

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2016/C 304/08)

Diese Veröffentlichung bietet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates Einspruch gegen den Eintragungsantrag einzulegen ⁽¹⁾.

EINZIGES DOKUMENT

„OLIO DI CALABRIA“

EU-Nr.: IT-PGI-0005-01314 — 20.2.2015

g. U. () g. g. A. (X)

1. Name(n)

„Olio di Calabria“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.5. Öle und Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Das native Olivenöl extra mit der geschützten geografischen Angabe „Olio di Calabria“ muss zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens folgende spezifische Merkmale aufweisen:

Organoleptische Eigenschaften:

- Farbe: Grün bis Strohgelb mit farblichen Veränderungen im Laufe der Zeit.
- Geruchliche und geschmackliche Merkmale:

Deskriptor	Median
Fruchtiges Olivenaroma	2-8 (*)
Spezifische Aromennoten: Kräuternoten und/oder Artischockennoten und/oder blumige Noten	> 2 - ≤ 8
Bitternote	3-6
Pikante Note	4-6

(*) CVr-% von 20 oder darunter

Chemische und physikalische Eigenschaften:

- Ölsäure (%): ≥ 70
- Säuregehalt (%): ≤ 0,50
- Peroxidzahl (meq O₂/kg): ≤ 12 meq O₂/kg

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- UV-Spektrophotometrie K232: $\leq 2,20$;
- UV-Spektrophotometrie K270: $\leq 0,20$;
- Phenole — Polyphenolgehalt insgesamt: ≥ 200 ppm.

Qualitative Merkmale, die nicht ausdrücklich angegeben sind, entsprechen in jedem Fall der geltenden EU-Verordnung über native Olivenöle extra.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die geschützte geografische Angabe „Olio di Calabria“ ist den nativen Olivenölen extra vorbehalten, die aus Oliven folgender einheimischer und vorwiegend im regionalen Gebiet beheimateter Sorten gewonnen werden (vorherrschende Sorten): Carolea, Dolce di Rossano (Synonym: Rossanese), Sinopolese (Synonym: Chianota, Coccitana), Grossa di Gerace (Synonym: Mammolese, Geracitana, Dolce), Tondina (Synonym: Roggianella), Ottobratica (Synonym: Dedarico, Perciasacchi), Grossa di Cassano (Synonym: Cassanese), Tonda di Strongoli, die einzeln oder zusammen zu mindestens 90 % enthalten sind. Die übrigen 10 % können von seltener vorkommenden einheimischen Sorten stammen: Nostrana, Spezzanese, Santomauro, Dolce di Cerchiara, Tombarello, Ciciarello, Zinzifarica, Galatrese, Tonda di Filocaso, Tonda di Filadelfia, Borgese, Pennulara, Mafra, Vraja, Agristigna, Corniola. Aufgrund ihrer Bestäubungsfunktion sind andere italienische Sorten zu höchstens 3 % zulässig.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte des Erzeugungsprozesses wie Anbau, Ernte und Ölerzeugung dürfen ausschließlich in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Nach der Pressung muss das Öl in Behältnissen aus Edelstahl oder einem anderen Material aufbewahrt werden, das sich zur Lagerung des Öls eignet. Die Behältnisse müssen gereinigt sein und dürfen keine Spuren von Reinigungsmitteln aufweisen. Sie sind an kühlen und trockenen Orten bei Temperaturen zwischen 12 °C und 20 °C aufzubewahren, die optimal für die Lagerung von nativem Olivenöl extra sind, um unerwünschte Veränderungen der produkttypischen chemischen und organoleptischen Merkmale zu vermeiden. Bevor das Olivenöl verpackt wird, muss es einer natürlichen Dekantierung, Filtration oder einem anderen geeigneten physikalischen Verfahren unterzogen werden, um mögliche Verarbeitungsrückstände (Ölschlamm und ölhaltiges Wasser) zu beseitigen. Für die Lagerung in den Behältnissen ist die Verwendung von Inertgasen möglich. Das Olivenöl mit der geschützten geografischen Angabe „Olio di Calabria“ muss in geeigneten und mit Etikett versehenen Behältern in Verkehr gebracht werden, wie zum Beispiel in Flaschen aus dunklem Glas, glasierter Keramik oder glasiertem Ton oder in Behältnissen aus Weißblech, die nicht mehr als 5 Liter fassen dürfen.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die geschützte geografische Angabe „Olio di Calabria“ darf durch keine anderen Bezeichnungen ergänzt werden, die nicht ausdrücklich in dieser Produktspezifikation angegeben sind, auch nicht durch Attribute wie „fine“ (edel), „scelto“ (erlesen), „selezionato“ (ausgewählt), „superiore“ (hochwertig). Zulässig sind wahrheitsgetreue und dokumentierte Angaben, um die Tätigkeit der einzelnen Erzeuger oder die Erzeugungstechniken hervorzuheben, wie z. B. „monovarietale“ (einsortig) gefolgt von der Bezeichnung der verwendeten Olivensorte, „raccolto meccanicamente“ (mechanisch geerntet) usw. Diese Angaben müssen vorab vom Kontrollorgan genehmigt werden.

