

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

(2004/C 229/02)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12 d) wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierdzonego, zgodnie z art. 12 tiret trzecie 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.

**ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92**

**„TUSCIA”**

**nr KE: IT/00210/8.10.2001**

**CNP ( X ) COG ( )**

Niniejsze zestawienie to podsumowanie, sporządzone dla celów informacji. W celu uzyskania kompletnych informacji, w szczególności przeznaczonych dla producentów danych produktów, objętych CNP lub COG, należy sięgnąć po integralną wersję opisu bądź to na poziomie krajowym, bądź zwrócić się z prośbą o nią do właściwych służb Komisji Europejskiej <sup>(1)</sup>.

1. *Właściwy Departament w Państwie Członkowskim*

Nazwa:: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Ministerstwo Polityki Rolnej i Leśnej)  
Adres: Via XX Settembre, 20 I-00187 Rzym  
Tel.: (+39) 06 481 99 68  
Fax: (+39) 06 420 13 126  
e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Wnioskodawca*

2.1. Nazwa: Consorzio per la tutela e la valorizzazione della produzione olivicola della provincia di Viterbo  
2.2. Adres: Via Matteotti, 73, I-01100 Viterbo  
2.3. Skład: Producenci/przetwórcy (x) inni ( )

3. *Typ produktu*

Klasa 1.5 – Tłuszcze – Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra.

4. *Opis dokumentu specyfikacji*

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

4.1. Nazwa: „Tuscia”

4.2. Opis: Oliwa z oliwek pierwszego tłoczenia ekstra posiadająca następujące cechy:

- kolor zielony szmaragdowy o złocistych odblaskach,
- zapach: owocowy, przypominający zdrowy, świeży owoc, zebrany w optymalnym stadium dojrzenia,
- smak: umiarkowanie owocowy o zrównoważonym gorzkim i pikantnym posmaku,
- całkowita maksymalna kwasowość, wyrażona w kwasie oleinowym, według wagi, nie większa niż 0,5 grama na 100 gram oliwy,
- liczba nadtlenczków: < 12 Meq O<sub>2</sub>/kg.

<sup>(1)</sup> Komisja Europejska – Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa – Departament ds. polityki jakości produktów rolnych – B-1049 Bruksela.

4.3. Obszar geograficzny: Obszar produkcji i przetwórstwa oliwy przeznaczonej do otrzymania oliwy z oliwek pierwszego tłoczenia ekstra Tuscia obejmuje terytorium następujących gmin w Prowincji Viterbo w Regionie Lacjum: Acquapendente, Bagnoregio, Barbarano Romano, Bassano in Teverina, Bassano Romano, Blera, Bolsena, Bomarzo, Calcata, Canepina, Capodimonte, Capranica, Caprarola, Carbognano, Castel S. Elia, Castiglione in Teverina, Celleno, Civita Castellana, Civitella d'Agliano, Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Gradoli, Graffignano, Grotte di Castro, Latera, Lubriano, Marta, Montalto di Castro (częściowo), Montefiascone, Monteromano, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Piansano, Procono, Ronciglione, S. Lorenzo Nuovo, Soriano nel Cimino, Sutri, Tarquinia, Tuscania (częściowo), Valentano, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vignanello, Villa S. Giovanni in Tuscia, Viterbo, Vitorchiano. W odniesieniu do gmin będących częściowo w strefie produkcji, szczegółowy opis obszaru zawarty jest w specyfikacjach.

4.4. Dowód pochodzenia: Oliwa z oliwek pojawiła się w regionie w VI w. p.n.e. w wyniku wymiany handlowej prowadzonej przez Etrusków z Fenicjanami i Grekami z Wielkiej Grecji. Pestki oliwek zostały odkryte w siedliskach archeologicznych w południowej Etrurii, w prowincji Viterbo.

