

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за регистрация на наименование 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

(2022/C 448/10)

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⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Olio Campania“

ЕС №: PGI-IT-02795 — 4.8.2021 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]

„Olio Campania“

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.5. — Масла и мазнини

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

Защитеното географско указание „Olio Campania“ е запазено за маслиново масло „extra virgin“, получено от маслини, които са произведени изключително в географския район, посочен в точка 4.

При пускането му на пазара маслиновото масло „extra virgin“ със ЗГУ „Olio Campania“ трябва да притежава следните характеристики:

— Физикохимични свойства:

Киселинност (% олеинова киселина)	≤ 0,4
Пероксидно число (meq O ₂ /kg масло)	≤ 12
K ₂₃₂	≤ 2,2
K ₂₇₀	≤ 0,18
Общо полифеноли (mg/kg)	≥ 200

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

— Органолептични характеристики:

Качествен показател	Медиана
Плодов аромат на маслини	3—7
Горчивина	2—6
Стипчивост	2—6

— Цвят: сламеножълт до зелен.

Всички качествени параметри, които не са посочени изрично, трябва да отговарят на действащата нормативна уредба на Европейския съюз за маслиновите масла „extra virgin“.

По отношение на органолептичния си профил продуктът със ЗГУ „Olio Campania“ се отличава със средна до висока интензивност на плодовия аромат на маслини. Както и при ароматния компонент, възприеманите „горчивина“ и „стипчивост“ съответстват на концентрацията на общото количество полифеноли (≥ 200 mg/kg).

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

Маслиновото масло „extra virgin“ със ЗГУ „Olio Campania“ трябва да бъде получено от маслини от следните сортове — от един сорт или от съчетание на няколко сорта: Asprinia, Caiazzana, Carpellese, Frantoio, Leccino, Leccio del Corno, Marinese, Minucciola, Nostrale, Ogliarola campana, Ortice, Ortolana, Pisciotana, Racioppella, Ravece, Rotondella, Salella, Sessana, Tonda. Може да се използват и други сортове, при условие че не представляват повече от 15 % от общото количество суровина.

В резултат на взаимодействието между аклиматизиралите се с течение на времето сортови генотипове, почвените и климатичните характеристики и техниките на производство, използвани в този район, продуктът със ЗГУ „Olio Campania“ се характеризира със специфични химични, физични и органолептични параметри.

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

Задължително е маслините да се отглеждат и берат в определения географски район, където трябва да се осъществява и процесът на извличане на маслото.

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

Маслиновото масло „extra virgin“ със ЗГУ „Olio Campania“ трябва да се пуска на пазара за консумация в запечатани и етикетирани съдове, които са разрешени според приложимото законодателство и чиято вместимост не надвишава 5 литра.

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

Забранява се добавянето на каквото и да било описание на защитеното географско указание „Olio Campania“, което не е изрично предвидено в продуктова спецификация, включително на следните прилагателни: „fine“ (фино), „scelto“ (висококачествено), „selezionato“ (селекционирано) или „superiore“ (превъзходно). Допуска се включването на верни и проверими позовавания, описващи методите на производителите (напр. „едносортно“, след което се посочва името на използвания сорт), при условие че използването им е предварително разрешено от отговорния контролен орган. Позволено е добросъвестното използване на имена, фирмени наименования и наименования на марки, при условие че нямат хвалебствен характер и не въвеждат потребителя в заблуждение. Забранено е използването на други географски указания.



Наименованието „Olio Campania“ трябва да бъде изписано върху етикета с ясни и незаличими главни букви с размер на шрифта, който не може да бъде по-малък от размера на шрифта на търговското наименование, така че да се различава лесно от всякаква друга информация, включена в етикета. Етикетът трябва да съдържа и логото, показано по-долу.

4. Кратко определение на географския район

Районът на производство на маслиновото масло „extra virgin“ със защитено географско указание „Olio Campania“ обхваща цялата административна област Campania.

5. Връзка с географския район

Заявлението за признаване на наименованието „Olio Campania“ се основава на качествените характеристики на продукта и на репутацията му.

По отношение на климата област Кампания е изключително подходяща за отглеждане на маслини. Летата там са горещи и сухи. Валежите падат предимно през есенно-зимния период (средно годишно количество на валежите 900 — 1 100 mm). Средната температура през най-студения месец (януари) е под 18° C (но по-висока от 1° C), а през най-горещия месец (юли) се повишава над 20° C. Средната годишна температура (14,4° C) е типична за умерения средиземноморски климат.

