

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2019/C 256/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„OLIO DI PUGLIA”

Nr UE: PGI-IT-02381 – 22.12.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Olio di Puglia”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Oliwa ta charakteryzuje się wyraźnym owocowym aromatem o zmiennej intensywności z wyczuwalnymi nutami roślinnymi świeżo skoszonej trawy lub liści, świeżego migdała lub karczocha.

W smaku wyczuwalne są aromaty roślinne oraz gorzkie i pikantne nuty o zmiennej intensywności, które mogą łączyć się z nutami zielonego migdała lub ostu, z posmakiem trawy, karczocha i innych warzyw oraz z lekkimi nutami świeżych migdałów.

W momencie certyfikacji oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta chronionym oznaczeniem geograficznym „Olio di Puglia” musi spełniać określone parametry wskazane poniżej.

— Barwa: od zielonej do słomkowożółtej, zmieniająca się w miarę upływu czasu.

— Właściwości organoleptyczne:

Cecha	Mediana
Owocowy aromat	2–8
Gorycz	2–7
Pikantność	2–7

— Właściwości chemiczne:

Kwasowość (%): ≤ 0,40

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Liczba nadtlenkowa (mEq O₂/kg): ≤ 10 mEq O₂/kg

Estry etylowe: ≤ 20

Łączna zawartość biofenoli: ≥ 300 mg/kg, w tym fenole bioaktywne ≥ 250 mg/kg.

Wymienione powyżej parametry jakościowe, jak również parametry, które nie zostały wyraźnie wymienione, są we wszystkich przypadkach zgodne z obowiązującymi przepisami europejskimi dotyczącymi oliw z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

Jeżeli chodzi o kwasowość i liczbę nadtlenkową, dopuszcza się tolerancje wynoszące 20 %.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Chronione oznaczenie geograficzne „Olio di Puglia” jest zarezerwowane dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia produkowanej z oliwek następujących kultywarów krajowych, uprawianych głównie na skalę regionalną: Cellina di Nardò, Cima di Bitonto (lub Ogliarola Barese bądź Ogliarola Garganica), Cima di Melfi, Frantoio, Ogliarola salentina (lub Cima di Mola), Coratina, Favolosa (lub Fs-17), Leccino, Peranzana, stosowanych indywidualnie lub łącznie w gajach oliwnych, w proporcji nie mniejszej niż 70 %. Dopuszczalne jest stosowanie również innych odmian, w proporcji nieprzekraczającej 30 %.

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

Wszystkie etapy procesu produkcji: uprawa, zbiór i ekstrakcja oliwy muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Przechowywanie, butelkowanie i pakowanie muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym (obszar produkcji) najpóźniej do dnia 31 października następującego po roku produkcji oliwy.

Przechowywanie jest etapem procesu produkcji, którego celem jest ochrona produktu przed pogorszeniem jego właściwości chemicznych, organoleptycznych i prozdrowotnych, o których mowa w pkt 3.2.

Butelkowanie i pakowanie muszą koniecznie odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, z jednej strony w celu spełnienia wymogów jakości, w szczególności zachowania decydującej właściwości ChOG „Olio di Puglia”, jaką jest stężenie biofenoli, a z drugiej strony głównie w celu zagwarantowania identyfikowalności prawdziwej i autentycznej oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia z Apulii i zapewnienia jej kontroli. Jako uzasadnienie podaje się następujące powody:

- W czasie, w którym produkt jest transportowany w cysternie, pozostaje on narażony na temperatury przewyższające temperatury panujące w pomieszczeniach magazynowych, przy czym ryzyko to zwiększa się proporcjonalnie do czasu trwania transportu i związanych z nim wstrząsów mechanicznych (drgań). W celu zminimalizowania ryzyka przedwczesnego pogorszenia właściwości chemicznych i organoleptycznych produktu w przypadku długich dystansów konieczne jest umieszczenie produktu w mniejszych opakowaniach końcowych poprzez butelkowanie.
- W Apulii występują niezliczone przypadki fałszerstw i oszustw, które ujawniono w sprawozdaniu z 2018 r. Frantoio Italia, organu kontroli Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej, Leśnej i Turystyki, zgodnie z którym 50 % spraw dotyczy oliwy z Apulii słynącej z doskonałej jakości, ale niestety również z licznych postępowań sądowych dotyczących sfalszowanej oliwy (w 2012 r. policja finansowa ze Sieny zatrzymała 7 722 tony sfalszowanej oliwy z Apulii luzem).

