

**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 197/09)

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**

**„COLLINE PONTINE”**

**NR WE: IT-PDO-0005-0499-28.09.2005**

**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 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646655104  
Faks +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Latina  
Adres: Via Don Minzoni  
04100 Latina LT  
ITALIA  
Tel. +39 0773668957  
Faks +39 0773668957  
E-mail: aspollatina@libero.it  
Skład: Producenci/Przetwórcy ( X ) inni ( )

**3. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.5. – Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje, itp.) – oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia

**4. Specyfikacja produktu:**

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

**4.1. Nazwa produktu:**

„Colline Pontine”

**4.2. Opis produktu:**

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia o następujących właściwościach fizycznych i chemicznych:

---

OCENA CHEMICZNO-FIZYCZNA

---

Kwasowość całkowita wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego: maksymalnie 0,6 g na 100 g oliwy

---

Liczba nadtlenkowa: maksymalnie 12

---

Zawartość polifenoli: ponad 100 mg/kg

---

Zawartość kwasu olejowego: minimalnie 72 %

---

CECHY ORGANOLEPTYCZNE: barwa od intensywnie zielonej po żółtą ze złotymi odcieniami.

Barwa zależy od okresu zbioru oliwek odmiany *Itrana*, który dzięki stopniowemu dojrzewaniu może rozpocząć się w listopadzie i trwać aż do 31 stycznia następnego roku. Ta specyficzna dla tej odmiany cecha umożliwia producentom i przetwórcom oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia „Colline Pontine” zaplanowanie zbioru oliwek z uwzględnieniem różnych czynników sezonowych (warunki pogodowe, wielkość produkcji w gajach oliwnych).

Zapach oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia „Colline Pontine” charakteryzuje się owocowym aromatem zielonej oliwki, który może być od średnio intensywnego po mocny, posmakiem migdałów i charakterystyczną wyraźną nutą ziołową; charakterystyczna jest woń pomidora (zielonego). Goryczka i ostry posmak są lekko po średnio intensywnie.

OKREŚLENIA ORGANOLEPTYCZNE	MEDIANA
Wady	0
Aromat owocowy	4–7
Goryczka	3–5
Ostry posmak	3–5
Pomidor	3–6

Oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia „Colline Pontine” CHNP otrzymuje się z następujących odmian oliwek:

- „Itrana” od 50 % do 100 %,
- „Frantoio” i „Leccino” w ilości nie większej niż 50 %,
- inne odmiany w ilości nie większej niż 10 %.

#### 4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji produktu objętego ochroną nazwą pochodzenia „Colline Pontine” obejmuje obszar administracyjny gmin położonych w prowincji Latina w regionie Lacjum i są to gminy:

Aprilia, Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cisterna di Latina, Cori, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Roccaforte, Rocca Massima, Rocca-secca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Spigno Saturnia, Terracina.

#### 4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany i obejmuje dokumentowanie produktów wchodzących i wychodzących dla każdego etapu. W ten sposób, a także przez wpisanie działek gruntowych, na których odbywa się produkcja, plantatorów, tłoczni i rozlewni oliwy do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny, a także dzięki zgłaszaniu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości, zagwarantowana jest identyfikowalność produktu. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do odpowiednich rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny zgodnie z zasadami zawartymi w specyfikacji produkcji i odpowiednim planie kontroli.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Specyfikacja produkcji przewiduje między innymi, że w ramach przygotowania terenu przeprowadza się mechaniczną obróbkę powierzchni, co jest korzystne również dla celów kontrolowania chwastów. Dopuszcza się obsiewanie trawą. Dopuszcza się odchwaszczanie chemiczne. Ochrona fitosanitarna powinna być przeprowadzana w sposób tak ukierunkowany, by ograniczyć do minimum lub całkowicie usuwać pozostałości środków przeciwpasożytniczych na owocach oliwek. Produkcja nie może przekraczać 100 kg z drzewka oliwnego. Zbiór oliwek należy przeprowadzać ręcznie lub mechanicznie pod warunkiem, że podczas tej czynności nie dochodzi do opadania owoców na ziemię. W każdym przypadku należy stosować siatki, zabrania się natomiast zbioru oliwek, które opadły na ziemię w sposób naturalny. Zbiór zaczyna się w momencie, gdy rozpoczyna się dojrzewanie i kończy przed 31 stycznia. Zabrania się stosowania środków chemicznych, które powodują lub ułatwiają opadanie owoców. Dla celów transportowania oliwek należy używać pojemników perforowanych, które można myć. Dopuszcza się stosowanie pojemników ze stali nierdzewnej lub z innych materiałów, które można myć, i dopuszczonych do celów spożywczych pod warunkiem, że oliwki w nich umieszczane poddawane są dalszej obróbce jeszcze tego samego dnia. W każdym przypadku zebrane oliwki należy poddać tłoczeniu w ciągu 48 godzin od zbioru. Zdecydowanie zabrania się stosowania chemicznych lub biologicznych środków wspomagających, mechanicznych środków wspomagających (talk), co oznacza, że tłoczenie może odbywać się wyłącznie w takim procesie mechanicznym i fizycznym, który jest odpowiedni do wytworzenia oliwy o cechach jak najbardziej zbliżonych do

