

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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

(2016/C 440/05)

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

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJACH PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**„TERRE TARENTINE”**

Nr UE: IT-PDO-0105-01356 – 24.7.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Adres: O. P. AJPROL Soc. Coop. Agricola dei Produttori olivicoli già Associazione dei Produttori Olivicoli della provincia di Taranto [Spółdzielnia (dawniej stowarzyszenie) producentów oliwek w prowincji Tarent]

S. S. 7 Appia, Km. 640.4

74010 Statte (TA)

WŁOCHY

Tel. +39 0994527778

Faks: +39 0994551832

E-mail: info@ajprol.it; e-mail certyfikowany (PEC): ajprol@pec.it

Wspomniane powyżej konsorcjum ochrony jest uprawnione do złożenia wniosku w sprawie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany— Nazwa produktu— Opis produktu— Obszar geograficzny— Dowód pochodzenia— Metoda produkcji— Związek— Etykietowanie— Inne [wprowadzono informacje szczegółowe dotyczące organu kontrolnego]**4. Rodzaj zmiany (zmian)**— Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiana (zmiany)

Opis produktu, do którego odnosi się nazwa

Zmiana obejmuje trzy parametry chemiczne, o których mowa w art. 8 specyfikacji. Proponowane zmiany to:

K232 z $\leq 1,7$ na $\leq 2,4$

Kwas linolenowy z $\leq 0,6$ % na $\leq 0,9$ %

Kampesterol z $\leq 3,3$ % na $\leq 3,5$ %

Gdy na początku pierwszej dekady XXI wieku sporządzano wspomniane specyfikacje, parametry chemiczne, które są obecnie przedmiotem wniosku w sprawie zmiany, były osiągalne, choć nie bez pewnych trudności.

Po uznaniu tych specyfikacji na szczeblu europejskim oraz w świetle danych zgromadzonych dzięki systematycznie przeprowadzanym analizom produktu służącym certyfikacji jego statusu ChNP, trudności związane ze spełnianiem tych parametrów zaczęły stawać się oczywiste.

Stwierdzono, że przyczyną tych trudności są chwilowe i krótkotrwałe niesprzyjające okoliczności lokalne.

Dopiero później okazało się, że nie jest to kwestia tymczasowych niesprzyjających okoliczności lokalnych, lecz powszechnych warunków spowodowanych najprawdopodobniej zmianami klimatycznymi i środowiskowymi.

Na dowód tego należy podkreślić, że zmiany wprowadzono nawet do rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2568/91⁽¹⁾, zwiększając, przykładowo, wartość kwasu linolowego z $\leq 0,8$ % na ≤ 1 %.

Przeprowadzane przez wiele lat kontrole wszystkich partii oliwy z oliwek wyprodukowanej zgodnie z przepisami ustanowionymi w prawodawstwie obowiązującym na wyznaczonym obszarze geograficznym wykazały, że w przypadku dużej części produkowanej oliwy wyjątkowo trudno otrzymać certyfikat ChNP.

Zmiana będąca przedmiotem niniejszego wniosku, dzięki przyjęciu wartości, które są faktycznie zgodne z warunkami glebowymi i klimatycznymi wskazanego obszaru, umożliwi wydanie certyfikatu ChNP, co obecnie znacznie utrudniają wspomniane, zbyt restrykcyjne limity.

Proponowane zmiany dopuszczalnych wartości K232, zawartości procentowej kwasu linolenowego oraz zawartości procentowej kampesterolu nie pociągają za sobą żadnych istotnych zmian pod względem charakterystycznych cech jakościowych ani żadnych zmian dotyczących właściwości organoleptycznych lub stabilności w czasie oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP „Terre Tarentine”.

Dowód pochodzenia

W momencie rejestracji informacje dotyczące dowodu pochodzenia zawarte były jedynie w arkuszu streszczenia, a w specyfikacji produktu nie poświęcono mu żadnego szczegółowego artykułu. W specyfikacji dodano zatem szczegółowy artykuł w oparciu o informacje przedstawione już w arkuszu streszczenia; uwzględniono również dodatkowe informacje szczegółowe, aby zwiększyć zrozumiałość informacji.

