

V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2016/C 474/07)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"MARCHE"

EU-nr: IT-PGI-0005-01338 – 26.5.2015

SUB () SGB (X)

1. **Namn**

"Marche"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 *Produkttyp*

Klass 1.5 Oljor och fetter (smör, margarin, oljor etc.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Den skyddade geografiska beteckningen "Marche" är förbehållen extra jungfruolja från oliver som produceras i det geografiska område som anges i punkt 4.

Vid saluföringen ska extra jungfruolja med den skyddade geografiska beteckningen "Marche" ha följande egenskaper:

— Färg: gulgrön.

— Doft och smak:

Beskrivning	Medianvärde
Defekter	0
Fruktighet	3–7
Bittherhet	2,5–7

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Beskrivning	Medianvärde
Skärpa	3–7
Gräs och/eller mandel och/eller kronärtskocka	2–6

Högsta totala syrahalt, uttryckt som oljesyra, i vikt: 0,4 %.

Peroxidal: ≤ 12 (meq O₂/Kg).

Oljesyra: högst 72 %.

Linolsyra: högst 9 %.

K 232: högst 2,2.

K 270: högst 0,15.

Delta K: högst 0,005.

Polyfenoler totalt: minst 200 mg/kg (bestäms kolorimetriskt och uttrycks som äppelsyra).

Den skyddade geografiska beteckningen "Marche" utmärks av en genomsnittlig fruktighet, gräston, bitterhet och skärpa, som ibland framträder starkare eller svagare, beroende på faktorer som jordbruksmetod/teknik och skördeår. Fruktigheten präglas av noter av friskt gräs och en typisk gräsdoft som ibland följs/ersätts av noter av mandel och/eller kronärtskocka, beroende på den dominerande sortsammansättningen.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Den produkt som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Marche" framställs i huvudsak av tolv olivsorter, varav tio är inhemska för regionen. De inhemska sorterna är följande: Ascolana tenera, Carboncella, Coroncina, Mignola, Orbetana, Piantone di Falerone, Piantone di Mogliano, Raggia/Raggiola, Rosciola dei Colli Esini och Sargano di Fermo. De två andra sorterna, Frantoio och Leccino, används allmänt eftersom de har funnits i området i ungefär hundra år, sedan de inplanterades efter de svåra frostperioderna 1905, 1929 och 1956 på grund av sin köldtåligghet och tillfredsställande produktivitet. Dessa tolv sorter måste finnas i olivodlingsområdet, ensamma eller tillsammans, och utgöra minst 85 %. Andra sorter är också tillåtna, upp till en andel av högst 15 %.

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Alla steg i produktionsprocessen, odlingen, skörden och extraktionen av oljan måste äga rum i det avgränsade geografiska området.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

Oljan med den skyddade geografiska beteckningen "Marche" måste säljas i godkända behållare enligt gällande lagstiftning. Behållarna får rymma högst 5 liter och ska förseglas och märkas.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Beteckningen "olio extravergine di oliva Marche IGP" ska anges på etiketten med läsliga och outplånliga bokstäver som tydligt kan skiljas från alla andra uppgifter som finns på etiketten.

Det är tillåtet att lägga till uppgifter som hänvisar till företag, namn, firmanamn, privata eller offentliga varumärken eller grupper, förutsatt att dessa uppgifter inte har berömdande värde och inte vilseleder konsumenten.

Namn på företag, ägor och gårdar är tillåtet endast om produkten har framställts uteslutande av oliver som skördats i de olivlundar som tillhör jordbruksföretaget. Det är endast tillåtet att ange att förpackningen har skett hos det olivodlande företaget om förpackningen utförs internt inom företaget.

Dessa uppgifter får anges på etiketten, förutsatt att bokstävernas höjd och storlek inte är mer än hälften så höga och stora som de bokstäver som används för den skyddade geografiska beteckningen.

Det är tillåtet att lägga till en uppgift om att endast en olivsort har använts, följt av namnet på sorten i fråga, bland de uppgifter som anges i punkt 3.3.

Produktionsåret för de oliver som har använts för framställningen av oljan måste anges på etiketten.

