

Uverejnenie žiadosti o schválenie nepodstatnej zmeny v súlade článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2016/C 176/09)

Európska komisia schválila túto nepodstatnú zmenu v súlade s článkom 6 ods. 2 tretím pododsekom delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE NEPODSTATNEJ ZMENY

Žiadosť o schválenie nepodstatnej zmeny v súlade článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽²⁾

„VULTURE“

EÚ č. IT-PDO-0105-01390 – 21.10.2015

CHOP (X) CHZO () ZTŠ ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Protetta per l'olio extravergine di oliva Vulture (Asociácia na ochranu CHOP extra panenského olivového oleja Vulture),
Via Piano di Chiesa
85027 Rapolla (PZ)
ITALIA

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- Opis výrobku
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Iné: doplnili sa odkazy na kontrolný orgán

4. Typ zmeny (zmien)

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorá sa považuje za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nie je potrebná zmena uverejneného jednotného dokumentu.
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorá sa považuje za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej je potrebná zmena uverejneného jednotného dokumentu.
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorá sa považuje za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).
- Zmena špecifikácie registrovanej ZTŠ, ktorá sa považuje za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 štvrtého pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

5. Zmena (zmeny)

Opis výrobku

Kultivar

Veta:

„Extra panenský olivový olej ‚Vulture‘ s CHOP sa vyrába lisovaním plodov týchto odrôd olivovníka: kultivar ‚Ogliarola del Vulture‘, ktorého minimálny podiel musí byť 70 %; a odrody ‚Coratina‘, ‚Cima di Melfi‘, ‚Palmarola‘,

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

„Provenzale“, „Leccino“, „Frantoio“, „Cannellino“ a „Rotondella“, ktorých maximálny podiel môže byť 30 %, či už samostatne, alebo spolu.“

sa nahrádza takto:

„Extra panenský olivový olej „Vulture“ s CHOP sa vyrába lisovaním plodov týchto odrôd olivovníka: kultivar „Ogliarola del Vulture“, ktorého minimálny podiel musí byť 60 %; a odrody „Coratina“, „Cima di Melfi“, „Palmarola“, „Provenzale“, „Leccino“, „Frantoio“, „Cannellino“, „Rotondella“, „Nocellara“ a „Laudolia“, ktorých maximálny podiel môže byť 40 %, či už samostatne, alebo spolu.“

Povinný podiel kultivaru „Ogliarola del Vulture“ sa znižuje zo 70 % na 60 % celkového množstva olív používaných pri výbere oleja „Vulture“. Podiel ostatných odrôd, ktoré možno použiť pri výrobe oleja s CHOP „Vulture“, sa teda zvyšuje z 30 % na 40 %. Okrem toho sa medzi odrody, z ktorých sa môže použiť maximálne 40 %, doplnili odrody Nocellara a Laudolia.

Touto zmenou sa zohľadňuje potreba využiť všetky olivovníky v oblasti, a odôvodňuje ju skutočnosť, že z analýz oleja vyrobeného v zemepisnej oblasti, ktoré v priebehu rokov uskutočňoval kontrolný orgán (obchodná komora v meste Potenza), ako aj Univerzita v meste Basilicata vyplýva, že nové podiely jednotlivých odrôd nemajú vplyv na vlastnosti olivového oleja „Vulture“, keďže aj pri 60 % je stále zaručený väčšinový podiel kultivaru Ogliarola del Vulture.

Doplnenie dvoch odrôd Nocellara a Laudolia umožňuje lepšie využitie celej plochy vysadenej olivovníkmi v zemepisnej oblasti, pričom sa zároveň zachovávajú základné vlastnosti výrobku.

Kyslosť

Kyslosť vyjadrená ako kyselina olejová sa znižuje z $\leq 0,5$ % na $\leq 0,38$ %.

Zlepšenia výrobných metód a postupov v posledných rokoch umožnili zníženie tejto hornej hranice, a tým zlepšenie kvality oleja.

Peroxidové číslo

Peroxidové číslo ($\text{mEq O}_2/\text{kg}$): sa znižuje z ≤ 11 na ≤ 10 s cieľom zlepšiť kvalitu oleja.

Aj v tomto prípade nedávne zlepšenia výrobných metód a postupov umožnili zníženie hornej hranice hodnoty peroxidového čísla, a tým zlepšenie kvality oleja.

Organoleptické hodnotenie

Vypúšťa sa tento údaj:

„paradajková chuť: medián 4 – 6;“.