Тези климатични особености играят решаваща роля за спецификата на продукта със ЗГУ „Olio Campania“. Високите температури и продължителните летни суши водят до натрупване на полифеноли в маслините — вещества с висока хранителна стойност, които обуславят горчивия и стипчив вкус на продукта със ЗГУ „Olio Campania“. Съставът на масните киселини, върху който оказват влияние факторите на околната среда и генетичните фактори, представлява друга характерна особеност на маслиновото масло, произведено в Кампания. Всъщност летливите съставки, на които се дължат ароматните нотки, характерни за органолептичния профил на продукта със ЗГУ „Olio Campania“ (основно поради нотките на бадем, артишок и домати), се получават от липоксигеназния път — верига от ензимни окислителни реакции, които засягат специално масните киселини и силно зависят от субстрата (масните киселини) и от активността на ензимите. По този биохимичен път се извършва специфичното трансформиране на линоловата и линоленовата масни киселини от ензими (липоксигенази, хидропероксидни лиази, изомерази, алкохолдехидрогенази) в алдехиди, алкохоли и летливи естери, на които се дължат основните ароматни характеристики на маслата. При тестовите с газова хроматография на летливите вещества в маслата, произведени в Кампания, са идентифицирани някои от молекулите, на които се дължат тези характеристики. По-конкретно, маслата, произведени в Кампания, се характеризират с наличието на транс-2-хексанал (на който се дължат плодовият аромат на зелени маслини и бадемевите нотки, срещани се в почти всички сортове), цис-3-хексанал (на който се дължат нотките на неузрял домати, срещани се например в маслата от сортовете маслини Ravece и Ortice) и цис-3-хексенол (на който се дължат нотките на листа и артишок в маслата от сортовете маслини Nostrale, Minucciola и Biancolilla).

Спецификата на маслото, произвеждано в Кампания, е потвърдена и при неотдавна проведените научни изследвания на Muzzalupo I. et al. от Центъра за изследване на маслините, плодовете и citrusовите плодове към Съвета за научни изследвания и анализи в областта на селското стопанство (CREA-OFA, преди това CREA-OLI) с цел проучване на генетичния профил на 489 италиански сорта маслини, както е описано в статията „Genetic Biodiversity of Italian Olives Germplasm analysed by SSR Markers“ („Генетично биоразнообразие на зародишната плазма от италиански маслини, анализирана чрез SSR маркери“), публикувана в *The Scientific World Journal* през 2014 г. С помощта на статистически тестове на събраните данни проучените сортове са групирани в седем клъстера въз основа на генетичната им близост. Всички сортове от Кампания, включително изброените в точка 3.3, принадлежат към един и същ клъстер (клъстер 4). Това показва, че генетичният им профил е ясно разграничен от профила на останалите италиански сортове, включени в проучването.

Освен посочените фактори на околната среда и генетични фактори за уникалността на маслото, произвеждано в Кампания, допринасят и други въздействия, по-пряко свързани с човешката дейност, като например агрономическите практики и техниките за извличане на маслото. От 90-те години на XX век в региона и в Università degli Studi di Napoli Federico II (Неаполският университет „Федерико II“) се полагат големи усилия за популяризиране на документа „Насоки за подобряване на качеството“. Това оказва значително въздействие върху модернизиранието на съществуващите производствени структури. Посочените иновации имат ясно изразени влияния върху качеството на произведените масла, особено по отношение на маслата с киселинност $\leq 0,4$ % и с подходящо съдържание на полифеноли. Тези характеристики се дължат на ускоряването и оптимизирането на прибирането на реколтата, тъй като по този начин значително се намалява интервалът от време между брането на маслините и смятането им. С наличието в Кампания на модерни преси за маслини, в които специално се следи регулирането на параметрите време/температура на всички етапи от процеса на извличане, се гарантира, че тази производствена дейност се извършва при най-подходящите условия с цел подобряване на потенциала на всеки сорт маслини.

Репутацията на наименованието „Olio Campania“ се основава на силната, вековна връзка между територията, маслиновите дървета, маслото и културата, която все още съществува в района на Кампания.

През 2 500-годишната история на маслиновите дървета и на маслото в Кампания уникалните и благоприятни условия на географския район са способствали за разпространението на маслиновите насаждения в целия регион, в резултат на което са станали важен (а понякога и единствен) източник на доходи за местното население. Освен това маслиновите насаждения защитават земеделските площи, на които придават красота през всички сезони. До края на XX век производството на маслиново масло в Кампания се превръща в най-важния център на кулинарната традиция с ключово значение като основа на средиземноморската диета. Известният американски диетолог Ансел Кийс, бащата на средиземноморската диета, който е живял в Кампания повече от 40 години, твърди, че маслото от Кампания е от изключително значение поради свойствата му да намалява серумния холестерол, което е от полза за сърдечносъдовата система.

Репутацията на продукта „Olio Campania“ е подкрепена от търговски и исторически позовавания, публикации и документи, които представляват доказателства и свидетелства за престижа и известността му.

В търговски фактури от 1991 г. до 2019 г., издадени от фирмите Crom Olearia, Oleificio Rossomando, Oleificio F.lli Malandrino, Borrelli Giorgio & Figli, Fattorie Mediterranee и др., в раздела за описание на продукта се съдържа наименованието „Olio Campania“ или „Olio extravergine d'oliva Campania“. Това наименование е изписано и върху етикетите на пуснатите на пазара бутилки. В някои фактури на фирмата Basso Fedele & Figli за периода 1989—2001 г. и върху етикетите, поставени върху продуктите за износ, също фигурира надписът „Olio Campania“ или „Campanien“ (превод на немски език). Освен това международната корабна компания „Flotta Lauro“, чието седалище е било в Неапол и която е била една от най-известните круизни компании в света, е предлагала на пазарите по морските пътища и е използвала на корабите си за круизи маслиново масло, произведено в маслиновите насаждения на корабособственика, под наименованието „Olio extra vergine della Campania“.

