

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за регистрация съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2016/С 304/08)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„OLIO DI CALABRIA“

ЕС №: IT-PGI-0005-01314 – 20.2.2015

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование

„Olio di Calabria“

2. Държава членка или трета държава:

Италия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната:

3.1. Вид продукт

Клас 1.5. Масла и мазнини (масло, маргарин, растителни мазнини и др.)

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1:

Когато се продава за консумация, необработеното маслиново масло екстра качество със защитено географско указание (ЗГУ) „Olio di Calabria“ трябва да отговаря на изброените по-долу критерии.

Органолептични характеристики:

— Цвят: от зелено до сламено жълто в зависимост от възрастта на зехтина.

— Вкус/аромат:

Описание	Медиана
Вкус на маслини	2 – 8 (*)
Специфични ароматни нюанси: трева и/или артишок и/или цветя	> 2 - ≤ 8
Горчивина	3 - 6
Пикантност	4 - 6

(*) CVR% от 20 или по-малко

Физико-химични характеристики:

— Олеинова киселина (%): ≥ 70;

— Киселинност (%): ≤ 0,50

— Пероксидно число (meq O₂/kg): ≤ 12 meq O₂/kg;

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

- Спектрофотометрия UV K232: $\leq 2,20$;
- Спектрофотометрия UV K270: $\leq 0,20$;
- Общо феноли и полифеноли: ≥ 200 ppm.

Параметрите за качество, които не са изрично посочени, трябва при всички случаи да спазват съответните нормативни изисквания на ЕС в сила за необработеното маслиново масло „extra virgin“.

3.3. Фуражи (*само за продукти от животински произход*) и суровини (*само за преработени продукти*)

Защитеното географско указание „Olio di Calabria“ се използва изключително и само за необработено маслиново масло „extra virgin“, получено от маслини от следните широкоразпространени в района местни сортове (основни култивари): Carolea, Dolce di Rossano (синоним: Rossanese), Sinopolese (синоним: Chianota, Coccitana), Grossa di Gerace (синоним: Mammolese, Geracitana, Dolce), Tondina (синоним: Roggianella), Ottobratica (синоним: Dedarico, Perciasacchi), Grossa di Cassano (синоним: Cassanese), Tonda di Strongoli, представляващи поотделно или заедно поне 90 % от крайния продукт. Останалите 10 % могат да произлизат от по-слабо разпространени местни сортове: Nostrana, Spezzanese, Santomauro, Dolce di Cerchiara, Tombarello, Ciciarello, Zinzifarica, Galatrese, Tonda di Filocaso, Tonda di Filadelfia, Borgese, Pennulara, Mafra, Vraja, Agristigna, Corniola. До 3 % от продукта може да произлиза от други национални сортове, служещи за опрашващи сортове.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички етапи от производството, а именно отглеждането, събирането на реколтата и извличането на зехтина, трябва да се извършват в определения географски район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

След извличане на маслиновото масло, то трябва да се съхранява в безупречно чисти съдове, направени от неръждаема стомана или друг материал, подходящи за съхраняване на масло без следи от почистващи препарати. Съдовете трябва да се съхраняват на сухо и хладно при температура между 12 и 20 °C, за да се гарантира оптималното запазване на качествата на продукта и да се избегнат нежелани промени в химическите и органолептичните му характеристики. Преди да бъде опаковано, маслиновото масло може да бъде естествено декантирано, филтрирано или обработвано по друг естествен начин за премахване на останки от процеса на преработване, като например маслени утайки или зеленчукова вода. Възможно е при съхранението в съдове да се използват инертни газове. Защитеното географско указание „Olio di Calabria“ трябва да се продава за консумация в подходящи съдове, като например бутилки от тъмно стъкло, гледжосана печена глина или керамика или ламаринени кутии с вместимост не повече от 5 литра.

3.6. Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Забранено е добавянето на каквито и да било определения към защитеното географско указание „Olio di Calabria“, които не са изрично предвидени в настоящата спецификация на продукта, включително определенията: „fine“ (фино), „scelto“ (избрано), „selezionato“ (селекционирано), „superiore“ (превъзходно). Разрешени са верни и удостоверими позовавания, описващи методите на отделните производители или производствените техники, като например: „monovarietale“ (от един-единствен сорт), последвано от наименованието на използвания сорт, „raccolto meccanicamente“ (добито по механичен начин) и др., след предварително разрешение от инспекционния орган.

Позволено е добросъвестното използване на имена, фирмени наименования, частни марки, при условие че нямат хвалебствен характер и не въвеждат потребителя в заблуждение.

Наименованието на защитеното географско указание „Olio di Calabria“ трябва да е изписано на етикета с ясни и незаличими букви така, че да може да бъде разграничено от останалата информация. Показаното по-долу лого също трябва да фигурира върху етикета. На етикета трябва да е посочена годината на производство на маслините. Когато е приложимо, може също да бъде посочено, че маслините са продукт на биологично земеделие.



4. Кратко определение на географския район

Районът на производство на необработеното маслиново масло „extra virgin“ със защитено географско указание „Olio di Calabria“ обхваща целия регион Калабрия.

