

**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 59/07)

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 STANDARDOWE

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92

„OLIVA ASCOLANA DEL PICENO”

NR WE: IT/00331/4.12.2003

CNP (X) COG ()

Niniejsze zestawienie jest podsumowaniem sporządzonym dla celów informacyjnych. W celu uzyskania kompletnych informacji, w szczególności przeznaczonych dla producentów produktów posiadających chronioną nazwę pochodzenia (CNP), należy zapoznać się z pełną wersją specyfikacji na poziomie krajowym lub zwrócić się do odpowiednich służb Komisji Europejskiej (!).

1. *Właściwe służby w Państwie Członkowskim:*

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Adres: Via XX Settembre n. 20, I-00187 ROMA

Tel.: 06 481 99 68

Fax: 06 42 01 31 26

e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Wnioskodawca:*

2.1 Nazwa: Associazione di Produttori di Oliva Ascolana tenera

2.2 Adres: Via delle Zeppelle, 113, I-63100 Ascoli Piceno

2.3 Skład: Producenci/przetwórcy (x) inni ()

3. *Typ produktu:*

Klasa 1.6 — Owoce, warzywa, zboża w stanie naturalnym lub przetworzone

4. *Opis dokumentu specyfikacji:*

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

4.1 Nazwa: „Oliva Ascolana del Piceno”

(!) Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa – Jednostka ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

- 4.2 Opis: Chroniona nazwa pochodzenia (CNP) „Oliva Ascolana del Piceno” oznacza oliwki w słonej zalewie lub nadziewane, otrzymywane z odmiany oliwek *Ascolana tenera*.

W chwili dopuszczenia do konsumpcji, produkt powinien posiadać następujące właściwości, które powinny być zachowane aż do końca wskazanego okresu przydatności do spożycia:

- a) Oliwka w słonej zalewie:

Kolor jednolity od zielonego do żółtego słomkowego, charakterystyczny zapach fermentacji, smak lekko kwaśny z delikatnym gorzkawym posmakiem, pachnąca i chrupiąca w ustach, miąższ pełny, delikatny i zwarty.

- b) Oliwka nadziewana:

Właściwości organoleptyczne

Wygląd: kształt lekko wydłużony (eliptyczny), nieregularny; widoczne obszary zielone; po przełamaniu nadzienie przylega do oliwki i ma zwartą konsystencję.

Właściwości zapachowe: właściwości zapachowe o średniej intensywności, z zachowaniem nuty owocowej zielonej oliwki i przypraw.

Właściwości smakowe: produkt jest chrupiący dzięki użyciu odmiany oliwek *Ascolana tenera*, delikatny smak z gorzkim posmakiem, intensywnym do średnio-intensywnego.

Właściwości mikrobiologiczne:

Zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi higieny żywienia.

Właściwości fizyczne:

1 kg nadziewanych oliwek powinien zawierać minimum 65 sztuk do maksimum 95 sztuk.

- 4.3 Obszar geograficzny: Obszar produkcji produktu o chronionej nazwie pochodzenia (CNP) obejmuje kilka gmin prowincji Ascoli Piceno oraz kilka gmin prowincji Teramo wskazanych w specyfikacji produkcji, w regionach Marche i Abruzzo. Obszar produkcji jest zaznaczony na specjalnej mapie.

