



C/2023/1360

11.12.2023

**Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014**

(C/2023/1360)

Informacja ta zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 <sup>(1)</sup>.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

[rozporządzenie (UE) nr 1151/2012]

„Olio di Calabria”

Nr UE: PGI-IT-01314-AM01 – 18.9.2023

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa produktu**

„Olio di Calabria”

2. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

3. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

MASAF

—

4. **Opis zatwierdzonych zmian**

**Zmieniono pkt 8 specyfikacji oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu**

Logo nazwy zostało zastąpione, ponieważ producenci uznali, że powinno być bardziej związane z produktem.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

„Olio di Calabria”

Nr UE: PGI-IT-01314-AM01 – 18.9.2023

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Olio di Calabria”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

#### 3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

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

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

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

W momencie wprowadzania do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio di Calabria” musi posiadać wymienione poniżej właściwości.

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: od zielonej po słomkowożółtą, której zabarwienie z czasem się zmienia.

Właściwości zapachowo-smakowe:

Wskaźnik	Mediana
owocowy aromat oliwy	2 – 8 (*)
Szczególne nuty aromatyczne: trawa lub karczoch lub kwiaty	> 2 – ≤ 8
Gorzki	3 – 6
Pikantny	4 – 6

(\*) CVR% co najwyżej 20

Właściwości fizykochemiczne

Kwas oleinowy (%): ≥ 70;

Kwasowość (%): ≤ 0,50

Liczba nadtlenkowa (meq O<sub>2</sub>/kg): ≤ 12 meq O<sub>2</sub>/kg;

Spektrofotometria UV K232: ≤ 2,20;

Spektrofotometria UV K270: ≤ 0,20;

Całkowita zawartość fenoli/polifenoli: ≥ 200 ppm.

Niewymienione powyżej parametry jakościowe muszą w każdym razie spełniać wymogi obowiązujących przepisów unijnych dotyczących oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

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

Nazwa chronionego oznaczenia geograficznego „Olio di Calabria” jest zastrzeżona dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymanej z oliwek pochodzących z następujących odmian lokalnych, powszechnie występujących na terytorium regionu (odmiany przeważające): Carolea, Dolce di Rossano (synonim: Rossanese), Sino-polese (synonim: Chianota, Coccitana), Grossa di Gerace (synonim: Mammolese, Geracitana, Dolce), Tondina (synonim: Roggianella), Ottobratica (synonim: Dedarico, Perciasacchi), Grossa di Cassano (synonim: Cassanese), Tonda di Strongoli. Odmiany te występują oddzielnie lub razem i stanowią co najmniej 90 % występujących odmian. Pozostałe 10 % mogą stanowić mniej powszechne odmiany lokalne: Nostrana, Spezzanese, Santomauro, Dolce di Cerchiara, Tombarello, Ciciarello, Zinzifarica, Galatrese, Tonda di Filocasò, Tonda di Filadelfia, Borgese, Pennulara, Mafra, Vraja, Agristigna, Corniola. Dopuszcza się również obecność co najwyżej 3 % innych odmian krajowych w charakterze drzew zapyłających.

90 % „Olio di Calabria” otrzymuje się z rodzimych kultywarów.

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

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

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

Po tłoczeniu oliwę należy przechowywać w absolutnie czystych i wolnych od pozostałości detergentów pojemnikach ze stali nierdzewnej lub innego materiału odpowiedniego do przechowywania oliwy, umieszczonych w chłodnych i suchych pomieszczeniach, w których temperatura wynosi od 12° C do 20° C, co stanowi optymalne warunki dla przechowywania oliwy i pozwala uniknąć niepożądanych zmian w typowych właściwościach chemicznych i organoleptycznych produktu. Przed pakowaniem produkt należy poddać naturalnej dekantacji i filtrowaniu lub innym czynnościom służącym wyeliminowaniu pozostałości tłoczenia (wytłoczyn, wody pochodzenia roślinnego). W odniesieniu do przechowywania w pojemnikach, dopuszcza się użycie gazów obojętnych. Oliwę o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio di Calabria” należy wprowadzać do obrotu w odpowiednich opakowaniach takich jak butelki z ciemnego szkła, ceramiki lub wypalanej i glazurowanej gliny lub pojemniki z białej blachy o pojemności nieprzekraczającej 5 l, na których umieszcza się etykietę.

