

Objava zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2016/C 176/09)

Evropska komisija je odobrila to manjšo spremembo v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ⁽¹⁾.

ZAHTEVK ZA ODOBRITEV MANJŠE SPREMEMBE

Zahtevek za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽²⁾.

„VULTURE“

EU št.: IT-PDO-0105-01390 – 21.10.2015

ZOP (X) ZGO () ZTP ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

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

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- Opis proizvoda
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo: dodane reference nadzornega organa

4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 in zaradi katere ni potrebna sprememba objavljenega enotnega dokumenta.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 in zaradi katere je potrebna sprememba objavljenega enotnega dokumenta.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZTP, ki se šteje za manjšo v skladu s četrtnim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

Opis proizvoda

Kultivar

Stavek:

„Ekstra deviško oljčno olje ‚Vulture‘ ZOP se pridobiva s stiskanjem plodov naslednjih sort: najmanj 70 % kultivarja ‚Ogliarola del Vulture‘; lahko se pridobiva tudi iz naslednjih sort ‚Coratina‘, ‚Cima di Melfi‘, ‚Palmarola‘, ‚Provenzale‘,

⁽¹⁾ UL L 179, 19.6.2014, str. 17.

⁽²⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

„Leccino“, „Frantoio“, „Cannellino“ in „Rotondella“, pod pogojem, da njihov delež skupaj ali posamezno znaša največ 30 %.“

se nadomesti s stavkom:

„Ekstra deviško oljčno olje ‚Vulture‘ ZOP se pridobiva s stiskanjem plodov naslednjih sort: najmanj 60 % kultivarja ‚Ogliarola del Vulture‘; lahko se pridobiva tudi iz naslednjih sort ‚Coratina‘, ‚Cima di Melfi‘, ‚Palmarola‘, ‚Provenzale‘, ‚Leccino‘, ‚Frantoio‘, ‚Cannellino‘, ‚Rotondella‘, ‚Nocellara‘, ‚Laudolia‘, pod pogojem, da njihov delež skupaj ali posamezno znaša največ 40 %.“

Delež kultivarja „Ogliarola del Vulture“ je zmanjšan s 70 % na 60 % vseh oljk, iz katerih se pridobiva olje „Vulture“. Zato se delež drugih sort, ki se lahko uporabijo pri proizvodnji olja „Vulture“ ZOP, s 30 % poveča na 40 %. Poleg tega sta bili med drugimi odobrenim sortami, ki lahko znašajo največ 40 %, dodani sorti *Nocellara* in *Laudonia*.

Ta sprememba izhaja iz potrebe po ovrednotenju celotnega oljkarstva, prisotnega na ozemlju, upravičuje pa jo dejstvo, da so leta analiz, opravljenih tako pri gospodarski zbornici Potenza, nadzornem organu kot na Univerzi v Bazilikati (*Università degli studi della Basilicata*), na olju z geografskega območja dokazale, da uvedeni odstotki ne spreminjajo značilnosti olja „Vulture“, saj so te ohranjene, kar zagotavlja prevladujoči odstotek kultivarja „Ogliarola del Vulture“, tj. 60 %.

Uvedba dveh novih sort *Nocellara* in *Laudolia* ne omogoča le povečanja vrednosti uporabe oljčnih nasadov na geografskem območju, temveč omogoča tudi ohranjanje nespremenjenih bistvenih značilnosti proizvoda.

Kislota

Kislota, izražena kot oleinska kislina, se zmanjša z $\leq 0,5$ % na $\leq 0,38$ %.

Izboljšanja proizvodnih metod in postopkov v zadnjih letih so omogočila zmanjšanje te meje in izboljšanje kakovosti olja.

Peroksidno število

Peroksidno število (mEq O₂/kg) se je zmanjšalo: z ≤ 11 na ≤ 10 za izboljšanje kakovosti olja.

Poleg tega so tudi za perokside izboljšanja proizvodnih metod in postopkov v zadnjih letih omogočila zmanjšanje te meje in izboljšanje kakovosti olja.

Senzorično ocenjevanje

Črta se naslednji stavek:

„vonj po paradizniku: mediana 4–6“.

