

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 160/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) Nr 510/2006

„IRPINIA – COLLINE DELL’UFITA”

Nr WE: IT-PDO-0005-0500-28.09.2005

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adres: Via XX Settembre n. 20
00187 ROMA
ITALIA
Tel. +39 0646655104
Faks +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Consorzio di Produzione e Valorizzazione Olio Extra Vergine d’Irpinia «Irpinia — Colline dell’Ufita»
Adres: Vico Lapronia, 8
83031 Ariano Irpino (AV)
ITALIA
Tel. +39 0825824955
Faks +39 0825824955
E-mail: info@coprovoli.com
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.5 – Oleje i tłuszcze – Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Irpinia – Colline dell’Ufita”

4.2. Opis produktu:

W chwili dopuszczenia do spożycia oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra „Irpinia – Colline dell’Ufita” objęta CHNP posiada następujące właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne:

Barwa: od słomkowożółtej po zieleń o różnej intensywności;

Właściwości organoleptyczne:

Cecha	Średnia (*)
Wady	0
Owocowy smak oliwek	3–6
Gorycz	2–6
Pikantność	2–6
Pomidor	2–5

(*) CVR (%): nie więcej niż 20

Właściwości chemiczno-fizyczne:

Kwasowość (%): nie więcej niż 0,5;

Wartość nadtlenkowa (mEq O₂/kg): nie więcej niż 10;

Spektrometria UV K₂₃₂: nie więcej niż 2,2;

Spektrometria UV K₂₇₀: nie więcej niż 0,2;

Spektrometria Delta K: nie więcej niż 0,01;

Całkowita zawartość polifenoli: co najmniej 100 ppm.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia „Irpinia – Colline dell’Ufita” obejmuje administracyjne obszary następujących gmin w prowincji Avellino w regionie Kampania: Ariano Irpino, Bonito, Carife, Casalbore, Castel Baronia, Castelfranci, Flumeri, Fontanarosa, Frigento, Gesualdo, Greci, Grottole, Lapio, Luogosano, Melito Irpino, Mirabella Eclano, Montaguto, Montecalvo Irpino, Montefusco, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, San Nicola Baronia, San Sossio Baronia, Sant’Angelo all’Esca, Savignano Irpino, Scampitella, Sturno, Taurasi, Torella dei Lombardi, Torre le Nocelle, Treviso, Vallata, Vallesaccarda, Venticano, Villamaina, Villanova del Battista i Zungoli.

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcji musi być monitorowany, a produkty wchodzące i wychodzące muszą być udokumentowane na każdym etapie. W ten sposób oraz przez rejestrowanie działek, które są ujęte w ewidencji gruntów i na których odbywa się uprawa, wpisywanie nazwisk (nazw) podmiotów prowadzących uprawę, olejarni i podmiotów zajmujących się butelkowaniem do wykazów prowadzonych przez organ kontrolny i zgłaszanie organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości gwarantuje się identyfikowalność produktu. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do wykazów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny zgodnie ze specyfikacją produktu i odpowiednim planem kontroli.

4.5. Metoda produkcji:

Oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra „Irpinia – Colline dell’Ufita” CHNP uzyskuje się z oliwek pochodzących z gajów oliwnych, w których uprawiane są następujące odmiany: „Ravece” (co najmniej 60 %), „Ogliarola”, „Marinese”, „Olivella”, „Ruveia”, „Vigna della Corte” (osobno lub razem nie więcej niż 40 %) i ewentualnie „Leccino” lub „Frantoio” (nie więcej niż 10 %). Przy nawożeniu dozwolone jest stosowanie nawozów organicznych lub sztucznych. Jeśli chodzi o gospodarowanie glebami, wierzchnia warstwa gleby jest uprawiana mechanicznie, co jest także użyteczne do zwalczania chwastów. Dopuszcza się pokrycie zielone. Zazwyczaj nie stosuje się nawadniania, jednak w szczególnie suchych latach można je stosować jako środek nadzwyczajny. Zabiegi zwalczania szkodników należy przeprowadzać zgodnie z zasadami zintegrowanej ochrony określonymi przez region Kampania. Owoce można zbierać ręcznie lub mechanicznie, pod warunkiem że oliwki nie pozostają na ziemi w trakcie tych czynności. Przy zbieraniu oliwek należy korzystać z siatek lub innych rozwiązań. Nie można zbierać oliwek, które w sposób naturalny opadły na ziemię lub wpadły do stałych siatek. Zakazane jest stosowanie środków chemicznych w celu wymuszenia lub ułatwienia opadania owoców. Oliwki należy przewozić w skrzynkach lub sztywnych pojemnikach wykonanych z listew. Zabronione