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

Do określenia: chronione oznaczenie geograficzne „Olio di Calabria” zabrania się dodawać jakichkolwiek innych określeń nieprzewidzianych w niniejszej specyfikacji produkcji, w tym przymiotników: „fine” (wyborowa), „scelto” (pierwszej jakości), „selezionato” (wyselekcjonowana), „superiore” (najlepsza). Dopuszcza się stosowanie innych wiarygodnych i możliwych do zweryfikowania referencji mających na celu przedstawienie działalności poszczególnych producentów lub technik produkcji, takich jak: „monovarietale” (uzyskana z jednej odmiany) wraz z nazwą wykorzystanej odmiany, „raccolto meccanicamente” (zbiór mechaniczny), itd., które zostały uprzednio zatwierdzone przez organ kontroli.

Stosowanie – zgodnie z prawdą – nazwisk, nazw spółek, znaków towarowych jest dozwolone, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Umieszczony na etykiecie napis: Indicazione Geografica Protetta „Olio di Calabria” (chronione oznaczenie geograficzne) musi być wykonany czytelną i nieusuwalną czcionką w taki sposób, aby wyraźnie odróżniał się od pozostałych informacji umieszczonych na niej. Na etykiecie musi znajdować się poniższe logo. Na etykiecie należy umieszczać rok produkcji oliwek, z których otrzymano oliwę. Zezwala się na umieszczenie wzmianki, że oliwa została wyprodukowana metodami ekologicznymi.



### 4. Związek określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio di Calabria” obejmuje całe terytorium administracyjne regionu Kalabria.

### 5. Związek z obszarem geograficznym

Na obszarze uprawy oliwek służących do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio di Calabria” panująca od grudnia do lutego zima charakteryzuje się dużą wilgotnością i dość niskimi temperaturami – mogą spaść poniżej 8 °C, po czym następuje gorące i suche lato, trwające od maja do września, w czasie którego temperatury w lipcu i sierpniu kształtują się często powyżej 32 °C i występują długotrwałe okresy suszy, o czym świadczy niski poziom opadów, nieprzekraczający 10 % rocznej sumy opadów (średnio 600 mm).

Jest to odmiana śródziemnomorska klimatu umiarkowanego, charakteryzująca się suchym latem.

Ponadto obszar uprawy oliwek powstał w wyniku skomplikowanych procesów geologicznych i tektonicznych i z morfologicznego punktu widzenia składa się z szeregu warstw wodonośnych uformowanych przez skały krystaliczne, noszących wspólną nazwę Łuku Kalabryjskiego i stanowiących odkształcenie skorupy kontynentalnej i oceanicznej.

Wysokie temperatury i okresy suszy występujące latem są ważnym czynnikiem środowiskowym wywierającym zdecydowany wpływ na niektóre wskaźniki jakościowe produktu, takie jak zawartość fenoli i kwasów, w szczególności na zawartość kwasu oleinowego, które stanowią o właściwościach produktu.

Fakt, że co najmniej 90 % odmian wykorzystywanych do produkcji oliwy, to odmiany lokalne, nadaje produktowi końcowemu szczególny charakter. Jak wynika z licznych źródeł bibliograficznych, oliwy wytwarzane z lokalnych odmian kalabryjskich, które zgodnie ze specyfikacją produkcji stanowią przeważającą większość (odmiany przeważające) odmian wykorzystywanych do produkcji oliwy, charakteryzują się, również indywidualnie, właściwościami fizycznymi, chemicznymi i sensorycznymi odpowiadającymi tym określonym powyżej. (zob. m.in. „Olive Germoplas – The cultivation, table olive and olive oil industry in Italy”, wydawnictwo I. Muzzalupo, wydanie INTECH books, ISBN 978-953-51-0883-2, listopad 2012)

Użycie odmian przeważających umożliwia otrzymanie oliwy o jednolitych, szczególnych właściwościach chemicznych i sensorycznych, łatwych do rozpoznania, które nadają oliwie łatwo rozpoznawalny dla konsumentów charakter. Wśród szczególnych właściwości sensorycznych oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio di Calabria” należy przede wszystkim wymienić owocowy zapach niedojrzałych lub dopiero dojrzewających oliwek, nuty kwiatowe i karczocha, z którymi łączy się zapach świeżo skoszonej trawy, liści i pomidorów (zielonych/dojrzałych).

