

V

(Oznámení)

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 474/07)

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

„MARCHE“

č. EU: IT-PGI-0005-01338 – 26.5.2015

CHOP () CHZO (X)

1. **Název (názyvy)**

„Marche“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin**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*

Chráněné zeměpisné označení „Marche“ je určeno extra panenskému olivovému oleji získávanému z oliv vyprodukovaných v zeměpisné oblasti, jež je uvedena v bodě 4.

Při uvedení ke spotřebě musí extra panenský olivový olej s chráněným zeměpisným označením „Marche“ vykazovat tyto vlastnosti:

— barva: žlutozelená,

— vlastnosti týkající se vůně a chuti:

Deskriptor	Medián
Vady	0
Ovocná chuť a vůně	3–7
Hořkost	2,5–7

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

Deskriptor	Medián
Štiplavost	3–7
Tráva a/nebo mandle a/nebo artyčok	2–6

Celková maximální kyselost vyjádřená jako hmotnostní podíl kyseliny olejové: 0,4 %

Peroxidové číslo: ≤ 12 (meq O₂/kg)

Kyselina olejová: min 72 %

Kyselina linolová: max 9 %

K232: max 2,2

K270: max 0,15

Delta K: max 0,005

Celkové množství polyfenolů: min 200 mg/kg (určené kalorimetricky a vyjádřené v kyselině gallové)

Produkt s CHZO „Marche“ se vyznačuje ovocnou středně nezralou chutí a vůní, střední hořkostí a štiplavostí s mírným kolísáním intenzity souvisejícím s agronomickými/technologickými parametry a rokem sklizně. Ovocná chuť a vůně se vyznačují čerstvými bylinnými tóny doprovázenými typickou vůní trávy, někdy doprovázenými/nahrazenými vůní mandlí a/nebo artyčoku v závislosti na převažující použité odrůdě.

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

Pro výrobu oleje s chráněným zeměpisným označením „Marche“ se převážně používá dvanáct odrůd, z nichž je deset autochtonních. Jedná se o tyto autochtonní odrůdy: Ascolana tenera, Carboncella, Coroncina, Mignola, Orbetana, Piantone di Falerone, Piantone di Mogliano, Raggia/Raggiola, Rosciola dei Colli Esini a Sargano di Fermo. Zbývající dvě odrůdy, Frantoio a Leccino, se používají tradičně, neboť se obě na daném území pěstují zhruba sto let, kdy se po tuhých mrazech v letech 1905, 1929 a 1956 rozšířily díky své odolnosti vůči chladu a dobré výnosnosti. Uvedených dvanáct odrůd musí mít v olivových hájích, samostatně nebo v kombinaci, minimálně 85 % zastoupení. Jiné odrůdy jsou povoleny nejvýše v 15 % podílu.

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

Olej s CHZO „Marche“ se musí uvádět na trh v nádobách povolených podle platných právních předpisů o objemu nejvýše pět litrů. Nádoby musí být opatřeny pečeti a štítkem.

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

Na etiketě musí být uveden výraz „olio extravergine di oliva „Marche“ IGP“ zřetelným, nesmazatelným písmem tak, aby jej bylo možné odlišit od všech ostatních informací na etiketě.

Je povoleno používat označení, která odkazují na podniky, jména, obchodní názvy, soukromé značky a sdružení, nemají-li pochvalný charakter nebo nemohou-li uvést kupujícího v omyl.

Název zemědělského podniku, statku nebo zemědělské usedlosti se smí uvádět, pouze pokud byl produkt získán výhradně z oliv sklizených v olivových hájích, jež jsou součástí zemědělského podniku. Odkaz na balení v podniku zpracovávajícím olivy je povolen, jen pokud se olej v daném podniku balí.

Tyto údaje mohou být na etiketě uvedeny písmeny o výšce a šířce nepřekračující polovinu výšky a šířky písmen použitých u chráněného zeměpisného označení.

Je povoleno používat výraz „monovarietale“ (jednoodrůdový), po kterém následuje název použitého kultivaru, jenž je součástí kultivarů vyjmenovaných v bodě 3.3.

Na etiketě se musí povinně uvést rok produkce oliv, z nichž byl olej vyroben.