charakterystycznych właściwości tej oliwy. Oliwki należy pozbawić liści i umyć, aby usunąć z nich ewentualne pozostałości środków przeciwpasożytniczych lub obcych substancji. Tłoczenie oliwy może odbywać się wyłącznie w takim procesie mechanicznym i fizycznym, który jest odpowiedni do wytworzenia oliwy o takich samych specyficznych cechach, jakimi charakteryzują się owoce. Ugniatanie należy przeprowadzać, gdy masa z oliwek ma temperaturę nie wyższą niż 33 °C i nie dłużej niż przez 50 minut. Zabrania się stosowania metody przetwórczej określanej nazwą *ripasso* (drugie tłoczenie). Zabrania się ponadto stosowania produktów o działaniu chemicznym lub biologicznym oraz stosowania talku w procesie tłoczenia. Wydajność oliwy z owoców nie może przekraczać 27 % wagi oliwek. Dopuszcza się uzyskiwanie oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia „Colline Pontine” metodą organiczną. Pojemniki, do których rozlewana jest oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia „Colline Pontine” w celu wprowadzenia do obrotu, powinny być wykonane z ciemnego szkła, ceramiki lub z nierdzewnej folii aluminiowej wykonanej z materiałów zgodnych z przepisami prawa; pojemniki powinny być opatrzone niżej opisaną etykietą i mieć pojemność nie większą niż 5 litrów. Dopuszcza się rozlewanie do saszetek zawierających pojedynczą porcję, wykonanych z folii aluminiowej i odpowiednich materiałów syntetycznych dopuszczonych przepisami prawa, o pojemności 10 ml, na których umieszczone są informacje przewidziane w obowiązujących przepisach prawa oraz numer kolejny nadawany przez organ kontrolny. Uprawa oliwek, a także tłoczenie i rozlewanie oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia „Colline Pontine” musi odbywać się na terenie obszaru produkcji określonego w pkt 4.3, aby ograniczyć ryzyko pogorszenia lub utraty jakości organoleptycznej na etapie tłoczenia, magazynowania i certyfikowania oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia „Colline Pontine”. Ryzyko pogorszenia jakości produktu powodowanego ewentualnym wystawieniem na działanie światła, ciepła, tlenu atmosferycznego wzrasta, gdy produkt transportowany jest poza obszar produkcji.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia „Colline Pontine” CHNP posiada specyficzne i charakterystyczne cechy, które wynikają z cech obszaru produkcji, a przede wszystkim z cech odmiany „Itrana”, która nigdzie indziej nie jest tak bardzo rozpowszechniona, a która uprawiana na obszarze określonym w pkt. 4.3 nabiera specyficznych cech jakościowych, dzięki którym oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia „Colline Pontine” posiada „wyróżniające się” i „szczególne” właściwości organoleptyczne.

Oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia „Colline Pontine” można scharakteryzować przymiotnikiem „harmonijna” dzięki wyjątkowemu połączeniu sprzyjających czynników oraz jednorodnym cechom, dlatego też oliwa cieszy się uznaniem szerokiego kręgu konsumentów.

Na obszarze produkcji, o którym mowa w pkt 4.3, gleby utworzone są w przeważającej części z warstw wapienowych, na ogół spójnych, należących pod względem geologicznym do okresu kredy górnej. Gleby te, które często mają niewielką warstwę uprawną, są bardzo przepuszczalne i suche przez większą część roku. Klimat typu śródziemnomorskiego charakteryzuje się umiarkowanymi temperaturami w okresie zimy, rzadko spadającymi poniżej zera stopni. Uprawa drzew oliwnych przeważa na obszarze pagórkowatym prowincji Pontina w niemal nieprzerwanym pasie, który od obszaru Rocca Massima i Cori rozciąga się w kierunku południowo-wschodnim po gminy Minturno i Castelforte do granicy z prowincją Neapol.

