

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2016/C 304/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„OLIO DI CALABRIA“

EÚ č.: IT-PGI-0005-01314 – 20.2.2015

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov**

„Olio di Calabria“.

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*

Po uvedení na trh musí extra panenský olivový olej s CHZO „Olio di Calabria“ spĺňať kritériá uvedené v ďalšej časti.

Organoleptické vlastnosti:

— Farba: od zelenej po zlatisto žltú, v závislosti od veku oleja.

— Chuť/vôňa:

Deskriptor	Medián
Ovocná chuť olív	2 – 8 (*)
Špecifická aróma: trávová a/alebo artičoková a/alebo kvetinová	> 2 – ≤ 8
Horký	3 – 6
Pikantný	4 – 6

(*) CVR% 20 alebo menej

Chemicko-fyzikálne vlastnosti:

— Kyselina olejová (%): ≥ 70;

— Kyslosť (%): ≤ 0,50;

— Hodnota peroxidu (meq O₂/kg): ≤ 12 meq O₂/kg;

(¹) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Spektrometria UV K232: $\leq 2,20$;
- Spektrometria UV K270: $\leq 0,20$;
- Množstvo celkových fenolov – polyfenoly: ≥ 200 ppm.

Parametre kvality, ktoré nie sú uvedené, musia v každom prípade spĺňať požiadavky príslušných platných právnych predpisov EÚ týkajúcich sa extra panenského olivového oleja.

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

Olej s CHZO „Olio di Calabria“ obsahuje výlučne extra panenský olivový olej vyrobený z olív z nasledujúcich miestnych kultivarov, ktoré sú v regióne rozšírené (hlavné kultivary): Carolea, Dolce di Rossano (synonymum: Rossanese), Sinopolese (synonymum: Chianota, Coccitana), Grossa di Gerace (synonymum: Mammolese, Geracitana, Dolce), Tondina (synonymum: Roggianella) Ottobratica (synonymum: Dedarico, Perciasacchi), Grossa di Cassano (synonymum: Cassanese), Tonda di Strongoli, jednotlivo alebo spoločne v objeme najmenej 90 %. Zvyšných 10 % môžu tvoriť menej rozšírené miestne kultivary olivovníka: Nostrana, Spezzanese, Santomauro, Dolce di Cerchiara, Tombarello, Ciciarello, Zinzifarica, Galatrese, Tonda di Filocaso, Tonda di Filadelfia, Borgese, Pennulara, Mafra, Vraja, Agristigna, Corniola. Až 3 % môžu tvoriť ďalšie národné kultivary, ktoré slúžia ako opeľovače.

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

Všetky fázy výrobného procesu, konkrétne pestovanie, zber úrody a extrakcia oleja, sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

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

Po extrakcii musí byť olej uchovávaný v úplne čistých nádobách z nehrdzavejúcej ocele alebo iného materiálu vhodného na uskladnenie oleja bez zvyškov čistiacich prípravkov. Na optimálne uchovanie extra panenského olivového oleja musia byť nádoby uskladnené v chladných a suchých priestoroch pri teplote 12 °C až 20 °C, aby sa predišlo nechceným zmenám typických chemických a organoleptických vlastností výrobku. Pred zabalením oleja sa môže vykonať prirodzená dekantácia, filtrácia alebo iný prirodzený proces na odstránenie usadenín z výroby (teda olejových zvyškov alebo rastlinnej šťavy). Pri skladovaní v nádobách možno použiť inertné plyny. Olej s CHZO „Olio di Calabria“ musí byť uvedený na trh vo vhodných nádobách, napríklad fľašiach alebo plechovkách z tmavého skla, keramiky alebo glazovanej terakoty s objemom najviac 5 litrov.

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

Je zakázané pridávať akékoľvek označenie k chránenému zemepisnému označeniu „Olio di Calabria“, ktoré nie je výslovnou súčasťou špecifikácie výrobku, vrátane týchto prídavných mien: fine (jemný), scelto (vyberaný), selezionato (výberový) alebo superiore (vysoko kvalitný). Pravdivé a overiteľné výroky opisujúce metódy jednotlivých výrobcov alebo výrobné postupy sú povolené, napríklad: „monovarietale“ (jednodruhový) s uvedením názvu použitej odrody, „raccolto meccanicamente“ (mechanický zber) atď., ktoré musia byť vopred schválené kontrolným orgánom.

