

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2016/C 304/08)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

OLIO DI CALABRIA**ES Nr.: IT-PGI-0005-01314 – 20.2.2015****SKVN () SGN (X)****1. Pavadinimas (-ai)**

„Olio di Calabria“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

1.5 klasė. Aliejus ir riebalai (sviestas, margarinas, aliejus ir kt.)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Vartotojams pateikiamas saugoma geografinė nuoroda „Olio di Calabria“ žymimas ypač grynas alyvuogių aliejus turi atitikti toliau pateiktus konkrečius parametrus.

Organoleptinės savybės:

- spalva: nuo žalios iki šiaudų geltonumo (laikui bėgant kintanti);
- kvapo ir (arba) skonio savybės:

Deskriptorius	Mediana
Vaisių (alyvuogių) požymis	2–8 (*)
Švelnus savitas aromatas: žolės ir (arba) artišoko, ir (arba) gėlių	> 2–≤ 8
Kartumas	3–6
Aštrumas	4–6

(*) CVR proc. ≤ 20

Cheminės ir fizinės savybės:

- oleino rūgštis (proc.): ≥ 70,
- rūgštingumas (proc.): ≤ 0,50,
- peroksidų skaičius: (meq O₂/kg) ≤ 12 meq O₂/kg,

(1) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

- spektrofotometrija: UV K232 \leq 2,20,
- spektrofotometrija: UV K270 \leq 0,20,
- iš viso fenolių ir polifenolių: \geq 200 ppm.

Konkrečiai nenurodyti kiekybiniai parametrai bet kuriuo atveju atitinka ypač gryną alyvuogių aliejų reglamentuojančių galiojančių ES teisės aktų reikalavimus.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Saugoma geografinė nuoroda „Olio di Calabria“ žymimas ypač grynas alyvuogių aliejus spaudžiamas iš šių regione vyraujančių vietos alyvmedžių veislių alyvuogių: *Carolea*, *Dolce di Rossano* (sinonimas – *Rossanese*), *Sinopolese* (sinonimai – *Chianota*, *Coccitana*), *Grossa di Gerace* (sinonimas – *Mammolese*, *Geracitana*, *Dolce*), *Tondina* (sinonimas – *Roggianella*), *Ottobratica* (sinonimas – *Dedarico*, *Perciasacchi*), *Grossa di Cassano* (sinonimas – *Cassanese*), *Tonda di Strongoli*. Šių veislių alyvuogės kartu arba atskirai sudaro ne mažiau kaip 90 % visų naudojamų alyvuogių. Likę 10 % alyvuogių gali būti kitų, mažiau paplitusių vietos veislių: *Nostrana*, *Spezzanese*, *Santomauro*, *Dolce di Cerchiara*, *Tombarello*, *Ciacarello*, *Zinzifarica*, *Galatrese*, *Tonda di Filocaso*, *Tonda di Filadelfia*, *Borgese*, *Pennulara*, *Mafra*, *Vraja*, *Agristigna*, *Corniola*. Apdulkinimo tikslais taip pat yraleistinos kitos nacionalinės veislės, kurių alyvuogės gali sudaryti ne daugiau kaip 3 %.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi gamybos etapai – alyvuogių auginimas, derliaus nuėmimas, aliejaus spaudimas – turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Po spaudimo aliejus turi būti laikomas iš nerūdijančio plieno ar kitos aliejui laikyti tinkamos medžiagos pagamintose taroje, kuri turi būti idealiai švari ir be valymo priemonių pėdsakų. Kad būtų užtikrintos optimalios ypač gyno alyvuogių aliejaus laikymo sąlygos ir išvengta nepageidaujamų aliejui būdingų cheminių ir juslinių savybių pakitimų, tara turi būti laikoma vėsioje ir sausoje vietoje, kur oro temperatūra yra 12–20 °C. Dar neišpilstytas aliejus turi būti natūraliai dekantuojamas, filtruojamas arba taikomi kiti fiziniai metodai, tinkami galimoms aliejaus perdirbimo liekanoms (nuosėdoms, augaliniam vandeniui) pašalinti. Taroje laikomam aliejui apsaugoti galima naudoti inertines dujas. Saugoma geografinė nuoroda „Olio di Calabria“ žymimas aliejus turi būti parduodamas išpilstytas į tinkamus indus, t. y. tamsaus stiklo, keraminius ar glazūruoto molio butelius, arba ne didesnės nei 5 l talpos alavuotos skardos indus; šie indai paženklunami etiketėmis.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės

Šalia saugomos geografinės nuorodos „Oli odi Calabria“ draudžiama pateikti bet kokius aiškiai produkto specifikacijoje nenurodytus apibūdinimus, įskaitant šiuos: „fine“ (puikus, aukštos kokybės), „scelto“ (išskirtinis), „selezionato“ (rinktinis), „superiore“ (aukščiausios rūšies). Siekiant pabrėžti atskirų augintojų darbą ar taikytą metodą, leidžiama pateikti neklaidinančias, dokumentais pagrįstas nuorodas, pavyzdžiui, „spauštas iš vienos veislės alyvuogių“ (po to nurodoma veislė), „derlius rinktas mechaniniu būdu“ ir kt., kurios yra iš anksto patvirtintos priežiūros institucijos.