Ta sprememba je potrebna, ker se je v letih spremljanja in analize ugotovilo, da kljub upoštevanju zahtev iz specifikacije proizvoda ta značilnost ni vedno prisotna v senzoričnem ocenjevanju olja. Zelo verjetno je bila ta značilnost v specifikacijo uvedena s sklicevanjem, ki je napačno temeljilo na analizi nereprezentativnega števila vzorcev in letih, ki ne zajemajo spremenljivke, povezane z različnimi leti proizvodnje.

Dokazilo o poreklu:

Dodata se naslednja stavka:

„Oljke ‚Ogliarola del Vulture‘ in druge sorte se lahko nahajajo na zemljišču iste parcele ali na zemljiščih, razdeljenih med različne parcele, ki pripadajo istemu oljkarju ali različnim oljkarjem.“

V zadnjem primeru morajo oljkarji zaradi omogočanja in olajšanja nadzora predložiti en sam skupni zahtevek za udeležbo v nadzornem sistemu, pobirati oljke na iste dneve in oljke pripeljati v isto oljarno.“

Poleg tega je določeno, da se porazdelitev deleža oljk, ki so namenjene za ZOP, lahko naredi na isti parceli, lahko pa tudi na različnih parcelah istega oljkarja ali različnih oljkarjev: v zadnjem primeru morajo oljkarji zaradi omogočanja in olajšanja nadzora predložiti en sam skupni zahtevek za udeležbo v nadzornem sistemu, pobirati oljke na iste dneve in oljke pripeljati v isto oljarno. Glede na to, da so se nova sajenja izvedla v različnih trenutkih in po sajenju sorte „Ogliarola del Vulture“, zaradi česar druge sorte običajno niso porazdeljene med oljna drevesa sorte „Ogliarola del Vulture“, ampak zasedajo druge parcele, se je pokazala potreba po boljši ureditvi obiranja in mletja oljk.

Metoda proizvodnje

Stavek:

„Največja proizvodnja oljk ne sme presegati osem ton na hektar.“

se nadomesti s stavkom:

„Največja proizvodnja oljk ne sme presegati osem ton na hektar, katerim se doda 20 % v letih dobre rodnosti.“

To spremembo upravičuje dejstvo, da pomeni največja proizvodnja osem ton v običajnih letih ustrezno mejo, medtem ko se je glede na razlike v rodnosti oljk v letih z dobro rodnostjo izkazala za zelo škodljivo za proizvajalce.

Analize, ki so bile opravljene v zadnjih letih, kažejo, da povečana proizvodnja za 20 % v letih dobre rodnosti ne vpliva na značilnosti olja „Vulture“, določene v specifikaciji proizvoda.

Označevanje

Stavek:

„Beseda ‚Vulture‘ mora biti izpisana v naslednji obliki:

- pisava: navadna Korinna;
- velikost zunanjih črk: 24,3;
- barva vrhnje plasti črk: zlata 872 U;
- velikost notranjih črk: 17,9;
- barva osenčenja črk: Pantone 8 580 cv;
- barva okvirja: Pantone 8 580 cv;



je bil nadomeščen z naslednjim:

„Ime zaščitene označbe porekla ‚Vulture‘ mora biti na etiketi napisano z jasnimi in neizbrisnimi črkami v razločnem kontrastu barv glede na barvo etikete in mora biti jasno razločljivo od drugih navedb na etiketi, z naslednjim logotipom v pisavi Sabon Bold:

VULTURE DOP “

Ta predlog spremembe izhaja iz potrebe proizvajalcev, da bi imeli logotip, ki bi bil učinkovitejši z vidika komuniciranja in trženja.

Doda se stavek:

„Poleg letnika obiranja in serije se morajo na etiketah nahajati vse navedbe, ki se zahtevajo z zakonom in trgovinsko prakso.“

Ta sprememba izhaja iz potrebe po navedbi, ki omogoča, da je specifikacija zmeraj prilagojena morebitnim zakonodajnim spremembam.

Drugo:

Doda se stavek:

„Nadzor skladnosti proizvoda s specifikacijo izvaja nadzorni organ, kot je določeno v skladu z veljavnimi določbami Skupnosti. Izbrani javni nadzorni organ je gospodarska zbornica Potenza; elektronski naslov: segreteriagenerale@pz.camcom.it – pec – ccia.potenza@pz.legalmail.it – Telefon: 097141211 – Telefaks: 0971 412226.“

Dodane so bile reference v zvezi z nadzornim organom, ker niso vključene v veljavno specifikacijo.

