

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen**

(2022/C 397/10)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

**Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus**

**”Colline di Romagna”**

**EU-nro: PDO-IT-0211-AM02 – 16.2.2022**

**SAN (X) SMM ( )**

**1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Organizzazione di Produttori Associazione Regionale Produttori tra Olivicoli dell'Emilia-Romagna (Emilia-Romagnan alueen oliivinviljelijöiden tuottajaorganisaatio) – Società Cooperativa Agricola (rajoitetun vastuun maatalousosuuskunta), jonka sääntömääräinen kotipaikka on Via XXIII Settembre 1845 No 112/a – 47921 Rimini (RN), puhelinnumero: +39 0541-741762, sähköpostiosoite: a.r.p.o@libero.it, varmennettu sähköpostiosoite: arporimini@legalmail.it.

ARPO-tuottajaorganisaatio on 14 päivänä lokakuuta 2013 annetun maatalous-, elintarvike- ja metsätalousministeriön asetuksen 13 §:n nojalla oikeutettu esittämään hakemuksen tuote-eritelmän muuttamiseksi.

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

**3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Muu: Tarkastukset

**4. Muutoksen/muutosten tyyppi**

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

## 5. Muutos/muutokset

### Tuotteen kuvaus

— Muutos koskee tuote-eritelmän 6 artiklassa ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohdassa kuvailtuja aistinvaraisia ominaisuuksia, erityisesti makuaromeja ja kokonaishappopitoisuutta.

Voimassa oleva teksti:

”Tuoksu: kohtalaisen tai toisinaan voimakkaan hedelmäinen; mahdollisesti myös ruohon tai lehtien vivahteita.

Maku: hedelmäinen, aavistuksen katkera ja/tai pistävä, mahdollisesti myös mantelin, artisokan tai tomaatin vivahteita. Paneelitestin pisteet:  $\geq 7$ .

Enimmäishappopitoisuus, ilmaistuna oleiinihapon paino-osuutena, joka ei ylitä 0,5 grammaa / 100 grammaa öljyä,”

on muutettu muotoon:

”Tuoksu: kohtalaisen tai toisinaan voimakkaan hedelmäinen (mediaani:  $>3 \leq 7$ ), mahdollisesti myös ruohon (tai lehtien) ja/tai mantelin, artisokan tai tomaatin vivahteita;

maku (tuoksu ja maku): oliivimaisen hedelmäinen, mahdollisesti myös ruohon ja/tai mantelin, artisokan tai tomaatin vivahteita sekä lievää tai kohtalaista karvautta ja pistävyyttä (mediaani:  $>1,5 \leq 6$ );

enimmäishappopitoisuus, ilmaistuna oleiinihapon paino-osuutena: enintään 0,4 grammaa / 100 grammaa öljyä.”

Tuote-eritelmä on mukautettu aistinvaraisten ominaisuuksien osalta asiaa koskevan EU:n lainsäädännön mukaiseksi lisäämällä tekstiin asetuksessa (EY) N:o 796/2002 säädetyn menetelmän mukaisten yleisesti käytettyjen parametrien mediaaniarvot. Vanha aistinvarainen analyysi ei ole enää merkityksellinen, ja se sekä paneelitestin pisteet ( $\geq 7$ ) on poistettu.

Oleiinihapon osuutena ilmaistun enimmäishappopitoisuuden rajaa on laskettu 0,4 prosenttiin. Tämän vähennyksen tarkoituksena on laadun parantaminen.

### Alkuperätodisteet

— Tuote-eritelmän voimassa oleva versio ei sisällä alkuperätodisteita koskevaa artiklaa. Näin ollen eritelämään on lisätty seuraava artikla:

”8 artikla – alkuperä

Tuotteen alkuperän takaamiseksi tuotantoprosessin jokaista vaihetta on seurattava ja kussakin vaiheessa on kirjattava panokset ja tuotokset. Valvontaelimen pitämä rekisteri maarekisteripalstoista, joilla oliiveja viljellään, luvan saaneista viljelijöistä, puristamoista ja akkreditoituista pakkaajista sekä valvontaelimelle toimitetut säännölliset raportit tuotetuista määristä takaavat, että tuote voidaan jäljittää.”

### Tuotantomenetelmä

— Muutos koskee tuote-eritelmän 4 artiklaa (Viljelymenetelmä), erityisesti kappaletta, jossa käsitellään sadonkorjuuaikaa.

Voimassa oleva teksti:

”Suojatulla alkuperänimityksellä ”Colline di Romagna” varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistukseen tarkoitettujen oliivien keruu-aika ajoittuu vuosittain 20. lokakuuta ja 15. joulukuuta väliselle ajalle.”

on muutettu muotoon:

”Suojatulla alkuperänimityksellä ”Colline di Romagna” varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistukseen tarkoitettujen oliivien keruu-aika ajoittuu vuosittain kypsymisvaiheen alun ja 15. joulukuuta väliselle ajalle.”