Táto zmena je nevyhnutná vzhľadom na to, že v priebehu rokov vyplynulo z kontrol a analýz, že táto vlastnosť sa pri organoleptickom hodnotení nezistí vždy, a to aj v prípadoch, keď bola špecifikácia výrobku dodržaná. Do špecifikácie bola s najväčšou pravdepodobnosťou zaradená omylom na základe analýz vykonaných na nereprezentatívnom počte vzoriek a rokov výroby, pričom sa nezohľadnila variabilita v rôznych rokoch výroby.

Dôkaz o pôvode

Doplňajú sa tieto vety:

„Rastliny odrody Ogliarola del Vulture a iných odrôd môžu rásť na pozemku zodpovedajúcom katastrálnej parcele aj na pozemku, ktorý sa rozkladá na rôznych parcelách, ktoré patria tomu istému pestovateľovi alebo rôznym pestovateľom olív.“

Ak je pestovateľov olív niekoľko, vyžaduje sa od nich, aby predložili jednu spoločnú žiadosť o účasť v kontrolnom systéme, zberali olivy v tých istých dňoch a dodali olivy do tej istej lisovne, aby tak umožnili a uľahčili kontroly.“

Takto sa objasňuje, že požadované rozloženie odrôd možno dodržať nielen na úrovni parcely, ale aj na úrovni rôznych parciel vo vlastníctve jedného alebo viacerých pestovateľov olív. Ak je pestovateľov olív niekoľko, musia predložiť jednu spoločnú žiadosť o účasť v kontrolnom systéme, zberať olivy v tých istých dňoch a dodať olivy do tej istej lisovne, aby tak umožnili a uľahčili kontroly. Olivové háje s inými odrodami boli vysadené neskôr ako olivové háje s odrodou Ogliarola del Vulture, a tak sa tieto odrody vo všeobecnosti nevyskytujú medzi olivovníkmi odrody Ogliarola del Vulture, ale na iných parcelách. Z toho vyplynula nevyhnutnosť prispôsobiť požiadavky týkajúce sa zberu a lisovania.

Spôsob výroby

Veta:

„Maximálna povolená produkcia olív je 8 ton na hektár.“

sa nahrádza takto:

„Maximálna povolená produkcia olív je 8 ton na hektár; toto množstvo možno v mimoriadne úrodných rokoch zvýšiť o 20 %.“

Dôvodom tejto zmeny je, že maximálna produkcia osem ton je primeraná v bežných rokoch, no ukázalo sa – aj s prihliadnutím na výkyvy rodivosti olivovníkov – že počas mimoriadne úrodných rokov je pre pestovateľov olív nevýhodná.

Z analýz vykonaných v posledných rokoch vyplýva, že 20 % nárast produkcie počas mimoriadne úrodných rokov nemá negatívny vplyv na kvalitatívne vlastnosti oleja „Vulture“ predpísané špecifikáciou výrobku.

Označovanie

Veta:

„Slovo ‚Vulture‘ musí byť znázornené takto:

- font: Korinna regular,
- veľkosť prvého a posledného písmena: 24,3,
- farba vrchnej vrstvy písma: zlatá 872 U,
- veľkosť ostatných písmen: 17,9,
- farba tieňovania: Pantone 8 580 cv,
- farba ornamentu: Pantone 8 580 cv.



sa nahrádza takto:

„Chránené označenie pôvodu ‚Vulture‘ musí byť na etikete uvedené zreteľným a nezmazateľným písmom, pričom farba písma musí výrazne kontrastovať s farbou etikety a musí sa dať jednoznačne odlíšiť od iných informácií uvedených na etikete, s použitím tohto loga vo fonte Sabon Bold:

VULTURE DOP

Touto zmenou sa zohľadňuje, že výrobcovia potrebujú efektívnejšie logo na komunikačné a marketingové účely.

Vkladá sa táto veta:

„Na etikete musia byť okrem roku výroby a výrobnej šarže uvedené údaje predpísané zákonom a obchodnými normami.“

Dôvodom tejto zmeny je potreba uvádzať na etikete údaj, ktorým sa zabezpečí, že špecifikácia bude vždy zodpovedať prípadným zmenám právnych predpisov.