- 4.4 Dowód pochodzenia: Początki uprawy oliwek w okolicach Piceno sięgają okresu wprowadzenia jej na Półwyspie Apenińskim przez Fenicjan i Greków. Selekcja odmiany stołowej, znanej dzisiaj jako *Ascolana tenera*, trwała całe wieki i była wynikiem działania człowieka. Odmiana była znana od dawna i już w czasach starożytnych Rzymian była tak ceniona, że określano ją jako „Picenae”, a następnie „Ascolana”. Marcjalis w jednym ze swoich satyrycznych epigramów krytykuje pewnego Mancino za prostactwo jego bankietów i, wśród innych przysmaków, których nie podano na jego stołach, podkreśla również brak oliwek *picenae*. W innym epigramie Marcjalisa zawarty jest quasi-opis oliwek *picenae* jako pobudzających apetyt. Na obszarze Piceno w starożytności prawdopodobnie bardzo liczne były bogate plantacje oliwek, o czym pisze jeden z pomniejszych autorów łacińskich w swoim poemacie epickim „Punica”. W tamtej epoce wystarczyło powiedzieć „*olivae picenae*”, aby zidentyfikować oliwki, które sprowadzano do Rzymu z tej prowincji. Pliniusz uznawał je za najlepsze ze wszystkich włoskich oliwek. Trudno podejrzewać, aby oliwki zwane Picenae mogły zostać pomyłone z innymi odmianami oliwek stołowych, ponieważ w swoich dokładnych opisach w „Traktacie o Rolnictwie”, wśród dziesięciu odmian oliwek stołowych, Columella wymienia również oliwkę *Picena*. Później, dzięki mnichom benedyktynom oliwetanom zracjonalizowano prace rolne przy uprawie oliwek. Mnisi jako pierwsi do przetworzenia oliwek zastosowali „ług”, czyli roztwór alkaliczny otrzymywany dzięki rozpuszczeniu jednej części wapna z 4-5 częściami popiołu drzewnego w wodzie. Niepublikowane dokumenty pochodzące z archiwum benedyktynów zawierają informacje sprzed roku 1500 o uprawie, zbiorze oraz przetwórstwie oliwek stołowych w okolicach Ascolano. Metody przygotowania oliwek przewidywały, zgodnie z dokumentami z epoki, przetwórstwo i konserwowanie na bazie wapna i potażu, a następnie soli. Niektórzy autorzy opisują zbiory oliwek *Ascolana*, ich przetwórstwo oraz przygotowanie; oliwki te, nazywane po wyjęciu z nich pestek Żydami, ponieważ były bez duszy, można uznać za rzeczywistych przodków oliwek nadziewanych.

Chroniona nazwa pochodzenia „Oliva Ascolana del Piceno” oznacza zatem złożony produkt, owoc działania człowieka, który, przekazywany przez tysiąclecia, obrósł własną tradycją. Ochrona tej typowej produkcji, przy zachowaniu znaczących interesów ekonomicznych, jak również tożsamości kulturowej silnie osadzonej na tym obszarze, przewiduje wprowadzenie systemu identyfikowalności, który zagwarantuje pewność pochodzenia produktu. Umożliwi to kontrolowanie poszczególnych etapów procesu produkcji poprzez wpisanie do odpowiednich rejestrów producentów oliwek, wraz z określeniem działek katastralnych, na których prowadzona będzie uprawa, przetwórców, ze wskazaniem konkretnych zakładów przetwórstwa i konfekcjonowania oliwek, hodowców mięsnych odmian bydła, nierogacizny i drobiu, przetwórców oliwek nadziewanych, ze wskazaniem konkretnych zakładów przetwórstwa oliwek. Ta sama organizacja, posiadająca upoważnienie Ministerstwa Polityki Rolnej i Leśnej, sprawdzi, czy produkt objęty ochroną CNP odpowiada wymogom określonym w specyfikacji.

4.5 Metoda otrzymywania: Metoda otrzymywania powinna być w pełni zgodna z wymogami specyfikacji produkcji złożonej w służbach Unii Europejskiej. Uprawa, przetworzenie oraz konfekcjonowanie powinny odbywać się w miejscach produkcji określonych w pkt 4.3, tak, aby zapewnić możliwość identyfikowalności oraz kontroli produktu.