Muutos johtuu tiettyjen sääolosuhteiden yleistymisestä: vuosina 1961–2018 tehdyssä päivittäisessä säätila-analyysissä kerätyt sää tiedot osoittavat lämpötilan nousseen viime vuosina selkeästi Colline di Romagna -ekstra-neitsytoliiviöljyn tuotantoalueella.

Nämä sääolosuhteet vaikuttavat oliivien kypsymisaikaan ja sitä kautta ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistukseen. Siksi sadonkorjuun alkamispäivämäärä on poistettu, ja nyt keruun alkamisajankohta riippuu kauden etenemisestä eli kypsymisen alkamisesta, joka on ihanteellisin ajankohta aloittaa keruu oliiviöljyn parhaan mahdollisen laadun varmistamiseksi.

### **Yhteys maantieteelliseen alkuperään**

- Voimassa oleva tuote-eritelmä ei sisällä kuvausta tuotteen yhteydestä maantieteelliseen ympäristöön. Tällainen kuvaus esitetään vain julkaistussa tiivistelmässä. Tuote-eritelmaan on lisätty erillisenä artiklana yhteenvedon sisältämä teksti. Artikla sisältää yhteenvedon 4.4 kohdan ensimmäisen kappaleen sekä julkaistun tiivistelmän 4.6 kohtaan sisältyvän tekstin. Nämä kohdat on lisätty yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaan.

Tuote-eritelmän tekstiä on näin ollen täydennetty seuraavasti:

*”10 artikla*

### **Yhteys maantieteelliseen alkuperään**

Villanovan aikakaudelta keskiaikaan ja aina 1900-luvun alkuun asti on olemassa lukuisia kirkollisia lähteitä ja arkistoja notaarilähteitä, jotka todistavat, että oliiveja kasvoi Emilia Romagnan kukkuloilla ja että oliiviöljyllä oli suuri merkitys Emilia Romagnan maaseudun taloudelle.

Viime vuosisadan alussa öljyä puristettiin 22:ssa maakunnan kunnassa, ja puristamoon vietävät oliivit kerättiin kaikki samassa maakunnassa. Noina vuosina oliivien viljelyyn kiinnitettiin erityistä huomiota, mistä kertoo oliiveja ja öljyä käsittelevä kirjanen (*Ulivo e olio*), jota painettiin Riminissä vuonna 1901. Viime vuosisadan ensimmäisten vuosien aikana myös Emilia Romagnan alueen maataloutta käsittelevässä aikakauslehdessä (*Rivista agraria romagnola*) oli osasto, jossa julkaistiin säännöllisesti oliivinviljelyyn liittyviä tietoja ja neuvoja. Tätä viljelystä suosivatkin erityiset mikroilmastolliset olosuhteet, joiden ansiosta yhdessä asianmukaisten maanviljelymenetelmien kanssa voidaan valmistaa erityisen arvostettua öljyä, joka erottuu muista kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksiensa puolesta.

Luonnontekijöitä ovat sekä maaperään liittyvät ominaisuudet että ennen kaikkea erityiset mikroilmasto-olosuhteet, jotka vaikuttavat suoraan öljyn kemiallisiin ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Lisäksi oliivit korjataan ennen kuin ne ovat täysin kypsiä, jolloin taataan öljyn mahdollisimman korkea laatu. Maaperä on yleensä sekamaata, usein savista, sisältää paljon kalkkia ja on rakenteeltaan hyvä, mikä edistää oliivien kehittymistä. Mikroilmastolliset olosuhteet, joilla viitataan erityisesti kevääseen ja syksyyn keskittyviin sateisiin sekä alhaisiin vuosikeskilämpötiloihin, jotka rajoittavat kasvien kasvun ainoastaan huhti-lokakuun väliseen ajanjaksoon, saavat aikaan sen, että luomarjat kypsyvät asteittain ja myöhään, ja tämän seurauksena valmiin öljyn laatu on kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien puolesta korkea. Inhimilliset tekijät tulevat parhaiten esiin siinä, että paikalliset oliivinviljelijät ovat ikimuistoisista ajoista lähtien olleet kiintyneitä oliivinviljelyyn ja pyrkivät säilyttämään alueen oliivinviljelyn perinteisillä maanviljelykäytännöillä.