Iné:

Vkladá sa táto veta:

„Kontrolu súladu so špecifikáciou výrobku vykonáva kontrolný orgán na základe platných nariadení Spoločenstva. Vybraným verejným kontrolným orgánom je obchodná komora v meste Potenza; e-mail: segreteriagenerale@pz.camcom.it – certifikovaný e-mail: – ccia.potenza@pz.legalmail.it – tel. 0971 41211 – fax: 0971 412226.“

Tým sa doplnili odkazy na kontrolný orgán, ktoré sa nenachádzali v platnej špecifikácii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„VULTURE“

EÚ č. IT-PDO-0105-01390 – 21.10.2015

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov**

„Vulture“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.5. Oleje a tuky (maslo, margarín, oleje atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

V čase balenia musí mať extra panenský olivový olej „Vulture“ tieto vlastnosti:

1 – Fyzikálno-chemické vlastnosti

Kyslosť vyjadrená ako kyselina olejová: $\leq 0,38 \%$ Peroxidové číslo (mEq O₂/kg): ≤ 10 Celkový obsah polyfenolov: $\Rightarrow 150>$ K 232: $\leq 2,0$

2 – Organoleptické vlastnosti

Farba: jantárová so zeleným nádychom

Vôňa/chuť:

ovocná: medián 4 – 6, prípadne s nádychom pokosenej trávy

horkosť: slabá/mierna, medián 2 – 6

pikantnosť: slabá/mierna, medián 2 – 6

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

„Extra panenský olivový olej ‚Vulture‘ s CHOP sa vyrába lisovaním plodov týchto odrôd olivovníka: kultivar ‚Ogliarola del Vulture‘, ktorého minimálny podiel musí byť 60 %; a odrody ‚Coratina‘, ‚Cima di Melfi‘, ‚Palmarola‘, ‚Provenzale‘, ‚Leccino‘, ‚Frantoio‘, ‚Cannellino‘, ‚Rotondella‘, ‚Nocellara‘ a ‚Laudolia‘ ktorých maximálny podiel môže byť 40 %, či už samostatne, alebo spolu.“

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky činnosti spojené s výrobkom s CHOP „Vulture“, konkrétne produkcia a spracovanie olív a skladovanie oleja, musia prebiehať v oblasti výroby.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strihania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Balenie môže prebiehať aj mimo oblasti výroby. V každom prípade je však nutné zabezpečiť kontrolu a vysledovateľnosť; na tento účel treba v prepravnej dokumentácii uviesť šaržu oleja a lisovňu.

Olej sa musí *predávať* v sklenených nádobách alebo plechovkách s maximálnym objemom 5 litrov. Okrem toho možno výrobok možno baliť aj do vrecúšok obsahujúcich jednu porciu.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Chránené označenie pôvodu „Vulture“ musí byť na etikete uvedené zreteľným a nezmazateľným písmom, pričom farba písma musí výrazne kontrastovať s farbou etikety a musí sa dať jednoznačne odlišiť od iných informácií uvedených na etikete, s použitím tohto loga vo fonte Sabon Bold:

VULTURE DOP

Môžu sa doplniť slová „extra panenský olivový olej s chráneným označením pôvodu“ alebo „extra panenský olivový olej s CHOP“.

Na etikete musia byť okrem roku výroby a výrobnej šarže uvedené údaje predpísané zákonom a obchodnými normami.

Je zakázané pridávať k označeniu akýkoľvek opis, ktorý nie je výslovne stanovený v špecifikácii výrobku, ale povoľuje sa doplnenie slov „olio imbottigliato dal produttore all'origine“ (olej, ktorý naplnil do fľaš výrobca v mieste výroby) alebo „olio imbottigliato nella zona di produzione“ (olej naplnený do fľaš v oblasti výroby), ak olej plnila do fľaš tretia strana.

Môže sa uviesť odkaz na podniky, obchodné názvy a súkromné obchodné značky, ak neuvádzajú spotrebiteľa do omylu.

Poznámka alebo logo, ktoré poukazujú na výrobu oleja v ekologickom poľnohospodárstve, sú povolené.

Keď sa výrobok balí do vrecúšok obsahujúcich jednu porciu, musí byť uvedené chránené označenie, výrobná šarža, hospodársky rok výroby a sériové číslo pridelené kontrolným orgánom.

Baliarne môžu používať sekundárne etikety a štítky na hrdlo fľaše.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Olivy používané na výrobu extra panenského olivového oleja s CHOP „Vulture“ sa musia vypestovať a spracovať v rámci administratívnych hraníc obcí Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra a Venosa.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Vymedzená zemepisná oblasť je známa pod názvom hory „Monte Vulture“ – vyhasnutej sopky, ktorá sa nachádza v centrálnej časti južných Apenín vo vzdialenosti približne 60 km od mora. Olivové háje, ktoré sa využívajú na výrobu oleja „Vulture“, sa nachádzajú na východných a juhovýchodných svahoch tejto hory, ktorá ovplyvňuje mikroklimu a chráni ich pred studenými zimnými vetrami. Vymedzená oblasť sa nachádza v nadmorskej výške 400 až 700 metrov nad morom a má osobitú, charakteristicky kontinentálnu mikroklimu s prevažne dlhými a chladnými zimami a krátkymi a často suchými letami.