Odmiana drzewa oliwnego *Itrana*, zwana również *Oliva di Gaeta*, *Trana*, *Oliva Grossa*, *Cicerone*, zdecydowanie dominuje na obszarze produkcji oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia „Colline Pontine” i drzewa samej tej odmiany stanowią 70 % uprawianych roślin. Między odmianą *Itrana* a obszarem określonym w pkt 4.3 istnieje szczególnie i wyjątkowy związek, a jej druga nazwa – *Oliva di Gaeta* – wskazuje na bardzo długą historię uprawy tej odmiany, która później rozszerzyła się z rejonów Gaeta, Itri i Formia po Państwo Kościelne, a więc na cały pagórkowaty i górzysty obszar prowincji Pontina. Stałe rozprzestrzenianie się odmiany *Itrana* na tym obszarze jest więc wynikiem wielowiekowej uprawy drzew oliwnych; ze względu na wielowiekowe i cenione spożywanie pewnej części produktu (oliwki Gaeta) jako oliwek stołowych, *Itrana* również zaliczana jest do kategorii oliwek stołowych; z punktu widzenia agronomicznego, przede wszystkim dzięki stopniowemu dojrzewaniu, zbiór oliwek jest bardzo późny.

Gleby, położenie większości gajów oliwnych, klimat i skład odmian przyczyniają się do głównych cech oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia „Colline Pontine”, jakimi są równowaga i harmonia. Gdy odmiana *Itrana* jest uprawiana na innych obszarach produkcji we Włoszech, otrzymane z niej produkty mają inny skład kwasowy i inną zawartość polifenoli, a także inne wartości goryczki i ostrego posmaku, co potwierdzają badania przeprowadzone niedawno przez region Lacjum, *Arsial Lazio*, *I.S.O.L. – Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura* sekcja w Spoleto oraz rzymski Uniwersytet „La Sapienza” w ramach regionalnego programu poprawy jakości olejów, finansowanego przez Unię Europejską na mocy rozporządzenia (WE) nr 2407/2001.

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia „Colline Pontine” charakteryzuje się aromatem owocowo-ziółowym mniej lub bardziej intensywnym oraz odpowiednią i wyważoną nutą goryczki i smaku ostrego, a także wyjątkowym posmakiem „zielonego pomidora”, który nie występuje w przypadku upraw na innych terenach, zarówno przyległych, jak i oddalonych.

O powyższych cechach świadczą liczące się potwierdzenia uznania jakości zarówno krajowe, jak i międzynarodowe, sięgające 1872 r., a także liczne dokumenty historyczne oraz warunki glebowo-klimatyczne i specyfika odmiany, które nadają produktowi wyjątkową równowagę cech organoleptycznych. W prowincji Pontina, a przede wszystkim w gajach oliwnych podgórskiego pasa pagórkowatego, na którym położony jest obszar produkcji, uprawa drzew oliwnych jest zakorzeniona w społeczeństwie, ponieważ przez wieki warunkowała rozwój tego obszaru, a w konsekwencji życie mieszkańców, kolejno zamieszkujących te tereny, wpływając również na gospodarkę obszaru opartą niemal wyłącznie na sektorze uprawy drzew oliwnych. Klimat jest łagodny i sprzyjający rozwojowi drzew oliwnych, określony obszar produkcji jest górzysty lub podgórski i obejmuje gleby o strukturze od skalistej po kamienistą lub luźną, powstałe w systemie orograficznym gór Lepini, Ausoni i Aurunci. Układ geologiczny terenów i ich ekspozycja jest południowa i południowo-wschodnia w kierunku morza. Układ orograficzny stanowi terasę nachyloną w kierunku morza o długości niemal 100 km i dlatego jest jednym z najbardziej rozległych obszarów jednorodnych pod względem warunków geograficznych we Włoszech. Gaje oliwne od wieków charakteryzują się przewagą odmiany „Itrana”, rozpowszechnionej w regionie Lacjum, ale tylko w prowincji Latina stanowiącej tak duży procent drzew (w gajach oliwnych w gminach Sonnino i Itri odmiana ta stanowi 90 % wszystkich drzew). Drzewa rozwijają się dobrze, mimo że teren jest mało sprzyjający ze względu na duże nachylenie.