ENOTNI DOKUMENT

„VULTURE“

EU št.: IT-PDO-0105-01390 – 21.10.2015

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime

„Vulture“

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.5 Olja in masti (maslo, margarina, olje itn.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Ekstra deviško oljčno olje „Vulture“ ZOP ima pri pakiranju naslednje značilnosti:

1 – Fizikalne in kemijske značilnosti

Kislost, izražena kot oleinska kislina: $\leq 0,38\%$.Peroksidno število (mEq O₂/kg): ≤ 10 .Polifenoli skupaj: ≥ 150 .K 232: $\leq 2,0$.

2 – Organoleptične značilnosti:

Barva: jantarno rumena z zelenimi odtenki.

Vonj/okus:

saden: mediana 4–6 z morebitno note pokošene trave;

grenak: blag/zmeren, mediana 2–6;

pikanten: blag/zmeren, mediana 2–6.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Ekstra deviško oljčno olje „Vulture“ ZOP se pridobiva s stiskanjem plodov naslednjih sort: najmanj 60 % kultivarja „Ogliarola del Vulture“; lahko se pridobiva tudi iz naslednjih sort „Coratina“, „Cima di Melfi“, „Palmarola“, „Provenzale“, „Leccino“, „Frantoio“, „Cannellino“, „Rotondella“, „Nocellara“, „Laudolia“, pod pogojem, da njihov delež skupaj ali posamezno znaša največ 40 %.

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vsi postopki, povezani s proizvodom „Vulture“ ZOP, tj. pridelava in predelava oljk ter skladiščenje olja, morajo v celoti potekati na območju pridelave.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Pakiranje lahko poteka na območju pridelave ali zunaj njega, vendar je v obeh primerih treba zagotoviti spremljanje in sledljivost tako, da se v prevozni dokumentaciji vedno navedeta serija olja in oljarna, v kateri je bilo olje proizvedeno.

Olje se daje na trg v stekleni embalaži ali pločevinkah, ki imajo prostornino največ pet litrov. Proizvod se lahko pakira tudi v vrečke z enkratnim odmerkom.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Ime zaščitene označbe porekla „Vulture“ mora biti na etiketi napisano z jasnimi in neizbrisnimi črkami v razločnem kontrastu barv glede na barvo etikete in mora biti jasno razločljivo od drugih navedb na etiketi, z naslednjim logotipom v pisavi Sabon Bold:

VULTURE DOP

z možnostjo, da se doda: „olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta“ („ekstra deviško oljčno olje z zaščiteno označbo porekla“) ali „olio extravergine di oliva DOP“ („ekstra deviško oljčno olje ZOP“).

Poleg letnika obiranja in serije se morajo na etiketah nahajati vse navedbe, ki se zahtevajo z zakonom in trgovinsko prakso.

Označbi se ne sme dodati noben opis, ki ni izrecno določen v tej specifikaciji proizvodnje. Navedba „Olio imbottigliato dal produttore all'origine“ („olje ustekleničil proizvajalec na kraju proizvodnje“) ali „olio imbottigliato nella zona di produzione“ („olje ustekleničeno na območju proizvodnje“) je vendarle dovoljena, kadar ustekleničenje izvajajo tretje osebe.

Navedejo se lahko imena kmetijskih gospodarstev, podjetij in zasebne znamke, če ni nevarnosti za zavajanje kupca.

Dovoljena sta navedba in logotip, ki potrujeta, da je olje biološko pridelano.

Pri pakiranju v vrečke z enkratnim odmerkom je treba na proizvodu navesti zaščiteno označbo, serijo, leto proizvodnje in zaporedno številko, ki jo dodeli nadzorni organ.

Dovoljene so sekundarne etikete in oznake polnilnic na vratu steklenice.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Oljke za proizvodnjo ekstra deviškega oljčnega olja „Vulture“ ZOP morajo biti pridelane in predelane na celotnem upravnem ozemlje občin: Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra in Venosa.

5. Povezava z geografskim območjem

Opredeljeno geografsko območje je znano pod imenom Monte Vulture. To je ugasli ognjenik v osrednjem delu južnih Apeninov, približno 60 km oddaljen od morja. Oljčni nasadi, ki se uporabljajo za proizvodnjo olja „Vulture“, ležijo na vzhodnih in jugovzhodnih pobočjih Monte Vulture, saj gora vpliva na mikroklimo in območje varuje pred hladnimi zimskimi vetrovi. Opredeljeno območje leži na nadmorski višini med 400 in 700 metri in ima posebno značilno celinsko mikroklimo z običajno dolgimi in mrzlimi zimami ter kratkimi in pogosto suhimi poletji.