Názvy, obchodné názvy, značky atď. sa môžu pravdivo uvádzať za predpokladu, že nemajú žiadny pochvalný význam a nemôžu spotrebiteľa viesť do omylu.

Názov CHZO „Olio di Calabria“ musí byť uvedený na etikete zreteľným a nezmazateľným písmom, aby ho bolo možné odlíšiť od zvyšných uvedených informácií. Na etikete sa takisto musí nachádzať logo uvedené v ďalšej časti. Na etikete musí byť uvedený rok vypestovania olív. V relevantných prípadoch môže byť uvedené, že olej bol vyrobený ekologickým spôsobom.



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť výroby extra panenského olivového oleja s CHZO „Olio di Calabria“ zahŕňa celú oblasť regiónu Kalábrie.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

V oblastiach, v ktorých sa pestujú olivy používané na výrobu extra panenského olivového oleja s chráneným zemepisným označením „Olio di Calabria“, je klíma charakteristická stálym obdobím zrážok od decembra do februára s minimálnymi teplotami, ktoré môžu klesnúť pod 8 °C, po ktorých nasleduje horúce a suché letné obdobie trvajúce od mája do septembra s teplotami často presahujúcimi 32 °C v júli a auguste, kedy prevládajú dlhé obdobia sucha, čo je zrejme z nízkeho percentuálneho podielu zrážok, ktoré nepresahujú 10 % celkových ročných zrážok (v priemere 600 mm).

Podnebie je mierne so suchým letom a zvyčajne sa označuje ako stredomorské.

Okrem toho pôda, v ktorej sa olivovníky pestujú, je odlišného typu a zloženia, čo je dôsledkom komplexných geologických a tektonických aktivít, na základe ktorých vznikla štruktúra zložená najmä zo súboru kryštalických kolektorov podzemnej vody, ktorá sa súhrnne označuje ako Kalábrijský oblúk. Vznikol ako dôsledok deformácie oceánskych a kontinentálnych dosiek.

Vysoké teploty a dlhé suché letá sú rozhodujúcim environmentálnym faktorom, od ktorého závisí niekoľko parametrov kvality výrobku, napríklad obsah fenolov a zloženie mastných kyselín, najmä hodnoty kyseliny olejovej, vďaka ktorým má výrobok špecifické vlastnosti.

Konečný výrobok vďačí za svoju špecifickosť skutočnosti, že sa smú používať len pôvodné kultivary (90 % zloženia oleja musia tvoriť pôvodné kultivary olivovníka). Dôvodom je skutočnosť, že (ako je zdokumentované v mnohých bibliografických zdrojoch) olivové oleje z pôvodných kalábrijských kultivarov, ktoré sú uvedené v špecifikácii výrobku ako hlavné kultivary, majú dokonca aj v prípade samostatného použitia požadované fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti, ktoré spĺňajú špecifikácie oleja s CHZO „Olio di Calabria“. (Z kníh vydaných na túto tému odporúčame najmä *Olive Germoplas – The cultivation, table olive and olive oil industry in Italy*, editor: I. Muzzalupo, vydal INTECH books, ISBN 978-953-51-0883-2, november 2012.)

Používaním týchto hlavných kultivarov vzniká olej s homogénnymi a špecifickými chemickými a organoleptickými vlastnosťami, ktoré sú výrazné a vytvárajú profil, ktorý spotrebiteľia ľahko rozpoznajú. Najvýraznejšími aspektmi „aromatického podpisu“ extra panenského olivového oleja s chráneným zemepisným označením „Olio di Calabria“ sú ovocná chuť zelenej alebo jemne tmavej olivy, kvetinová aróma a vôňa artičokov, ktoré sprevádza stála aróma čerstvo pokosenej trávy, zeleného listia a (zelených/zrelých) paradajok. Na podnebí sa vytvorí harmonická štruktúra jednotlivých zložiek olivového oleja, vďaka ktorým má v dôsledku stredného až vysokého obsahu fenolov mierne horkú a pikantnú chuť.

