

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2016/C 282/09)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o zápis námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„OLIVA DI GAETA“

č. EU: PDO-IT-02101 – 23.12.2015

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název**

„Oliva di Gaeta“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1. *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Označení „Oliva di Gaeta“ je určeno pouze olivám odrůdy „Itrana“ (zvané rovněž „Gaetana“) Při uvedení ke spotřebě musí „Oliva di Gaeta“ vykazovat tyto vlastnosti:

- tvar: zploštělý kulatý,
- velikost: nejméně 12 mm,
- počet plodů na kg: nejvýše 410,
- barva: od sytě růžové po fialovou,
- poměr dužnina/pecka: nejméně 3,
- celkové množství polyfenolů: nejméně 12 mg/kg,
- tokoferoly celkem: nejméně 42 mg/kg.

Vedle toho musí být dužnina zcela oddělena od pecky, mít jemnou texturu, výraznou chuť (mírně hořkou, octovou a/nebo mléčnou) a barvu od sytě růžové po fialovou.

Případné vady, např. vady slupky s možným poškozením dužniny, zvrásnění, neodstraněná stopka a poškození způsobené výtrusnými rostlinami a/nebo hmyzem jsou přijatelné nejvýše do 6 % podílu.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

K produkci oliv s CHOP „Oliva di Gaeta“ se používá výhradně odrůda „Itrana“ (zvaná též „Gaetana“). Využívání geneticky upravených rostlin odrůdy „Itrana“ se nepřipouští. Je zakázáno používat nezralé nebo měkké olivy nebo olivy s červeným vnějším oplodím a/nebo dužninou, jejíž barva nedosahuje krvavě červeného odstínu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Všechny fáze produkce (pěstování oliv, jejich sklizeň a zpracování) musí probíhat v zeměpisné oblasti vymezené níže v bodě 4.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Produkt uváděný ke spotřebě s chráněným označením původu „Oliva di Gaeta“ lze balit:

- do nádob vhodných pro skladování potravin s maximálním objemem 25 litrů. Při tomto typu balení se musí datum balení zřetelně vyznačit dobře viditelnými a nesmazatelnými písmeny,
- do průhledných skleněných nádob s maximálním objemem 4 litry,
- do plastových nádob na jedno použití s maximálním objemem 4 litry.

Při balení je povoleno používat okyselující a/nebo konzervační látky, např. kyselinu L-askorbovou a kyselinu citrónovou, a tím příznivě ovlivnit a prodloužit trvanlivost produktu.

Je přípustná pasterizace solného nálevu.

Pasterizace oliv je zakázána.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Na etiketě produktu „Oliva di Gaeta“ musí být uvedeno logo Evropské unie pro CHOP a tyto doplňující informace:

- název „Oliva di Gaeta“, za nímž následuje zkratka „DOP“ (CHOP),
- název, obchodní název a adresa producenta,
- níže uvedené logo produktu.



Je zakázáno doplňovat jakékoli jiné označení, které není výslovně stanoveno. Je však dovoleno použití označení, která odkazují na soukromé značky, pokud taková označení nemají pochvalný charakter nebo nejsou s to uvést spotřebitele v omyl. Dále je možné uvést název podniku, z jehož pěstebních ploch produkt pochází, jakož i další pravdivé a doložitelné údaje, které jsou povoleny unijními, vnitrostátními či oblastními právními předpisy a nejsou v rozporu s účelem a s ustanoveními této specifikace.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

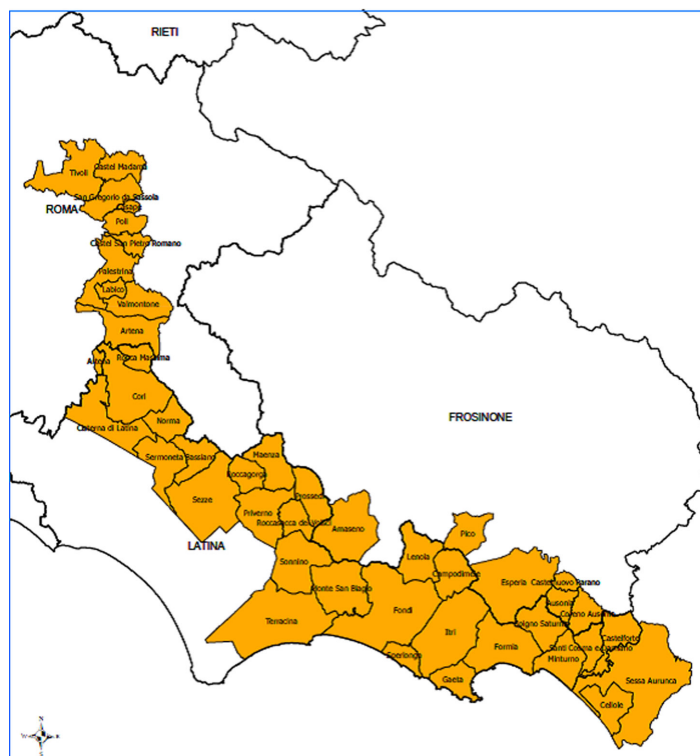
Oblast pěstování a produkce oliv s chráněným označením původu „Oliva di Gaeta“ zahrnuje území regionů Lazio a Campania, jež jsou uvedena níže:

