

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2016/C 304/08)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„OLIO DI CALABRIA”**EU-szám: IT-PGI-0005-01314 – 2015.2.20.****OEM () OFJ (X)****1. Elnevezés**

„Olio di Calabria”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az „Olio di Calabria” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott extra szűz olívaolaj forgalomba kerülésekor az alábbiakban ismertetett referenciaértékeknek felel meg.

Organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságok:

- Szín: zöldtől a szalmasárgáig terjed, a szín az idő előrehaladtával változik
- Szag- és ízbeli tulajdonságok

Mutató	Medián érték
Az olajbogyó gyümölcsös íze	2–8 (*)
Sajátos ízjegyek: fű-, és/vagy articsóka- és/vagy virágaroma	> 2 – ≤ 8
Keserű	3–6
Pikáns	4–6

(*) A nagy jóságfokú együttható értéke 20 %-nál kisebb vagy azzal egyenlő

Fizikai-kémiai tulajdonságok

- Olajsav-tartalom (%): ≥ 70,
- Savtartalom (%): ≤ 0,50,
- Peroxid-szám (meq O₂/kg): ≤ 12 meq O₂/kg,

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Spektrofotometria UV K232: $\leq 2,20$,
- Spektrofotometria UV K270: $\leq 0,20$,
- Fenol-, polifenol-tartalom: ≥ 200 ppm.

A név szerint nem említett paraméterek minden esetben összhangban vannak az extra szűz olívaolajokról szóló hatályos uniós jogszabályokkal.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Az „Olio di Calabria” oltalom alatt álló földrajzi jelzés az alábbi őshonos, a tartomány területén túlsúlyban lévő termesztett fajták (elterjedtebb termesztett fajták) olajbogyóiból nyert extra szűz olívaolajat jelöl: Carolea, Dolce di Rossano (más néven: Rossanese), Sinopolese (más néven: Chianota, Coccitana), Grossa di Gerace (más néven: Mammolese, Geracitana, Dolce), Tondina (más néven: Roggianella), Ottobratica (más néven: Dedarico, Perciasacchi), Grossa di Cassano (más néven: Cassanese), Tonda di Strongoli, amelyek önállóan vagy együttesen legalább a termék 90 %-át alkotják. A fennmaradó 10 % származhat az alábbi, kisebb mértékben elterjedt, őshonos termesztett fajtákból: Nostrana, Spezzanese, Santomauro, Dolce di Cerchiara, Tombarello, Ciciarello, Zinzifarica, Galatrese, Tonda di Filocaso, Tonda di Filadelfia, Borgese, Pennulara, Mafra, Vraja, Agristigna, Corniola. Beporzó szerepüknél fogva más olasz termesztett fajtákat is tartalmazhat, ezek azonban legfeljebb a felhasznált teljes mennyiség 3 %-át tehetik ki.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás valamennyi műveletét: az olajbogyó termesztését és betakarítását, valamint az olaj-előállítást is a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A kinyerést követően az olívaolajat rozsdamentes acélból vagy más, az olívaolaj tárolására alkalmas anyagból készült, teljesen tiszta, tisztítószereket még nyomokban sem tartalmazó, száraz, hűvös helyen elhelyezett tartályokban kell tárolni, 12 °C és 20 °C közötti hőmérsékleten: az olívaolaj tárolására ez a legoptimálisabb hőmérséklet-tartomány ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek a termék jellegzetes kémiai és organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságainak nem kívánt elváltozásai. Kiszereelés előtt az olajat természetes ülepitésnek, szűrésnek vagy más, az esetleges feldolgozási maradékok (olajüledékek, víz) eltávolítására alkalmas, fizikai jellegű műveletnek kell alávetni. A tárolóedényekben történő eltartáshoz inert gázok használata engedélyezett. Az „Olio di Calabria” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termék megfelelő, legfeljebb 5 liter űrtartalmú, címkével ellátott tárolóedényekben hozható forgalomba, úgymint sötét színű üvegekben, zománcozott, vagy égetett agyagból készült edényekben, illetve bádoglemez konzervdobozokban.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az „Olio di Calabria” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termék csomagolásán tilos bármilyen, a jelen termékleírásban nem kifejezetten előírt minősítést feltüntetni, beleértve az alábbi jelzőket is: „finom”, „válogatott”, „kiválasztott”, „kiváló”. Engedélyezett olyan valóság- és dokumentálható hivatkozások használata, amelyek az egyes termelők tevékenységének, vagy az előállítás technikájának kiemelésére hivatottak, úgymint: az „egyetlen fajtából előállított” hivatkozás, amely után a felhasznált fajta neve szerepel, vagy a „kézi úton betakarított” és hasonló hivatkozások, amelyeket az ellenőrző szerv előzetesen jóváhagyott.