W punkcie czwartym i piątym arkusza streszczenia stwierdzono:

„Oliwki pochodzą z gajów oliwnych znajdujących się na obszarze produkcji i z tego powodu producenci dokonują wpisu swoich zakładów do rejestru opracowanego i aktualizowanego przez organ kontrolny.

Produkcji, przetwórstwa, pakowania i butelkowania dokonuje się w obrębie określonego obszaru geograficznego, a producenci, którzy planują wprowadzić do obrotu swoją oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia pod taką nazwą muszą, w celu zapewnienia identyfikowalności produktu, zarejestrować swoje zakłady przetwórcze w specjalnym rejestrze prowadzonym i aktualizowanym przez organ kontrolny; każdego roku muszą również zgłosić do rejestru ilość przetworzonych oliwek i wyprodukowanej oliwy”.

Do specyfikacji dodano art. 11, który stanowi:

„Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany i obejmuje dokumentowanie produktów wchodzących i wychodzących dla każdego etapu. Identyfikowalność produktu zapewnia się poprzez rejestrowanie w wykazach zarządzanych przez organ kontrolny działek katastralnych, na których produkt jest uprawiany, a także szczegółowych informacji na temat producentów, tłoczni i przedsiębiorstw pakujących produkt, oraz poprzez prowadzenie rejestrów produkcji i pakowania. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do odpowiednich rejestrów podlegają monitorowaniu przez organ kontrolny zgodnie z zasadami zawartymi w specyfikacji produktu i odpowiednim planie kontroli”.

Co więcej, informacje na temat szczegółowych zasad dotyczących pakowania zawarte w punkcie piątym arkusza streszczenia oraz w art. 9 specyfikacji uwzględniono również w pkt 3.5 jednolitego dokumentu, wraz z niezbędnym uzasadnieniem. Punkt 3.5 jednolitego dokumentu ma zatem następujące brzmienie:

⁽¹⁾ Dz.U. L 248 z 5.9.1991, s. 1.

„Oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętą ChNP »Terre Tarentine« należy butelkować i pakować na wyznaczonym obszarze geograficznym. Wymóg ten umożliwia ograniczenie do minimum transportu oliwy luzem, w wyniku którego często dochodzi do niewielkich zmian chemicznych, które przekładają się na istotne zmiany organoleptyczne. Oliwa z oliwek jest wyjątkowo wrażliwa na ingerencje zapachowe, których przyczyną może być środowisko wewnętrzne zbiornika stosowanego do transportu oliwy. Aby zachować szczególne cechy charakterystyczne produktu przez cały proces produkcji oraz zagwarantować zgodność z wymogami jakościowymi, oliwę »Terre Tarentine« należy zawsze pakować na obszarze, o którym mowa w art. 4. Producenci lokalni, dzięki swojej szczegółowej wiedzy na temat sposobów obchodzenia się z oliwą na etapie przed pakowaniem oraz po nim, są w stanie określić, między innymi, idealny czas oraz metody filtracji i osadzania, a także idealną temperaturę pakowania. Pakowanie na wspomnianym obszarze pod koniec procesu produkcji jest zatem niezbędne, aby zapewnić zachowanie charakterystycznych cech organoleptycznych i jakościowych oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP »Terre Tarentine«. Pakowanie na tym obszarze umożliwi również organowi kontrolnemu możliwie jak najskuteczniejsze monitorowanie całego procesu produkcji i pakowania, aby zagwarantować typowe cechy charakterystyczne produktu, a jednocześnie zapewnić jego identyfikowalność”.

Związek z obszarem geograficznym

W momencie rejestracji informacje dotyczące związku z obszarem geograficznym zawarto tylko w pkt 4.5 akapity od pierwszego do trzeciego oraz w pkt 4.6 arkusza streszczenia, a w specyfikacji produktu nie poświęcono temu związkowi żadnego szczegółowego artykułu.