Etiketa musí být opatřena symbolem Evropské unie pro chráněné zeměpisné označení, a to v souladu s platnými předpisy čtyřbarevně nebo černobíle.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Do oblasti produkce olivového oleje s chráněným zeměpisným označením „Marche“ náležejí tyto obce, na jejichž území se pěstují olivovníky vodné pro produkci oliv s požadovanými kvalitativními vlastnostmi. Dále je uveden seznam obcí, jejichž území je do oblasti CHZO Marche zahrnuto celé. U obcí, jež jsou začleněny částečně a leží na daném území, se předkládá seznam katastrálních listů, nazývaných též mapové listy. Listy jsou jednoznačně číslovány podle jednotlivých obcí. Každá obec je rozdělena na listy a parcely. Veškerá dokumentace je uložena na úřadu daňové správy (pozemkovém fondu).

a) Zcela zahrnuté území obcí:

Acquaviva Picena, Agugliano, Altidona, Ancona, Appignano, Appignano del Tronto, Ascoli Piceno, Auditore, Barbara, Barchi, Belforte all'Isauro, Belforte del Chienti, Belmonte Piceno, Belvedere Ostrense, Camerano, Camerata Picena, Campofilone, Camporotondo di Fiastrone, Carassai, Cartoceto, Castel di Lama, Castelbellino, Castelfidardo, Castelleone di Suasa, Castelplanio, Castignano, Castorano, Chiaravalle, Cingoli, Civitanova Marche, Colli del Tronto, Colmurano, Corinaldo, Corridonia, Cossignano, Cupra Marittima, Cupramontana, Falconara Marittima, Falerone, Fano, Fermignano, Fermo, Filottrano, Folignano, Force, Fossombrone, Francavilla d'Ete, Fratte Rosa, Frontino, Gabicce Mare, Gradara, Grottammare, Grottazzolina, Gualdo, Isola del Piano, Jesi, Lapedona, Loreto, Loro Piceno, Lunano, Macerata, Macerata Feltria, Magliano di Tenna, Maiolati Spontini, Maltignano, Massa Fermana, Massignano, Mercatino Conca, Mergo, Mogliano, Mombaroccio, Mondavio, Mondolfo, Monsampietro Morico, Monsampolo del Tronto, Monsano, Montalto delle Marche, Montappone, Monte Cerignone, Monte Giberto, Monte Porzio, Monte Rinaldo, Monte Roberto, Monte San Giusto, Monte San Martino, Monte San Pietrangeli, Monte San Vito, Monte Urano, Monte Vidon Combatte, Monte Vidon Corrado, Montecalvo in Foglia, Montecarotto, Montecassiano, Monteciccardo, Montecopiolo, Montecosaro, Montedinove, Montefalcone Appennino, Montefano, Montefelcino, Montefiore dell'Aso, Montegiorgio, Montegranaro, Montegrimano Terme, Montelabbate, Monteleone di Fermo, Montelparo, Montelupone, Montemaggiore al Metauro, Montemarciano, Monteprandone, Monterubbiano, Montottone, Moresco, Morro d'Alba, Morrovalle, Numana, Offagna, Offida, Orciano di Pesaro, Ortezzano, Osimo, Ostra, Ostra Vetere, Palmiano, Pedaso, Peglio, Penna San Giovanni, Pergola, Pesaro, Petriano, Petriolo, Petritoli, Piagge, Piandimeleto, Pietrarubbia, Poggio San Marcello, Pollenza, Polverigi, Ponzano di Fermo, Porto Recanati, Porto San Giorgio, Porto Sant'Elpidio, Potenza Picena, Rapagnano, Recanati, Ripatransone, Ripe San Ginesio, Rosora, Rotella, Saltara, San Benedetto Del Tronto, San Costanzo, San Giorgio di Pesaro, San Lorenzo in Campo, San Marcello, San Paolo di Jesi, Santa Maria Nuova, Santa Vittoria in Matenano, Sant'Angelo in Pontano, Sant'Elpidio a Mare, Sant'Ippolito, Sassocorvaro, Sassofeltrio, Senigallia, Serra de'Conti, Serrungarina, Servigliano, Sirolo, Smerillo, Spinetoli, Staffolo, Tavoleto, Tavullia, Tolentino, Torre San Patrizio, Trecastelli, Treia, Urbino, Urbisaglia, Vallefoglia, Venarotta.

b) Obce zahrnuté částečně (pomlčka znamená, že jsou zahrnuty všechny katastrální mapové listy mezi uvedenými dvěma číselnými údaji, například 4–8 znamená, že jsou zahrnuty mapové listy 4, 5, 6, 7 a 8):

