

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 304/08)

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

„OLIO DI CALABRIA“

č. EU: IT-PGI-0005-01314 – 20.2.2015

CHOP () CHZO (X)

1. **Název**

„Olio di Calabria“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

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

Třída 1.5 Oleje a tuky (máslo, margarín, olej atd.)

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

Při uvedení ke spotřebě musí extra panenský olivový olej s chráněným označením původu „Olio di Calabria“ splňovat níže uvedené specifické parametry.

Organoleptické vlastnosti:

- barva: od zelené po slámově žlutou, přičemž se v průběhu času mění,
- vlastnosti týkající se vůně a chuti:

Deskriptor	Medián
Ovocná vůně po olivách	2–8 (*)
Zvláštní aromatická dochuť: trávy a/nebo artyčoku a/nebo květin	> 2 – ≤ 8
Hořký	3–6
Štiplavý	4–6

(*) CVR% nižší nebo rovný 20

Chemicko-fyzikální vlastnosti:

- kyselina olejová (%): ≥ 70,
- kyselost (%): ≤ 0,50,
- peroxidové číslo (meq O₂/kg): ≤ 12 meq O₂/kg,

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

- spektrofotometrie UV K232: $\leq 2,20$,
- spektrofotometrie UV K270: $\leq 0,20$,
- fenoly–polyfenoly celkem: ≥ 200 ppm.

Kvalitativní parametry, jež nejsou výslovně uvedeny, jsou v každém případě v souladu s platnými předpisy EU pro extra panenské olivové oleje.

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

Chráněným zeměpisným označením „Olio di Calabria“ může být opatřen extra panenský olivový olej produkovaný z oliv níže uvedených autochtonních kultivarů, jež se v dané oblasti v převažující míře pěstují (převažující kultivary): Carolea, Dolce di Rossano (syn.: Rossanese), Sinopolese (syn.: Chianota, Coccitana), Grossa di Gerace (syn.: Mammolese, Geracitana, Dolce), Tondina (syn.: Roggianella), Ottobratica (syn.: Dedarico, Perciasacchi), Grossa di Cassano (syn.: Cassanese), Tonda di Strongoli, jež se pěstují samostatně nebo v kombinaci v poměru nepřesahujícím 90 %. Zbývajících 10 % může pocházet z autochtonních kultivarů oliv, jež se pěstují v menší míře: Nostrana, Spezzanese, Santomauro, Dolce di Cerchiara, Tombarello, Ciciarello, Zinzifarica, Galatrese, Tonda di Filocaso, Tonda di Filadelfia, Borgese, Pennulara, Mafra, Vraja, Agristigna, Corniola. Jakožto opylovače jsou povoleny další italské kultivary v poměru nepřesahujícím 3 %.

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

Všechny fáze produkce, tj. pěstování, sklizeň a lisování oliv, musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

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

Po extrakci se olivy musí uchovávat v nádobách z nerezové oceli nebo jiného materiálu vhodného pro uchovávání oliv, jež musí být dokonale čisté a beze stop po čistících prostředcích a uloženy ve větraných a suchých prostorách při teplotě 12 až 20 °C, aby tak bylo zajištěno optimální uchování extra panenského olivového oleje a aby se zamezilo nežádoucím změnám chemických a organoleptických vlastností, jimiž se produkt vyznačuje. Před stáčením oleje je třeba přirozenou dekantací, filtrací či jiným přirozeným procesem odstranit případná rezidua po zpracování (kaly, šťávu z plodů). Pro skladování v nádobách lze používat inertní plyny. Produkt s chráněným označením původu „Olio di Calabria“ se ke spotřebě uvádí ve vhodných nádobách, jakými jsou např. lahve z tmavého skla, keramiky a smaltované pálené hlíny či nádoby z pocínovaného plechu o objemu maximálně 5 litrů a opatřené etiketou.

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

K chráněnému zeměpisnému označení „Olio di Calabria“ je zakázáno doplňovat jakékoli jiné označení, které není v této specifikaci produkce výslovně stanoveno, včetně přídatných jmen: „fine“ (jemný), „scelto“ (vybraný), „selezionato“ (výběrový), „superiore“ (znamenitý). Přípustné jsou pravdivé a doložitelné odkazy na metody jednotlivých producentů či techniky produkce, jako např.: „monovarietale“ (jednodrudivý), za nímž je uveden název použité odrůdy, „raccolto meccanicamente“ (strojová sklizeň) atd., a to po předchozím souhlasu kontrolního subjektu.

Je povoleno pravdivé použití jmen, obchodních firem nebo soukromých značek, pokud nemají pochvalný charakter nebo nejsou s to uvést spotřebitele v omyl.

Název chráněného zeměpisného označení „Olio di Calabria“ musí být na etiketě uveden jasným a nesmazatelným písmem tak, aby jej bylo možné odlišit od všech dalších označení na etiketě. Na etiketě musí být rovněž uvedeno níže zobrazené logo. Povinně se na ní uvádí rok produkce oliv. Je povolen údaj o tom, že olej pochází z ekologické produkce.



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce extra panenského olivového oleje s chráněným zeměpisným označením „Olio di Calabria“ zahrnuje celé správní území regionu Kalábrie.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

V oblastech pěstování oliv k produkci extra panenského olivového oleje s chráněným označením původu „Olio di Calabria“ se podnebí od prosince do února vyznačuje nevládným a vlhkým obdobím s nejnižšími teplotami až pod 8 °C, jež je od května do září následováno teplým a suchým létem s teplotami, které v červenci a srpnu často překračují 32 °C, kdy přicházejí dlouhá období sucha s nízkým podílem dešťových srážek, jež nepřesahují 10 % celkových ročních srážek činících v průměru 600 mm.