provincie Latina: celé území obcí Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cori, Fondi, Formia, Gaeta, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Roccaporga, Roccamassima, Roccasecca dei Volsci, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Spigno Saturnia, SS. Cosma e Damiano, Terracina a část území obce Cisterna di Latina. Pokud jde o obec Cisterna di Latina, dolní hranici oblasti produkce tvoří železniční linka Řím–Neapol,

provincie Frosinone: celé území obcí Amaseno, Ausonia, Castelnuovo Parano, Coreno Ausonio, Esperia, Pico,

provincie Řím: celé území obcí Castel Madama, Castel S. Pietro, Palestrina, Labico, Valmontone, Artena, San Gregorio da Sassola, Casape, Poli a Tivoli,

provincie Caserta: celé území obcí Sessa Aurunca a Cellole.



5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Vymezenou zeměpisnou oblast zahrnující 44 obcí tvoří celistvá oblast, která se rozprostírá od severu na jih podél hřebenů hor Tiburtini, Prenestini, Lepini, Ausoni a Aurunci. Pěstování oliv v této oblasti téměř výhradně spočívá v odrůdě „Itrana“ (zvané též „Gaetana“), přičemž je bezprostředně spjata s místní společenskou strukturou, která v průběhu staletí představovala určující faktor rozvoje území, a tedy života celých generací, a měla výrazný vliv především na hospodářství této oblasti. Odrůda „Itrana“ (zvaná též „Gaetana“) se dokonale přizpůsobila půdním podmínkám oblasti pěstování oliv „Oliva di Gaeta“, jež jsou mimo tuto oblast zastoupeny méně.

Odrůda „Itrana“ má dvojitý využití a je pro ni typické pozdní dozrávání. Plody se sklízí ve zcela zralém stavu. Určení správného stupně zralosti je základní podmínkou pro dosažení typických vlastností produktu „Oliva di Gaeta“. Olivy „Oliva di Gaeta“ se musí sklízet ve zcela zralém stavu, jehož je dosaženo tehdy, když je vnější oplodí černé a lesklé a případně potažené ojněným závojem, jemuž se místně říká „panno“, zatímco dužnina postupně z vnější části nabývá tmavé vínově-červené barvy. Je velmi důležité, aby pěstitel a/nebo producent vyhodnotil správný stupeň zralosti, aby se po procesu kvašení dosáhlo požadované barvy produktu „Oliva di Gaeta“.

Při kvašení oliv „Oliva di Gaeta“ se postupuje podle tradiční metody „Itrana“. Ta se mezi místními producenty předává z generace na generaci a praktikuje se výhradně ve vymezené zeměpisné oblasti. Spočívá v tom, že přirozené mléčné kvašení začíná bez přímého přidání soli a/nebo umělých okyselujících látek. Jedná se o metodu, jež se vytvářela postupem času a která vychází z kvasných procesů, na nichž se podílí široká a rozmanitá mikrobiální flóra, která se vyvíjí spontánně a která vyvolává zpočátku velmi rychlé a následně pomalé kvašení, jež se po přidání soli stabilizuje. Řízení tohoto procesu vyžaduje, aby producent důsledně sledoval prostředí, které tvoří voda a olivy a ke kterému se následně přidává sůl. V průběhu procesu musí producent pravidelně dolévat nálev, aby olivy nikdy nebyly vystaveny vzduchu.

Olivy „Oliva di Gaeta“ se od jiných druhů stolních oliv odlišují řízením řádného průběhu procesu kvašení a určením změknutí dužniny, aby ji bylo možné oddělit od pecky, a dále pak svou chutí, jež je mírně hořká, nakyslá a/nebo mléčná.

Z mnoha historických pramenů, které pocházející už z období vévodství Gaeta a týkají se produkce a prodeje (černých) stolních oliv, vyplývá, že správním územím zmíněného vévodství bylo kolébkou oliv téhož názvu.

Název „Oliva di Gaeta“ lze historicky spojovat s oblastí původu této plodiny, tedy vévodstvím Gaeta, jakož i s přístavem, ze kterého vyplouvaly lodě zásobující významné trhy s černými olivami. Od té doby název „Oliva da Gaeta“ používají obchodníci i producenti na označení černých stolních oliv odrůdy Itrana získaných jedinečným postupem místního zpracování. Z historického hlediska vazbu mezi produktem a zeměpisnou oblastí dokládají četné písemné prameny. Četné jsou také historické zmínky o způsobu zpracování těchto černých stolních oliv. Název „Oliva di Gaeta“ je již několik desetiletí pevně zažitý, o čemž svědčí faktury, etikety, reklamní materiál, publikace apod.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

Úplné znění specifikace je k dispozici na internetové adrese: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (www.politicheagricole.it), kliknout na „Prodotti DOP e IGP“ (Produkty s CHOP a CHZO – na obrazovce nahoře vpravo), dále pak na „Prodotti DOP, IGP e STG“ (Produkty s CHZO, CHOP, ZTS – na levé straně obrazovky) a nakonec na „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).