

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2016/C 304/08)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„OLIO DI CALABRIA”**EU br.: IT-PGI-0005-01314 – 20.2.2015.****ZOI () ZOZP (X)****1. Naziv**

„Olio di Calabria”

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.5. Ulja i masnoće (maslac, margarin, ulje itd.)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

U trenutku stavljanja u promet, ekstra djevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Olio di Calabria” treba ispuniti posebne kriterije navedene u nastavku.

Organoleptička svojstva:

- Boja: zelena do slamnato žuta, boja se mijenja tijekom vremena.
- Svojstva mirisa i okusa:

Deskriptor	Medijan
Voćnost masline	2–8 (*)
Posebne arome: biljna i/ili cvjetna i/ili aroma artičoke	> 2–≤ 8
Gorčina	3–6
Pikantnost	4–6

(*) CVr % manji od ili jednak 20

Fizikalno-kemijska svojstva:

- oleinska kiselina (%): ≥ 70
- kiselost (%): ≤ 0,50
- peroksidni broj (meq O₂/kg): ≤ 12 meq O₂/kg

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- spektrofotometrija UV K232: $\leq 2,20$
- spektrofotometrija UV K270: $\leq 0,20$
- ukupni fenoli i polifenoli: ≥ 200 ppm.

Parametri kakvoće koji nisu izričito navedeni u svakom su slučaju u skladu s važećim propisima Unije za ekstra djevičanska maslinova ulja.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Olio di Calabria” upotrebljava se samo za ekstra djevičansko maslinovo ulje koje se dobiva od maslina iz sljedećih autohtonih kultivara koji su široko rasprostranjeni na regionalnom području (glavni kultivari): Carolea, Dolce di Rossano (sinonim: Rossanese), Sinopolese (sinonim: Chianota Coccitana), Grossa di Gerace (sinonim: Mammolese, Geracitana, Dolce), Tondina (sinonim: Roggianella), Ottobratica (sinonim: Dedarico, Perciasacchi), Grossa di Cassano (sinonim: Cassanese), Tonda di Strongoli, a upotrebljavaju se samostalno ili zajedno, u omjeru od najmanje 90 %. Preostalih 10 % može doći iz manje rasprostranjenih autohtonih kultivara maslina: Nostrana, Spezzanese, Santomauro, Dolce di Cerchiara, Tombarello, Ciciarello, Zinzifarica, Galatrese, Tonda di Filocaso, Tonda di Filadelfia, Borgese, Pennulara, Mafra, Vraja, Agristigna, Corniola. Ostali su nacionalni kultivari dopušteni zbog uloge oprašivača u omjeru od najviše 3 %.

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Sve faze postupka proizvodnje, uzgoj, berba i ekstrakcija ulja, moraju se provesti na određenom zemljopisnom području.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Za optimalno čuvanje ekstra djevičanskog maslinovog ulja, ulje se nakon ekstrakcije mora čuvati u posudama od nehrđajućeg čelika ili od bilo kojeg drugog materijala prikladnog za čuvanje ulja, savršeno čistima i bez tragova deterđženata, smještenima u svježoj i suhoj prostoriji na temperaturi od 12 °C do 20 °C kako bi se izbjegle neželjene promjene tipičnih kemijskih i organoleptičkih svojstava tog proizvoda. Ulje se prije pakiranja mora podvrgnuti postupku prirodnog dekantiranja, filtracije ili bilo kojem drugom fizičkom postupku kojim se omogućuje uklanjanje eventualnih ostataka nakon prerade (talog, biljna voda). Što se tiče skladištenja u posudama, dopuštena je upotreba inertnih plinova. Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Olio di Calabria” mora se staviti u promet u odgovarajućim posudama kao što su boce od tamnog stakla, keramike ili emajlirane pečene gline ili pak u posudama od kositrenog lima od najviše pet litara i s etiketom.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Zabranjeno je zaštićenoj oznaci zemljopisnog podrijetla „Olio di Calabria” davati pridjeve koji nisu izričito navedeni u važećoj specifikaciji, uključujući pridjeve: „fine” (fino), „scelto” (prvoklasno), „selezionato” (odabrano), „superiore” (vrhunsko). Dopuštena je upotreba istinitih oznaka koje se mogu provjeriti i kojima se potvrđuju prakse ili proizvodne tehnike pojedinačnih proizvođača, a osobito oznaka „sortno”, uz koju se navodi naziv upotrijebljene sorte, „strojna berba” itd., koje prethodno treba odobriti nadzorno tijelo.