Priemerný ročný úhrn zrážok je 750 mm, pričom maximálne hodnoty zrážok v najvzdialenejších vnútrozemských oblastiach dosahujú až 1 000 mm. Najväčší výskyt zrážok je na jeseň a v zime, ako aj na začiatku jari, ale aj neskôr na jar a v lete je zrážok dostatok.

Priemerná ročná teplota sa pohybuje od 14 do 15 °C a najchladnejšími mesiacmi sú január a február. V týchto mesiacoch teploty dosahujú v priemere 4 až 6 °C a často klesnú pod nulu. Tieto klimatické podmienky sú na hranici podmienok, v ktorých olivovníky dokážu prežiť. V najvyššie položenej časti územia sa olivové háje nachádzajú v blízkosti gaštanových porastov. Mnohí autori uvádzajú, že pomerne studené podnebie v oblasti výroby má za následok vyšší obsah polyfenolov v oleji. Vulkanická pôda je mimoriadne úrodná vzhľadom na to, že má pôvod vo vulkanických leucitických tufoch, ktoré sú bohaté na oxid fosforečný, uhličitan draselný a vápenec a majú aj dostatočný obsah organickej hmoty (približne 6 %). Podľa výskumu, ktorý uskutočnila Univerzita v meste Basilicata, výskumné centrum Metapontum Agrobios a regionálne oddelenie pre poľnohospodárstvo a rozvoj vidieka, sú pôdy v oblasti Vulture bohaté na vymeniteľný draslík (priemer vyšší ako 450 ppm), vymeniteľný vápnik (priemer vyšší ako 3 000 ppm) a vymeniteľný horčík (priemer vyšší ako 170 ppm). V olivovníkoch sa draslík nachádza hlavne v dutinách buniek vo forme iónov a zohráva dôležitú úlohu pri vzniku sacharidov a bielkovín a v procesoch asimilácie, respirácie a pohybu vody v rastlinách. Ďalším faktorom, ktorý charakterizuje danú oblasť a označenie pôvodu, je prítomnosť autochtónej odrody „Ogliarola del Vulture“, ktorá sa v priebehu stáročí vyšľachtila prirodzeným spôsobom, ako aj za pomoci pestovateľov olív vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Vo vyšších zemepisných polohách sa odroda nemohla rozšíriť vzhľadom na chladné zimy a v teplejších oblastiach vzhľadom na prítomnosť produktívnejších odrôd so silnejšími rastlinami, ktoré sú odolnejšie voči vysokým teplotám. Rôzni autori preukázali súvislosť medzi pôvodom odrody a jej teplotnou toleranciou – odrody pochádzajúce z chladnejších oblastí vykazujú nižšiu toleranciu vysokých teplôt ako odrody pochádzajúce z teplejších oblastí a naopak. Preto sa odroda Ogliarola del Vulture vyskytuje len v oblasti výroby oleja s CHOP „Vulture“. V oblasti Vulture nie je olivovník len výrobným zdrojom, ale aj krajínoupravným a ekologickým prvkom, ktorý chráni oblasť pred poveternostnými katastrofami, ktoré sú tu, žiaľ, bežné. Olivovníky na východných a južných svahov Monte Vulture totiž chránia pôdu rovnako ako horské zalesnené plochy. Tým, že rastú na pôde, ktorá je vzhľadom na svahovitý charakter nevhodná na iné formy pestovania, stabilizujú vodnú bilanciu a chránia ľudské obydlia.

Olivy sa v oblasti Vulture pestujú už od staroveku. Vyplýva to z rôznych historických dokumentov uložených v štátnom archíve mesta Potenza, kde sa nachádzajú aj rôzne štatistiky a historické správy o oblasti a miestnom pestovaní olivovníkov. Tieto dokumenty dokladajú dávnu tradíciu pestovania olív a výroby olivového oleja v oblasti Vulture, ako aj vývoj tohto výrobného odvetvia, ktoré v miestnom hospodárstve získavalo čoraz väčší význam.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku je dostupné na internete: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

alebo:

priamo na domovskej stránke ministerstva poľnohospodárskej, potravinovej a lesnej politiky (www.politicheagricole.it) po kliknutí na položku Prodotti DOP IGP (v pravej hornej časti obrazovky), potom na položku Prodotti DOP IGP STG (v ľavej časti obrazovky) a nakoniec na položku Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.