O ile chodzi o smak, konsumenci „Olio di Calabria” doceniają przede wszystkim harmonię jego składników, dzięki którym jest on dosyć gorzki i pikantny, z uwagi na średnią lub wysoką zawartość fenoli.

W odniesieniu do nazwy „Olio di Calabria” szczególne znaczenie ma fakt, że już w 1992 r. zarejestrowano w biurze patentowym ówczesnego Ministerstwa Przemysłu, Handlu i Rzemiosła nazwę „Olio di Calabria” jako nazwę oliwy regionalnej.

Nazwa „Olio di Calabria” pojawia się również w dokumentacji handlowej dotyczącej obrotu oliwą, na którą składają się liczne faktury dotyczące lat 1975–2014.

Ponadto istnieją dokumenty dotyczące handlu oliwą z Kalabrii świadczące o wysokiej jakości produktu, ponieważ z tych dokumentów, a niektóre z nich pochodzą z 1865 r., wynika, że na królewski dwór Burbonów trafiała oliwa wyprodukowana na niektórych obszarach Kalabrii.

O dążeniu do poprawy jakości oliwy z Kalabrii oraz ochrony jej produkcji w celu wprowadzania do obrotu coraz lepszego produktu świadczy fakt, że już w 1888 r. na mocy dekretu królewskiego utworzono w Palmi (prowincja Reggio Calabria) „eksperymentalną tłocznię oliwy w celu uzyskania wysokiej jakości oliwy z oliwek” (źródło: „L'Olio Vergine di Oliva – un approccio alla valorizzazione”, Vito Sciancalepore, wydawnictwo Hoepli edizioni, 2002 r., s. 141–143).

Przytoczone dokumenty świadczą o tym, że od dawna łączono pojęcie oliwy z oliwek z regionem Kalabrii.

Ponadto związek oliwy z regionem Kalabrii zyskał na znaczeniu dzięki wysiłkom kalabryjskich producentów, w wyniku których w procesie produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia łączy się tradycja i zdolność do przystosowania się do warunków środowiska. Wysiłki te zostały nagrodzone na wielu konkursach krajowych i międzynarodowych.

#### Konkursy i nagrody międzynarodowe

- 1. miejsce w edycjach IX-XII-XIV-XIX (w latach 2001–2011) Krajowego Konkursu Producentów Oliwy z Oliwek Najwyższej Jakości „Ercole Oliario”
- 2. miejsce w XVII edycji Krajowego Konkursu Producentów Oliwy z Oliwek Najwyższej Jakości „Ercole Oliario” w 2009 r.
- złoty medal w edycjach z lat 2004, 2006 i 2009 konkursu Los Angeles County Fair Olive Oils of the World

- nagroda za najlepszą ekologicznie wyprodukowaną oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia – Przewodnik po najlepszych oliwach na świecie o poświadczonej jakości – edycje z lat 2005, 2009 i 2010
- 2. miejsce w Pierwszym Światowym Konkursie na wystawie w Szanghaju w 2010 r.
- 3. miejsce w konkursie o nagrodę Montiferru w 2009 r.
- złoty medal w konkursie TERRAOLIVO w latach 2011 i 2012

Liczne nagrody przyznane w ostatnich latach produktowi przyczyniły się do wzrostu jego renomy wśród producentów i konsumentów oliwy z Kalabrii, która okazuje się oliwą o dobrze określonych właściwościach i która dzięki uznaniu zyska odpowiednią ochronę, reklamę i konieczny poziom kontroli.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

[https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/b/5/D.ec34690ea42d8eda31cb/disciplinare\\_Olio\\_di\\_Calbria\\_07.23.pdf](https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/b/5/D.ec34690ea42d8eda31cb/disciplinare_Olio_di_Calbria_07.23.pdf)

---