

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 176/09)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZONEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012⁽²⁾

„VULTURE”

Nr UE: IT-PDO-0105-01390 – 21.10.2015

ChNP (X) ChOG () GTS ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Protetta per l'olio extravergine di oliva Vulture
Via Piano di Chiesa
85027 Rapolla (PZ)
ITALIA

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: dodanie odniesień do organu kontrolnego

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Opis produktu

Kultywar

Zdanie:

„Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta ChNP »Vulture« jest produkowana przez wytłaczanie oliwy z owoców następujących odmian drzewa oliwnego występujących na plantacjach oliwek: odmiany

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

uprawnej »Ogliarola del Vulture«, która musi stanowić co najmniej 70 % całej plantacji, oraz następujących odmian, przyjmując, że nie stanowią one więcej niż 30 % drzew na danej plantacji oliwek, indywidualnie lub łącznie: »Coratina«, »Cima di Melfi«, »Palmarola«, »Provenzale«, »Leccino«, »Frantoio«, »Cannellino« i »Rotondella«,

zastępuje się zdaniem:

„Oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętą ChNP »Vulture« produkuje się przez wyłaczanie oliwy z owoców następujących odmian drzewa oliwnego: kultywaru »Ogliarola del Vulture«, który stanowi co najmniej 60 % gaju oliwnego, oraz następujących odmian, które stanowią, indywidualnie lub łącznie, najwyżej 40 % gaju oliwnego: »Coratina«, »Cima di Melfi«, »Palmarola«, »Provenzale«, »Leccino«, »Frantoio«, »Cannellino« i »Rotondella«, »Nocellara« i »Laudolia«.”.

Udział kultywaru „Ogliarola del Vulture” został zmniejszony z 70 % do 60 % całości oliwek, z których uzyskiwana jest oliwa „Vulture”. Proporcja innych odmian, których owoce również są wykorzystywane w procesie produkcji oliwy objętej ChNP „Vulture”, została natomiast zwiększona z 30 % do 40 %. Ponadto do dopuszczalnych odmian, których maksymalny udział wynosi 40 %, dołączono odmiany „Nocellara” i „Laudolia”.

Zmiana ta wynika z obowiązku waloryzowania całości upraw oliwek występujących na odnośnym obszarze oraz jest uzasadniona faktem, że z wieloletnich badań analitycznych przeprowadzanych zarówno przez będącą organem kontrolnym izbę handlową w Potenzy, jak i Uniwersytet Basilicata w odniesieniu do oliwy pochodzącej z tego obszaru geograficznego wynika, że wprowadzone proporcje nie zmieniają właściwości oliwy „Vulture”, ponieważ utrzymany przeważający udział, tj. 60 %, kultywaru „Ogliarola del Vulture” gwarantuje zachowanie właściwości tej oliwy.

Wprowadzenie dwóch dodatkowych odmian „Nocellara” i „Laudolia” pozwala nie tylko na lepsze waloryzowania całości upraw oliwek występujących na tym obszarze geograficznym, lecz także na zachowanie istotnych właściwości produktu.

Kwasowość:

Kwasowość wyrażona jako poziom kwasu oleinowego zostaje obniżona z $\leq 0,5$ % do $\leq 0,38$ %.

Ulepszenie w ostatnich latach metod i procesów produkcji umożliwiło obniżenie tego poziomu i poprawę jakości oliwy.

Liczba nadtlenkowa:

liczba nadtlenkowa (w meq O₂/kg) zostaje obniżona z ≤ 11 do ≤ 10 w celu poprawy jakości oliwy.

Ulepszenie w ostatnich latach metod i procesów produkcji umożliwiło bowiem również obniżenie liczby nadtlenkowej i poprawę jakości oliwy.

Ocena organoleptyczna

Skreśla się zdanie:

„pomidor: mediana 4–6”.

Zmiana ta okazuje się konieczna, ponieważ jak wykazały wieloletnie kontrole i badania, mimo stosowania się do wymogów określonych w specyfikacji, właściwość ta nie zawsze występuje podczas oceny organoleptycznej oliwy. Właściwość ta została najprawdopodobniej uwzględniona w specyfikacji produktu na podstawie badań błędnie przeprowadzonych na niereprezentatywnej liczbie próbek i w odniesieniu do liczby lat, która nie uwzględniała zmiennej związanej z różnymi latami produkcji.