Die wahrheitsgetreue Angabe von Namen, Firmenbezeichnungen und privaten Marken ist zulässig, insofern sie keinen anpreisenden Charakter haben und den Verbraucher nicht in die Irre führen.

Die geschützte geografische Angabe „Olio di Calabria“ muss auf dem Etikett in klarer und unverwischbarer Schrift angegeben sein, die eindeutig von den anderen Angaben auf dem Etikett unterscheidbar ist. Auf dem Etikett muss ferner das nachfolgende Logo angebracht sein. Außerdem ist auf dem Etikett das Erzeugungsjahr der Oliven anzugeben. Zulässig ist der Hinweis, dass das Öl mit biologischen Erzeugungsverfahren gewonnen wurde.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet des nativen Olivenöls extra mit der geschützten geografischen Angabe „Olio di Calabria“ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Region Kalabrien.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Klima in den Gebieten, in denen die Olivenbäume für die Erzeugung des nativen Olivenöls extra mit der geschützten geografischen Angabe „Olio di Calabria“ angebaut werden, ist geprägt von einem strengen und feuchten Winter von Dezember bis Februar, mit Temperaturen, die bis unter 8 °C sinken können, gefolgt von einem heißen und trockenen Sommer von Mai bis September, mit Temperaturen, die im Juli und August oft über 32 °C liegen. In diese beiden Sommermonate fallen lange Trockenperioden, in denen geringe Niederschlagsmengen unter 10 % der jährlichen Gesamtniederschlagsmenge (durchschnittlich 600 mm) verzeichnet werden.

Es handelt sich um ein gemäßigtes Klima mit trockenen Sommermonaten, das allgemein als „mediterranes“ Klima bezeichnet wird.

Zudem weisen die Böden, auf denen die Olivenbäume wachsen, eine unterschiedliche Morphologie und Zusammensetzung auf, die das Ergebnis vielschichtiger geologischer und tektonischer Ereignisse sind. Diese haben aufgrund von Verformungen der ozeanischen und kontinentalen Erdkruste zur Bildung einer geologischen Struktur geführt, die vorwiegend aus mehreren kristallinen Gesteinsschichten besteht und in ihrer Gesamtheit als „Arco Calabro“ bezeichnet wird.

Die hohen Temperaturen und lang anhaltenden Trockenperioden im Sommer sind ein wichtiger Umweltfaktor, der die Ausprägung bestimmter Qualitätsmerkmale des Produkts beeinflusst, wie beispielsweise den Gehalt an Phenol und Fettsäuren, vor allem in Bezug auf die Werte der Ölsäure, denen die spezifischen Merkmale des Produkts zu verdanken sind.

Der ausschließlich einheimische Ursprung der verwendbaren Olivensorten, die zu mindestens 90 % der sortenmäßigen Zusammensetzung enthalten sind, stellt ein Element für die spezifische Eigenheit des Endprodukts dar. Dies ist der in zahlreichen Literaturquellen belegten Tatsache zu verdanken, dass die Öle, die aus kalabrischen Oliven mit höherem quantitativen Einfluss gewonnen werden und in der Produktspezifikation als vorherrschende Sorten angegeben sind, auch einzeln physikalische, chemische und sensorische Merkmale aufweisen, die den angegebenen Spezifikationen entsprechen. (U. a. wird verwiesen auf „*Olive Germoplas — The cultivation, table olive and olive oil industry in Italy*“ herausgegeben von I. Muzzalupo, Auflage INTECH books, ISBN 978-953-51-0883-2, November 2012)

Die Verwendung der vorherrschenden Olivensorten ermöglicht die Gewinnung eines Öls mit homogenen, spezifischen und gut unterscheidbaren chemischen und sensorischen Eigenschaften, die der Verbraucher leicht erkennen kann. Zu den „sensorischen Besonderheiten“ des nativen Olivenöls extra mit der geschützten geografischen Angabe „Olio di Calabria“ gehören in erster Linie der fruchtige Geschmack nach grünen oder gerade erst gereiften Oliven und die Blumen- und Artischockenuancen, die von lang anhaltenden Noten von frisch gemähtem Gras, Blättern und (grünen/reifen) Tomaten begleitet werden. Geschmacklich zeichnet sich das Olivenöl „Olio di Calabria“ durch die harmonische Struktur seiner Bestandteile aus, die dem Öl seine bittere und pikante Note von mittlerer Intensität verleiht. Dieses Merkmal ist dem mittleren bis hohen Phenolgehalt zu verdanken.