Oliivinviljelyä harjoitetaan laajalti koko Riminin maakunnassa, ja mieluiten niitä kasvatetaan rannikkoalueiden takana sijaitsevilla kukkuloilla sekä Forlì-Cesenan maakunnassa, jossa on keskikorkeita ja matalia vuoria. Näillä alueilla oliivinviljely on viininviljelyn ohella ainoa mahdollinen maataloustuotannon muoto, sillä viljelmät sijaitsevat reuna-alueilla, joilla on suuria jyrkänteitä, joilla viljely on vaikeaa, ja siksi oliivipuut ovatkin tärkeä osa alueen maaseutumaisemaa.

*Correggiolo-lajike on kaikkein laajimmin alueelle levittäytynyt lajike, joka antaa valmistettavalle öljylle sen tyyppilliset ominaisuudet. Lisäksi on osoittautunut, että kyseinen lajike kestää hyvin kylmää, ja luomarjojen kypsyminen myöhään ja asteittain sekä alueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteet varmistavat, että alueella tuotetaan sille tyyppillistä ominaisuuksiltaan korkealaatuista öljyä.”*

Muutos ei vaikuta itse yhteyteen.

### **Muu: Tarkastukset**

- Tuote-eritelmän voimassa oleva versio ei sisällä tarkastuksia koskevaa artiklaa. Siksi eritelmaan on lisätty tätä varten erillinen artikla.

Uusi artikla:

"9 artikla

### Tarkastukset

Valvontaelin tarkastaa asetuksen (EU) N:o 1151/2012 36 ja 37 artiklan säännösten mukaisesti, että tuote vastaa tuote-eritelmiä.

Valvontaelin on Kiwa Cermet Italia (via Cadriano 23, 40057 Cadriano di Granarolo (BO), P. +39 051 4593111, F. +39 051 763382, sähköpostiosoite: info@kiwacermet.it)."

### YHTENÄINEN ASIAKIRJA

#### "Colline di Romagna"

EU-nro: PDO-IT-0211-AM02 – 16.2.2022

#### SAN (X) SMM ( )

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

"Colline di Romagna"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji*

Luokka 1.5 Rasvat (voi, margariini, öljyt jne.)

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista*

Kulutukseen saatettaessa suojatulla alkuperänimityksellä "Colline di Romagna" varustetulla ekstra-neitsytoliiviöljyllä on oltava seuraavat ominaisuudet:

Väri: vihreästä kullankeltaiseen.

Tuoksu: kohtalaisen tai toisinaan voimakkaan hedelmäinen (mediaani:  $>3 \leq 7$ ), mahdollisesti myös ruohon (tai lehtien) ja/tai mantelin ja/tai artisokan ja/tai tomaatin vivahteita.

Maku: Hedelmäinen, mahdollisesti myös ruohon ja/tai mantelin ja/tai artisokan ja/tai tomaatin vivahteita sekä lievää tai kohtalaista karvautta ja pistävyyttä (mediaani:  $>1,5 \leq 6$ ).

Enimmäishappopitoisuus, ilmaistuna oleiinihapon paino-osuutena: enintään 0,4 grammaa / 100 grammaa öljyä.

Peroksidimäärä:  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg.

Oleiinihappoprosentti:  $\geq 72$  %.

Tokoferolipitoisuus:  $\geq 70$  mg/kg.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

SAN-nimityksellä "Colline di Romagna" suojattu ekstra-neitsytoliiviöljy on valmistettava seuraavista oliivilajikkeista: Correggiolo (vähintään 60 % kunkin tarhan oliivipuista), Leccino (enintään 40 % kunkin tarhan oliivipuista) sekä muut, vähemmän viljellyt lajikkeet, kuten Pendolino, Moraiolo ja Rossina (enintään 10 % kunkin tarhan oliivipuista).

3.4. *Erytyiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotantovaiheiden (oliivien viljely ja kerääminen sekä öljyn puristaminen) on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*



Colline di Romagna -oliiviöljyn erityispiirteiden ja laadun säilyttämiseksi ja sen varmistamiseksi, että kolmannen osapuolen suorittamat tarkastukset tehdään asianomaisten valmistajien valvonnassa, Colline di Romagna -ekstra-neitsytoliiviöljy on myös pakattava 4 kohdassa tarkoitettulla tuotantoalueella.

Colline di Romagna -ekstra-neitsytoliiviöljy on saatettava kulutukseen valmiiksi pakattuna ilmatiiviissä astioissa, jotka soveltuvat elintarvikkeiden säilytykseen ja joiden tilavuudet ovat litroina seuraavanlaiset: 0,10; 0,25; 0,50; 0,75; 1,00; 3,00 tai 5,00.

### 3.6. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Suojattu alkuperänimitys ”Colline di Romagna” pitää näkyä etiketissä selkein ja pysyvin kirjaimin niin, että se erottuu hyvin etikettiin merkityistä tiedoista. Etikettiin on merkittävä vuosi, jona öljyn valmistukseen käytetyt oliivit on kasvatettu. Etikettiin ei saa merkitä muita maantieteellisiä viittauksia, maantieteellisiä tietoja tai paikannimiä, jotka vastaavat tuotantoalueella sijaitsevia kuntia tai kyläkuntia.

