och bearbetnings- och/eller buteljeringsanläggningen i de relevanta registren, under förutsättning att kraven enligt dessa specifikationer och kontrollmekanismen har uppfyllts.

Oliver för produktion av olja med den skyddade ursprungsbeteckningen som skördats i de olivlundar som i förväg förts in i det relevanta registret identifieras i containrar, transporteras, mottas och förvaras separat av pressningsföretaget före pressningen. Olivodlaren lämnar årligen uppgift till kontrollorganet om kvantiteten producerade oliver och det pressningsföretag till vilket de levererats.

Pressningsföretaget tar emot oliverna och olivodlaren får ett kvitto med angivelse av den kvantitet det gäller och från vilken olivlund oliverna kommer, sedan det kontrollerats att denna olivlund finns med i det relevanta registret.

Under den lagring som föregår pressningen identifieras oliverna med hjälp av skyltar eller etiketter. När oliverna pressats delas de in i homogena partier olja på grundval av de kvitton som utfärdades till odlarna vid leveransen.

Pressningsföretaget lämnar årligen uppgift till kontrollorganet om den kvantitet olja som producerats samt om respektive partier, olivodlare och kvantiteter oliver.

Varje parti olja kan spåras under kommersiella överlåtelse- och förpackning, med hjälp av det par-nummer som anges på varje överlåtelse- och/eller buteljeringsnota.

4.5 Framställningsmetod:

Extra jungfruolja med den skyddade ursprungsbeteckningen "Vulture" produceras genom pressning av frukt från olivträd av följande sorter som växer i olivlundarna: sorten "Ogliarola del Vulture", som ska stå för minst 70 % av trädbeståndet, och, förutsatt att de var för sig eller tillsammans står för högst 30 % av trädbeståndet i olivlundarna, sorterna "Coratina", "Cima di Melfi", "Palmarola", "Provenzale", "Leccino", "Frantoio", "Cannellino" och "Rotondella".

Olivodling i det geografiska området Vulture har traditionella särdrag, särskilt i fråga om plantavstånd och odlingsmetoder. Beskärningen ska göras manuellt, men pneumatisk utrustning får användas. Högst 8 ton oliver per hektar får produceras. Avkastningen i form av olivolja får vara högst 20 % av den levererade produktens vikt. Oliverna skördas från det att de börjar mogna till och med den 31 december. Oliver som fallit till marken av sig själva får inte skördas och fasta nät får inte användas för skörden. Produkter som får oliverna att falla i förtid är också förbjudna. Oliverna ska transporteras till pressningsföretaget samma dag som de skördas i spjällådor av plast som innehåller högst 25 kg oliver, eller i lårar (stora spjällådor av plast som innehåller högst 400 kg oliver). Oliverna ska förvaras på pressningsanläggningen under så kort tid som möjligt, högst i 24 timmar, och ventilationen måste vara god. Inga kemiska, biokemiska eller mekaniska produkter, t.ex. talk, får användas i samband med pressningen av oliverna och utvinningen av oljan. Kontinuerlig dubbelcentrifugering av olivmassan är inte tillåten. Pressningen ska ske vid högst 27 °C under högst 40 minuter. Oljan ska förvaras i lokal med dämpad belysning i ursprungsområdet, antingen i tankar av rostfritt stål eller i underjordiska förvaringscontainrar som är belagda med rostfritt stål, keramikplattor, glas eller epoxifärg. Den ska förvaras vid mellan 10 och 18 °C.

Alla processer med anknytning till den produkt som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Vulture", dvs. produktion och bearbetning av oliverna och lagring av oljan, ska äga rum i produktionsområdet. Förpackningen får ske inom eller utanför produktionsområdet, men kontroll och spårbarhet måste i samtliga fall garanteras genom att uppgifter om oljepartiet och det pressningsföretag som producerat det alltid finns med i transportdokumenten. Extra jungfruolja med den skyddade ursprungsbeteckningen "Vulture" får produceras ekologiskt.

4.6 Samband:

Det avgränsade geografiska området kännetecknas och har fått sitt namn av Monte Vulture, en slocknad vulkan i det centrala området av södra Apenninerna, omkring 60 km från havet. De olivlundar som utnyttjas för produktion av oljan "Vulture" ligger på Monte Vultures öst- och sydöstsluttningar, där berget påverkar mikroklimatet och skyddar mot de kalla vintervindarna. Det avgränsade området ligger på mellan 400 och 700 meters höjd över havet och har ett särskilt, typiskt kontinentalt mikroklimat, med i allmänhet långa och kalla vintrar och korta och ofta torra somrar.