Podnebí je tedy mírné se suchým létem, jež se obvykle označuje jako „středomořské“.

Dalším aspektem je půda, ve které se olivovníky pěstují a jež je odlišného typu a složení, což je důsledkem komplexních geologických a tektonických činností, jež daly vzniknout struktuře složené zejména z řady krystalických vrstev podzemní vody, která se souhrnně označuje jako Kalábrijský oblouk, který vznikl v důsledku deformace oceánských a kontinentálních desek.

Vysoké teploty a dlouhá suchá léta jsou významným faktorem prostředí, jež je určující pro několik ukazatelů kvality produktu, např. obsah fenolů a složení kyselin, zejména pokud jde o hodnoty kyseliny olejové, jimž produkt vděčí za své typické vlastnosti.

Konečný produkt je specifický díky tomu, že se používají výhradně autochtonní kultivary, jež tvoří nejméně 90 % odrůd, z nichž se olej produkuje. Důvodem je skutečnost, že (jak je zdokumentováno v mnoha bibliografických zdrojích) olivové oleje z původních kalábrijských kultivarů, které jsou uvedeny ve specifikaci produktu jako hlavní kultivary, mají dokonce i v případě samostatného použití požadované fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti, které splňují stanovené specifikace. (Z knih vydaných na toto téma zasluhuje zmínku zejména *Olive Germoplas – The cultivation, table olive and olive oil industry in Italy*, editor I. Muzzalupo, vydal INTECH books, ISBN 978-953-51-0883-2, listopad 2012).

Používáním těchto hlavních kultivarů vzniká olej s homogenními a specifickými chemickými a organoleptickými vlastnostmi, které jsou výrazné a vytvářejí profil, jež spotřebitelé snadno rozpoznají. Nejvýraznějšími aspekty „senzorických zvláštností“ extra panenského olivového oleje s chráněným zeměpisným označením „Olio di Calabria“ jsou ovocná chuť zelené nebo sotva zčernalé olivy, květinové aroma a vůně artyčoku, které doprovází přetrvávající vůně čerstvě posečené trávy, zeleného listí a (zelených/zralých) rajčat. Chuťově se u oleje „Olio di Calabria“ oceňuje harmonická struktura jeho jednotlivých složek, díky kterým má v důsledku středního až vysokého obsahu fenolů průměrně hořkou a pikantní chuť.

Co se týče názvu „Olio di Calabria“, zaslouží si zvláštní pozornost dokument z roku 1992 prokazující existenci a registraci názvu „Olio di Calabria“ jako označení olivového oleje z této oblasti na patentovém úřadě tehdejšího ministerstva průmyslu, obchodu a řemesel.

Další záznamy týkající se prodeje olejů, jejichž název opět obsahoval výraz „Olio di Calabria“, lze nalézt v bezpočtu faktur z let 1975–2014.

Kromě toho lze nalézt důkazy o obchodování s olivovým olejem z Kalábrie, které ilustrují kvalitu produktu, v další dokumentaci z roku 1865. Vyplyvá z ní, že některé zeměpisné oblasti regionu Kalábrie dodávaly olej na královský dvůr Bourbonů.

Úmysl zlepšovat kvalitu kalábrijského oleje a chránit jeho produkci s cílem nabízet na trhu olej ještě vyšší kvality je zřejmý i z toho, že již v roce 1888 byla v Palmi (region Kalábrie) královským dekretem zřízena ...„experimentální lisovna na olej pro vylepšení olivového oleje“... (Vito Sciancalepore: *L'Olio Vergine di Oliva - un approccio alla valorizzazione*, vydavatelství Hoepli, 2002, s. 141–143).

Uvedené dokumenty prokazují, že propojení Kalábrie s olivovým olejem není záležitostí současnosti.

Kromě toho je třeba vidět úsilí kalábrijských producentů nabízet kvalitní extra panenský olivový olej, jež vyjadřuje vazbu mezi Kalábrií a olivovým olejem, tj. mezi územím a produktem, v jejímž rámci se podařilo sladit tradiční zemědělské postupy s podmínkami prostředí. Toto úsilí je uznáváno a oceňováno na mnoha celostátních a mezinárodních soutěžích.

Soutěže a mezinárodní ocenění

- první místo v ročnících IX-XII-XIV-XIX (mezi lety 2001 až 2011) celostátní soutěže kvalitního extra panenského olivového oleje „Ercole Oliario“,
- druhé místo v ročníku XVII celostátní soutěže kvalitního extra panenského olivového oleje „Ercole Oliario“ v roce 2009,

- zlatá medaile na veletrhu Los Angeles County Fair: Olive Oils of the World v letech 2004, 2006 a 2009,
- ocenění za nejlepší ekologicky vyprodukovaný extra panenský olivový olej roku – Extra panenský – průvodce nejlepšími oleji na světě s certifikovanou kvalitou – v letech 2005, 2009 a 2010,
- druhé místo v soutěži First World Competition na veletrhu Shanghai Expo v roce 2010,
- třetí místo v soutěži Montiferru v roce 2009,
- ocenění Gold Prestige v soutěži TERRAOLIVO v letech 2011 a 2012.

Mnohá uznání v posledních letech přispěla ke zvýšení a upevnění dobré pověsti produktu „Olio di Calabria“ mezi producenty a spotřebiteli. Dobrá pověst vyplývá ze zřejmých osobitých vlastností oleje, jemuž by se na základě uznání dostalo náležité ochrany, propagace a kontroly.

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).