jest stosowanie worków z jakiegokolwiek materiału do przewozu lub przechowywania oliwek. Produkcja oliwek nie może przekroczyć 60 kg z drzewa. Maksymalna produkcja oliwy nie może przekroczyć 20 % masy oliwek. W olejarni oliwki muszą być przechowywane w wietrzonych pomieszczeniach w sztywnych pojemnikach aż do rozdrobnienia, które musi nastąpić w ciągu 48 godzin od zbioru. Można stosować jedynie takie mechaniczne i fizyczne procesy, dzięki którym wytwarza się oliwę odzwierciedlającą w możliwie wierny sposób charakterystyczne cechy owoców. „Powtórna obróbka” i stosowanie jakichkolwiek dodatków chemicznych lub biochemicznych (enzymów) w trakcie tłoczenia są zabronione. Zabronione jest stosowanie talku na tym etapie produkcji. Po ekstrakcji oliwę należy przechowywać w nieskazitelnie czystych pojemnikach ze stali nierdzewnej lub glinianych zbiornikach glazurowanych materiałem nadającym się do kontaktu z żywnością, które należy składować w pomieszczeniach spełniających normy higieny. Oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra „Irpinia Colline dell’Ufita” w celu dopuszczenia do spożycia należy rozlewać do butelek z ciemnego szkła, butelek ceramicznych lub z glazurowanej gliny lub do puszek o pojemności nie większej niż 5 litrów, które muszą być opatrzone pieczęcią i etykietą. Produkt można również pakować w torebki zawierające jedną porcję, wykonane z folii aluminiowej lub innego odpowiedniego materiału syntetycznego dopuszczonego przepisami prawa, o pojemności 10 ml, opatrzone informacjami określonymi we właściwych przepisach z numerem seryjnym przypisanym przez organ kontrolny. Oliwę można produkować z zastosowaniem organicznych metod. Uprawa oliwek oraz ekstrakcja i butelkowanie oliwy muszą odbywać się na obszarze produkcji, o którym mowa w pkt 4.3, w celu zagwarantowania pochodzenia produktu, zapewnienia nadzoru produkcji i zapobiegania przewożeniu produktu luzem, co prowadziłoby do utleniania lub obniżenia jakości produktu i utraty jego specyficznych właściwości chemicznych i organoleptycznych, w szczególności charakterystycznych nut ziołowych i pomidorowych wynikających z zawartości przeciwutleniaczy fenolowych oraz profilu substancji aromatycznych. Skład oliwy, charakteryzujący się znacznym poziomem wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, sprawia, że jakość organoleptyczna i charakterystyczne właściwości produktu mogą zostać utracone przy kontakcie z tlenem z atmosfery w trakcie przenoszenia, pompowania, przewożenia i wyładunku – czynności, które przeprowadza się częściej, jeżeli butelkowanie odbywa się poza obszarem produkcji.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Aromat i smak oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra „Irpinia Colline dell’Ufita” CHOG pochodzi przede wszystkim z odmiany oliwki „Ravece”, która – jeżeli jest uprawiana na obszarze produkcji, o którym mowa w pkt 4.3 – nabiera szczególnych właściwości nadających produktowi intensywny smak owocowy z harmonijną mieszanką gorzkich i pikantnych nut oraz nieomylnie go charakteryzujący ziołowy aromat o wyraźnej nucie zielonego pomidora i karczocha. Cechy charakterystyczne wyznaczonego obszaru, takie jak mikroklimat i gleba, wraz ze stosowaniem specjalnych metod uprawy i przetwarzania przekazywanych od stuleci przez kolejne generacje plantatorów oliwek z Irpinii, sprzyjają produkcji wysoce wyróżniającej się oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra.