Engedélyezett olyan – nevekre, társasági formákra, magántulajdonban lévő márkajelzésekre utaló – valóság- és jelölések használata, amelyeknek nincs dicsérő, vagy a fogyasztókat megtévesztő jelentése.

Az „Olio di Calabria” oltalom alatt álló jelzésnek a címkén világos, letörölhetetlen betűkkel kell szerepelnie, a rajta szereplő többi felirattól jól megkülönböztethető módon. A fentiekben kívül a címkén szerepelnie kell még a termék alábbiakban ismertetett logójának is. A címkén kötelezően feltüntetendő az olajbogyó termesztésének évjárata. Az olajbogyó biológiai termesztéssel történt előállítására való utalás megengedett.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az „Olio di Calabria” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott extra szűz olívaolaj előállításának területe Calabria tartomány teljes közigazgatási területét magában foglalja.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az „Olio di Calabria” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott extra szűz olívaolaj előállításához használt olajbogyó természetében érintett területek éghajlatára az alábbiak jellemzők: egy decembertől februárig tartó, rideg és csapadékos évszak, amelynek során előfordulhat, hogy a legalacsonyabb hőmérséklet 8 °C alatt marad; ezt egy májustól szeptemberig tartó száraz, meleg nyári időszak követi, ilyenkor – főként július-augusztusban – a hőmérséklet gyakran 32 °C fölé emelkedik, hosszantartó szárazság tapasztalható, csekély mennyiségű, az (átlagosan 600 mm) éves csapadékmennyiség 10 %-át nem meghaladó esőzettel.

A terület klímája úgynevezett „mediterrán”, azaz száraz nyári évszakkal jellemezhető mérsékelt éghajlat.

Ezenkívül a talaj, amelyben tartósan fennmarad az olajfa, egyedi alakot és szerkezetet jellemezve írható le; mindez komplex geológiai és tektonikus események következtében alakult így. Ezeknek köszönhetően, lényegében az óceáni és a kontinentális kéreglemezek deformálódása során, kizárólag ásványi rétegekből álló, összességében „Arco Calabro”-nak nevezett talajszerkezet jött létre.

A magas hőmérséklet és a hosszan tartó nyári száraz időszak fontos környezeti tényezőként szerepel a termék egyes minőségi mutatóinak kialakulásában, amilyen a fenoltartalom és a savösszetétel, különös tekintettel a termék egyediségét biztosító olajsav-értékekre.

A késztermék különlegességét meghatározó tényező, hogy az előállítása során a fajta-összetétel legalább 90 %-ában kizárólag őshonos természetű fajták használhatók fel. Mindez annak köszönhető, hogy – amint azt számos bibliográfiai forrás tanúsítja – a nagyobb hatással bír, a termékleírásban elterjedtebb természetű fajtákként feltüntetett calabriai őshonos természetű fajták – amelyekből az olajat nyerik – külön-külön is az említettekkel összhangban lévő fizikai, kémiai és szenzoriális tulajdonságokkal rendelkeznek. (A források közül az I. Muzzalupo nevével fémjelzett, „*Olive Germoplas – The cultivation, table olive and olive oil industry in Italy*”, az INTECH books kiadásában 2012 novemberében megjelent művet említjük – ISBN 978-953-51-0883-2).

Az elterjedtebb természetű fajták használata révén ugyanis az előállított olaj sajátos, homogén és jól felismerhető kémiai és szenzoriális tulajdonságokkal rendelkezik, amelyektől a termék a fogyasztók számára könnyen azonosíthatóvá válik. Az „Olio di Calabria” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott extra szűz olívaolaj érzékszervi tulajdonságai között elsősorban a zöld vagy frissen betakarított olajbogyó gyümölcsös íze, a virág- és articsóka, és a frissen kaszált fű, levél és (zöld/érett) paradicsom ízjegyei jelennek meg. Ízleléskor az „Olio di Calabria” alkotóelemeinek harmonikus szerkezete érvényesül, amelyek miatt közepesen kesernyés és pikáns – a terméknek ez a tulajdonsága a közepes-magas fenoltartalmára vezethető vissza.