Dowód pochodzenia:

Dodaje się następujące zdanie:

„Drzewa oliwne kultywaru »Ogliarola del Vulture« i innych odmian mogą znajdować się na terenach w obrębie tej samej działki katastralnej, jak również na terenach w obrębie różnych działek należących do tego samego plantatora oliwek lub wielu plantatorów oliwek;

w tym ostatnim przypadku w celu umożliwienia i ułatwienia przeprowadzania kontroli plantatorzy oliwek powinni przedstawić jeden wspólny wniosek o przystąpienie do systemu kontroli, przeprowadzać zbiory oliwek w tym samym czasie i dostarczać je do tej samej olejarni.”.

Ponadto wyjaśniono, że udział procentowy drzew oliwnych, których owoce są przeznaczone do produkcji oliwy objętej ChNP, może dotyczyć tej samej działki, lecz także może obejmować inne działki tego samego plantatora lub innych plantatorów; w tym ostatnim przypadku w celu umożliwienia i ułatwienia przeprowadzania kontroli plantatorzy oliwek powinni przedstawić jeden wspólny wniosek o przystąpienie do systemu kontroli, przeprowadzać zbiory oliwek w tym samym czasie i dostarczać je do tej samej olejarni. Biorąc pod uwagę, że nowych nasadzeń dokonywano w różnym czasie, a sadzenie odmiany „Ogliarola del Vulture” przeprowadzono później, przez co drzewa innych odmian zasadniczo nie rosną między drzewami odmiany „Ogliarola del Vulture”, lecz zajmują inne działki, konieczne jest dostosowanie uregulowań w zakresie zbiorów i tłoczenia oliwek.

Metoda produkcji

Zdanie:

„Maksymalna dopuszczalna wydajność uprawy oliwek wynosi 8 ton z hektara.”,

zastępuje się zdaniem:

„Maksymalna dopuszczalna wydajność uprawy oliwek nie może przekraczać 8 ton na hektar, przy czym w latach dużego urodzaju wartość tę zwiększa się o 20 %.”.

Zmiana ta jest uzasadniona faktem, że w latach średniego urodzaju maksymalna produkcja wynosząca 8 ton stanowi wystarczającą granicę, jednak w latach dużego urodzaju jest ona dla producentów krzywdząca, także biorąc pod uwagę przemienność produkcji drzew oliwnych.

Badania przeprowadzone w ostatnich latach wykazały, że produkcja zwiększona o 20 % w latach dużego urodzaju nie wpływa na właściwości jakościowe oliwy „Vulture” określone w specyfikacji.

Etykietowanie

Zdanie:

„Słowo »Vulture« musi być przedstawiane w następujący sposób:

- czcionka: Korinna regular,
- wielkość liter zewnętrznych: 24,3,
- kolor warstwy wierzchniej liter: złoty 872 U,
- wielkość liter wewnętrznych: 17,9,
- kolor cieniowania liter: Pantone 8 580 cv,
- kolor ornamentu: Pantone 8 580 cv



zastępuje się tekstem:

„Chronioną nazwę pochodzenia »Vulture« należy umieścić na etykiecie czytelną i nieusuwalną czcionką w kolorystyce wyraźnie kontrastującej z kolorem etykiety oraz w taki sposób, aby wyraźnie odróżniała się od wszystkich innych informacji umieszczonych na etykiecie, wraz z poniższym logotypem wykonanym czcionką Sabon Bold:

VULTURE DOP ”

Zmiana ta wynika z obowiązku stosowania przez producentów bardziej skutecznego logo do celów komunikacji i wprowadzania produktu do obrotu.

Dodano następujące zdanie:

„Na etykiecie należy umieścić wszystkie informacje wymagane przez przepisy prawa i przepisy handlowe, a także informację o roku zbioru i partii produkcyjnej.”.

Zmiana ta wynika z obowiązku zamieszczenia informacji, która umożliwi dostosowywanie specyfikacji do ewentualnych zmian w przepisach.

Inne:

Dodano następujące zdanie:

„Kontrolę zgodności produktu ze specyfikacją przeprowadza organ kontrolny zgodnie z postanowieniami obowiązujących przepisów wspólnotowych. Wyznaczonym publicznym organem kontrolnym jest izba handlowa w Potenzy: adres e-mail do sekretariatu – segreteriagenerale@pz.camcom.it; certyfikowany adres e-mail – ccia.potenza@pz.legalmail.it; tel. 0971 41211; faks: 0971 412226.”.