Gamintojų vardus, įmonių pavadinimus, privačius prekės ženklus nurodyti leidžiama, ir tik teisingai, tuo atveju, jei jie nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina vartotojo.

Saugomos geografinės nuorodos pavadinimas „Olio di Calabria“ turi būti užrašytas aiškiais, nenutrūnais raidėmis taip, kad išsiskirtų iš kitos etiketėje esančios informacijos. Be to, ant etiketės turi būti pateiktas toliau nurodytas logotipas. Etiketėje privaloma nurodyti alyvuogių, iš kurių spauštas aliejus, derliaus metus. Leidžiama pateikti informaciją apie tai, kad aliejus buvo pagamintas taikant ekologinės gamybos metodus.



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Saugoma geografinė nuoroda „Olio di Calabria“ žymimo ypač gryno alyvuogių aliejaus gamybos vietovė apima visą Kalabrijos regiono administracinę teritoriją.

5. **Ryšys su geografinė vietove**

Vietovėse, kuriose auginamos saugoma geografinė nuoroda „Olio di Calabria“ žymimam aliejui gaminti skirtos alyvuogės, orai nuo gruodžio iki vasario mėn. būna atšaurūs ir drėgni (žemiausia oro temperatūra gali nukristi žemiau 8 °C). Po to ateina karštas ir sausas vasaros laikotarpis, kuris tęsiasi nuo gegužės iki rugsėjo mėn. (liepos ir rugpjūčio mėn. oro temperatūra dažnai pakyla virš 32 °C). Šiam laikotarpiui būdingos ilgos sausros, nes iškrenta mažai kr itulių – ne daugiau kaip 10 % viso metinio kritulių kiekio (apytiksliai 600 mm).

Taigi sausą vasarą klimatas yra švelnus. Jis paprastai vadinamas Viduržemio jūros klimatu.

Be to, sklypų, kuriuose auga alyvmedžiai, dirvožemiai yra skirtingų tipų ir sudėties; tai lėmė sudėtingi geologiniai ir tektoniniai veiksniai, dėl kurių, suirus vandenyno ir žemyno plutai, susiformavo daugiausia iš kristalinio sluoksnio sudaryta struktūra, vadinama „Arco Calabro“.

Aukšta oro temperatūra ir ilgiau užtrukusi vasaros sausra – tai svarbūs gamtiniai veiksniai, lemiantys keletą produkto ypatybių, t. y. fenolių kiekį ir rūgščių sudėtį, visų pirma, oleino rūgšties vertes, užtikrinančias produkto savitumą.

Galutinis produktas ypatingas tuo, kad yra gaminamas tik iš vietos veislės alyvuogių, kurios sudaro mažiausiai 90 % visų naudojamų alyvuogių. Taip yra dėl to, kad, kaip patvirtinta daugybėje istorinių šaltinių, net ir pavieniai aliejai, spaudžiami iš Kalabrijos vietos veislių alyvuogių, kurios produkto specifikacijoje nustatytos kaip vyraujančios ir turinčios didžiausią kiekybinę reikšmę, turi fizines, chemines ir juslines savybes, atitinkančias produkto specifikacijos reikalavimus (iš visų leidinių paminėtina knyga „Olive Germoplas – The cultivation, table olive and olive oil industry in Italy“, red. I. Muzzalupo, leid. „INTECH books“, ISBN 978-953-51-0883-2, 2012 m. lapkričio mėn.).

Naudojant vyraujančių veislių alyvuoges, galima išgauti aliejų, turintį lengvai nustatomas konkrečias ir vienodas chemines ir juslines savybes, kurių visumą nesunkiai atpažįsta vartotojai. Iš saugoma geografinė nuoroda „Olio di Calabria“ žymimo ypač gryno alyvuogių aliejaus juslinių ypatybių visų pirma paminėtinas žalių arba ką tik pradėjusių nokti alyvuogių kvapas ir švelnus gėlių ir artišoko aromatas, kuriuos papildo intensyvūs ką tik nupjautos žolės, lapų ir pomidorų (žalių / prinokusių) pokvapiai. Aliejaus „Olio di Calabria“ skonis vertinamas dėl harmoningos jo sudedamųjų dalių, kurios jam suteikia šiek tiek kartumo ir aštrumo (šią savybę lemia vidutinis arba didelis fenolių kiekis), visumos.