Nederbörden uppgår till i genomsnitt 750 mm per år men kan uppgå till 1 000 mm i de områden som ligger längst från kusten. Nederbörden är i huvudsak koncentrerad till hösten och vintern, och en stor del av den faller tidigt på våren. Det råder dock ingen brist på nederbörd under senvåren och sommaren. Årsmedeltemperaturen ligger på mellan 14 och 15 °C, och det är kallast i januari och februari. Under dessa månader är medeltemperaturen mellan 4 och 6 °C och sjunker ofta till under noll. Under sådana klimatförhållanden kan olivträd nätt och jämnt överleva. I de högst belägna delarna av området gränsar olivlundarna också till mark där man odlar kastanjer. Som många författare har påpekat leder det relativt kalla klimatet i produktionsområdet till högre polyfenolhalt i oljan. Den vulkaniska jorden är synnerligen bördig tack vare sitt ursprung i vulkaniska, leucithaltiga bergarter som är rika på fosforpentoxid, pottaska och kalksten, och den höga halten organiskt material (omkring 6 %). Forskning vid universitet i Basilicata, Metapontum Agrobios och det regionala departementet för jordbruk och landsbygdsutveckling visar att jordarna i Vultureområdet är rika på utbytbar kalium (i genomsnitt över 450 ppm), utbytbar kalcium (i genomsnitt över 3 000 ppm) och utbytbar magnesium (i genomsnitt över 170 ppm). I träden finns kalium i jonform främst i cellhålligheterna. Det har betydelse för bildandet av kolhydrater och proteiner och för assimilationen, respirationen och vatten-cirkulationen i träden. En annan faktor som är typisk för området och beteckningen är förekomsten av sorten "Ogliarola del Vulture", en inhemsk sort som genom århundradena har förädlats naturligt och med olivodlarnas hjälp och nu växer i det avgränsade geografiska området. Sorten har inte kunnat

sprida sig till högre höjd på grund av de stränga vintrarna eller till varmare områden eftersom det där finns mer produktiva sorter med starkare träd som klarar höga temperaturer bättre. Olika författare har också visat att det finns ett samband mellan en sorts ursprung och dess temperaturhärdighet – inhemska sorter i kallare områden är mindre härdiga för höga temperaturer, medan inhemska sorter på varmare platser är mer härdiga och vice versa. Sorten "Ogliarola del Vulture" växer därför bara i produktionsområdet för olja med den skyddade ursprungsbeteckningen "Vulture". I Vultureområdet är olivträdet inte bara en produktiv resurs utan också ett karakteristiskt inslag i landskapet och miljöidentiteten som dessutom ger skydd mot de väderrelaterade katastrofer som tyvärr ofta drabbar området. Olivträden på Monte Vultures utsatta öst- och sydsluttningar växer på lutande mark och har lika stor betydelse för jordskyddet som bergets skogsbevuxna område. De bidrar med andra ord till att skydda områdets hydrogeologiska stabilitet och mänskliga bosättningar genom att de växer på mark som, på grund av att den lutar, inte skulle kunna användas för annan odling. Olivträdet har funnits i Vultureområdet sedan antiken, vilket framgår av olika historiska dokument vid statsarkivet i Potenza, där statistik och historiska redogörelser som beskriver området och dess olivträdsodling förvaras. Dokumenten visar att olivodling och olivoljeproduktion bedrivits sedan lång tid tillbaka i Vultureområdet och under årens lopp blivit allt viktigare för områdets ekonomi.

4.7 Kontrollorgan:

Namn: C.C.I.A.A. di Potenza
Adress: Corso XVIII Agosto 34
85100 Potenza PZ
ITALIA

Tfn —
Fax —
E-post: —

4.8 Märkning:

Olja med den skyddade ursprungsbeteckningen "Vulture" ska saluföras i glasbehållare eller dunkar på högst 5 liter. Produkten får också förpackas i portionspåsar.

Följande ska tydligt anges på etiketterna:

- Beteckningen "Vulture" med orden "olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta" ("extra jungfruolja med skyddad ursprungsbeteckning") eller "olio extravergine di oliva DOP" ("extra jungfruolja SUB") på linjen under.
- Producentens för- och efternamn eller buteljeringsföretagets namn och adress.
- Mängden olivolja i behållaren.
- Orden "olio imbottigliato dal produttore all'origine" ("olja buteljerad av producenten på produktionsplatsen"), eller "olio imbottigliato nella zona di produzione" ("olja buteljerad i produktionsområdet") om oljan buteljeras av en tredje part.
- Produktionsåret.
- Bäst före-datum.
- Produktionspartiet.

Inga geografiska angivelser utöver den som uttryckligen föreskrivs får läggas till den skyddade ursprungsbeteckningen. Gårdar, företagsnamn och privata varumärken får nämnas, förutsatt att det inte finns någon risk för att konsumenten vilseleds. Sådana angivelser ska tryckas med bokstäver som är hälften så stora som dem som används för ordet "Vulture".

Om oljan är ekologiskt producerad får detta anges.

Om produkten förpackas i portionspåsar ska den skyddade ursprungsbeteckningen, partiets nummer, produktionsåret och ett serienummer som kontrollorganet tilldelar anges.

Ordet "Vulture" ska tryckas enligt följande:

- Typsnitt: Korinna regular
- De yttre bokstävernas storlek: 24,3
- Bokstävernas förgrundsfärg: guld 872 U
- De inre bokstävernas storlek: 17,9
- Bokstävernas skuggfärg: Pantone 8580 cv
- Ramens färg: Pantone 8580 cv

Kontrolletiketter och etiketter som fästs vid flaskhalsen från förpackningsföretagen är tillåtna.



VULTURE