Bezpośredni wpływ łagodnego klimatu z rzadkimi jedynie falami chłódów oraz umiejscowienie gajów oliwnych na wysokich wzniesieniach są głównymi czynnikami, które doprowadziły do powstania kultury „Ravece” na tym obszarze, który jest w stanie oprzeć się zimowym i wiosennym przymrozkom i opadom śniegu. Drzewa oliwkowe, obecne na tym obszarze od czasów rzymskich, są uprawiane na zboczach wzgórz o nachyleniu około 20 %, na bardziej lub mniej gliniastych, niezbyt żyznych glebach o niewielkich zasobach wodnych. Gleby na wzgórzach powstały na podłożu wapiennym, marglowym lub glinianym, a gleby na równinach na sypkim, aluwialnym podłożu. Zimy nie są szczególnie ostre, a lata nie są zbyt gorące, co zapewnia na całym obszarze klimat, który na przestrzeni wieków szczególnie sprzyjał uprawie drzew oliwkowych. Roczne opady deszczu wynoszą około 700 mm, a temperatura rzadko spada poniżej zera, osiągając wartości poniżej -4°C jedynie w krótkich okresach, ze średnią roczną wynoszącą 18°C . Wszystkie te czynniki łącznie wpływają na produkcję oliwy, której właściwości chemiczne i organoleptyczne różnią się od właściwości wszystkich innych oliw z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra, czyniąc z niej niepowtarzalny produkt. Należy więc podjąć kroki w celu podniesienia jej wartości i ochrony. Już w 1517 r. wśród posiadłości będących własnością kapituły katedry w Ariano znajdowała się „winnica z pięcioma rzędami, wśród których zasadzono dwa drzewa oliwkowe”, a zachętę do uprawiania takich drzew oliwkowych można odnaleźć w nazwie miejsca niedaleko „Amando” zwanego „fontana dell’oliveto” (fontanna gaju oliwnego). Inne świadectwa to „winnica z kilkoma drzewami oliwkowymi w Cerrito”, „gaj oliwny z 14 drzewkami w Strabelle”, „gaj oliwny w Cupe d’Ariano” i „gaj oliwny na równinie”. Uprawa oliwek na wyznaczonym obszarze znacznie się rozwinęła w ciągu dziewiętnastego wieku, skoro w 1893 r., według dzieła Nicola Flammia *Storia della Città di Ariano* (Historia miasta Ariano) opublikowanego w tym samym roku, „działo 29 pras do oliwek, część w granicach miasta, część poza miastem”. Ten sam autor stwierdza również, że „najlepsze grunty uprawy drzew znajdują się na terenie S. Liberatore, Ottaggio, Cerreto i Viaggiano”, tj. w miejscach na wysokości 400 – 600 m n.p.m. i że

produkuje się z nich „oliwę w amforach: łącznie 50 000 tomoli rocznie, przy czym amfora zawiera 2 265 gramów oliwy”, a oliwa kosztuje 1,3 lira za litr lub 3,00 lira za amforę. Przymiotnik „Ravece” był w użyciu już w 1517 w *Platea Urbis et foranea* biskupa Diomede Carafa, który stwierdza, że kaplica San Nicola przy kościele parafialnym San Matteo „posiada gaj oliwny ravece w Sala”. Przymiotnik ten pojawia się również w *Visita Pastorale* (Wizyta duszpasterska) biskupa Donato de Laurentiis z 1580 r., w którym odnosi się on do tej samej kaplicy „posiadającej gaj oliwny ravece” w tym samym miejscu.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: IS.ME.CERT.
Adres: Via G. Porzio — Centro direzionale
Isola G/1, Scala C, 13° piano, int. 98
80143 — Napoli
ITALIA
Tel. +39 0817879789
Faks +39 0816040176
E-mail: info@ismecert.it

4.8. Etykietowanie:

Chroniona Nazwa Pochodzenia „Irpinia Colline dell’Ufita” musi być umieszczona na etykiecie przy użyciu wyraźnej, nieusuwalnej czcionki w kolorze mocno kontrastującym z tłem etykiety i w taki sposób, aby wyraźnie odróżniała się od pozostałych informacji umieszczonych na etykiecie. Etykieta musi również zawierać logo opisane poniżej i wspólnotowe logo CHNP. Logo dla oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra składa się z kwiatu o 13 płatkach, zaczerpniętego ze zdobienia lokalnej, ręcznie malowanej, ceramicznej wazy, w kolorze żółtym, pomarańczowym, ciemnoczerwonym i brązowym, który okrąża napis „Irpinia Colline dell’Ufita”. Słowa te wpisano w okrąg czcionką Post Medieval (medium) w kolorze białym na ciemnobrązowym tle. W środku kompozycji znajduje się biały okrąg o cienkiej pomarańczowej obwódce, zawierający słowa „OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA D.O.P.” (CHNP OLIVA Z OLIVEK Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA EKSTRA) w formie okręgu, w kolorze czarnym na białym tle, wpisane czcionką Rotis Semisans (extra bold). W samym środku znajduje się słowo „RAVECE” wpisane w kolorze czarnym ręcznym stylem pisania zaczerpniętym z dawnej formy pisma obecnej w Benevento epoki karolińskiej. Poniżej białego okręgu znajduje się kontur Włoch zachodzący na dolny brzeg kwiatu, z brązowym punktem wskazującym na obszar Ufita. Dopuszcza się odniesienie do oliwy produkowanej ekologicznie.