Dodaje się odniesienia do organu kontrolnego, które nie były uwzględnione w obowiązującej specyfikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„VULTURE”

Nr UE: IT-PDO-0105-01390 – 21.10.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Vulture”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Właściwości oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP „Vulture” na etapie pakowania muszą być następujące:

1 – Właściwości fizykochemiczne

Kwasowość wyrażona jako poziom kwasu oleinowego: $\leq 0,38$ %;Liczba nadtlenkowa (w meq O₂/kg): ≤ 10 ;Całkowita zawartość polifenoli: ≥ 150 ;K232: $\leq 2,0$

2 – Ocena organoleptyczna

Kolor: bursztynowożółty z zielonymi odcieniami;

Zapach/smak:

Charakter owocowy: mediana 4–6 z umiarkowaną nutą skoszzonej trawy;

Gorycz: poziom niski/umiarkowany, mediana 2–6;

Pikantność: poziom niski/umiarkowany, mediana 2-6.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętą ChNP „Vulture” produkuje się przez wyłaczanie oliwy z owoców następujących odmian drzewa oliwnego: kultywaru „Ogliarola del Vulture”, stanowi co najmniej 60 % gaju oliwnego, oraz następujących odmian, które stanowią, indywidualnie lub łącznie, najwyżej 40 % gaju oliwnego: „Coratina”, „Cima di Melfi”, „Palmarola”, „Provenzale”, „Leccino”, „Frantoio”, „Cannellino” i „Rotondella”, „Nocellara” i „Laudolia”.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszelkie czynności związane z oliwą objętą ChNP „Vulture”, zarówno produkcja i przetwarzanie oliwek, jak i przechowywanie oliwy, muszą odbywać się na obszarze produkcji.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Pakowanie może odbywać się na obszarze produkcji lub poza nim; we wszystkich przypadkach należy zagwarantować kontrolę i identyfikowalność, wskazując każdorazowo na dokumentach transportowych informacje o partii oliwy i tłoczni, w której ją wyprodukowano.

Produkt powinien być wprowadzany do obrotu w opakowaniach ze szkła lub z ocynowanej blachy o maksymalnej pojemności 5 litrów. Produkt może być również pakowany w jednorozporcjowe saszetki.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Chronioną nazwę pochodzenia „Vulture” należy umieścić na etykietce czytelną i nieusuwalną czcionką w kolorystyce wyraźnie kontrastującej z kolorem etykiety oraz w taki sposób, aby wyraźnie odróżniała się od wszystkich innych informacji umieszczonych na etykietce, wraz z poniższym logotypem wykonanym czcionką Sabon Bold:

VULTURE DOP

Można także dodać napis: „oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta chronioną nazwą pochodzenia” lub „oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta ChNP”.

Na etykietach należy umieścić wszystkie informacje wymagane przez przepisy prawa i przepisy handlowe, a także informację o roku zbioru i partii produkcyjnej.

Zabrania się dodawania do wyżej wymienionej chronionej nazwy pochodzenia informacji, która nie jest wyraźnie przewidziana w specyfikacji. Dopuszcza się jednak umieszczenie informacji „oliwa butelkowana przez producenta w miejscu produkcji” lub, jeżeli oliwa jest rozlewana do butelek przez osobę trzecią, „oliwa butelkowana na obszarze produkcji”.

Można podać informacje dotyczące gospodarstw rolnych, nazw przedsiębiorstw lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie grozi to wprowadzeniem konsumenta w błąd.

Dopuszcza się wskazanie, poprzez umieszczenie informacji lub logo, że oliwa została wyprodukowana metodą ekologiczną.

W przypadku pakowania w jednoporcjowe saszetki produkt powinien być oznaczony chronioną nazwą pochodzenia oraz wskazywać numer partii, rok produkcji i numer seryjny przydzielony przez organ kontrolny.

Dopuszcza się etykiety dodatkowe i metki na szyjkach butelek umieszczane przez podmioty pakujące.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji i przetwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP „Vulture” obejmuje całe terytorium administracyjne gmin Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra i Venosa.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Określony obszar geograficzny charakteryzuje się bliskością góry Monte Vulture, od której wywodzi się jego nazwa; jest to wygasły wulkan położony w środkowej części Apeninów Południowych, około 60 km od morza. Plantacje oliwek wykorzystywanych do produkcji oliwy „Vulture” znajdują się na wschodnich i południowo-wschodnich stokach Monte Vulture, przez co góra ta wpływa na tamtejszy mikroklimat i chroni plantacje przed zimnymi wiatrami zimowymi. Określony obszar znajduje się na wysokości 400–700 metrów nad poziomem morza i posiada charakterystyczny, kontynentalny mikroklimat z na ogół długimi i surowymi zimami oraz krótkimi i często suchymi okresami letnimi.