Az „Olio di Calabria” oltalom alatt álló földrajzi jelzést illetően különös figyelmet érdemel egy 1992-es keltezésű dokumentum, amely igazolja az „Olio di Calabria” létezését és az akkori „Ministero dell’Industria del Commercio e dell’Artigianato – Ufficio Brevetti” (Ipari, Kereskedelmi és Kézművesipari Minisztérium – Szabadalmi Hivatalánál) a tartományi olívaolaj azonosítására szolgáló elnevezésként történt bejegyzését.

Az olívaolaj forgalmazásáról szóló további dokumentáció, amelyben szintén említésre kerül az „Olio di Calabria”, az 1975 és 2014 közötti időszakban kiállított tetemes mennyiségű számla.

Ezenkívül, az „Olio di Calabria” kereskedelmi forgalmára vonatkozó, a termék minőségének elismerését igazoló dokumentumok egészen 1865-ig visszanyúló további iratokból is kikövetkeztethetők, amelyekből kiderül, hogy Calabria egyes földrajzi területeinek termelői a Bourbon-ház beszállítói voltak.

Az „Olio di Calabria” minőségének javítására, valamint a termelés – egyre színvonalasabb termék forgalmazása érdekében történő – megőrzésére irányuló törekvést az is bizonyítja, hogy a távoli 1888-ban, a REGIO DECRETO nevű rendelettel Palmi (RC) településen létrehoztak egy ... „kísérleti olajsajtoló üzemet, az olívaolaj minőségének javítása céljából” ... („Sciancalepore Vito: L’Olio Vergine di Oliva – un approccio alla valorizzazione” (Az extra szűz olívaolaj – a valorizálásra irányuló próbálkozás) – Hoepli Kiadó – 2002. 141–143. oldal).

Az idézett dokumentumok igazolják, hogy az Olívaolaj-Calabria (Olio- Calabria) szópár már régóta létezik.

Ezenkívül az Olívaolaj-Calabria szópár, vagyis a terméknek a területhez történő társítása a calabriai termelők erőfeszítéseinek köszönhetően is alapvető fontosságúvá vált; hiszen a termelők nagy figyelmet fordítottak arra, hogy olyan minőségi extra szűz olívaolajat állítsanak elő, amely a környezeti körülményeket összekapcsolja a termelői hagyományokkal. Erőfeszítéseik elismerést és bőséges jutalmat nyertek a különféle országos és nemzetközi megmérettetéseken.

Versenyekek és nemzetközi díjak:

- 1. helyezés a Premio Nazionale Olio Extravergine d’Oliva di Qualità „Ercole Olivario” („Ercole Olivario” Minőségi Extra szűz Olívaolajak Országos Versenye) IX., XII., XIV., XIX. évében (2001 és 2011 között).
- 2. helyezés a Premio Nazionale Olio Extravergine d’Oliva di Qualità „Ercole Olivario” („Ercole Olivario” Minőségi Extra szűz Olívaolajak Országos Versenye) 2009-ben.

- Aranyérem a „Los Angeles County Fair Olive Oils of the World” (Los Angeles-i Nemzetközi Olivaolaj-versenyen) 2004-ben, 2006-ban és 2009-ben.
- Az év legjobb bio extra szűz olívaolaja díj – Guida ai Migliori Oli del Mondo di Qualità Accertata (A Világ legjobb, bevizsgált minőségű olajainak kalauza) – 2005-ös, 2009-es és 2010-es évében.
- 2. helyezés a Shanghai Expo első világversenyen 2010-ben.
- 3. helyezés a Premio Montiferru (Montiferru díj) elnevezésű versenyen 2009-ben.
- Arany minősítés a TERRAOLIVO verseny 2011-es és 2012-es évében.

A termék által szerzett számos elismerés az elmúlt évek során hozzájárult a termék hírnevének öregbítéséhez és megszilárdulásához az „Olio di Calabria” termelői és fogyasztói körében; egy olyan olaj hírnevéről van szó, amely pontosan meghatározott tulajdonságokkal bír, és a kérelem jóváhagyása a termék számára megfelelő védelmet, promóciót jelentene, és egyszersmind biztosítaná a szükséges ellenőrzést is.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vagy

közvetlenül a Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Prodotti DOP IGP” („OEM OFJ termékek”) címszóra, majd a „Prodotti DOP IGP STG” („OEM OFJ HKT termékek”) (a képernyő bal oldalán), végül a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.