Państwo Kościelne zajmowało się w dużej mierze kwestią osuszania bagien, ale również na mocy edyktu, który do dzisiaj zachowany jest w archiwach prowincji Latina, przyznawało nagrodę w wysokości 10 skudów za każde 100 zasadzonych drzew oliwnych, dzięki czemu w 1786 r. było obsadzonych 48 901 ha gajów oliwnych. Również spis katastralny z XVIII wieku potwierdza znaczne rozpowszechnienie uprawy drzew oliwnych. Państwo włoskie zawsze podkreślało wartość lokalnego sektora uprawy drzew oliwnych, chroniąc go przed zmiennością sytuacji na rynku i patronowało prezentowaniu produktu na różnych wystawach. W okresie ostatecznego osuszenia terenu wartość oliwy produkowanej na omawianym obszarze w dalszym ciągu była podkreślana przez prezentację na różnych imprezach, wystawach międzynarodowych, a w okresie autarkii mimo braku wymiany międzynarodowej prowadzona była polityka inwestowania również w sektor uprawy drzew oliwnych zgodnie z najnowszymi technikami rozpowszechnianymi przez ówczesne objazdowe katedry rolnictwa.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Wyznaczonym organem kontrolnym jest jednostka prywatna.

Nazwa: 3A-PTA  
Adres: Fraz. Pantalla  
06050 Todi PG  
ITALIA  
Tel. +39 07589572224  
Faks +39 0758957257  
E-mail: certificazione@parco3a.org  
Adres internetowy: <http://www.parco3a.org>

#### 4.8. Etykietowanie:

Wszystkie pojemniki powinny być wyposażone w system zamykania, który pozostaje nienaruszony tylko do pierwszego użycia produktu. Chroniona nazwa pochodzenia „Colline Pontine” musi zostać naniesiona wielkimi literami, czcionką nieusuwalną w kolorze mocno kontrastującym z kolorem etykiety i wyraźnie odróżniającą się od pozostałych napisów umieszczonych na etykiecie. Na etykiecie należy umieścić napis „Colline Pontine” czcionką większą od czcionki użytej dla jakichkolwiek innych napisów zarówno na etykiecie z przodu, jak i z tyłu opakowania. Wyrażenie „D.O.P. denominazione d'origine protetta” należy umieścić bezpośrednio pod nazwą geograficzną „Colline Pontine” czcionką o tej samej wielkości jak czcionka użyta dla tej nazwy. Dopuszcza się umieszczanie zgodnych z prawdą nazwisk, nazw przedsiębiorstw lub prywatnych znaków towarowych pod warunkiem, że nie mają charakteru zachwalającego i nie wprowadzają konsumenta w błąd. Umieszczanie nazw przedsiębiorstw, posiadłości, gospodarstw rolnych i informacji o ich lokalizacji a także informacji o pakowaniu przez plantatora oliwek lub w zrzeczeniu plantatorów oliwek lub w przedsiębiorstwie zlokalizowanym na obszarze produkcji jest dopuszczalne tylko pod warunkiem, że produkt otrzymano wyłącznie z oliwek zebranych w gajach oliwnych należących do przedsiębiorstwa. Obowiązkowe jest podanie na etykiecie z przodu opakowania roku produkcji oliwek. Dopuszczalne jest umieszczenie na etykiecie informacji,

że olej wyprodukowano metodą organiczną. Napis „Colline Pontine”, którego wygląd i wskaźniki kolorymetryczne szczegółowo opisano w specyfikacji produkcji, składa się z rysunku trzech kolumn w stylu doryckim w kolorze żółtym oraz znajdującego się powyżej rysunku gałązki oliwnej w kolorze szarozielonym, większego od rysunku kolumn, umieszczonych na tle wzgórz i otoczonych okrągłym obramowaniem, na którego obwodzie widnieje napis „Colline Pontine”. Symbole te odnoszą się do kultury preromańskiej i do sekwencji trzech łańcuchów górskich: gór Lepini, Ausoni i Aurunci. Logo może być umieszczone poza etykietą pod warunkiem, że znajduje się po tej samej stronie opakowania, co etykieta.