EU-logotypen för skyddad geografisk beteckning måste finnas på etiketten, i färg eller i svartvitt, i enlighet med gällande regelverk.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för den skyddade geografiska beteckningen "Marche" omfattar följande kommuner, inom vilkas territorium det finns olivlundar som är mycket väl lämpade för framställning av produkter med de angivna kvalitetsegenskaperna. Nedan följer en förteckning över de kommuner vars territorium i sin helhet ingår i området för den skyddade geografiska beteckningen "Marche". För de kommuner som endast delvis ingår i området anges de blad i fastighetsregistret som ingår i området. Numreringen av bladen skiljer sig mellan de olika kommunerna; varje kommun är indelad i blad och lotter. All dokumentation finns på *Agenzia delle Entrate* (fastighetsregister för mark).

a) Kommuner som omfattas i sin helhet:

Acquaviva Picena, Agugliano, Altidona, Ancona, Appignano, Appignano del Tronto, Ascoli Piceno, Auditore, Barbara, Barchi, Belforte all'Isauro, Belforte del Chienti, Belmonte Piceno, Belvedere Ostrense, Camerano, Camerata Picena, Campofilone, Camporotondo di Fiastrone, Carassai, Cartoceto, Castel di Lama, Castelbellino, Castelfidardo, Castelleone di Suasa, Castelplanio, Castignano, Castorano, Chiaravalle, Cingoli, Civitanova Marche, Colli del Tronto, Colmurano, Corinaldo, Corridonia, Cossignano, Cupra Marittima, Cupramontana, Falconara Marittima, Falerone, Fano, Fermignano, Fermo, Filottrano, Folignano, Force, Fossombrone, Francavilla d'Ete, Fratte Rosa, Frontino, Gabicce Mare, Gradara, Grottammare, Grottazzolina, Gualdo, Isola del Piano, Jesi, Lapedona, Loreto, Loro Piceno, Lunano, Macerata, Macerata Feltria, Magliano di Tenna, Maiolati Spontini, Maltignano, Massa Fermana, Massignano, Mercatino Conca, Mergo, Mogliano, Mombaroccio, Mondavio, Mondolfo, Monsampietro Morico, Monsampolo del Tronto, Monsano, Montalto delle Marche, Montappone, Monte Cerignone, Monte Giberto, Monte Porzio, Monte Rinaldo, Monte Roberto, Monte San Giusto, Monte San Martino, Monte San Pietrangeli, Monte San Vito, Monte Urano, Monte Vidon Combatte, Monte Vidon Corrado, Montecalvo in Foglia, Montecarotto, Montecassiano, Monteciccardo, Montecopiolo, Montecosaro, Montedinove, Montefalcone Appennino, Montefano, Montefelcino, Montefiore dell'Aso, Montegiorgio, Montegranaro, Montegrimano Terme, Montelabbate, Monteleone di Fermo, Montelparo, Montelupone, Montemaggiore al Metauro, Montemarciano, Monteprandone, Monterubbiano, Montottone, Moresco, Morro d'Alba, Morrovalle, Numana, Offagna, Offida, Orciano di Pesaro, Ortezzano, Osimo, Ostra, Ostra Vetere, Palmiano, Pedaso, Peglio, Penna San Giovanni, Pergola, Pesaro, Petriano, Petriolo, Petritoli, Piagge, Piandimeleto, Pietrarubbia, Poggio San Marcello, Pollenza, Polverigi, Ponzano di Fermo, Porto Recanati, Porto San Giorgio, Porto Sant'Elpidio, Potenza Picena, Rapagnano, Recanati, Ripatransone, Ripe San Ginesio, Rosora, Rotella, Saltara, San Benedetto Del Tronto, San Costanzo, San Giorgio di Pesaro, San Lorenzo in Campo, San Marcello, San Paolo di Jesi, Santa Maria Nuova, Santa Vittoria in Matenano, Sant'Angelo in Pontano, Sant'Elpidio a Mare, Sant'Ippolito, Sassocorvaro, Sassofeltrio, Senigallia, Serra de'Conti, Serrungarina, Servigliano, Sirolo, Smerillo, Spinetoli, Staffolo, Tavoleto, Tavullia, Tolentino, Torre San Patrizio, Trecastelli, Treia, Urbino, Urbisaglia, Vallefoglia, Venarotta.

