

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase registreerimistaotluse avaldamine

(2016/C 304/08)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 51 (¹).

KOONDDOKUMENT

„OLIO DI CALABRIA”**ELi nr: IT-PGI-0005-01314 – 20.2.2015****KPN () KGT (X)****1. Nimetus(ed)**

„Olio di Calabria”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus**3.1. Toote liik**

Klass 1.5. Õlid ja rasvad (või, margariin, õli jne)

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Tarbimisse laskmisel peab kaitstud geograafilise tähisega ekstra neitsioliiviõli „Olio di Calabria” vastama järgnevalt esitatud kindlatele näitajatele.

Organoleptilised omadused

- Värvus: rohelisest õlgkollaseni, sisaldades aja jooksul muutuvaid värviüleminekuid.
- Lõhna- ja maitseomadused

Kriteerium	Mediaan
Oliivimaitse	2–8 (*)
Eripärased lõhnanüansid: rohu- ja/või artišoki ja/või lilledõhn	> 2 – ≤ 8
Mõrudus	3–6
Teravus	4–6

(*) CVr-% vähemalt 20 või sellega võrdne.

Iseloomulikud füüsikalised-keemilised näitajad:

- oleiinhape (%): ≥ 70;
- happesus (%): ≥ 0,50;
- peroksiidid (meq O₂/kg): ≤ 12 meq O₂/kg;

(¹) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

- neeldumistegur UV K232: $\geq 2,20$;
- neeldumistegur UV K270: $\geq 0,20$;
- fenoolid – polüfenoolid kokku: ≥ 200 ppm (miljondikku).

Kvaliteedinäitajad, mida ei ole siin esitatud, peavad igal juhul vastama ekstra neitsioliiviõli suhtes kehtestatud ELi kehtivatele normidele.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Kaitstud geograafiline tähis „Olio di Calabria” hõlmab ekstra neitsioliiviõli, mida saadakse järgmistest omamaistest kultivaridest, mis on maakonna tasandil kõige levinumad (valdavad kultivarid): „Carolea”, „Dolce di Rossano” (ehk „Rossanese”), „Sinopolese” (ehk „Chianota”, „Coccitana”), „Grossa di Gerace” (ehk „Mammolese”, „Geracitana”, „Dolce”), „Tondina” (ehk „Roggianella”), „Ottobratica” (ehk „Dedarico”, „Perciasacchi”), „Grossa di Cassano” (ehk „Cassanese”), „Tonda di Strongoli”, mis moodustavad üksi või ühiselt kasvanduse puudest vähemalt 90 %. Ülejäänud 10 % võib kuuluda vähem levinud omamaistesse kultivaridesse: „Nostrana”, „Spezzanese”, „Santomauro”, „Dolce di Cerchiara”, „Tombarello”, „Ciciarello”, „Zinzifarica”, „Galatrese”, „Tonda di Filocaso”, „Tonda di Filadelfia”, „Borgese”, „Pennulara”, „Mafra”, „Vraja”, „Agristigna”, „Corniola”. Tolmlemise seisukohalt on lubatud 3 % ulatuses ka muud Itaalia kultivarid.

3.4. Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik tootmisetapid (kasvatamine, korje, õli pressimine) peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Pärast ekstraheerimist säilitatakse oliiviõli roostevabast terasest või muust samaväärsest oliiviõli säilitamiseks sobivast materjalist mahutites, mis on täiesti puhtad ja ilma puhastusainete jälgedeta, asuvad õhutatud ja kuivades ruumides, mille temperatuur jääb vahemikku 12–20 °C, mis on ekstra neitsioliiviõli säilitamiseks kõige sobivam, aidates ära hoida soovimatuid muudatusi tootele iseloomulikes keemilistes ja organoleptilistes omadustes. Enne õli pakendamist peab olema toimunud naturaalne dekanteerimine, filtreerimine või muu samaväärne füüsiline viis võimalike töötlemisjääkide (setted, taimemahlad) eemaldamiseks. Anumatesse ladustamise puhul on võimalik kasutada inertgaasi. Kaitstud geograafilise tähisega õli „Olio di Calabria” tuleb lubada tarbimisse kuni viieliitrites anumates, mis on samaväärsed tumedast klaasist, keraamiliste või põletatud savist pudelitega, või plekkpurkides.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Kaitstud geograafilise tähisega õli „Olio di Calabria” märgisele on keelatud lisada mis tahes muid õli omadusi kirjeldavaid sõnu, mis ei ole käesoleva tootespetsifikaadiga ette nähtud, eelkõige: *fine*, *scelto*, *selezionato*, *superiore* (peen, kvaliteetne, valitud, parim). Kasutada on lubatud iga üksiku tootja tegelikku ja dokumenteeritavat tegevust ning tootmistehnoloogiaid kirjeldavaid väljendeid, näiteks: *monovarietale* (toodetud ühest sordist), millele järgneb kasutatud sordi nimi, *raccolto meccanicamente* (korjatud käsitsi) jne, mille kontrolliasutus on eelnevalt heaks kiitnud.