Acquacarina – mapové listy č. 3, 7, 8; Acqualagna – mapové listy č. 1–31, 34–54; Acquasanta Terme – mapové listy č. 12, 22–26, 34–39, 45–50, 57–67, 71, 73–84, 90–92, 95–98, 104, 105, 110–113; Amandola – mapové listy č. 1–26, 29–34, 40–50, 53–60, 65, 66, 68–70; Apecchio – mapové listy č. 2–7, 21; Apiro – mapové listy č. 1–20, 22–29, 33–41, 48–50, 53–55, 64, 65; Arcevia – mapové listy č. 1–39, 41–48, 52–59, 63–69, 73, 75–79, 84–90, 93–101, 103–109, 114–121, 123; Cagli – mapové listy č. 1–40, 42–61, 65–83, 85–104, 107–117, 122–138, 150–157, 176–180, 192–198; Caldarola – mapové listy č. 1, 2, 6, 8, 13–16, 22–25, 30; Camerino – mapové listy č. 1–9, 15–19, 25–28, 34–36, 43–50, 58–65, 71–75, 78–87, 89, 90, 102–124; Carpegna – mapové listy č. 1–24, 28–30; Castelraimondo – mapové listy č. 1, 3, 4, 10–22, 24–28, 30–32; Cerreto d'Esi – mapové listy č. 1–3, 8–20; Cessapalombo – mapové listy č. 1, 2, 4, 5, 7–9; Comunanza – mapové listy č. 1–16, 18–25, 27–30, 33–38, 41–44, 46–52, 54; Esanatoglia – mapové listy č. 2–4, 9–11, 13, 14, 17, 19, 20, 26; Fabriano – mapové listy č. 19–22, 25, 26, 39–43, 57–63, 80–87, 93–103, 117–122, 136–143, 153–159, 167–170, 177–180, 192–195, 208, 216, 225–227; Fiastra – mapové listy č. 1, 6–8, 10, 11, 14–17, 23–26, 32–37, 40, 45; Fiordimonte – mapové listy č. 1–7; Frontone – mapové listy č. 1–12, 15; Gagliole – mapové listy č. 6, 7, 11–13, 16–19, 21, 22; Genga – mapové listy č. 1–3, 7, 12, 18, 20, 24, 25, 29, 34, 40–42, 50–52, 60–63, 68–70; Matelica – mapové listy č. 11, 16–19, 21–26, 31–35, 40–45, 48–58, 60–83; Mercatello sul Metauro – mapové listy č. 27–29, 36, 47–51, 59–61, 69; Montefortino – mapové listy č. 6–8, 11, 12, 19, 22, 23, 28, 35, 46; Montegallo – mapové listy č. 7, 8, 13; Muccia – mapové listy č. 1, 4, 7–9, 11, 12, 18–21; Pieve Torina – mapové listy č. 2, 5–7, 23–25, 35–37; Pievebovigliana – mapové listy č. 1–16, 20, 21, 26; Piobbico – mapové listy č. 8, 16, 17; Pioraco – mapové listy č. 8–10, 12–15; Poggio San Vicino – mapové listy č. 1, 2, 5, 6, 11; Roccafluvione – mapové listy č. 1–22, 27–36, 38, 40–50, 52–60; San Ginesio – mapové listy č. 1–35, 37, 39–56, 59–64, 68–77; San Severino Marche – mapové listy č. 1–6, 13–26, 31–40, 45–51, 57–67, 68, 77–85, 90–100, 106–117, 120–128, 131–143, 148–159, 165–172, 181–186, 191–197; Sant'Angelo in Vado – mapové listy č. 1–49, 52–56, 60–64, 67–87; Sarnano – mapové listy č. 1–5, 7, 9–15, 21–24, 29–32, 36–39, 43–45; Sassoferrato – mapové listy č. 1–4, 6–9, 12–16, 21–25, 27–35, 37–46, 48–57, 61–68, 72–75, 82–88, 93–96, 100–102, 107–110, 117–119, 125–128, 136, 137; Serra San Quirico – mapové listy č. 1–3, 5–10, 16–20, 25–28, 32–36, 38–43, 45; Serra Sant'Abbondio – mapové listy č. 1–5, 7–10, 12, 15–17; Serrapetrona – mapové listy č. 9–13, 19, 20, 25, 26, 30, 31, 34; Urbania – mapové listy č. 1–16, 18, 19, 21–33, 38–44, 48–59, 64–69, 76, 77.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Olivový olej „Marche“ se již po velmi dlouhou dobu těší dobré pověsti, již si uchovává až do dnešních dnů. V nejstarších historických záznamech se zmiňuje olej „di Marca“ nebo „de Marchia“, zatímco v posledních dvou stoletích se více rozšířila podoba názvu oleje v množném čísle „Marche“ odkazující na název regionu, který se s konečnou platností objevil v dekretu, na jehož základě se v roce 1860 připojil k italskému státu.