## 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Alue, jolla Colline di Romagna -ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistukseen tarkoitettut oliivit kasvatetaan ja puristetaan öljyksi, käsittää osia Riminin ja Forlì-Cesenan maakunnista, jotka sijaitsevat Emilia Romagnan alueella.

## 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Villanovan aikakaudelta keskiaikaan ja aina 1900-luvun alkuun asti on olemassa lukuisia kirkollisia lähteitä ja arkistoja ja notaarilähteitä, jotka todistavat, että oliiveja kasvoi Emilia Romagnan kukkuloilla ja että oliiviöljyllä oli suuri merkitys Emilia Romagnan maaseudun taloudelle.

Viime vuosisadan alussa öljyä puristettiin 22:ssa maakunnan kunnassa, ja puristamoon vietävät oliivit kerättiin kaikki samassa maakunnassa. Noina vuosina oliivien viljelyyn kiinnitettiin erityistä huomiota, mistä kertoo oliiveja ja öljyä käsittelevä kirjanen (*Ulivo e olio*), jota painettiin Riminissä vuonna 1901.

Viime vuosisadan ensimmäisten vuosien aikana myös Emilia Romagnan alueen maataloutta käsittelevässä aikakauslehdessä (*Rivista agraria romagnola*) oli osasto, jossa julkaistiin säännöllisesti oliivinviljelyyn liittyviä tietoja ja neuvoja.

Tätä viljelyä suosivatkin erityiset mikroilmastolliset olosuhteet, joiden ansiosta yhdessä asianmukaisten maanviljelymenetelmien kanssa voidaan valmistaa erityisen arvostettua öljyä, joka erottuu muista kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksiensa puolesta.

Luonnontekijöitä ovat sekä maaperään liittyvät ominaisuudet että ennen kaikkea erityiset mikroilmasto-olosuhteet, jotka vaikuttavat suoraan öljyn kemiallisiin ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Lisäksi oliivit korjataan ennen kuin ne ovat täysin kypsiä, jolloin taataan öljyn mahdollisimman korkea laatu.

Maaperä on yleensä sekamaata, usein savista, sisältää paljon kalkkia ja on rakenteeltaan hyvä, mikä edistää oliivien kehittymistä. Mikroilmastolliset olosuhteet, joilla viitataan erityisesti kevääseen ja syksyyn keskittyviin sateisiin sekä alhaisiin vuosikeskilämpötiloihin, jotka rajoittavat kasvien kasvun ainoastaan huhti-lokakuun väliseen ajanjaksoon, saavat aikaan sen, että luumarjat kypsyvät asteittain ja myöhään, ja tämän seurauksena valmiin öljyn laatu on kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksiensa puolesta korkea. Inhimilliset tekijät tulevat parhaiten esiin siinä, että paikalliset oliivinviljelijät ovat ikimuistoisista ajoista lähtien olleet kiintyneitä oliivinviljelyyn ja pyrkivät säilyttämään alueen oliivinviljelyn perinteisillä maanviljelykäytännöillä.

Oliivinviljelyä harjoitetaan laajalti koko Riminin maakunnassa, ja mieluiten niitä kasvatetaan rannikkoalueiden takana sijaitsevilla kukkuloilla sekä Forlì-Cesenan maakunnassa, jossa on keskikorkeita ja matalia vuoria. Näillä alueilla oliivinviljely on viininviljelyn ohella ainoa mahdollinen maataloustuotannon muoto, sillä viljelmät sijaitsevat reuna-alueilla, joilla on suuria jyrkänteitä, joilla viljely on vaikeaa, ja siksi oliivipuut ovatkin tärkeä osa alueen maaseutumaisemaa.

Correggiolo-lajike on kaikkein laajimmin alueelle levittäytynyt lajike, joka antaa valmistettavalle öljylle sen tyyppilliset ominaisuudet. Lisäksi on osoittautunut, että kyseinen lajike kestää hyvin kylmää, ja luumarjojen kypsyminen myöhään ja asteittain sekä alueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteet varmistavat, että alueella tuotetaan sille tyyppillistä ominaisuuksiltaan korkealaatuista öljyä.

**Tuote-eritelmän julkaisutiedot**

Tuote-eritelmän teksti on saatavilla kokonaisuudessaan seuraavassa osoitteessa: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maatalous-, elintarvike- ja metsätalousministeriön verkkosivustolle ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) ja valitsemalla ensin "Qualità" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP IGP STG" (vasemmassa reunassa) ja lopuksi "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

---