Dopuštena je istinita upotreba naziva, tvrtki i privatnih žigova pod uvjetom da nemaju pohvalni karakter i da potrošače ne dovode u zabludu.

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Olio di Calabria” na etiketi mora biti napisana čitljivim i neizbrisivim slovima tako da se razlikuje od ostalih oznaka na etiketi. Na etiketi se mora nalaziti i logotip prikazan u nastavku. Na etiketi obavezno mora biti naznačena godina proizvodnje maslina. Dopuštena je upotreba oznake kojom se upućuje na metodu ekološke proizvodnje ulja.



4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje ekstra djevičanskog maslinovog ulja sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Olio di Calabria” obuhvaća cijelo administrativno područje regije Kalabrija.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Obilježje klime u regijama u kojima se uzgajaju masline za proizvodnju ekstra djevičanskog maslinovog ulja sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Olio di Calabria” jest hladno i vlažno razdoblje od prosinca do veljače, s najnižim temperaturama i ispod 8 °C, nakon kojeg slijedi vruće i suho ljetno razdoblje od svibnja do rujna, s temperaturama koje su često iznad 32 °C u srpnju i kolovozu, odnosno mjesecima kojima su svojstvene dugotrajne suše, kao što to dokazuje niska količina padalina koja iznosi manje od 10 % ukupne godišnje količine padalina (prosječno 600 mm).

Radi se o umjerenoj klimi sa suhim ljetima koja se općenito naziva „sredozemnom”.

Osim toga, tla na kojima rastu drva masline morfološki su različita te su plod složenih geoloških i tektonskih zbijanja koja su pridonijela stvaranju strukture koja se u biti sastoji od određenog broja kristalinskih slojeva kakvih ima na cijelom Kalabrijskom poluotoku i koji su nastali pomicanjem oceanske i kontinentalne kore.

Visoke temperature i duga razdoblja ljetne suše najvažniji su okolišni čimbenici za utvrđivanje određenih pokazatelja kvalitete proizvoda kao što su sadržaj fenola i sastav kiselina, a osobito vrijednosti oleinske kiseline kojima se osigurava posebnost proizvoda.

Isključiva upotreba autohtonih kultivara, u omjeru od najmanje 90 % sortnog sastava, element su posebnosti konačnog proizvoda. Naime, brojnom je literaturom dokazano da se iz najrasprostranjenijih autohtonih kalabrijskih kultivara, koji su u specifikaciji navedeni kao glavni kultivari, čak i ako se upotrijebe samostalno, mogu dobiti ulja s fizičkim, kemijskim i osjetilnim svojstvima koja su u skladu s navedenim specifikacijama (navedimo, među ostalim, „Olive germplasm – the cultivation, table olive and olive oil industry in Italy”, ur. Innocenzo Muzzalupo, izd. INTECH, ISBN 978-953-51-0883-2, studeni 2012.).

Naime, iz glavnih se kultivara može dobiti ulje s homogenim i posebnim kemijskim i osjetilnim svojstvima koje potrošač može jasno identificirati i lako prepoznati. Od „osjetilnih svojstava” ekstra djevičanskog ulja sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Olio di Calabria” u prvom redu valja istaknuti voćnost zelene masline ili masline koja je tek promijenila boju, cvjetnu aromu i aromu artičoke te postojane arome tek pokošene trave, zelenog lišća i (zelene/zrele) rajčice. Što se tiče okusa, „Olio di Calabria” cijenjeno je zbog skladne strukture svojih sastavnica, koja se očituje u srednjim vrijednostima gorčine i pikantnosti, s obzirom na to da to svojstvo ovisi o srednjem/povišenom sadržaju fenola.

