

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2016/C 304/08)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ENOTNI DOKUMENT

„OLIO DI CALABRIA“

EU št.: IT-PGI-0005-01314 – 20.2.2015

ZOP () ZGO (X)

1. Ime

„Olio di Calabria“

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

Ob dajanju na trg mora biti ekstra deviško oljčno olje z zaščiteno geografsko označbo „Olio di Calabria“ v skladu s posebnimi parametri, navedenimi v nadaljevanju.

Organoleptične značilnosti:

— Barva: od zelene do slamnato rumene barve, s spreminjanjem barve skozi čas.

— Značilnosti vonja/okusa:

| Deskriptor | Mediana |
|---|---------|
| Sadežni okus po oljki | 2–8 (*) |
| Posebne aromatične note: travnata in/ali po artičoki in/ali cvetlična | > 2–≤ 8 |
| Grenko | 3–6 |
| Pikantno | 4–6 |

(*) CVr% manjši ali enak 20.

Fizikalno-kemijske značilnosti:

— oleinska kislina (%): ≥ 70,

— kislost (%): ≤ 0,50,

— peroksidno število (meq O₂/kg): ≤ 12 meq O₂/kg,

(¹) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

- spektrofotometrija UV K232: $\leq 2,20$,
- spektrofotometrija UV K270: $\leq 0,20$,
- fenoli – polifenoli skupaj: ≥ 200 ppm.

Parametri kakovosti, ki niso posebej navedeni, morajo biti v vsakem primeru skladni z veljavno zakonodajo EU za ekstra deviška oljčna olja.

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

Zaščiteni geografski označba „Olio di Calabria“ se uporablja izključno za ekstra deviško oljčno olje, pridobljeno iz oljk iz naslednjih avtohtonih kultivarjev, ki prevladujejo na ozemlju dežele (glavni kultivarji): Carolea, Dolce di Rossano (sopomenka: Rossanese), Sinopolese (sopomenka: Chianota, Coccitana), Grossa di Gerace (sopomenka: Mammolese, Geracitana, Dolce), Tondina (sopomenka: Roggianella), Ottobratica (sopomenka: Dedarico, Perciasacchi), Grossa di Cassano (sopomenka: Cassanese), Tonda di Strongoli, ki so prisotni posamezno ali skupaj v najmanj 90-odstotnem deležu. Preostalih 10 % lahko izhaja od kultivarjev avtohtonih oljk, ki so manj razširjene: Nostrana, Spezzanese, Santomauro, Dolce di Cerchiara, Tombarello, Ciciarello, Zinzifarica, Galatrese, Tonda di Filocaso, Tonda di Filadelfia, Borgese, Pennulara, Mafra, Vraja, Agristigna, Corniola. Drugi nacionalni kultivarji se dovolijo zaradi njihove funkcije oprasha v največ 3-odstotnem deležu.

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

Vse faze procesa proizvodnje: gojenje, obiranje, iztiskanje morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

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

Olje se mora po ekstrakciji hraniti v posodah iz nerjavnega jekla ali drugega primerne materiala za hranjenje olja, ki so popolnoma čiste in brez sledu detergentov ter se nahajajo v hladnih in suhih prostorih s temperaturo med 12 °C in 20 °C za optimalno hranjenje ekstra deviškega olja, da se preprečijo nezaželene spremembe tipičnih kemijskih in organoleptičnih značilnosti proizvoda. Pred pakiranjem je treba iz olja z naravnim usedanjem, filtriranjem ali drugim postopkom odstraniti ostanke predelave (drozga, rastlinska voda). Kar zadeva shranjevanje v posodah, je dovoljena uporaba inertnih plinov. Oljčno olje z zaščiteni geografsko označbo „Olio di Calabria“ se mora dajati na trg v ustreznih posodah, kot so steklenice iz temnega stekla, keramike in loščene terakote ali pločevinke s prostornino največ 5 l, označenih z etiketo.