Obszar Tusci, który odpowiada obecnemu obszarowi prowincji Viterbo, był pierwotnie częścią Etrurii, nazywanej po łacinie Hetruria lub Aetruria przez jej mieszkańców, znanych jako Etruskowie lub Etrurrowie. Począwszy od II wieku n.e., Rzymianie zaczęli stosować nazwę Tusci lub Tuscia, aby określić ten obszar. Z czasem Tuscia stała się oficjalną nazwą Etrurii i została ustanowiona w ramach reformy administracyjnej starożytnych Włoch przeprowadzonej przez cesarza Dioklecjana (284–305). Podstawowa działalność mieszkańców Tuscii obejmowała uprawę oliwek i produkcję oliwy z oliwek, co jasno wynika z malowideł odkrytych w etruskich grobach. Z biegiem czasu Rzymianie zaczęli wykazywać znaczne zainteresowanie tą uprawą; produkowali oliwki w Villae znajdujących się na całym obszarze Tuscii, przetwarzając je następnie w pobliskich olejarniach; typowy przykład można znaleźć w Civita di Bagnoregio. W niektórych ośrodkach lokalnych (np. Fabrica di Roma i Civita Castellana) przez wiele wieków produkowano pojemniki ceramiczne służące do magazynowania i transportu oliwek.

4.5. Metoda otrzymywania: Oliwę z oliwek pierwszego tłoczenia ekstra Tuscia otrzymuje się z gatunków Frantoio, Caninese i Leccino, obecnych w co najmniej 90 %, oddzielnie lub łącznie, w pojedynczym gaju oliwnym. Dopuszcza się obecność innych gatunków w gaju oliwnym, jednak w części wynoszącej łącznie nie więcej niż 10 %.

Na wymienionym obszarze oliwki stanowią jedną z najbardziej powszechnych upraw, w ramach plantacji wyspecjalizowanych o gęstości od 150 do 300 roślin na hektar, plantacji intensywnych z ponad 300 roślinami na hektar oraz plantacji mieszanych o mniej niż 100 roślinach na hektar.

W gajach oliwnych wyspecjalizowanych, najczęściej stosowany jest kształt rozłożystego krzewu, kształt litery Y, kształt stożkowy i kształt odwróconego stożka, natomiast w gajach oliwnych mieszanych – kształt wielostozkowy rozłożysty i kształt dowolny. Rośliny są zazwyczaj przycinane raz w roku, natomiast przycięcie regeneracyjne odbywa się rzadziej.

Ochrona fitosanitarna jest zapewniana zgodnie z instrukcjami służb walki ukierunkowanej i zintegrowanej działających na wymienionym obszarze. Zakazane jest stosowanie środków chwastobójczych lub środków wypalających.

Oliwki zbiera się bezpośrednio z drzew w czasie trwania fazy fenologicznej przyciemnienia powierzchni skórki i zbiory w żadnym razie nie mogą trwać dłużej niż do 20 grudnia w przypadku wczesnych odmian (Leccino, Frantoio, Marino, Pendolino) i do 15 stycznia w przypadku późnych odmian (Caninese, Moraiolo).

Stosowanie produktów powodujących przedwczesne opadanie i stosowanie wycinania jest zakazane. Maksymalna produkcja oliwek na hektar nie może przekroczyć 9000 kg w gajach oliwnych wyspecjalizowanych lub 90 kg na drzewo w plantacjach mieszanych lub kombinowanych. Oliwki przewozi się do olejarni w ciągu jednego dnia od ich zebrania i przetwarza nie później niż następnego dnia po ich dostarczeniu. Transport oliwek odbywa się w odpowiednich pojemnikach.

Stosowane techniki ekstrakcji przewidują:

- przemycie wodą pitną o temperaturze pokojowej, sortowanie, usunięcie liści,
- rozgniatanie odpowiednimi żarnami,
- tłoczenie w temperaturze nieprzekraczającej 30 °C w czasie nieprzekraczającym 60 minut,
- fizyczną ekstrakcję przy zastosowaniu urządzeń ciśnieniowych, stałe wirowanie, perkolacja, po której następuje wytlączenie lub perkolacja, po której następuje wirowanie,

- wirowanie moszczu oliwnego: oliwa i poddany ekstrakcji moszcz oliwny powinny być natychmiast oddzielone od pozostałości wody pochodzenia roślinnego przy użyciu stałych separatorów ze stali nierdzewnej. W chwili opuszczenia urządzenia do ekstrakcji, oliwa powinna być w temperaturze nie wyższej niż 28 °C. Maksymalna wydajność oliwy nie przekracza 20 %,
- wirowanie masy ze zmiażdżonych oliwek drugi raz bez przerwy (czyli zastosowanie metody przetwarzania zwanej „ripasso”) jest zakazane.

