

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2016/C 304/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o rejestrację zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„OLIO DI CALABRIA”

Nr UE: IT-PGI-0005-01314 – 20.2.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Olio di Calabria”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

W momencie wprowadzenia do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio di Calabria” musi posiadać wymienione poniżej właściwości.

Właściwości organoleptyczne:

- Barwa: od zielonej po słomkowożółtą, której zabarwienie z czasem się zmienia.
- Właściwości zapachowo-smakowe:

Wskaźnik	Mediana
Owocowy aromat oliwy	2–8 (*)
Szczególne nuty aromatyczne: trawa lub karczoch, lub kwiaty	>2–≤8
Gorzki	3–6
Pikantny	4–6

(*) CVr% co najwyżej 20

Właściwości fizykochemiczne

- Kwas oleinowy (%): ≥70,
- Kwasowość (%): ≤0,50,
- Liczba nadtlenkowa (meq O₂/kg): ≤12 meq O₂/kg,

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Spektrofotometria UV K232: $\leq 2,20$,
- Spektrofotometria UV K270: $\leq 0,20$,
- Całkowita zawartość fenoli/polifenoli: ≥ 200 ppm.

Niewymienione powyżej parametry jakościowe muszą w każdym razie spełniać wymogi obowiązujących przepisów unijnych dotyczących oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Nazwa chronionego oznaczenia geograficznego „Olio di Calabria” jest zastrzeżona dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymanej z oliwek pochodzących z następujących odmian lokalnych, powszechnie występujących na terytorium regionu (odmiany przeważające): Carolea, Dolce di Rossano (synonim: Rossanese), Sinopolese (synonim: Chianota, Coccitana), Grossa di Gerace (synonim: Mammolese, Geracitana, Dolce), Tondina (synonim: Roggianella), Ottobratica (synonim: Dedarico, Perciasacchi), Grossa di Cassano (synonim: Cassanese), Tonda di Strongoli. Odmiany te występują oddzielnie lub razem i stanowią co najmniej 90 % występujących odmian. Pozostałe 10 % mogą stanowić mniej powszechne odmiany lokalne: Nostrana, Spezzanese, Santomauro, Dolce di Cerchiara, Tombarello, Ciciarello, Zinzifarica, Galatrese, Tonda di Filcaso, Tonda di Filadelfia, Borgese, Pennulara, Mafra, Vraja, Agristigna, Corniola. Dopuszcza się również obecność co najwyżej 3 % innych odmian krajowych w charakterze drzew zapyłających.

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

Wszystkie etapy produkcji: uprawa, zbiór, tłoczenie oliwy muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Po tłoczeniu oliwę należy przechowywać w absolutnie czystych i wolnych od pozostałości detergentów pojemnikach ze stali nierdzewnej lub innego materiału odpowiedniego do przechowywania oliwy, umieszczonych w chłodnych i suchych pomieszczeniach, w których temperatura wynosi od 12 °C do 20 °C, co stanowi optymalne warunki dla przechowywania oliwy i pozwala uniknąć niepożądanych zmian w typowych właściwościach chemicznych i organoleptycznych produktu. Przed pakowaniem produkt należy poddać naturalnej dekantacji i filtrowaniu lub innym czynnościom służącym wyeliminowaniu pozostałości tłoczenia (wytłoczyn, wody pochodzenia roślinnego). W odniesieniu do przechowywania w pojemnikach dopuszcza się użycie gazów obojętnych. Oliwę o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio di Calabria” należy wprowadzać do obrotu w odpowiednich opakowaniach, takich jak butelki z ciemnego szkła, ceramiki lub wypalanej i glazurowanej gliny lub pojemniki z białej blachy, o pojemności nieprzekraczającej 5 l, na których umieszcza się etykietę.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Do określenia: chronione oznaczenie geograficzne „Olio di Calabria” zabrania się dodawać jakichkolwiek innych określeń nieprzewidzianych w niniejszej specyfikacji produkcji, w tym przymiotników: „fine” (wyborowa), „scelto” (pierwszej jakości), „selezionato” (wyselekcjonowana), „superiore” (najlepsza). Dopuszcza się stosowanie innych wiarygodnych i możliwych do zweryfikowania referencji mających na celu przedstawienie działalności poszczególnych producentów lub technik produkcji, takich jak: „monovarietale” (uzyskana z jednej odmiany) wraz z nazwą wykrzystanej odmiany, „raccolto meccanicamente” (zbiór mechaniczny) itd., które zostały uprzednio zatwierdzone przez organ kontroli.

