

Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych

(2005/C 224/10)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 trzecie tiret w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie punktem 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

ZESTAWIENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92

„SARDEGNA”

Nr WE: IT/00284/18.3.2003

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie jest podsumowaniem sporządzonym wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji osoby zainteresowane, w szczególności producenci wyrobów objętych daną chronioną nazwą pochodzenia (CHNP), proszone są o zapoznanie się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą na szczeblu krajowym lub przez służby Komisji Europejskiej ⁽¹⁾.

1. *Właściwy organ Państwa Członkowskiego:*

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Adres: Via XX Settembre n. 20 — I-00187 Roma

Tel.: 06 481 99 68

Faks: 06 42 01 31 26

E-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Wnioskodawca:*

2.1 Nazwa:

1. L.A.R.P.O. — Libera Associazione Regionale Produttori Olivicoli,
2. A.P.P.O.O. — Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Oristano,
3. A.P.P.O.S. — Associazione Provinciale Produttori Olivicoli Sassari,
4. A.R.P.O.L. — Associazione Regionale Produttori Olivicoli,
5. A.P.P.O.N. — Associazione Provinciale Produttori Olivicoli,
6. A.P.P.O.C. — Associazione Provinciale Produttori Olivicoli Cagliari,
7. Associazione Regionale Olivicoltori Sardi;

2.2 Adres:

1. Piazza Roma, Pal. Sotico — I-09170 Oristano,
2. Via Cavour, 6 — I-09170 Oristano,
3. Via Budapest, 10/A — I-07100 Sassari,
4. Via XX Settembre, 25 — I-09125 Cagliari,
5. Via Alghero, 3 — I-08100 Nuoro,

⁽¹⁾ Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa - Jednostka „Polityka Jakości Produktów Rolnych” — B-1049 Bruksela.

6. Via Sassari, 3 — III p. — I-09123 Cagliari,

7. Via Emiciclo Garibaldi, 16 — I-07100 Sassari;

2.3 Skład: producenci/przetwórcy (X) inny ()

3. Rodzaj produktu:

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia extra klasy 1.5

4. Opis:

(podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)

4.1 Nazwa:

„Sardegna”

4.2 Opis:

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia extra o następujących właściwościach chemicznych i organoleptycznych:

- kwasowość wyrażona w zawartości kwasu oleinowego $\leq 0,5$ %;
- wynik próby i inne parametry ≥ 7 i, w każdym przypadku, w dopuszczalnych granicach zgodnych z obowiązującymi przepisami;
- liczba nadtlenkowa ≤ 15 ;
- polifenole ≥ 100 ppm;
- tokoferole ≥ 100 ppm;
- barwa: od zielonej do żółtej, zmieniająca się z upływem czasu;
- zapach: owocowy;
- smak: owocowy z gorzkim i pikantnym posmakiem.

4.3 Obszar geograficzny:

Obszar produkcji objętej chronioną nazwą pochodzenia „Sardegna” obejmuje obszar administracyjny gmin wchodzących w skład prowincji Cagliari, Oristano, Nuoro i Sassari, wymienionych w opisie produktu i znajdujących się w regionie Sardynii.

4.4 Dowód pochodzenia:

Uprawa oliwek na Sardynii sięga dalekiej przeszłości, a gatunek występujący w tym regionie stanowi element naturalnej roślinności wyspy. Odkrycie punickich i rzymskich statków, na których znajdowały się amfory z winem i oliwą są dowodem na to, że już w tamtym okresie istniał dobrze prosperujący handel tym produktem. Rozkwit zakonów religijnych, w szczególności po roku 1000, doprowadził do wzrostu uprawy oliwek na wyspie, co potwierdza różnorodność instrukcji dotyczących prac prowadzonych w zakonach, które osiedliły się na wyspie. Przez długi okres dominacji hiszpańskiej uprawa oliwek ciągle wzrastała dzięki konkretnym środkom prawnym, które między innymi nakładały na każdego obywatela obowiązek szczepienia przynajmniej dziesięciu drzew oliwnych rocznie lub zapłacenia kary 40 soldi; drzewa pozostawały własnością osób, które je szczepiły.

W tym samym okresie z Hiszpanii przybyli specjaliści ds. szczepienia w celu przeszkolenia na miejscu instruktorów, którzy następnie mieli rozpowszechnić metody szczepienia. Ponadto właściciele więcej niż 500 drzew oliwnych mieli obowiązek budowania urządzeń do ekstrakcji oleju. Do podjęcia środków na rzecz promowania uprawy oliwek przyczyniła się nie tylko dominacja hiszpańska, ale również królowie sabaudzcy zachęcali do uprawy oliwek wprowadzając pewne przepisy, między innymi obowiązek wyznaczania obszarów upraw oliwek i zaszczepienia dzikich drzew w okresie trzech lat. Z myślą o rolnikach zajmujących się szczepieniem i sadzeniem drzewek oliwnych w 1806 r. przyjęte zostały pierwsze ustawy przyznające im zniżki i premie.

Działania podjęte na rzecz upraw oliwek sprawiły, że w wystawie zorganizowanej w 1901 r. w Cagliari wzięło udział 12 producentów z Sardynii zajmujących się butelkowaniem. Na uprawę oliwek w regionie zwracano również szczególną uwagę w późniejszym okresie wprowadzając specjalne programy działań mające na celu promowanie rozwoju i ulepszenia.

W celu zapewnienia odtworzenia historii produktu organ kontroli prowadzi uaktualnianą listę drzew oliwnych, osób zajmujących się tłoczeniem i butelkowaniem.