Informacje zawarte w pkt 4.5 akapity od pierwszego do trzeciego oraz w pkt 4.6 arkusza streszczenia, w zmienionym brzmieniu i uzupełnione, uwzględniono zatem w art. 12. W związku z tym, jeżeli chodzi o związek z obszarem geograficznym, w art. 12 specyfikacji stwierdzono:

„Uprawa oliwek stanowi istotny czynnik produkcji i odgrywa kluczową rolę w gospodarce lokalnej.

Obszar produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia »Terre Tarentine« położony jest w zachodniej części prowincji Tarent. Od południa jest on otwarty, a od północy chronią go wzgórza płaskowyżu Murge; obszar ten charakteryzują wyjątkowo specjalistyczne cechy agronomiczne oraz sprzyjające warunki glebowe i klimatyczne, które są znamienne dla tarenckiego obszaru Arco Ionico, na którym panuje łagodny klimat. Wśród tutejszych gleb dominuje piaszczysta, głęboka gleba czerwono-brązowa charakteryzująca się kamienistością od zerowej do wysokiej, w skład której wchodzi krzemienie i wapnienie; przepuszczalność waha się od średnio-wysokiej do bardzo wysokiej. Zawartość gliny nie przekracza 20 %, a zawartość wapnienia – 5 %. Klimat jest gorący i suchy; średni poziom opadów wynosi od około 10 mm w lipcu do około 80 mm w listopadzie. Średnia roczna temperatura oscyluje wokół 15–16 °C, podczas gdy temperatura minimalna sięga około 9 °C, a maksymalna – 30 °C.

Wyjątkowe warunki glebowe i klimatyczne panujące na tarenckim obszarze Arco Ionico, wraz z charakterystycznym środowiskiem obszaru produkcji objętej ChNP »Terre Tarentine«, nadają produkowanej oliwie niepowtarzalne cechy. Gorący i suchy klimat śródziemnomorski oraz piaszczyste i głębokie gleby, głównie barwy czerwono-brązowej, sprzyjają powstawaniu wielu rodzajów polifenoli nadających gorzki i ostry smak.

Co więcej, bardzo stare genomy lokalnych odmian wiekowych drzew nadają oliwie charakterystyczny i niepowtarzalny smak.

Tarencki obszar Arco Ionico jest wyjątkowy, a drzewa oliwne przystosowały się do warunków lokalnych tak dobrze, że do dzisiaj można podziwiać okazy, które liczą sobie setki lat; drzewo oliwne można naprawdę uznać za element lokalnego dziedzictwa naturalnego i historycznego. Unikalne warunki klimatyczne i glebowe nadają oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia »Terre Tarentine« typowo harmonijny i wyjątkowy smak, znacznie różniący się od smaku oliwy z oliwek produkowanej na pobliskich obszarach Bari (ostry i intensywny) oraz Salento (słodki i delikatny), również dzięki kombinacji uprawianych odmian (zob. pkt 3.3), które nie występują w takim samym stopniu na żadnym innym obszarze produkcji. Smak typowo harmonijny oznacza, że w przeciwieństwie do oliwy z pobliskiego obszaru Bari, na którym dominuje odmiana Coratina nadająca oliwie wyraźnie ostry i gorzki smak o intensywnie owocowej nucie, oraz w przeciwieństwie do oliwy z pobliskiego obszaru Lecce, na której smak – nieco mdły, przechodzący w mało wyrazisty i słodki o delikatnej owocowej nucie – silnie wpływają odmiany lokalne, oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia »Terre Tarentine« samoczynnie nabiera zrównoważonego smaku oscylującego między goryczą, słodkością i ostrością o umiarkowanej owocowej nucie.”

Inne

Dodano odniesienia do organu kontrolnego, których nie uwzględniono w obowiązujących obecnie specyfikacjach. Artykuł 10 specyfikacji stanowi, że „Zgodnie z wymogami art. 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 zgodność ze specyfikacją produktu oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP »Terre Tarentine« podlega weryfikacji przez publiczny organ kontrolny, Izbę Handlową prowincji Tarent, z siedzibą przy ulicy Viale Virgilio 152, 74121 Tarent – Tel. +39 0997783311 – Faks +39 0492 2109797 – E-mail pat@ta.camcom.it”.

