

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2081/92

REGISTRERINGSANSÖKAN: artikel 5 (), artikel 17 (X)

SUB (X) SGB ()

Ansökningsnummer i medlemsstaten: 38

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

Tel: 06-46655104 Fax: 06-4742314

2. Ansökande grupp:

- a) **Namn:** Consorzio olio Garda
- b) **Adress:** Piazza Matteotti, 8 - Bardolino VR
- c) **Sammansättning:** producenter/bearbetningsföretag

3. Produktens namn: Olio Extra Vergine di Oliva "Garda"

4. Produkttyp: Extra jungfruolja

5. Produktspecifikation:

- a) **Namn:** Olio Extra Vergine di Oliva "Garda"
- b) **Beskrivning:** extra jungfruolja med följande kemiska och organoleptiska egenskaper:
 - surhetsgrad: högst 0.6 %
 - peroxidvärde: ≤ 14 mekvO₂/kg
 - färg: grön till gul
 - doft: lätt till medelfruktig
 - smak: fruktig, aningen stark och bitter, med inslag av mandel

Ovanstående värden varierar, men inom snäva gränser, mellan de olika tillåtna geografiska beteckningarna. Övriga fysisk-kemiska parametrar står i överensstämmelse med gällande gemenskapsregler.

c) Geografiskt område

Produktionsområdet för den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Garda" ligger i provinserna Brescia, Verona, Mantova och Trento. De områden i dessa provinser som ingår i produktionsområdet ligger runt sjön Lago di Garda.

d) Bevis på ursprung:

Olivodlingen i området är känd sedan antiken. Detta framgår av de fossiler från kritperioden som påträffats i de södra delarna av Alperna. Under bronsåldern byggde invånarna sina boplatser på pålar längs strandlinjen och de konsumerade olivträdens frukter. Bevis på detta är de svällda kärnor som finns bland andra lämningar i krukor som grävts fram i Pacengo. Runt Gardasjön finns också rester av olivpressar från romartiden, och detta visar att det förekom en verksamhet med pressar och olivoljeframställning. Från medeltiden och fram till våra dagar finns det en mängd historiska dokument som vittnar om hur viktigt olivträdet alltid har varit i området runt sjön. Slutligen finns olivträden med i verk av såväl italienska som utländska författare, t.ex. D'Annunzio och Goethe.

e) Framställningsmetod:

Extra jungfruolja "Garda" framställs av felfria oliver som skördas fram till den 15 januari. Produktionen får inte överskrida 5 000 kg/ha i de specialiserade olivlundarna, och av denna får man utvinna högst 22 % olja. Oliverna skördas manuellt eller maskinellt direkt från trädet. För att utvinna oljan tillåts endast sådana mekaniska och fysiska metoder som på ett så troget sätt som möjligt tar tillvara fruktens särskilda och ursprungliga egenskaper. Oljan från Garda undergår praktiskt taget inte någon behandling för skydd mot parasiter eftersom den farligaste parasiten, olivflugan, inte kan överleva på dessa breddgrader.

f) Samband med området

I olivodlingsområdet kring Gardasjön råder ett speciellt mikroklimat som uppstår på grund av de sjöar som ligger där Alperna tar sin början. Dessa sjöar mildrar de miljöförhållanden som i annat fall hade gjort det omöjligt att bedriva olivodling. Vad beträffar markförhållandena är det endast lämpligt att ha olivlundar på kullarna, eller vid foten av dem, ovanför sjön. Där utgörs marken av morän med mycket sand och i andra hand kalk som huvudsakliga beståndsdelar, vilket innebär att det inte finns något stillastående vatten.

De dominerande olivsorterna är Casaliva (en typiskt lokal sort), Pendolino, Leccino och Frantoio. Även andra lokala sorter kan förekomma (Trepp, Raza och Fort).

I en undersökning som genomfördes 1882 av Iacini-kommissionen kartläggs olivodlingen i området utifrån tekniska, ekonomiska och sociala aspekter. Olivoljan från Garda anses vara en ofrånkomlig del av miljön. Detta ledde till att de lokala turistbyråerna 1968 tog initiativet att skapa ett område som man kallade Riviera degli Olivi (Olivträdsrivieran). Olivodlingen är levande i invånarnas vardag, både för att få sin utkomst och i matlagningstraditionerna. Belägg för detta finns i bilagorna till denna ansökan.

Olivlundarna sträcker sig uppåt höjderna. Ibland är de till och med terrasserade, vilket ger landskapet dess särprägel och utgör en avsevärd naturtillgång, t.ex. för turismen. Det var faktiskt olivlundarna som började locka turister till området, och landskapets skönhet var ju upphovet till namnet Riviera degli Olivi. Tack vare traditionen och den höga kvalitén har dessutom den prestige som oljan från området åtnjuter resulterat i att den döpts till "Olivoljornas champagne".

I produktionsbestämmelserna för den extra jungfruoljan med den skyddade ursprungsbezeichnung "Garda" tillåts tre kompletterande geografiska beteckningar. Syftet är att avgränsa och framhäva vissa områden där de egna traditionerna spelar en mycket viktig roll. Det rör sig om "Garda Bresciano", "Garda Trentino" och "Garda Orientale". Gardasjön ligger i själva verket i skärningspunkten för tre regioner där det i fråga om administration och förvaltning råder speciella förhållanden, såväl rent historiskt som kulturhistoriskt. Även om det råder i stort sett samma klimat överallt runt sjön, och trots att området är kulturellt homogent, kan man av ovanstående skäl urskilja organoleptiska skillnader. Detta är emellertid något som endast en expert klarar av. Rent tekniskt härrör dessa skillnader från framställningsmetoder med stark anknytning till lokalbefolkningens traditioner. Regionerna har givit sitt stöd genom att utfärda egna bestämmelser i dessa frågor.

6. **Kontrollorgan**

Namn: Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali. Ispettorato Centrale Repressione Frodi (Jordbruksministeriets generalinspektion för beivrande av produktförfalskning).

Adress: Via XX Settembre 20, 00187 Roma

7. **Märkning:**

Olio extra vergine di oliva "Garda" - Denominazione di Origine Controllata

(Extra jungfruolja "Garda" - Kontrollerad ursprungsbeteckning

Denna beteckning får kompletteras med en av de ovan nämnda geografiska beteckningarna

8. Nationella krav (i förekommande fall)

IFYLLES AV KOMMISSIONEN

EG-nr: G/IT/01516/94.01.24

Dag då komplett ansökan mottogs: 12.5.1997