

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 237/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„TERRA D’OTRANTO”

NR WE: IT-PDO-0117-1519-01.03.2011

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3. Zmiana (zmiany)

3.1. Opis produktu

Wprowadzono zmiany do specyfikacji produkcji, polegające na dodaniu median typowych deskryptorów, usunięciu wartości 6,5 (obecnie bez znaczenia) i przyjęciu wytycznych metody COI/T20 Dok. nr 22. Ponadto dodano do analizy organoleptycznej kilka charakterystyk, które wynikają z przewagi jednej z dwóch autochtonicznych odmian.

Po zastosowaniu nowej metody otrzymano następującą część opisową:

- barwa: zielona lub żółta z delikatnymi zielonymi refleksami,
- zapach: owocowy średni (mediana cechy mieszcząca się w przedziale 3–6) oliwy dojrzałej w odpowiednim stopniu z lekką nutą liści,
- smak: owocowy średni (mediana cechy mieszcząca się w przedziale 3–6) oliwy dojrzałej w odpowiednim stopniu. Średni lub lekki posmak pikantny i gorzki uzależniony od okresu zbioru (mediana cech o wartości wyższej niż 0 i niższej niż 6). Ponadto w zależności od okresu zbioru i przeważających odmian smak owocowy łączy się z nutą liści drzewa oliwnego, świeżo skoszonej trawy, ostu/karczocha/cykorii w przypadku odmiany Ogliarola lub owoców/pomidora/owoców leśnych w przypadku odmiany Cellina.

Wprowadzono kilka zmian parametrów chemicznych, tj. obniżono wartość maksymalnej łącznej kwasowości wyrażonej w zawartości kwasu oleinowego ($z < 0,8$ do $< 0,65$) i nieznacznie zwiększono poziom zawartości kwasu linolowego ($z \leq 0,70$ do $\leq 0,8$) i wartość K232 ($z \leq 2,1$ do $\leq 2,2$). Zmiany te wynikają z tendencji do upowszechniania dwóch najczęściej spotykanych na tym obszarze geograficznym odmian, tj. Cellina di Nardò i Ogliarola Salentina, w przypadku których, gdy oliwa produkowana jest tylko z jednej odmiany oliwek (wcześniej bardzo mało rozpowszechnionej), poziom zawartości kwasu linolowego i K232 nieznacznie się różni.

3.2. Dowód pochodzenia

Dostosowano specyfikację produktu do przepisów rozporządzenia (WE) nr 1898/2006 przez dodanie opisu procedur, jakie producenci muszą stosować, aby wskazać dowód lub dowody pochodzenia.

3.3. Wymogi krajowe

Skreślono wymogi określone w ustawie (legge) nr 169 z dnia 15 lutego 1992 r. *Disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini* (Wytyczne w sprawie uznawania kontrolowanych nazw pochodzenia oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra) oraz rozporządzeniu ministra (*decreto ministeriale*) nr 573/93.

3.4. Inne

Zrzeszenie wnioskujące o wprowadzenie zmian to Consorzio di tutela dell'olio extra vergine di oliva „Terra d'Otranto” (konsorcjum na rzecz ochrony oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra „Terra d'Otranto”), które jest podmiotem uprawnionym do złożenia wniosku o wprowadzenie zmian. Konsorcjum to powstało już po dacie pierwszego wniosku o zarejestrowanie ChNP „Terre d'Otranto”, złożonego wówczas przez zrzeszenie APROL, będące podmiotem wiodącym siedmiu zrzeszonych organizacji producentów uprawiających drzewa oliwne.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽³⁾

„TERRA D'OTRANTO”

NR WE: IT-PDO-0117-1519-01.03.2011

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Terra d'Otranto”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Oliwa „Terra d'Otranto” to oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra, która charakteryzuje się następującymi właściwościami chemicznymi i organoleptycznymi:

- kwasowość maksymalna: 0,65 %;
- liczba nadtlenkowa: $\leq 14 \text{ mEqO}_2/\text{kg}$,
- K232: $\leq 2,2$,
- K270: $\leq 0,17$,
- kwas linolowy: $\leq 0,8$,
- barwa: zielona lub żółta z zielonymi refleksami,
- zapach: owocowy średni (mediana cechy mieszcząca się w przedziale 3–6) oliwy dojrzałej w odpowiednim stopniu z lekką nutą liści,
- smak: owocowy średni (mediana cechy mieszcząca się w przedziale 3–6) oliwy dojrzałej w odpowiednim stopniu.

Średni lub lekki posmak pikantny i gorzki uzależniony od okresu zbioru. Ponadto w zależności od okresu zbioru i przeważających odmian smak owocowy łączy się z nutą liści drzewa oliwnego, świeżo skoszonej trawy, ostu/karczocha/cykorii w przypadku odmiany Ogliarola lub owoców/pomidora/owoców leśnych w przypadku odmiany Cellina.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