4.5 Metoda produkcji:

Proces produkcji można streścić w następujący sposób. Chroniona nazwa pochodzenia „Sardegna” oznacza oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia extra otrzymywaną z następujących odmian oliwek występujących w gajach oliwnych, jednorodnych lub mieszanych, w ilości co najmniej 80 %: Bosana, Tonda di Cagliari, Nera (Tonda) di Villacidro, Semidana i ich inne nazwy; na pozostałe 20 % przypadają mniej znane odmiany występujące na tym obszarze. W przypadku gajów oliwnych nadających się do produkcji oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia DOP „Sardegna” dopuszczalna produkcja oliwek wynosi 120 q/ha. Maksymalny uzysk oleju wynosi 22 %. Zbiór oliwek powinien odbywać się w stadium pełnej dojrzałości, najpóźniej do 31 stycznia. Dozwołoną techniką zbioru jest „brucatura dalla pianta” (strącanie ręczne) lub za pomocą urządzeń mechanicznych. Zebrane oliwki powinny być przewożone i przechowywane w odpowiednich pojemnikach z otworami zapewniającymi zachowanie jakości oliwek, w warunkach właściwego przepływu świeżego powietrza, bez narażenia na działanie wody, wiatru, przymrozków i nieprzyjemnych zapachów. Oliwki powinny być przetworzone w ciągu dwóch dni po ich zebraniu.

Ekstrakcja oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia extra, objętej chronioną nazwą pochodzenia „Sardegna” powinna odbywać się w miejscu produkcji, w gniotownikach spełniających wymogi obowiązujących przepisów, na obszarze wymienionym w pkt 4.3 oraz jedynie w procesach mechanicznych i fizycznych umożliwiających zachowanie specyficznych cech owoców i zapewnienie produktowi najlepszych właściwości organoleptycznych. Zgniatanie odbywa się w maksymalnej temperaturze 30 °C, a maksymalny czas zgniatania wynosi 75 minut. Podmioty mające zamiar produkować oliwę objętą chronioną nazwą pochodzenia „Sardegna” muszą w pełni spełniać wymogi opisu złożonego do UE.

W celu zapewnienia możliwości odtworzenia historii i kontroli produktu, czynności związane z ekstrakcją i butelkowaniem oliwy z oliwek prowadzone są na obszarze określonym w pkt 4.3. Mając na względzie konieczność zabezpieczenia specyficznych cech i jakości oliwy oraz zapewnienie przeprowadzenia przez organ trzeci kontroli pod nadzorem zainteresowanych producentów czynności związane z butelkowaniem muszą odbywać się na określonym obszarze. Chroniona nazwa pochodzenia ma szczególne znaczenie dla producentów i zgodnie z celami oraz kierunkami podstawowego rozporządzenia daje im możliwość uzupełnienia dochodów. Ponadto butelkowanie tradycyjnie odbywa się na określonym obszarze geograficznym.

4.6 Związek:

Właściwości i jakość oliwy „Sardegna” są ściśle związane z glebą i klimatem typowym dla strefy śródziemnomorskiej, czego przykładem jest Sardynia, doskonale odpowiadającym wymaganiom oliwek w odniesieniu do temperatur. Gatunek jest właściwie obecny na obszarze całej wyspy i jest uprawiany na terenie 95 % gmin Sardynii. Warunki sprzyjające uprawom gatunku przyczyniły się do rozprzestrzenienia się i wyodrębnienia różnych odmian występujących na tym obszarze. Szczegółowe badania ujawniły występowanie 18 sardyńskich odmian oliwki stanowiących ważne dziedzictwo przyrody. W okresie jesiennym i wiosennym często występują tu opady, a latem długie suche i bezdeszczowe okresy. Średni poziom opadów na terenach upraw wynosi 550/600 mm rocznie, przy czym w strefie Cagliari poziom ten jest najniższy a w strefie Bosa najwyższy. Temperatury wzrastają wraz ze zmianą pór roku i osiągają najwyższy poziom latem w tym samym czasie, kiedy owoce osiągają właściwą wagę i zawartość oliwy. To przyczynia się do występowania suchego okresu, który w znacznym stopniu wpływa na cykl owocowania oliwki. Tereny te są w większości pagórkowate.

Od zawsze życie lokalnej ludności związane było z uprawą oliwek, a ten bliski związek odzwierciedla różnorodność działań podejmowanych w celu promowania rozwoju uprawy oliwek, które w istocie charakteryzowały i wywierały wpływ na rozwój społeczno-gospodarczy regionu. Oliwa produkowana w tym regionie osiągnęła wysoką jakość i była następnie wielokrotnie nagradzana w różnego rodzaju konkursach, w których uczestniczyli jej producenci. Uznanie to przyczyniło się do sławy i renomy nazwy tej oliwy, która z sukcesem sprzedaje się na europejskich rynkach od dziesiątek lat.

4.7 Organ kontrolny:

Kontrola dotycząca zgodności produktu przeprowadzana jest przez konsorcja:

Consorzio Interprovinciale per la frutticoltura (provincia di Cagliari, Nuoro e Oristano)

Adres: Via Carloforte, 51 — I-09100 Cagliari

Consorzio provinciale per la frutticoltura (provincia di Sassari)

Adres: Viale Adua, 2C — I-07100 Sassari

4.8 Etykietowanie:

Etykieta musi zawierać zapis Chroniona nazwa pochodzenia „Sardegna” wraz z widocznym i czytelnym logo DOP przedstawiającym oliwkę ze spływającą kroplą oliwy, która wraz z liśćmi oliwki tworzy stylizowaną głowę małego osiołka będącego symbolem produkcji oliwy z oliwek na Sardenii. Szczegóły dotyczące logo znajdują się w opisie produktu. Oliwa może być wprowadzana do obrotu w pojemnikach o pojemności do 5 litrów.

4.9 Wymogi krajowe: —
