

INNE AKTY

KOMISJI EUROPEJSKIEJ

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

(2010/C 77/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„SEGGIANO”

NR WE: IT-PDO-0005-0561-30.10.2006

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Seggiano”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa. 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia „Seggiano” otrzymuje się wyłącznie z gajów oliwnych składających się w co najmniej 85 % z drzew należących do kultywaru „Olivastra Seggianese”, który charakteryzuje się następującymi właściwościami fizykochemicznymi i organoleptycznymi:

maksymalna całkowita kwasowość wyrażona jako zawartość wagowa kwasu oleinowego: nie przekracza 0,50 %;

liczba nadtlenkowa, wartość maksymalna: 12;

K232: maks. 2,20;

K270: maks. 0,20;

całkowita zawartość polifenoli: ponad 200 ppm;

całkowita zawartość tokoferoli: co najmniej 100 ppm;

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

zawartość nienasyconych kwasów tłuszczowych: co najmniej 78 %;

barwa: od zielonej z żółtymi odcieniami po złocistą;

zapach: świeżo owocowy, czysty i wyraźny zapach oliwki z ziołowymi nutami karczocha i drugoplanowymi nutami białych owoców;

smak: czysty i wyraźny z ziołowymi aromatami, które uwydatniają nuty zapachowe; harmonijna równowaga pomiędzy goryczą i ostrością;

mediana charakteru owocowego: co najmniej 2.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Uprawa drzew oliwnych i czynności związane z rozdrabnianiem oliwek w celu otrzymania oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia „Seggiano” muszą odbywać się wyłącznie na terenie geograficznego obszaru produkcji.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia „Seggiano” pakuje się na terenie geograficznego obszaru produkcji, aby zapobiec pogorszeniu lub utracie specyficznych właściwości produktu w wyniku jego przewozu luzem.

Obecnie powszechnie wiadomo, że główną przyczyną pogorszenia jakości oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia jest tlen lub, ogólniej rzecz biorąc, dopływ powietrza. Z tego powodu określono bardziej szczegółowe środki związane z przechowywaniem oliwy, w szczególności zakaz przelewania i przewozu, które spowodowałyby w sposób nieunikniony dopływ powietrza do oliwy, a przez to jej utlenienie.

3.7. *Szczegółowe zasady etykietowania:*

Na etykiecie muszą obowiązkowo znajdować się następujące informacje: chroniona nazwa pochodzenia „Seggiano”, napis „DOP” lub „Denominazione di Origine Protetta” i logo przedstawiające stylizowaną oliwkę narysowaną w okrągłej obwódce zawartej w innym okręgu współśrodkowym, który jest przerwany i uzupełniony tekstem „Seggiano D.O.P.”.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia „Seggiano” obejmuje następujące gminy w prowincji Grosseto: Arcidosso, Castel del Piano, Cinigiano, Roccalbegna, Santa Fiora, Seggiano, Semproniano i część gminy Castell’Azzara. Granice obszaru gminy Castell’Azzara znajdującego się na geograficznym obszarze produkcji wyznacza dokładnie rzeka Fiora i drogi regionalne nr 4 i nr 34.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny produkcji oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia „Seggiano” rozciąga się w części południowo-zachodniej Monte Amiata (1 738 m n.p.m.), góry pochodzenia wulkanicznego w południowej Toskanii. Ta skrajna część wzniesienia jest specyficzna ze względu na obecność licznych twardych skał, które na pozostałych zboczach wulkanu nie występują lub pojawiają się w bardzo ograniczonym zakresie. Cecha ta wynika z obecności dwóch niższych wzniesień: Monte Labbro (1 193 m n.p.m.) i Monte Civitella (1 107 m n.p.m.). Geologia tego obszaru geograficznego charakteryzuje się nadbudową wulkanu Monte Amiata, który powstawał w późnym pliocenie i w czwartorzędzie, na obszarze zbudowanym z gruntów osadowych. Na cechy klimatyczne obszaru geograficznego wpływa zarówno bliskość Monte Amiata jak i Morza Tyrreńskiego. Średnia roczna temperatura waha się od 12,3 °C zarejestrowanych w stacji w Santa Fiora dla obszaru położonego wyżej do 13,4 °C zarejestrowanych w stacji w Manciano dla obszarów położonych niżej. Występuje tu klimat wilgotny, który charakteryzuje się rocznymi opadami deszczu przekraczającymi 1 000 mm i nieregularnymi na przestrzeni lat opadami śniegu zarówno pod względem intensywności jak i częstotliwości. Śnieg jednak topnieje szybko w związku z ekspozycją zbocza.