b) Kommuner som delvis omfattas (streckat visar att samtliga blad i fastighetsregistret i intervallet mellan de båda siffrorna omfattas, 4–8 betyder att blad 4, 5, 6, 7 och 8 omfattas):

Acquacarina – blad 3, 7, 8. Acqualagna – blad 1–31, 34–54. Acquasanta Terme – blad 12, 22–26, 34–39, 45–50, 57–67, 71, 73–84, 90–92, 95–98, 104, 105, 110–113. Amandola – blad 1–26, 29–34, 40–50, 53–60, 65, 66, 68–70. Apecchio – blad 2–7, 21. Apiro – blad 1–20, 22–29, 33–41, 48–50, 53–55, 64, 65. Arcevia – blad 1–39, 41–48, 52–59, 63–69, 73, 75–79, 84–90, 93–101, 103–109, 114–121, 123. Cagli – blad 1–40, 42–61, 65–83, 85–104, 107–117, 122–138, 150–157, 176–180, 192–198. Caldarola – blad 1, 2, 6, 8, 13–16, 22–25, 30. Camerino – blad 1–9, 15–19, 25–28, 34–36, 43–50, 58–65, 71–75, 78–87, 89, 90, 102–124. Carpegna – blad 1–24, 28–30. Castelraimondo – blad 1, 3, 4, 10–22, 24–28, 30–32. Cerreto d'Esi – blad 1–3, 8–20. Cessapalombo – blad 1, 2, 4, 5, 7–9. Comunanza – blad 1–16, 18–25, 27–30, 33–38, 41–44, 46–52, 54. Esanatoglia – blad 2–4, 9–11, 13, 14, 17, 19, 20, 26. Fabriano – blad 19–22, 25, 26, 39–43, 57–63, 80–87, 93–103, 117–122, 136–143, 153–159, 167–170, 177–180, 192–195, 208, 216, 225–227. Fiastra – blad 1, 6–8, 10, 11, 14–17, 23–26, 32–37, 40, 45. Fiordimonte – blad 1–7. Frontone – blad 1–12, 15. Gagliole – blad 6, 7, 11–13, 16–19, 21, 22. Genga – blad 1–3, 7, 12, 18, 20, 24, 25, 29, 34, 40–42, 50–52, 60–63, 68–70. Matelica – blad 11, 16–19, 21–26, 31–35, 40–45, 48–58, 60–83. Mercatello sul Metauro – blad 27–29, 36, 47–51, 59–61, 69. Montefortino – blad 6–8, 11, 12, 19, 22, 23, 28, 35, 46. Montegallo – blad 7, 8, 13. Muccia – blad 1, 4, 7–9, 11, 12, 18–21. Pieve Torina – blad 2, 5–7, 23–25, 35–37. Pievebovigliana – blad 1–16, 20, 21, 26. Piobbico – blad 8, 16, 17. Pioraco – blad 8–10, 12–15. Poggio San Vicino – blad 1, 2, 5, 6, 11. Roccafluvione – blad 1–22, 27–36, 38, 40–50, 52–60. San Ginesio – blad 1–35, 37, 39–56, 59–64, 68–77. San Severino Marche – blad 1–6, 13–26, 31–40, 45–51, 57–67, 68, 77–85, 90–100, 106–117, 120–128, 131–143, 148–159, 165–172, 181–186, 191–197. Sant'Angelo in Vado – blad 1–49, 52–56, 60–64, 67–87. Sarnano – blad 1–5, 7, 9–15, 21–24, 29–32, 36–39, 43–45. Sassoferrato – blad 1–4, 6–9, 12–16, 21–25, 27–35, 37–46, 48–57, 61–68, 72–75, 82–88, 93–96, 100–102, 107–110, 117–119, 125–128, 136, 137. Serra San Quirico – blad 1–3, 5–10, 16–20, 25–28, 32–36, 38–43, 45. Serra Sant'Abbondio – blad 1–5, 7–10, 12, 15–17. Serrapetrona – blad 9–13, 19, 20, 25, 26, 30, 31, 34. Urbania – blad 1–16, 18, 19, 21–33, 38–44, 48–59, 64–69, 76, 77.