Märgistuses võib kasutada nime, ärinime ja kaubamärki, kui neil ei ole kiitvat tähendust ja need ei eksita tarbijat.

Kaitstud geograafiline tähis „Olio di Calabria” peab olema märgisel selgete ja kustumatute tähtedega, nii et see eristuks selgelt muust märgisel olevast tekstist. Lisaks peab olema märgisele kantud ka allpool esitatud logo. Märgisel peab olema ka oliivide tootmise aasta. Soovituslik on viide õli tootmise bioloogilisele meetodile.



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Kaitstud geograafilise tähisega ekstra neitsioliiviõli „Olio di Calabria” tootmispiirkond hõlmab kogu Calabria maakonna haldusterritooriumit.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Kaitstud geograafilise tähisega ekstra neitsioliiviõli „Olio di Calabria” tootmisega tegelevate piirkondade kliimat iseloomustavad detsembrist veebruarini karmid ja niisked ilmaolud, temperatuur võib langeda alla 8 °C, sellele järgneb märtsist kuni septembrini soe ja kuiv suveperiood, juulis-augustis tõuseb temperatuur sageli 32 °C-ni, siis esineb ka pikki põuaperioode, mil sademeid on väga vähe, mitte üle 10 % kogu aastast sademetehulgast (keskmiselt 600 mm).

Tegemist on kuiva suvega mõõduka kliimaga, mida tavaliselt nimetatakse vahemereliseks.

Mullad, kus oliivipuud kasvavad, on morfoloogiliselt väga erinevad, kuna keeruliste geoloogiliste ja tektooniliste mõjude tulemusel kujunenud struktuur koosneb peamiselt mitmest kristalsest kildast, mida üheskoos nimetatakse Calabria kaar (Arco Calabro) ja mis on ookeani ja mandri all oleva maakoore deformatsiooni tulemus.

Suvised kõrged temperatuurid ja pikad kuivaperioodid on oluline keskkonnategur, mis mõjutab väga oluliselt oliivide selliseid omadusi nagu fenoolide tase ja hapete sisaldus, sealhulgas eriti toote eripära tagava oleihinna sisaldus.

Lõpptoote eripära seisukohalt on oluline ka asjaolu, et kasutatakse omamaiseid kultivare, mis peavad sortidest moodustama vähemalt 90 %. Mitmetes bibliograafilistes allikates osutatakse, et valdavalt kasutatavad Calabria oma-omaised kultivarid, mis on loetletud spetsifikaadis peamiste kultivaridena, võimaldavad ka juhul kui kasutatakse üksnes neid, saada tulemuseks sellise õli, mille füüsikalised, keemilised ning lõhna- ja maitseomadused vastavad osutatud omadustele (muu hulgas võib osutada Innocenzo Muzzalupo teosele „Olive germplasm- the coltivation, table olive and olive oil industry in Italy”, kirjastus INTECH, ISBN 978-953-51-0883-2, november 2012).

Valdavalt levinud kultivaride kasutamise tulemusena saadakse õli, mille ühtlased ja eripärased keemilised ning lõhna- ja maitseomadused on selgesti eristatavad ja moodustavad profiili, mille tarbija lihtsasti ära tunneb. Kaitstud geograafilise tähisega ekstra neitsioliiviõli „Olio di Calabria” eripäraste lõhnaomaduste alla kuuluvad eelkõige roheline või just valmiva oliivi puuviljalisus, lillelõhna ja artišoki nüansid, millele lisanduvad värskest niidetud heina, lehtede ja tomati (roheline/küps) noodid. Maitse puhul hinnatakse „Olio di Calabria” koostisosade ühtset struktuuri, mis tähendab, et õli on mõõdukalt mõru ja terava maitsega, mis tuleneb fenoolide keskmisest tasemest.