Hinsichtlich der Bezeichnung „Olio di Calabria“ verdient ein Dokument aus dem Jahr 1992 besondere Beachtung. In diesem Dokument ist nachgewiesen, dass der Name „Olio di Calabria“ als zugewiesene Bezeichnung für das regionale Öl existiert und beim ehemaligen „Ministerium für Industrie, Handel und Handwerk — Patentamt“ eingetragen wurde.

Zusätzliche Unterlagen über den Vertrieb der Olivenöle, die ebenfalls die Aufschrift „Olio di Calabria“ tragen, sind die zahlreichen Rechnungen aus dem Zeitraum von 1975 bis 2014.

Dokumentierte Angaben über den Handel mit Olivenöl aus Kalabrien, die die anerkannte Produktqualität nachweisen, können zudem weiteren, bis ins Jahr 1865 zurückreichenden Dokumenten entnommen werden, die belegen, dass bestimmte geografische Gebiete der Region Kalabrien das Königshaus Bourbon belieferten.

Der Wille, die Qualität des Öls aus Kalabrien zu verbessern und dessen Erzeugung zu schützen, um ein immer besseres Produkt zu vermarkten, wird durch die Tatsache belegt, dass bereits im Jahr 1888 mit dem königlichen Dekret „eine experimentelle Ölmühle zur Verbesserung des Olivenöls“ in Palmi (Reggio Calabria) eingeführt wurde („*L'Olio Vergine di Oliva — un approccio alla valorizzazione*“ — von Sciancalepore Vito — Hoepli Verlage- Jahr 2002, Seiten 141-143).

Die genannten Dokumente zeigen, dass die Begriffe Öl und Kalabrien bereits seit langer Zeit eng miteinander verbunden sind.

Darüber hinaus hat das Wortpaar Öl und Kalabrien, also Territorium und Produkt, eine große Bedeutung gewonnen, was auch den Anstrengungen der kalabrischen Erzeuger zu verdanken ist, die darauf abzielen, ein hochwertiges natives Olivenöl extra zu gewinnen, bei dem Umweltbedingungen und traditionelle Erzeugung miteinander im Einklang stehen. Diese Bemühungen wurden bei nationalen und internationalen Wettbewerben anerkannt und vielfach ausgezeichnet.

Internationale Wettbewerbe und Auszeichnungen

- Gewinner des nationalen Preises für hochwertiges natives Olivenöl extra bei der IX., XII., XIV. und XIX. Ausgabe (von 2001 bis 2011) des Wettbewerbs „Ercole Oliario“
- 2. Platz bei der XVII. Ausgabe des Wettbewerbs „Ercole Oliario“ für hochwertiges natives Olivenöl extra im Jahr 2009

- Goldmedaille bei der Los Angeles County Fair Olive Oils of the World in den Jahren 2004, 2006 und 2009
- Preis für das beste native Olivenöl extra aus biologisch angebauten Oliven des Jahres — *L'Extravergine -Guida ai Migliori Oli del Mondo di Qualità Accertata* — in den Jahren 2005, 2009 und 2010
- 2. Platz beim ersten weltweiten Wettbewerb der Expo in Shanghai im Jahr 2010
- 3. Platz bei der Preisverleihung „Montiferru“ im Jahr 2009
- Gold Prestige TERRAOLIVO in den Jahren 2011 und 2012

Die zahlreichen Auszeichnungen haben in den vergangenen Jahren dazu beigetragen, bei den Unternehmern und Verbraucher das Ansehen des Namens „Olio di Calabria“ zu erhöhen und zu festigen, der mit einem Öl in Verbindung steht, das leicht erkennbare spezifische Merkmale in sich vereint und durch die Anerkennung den richtigen Schutz, die richtige Absatzförderung und die notwendige Kontrolle erhalten würde.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation kann auf folgender Internetseite eingesehen werden:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft (www.politicheagricole.it). Dort zunächst auf „Prodotti DOP e IGP“ (g. U.- und g. g. A.-Erzeugnisse) (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP IGP e STG“ (g. U.-, g. g. A.- und g. t. S.-Erzeugnisse) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.