Što se tiče oznake „Olio di Calabria”, osobito valja navesti dokument iz 1992. u kojemu su potvrđeni postojanje tog naziva dodijeljenog ulju proizvedenom u regiji Kalabrija i njegov upis u registar pri tadašnjem Uredu za patente Ministarstva industrije, trgovine i obrtništva.

U drugim se dokumentima, kao što su brojni računi povezani sa stavljanjem ulja na tržište tijekom razdoblja od 1975. do 2014., također navodi naziv „Olio di Calabria”.

Osim toga je, na temelju dokumenata iz 1865. o trgovini uljem iz Kalabrije, osim što se njima potvrđuje kvaliteta tog proizvoda, moguće zaključiti i da su poljoprivredna gospodarstva iz regije Kalabrija opskrbljivala kraljevsku dinastiju Bourbon.

Činjenica da se kraljevskim dekretom iz 1888. u općini Palmi (provincija Reggio Calabria) predvidjelo osnivanje „eksperimentalne uljare za poboljšanje kvalitete maslinovog ulja” dokaz je želje da se poboljša kvaliteta ulja „Olio di Calabria” i zaštititi njegova proizvodnja s ciljem stavljanja na tržište proizvoda sve veće kvalitete. („L'Olio Vergine di Oliva – un approccio alla valorizzazione” (Kako poboljšati djevičansko maslinovo ulje?) Vito Sciancalepore, izd. Hoepli, 2002. str. 141.–143.).

Sva je ta dokumentacija dokaz da između ulja i Kalabrije, a stoga i između područja i proizvoda, postoji iznimno važna drevna povezanost, kojoj su pridonijeli i naponi koje su kalabrijski proizvođači uložili u dobivanje visokokvalitetnog ekstra djevičanskog maslinovog ulja te na temelju koje je tradicionalnu proizvodnju bilo moguće prilagoditi okolišnim uvjetima. Ti su naponi bili prepoznati i često nagrađivani na različitim nacionalnim i međunarodnim natjecanjima.

Natjecanja i međunarodne nagrade:

- prva nagrada na IX., XII., XIV. i XIX. izdanju nacionalnog natjecanja za visokokvalitetna ekstra djevičanska maslinova ulja „Ercole Oliario”, od 2001. do 2011.,
- druga nagrada na XVII. izdanju nacionalnog natjecanja za visokokvalitetna ekstra djevičanska maslinova ulja „Ercole Oliario” iz 2009.,

- zlatna medalja na natjecanju Los Angeles County Fair Olives Oils of the World, izdanja iz 2004., 2006. i 2009.,
- nagrada za najbolje ekološko ekstra djevičansko maslinovo ulje godine, Extravergine – Vodič za najbolja visokokvalitetna ekstra djevičanska ulja na svijetu, izdanja iz 2005., 2009. i 2010.,
- druga nagrada na Prvom svjetskom natjecanju, Shanghai Expo, izdanje iz 2010.,
- treća nagrada na natjecanju Montiferru, izdanje iz 2009.,
- nagrada Gold Prestige TERRAOLIVO, izdanja iz 2011. i 2012.

Brojne osvojene nagrade posljednjih godina pridonijele su većem i boljem ugledu oznake „Olio di Calabria” kod trgovaca i potrošača, odnosno njegovu ugledu kao ulja s dobro utvrđenim posebnostima, čije je priznavanje utjecalo na odgovarajuću zaštitu i promicanje proizvoda kao i na osiguranje potrebnog nadzora.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6., stavak 1., drugi podstavak ove Uredbe)

Pročišćeni tekst specifikacije dostupan je na *web*-mjestu:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ili

izravno na početnoj stranici talijanskog Ministarstva za poljoprivredu, prehrambenu i šumarsku politiku (www.politicheagricole.it) klikom na „Prodotti DOP e IGP” (Proizvodi ZOI i ZOZP) (u gornjem desnom uglu ekrana), zatim na „Prodotti DOP IGP STG” (Proizvodi ZOI ZOZP ZTS) (na lijevoj strani ekrana) te na kraju na „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” (Specifikacije podnesene na razmatranje Europskoj uniji).