Stosowanie – zgodnie z prawdą – nazwisk, nazw spółek, znaków towarowych jest dozwolone, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Umieszczony na etykiecie napis: Indicazione Geografica Protetta „Olio di Calabria” (chronione oznaczenie geograficzne) musi być wykonany czytelną i nieusuwalną czcionką w taki sposób, aby wyraźnie odróżniał się od pozostałych informacji umieszczonych na niej. Na etykiecie musi znajdować się poniższe logo. Na etykiecie należy umieszczać rok produkcji oliwek, z których otrzymano oliwę. Zezwala się na umieszczenie wzmianki, że oliwa została wyprodukowana metodami ekologicznymi.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio di Calabria” obejmuje całe terytorium administracyjne regionu Calabria.

5. Związek z obszarem geograficznym

Na obszarze uprawy oliwek służących do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio di Calabria” panująca od grudnia do lutego zima charakteryzuje się dużą wilgotnością i dość niskimi temperaturami – mogą spaść poniżej 8 °C, po czym następuje gorące i suche lato, trwające od maja do września, w czasie którego temperatury w lipcu i sierpniu kształtują się często powyżej 32 °C i występują długotrwałe okresy suszy, o czym świadczy niski poziom opadów, nieprzekraczający 10 % rocznej sumy opadów (średnio 600 mm).

Jest to odmiana śródziemnomorska klimatu umiarkowanego, charakteryzująca się suchym latem.

Ponadto obszar uprawy oliwek powstał w wyniku skomplikowanych procesów geologicznych i tektonicznych i z morfologicznego punktu widzenia składa się z szeregu warstw wodonośnych uformowanych przez skały krystaliczne, noszących wspólną nazwę Łuku Kalabryjskiego i stanowiących odsłonięcie skorupy kontynentalnej i oceanicznej.

Wysokie temperatury i okresy suszy występujące latem są ważnym czynnikiem środowiskowym wywierającym zdecydowany wpływ na niektóre wskaźniki jakościowe produktu, takie jak zawartość fenoli i kwasów, w szczególności na zawartość kwasu oleinowego, które stanowią o właściwościach produktu.

Fakt, że co najmniej 90 % odmian wykorzystywanych do produkcji oliwy to odmiany lokalne, nadaje produktowi końcowemu szczególny charakter. Jak wynika z licznych źródeł bibliograficznych, oliwy wytwarzane z lokalnych odmian kalabryjskich, które zgodnie ze specyfikacją produkcji stanowią przeważającą większość (odmiany przeważające) odmian wykorzystywanych do produkcji oliwy, charakteryzują się, również indywidualnie, właściwościami fizycznymi, chemicznymi i sensorycznymi odpowiadającymi tym określonym powyżej. (zob. m.in. „Olive Germoplas – The cultivation, table olive and olive oil industry in Italy”, wydawnictwo I. Muzzalupo, wydanie INTECH books, ISBN 978-953-51-0883-2, listopad 2012)

Użycie odmian przeważających umożliwia otrzymanie oliwy o jednolitych, szczególnych właściwościach chemicznych i sensorycznych, łatwych do rozpoznania, które nadają oliwie łatwo rozpoznawalny dla konsumentów charakter. Wśród szczególnych właściwości sensorycznych oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio di Calabria” należy przede wszystkim wymienić owocowy zapach niedojrzałych lub dopiero dojrzewających oliwek, nuty kwiatowe i karczocha, z którymi łączy się zapach świeżo skoszonej trawy, liści i pomidorów (zielonych/dojrzałych). Jeśli chodzi o smak, konsumenci „Olio di Calabria” doceniają przede wszystkim harmonię jego składników, dzięki którym jest on dosyć gorzki i pikantny, z uwagi na średnią lub wysoką zawartość fenoli.