5. Samband med det geografiska området

Oljan "Marche" har sedan mycket länge haft – och har ännu i dag – ett gott anseende. I de äldsta historiska omnämningarna kallas oljan "di Marca" eller "de Marchia", medan den under de senaste två hundra åren allt oftare har betecknats med pluralformen, "Marche", vilket hänvisar till det namn på regionen som blev slutgiltigt fastställt i och med beslutet om anslutning till den italienska staten 1860.

Oljan "Marche" och dess kvalitet omnämns redan under *signorie*-perioden. År 1228 måste de fartyg från Marche som lade till vid Po-floden i Ferrara betala tull (*ripatico*) bestående av 25 pund olja, vilken värderades högre än olja från andra regioner. Detta bekräftas av kapitlen om *ternieri*-skräet (oljeförsäljare) i Venedig, från 1263, där det anges att "l'olio de Marchia" skulle särskiljas från andra liknande produkter och säljas till ett högre pris tack vare sin färg och smak.

Oljan "Marche" såldes också till florentinska handlare. År 1347 importerade yllevävarna i Florens minst 2 500 lerkrukor med olivolja från Marche. Exporten av olja till andra regioner fortsatte in på mitten av 1600-talet. I ett brev från februari 1828 skrev den store poeten i Marche, Giacomo Leopardi, till sin far att *l'olio della Marca* (olja från Marche) är berömd även utanför regionen.

Detta djupt rotade anseende har bevarats genom århundradena och i dag är oljan "Marche" eftertraktad och uppskattad tack vare sina egenskaper. Detta framgår av de många såväl nationella som internationella priser som företagen i Marche har fått under de senaste åren (pris som bästa italienska olivolja som framställs genom traditionell pressning, från Unione Mediterranea Assaggiatori Oli, World Culinary Cup vid Expogast, Zürich International Olive Oil Award, Los Angeles County Fair, Der Feinschmecker, utmärkelsen "två oliver" av organisationen Slow Food, ioFach, AVPA i Paris, New York International Olive Oil Competition, Global Olive Oil Competition i Shanghai, Copenhagen International Olive Oil Awards, Orciolo d'oro vid Enohobby, Ercole Olivario).

Till detta ska läggas namnets spridning såväl inom handeln som i vardagsspråket, för vilket det finns flera objektiva belägg. Inte minst ger en sökning av begreppet "olio Marche" i de största sökmotorerna träffar i tusentals dokument. Många av dessa dokument är särskilt viktiga och visar beteckningens spridning bland yrkesverksamma inom sektorn och framför allt bland ekonomiska aktörer.

Inom handeln har spridningen begränsats på senare år genom EU-lagstiftningen om ursprungsbeteckningar [förordning (EG) nr 2815/98, förordning (EG) nr 1019/2002 och förordning (EU) nr 29/2012]. Trots detta har efterfrågan på marknaden lett till att vissa producenter ändå använder den geografiska hänvisningen "Marche" på sin olja, vilket framgår av de många disciplinära åtgärder som har vidtagits av det ansvariga departementet vid ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik.

Att olivolja med beteckningen "Marche" har så gott anseende beror tveklöst på dess kvalitativa egenskaper, som är ett resultat av de samlade mark- och klimatrelaterade, tekniska och socioekonomiska faktorerna.

Oljan "Marche" är en identifierbar produkt, med sin gulgröna färg och sin medelintensiva till intensiva fruktighet. Sammantaget är denna olja mycket aromatisk och välbalanserad till smaken. Beskrivningen av den organoleptiska och sensoriska profilen för "Marche", som bygger på analysen av 259 prover från och med 2009, underbyggs av den tekniska rapporten från ordföranden för Assam-panelen (en panel som utsågs av COI 2001 och som i dag utses av ministeriet för jordbruks-, livsmedels och skogsbrukspolitik).

En annan undersökning som utfördes av Istituto di Elaiotecnica i Pescara för att ta fram metoder för interregionala beskrivningar omfattade hundratals prover av olja som har producerats i Marcheområdet och som har analyserats med kol-13-NMR-metoden. Den statistiska analysen av kol-13-NMR-undersökningen av triglyceriderna har gett en definition av de kategorier av homogena oljor som har förpackats i det geografiska produktionsområdet. Genom denna vetenskapligt baserade undersökning har det konstaterats att oljor från Marche utgör en "distinkt kategori" jämfört med oljor från Abruzzerna och Apulien. Detta är ytterligare en bekräftelse på att oljan från Marche har särskilda egenskaper tack vare de särskilda förhållanden som uppstår genom den geografiska miljöns samverkan med produktionsområdet.