Čo sa týka názvu „Olio di Calabria“, na základe kľúčového dokumentu z roku 1992 sa preukázala existencia a registrácia názvu „Olio di Calabria“ na patentovom úrade bývalého ministerstva priemyslu, obchodu a živnostenského podnikania ako označenia olivového oleja z tejto oblasti.

Ďalšie záznamy týkajúce sa predaja olejov, ktorých názov opäť obsahoval výraz „Olio di Calabria“, možno nájsť v množstve faktúr z obdobia rokov 1975 – 2014.

Okrem toho možno nájsť dôkazy o obchodovaní s olivovým olejom z Kalábrie, ktoré ilustrujú kvalitu výrobku, v ďalšej dokumentácii z roku 1865. Vyplýva z nej, že niektoré zemepisné oblasti regiónu Kalábria dodávali olej na kráľovský dvor v Bourbone.

Úmysel zlepšovať kvalitu kalábrijského oleja a chrániť jeho výrobu s cieľom ponúkať na trhu olej ešte vyššej kvality je zrejmy aj z toho, že už v roku 1888 bol v Palmi (región Kalábrie) kráľovským dekrétom zriadený „...experimentálny lis na olej na vylepšenie olivového oleja...“ [Vito Sciancalepore: *L'Olio Vergine di Oliva – un approccio alla valorizzazione* (Ako zlepšiť kvalitu panenského olivového oleja), vydavateľstvo Hoepli, 2002, strany 141 – 143].

Na základe týchto písomných dôkazov možno usúdiť, že prepojenie Kalábrie s olivovým olejom nie je záležitosťou súčasnosti.

Okrem toho by nemali byť prehliadané snahy kalábrijských výrobcov o výrobu kvalitného extra panenského olivového oleja, čo je faktorom prispievajúcim k prepojeniu Kalábrie s olivovým olejom, konkrétne ide o prepojenie krajiny a výrobku, v rámci ktorého sa podarilo prispôsobiť tradičné poľnohospodárske postupy miestnym environmentálnym podmienkam. Tieto snahy boli uznané a ocenené na mnohých celoštátnych a medzinárodných súťažiach.

Súťaže a medzinárodné ocenenia

- Prvé miesto za šarže IX-XII-XIV-XIX (od 2001 do 2011) v celoštátnej súťaži kvalitných extra panenských olivových olejov „Ercole Oliario“
- Druhé miesto za šaržu XVII v celoštátnej súťaži kvalitných extra panenských olivových olejov „Ercole Oliario“ v roku 2009

- Zlatá medaila na veľtrhu Los Angeles County Fair: Olive Oils of the World v rokoch 2004, 2006 a 2009
- Ocenenie za najlepší ekologicky vyrobený extra panenský olivový olej roka – Extra panenský – sprievodca najlepšími olejmi na svete s certifikovanou kvalitou – v rokoch 2005, 2009 a 2010
- Druhé miesto v súťaži First World Competition na veľtrhu Shanghai Expo v roku 2010
- Tretie miesto v súťaži Montiferru Prize v roku 2009
- Ocenenie Gold Prestige v súťaži TERRAOLIVO v rokoch 2011 a 2012

Jednotlivé uvedené príklady ocenení za posledné roky prispeli k zvýšeniu a konsolidácii dobrého mena kalábrijského olivového oleja medzi obchodníkmi a spotrebiteľmi ako oleja s kvalitnými vlastnosťami, ktorý by na základe uznania získal riadnu ochranu, vhodnú úroveň propagácie a potrebnú mieru kontroly.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku si môžete pozrieť na tomto webovej sídle:

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

alebo:

priamo na domovskej stránke ministerstva pre politiku poľnohospodárstva, potravinárstva a lesného hospodárstva (www.politicheagricole.it) kliknutím na položku Prodotti DOP e IGP (vpravo hore na obrazovke) a na položku Prodotti DOP IGP STG (vľavo na obrazovke) a potom na položku Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.