JEDNOLITY DOKUMENT

„TERRE TARENTINE”

Nr UE: IT-PDO-0105-01356 – 24.7.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa

„Terre Tarentine”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.5 Oleje i tłuszcze

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

Przed dopuszczeniem do obrotu oliwę z oliwek „Terre Tarentine” może lub nie może być poddawana filtracji; oliwa ta musi jednak posiadać następujące cechy charakterystyczne:

— Barwa: żółto-zielona;

— Płynność: średnia;

— Smak: owocowy, średnio gorzki i lekko ostry; maksymalna całkowita kwasowość wyrażona jako zawartość wagowa kwasu oleinowego: nie przekracza 0,6 g na 100 g oliwy;

— Liczba nadtlenkowa: ≤ 12 Meq O₂/Kg;— K232: $\leq 2,4$;— K270: $\leq 0,150$;— Kwas linolowy: ≤ 10 %;— Kwas linolenowy: $\leq 0,9$ %;— Kwas oleinowy: ≤ 70 %;— Wartość kampesterolu: $\leq 3,5$ %;— Trilinoleina: $\leq 0,2$ %;

Wszystkie inne parametry chemiczne/fizyczne, o których nie wspomniano w sposób wyraźny, muszą być zgodne z rozporządzeniem (EWG) nr 2568/91 oraz jego zmianami i uzupełnieniami.

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

Chronioną nazwę pochodzenia „Terre Tarentine” można stosować wyłącznie w odniesieniu do oliwy pozyskanej z następujących odmian oliwek uprawianych w gajach oliwnych na obszarze geograficznym, pojedynczo albo wraz z innymi odmianami: Leccino, Coratina, Ogliarola i Frantoio, które muszą stanowić co najmniej 80 % oliwek wytłaczanych na potrzeby produkcji oliwy, we wzajemnie wymiennych proporcjach; pozostałe 20 % stanowią pomniejsze odmiany lokalne, uprawiane w gajach oliwnych na obszarze produkcji.

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

Wszystkie etapy procesu produkcji: a mianowicie uprawa, zbiory i ekstrakcja oleju muszą odbywać się w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego.

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

Oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętą ChNP „Terre Tarentine” należy butelkować i pakować na wyznaczonym obszarze geograficznym. Wymóg ten umożliwia ograniczenie do minimum transportu oliwy luzem, w wyniku którego często dochodzi do niewielkich zmian chemicznych, które przekładają się na istotne zmiany organoleptyczne. Oliwa z oliwek jest wyjątkowo wrażliwa na ingerencje zapachowe, których przyczyną może być środowisko wewnętrzne zbiornika stosowanego do transportu oliwy. Aby zachować szczególne cechy charakterystyczne produktu przez cały proces produkcji oraz zagwarantować zgodność z wymogami jakościowymi, oliwę najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętą ChNP „Terre Tarentine” należy zawsze pakować na obszarze, o którym mowa w pkt 4. Producenci lokalni, dzięki swojej szczegółowej wiedzy na temat sposobów

obchodzenia się z oliwą na etapie przed pakowaniem oraz po nim, są w stanie określić, między innymi, idealny czas oraz metody filtracji i osadzania, a także idealną temperaturę pakowania. Pakowanie na wspomnianym obszarze pod koniec procesu produkcji jest zatem niezbędne, aby zapewnić zachowanie charakterystycznych cech organoleptycznych i jakościowych oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP „Terre Tarentine”. Pakowanie na obszarze umożliwia również organowi kontrolnemu jak najskuteczniejsze monitorowanie całego procesu produkcji i pakowania, aby zagwarantować typowe cechy charakterystyczne produktu, a jednocześnie zapewnić jego identyfikowalność.