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

Ob zaščiteni geografski označbi „Olio di Calabria“ ne sme biti nobene dodatne označbe, ki ni izrecno določena s to specifikacijo proizvoda, vključno s pridevniki: „fine“ (izvrstno), „scelto“ (kakovostno), „selezionato“ (izbrano), „superiore“ (višje kakovosti). Dovoljene so resnične in preverljive navedbe, s katerimi je mogoče dokazati postopke posameznih proizvajalcev ali tehnike proizvodnje, zlasti navedbe: „monovarietale“ (enosortno), ki ji sledi ime uporabljene sorte, „raccolto meccanicamente“ (mehansko obrano) itd., ki jih je nadzorni organ vnaprej odobril.

Dovoljena je resnicoljubna uporaba imen, imen podjetij, zasebnih znamk pod pogojem, da ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo potrošnika.

Ime zaščiteni geografske označbe „Olio di Calabria“ mora biti navedeno na etiketi s čitljivimi in neizbrisljivimi črkami, tako da ga je mogoče razlikovati od vseh drugih označb na nalepki. Na etiketi mora biti tudi logotip, predstavljen spodaj. Na etiketi mora biti naveden letnik pridelave oljk. Dovoljena je navedba, da je bilo olje proizvedeno z ekološko pridelavo.



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje ekstra deviškega olja z zaščiteno geografsko označbo „Olio di Calabria“ zajema celotno upravno ozemlje dežele Kalabrije.

5. Povezava z geografskim območjem

Zadevna območja, na katerih se gojijo oljke za proizvodnjo ekstra deviškega oljčnega olja z zaščiteno geografsko označbo „Olio di Calabria“, imajo podnebje, za katero je značilno hladno in vlažno obdobje od decembra do februarja, z najnižjimi temperaturami, ki lahko padejo pod 8 °C, ki mu sledi toplo in sušno poletno obdobje od maja do septembra, s temperaturami, ki pogosto presegajo 32 °C v obdobju med julijem in avgustom, ki sta meseca z dolgotrajnimi sušami, kar dokazuje nizek delež padavin, ki ne presega 10 % skupnih letnih padavin (povprečno 600 mm).

Gre za zmerno podnebje s suhimi poletji, znano kot „sredozemsko“.

Poleg tega so tla, na katerih raste oljka, po obliki in sestavi različna, saj so plod zapletenih geoloških in tektonskih dogodkov, ki so povzročili nastanek strukture, ki jo v glavnem sestavlja niz kristalnih plasti s skupnim poimenovanjem Kalabrijski lok, ki so nastale z deformacijo oceanske in kontinentalne skorje.

Visoke temperature in dolga obdobja poletne suše so pomemben okoljski dejavnik, ki določa nekatere kazalnike kakovosti proizvoda, kot so vsebnost fenolov in kislin, s posebnim poudarkom na vrednostih oleinske kisline, ki zagotavljajo posebnost proizvoda.

Posebnost končnega proizvoda izhaja iz tega, da se smejo uporabiti izključno avtohtoni kultivarji, ki morajo predstavljati najmanj 90 % sortne sestave. Dejansko številni bibliografski viri dokazujejo, da najbolj razširjeni kalabrijski avtohtoni kultivarji, navedeni v specifikaciji proizvoda kot glavni kultivarji, omogočajo, tudi če so uporabljeni samostojno, pridelavo oljčnih olj, katerih fizikalne, kemijske in senzorične značilnosti so v skladu z navedenimi specifikacijami (npr. *Olive Germoplas – The cultivation, table olive and olive oil industry in Italy*, uredil Innocenzo Muzalupo, založba INTECH books, ISBN 978-953-51-0883-2, november 2012).

Uporaba glavnih kultivarjev dejansko omogoča pridelavo oljčnega olja s homogenimi in posebnimi kemijskimi in senzoričnimi značilnostmi, ki so jasno razpoznavne in jih potrošniki zlahka prepoznajo. „Senzorične značilnosti“ ekstra deviškega oljčnega olja z zaščiteno geografsko označbo „Olio di Calabria“ so zlasti sadežnost po zeleni ali komaj obarvani oljki, cvetne note artičoke, pospremljene z vztrajnim pridihom pravkar pokošene trave, listja in (zelenega/zrelega) paradiznika. Pri okušanju je oljčno olje „Olio di Calabria“ cenjeno zaradi harmonične strukture sestavin, ki mu dajejo zmerno grenkobo in pikantnost, ta značilnost pa izhaja iz srednje do visoke vsebnosti fenolov.