5.2. Specyfika produktu:

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia „Seggiano” jest delikatną oliwą, z której natychmiast wydobywa się świeżo owocowy i wyraźny zapach oliwki z ziołowymi nutami karczocha i z drugoplanowymi nutami białych owoców. Niektóre szczególne właściwości tej oliwy są typowe i niezmiennie, przy czym wyrażają raczej jej właściwości odżywcze niż właściwości organoleptyczne, w szczególności jej właściwości antyoksydacyjne (tak zwane składniki mniejszościowe oliwy stanowią około 2 % jej składu). Inne szczególne właściwości, takie jak zawartość polifenoli, która może dochodzić do 450 mg na litr, i przewaga (około 83–84 %) nienasyconych kwasów tłuszczowych w stosunku do nasyconych kwasów tłuszczowych uzupełniają informacje o składzie tej oliwy.

Oliwa produkowana na obszarze ChNP „Seggiano”, pochodząca z kultywaru „Olivastra Seggianese”, charakteryzuje się wyższą zawartością nienasyconych kwasów tłuszczowych (kwasy palmitolejowy, oleinowy, linolowy i eikosenowy) oraz kwasu stearynowego niż inne produkty pochodzące z pozostałej części prowincji.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

Właściwości chemiczne, fizyczne i organoleptyczne oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia „Seggiano” silnie wiążą się ze ścisłym związkiem między kultywarem i obszarem. Bezpośredni wpływ zimnego klimatu Monte Amiata i wielowiekowe istnienie gajów oliwnych na wyższych terenach górskich sprzyjały pojawieniu się i umocnieniu kultywaru „Olivastra Seggianese” na tym obszarze geograficznym.

Drzewa oliwne są jednym z elementów charakteryzujących ten obszar, a znaczne występowanie tej uprawy na wspomnianym zboczu wynika z łagodnego klimatu, korzystnego wpływu morza i większej ekspozycji na działanie promieni słonecznych, a także z działalności człowieka, który dosłownie kształtował grunty rolne tych dolin wyrównując różnicę poziomów tarasami i niwelując ubóstwo gleby okopywaniem motyką. Na przestrzeni wieków, na przedmiotowym obszarze geograficznym rozwinął się lokalny kultywar zwany „Olivastra Seggianese” charakteryzujący się znaczną odpornością na chłody. Cecha ta nie stanowi tylko zwykłej ciekawostki biologicznej, ale również specyfikę, która łączy ten rodzaj drzewa z obszarem geograficznym. Umocnienie się tego genotypu, który okazał się jedynym genotypem odpornym na zimowe i wiosenne silne mrozy i intensywne opady śniegu, jakie występowały w przeszłości, wynika z wielowiekowej ewolucji. Kultywar ten powstał na przedmiotowym obszarze geograficznym i odpowiada za prawie całość dziedzictwa związanego z oliwkami.

Dokumenty historyczne z 1550 r. podkreślają ponadto znaczenie drzew oliwnych dla gospodarki obszaru i nakazują nakładanie kar pieniężnych na osoby, które wrywają lub ścinają drzewo oliwne. W XVIII w., w związku z możliwością wprowadzenia do obrotu przedmiotowej oliwy z oliwek, w coraz szybszym tempie następowały nowe nasadzenia gajów oliwnych. Dokumenty i świadectwa z tej epoki opisują przemianę tego obszaru, która wówczas nastąpiła.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w Internecie:

- pod następującym adresem http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

- bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>) poprzez kliknięcie w zakładkę „Prodotti di Qualità” (produkty wysokiej jakości) po lewej stronie ekranu, a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” [specyfikacje produkcji podlegające ocenie UE (rozporządzenie (WE) nr 510/2006)].