Kui rääkida nimetusest „Olio di Calabria”, tuleb osutada 1992. aastast pärinevale dokumendile, mis kinnitab nimetuse „Olio di Calabria” andmist maakonnas toodetava õli tähistamiseks ning nimetuse kandmist tollase tööstuse, kaubanduse ja käsitööstuse ministeeriumi registrisse.

Muud dokumendid õli turustamise kohta, milles esineb samuti nimetus „Olio di Calabria”, koosnevad ajavahemikul 1975–2014 koostatud mitmetest arveldusarvetest.

Lisaks sellele annavad 1865. aastast pärit dokumendid, milles on juttu Calabria õli turustamisest, kinnitust toote tunnustatud kvaliteedist, kuna neis olevate andmete kohaselt varustasid Calabria teatavad piirkonnad õliga Burboonide kuningakoda.

Soov parandada õli „Olio di Calabria” kvaliteeti ja kaitsta selle tootmist eesmärgiga turustada seda üha parema kvaliteediga leiab kinnitust ka asjaolust, et kuninga otsusega nähti 1888. aastal ette ehitada Palmis (Reggio de Calabre provints) „...eksperimentaalne õliveski oliiviõli kvaliteedi parandamiseks” ... [Sciancalepore Vito „L'Olio Vergine di Oliva – un approccio alla valorizzazione” (Kuidas neitsioliiviõli väärtustada), kirjastus Hoepli, 2002, lk 141–143].

Kõik osutatud materjalid annavad tunnistust õli ja Calabria maakonna pikaajalisest seosest.

Piirkonna ja toote omavaheline tihe seos on oluline ka seetõttu, et Calabria õlitootjad on teinud suuri pingutusi, et saada kohalikes tingimustes ja traditsioonilisi tootmismeetodeid kasutades lõpptulemuseks parima kvaliteediga ekstra neitsioliiviõli. Nende pingutused on kandnud vilja ning toonud auhindu mitmetel rahvuslikel ja rahvusvahelistel konkurssidel.

Rahvusvahelised konkursid ja preemiad:

— 1. auhind rahvuslikul kvaliteetse ekstra neitsioliiviõli IX, XII, XIV, XIX konkursil „Ercole Oliario” aastatel 2001–2011;

— 2. auhind rahvuslikul kvaliteetse ekstra neitsioliiviõli XVII konkursil „Ercole Oliario” aastal 2009;

- kulmedal Los Angelese maailma oliiviõlide maakondlikul messil aastatel 2004, 2006 ja 2009;
- aasta parima mahetoote – ekstra neitsioliiviõli preemia, L'Extravergine – Guida ai Migliori Oli del Mondo di Qualità Accertata (heakskiidetud kvaliteediga maailma parimate oliiviõlide giid – neitsioliiviõli), väljaanded 2005, 2009 ja 2010;
- 2. koht maailmanäitusel Shanghai Expo 2010;
- 3. koht Montiferru konkursil 2009;
- auhind Gold Prestige TERRAOLIVO aastatel 2011 ja 2012.

Tänu viimastel aastatel saadud rohketele auhindadele on õli „Olio di Calabria” maine ettevõtjate ja tarbijate juures üha kasvanud; õliga seostatakse väga kindlaid omadusi ning õli tunnustamine aitab kaasa toote kaitsmisele ja edendamisele, tagades ühtlasi toote vajaliku kontrolli.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Tootespetsifikaadi täielik tekst on saadaval järgmisel veebisaidil: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

või

otse põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeeriumi avalehel (www.politicheagricole.it), klõpsates linki „Prodotti DOP IGP” [KPNi või KGTga tooted] (ekraani ülemises paremas osas), seejärel linki „Prodotti DOP IGP STG” [KPNi, KGT või GTTga tooted] (ekraani vasakus ääres) ja lõpuks „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” [ELile hindamiseks esitatud spetsifikaadid].