När det gäller klimatet ligger Marche, som har en årsmedeltemperatur på 15–16 °C, i zon 6 (gränsande mot den centraladriatiska zonen), enligt Mennellaklassificeringen som delar in Italien i 15 klimatzoner.

Produktionsområdet omfattar ungefär 76 % av regionens yta. Den skyddade geografiska beteckningens lönsamhet upprätthålls tack vare denna tillgång till en kritisk massa av produkten, som, trots att den motsvarar cirka 0,5–0,7 % av den nationella produktionen, kan ge jordbrukarna en tillfredsställande avkastning, i enlighet med de grundläggande principerna i förordning (EU) nr 1151/2012.

Produktens särskilda egenskaper varierar inte särskilt mycket mellan de olika olivodlingsområdena i Marche, eftersom produktionsområdet är förhållandevis homogent. Det bör också understrykas att inhemska sorter, som har selekterats fram och etablerat sig under århundradenas gång, bidrar till den största delen av produktionen av oljan "Marche".

Marcheområdet är det nordligaste området vid Adriatiska havet och odlingen av oliver är den dominerande fruktodlingen. Detta har betydelse för oljans unika egenskaper. Den har en flödighet som beror på den minskade syntetiseringen av mättade fetter, såsom palmitinsyra och linolsyra, i förhållande till oljesyra och andra omättade fettsyror. Denna syrasammansättning gör att oljan mer liknar dem som produceras i områdena kring Gardasjön och i Ligurien, där odlingsgränsen går för oliver, och vars andel omättade fetter beror på de semikontinentala klimatförhållandena. De generellt sett låga temperaturerna främjar också förekomsten av polyfenoler, och oljan har den högsta halten polyfenoler av alla registrerade italienska beteckningar (42 skyddade ursprungsbeteckningar och en skyddad geografisk beteckning). De lokala sorter som under århundradenas lopp har anpassat sig till miljön i Marche berikar oljans sensoriska egenskaper ytterligare, med särpräglade dofttoner (gräs, mandel, kronärtskocka).

En annan särskild egenskap hos oljan "Marche" är dess högsta tillåtna syrahalt (0,4 %), vilket är den lägsta andelen bland alla registrerade beteckningar. Denna kvalitetsparameter minskar variationsgraden betydligt hos den olja som framställs i det avgränsade produktionsområdet.

Ytterligare en faktor som bidrar till den särskilda kvaliteten hos oljan med beteckningen "Marche" är att tidpunkten och metoderna för skörden väljs med stor omsorg. Under årens gång har man bevarat metoden med att plocka frukten direkt från trädet, antingen för hand eller med hjälp av redskap, vilket är den vanligaste metoden i dag, eller med mekaniska metoder som inte skadar frukten. I Marche har man aldrig skördat oliver på marken.

I Marche har man också en lång tradition av extraktion. Enligt en inventering 1910 hade provinsen Ancona 163 aktiva kvarnar vid den tiden (drivna med hjälp av dragdjur eller med någon annan metod). Detta pekar på att det fanns en mängd olivodlare i alla kommuner i området. År 2000 fanns det 165 kvarnar i drift i området, vilket bekräftar att oliver från de många utspridda anläggningarna kan pressas i alla kommuner där oliver odlas i dag. Detta nätverk av kvarnar innebär att malningen kan göras snabbt, utan att olivernas kvalitet riskerar att försämrats. I Marche finns också den första tillverkaren i världen av maskiner avsedda för olivodlingssektorn, vilket innebär att det även finns tillgång till modern teknik.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i genomförandeförordningen)

Den konsoliderade produktspecifikationen finns på följande webbplats:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Den kan också nås direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (www.politicheagricole.it). Klicka på "Prodotti DOP e IGP" (längst upp på skärmen) och sedan på "Prodotti DOP, IGP e STG" (till vänster på skärmen) och "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".