Kalbant apie pavadinimą „Olio di Calabria“, ypatingas dėmesys skirtinas 1992 m. datuojamam dokumentui, patvirtinančiam, kad to meto Pramonės, prekybos ir amatų ministerijos Patentų biure, kaip regiono aliejaus skiriamasis pavadinimas, buvo užregistruotas pavadinimas „Olio di Calabria“.

Kitus dokumentus, susijusius su prekyba aliejais, kuriuose dar kartą minimas pavadinimas „Olio di Calabria“, sudaro daugybė 1975–2014 m. sąskaitų faktūrų.

Be to, su Kalabrijos aliejaus prekyba susijusių įrodymų, patvirtinančių pripažintą produkto kokybę, galima rasti kituose dokumentuose, datuojamuose nuo 1865 m., iš kurių išaiškėja, kad Burbonų karališkieji rūmai buvo aprūpinami produktais iš kai kurių Kalabrijos regiono geografinių vietovių.

Siekį pagerinti Kalabrijos aliejaus kokybę ir puoselėti jo gamybą, stengiantis, kad parduodamas produktas būtų vis aukštesnės kokybės, iliustruoja tai, kad jau 1888 m. Palmyje (Kalabrijos Redže) karališkuoju dekretu buvo įkurta „eksperimentinė aliejaus spaudykla alyvuogių aliejui pagerinti“ (Sciancalepore Vito. *L'Olio Vergine di Oliva – un approccio alla valorizzazione*. Heopli, 2002, p. 141–143).

Dokumentai įrodo, kad aliejus ir Kalabrijos ryšys jau seniai egzistuoja.

Be to, aliejaus ir Kalabrijos, taigi taip pat teritorijos ir produkto, ryšys įgijo lemiamą svarbą ir dėl Kalabrijos gamintojų pastangų, kurias jie sutelkė siekdami pagaminti kokybišką ypač gryną alyvuogių aliejų – gamtines sąlygas ir gamybos tradiciją į vieną visumą jungiantį elementą. Pastangos buvo įvertintos ir už jas įvairiuose nacionaliniuose ir tarptautiniuose konkursuose suteikti gausūs apdovanojimai.

Konkursai ir tarptautinės premijos:

- pirma vieta gauta 9, 12, 14 ir 19-ame (2001–2011 m.) nacionaliniuose kokybiško ypač gryno alyvuogių aliejaus konkursuose „Ercole Oliario“,
- antra vieta laimėta 17-ame nacionaliniame kokybiško ypač gryno alyvuogių aliejaus konkurse „Ercole Oliario“ (2009 m.),

- aukso medalis pelnytas 2004, 2006 ir 2009 m. vykusiuose konkursuose „Los Angeles County Fair Olive Oils of the World“,
- 2005, 2009 ir 2010 m. aukščiausios kokybės geriausių pasaulyje ypač grynų alyvuogių aliejų gido „L'extravergine – Guida ai Migliori Oli del Mondo di Qualità Accertata“ skirta geriausio metų ypač gryno ekologiško alyvuogių aliejaus premija,
- antra vieta laimėta pasaulinėje parodoje Šanchajuje „Expo 2010“ surengtame pirmajame pasaulio čempionate,
- trečia vieta gauta 2009 m. konkurse „Premio Montiferru“,
- 2011 ir 2012 m. konkursuose TERRAOLIVO laimėtas apdovanojimas „Gold Prestige“.

Pastaraisiais metais daugybę pripažinimų pelniusio aliejaus „Olio di Calabria“ geras vardas dar labiau išpopuliarėjo ir įsitvirtino tarp gamintojų ir vartotojų, nes šis vardas siejamas su aliejumi, kuriam būdingos aiškios savybės. Įgavęs pripažinimą, šis aliejus būtų tinkamai saugomas, tinkamai reklamuojamas ir būtų užtikrinta būtina jo kontrolė.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje

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

arba

Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Prodotti DOP IGP“ (SKVN, SGN žymimi gaminiai), po to ekrano kairėje – „Prodotti DOP IGP STG“ (SKVN, SGN, GTG nuoroda žymimi gaminiai) ir galiausiai – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (ES nagrinėjamos specifikacijos).