Pojemniki, w które pakuje się oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętą chronionym oznaczeniem geograficznym „Olio di Puglia” w celu dopuszczenia jej do obrotu, muszą być odpowiednie do właściwego przechowywania produktu, mieć pojemność nieprzekraczającą 5 litrów, być zaplombowane i opatrzone etykietą; w przypadku sprzedaży do sektora hotelarskiego, restauracyjnego i gastronomicznego (horeca) oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta chronionym oznaczeniem geograficznym „Olio di Puglia” może być pakowana w pojemniki o większej pojemności.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Do chronionego oznaczenia geograficznego „Olio di Puglia” zabrania się dodawania jakiegokolwiek określenia nieprzewidzianego wyraźnie w specyfikacji produkcji, w tym przymiotników: „fine” (wyborowa), „scelto” (pierwszej jakości), „selezionato” (wyselekcjonowana) i „superiore” (najlepsza). Dopuszcza się możliwość stosowania wiarygodnych i możliwych do zweryfikowania odniesień pozwalających na poświadczenie praktyk poszczególnych producentów lub technik produkcji, takich jak: „monovarietale” (z oliwek jednej odmiany), „raccolto a mano” (z oliwek zebranych ręcznie) itp., o ile zostały one uprzednio dopuszczone przez jednostkę certyfikującą.

Stosowanie zgodnie z prawdą nazwisk, nazw spółek, prywatnych lub publicznych znaków towarowych jest dozwolone, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd.

Stosowanie nazw gospodarstw, posiadłości lub farm i informacji o ich położeniu geograficznym oraz podawanie informacji o pakowaniu w gospodarstwie zajmującym się uprawą oliwek lub przez zrzeszenie takich gospodarstw położonych na obszarze produkcji jest dozwolone wyłącznie wówczas, gdy co najmniej 51 % produkcji uzyskuje się z oliwek zebranych w gajach oliwnych należących do tego gospodarstwa.

Nazwę chronionego oznaczenia geograficznego „Puglia” należy umieścić na etykiecie czytelną i nieusuwalną czcionką w taki sposób, aby wyraźnie odróżniała się od pozostałych informacji umieszczonych na etykiecie.

Na etykiecie musi znajdować się europejski symbol ChOG i przedstawione poniżej logo ChOG „Olio di Puglia”:



Na etykiecie obowiązkowo umieszcza się informację o zbiorach, wskazując miesiąc i rok zbiorów, miesiąc odpowiadający miesiącowi ekstrakcji oliwy z oliwek, partię i datę pakowania. Ponadto należy obowiązkowo podać maksymalny okres przechowywania, który nie może przekroczyć 20 miesięcy od daty pakowania. Dopuszcza się umieszczanie informacji o tym, że oliwę otrzymano metodą produkcji ekologicznej.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronionym oznaczeniem geograficznym „Olio di Puglia” obejmuje całe terytorium administracyjne regionu Apulii.

5. Związek z obszarem geograficznym

Wniosek w sprawie uznania opiera się jednocześnie na właściwościach jakościowych i renomie „Olio di Puglia”.

Apulia jest najbardziej wysuniętym na wschód regionem Włoch, w którym panuje klimat typowo śródziemnomorski o charakterze półsuchym. Graniczy z Morzem Jońskim i z południową częścią Morza Adriatyckiego.

Opady, których roczna suma wynosi około 600 mm, są nieregularne i w około dwóch trzecich występują w okresie zimowym, w którym na niżej położonych terenach mogą pojawić się opady śniegu spowodowane napływami masy zimnego powietrza z północy lub z północnego wschodu.

Wiatry występujące w Apulii wieją najczęściej głównie z kwadrantów południowych; latem napływom wiatrów sirocco lub libeccio towarzyszą przepływy bardzo gorącego powietrza z Afryki, które powodują gwałtowne i wyraźne skoki temperatur. Przez większą część roku temperatury na całym obszarze, zwłaszcza na przybrzeżnych równinach, są bardzo łagodne.