През годините област Кампания и комитетът, натоварен с популяризирането на продукта и на марката му, също са положили много усилия за повишаване на популярността му, включително чрез участие в международни събития и панаири и посредством публикуването на редица рекламни материали. Пример за това е участието в международния панаир на храните CIBUS 2021, на който продуктът със ЗГУ „Olio Campania“ е имал собствен информационен и рекламен щанд с изложени бутилки с mostre. Продуктът е представян и на щанда на област Кампания на други панаири в този сектор, като например на Olio Capitale 2021, проведен в Триест, и на Фестивала на маслото във Варшава през 2019 г. Проектът за ЗГУ „Olio Campania“ е представен за първи път на изложението SOL 2017 във Верона с изложбен щанд и пресконференция, както и по различни поводи след това събитие. Пример за участието на продукта в конкурси е присъдената награда *Extrabio Campania* (13-то издание през 2020 г.), която е насочена по-конкретно към маслиновите масла „extra virgin“, произведени в биологични стопанства (за чиято дейност област Кампания е особено подходяща). Отскоро Комитетът за ЗГУ е и един от партньорите за организирането и популяризирането на *ExtraCampania* — конкурс, в който се присъждат награди за най-добрите масла, произведени в Кампания.

Продуктът със ЗГУ „Olio Campania“ участва и в проект за иновации, наречен „Box Narrante“, по мярка 16.1 от ПРСР 2014—2020 г., който понастоящем е в етап на изпълнение. В този проект за партньорство, ръководен от Неаполския университет „Федерико II“, се предлагат иновативни опаковки, съдържащи три вида маслинови масла „extra virgin“ (включително масло „Olio Campania“), с цел информиране на потребителите и събиране на данни за оценката, която дават на продукта. Интервюто с изследователя относно целите и съдържанието на проекта беше поместено в изданието от 31 януари 2022 г. на националното онлайн списание *AgroNotizie*.

Наименованието се цитира или споменава в много публикации, които се позовават на целите и на описанието на продукта, за да го популяризират или да анализират търговския му потенциал. Например в изданието на *Guida agli Oli evo della Campania* [Справочник за маслиновите масла „extra virgin“ от Кампания] от 2020 г. е посветен цял параграф на продукта (стр. 15). Проектът за ЗГУ „Olio Campania“ неотдавна беше споменат и във водещи национални вестници и мрежи за селскостопански хранителни продукти, като например *Agricolae*, *TeatroNaturale*, *Olivo* и *Olio(ad litteram)* и други, в които бяха поместени интервюта с университетски изследователи и експерти в областта. На 21 декември 2019 г. във водещия италиански финансов всекидневник *Il Sole 24Ore* също беше публикувана статия, посветена на проекта за ЗГУ „Olio Campania“. На 29 януари 2022 г. агенция *Ansa Terra e Gusto* публикува новина, която беше избрана и от други национални мрежи и новинарски програми. *Fondazione Qualivita*, най-важната институция за популяризиране на ЗНП/ЗГУ, включи в един от бюлетините си материал за продукта със ЗГУ „Olio Campania“. На 3 февруари 2022 г. във всекидневника *Il Mattino* беше отделена цяла страница на продукта със ЗГУ „Olio Campania“ в седмичната рубрика, посветена на селскостопанските хранителни продукти и на „*Sapori della Campania*“ (вкусите на Кампания). Водещи италиански професионални организации в областта на селското стопанство публикуваха на уебсайтовете си съобщения по въпроса и относно проекта за ЗГУ, като подчертаха стратегическото му значение за сектора.

Множеството важни рекламни дейности, проведени през последните няколко години, също спомогнаха за осигуряване на подкрепа за проекта от страна на дружествата от сектора. В резултат на това към начинанието се присъединиха около 240 земеделски предприятия, предприятия за извличане на маслиново масло, производители на масло, кооперации и организации на производителите от сектора, като по този начин се увеличи представителността на комитета за рекламиране на продукта.

Проучванията, проведени в Неаполския университет „Федерико II“, както и останалите инициативи, описани по-горе, допринесоха за популяризирането на продукта и на наименованието му. Това даде възможност за постигане на по-голяма прецизност при определянето и усъвършенстването на профила на качеството на продукта със ЗГУ „Olio Campana“ и на репутацията му.

Както е описано по-горе, продуктът със ЗГУ „Olio Campana“ се характеризира с плодovия аромат на маслини, в който винаги се включва един или повече от следните качествени показатели: бадеми, артишок или домати. Именно тези аромати, заедно с балансираните нотки на горчивина и стипчивост, спомогат за оценяването и разпознаването му от потребителите, които са все по-взискателни по отношение на качеството.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

Достъп до пълния текст на продуктовата спецификация е предоставен на следния уебсайт: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или, като друга възможност:

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