W odniesieniu do nazwy „Olio di Calabria” szczególne znaczenie ma fakt, że już w 1992 r. zarejestrowano w biurze patentowym ówczesnego ministerstwa przemysłu, handlu i rzemiosła nazwę „Olio di Calabria” jako nazwę oliwy regionalnej.

Nazwa „Olio di Calabria” pojawia się również w dokumentacji handlowej dotyczącej obrotu oliwą, na którą składają się liczne faktury dotyczące lat 1975–2014.

Ponadto istnieją dokumenty dotyczące handlu oliwą z Kalabrii świadczące o wysokiej jakości produktu, ponieważ z tych dokumentów, a niektóre z nich pochodzą z 1865 r., wynika, że na królewski dwór Burbonów trafiała oliwa wyprodukowana na niektórych obszarach Kalabrii.

O dążeniu do poprawy jakości oliwy z Kalabrii oraz ochrony jej produkcji w celu wprowadzania do obrotu coraz lepszego produktu świadczy fakt, że już w 1888 r. na mocy dekrety królewskiego utworzono w Palmi (prowincja Reggio Calabria) „eksperymentalną tłocznnię oliwy w celu uzyskania wysokiej jakości oliwy z oliwek”. (źródło: „L'Olio Vergine di Oliva – un approccio alla valorizzazione”, Vito Sciancalepore, wydawnictwo Hoepli edizioni, 2002, s. 141–143)

Przytoczone dokumenty świadczą o tym, że od dawna łączono pojęcie oliwy z oliwek z regionem Kalabrii.

Ponadto związek oliwy z regionem Kalabrii zyskał na znaczeniu dzięki wysiłkom kalabryjskich producentów, w wyniku których w procesie produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia łączą się tradycja i zdolność do przystosowania się do warunków środowiska. Wysiłki te zostały nagrodzone na wielu konkursach krajowych i międzynarodowych.

Konkursy i nagrody międzynarodowe

- 1. miejsce w edycjach IX–XII–XIV–XIX (w latach 2001–2011) Krajowego Konkursu Producentów Oliwy z Oliwek Najwyższej Jakości „Ercole Oliario”
- 2. miejsce w XVII edycji Krajowego Konkursu Producentów Oliwy z Oliwek Najwyższej Jakości „Ercole Oliario” w 2009 r.

- złoty medal w edycjach z lat 2004, 2006 i 2009 konkursu Los Angeles County Fair Olive Oils of the World
- nagroda za najlepszą ekologicznie wyprodukowaną oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia – Przewodnik po najlepszych oliwach na świecie o poświadczonej jakości – edycje z lat 2005, 2009 i 2010
- 2. miejsce w Pierwszym Światowym Konkursie na wystawie w Szanghaju w 2010 r.
- 3. miejsce w konkursie o nagrodę Montiferru w 2009 r.
- złoty medal w konkursie TERRAOLIVO w latach 2011 i 2012

Liczne nagrody przyznane w ostatnich latach produktowi przyczyniły się do wzrostu jego renomy wśród producentów i konsumentów oliwy z Kalabrii, która okazuje się oliwą o dobrze określonych właściwościach i która dzięki uznaniu zyska odpowiednią ochronę, reklamę i konieczny poziom kontroli.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w na stronie internetowej:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej) (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP IGP” (z prawej strony na górze ekranu), następnie „Prodotti DOP IGP STG” (po lewej stronie ekranu), a na koniec „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