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

Uprawa, produkcja i tłoczenie oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra „Terra d'Otranto” muszą odbywać się wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra „Terra d'Otranto” musi być wprowadzana na rynek w opakowaniach szklanych lub z blachy ocynkowanej o pojemności nie więcej niż 5 l. Rozlewanie oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia „Terra d'Otranto” musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym, aby zagwarantować kontrolę pochodzenia produktu, a także by zapobiec pogorszeniu jakości lub utracie specyficznych właściwości, określonych w pkt 3.2, w szczególności charakterystycznych nut ostu/karczocha/cykorii oliwy „Terra d'Otranto”, podczas transportu produktu luzem poza określony obszar geograficzny. Ze względu na swój skład, charakteryzujący się dużą zawartością kwasów tłuszczowych wielonienasyconych, oliwa jest podatna na utratę cech organoleptycznych i typowych właściwości na skutek działania tlenu, znajdującego się w powietrzu, podczas przelewania, pompowania, transportu i rozładunku, czyli podczas czynności, które częściej powtarzane są w przypadku ewentualnego butelkowania poza określonym obszarem.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Nazwa „Terra d'Otranto” musi być naniesiona na etykiecie czcionką wyraźną i nieusuwalną, wyraźnie odróżniającą się od wszystkich innych napisów umieszczonych na etykiecie, a bezpośrednio po niej należy umieścić wyrażenie „Denominazione di origine protetta” („chroniona nazwa pochodzenia”) lub odpowiadający jej akronim „DOP” („ChNP”) oraz odpowiedni symbol unijny.

Na każdym opakowaniu wprowadzonym do obrotu należy umieścić numer kolejny przypisany przez zakład pakujący zgodnie z odpowiednim planem kontroli.

Zabrania się dodawania jakiegokolwiek dodatkowego określenia wyraźnie nieprzewidzianego, w tym określić: czysta (*fine*), wyborna (*scelto*), wyborowa (*selezionato*), najwyższej jakości (*superiore*).

Dozwolone jest stosowanie określeń odnoszących się do nazwisk, nazw firm lub prywatnych znaków towarowych pod warunkiem że nie mają charakteru reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Obowiązkowe jest umieszczanie na etykiecie roku produkcji oliwek, z których otrzymano oliwę.

4. Związek określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji ChNP „Terra d'Otranto” obejmuje całą prowincję Lecce, część prowincji Taranto i część prowincji Brindisi. Obszar ten rozciąga się łukiem między Morzem Jońskim i Adriatyckim, od wzgórz Murge Tarantine i południowo-wschodnich skrajnych stoków łańcucha Murge w rejonie Brindisi, przez rozległą nizinę Lecce, aż po wzgórze Serre Salentine, gdzie łączą się te dwa morza.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Produkt zawdzięcza swoje cechy szczególnym warunkom glebowo-klimatycznym: czynniki środowiskowe i odmiany specyficzne dla tego obszaru powodują, że oliwa „Terre d'Otranto” odznacza się wyjątkowym charakterem. Obszary te są w dużym stopniu jednorodne, ukształtowane na skałach wapiennych z okresu kredowego, na których zalegają trzeciorzędowe złoża wapienne ze skałami osadowymi wapniowo-piaskowo-gliniastymi pochodzącymi z pliocenu i plejstocenu; pokryte są glebami brunatnymi lub czerwonymi, często występującymi w naprzemiennych warstwach ułożonych na skałach wapiennych. Pod względem orograficznym obszar charakteryzuje się rozległymi nizinami, ograniczonymi i przecinanymi niskimi i łagodnymi wzgórzami. Na obszarze tym nie występują powierzchniowe ciekły wodne, ale posiada on bogatą podziemną sieć wodną, co nadaje całemu regionowi charakter zdecydowanie krasowy. Ze względu na położenie na wybrzeżu i na niewielkich wysokościach obszar odznacza się klimatem łagodnym, z tendencją do ciepłego.

5.2. Specyfika produktu

Uprawa drzew oliwnych na określonym obszarze charakteryzuje się przewagą autochtonicznych odmian Cellina di Nardò i Ogliarola Leccese, które decydują o charakterze jakościowym wyprodukowanego oleju. Wymagana zawartość tych dwóch odmian, nie mniejsza niż 60 %, wpływa na ukształtowanie cech organoleptycznych oliwy, które – w zależności od tego, czy przeważa jedna czy druga odmiana – charakteryzują się nutą ostu/karczocha/cykorii lub pomidora/owoców leśnych.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Uprawa drzew oliwnych stanowi główny sektor produkcji na tym obszarze. Odgrywa ona zasadniczą rolę dla lokalnej gospodarki. Nazwa geograficzna „Terra d'Otranto” obejmowała jeszcze w XIX w. obecne prowincje Lecce, Brindisi i Taranto. Region ten zawsze charakteryzował się liczną obecnością oliwek, z których pozyskiwano „drogocenny płyn”. Pochodzenie nazwy „Terra d'Otranto” łączy się z historią uprawy drzew oliwnych w tym regionie, wprowadzoną już w czasach starożytnych przez osadników fenickich i greckich, a dzięki działaniom zakonu bazylianów, którzy osiedlili się tutaj w X w., powstał pierwszy dobrze prosperujący rynek cennych oliw pochodzących z Terra d'Otranto. Terra d'Otranto to średniowieczna nazwa rejonu Salento, ponieważ w średniowieczu Otranto było głównym miastem całego regionu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006⁽⁴⁾)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Terra d'Otranto” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 297 z dnia 21 grudnia 2010 r. Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

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

lub wchodząc na stronę internetową Ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Qualità e sicurezza” (na górze ekranu po prawej stronie), a następnie zakładkę „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE”.

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 2.