Dojrzewanie, przetwarzanie i rozlewanie do butelek odbywają się w wymienionym obszarze. Powody, dla których rozlewanie do butelek odbywa się w tym samym regionie, są związane z potrzebą ochrony specyficznych cech i jakości oliwy Tuscia dzięki zapewnieniu producentom, których to dotyczy, możliwości monitorowania kontroli wykonywanych przez zewnętrzny organ kontrolny. Chroniona nazwa pochodzenia ma ogromne znaczenie dla producentów i oferuje im możliwość zwiększenia dochodów, zgodnie z celami i podejściem zawartymi w rozporządzeniu. Ponadto, zgodnie z tradycją, oliwa z oliwek była rozlewana do butelek właśnie w tym obszarze. Aby zapewnić możliwość ustalenia pochodzenia produktu, producenci mający zamiar wprowadzić do obrotu oliwę z oliwek pierwszego tłoczenia ekstra pod chronioną nazwą muszą zarejestrować posiadane gaje oliwne, zakłady przetwórcze oraz zakłady rozlewania do butelek w rejestrach prowadzonych przez organ kontrolny.

- 4.6. Związek: Terytorium Tuscia posiada szczególne cechy geomorfologiczne i elementy krajobrazu. Pasma górskie Volsini, Cimini i Sabatini otaczają rozległe jeziora pochodzenia wulkanicznego Bolsena, Vico i Bracciano oraz mniejsze jeziora Mezzano, Monterosi i Martignano. Różnorodności orograficznej towarzyszą tereny pochodzenia wulkanicznego, o podobnych cechach. Są to cechy charakterystyczne, które oferują korzystne warunki klimatyczne dla rozwoju fauny i bogatej flory. Doskonałe warunki glebowe i obecność szczególnie korzystnych mikroklimatów, wynikających z charakterystyki geomorfologicznej (teren górzysty i obecność jezior) sprawiają, iż obszar ten jest wyjątkowo odpowiedni dla uprawy oliwek, w związku z czym oliwa z oliwek pierwszego tłoczenia ekstra Tuscia posiada szczególnie i wyjątkowy charakter.

Oliwa z oliwek jest bardzo istotnym składnikiem lokalnej sztuki kulinarnej, która w wysokim stopniu jest uzależniona od lokalnej produkcji.

Klimat jest umiarkowany, z rocznym poziomem opadów wynoszącym około 900 mm, występujących w większości w okresie od wiosny do jesieni, z wyjątkiem okolicy Colli Cimini, która charakteryzuje się większą amplitudą temperatur i większymi opadami.

- 4.7. Struktura kontroli

Nazwa:: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Viterbo

Adres:: Via F.lli Rosselli, 4, I-01100 Viterbo.

- 4.8. Oznakowanie: Oliwa z oliwek pierwszego tłoczenia ekstra jest wprowadzana do obrotu w pojemnikach szklanych lub stalowych, o pojemności nieprzekraczającej 5 litrów.

Oprócz informacji przewidzianych w przepisach dotyczących etykietowania, na etykiecie musi zostać zamieszczona nieusuwalnym i wyraźnym pismem nazwa „Tuscia”, chroniona nazwa pochodzenia.

Etykieta musi również zawierać znak graficzny z szczególnym jednoznacznym logo, stosowanym w ścisłym powiązaniu z nazwą. Znak graficzny został specjalnie stworzony na podstawie ilustracji antefiksu etruskiego, z terakoty, odkrytego na wykopaliskach w Acquarossa (Viterbo).

Antefiks jest koloru ciemnej ochry z kontrastującym ciemnoczerwonym napisem „Tuscia”. Logo stanowi integralną część specyfikacji, w których zostało szczegółowo opisane i pokazane w kolorze.

- 4.9. Wymogi krajowe:
-