Glede označbe „Olio di Calabria“ si zasluži posebno pozornost dokument iz leta 1992, ki potrjuje obstoj tega imena, dodeljenega oljčnemu olju, proizvedenemu v deželi Kalabrija, in njegovo registracijo pri patentnem uradu tedanjega Ministrstva za industrijo, trgovino in obrt.

V drugih dokumentih, kot so številni računi, povezani s trženjem olja v obdobju 1975–2014, je prav tako navedeno ime „Olio di Calabria“.

Poleg tega je mogoče iz drugih dokumentov iz leta 1865 o trgovini z oljem iz Kalabrije, razen tega da potrjujejo kakovost proizvoda, razbrati, da so nekatera geografska območja dežele Kalabrija oskrbovala burbonsko kraljevsko hišo.

Dejstvo, da je bila s kraljevim odlokom že davnega leta 1888 v kraju Palmi (pokrajina Reggio Calabria) ustanovljena „poskusna oljarna za izboljšanje kakovosti oljčnega olja“, je dokaz namere za izboljšanje kakovosti oljčnega olja iz Kalabrije in zaščito njegove proizvodnje z namenom trženja vedno boljšega proizvoda (*L'Olio Vergine di Oliva – un approccio alla valorizzazione* (Deviško oljčno olje – kako ga ovrednotiti?), Sciancalepore Vito, založba Hoepli, 2002, str. 141–143).

Vsa ta dokumentacija dokazuje, da je povezava med oljem in Kalabrijo vzpostavljena že dlje časa.

Poleg tega ne gre spregledati prizadevanj kalabrijskih proizvajalcev za proizvodnjo kakovostnega ekstra deviškega oljčnega olja kot dejavnika, ki prispeva k povezavi Kalabrije z oljem, tj. povezavi med območjem in proizvodom, ki je omogočila prilagoditev tradicionalne proizvodnje okoljskim razmeram. Ta prizadevanja so bila nagrajevana in splošno priznana na različnih nacionalnih in mednarodnih tekmovanjih.

Mednarodna tekmovanja in nagrade:

- prva nagrada na IX., XII., XIV. in XIX. izdaji nacionalnega tekmovanja za visoko kakovostna ekstra deviška oljčna olja „Ercole Oliario“ (med letoma 2001 in 2011),
- druga nagrada na XVII. izdaji nacionalnega tekmovanja za visoko kakovostna ekstra deviška oljčna olja „Ercole Oliario“ (leta 2009),

- zlata medalja na tekmovanju Los Angeles County Fair Olives Oils of the World, (v letih 2004, 2006 in 2009),
- nagrada za najboljše ekološko ekstra deviško oljčno olje leta, Extravergine – vodič za najboljša visoko kakovostna deviška oljčna olja na svetu (v letih 2005, 2009, 2010),
- druga nagrada na Prvem svetovnem tekmovanju Shanghai Expo (leta 2010),
- tretja nagrada na tekmovanju Montiferru (leta 2009),
- nagrada Gold Prestige TERRAOLIVO (v letih 2011 in 2012).

Številne nagrade so v zadnjih letih prispevale k povečanju in utrditvi ugleda med izvajalci in potrošniki oljčnega olja „Olio di Calabria“ kot oljčnega olja z dobro opredeljenimi posebnostmi, ki bi se s priznanjem ustrezno zaščitil, promoviral in nadzoroval.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Celotno besedilo specifikacije proizvoda 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 e IGP“ (v zgornjem desnem kotu zaslona), nato „Prodotti DOP, IGP e STG“ (ob robu na levi strani zaslona) in nazadnje „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.