Krasowy charakter większości terytorium Apulii i niedostatek opadów powodują, że region ten jest szczególnie ubogi w ciekłe wody powierzchniowe. W Apulii nie występują bariery orograficzne. Połowa terytorium Apulii jest płaska, a wysokość nad poziomem morza nie przekracza 100 metrów. Wysokość pasma wzgórz wynosi nieco ponad 680 metrów nad poziomem morza. Wyróżniające cechy uprawy oliwek w regionie Apulii wynikają z tych bardzo szczególnych warunków geograficznych, orograficznych i glebowo-klimatycznych, które sprawiają, że drzewa oliwne mają wyjątkowe przeznaczenie agronomiczne. Szczególne warunki klimatyczne obserwowane na typowym obszarze geograficznym uprawy, który opisano powyżej, podczas etapów gromadzenia oliwy i dojrzewania owoców są pierwszym ważnym czynnikiem środowiskowym niezbędnym do określenia pewnych wskaźników jakości produktu, takich jak zawartość związków fenolowych i związków lotnych. Ograniczenia termiczne i wodne, które występują podczas etapu gromadzenia się oliwy w oliwkach (sierpień–wrzesień), powodują syntezę polifenoli, które gromadzą się wewnątrz owoców. Polifenole powstają w wyniku znacznych ograniczeń, takich jak ograniczenia wody lub ciepła, i są wykorzystywane przez samo drzewo do zwalczania produkcji wolnych rodników. Jesienne deszcze (październik–listopad) sprzyjają natomiast syntezie związków lotnych. Tego rodzaju szczególne warunki klimatyczne występujące w Apulii, które charakteryzują się następstwami po sobie pór gorących i suchych, gdy w owocach gromadzi się oliwa, oraz chłodniejszych i bardziej wilgotnych podczas ich dojrzewania, powodują najpierw gromadzenie się polifenoli, a następnie związków lotnych. Polifenole nadają gorzki i pikantny smak, ale decydują również o tych właściwościach prozdrowotnych, które stanowią typową i wyróżniającą cechę jakościową ChOG „Olio di Puglia” w porównaniu z normą jakości produktów tego samego rodzaju wytwarzanych poza obszarem produkcji. Związki lotne nadają z kolei typowe dla ChOG „Olio di Puglia” roślinne nuty opisane w pkt 3.2.

Współgranie tych właściwości, w połączeniu z genotypami oliwek, decyduje o unikalnej ekspresji fenotypowej. Istnieje obszerna literatura naukowa broniąca wpływu pary genotyp/środowisko na właściwości jakościowe produktu, a pierwsze potwierdzające ten wpływ dowody pojawiły się na początku lat 60. XX wieku.

Głównymi kultywarami są najstarsze odmiany uprawiane w regionie, które są szeroko rozpowszechnione na całym jego terytorium, chociaż istnieją bardziej wyspecjalizowane obszary. Kultywary te pozwalają uzyskać oliwę o szczególnie właściwościach chemicznych i sensorycznych, wyraźnie identyfikowalnych i łatwo rozpoznawalnych przez konsumenta.

W regionie Apulii, właśnie dzięki różnorodności opisanych powyżej warunków, wytwarza się oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, której barwa, owocowy aromat, gorycz i pikantność mogą się w znacznym stopniu różnić. Tego rodzaju zmienność, w połączeniu z zawartością biofenoli w oliwie (> 250 mg/kg w momencie certyfikacji), będącą wynikiem ograniczeń ciepła lub wody, charakteryzuje związek z obszarem geograficznym odniesienia.

Jest to zatem element łączący oliwy produkowane w Apulii, których wskaźniki goryczy i pikantności mieszczące się w przedziale 2–7 stanowią cechy jakościowe pozwalające odróżnić oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętą ChOG „Olio di Puglia” od produktów tego samego rodzaju wytwarzanych poza obszarem produkcji pod względem poziomu jakości.

Gorzki i pikantny smak, który wiąże się z występowaniem cząsteczek polifenolowych, zalicza się obecnie do pozytywnych właściwości produktu i jest bardzo przydatny do określenia jego świeżości. Cząsteczki te mają bowiem tendencję do utleniania się w miarę upływu czasu, tracąc tym samym swój charakterystyczny smak i właściwości prozdrowotne, które nadają produktowi. Specyfikacja ChOG „Olio di Puglia”, opracowana w celu przekazania idei „świeżości” produktu jako cechy wyróżniającej, wymaga umieszczenia na etykiecie roku zbioru oliwek.

Specyficzne warunki glebowo-klimatyczne i geograficzne decydują również o zawartości steroli, terpenów i związków lotnych, szczególnie bogatych w heksanal, który nadaje oliwom zapach skoszonej trawy.

Techniki uprawy przyczyniają się do utrwalania i udoskonalania tych cech, w szczególności czas zbiorów i zarządzanie nawadnianiem.