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

Chroniona nazwa pochodzenia musi być umieszczona na etykiecie przy użyciu wyraźnej, nieusuwalnej czcionki w kolorze mocno kontrastującym z tłem etykiety i w taki sposób, aby wyraźnie odróżniała się od pozostałych informacji umieszczonych na etykiecie. Na etykiecie należy umieścić rok produkcji oliwek, z których wyprodukowano oliwę, wraz z datą minimalnej trwałości (wskazując miesiąc i rok) nieprzekraczającą 15 miesięcy od daty produkcji.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar, na którym uprawia się i przetwarza oliwki przeznaczone do wyłaczania celem produkcji oliwy najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Terre Tarentine”, obejmuje cały obszar administracyjny gmin w prowincji Tarent: terytorium gminy Tarent wpisane do rejestru pod literą „A” – Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte, Martina Franca, Monteiasi oraz Montemesola.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Uprawa oliwek stanowi istotny czynnik produkcji i odgrywa kluczową rolę w gospodarce lokalnej.

Obszar produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Terre Tarentine” położony jest w zachodniej części prowincji Tarent. Od południa jest on otwarty, a od północy chronią go wzgórza płaskowyżu Murge; obszar ten charakteryzują wyjątkowo specjalistyczne cechy agronomiczne oraz sprzyjające warunki glebowe i klimatyczne, które są znamienne dla tarenckiego obszaru Arco Ionico, na którym panuje łagodny klimat. Wśród tutejszych gleb dominuje piaszczysta, głęboka gleba czerwono-brązowa charakteryzująca się kamienistością od zerowej do wysokiej, w skład której wchodzi krzemienie i wapnienie; przepuszczalność waha się od średnio-wysokiej do bardzo wysokiej. Zawartość gliny nie przekracza 20 %, a zawartość wapnienia – 5 %. Klimat jest gorący i suchy; średni poziom opadów wynosi od około 10 mm w lipcu do około 80 mm w listopadzie. Średnia roczna temperatura oscyluje wokół 15–16 °C, podczas gdy temperatura minimalna sięga około 9 °C, a maksymalna – 30 °C.

Wyjątkowe warunki glebowe i klimatyczne panujące na tarenckim obszarze Arco Ionico, wraz z charakterystycznym środowiskiem obszaru produkcji objętej ChNP „Terre Tarentine”, nadają produkowanej oliwie niepowtarzalne cechy. Gorący i suchy klimat śródziemnomorski oraz piaszczyste i głębokie gleby, głównie barwy czerwono-brązowej, sprzyjają powstawaniu wielu rodzajów polifenoli nadających gorzki i ostry smak.

Co więcej, bardzo stare genomy lokalnych odmian wiekowych drzew nadają oliwie charakterystyczny i niepowtarzalny smak.

Tarencki obszar Arco Ionico jest wyjątkowy, a drzewa oliwne przystosowały się do warunków lokalnych tak dobrze, że do dzisiaj można podziwiać okazy, które liczą sobie setki lat; drzewo oliwne można naprawdę uznać za element lokalnego dziedzictwa naturalnego i historycznego. Unikalne warunki klimatyczne i glebowe nadają oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Terre Tarentine” typowo harmonijny i wyjątkowy smak, znacznie różniący się od smaku oliwy z oliwek produkowanej na pobliskich obszarach Bari (ostry i intensywny) oraz Salento (słodki i delikatny), również dzięki kombinacji uprawianych odmian (zob. pkt 3.3), które nie występują w takim samym stopniu na żadnym innym obszarze produkcji. Smak typowo harmonijny oznacza, że w przeciwieństwie do oliwy z pobliskiego obszaru Bari, na którym dominuje odmiana Coratina nadająca oliwie wyraźnie ostry i gorzki smak o intensywnie owocowej nucie, oraz w przeciwieństwie do oliwy z pobliskiego obszaru Lecce, na której smak – nieco mdły, przechodzący w mało wyrazisty i słodki o delikatnej owocowej nucie – silnie wpływają odmiany lokalne, oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Terre Tarentine” samoczynnie nabiera zrównoważonego smaku oscylującego między goryczą, słodkością i ostrością o umiarkowanej owocowej nucie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny w internecie:

<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 „Prodotti DOP e IGP” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE”.