5. Връзка с географския район

В местностите, в които се отглеждат маслините, използвани за производство на маслиновото масло „Olio di Calabria“, климатът се характеризира с непроменлив влажен сезон от декември до февруари, през който минималните температури могат да паднат до под 8 °C, последван от сух и горещ летен сезон от май до септември, с температури, които често надхвърлят 32 °C през юли и август, когато се наблюдават дълги сухи периоди с количество на валежите, което не надхвърля 10 % от общото годишно количество на валежите (средно 600 mm).

Климатът е умерен със сухи лета и обикновено се определя като „средиземноморски“.

Освен това почвата в районите, в които преобладават маслините, е с различен състав в резултат от сложните геоложки и тектонични събития, създали структура, съставена предимно от серия водоносни кристалини скали, известни под общото название Калабрийска дъга и получени от деформацията на океанската и континенталната кора.

Високите температури и дългите летни суши са от решаващо значение за няколко от параметрите за качество на продукта, като например съдържанието на феноли и мастни киселини, и по-специално съдържанието на олеинова киселина, която дава на продукта неговия специфичен характер.

Специфичността на крайния продукт се дължи на факта, че могат да се използват само местни сортове (90 % от маслото се извлича от местни сортове маслини). Както е документирано в многобройни библиографски източници, маслиновите масла от местни за Калабрия сортове, посочени в спецификациите на продукта като основни култивари, притежават, дори поотделно, физическите, химическите и органолептичните характеристики, посочени в спецификациите на ЗГУ „Olio di Calabria“. (Измежду всички книги по темата, обърнете внимание специално на „*Olive Germoplas – Отглеждането на трапезни маслини и производството на маслиново масло в Италия*“, редактор I. Muzzalupo, издател INTECH books, ISBN 978-953-51-0883-2, ноември 2012 г.)

Използването на тези основни сортове дава краен продукт с еднородни и специфични химически и органолептични свойства, които са характерни и лесно разпознаваеми от потребителите. Най-характерните ароматични особености на необработеното маслиново масло екстра качество със ЗГУ „Olio di Calabria“ са пловият аромат на зелена или леко потъмняла маслина, цветните нюанси и ароматът на артишок, придружени от трайният дъх на прясно окосена трева, зелени листа и зелен/узрял домати. На вкус структурната хармония между компонентите на „Olio di Calabria“ му придава умерена горчивина и пикантност, поради средното до високо съдържание на феноли.

Що се отнася до наименованието „Olio di Calabria“, ключов документ от 1992 г. удостоверява, че то съществува и е регистрирано в Патентната служба към Министерството на промишлеността, търговията и занаятите като обозначение за маслиновото масло от този регион.

Допълнителна информация за продажбата на масла на пазара, включително за „Olio di Calabria“, може да се намери в редица фактури от периода 1975—2014 г.

Освен това доказателства за търговията с маслиново масло от Калабрия, илюстриращи качеството на продукта, се намират в документи, датиращи още от 1865 г. От тях е видно, че някои части от регион Калабрия са снабдявали династията на Бурбоните.

Желанието да се подобри качеството на маслото от Калабрия и да се защити производството му, за да се предлага продукт с още по-високо качество, е видно от факта, че още през 1888 г., с кралски указ в Palmi (регион Калабрия) се създава „експериментална преса за усъвършенстване на маслиновото масло“ („L'Olio Vergine di Oliva – un arrgoccio alla valorizzazione“ (Начини за рекламиране на необработеното маслиново масло) от Vito Sciancalepore, издател Noerli, 2002 г., стр. 141-143).

Подобни документални сведения сочат, че връзката между Калабрия и маслиновото масло има дълга история.

Освен това не трябва да се пренебрегват и усилията на производителите от района да произвеждат качествен студено пресован зехтин, като фактор, допринасящ за свързването на Калабрия с маслиновото масло, а именно връзката между земята и продукта, който е успял да доведе до адаптиране на традиционните земеделски практики към условията на местната околна среда. Тези усилия са признати и отличени в редица национални и международни конкурси.

Конкурси и международни отличия

- Първа награда в издания IX-XII-XIV-XIX (от 2001 до 2011 г.) на националния конкурс Ercole Oliario за качествено необработено маслиново масло „extra virgin“
- Втора награда в издание XVII от 2009 г. на националния конкурс Ercole Oliario за качествено необработено маслиново масло „extra virgin“

- Златен медал през 2004, 2006 и 2009 г. на Земеделския панаир в Лос Анджелис — маслинови масла от цял свят
- Най-добро необработено маслиново масло „extra virgin“ от биологично земеделие на годината през 2005, 2009 и 2010 г. — Ръководство на най-добрите масла със сертифицирано качество в света
- Втора награда в Първия световен конкурс на изложението в Шанхай през 2010 г.
- Трета награда в конкурса Montiferru през 2009 г.
- Златен медал в конкурсите Terraolivo през 2011 и 2012 г.

Тези многобройни отличия допринесоха за подобряване и затвърждаване на репутацията на маслиновото масло от Калабрия през последните години както сред потребителите, така и сред търговците, като масло с отчетливи характеристики, признаването на които ще му спечели подобаваща защита, достатъчна реклама и необходимия контрол.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта:

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

Консолидираният текст на продуктова спецификация е на разположение на адрес: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или

направо от началната страница на уебсайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство (www.politicheagricole.it), като се избере рубриката „Prodotti DOP IGP“ (горе вдясно на екрана), след това — „Prodotti DOP IGP STG“ (отстрани вляво на екрана) и накрая — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.