Średnioroczne opady wynoszą 750 mm, przy czym ich największe wartości, dochodzące do 1 000 mm, występują na terenach położonych najdalej od wybrzeża. Opady koncentrują się w znacznym stopniu jesienią i zimą, a także występują w znacznej ilości wczesną wiosną, chociaż nie brakuje też opadów przez resztę okresu wiosennego i latem.

Średnia roczna temperatura wynosi 14–15 °C, przy czym najzimniejszymi miesiącami są styczeń i luty, w których to miesiącach średnia temperatura wynosi 4–6 °C i często spada poniżej zera – są to graniczne warunki klimatyczne pod względem możliwości przetrwania drzew oliwnych, których uprawy w najwyższej położonej części obszaru graniczą z terenami upraw kasztanów jadalnych. Jak wskazuje wielu autorów, dość zimny klimat na obszarze produkcji skutkuje wyższą zawartością polifenoli w oliwie. Wulkaniczna gleba jest szczególnie żyzna dzięki temu, że pochodzi od wulkanicznych tułów leucytowych, które są bogate w pięciotlenek fosforu, potas i wapno, a także zawierają odpowiednią ilość materii organicznej (około 6 %). Zgodnie z badaniami przeprowadzonymi przez Uniwersytet Basilicata, Metapontum Agrobios i Regionalny Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich gleby obszaru Vulture są bogate w potas wymienny (którego średnia wartość przekracza 450 ppm), wapń wymienny (którego średnia wartość przekracza 3 000 ppm) i magnez wymienny (którego średnia wartość przekracza 170 ppm). Znajdujący się w drzewach potas występuje głównie w jamkach komórkowych w formie jonów i ma znaczenie przy powstawaniu węglowodanów, peptydów i białek oraz procesów przyswajania, oddychania i obiegu wody w drzewach. Kolejną cechą charakteryzującą obszar i nazwę jest występowanie odmiany „Ogliarola del Vulture”, rodzimej odmiany, która z biegiem wieków przeszła na określonym obszarze geograficznym selekcję naturalną oraz przy udziale plantatorów oliwek; odmiana ta nie była w stanie rozprzestrzenić się na wyżej położone tereny ze względu na surowe zimy ani na obszary o cieplejszym klimacie ze względu na obecność bardziej wydajnych odmian, których drzewa są bardziej żywotne i odporne na wysokie temperatury. Wielu autorów wykazało bowiem istnienie korelacji między pochodzeniem odmiany a jej tolerancją na temperaturę: rodzime odmiany z zimniejszych obszarów wykazują niższą tolerancję na wysokie temperatury, natomiast odmiany pochodzące z cieplejszych obszarów są bardziej tolerancyjne i na odwrót. Odmiana „Ogliarola del Vulture” występuje zatem tylko na obszarze produkcji oliwy objętej ChNP „Vulture”. Na obszarze Vulture drzewa oliwne są nie tylko zasobem produkcyjnym, lecz także charakterystycznym elementem tożsamości krajobrazowej i środowiskowej obszaru, a jednocześnie zapewniają one ochronę przed klęskami żywiołowymi, które niestety często dotyczą ten obszar. Jako że drzewa oliwne zajmują odkryte wschodnie i południowe zbocza Monte Vulture, znajdują się na gruntach nachylonych, a ich wpływ na ochronę gleby jest równie ważny, jak wpływ zalesionego obszaru góry. Drzewa oliwne przyczyniają się w ten sposób do utrzymania stabilności hydrogeologicznej obszaru i osadnictwa ludzi, zajmując obszar, który ze względu na nachylenie nie mógłby być wykorzystany do innych rodzajów upraw.

Drzewa oliwne są obecne na obszarze Vulture od czasów starożytnych, co potwierdzają różne dokumenty historyczne zgromadzone w archiwach „Archivio di Stato di Potenza”, gdzie przechowywane są różnego rodzaju dane statystyczne i sprawozdania historyczne opisujące ten obszar i uprawę drzew oliwnych. Dokumentacja ta potwierdza, że uprawa oliwek i produkcja oliwy z oliwek występują na obszarze Vulture od czasów starożytnych i że rozwój tej produkcji stopniowo stawał się coraz ważniejszym elementem gospodarki tego obszaru.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP e IGP” [produkty ChNP i ChOG] (z prawej strony na górze ekranu), następnie zakładki „Prodotti DOP, IGP e STG” [produkty ChNP, ChOG i GTS] (z lewej strony z boku ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” [Specyfikacje objęte kontrolą UE].