Zbiory przeprowadza się zazwyczaj wówczas, gdy wskaźnik pigmentacji mieści się w przedziale między 2 (epikarp zabarwiony w ponad 50 %) a 5 (mezokarp zabarwiony w 100 %), tj. przed spadkiem zawartości polifenoli. Z drugiej strony zarządzanie nawadnianiem odbywa się głównie w suchym środowisku i jeśli jest stosowane, zazwyczaj jest to nawadnianie uzupełniające umożliwiające zachowanie zarówno zawartości polifenoli, jak i związków lotnych, w celu utrwalenia typowych aromatów roślinnych. W każdym razie należy podkreślić, że obydwie te techniki uprawy współgrają ze szczególnymi warunkami klimatycznymi, które następują po sobie w regionie Apulii podczas dojrzewania owoców, ponieważ decydują najpierw o nagromadzeniu polifenoli, a następnie związków lotnych, co pozwala osiągnąć wartości odpowiadające właściwościom przewidzianym w obowiązującej specyfikacji. Ponadto współgranie tych technik uprawy i właściwości klimatycznych, w połączeniu z genotypami drzew oliwnych uprawianych w regionie, decyduje o unikalnej ekspresji fenotypowej.

Techniki ekstrakcji również przyczyniają się do typowego charakteru „Olio di Puglia”. Na terytorium Apulii znajduje się bowiem ponad tysiąc tłoczni oliwy, które dysponują wysokiej jakości urządzeniami technologicznymi i których pracownicy uczestniczą w odpowiednich szkoleniach technicznych pozwalających im stale zdobywać aktualną wiedzę, zagwarantować najwyższej jakości oliwę i zoptymalizować typowe właściwości związane z obecnością cząsteczek polifenolowych i związków lotnych, które nadają oliwie właściwości opisane w pkt 3.2.

Pierwsze odkrycia związane z uprawą drzew oliwnych w Apulii pochodzą z okresu neolitu (5000 lat p.n.e.). Dokumenty pochodzące z 1792 r. oraz z XIX i XX w., które dotyczą handlu oliwą z regionu Apulii, potwierdzają uznaną jakość produktu. Ostatnio jej wartość i renomę potwierdziły różne faktury wystawione w latach 50., 60., 80. i kolejnych XX w., a także dokumenty dotyczące wymiany handlowej, na których znajduje się wzmianka o „Olio di Puglia”.

Należy również podkreślić historyczną obecność tego produktu w wymianie handlowej, w ramach której nazwa „Olio di Puglia” była elementem języka potocznego. Wiele imprez publicznych, takich jak konkursy, degustacje, wydarzenia gastronomiczne i winiarskie oraz organizowane na skalę krajową i regionalną kursy poświęcone oliwie, wyraźnie nawiązują do określenia „Olio di Puglia”. Wśród tych odniesień na szczególną uwagę zasługują:

— „Guida agli oli extra vergine di Puglia” (przewodnik po oliwach z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia z Apulii), w którym opisano związek między gastronomią Apulii a „Olio di Puglia” jako sztandarowym produktem koszyka produktów rolno-spożywczych z regionu. Publikacja ta informuje o ciągłej poprawie jakości produkcji w Apulii i przyznawaniu nagrody „Premio extra top” najlepszym oliwom z Apulii.

- Przewodnik „Guida gambero rosso 2018” przyznał nagrodę „Tre foglie” 17 gospodarstwom z Apulii produkującym „Olio di Puglia”.
- Zapoczątkowany w 2009 r. konkurs „Oro di Puglia”, który miał dotychczas 10 edycji i w którym uczestniczy wielu producentów najlepszych oliw z Apulii.
- Oliwa „Olio di Puglia” jest również obecna na ważnych targach we Włoszech, takich jak Gourmet Food Festival w Turynie i SOL w Weronie, ale także na targach międzynarodowych, takich jak Fancy Food i NYIOOC w Nowym Jorku.
- Ponadto w regionie organizuje się wiele inicjatyw, wydarzeń i konferencji [w grudniu 2013 r. „SensAzioni del Sud” w Conversano; w listopadzie 2014 r. „Pane e Olio” w Cassano delle Murge (BA); w czerwcu 2017 r. „Archeolio ciclotur” w Avetrana (TA); w listopadzie 2017 r. „Il Filo d'Olio” w Ostuni (BR); w maju 2018 r. „Puglia e Olio legame indissolubile...” w Acaya (LE); w październiku 2016 r. „Olio di Puglia dialoghi fluidi” w Ostuni (BR)]; potwierdzają one ugruntowaną renomę produktu „Olio di Puglia”, o czym świadczy głównie, lecz nie tylko, nieodłączna jakość produktów z drzewa oliwnego, ale także ich zdolność do reprezentowania całego terytorium geograficznego – regionu Apulii, z jego historią, tradycjami, krajobrazem i kulturą.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (u góry po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.