Olivový olej „Marche“ a jeho kvalita jsou zmiňovány v období tzv. Signorií (vlád republikánských obcí). V roce 1228 musely lodě z regionu Marche, které kotvily u břehů řeky Pád ve městě Ferrara, platit mýtné známé jako „ripatico“ ve výši 25 liber oleje, kterému se přisuzovala vyšší hodnota než oleji z jiných regionů. Uvedenou skutečnost potvrzují pravidla benátského cechu obchodníků s olejem („Arte dei Ternieri“) sepsaná v roce 1263, v nichž se uvádí, že olej „de Marchia“ se měl dávat stranou od jiných podobných produktů, aby se díky své barvě a chuti prodával za vyšší cenu.

Olivový olej „Marche“ se prodával i florentským obchodníkům. V roce 1347 florentští obchodníci s vlnou dovezli z regionu Marche nejméně 2 500 hliněných džbánů olivového oleje. Olej se do ostatních regionů takto vyvážel až do poloviny 17. století. Za zmínku stojí, že velký básník regionu Marche, Giacomo Leopardi, napsal v dopise z února 1828 svému otci, že „l'olio della Marca“ (olej z regionu Marche) je proslulý i za hranicemi regionu.

Tato dlouholetá dobrá pověst nedoznala v průběhu staletí změn a v současnosti je olej „Marche“ díky svým vlastnostem vyhledávaný a ceněný více než kdy předtím. Zmíněná fakta potvrzuje bezpočet italských i mezinárodních ocenění, která v posledních letech obdržely podniky z regionu Marche (ocenění za nejlepší tradičně lisovaný italský olej od svazu Unione Mediterranea Assaggiatori Oli (Středomořský svaz degustátorů oleje), World Culinary Cup na soutěži Expogast, International Olive Oil Award v Curychu, Los Angeles County Fair, Der Feinschmecker, Due Olive Award od organizace Slow Food, BioFach, AVPA v Paříži, New York International Olive Oil Competition, Global Olive Oil Competition v Šanghaji, Copenhagen International Olive Oil Awards, Orciolo d'oro dell'Enohobby, Ercole Olivario).

Dále pak lze uvést, že název se rozšířil jak do obchodního, ale i běžného jazyka, což lze do značné míry objektivně doložit. Nejvíce o tom svědčí skutečnost, že po zadání výrazu „olio Marche“ do hlavních vyhledávačů se zobrazí tisíce dokumentů, přičemž mnohé z nich jsou obzvláště důležité a potvrzují, že název běžně používají odborníci v oboru, počínaje hospodářskými subjekty.

V oblasti obchodu bylo používání názvu v posledních letech omezeno evropskými předpisy pro označení původu (nařízení (ES) č. 2815/98, nařízení (ES) č. 1019/2002 a nařízení (EU) č. 29/2012). Přesto poptávka na trhu přiměla některé producenty k používání zeměpisného odkazu „olio Marche“, o čemž svědčí mnohé sankce uložené příslušným oddělením ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví.

Tato dobrá pověst oleje „Marche“ nepochybně vyplývá z jeho kvalitativních vlastností, které se zakládají na kombinaci půdních, klimatických, technologických a sociálně-ekonomických faktorů.

Olej „Marche“ je produkt se žlutozelenou barvou a střední až intenzivnější ovocnou vůní a chutí, který je jasně rozeznatelný od podobných produktů. Celkově jde o velmi aromatický olej s dobře vyváženými chuťovými vjemy. Popis chuti a senzorického profilu olivového oleje „Marche“ založený na analýzách provedených od roku 2009 na 259 vzorcích je potvrzen v technické zprávě vypracované vedoucím subjektem ASSAM (Agentura pro služby v zemědělsko-potravinářském odvětví regionu Marche) (subjekt akreditovaný Mezinárodní radou pro olivy v roce 2001 a v současnosti schválený ministerstvem zemědělství, potravinářství a lesnictví).