Povprečna letna količina padavin znaša 750 mm, na območjih, ki so najbolj oddaljena od morja, pa jih je največ – do 1 000 mm. Največ padavin je jeseni in pozimi, veliko pa na začetku pomladi, čeprav ni suše niti pozno pomladi in poleti.

Povprečna letna temperatura znaša od 14 °C do 15 °C, najhladnejša meseca pa sta januar in februar. V navedenih mesecih znašajo povprečne temperature od 4 °C do 6 °C, pogosto pa padejo pod ničlo. Take podnebne razmere so na meji razmer, v katerih lahko oljke preživijo. Dejansko na najvišjem predelu območja oljčni nasadi mejijo na kostanjerodne površine. Kot so poudarili številni avtorji, ima olje zaradi dokaj hladnega podnebja na območju proizvodnje večjo vsebnost polifenolov. Vulkanska prst je posebno rodovitna, zlasti zaradi tega, ker je nastala iz vulkanskega levcitnega tufa, ki je bogat s fosforjevim pentoksidom, pepeliko in apnencem ter ima znatno vsebnost organske snovi (približno 6 %). Po raziskavah, ki so jih opravili Univerza v Bazilikati, Metapontum Agrobios ter Regionalni oddelek za kmetijstvo in razvoj podeželja, vsebuje prst na območju Vulture veliko zamenljivega kalija (povprečno več kot 450 ppm), zamenljivega kalcija (povprečno več kot 3 000 ppm) in zamenljivega magnezija (povprečno več kot 170 ppm). Kalij je v drevesih predvsem v celičnih votlinah v obliki ionov. Pomemben je za nastajanje ogljikovih hidratov in proteinov ter v procesih asimilacije, dihanja in gibanja vode v drevesih. Drug dejavnik, značilen za območje in označbo, je prisotnost avtohtone sorte „Ogliarola del Vulture“, ki se je skozi stoletja razmnoževala naravno in s pomočjo oljkarjev, zdaj pa raste na opredeljenem geografskem območju. Sorta se na višjo nadmorsko višino ni mogla širiti zaradi ostre zime, na toplejša območja pa zaradi rodovitnejših sort z močnejšimi drevesi, ki so odpornejša proti višjim temperaturam. Več avtorjev je dejansko dokazalo povezavo med poreklom sorte in njeno odpornostjo proti temperaturam: avtohtone sorte hladnejših območij so manj odporne proti višjim temperaturam, medtem ko so avtohtone sorte toplejših območij bolj odporne in obratno. Zato sorta „Ogliarola del Vulture“ raste samo na območju proizvodnje olja „Vulture“ ZOP. Oljka je na območju Vulture ne samo proizvodni vir, temveč tudi element, ki označuje pokrajino in okoljsko identiteto tega območja ter ga varuje pred naravnimi nesrečami, povezanimi z vremenom, ki ga na žalost pogosto prizadenejo. Dejansko so oljke, ki rastejo na strmih zemljiščih na izpostavljenih vzhodnih in južnih pobočjih Monte Vulture ter varujejo tla, enako pomembne kot z gozdovi poraščeno območje gore. Povedano drugače, pomagajo varovati hidrogeološko stabilnost območja in človeške nasebine, ker rastejo na zemljišču, ki ga zaradi strmine ne bi bilo mogoče drugače

obdelovati. Na območju Vulture so oljke prisotne že od antike, kar dokazujejo različni zgodovinski dokumenti v državnem arhivu v Potenzi, v katerih so shranjeni različni statistični podatki in zgodovinska poročila, ki opisujejo območje in gojenje oljk. Iz dokumentacije je razvidno, da gojenje oljk in proizvodnja oljčnega olja na območju Vulture segata daleč v preteklost in sta sčasoma postajala vse pomembnejša v gospodarstvu območja.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Celotno besedilo proizvodne specifikacije je na voljo na spletni strani: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijske, živilske in gozdarske politike (www.politicheagricole.it), kjer izbere „Prodotti DOP IGP“ (v zgornjem desnem kotu zaslona), nato „Prodotti DOP IGP STG“ (ob robu na levi strani zaslona) in nazadnje „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.