4.6 Związek: Piceno to starożytny region rozciągający się od prowincji Ancona do Atri w Abruzzo. W ramach obecnego podziału administracyjnego, obszar ten znajduje się w dwóch regionach Marche oraz Abruzzo, a dokładnie w części gmin prowincji Ascoli Piceno oraz Teramo. Historyczne centrum, skąd wywodzi się tradycja i kultura uprawy to miasto Ascoli Piceno i jego okolice. Na zachód od obszaru produkcji leży łańcuch górski Apeninów zwany Monti Sibillini, prowadzący na wschód, aż do wybrzeża adriatyckiego. Obszar charakteryzuje się szczególnie pagórkowatym ukształtowaniem. Klimat uwarunkowany jest morfologią tego obszaru oraz długością linii brzegowej, wzdłuż której wieją ciepłe i wilgotne wiatry — zwane sirocco. Opady zwiększają się stopniowo od wybrzeża w stronę terenów pagórkowatych w głębi łądu, zgodnie z nieregularną krzywą opadową charakteryzującą się nasileniem opadów w okresie jesiennym, późnozimowym i wczesnowiosennym. Morze ma duży wpływ na klimat całego obszaru uprawy stołowych oliwek *Ascolana*. Odmiana ta preferuje średnioroczną wielkość opadów niespadającą poniżej 900 mm oraz warunki glebowe charakteryzujące się obecnością wapnia. Dzięki połączeniu takich czynników na tym zawężonym i ograniczonym obszarze produkt uzyskuje swoje słynne właściwości takie jak delikatność miąższu oraz charakterystyczny zapach i aromat, które sprawiają, że oliwki te są jedyne w swoim rodzaju. Pierwotne centrum propagowania uprawy to terytorium gminy Ascoli Piceno oraz pobliskich okolic, gdzie uprawa odmiany *Ascolana* stanowi do dziś fakt nie tylko ekonomiczny, ale i kulturowy. Odmiana ta to żywotna roślina o bardzo gęstym ulistnieniu, z owocem pestkowym o elipsoidalnym kształcie. Średnia waga owocu to ok. 8 gramów, a średnia waga pestki — poniżej 1 grama, co stanowi ok. 1/9 wagi całego owocu. Jakość oliwki *Ascolana* została uznana i doceniona przez różne osobistości historyczne, od papieża Sykstusa V, który wprowadził je na stoły watykańskie do Rossiniego, Garibaldiiego i Pucciniego. W niektórych badaniach bibliograficznych narodziny tradycji nadziewania i obsmażania oliwek stołowych zgodnie z przepisami i metodami używanymi do dzisiaj datuje się na ubiegły wiek. Według tradycji ludowej, początki nadziewanej i smażonej oliwki wiążą się z koniecznością wykorzystania mięs pozostałych po bankietach i obiadach urządzanych w bogatych domach. Uznaje się, że oryginalny przepis na farsz pochodzi z czasów powstawania Królestwa Włoch (lata 1859/61). *Oliva Ascolana del Piceno* to produkt, który cechuje się wysoką jakością oraz reputacją będącą wynikiem tysiącletniej historii i udokumentowanej tradycji.

4.7 Struktura kontroli:

Nazwa: ASSAM — Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche

Adres: Via Alpi, 21, I-60100 ANCONA

4.8 Oznakowanie: Produkt o nazwie „Oliva Ascolana del Piceno”, w słonej zalewie lub nadziewany, jest konfekcjonowany w odpowiednie pojemniki lub inne opakowania zgodne z obowiązującymi przepisami higieny żywienia. Dodawanie jakichkolwiek kwalifikatorów nieprzewidzianych jednoznacznie w specyfikacji produkcji jest zabronione. Nazwa na etykiecie musi być wykonana jasną, nieścieralną czcionką o wymiarach przynajmniej dwukrotnie większych niż nazwa firmy, jej forma prawna i inne. Etykieta musi ponadto zawierać napis „w słonej zalewie”, „w naturalnej słonej zalewie” lub „nadziewane” stosownie do typologii produktu, do którego się odnosi oraz symbol graficzny odsyłający do wzoru nierozzerwalnie związanego z chronioną nazwą pochodzenia (CNP).

Symbol graficzny ma postać sześcianu w perspektywie płaskiej, widzianego od dołu. Przedstawia 3 ścianki o różnych wymiarach. Na ścianie przedniej, kwadratowej sześcianu wykonano 2 stylizowane listki oliwne zbudowane zewnętrznie z okręgu wpisanego w kwadrat, a wewnętrznie ograniczone owalem, przedstawiającym oliwkę przeciętą poziomo przez trzy faliste linie, dzielące ją na cztery części; oś środkowa oliwki (owalnej) i struktura liści są nachylone względem podstawy o 30° w prawo; oliwka i listki są połączone gałązką uciętą w lewym dolnym rogu kwadratu. Na ścianie poniżej, średniej wielkości, przedstawiono odwzorowanie graficzne zamku z perspektywą wrytą na wątku trawertynowym, o nachyleniu osi względem ścianki przedniej wynoszącym 30° . Na trzeciej, najmniejszej ścianie, bocznej lewej, o nachyleniu osi względem ścianki przedniej wynoszącym 60° , przedstawiono tylko wątek trawertynowy. Kolor: logo jest czarno-białe, ale może być odtworzone w dowolnym kolorze lub kombinacji kolorów.

4.9 Wymogi krajowe: —