Další studii vypracoval Institut pro zpracování olivového oleje v Pescaře, jejímž cílem bylo identifikovat „prvky meziregionální charakterizace“. Součástí studie bylo zaznamenání uhlíkových spekter ¹³C u stovek vzorků oleje vyprodukovaného v regionu Marche. Cílem statistické analýzy relativní intenzity znaků ¹³C mastných kyselin triglyceridů bylo určit skupiny homogenních olejů ovlivněných zeměpisnou oblastí produkce. Na tomto vědeckém základě se ve studii zjistilo, že ve srovnání s oleji pocházejícími z regionů Abruzzo a Apulie představují oleje z regionu Marche „odlišnou skupinu“. Tím se ještě více stvrzuje specifická povaha oleje „Marche“ vyplývající z jeho osobitých vlastností, které lze přičíst vzájemnému působení mezi zeměpisným prostředím a oblastí produkce.

Na základě klasifikace podle Mennella, který rozdělil Itálii na 15 klimatických oblastí, se region Marche s roční izotermou 15 až 16 °C řadí do oblasti 6 (úbočí centrální oblasti Jadranu).

Oblast produkce zahrnuje zhruba 76 % plochy regionu a dovoluje zajistit ekonomickou udržitelnost produktu s CHZO, neboť umožňuje disponovat kritickým množstvím produktu, který přestože představuje jen kolem 0,5–0,7 % italské produkce, může zemědělcům zajistit uspokojivý výnos, a to v souladu s jednou se základních zásad nařízení (EU) č. 1151/2012.

Specifičnost produktu nezaznamenává mezi jednotlivými oblastmi pěstování oliv v regionu Marche přílišné rozdíly, neboť oblast produkce je poměrně sourodá, a je třeba zdůraznit, že olej „Marche“ se produkuje především z autochtonních odrůd, které byly v průběhu staletí vyšlechtěny a uchytily se.

Marche jsou nejsevernější jadranský region, ve kterém jsou olivovníky hlavní stromovou rostlinou. Tato skutečnost má vliv na jedinečnou povahu produktu, který se vyznačuje tekutostí vyplývající z toho, že dochází k menší tvorbě nasycených mastných kyselin, jako jsou kyselina palmitová a linolová, ve srovnání s kyselinou olejovou a dalšími nenasyčenými kyselinami. Tímto zastoupením kyselin se přibližuje olejům z oblastí jezera Garda a Ligurie, které jsou hraniční oblastí pěstování oliv, a výsledné nenasyčenosti tuku dané polokontinentálními klimatickými podmínkami. Nepříliš vysoké teploty mají příznivý vliv na obsah polyfenolů, který je ze všech zapsaných italských označení (42 CHOP a 1 CHZO) nejvyšší. Místní odrůdy, které se v průběhu staletí přizpůsobily prostředí regionu Marche, ještě více obohacují senzorycký profil oleje jedinečnými vůněmi (trávy, mandle, artyčoku).

Dalším aspektem specifičnosti oleje „Marche“ je hodnota maximální kyselosti (0,4 %), jež je v rámci všech zapsaných označení nejnižší. Tento kvalitativní parametr výrazně snižuje variabilitu oleje získávaného ve vymezené oblasti produkce.

Dalším faktorem přispívajícím k vynikající kvalitě oleje „Marche“ je zvláštní pozornost, jež se vždy tradičně věnuje výběru optimálního období a způsobu sklizně. Způsob sklizně zůstal po celou dobu stejný, přičemž olivy se sklízí přímo ze stromu buď ručním obíráním, nebo pomocí nástrojů usnadňujících práci, což je v současnosti nejrozšířenější způsob, nebo mechanickými systémy, které zaručují, že olivy zůstávají celé a nepoškozené. V regionu „Marche“ se nikdy nesklízely olivy spadlé na zem.

Region „Marche“ se rovněž pyšní dlouhou tradicí technologie extrakce oleje. Při vypracovávání soupisu v roce 1910 bylo v provincii Ancona zaznamenáno 163 lisoven olivového oleje v provozu, jež byly poháněny buď zvířaty, nebo motorem. Z toho lze usoudit, že taková zařízení byla rozšířena ve všech obcích regionu, v nichž se olivy pěstovaly. V roce 2000 bylo v regionu v provozu 165 lisoven. Tato zařízení jsou tedy natolik rozšířená, že lze konstatovat, že v současnosti jsou služby lisování oliv dostupné v každé obci, v níž se olivy pěstují. Jde o skutečnou a jedinečnou síť lisoven oliv zajišťující, aby drcení oliv probíhalo rychle, čímž se zachová jejich vysoká kvalita. Moderní technologie jsou v regionu Marche dostupné i proto, že tam má sídlo přední světový výrobce strojů pro odvětví produkce oleje.

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).