

**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**

(2020/C 172/06)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**„OLIO LUCANO”**

**Nr UE: PGI-IT-02458 – 26.4.2019**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy**

„Olio lucano”

**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**

W chwili pakowania produkt objęty ChOG „Olio lucano” musi posiadać poniższe właściwości:

a) Analiza fizykochemiczna

— Kwasowość (wyrażona jako kwas oleinowy): maksymalnie 0,6 %.

Liczba nadtlenkowa: maksymalnie 12 mEq O<sub>2</sub>/kg.

b) Analiza organoleptyczna

Cecha	Mediana
Owocowy aromat	2–7
Gorycz	2–7
Pikantność	2–7
Zioła, pomidor, karczoch, migdał lub jabłko	0–6

ChOG „Olio lucano” charakteryzuje się: barwą od zielonej po żółtą, średniej intensywności owocowym aromatem, kwasowością i pikantnością, ewentualnie nutami aromatycznym przywodzącymi na myśl świeże zioła, karczochy, pomidory, migdały lub jabłka. Wspólną cechą charakterystyczną tych oliw jest harmonia między nutami aromatycznymi oraz smakowymi.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1..

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

Oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Olio lucano” należy produkować z niżej wymienionych odmian (włączając ich synonimy), odrębnie lub łącznie:

acerenza, ogliarola del Vulture (synonimy: ripolese lub rapollese, ogliarola di Melfi, nostrale), ogliarola del Bradano (synonimy: comune, ogliarola), maiatica (synonimy: oliva di Ferrandina, pasola), nociara, ghiannara, augellina, justa, cornacchiola, romanella, carpinegna, faresana, sammartinengna, spinoso, cannellina, cima di Melfi, fasolina, fasolona, lardaia, olivo da mensa, orazio, palmarola, provenzale, racioppa, roma, rotondella, russulella, scarpetta, tarantina, coratina, frantoio, leccino. Dopuszczalne jest stosowanie również innych odmian, w proporcji nieprzekraczającej 20 %.

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

Wszystkie etapy produkcji, uprawy, zbiorów i ekstrakcji oliwy muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

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

Stosowanie zgodnie z prawdą nazwisk, nazw spółek oraz prywatnych znaków towarowych jest dozwolone, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd. Podanie informacji o pakowaniu w gospodarstwie zajmującym się uprawą oliwek, w zgrupowaniu takich gospodarstw lub w przedsiębiorstwie znajdującym się na obszarze produkcji jest dozwolone jedynie w przypadku, gdy pakowanie ma miejsce w tym gospodarstwie.

Zabronione jest stosowanie innych oznaczeń geograficznych. Nazwę „Olio lucano” należy umieścić na etykiecie czytelną i nieusuwalną czcionką w taki sposób, aby wyraźnie odróżniała się od pozostałych informacji umieszczonych na etykiecie.

Na etykiecie należy umieścić zamieszczone niżej logo ChOG „Olio lucano” przedstawiające stylizowaną amforę oraz 4 przecinające ją po skosie krzywe. Amfora jest naczyniem wykonanym z wypalanej gliny, którego w starożytności używano do transportu oliwy. Ozdabiające amforę krzywe tworzą spiralę i przywodzą na myśl kształt pnia wielowiekowych drzew oliwnych z charakterystycznymi dla nich splotami. Cztery krzywe odpowiadają czterem liniom znajdującym się w herbie regionu Basilicata, które z kolei symbolizują cztery główne ciekі wodne przepływające przez region: rzeki Bradano, Basento, Agri i Sinni.

Pod elementem graficznym znajdują się określenie „olio lucano”, zapisane pogrubionymi małymi literami z zastosowaniem czcionki Mockup, oraz określenie „Indicazione Geografica Protetta” („Chronione oznaczenie geograficzne”). Logo można również wytłoczyć na opakowaniu.



Chronione oznaczenie geograficzne

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji produktów objętych ChOG „Olio lucano” obejmuje cały obszar administracyjny regionu Basilicata.

5. **Zwiąże z obszarem geograficznym**

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

Związek między oliwą „Olio lucano” a obszarem geograficznym opiera się na czynnikach geograficznych, glebowo-klimatycznych, agronomicznych, technologicznych i społeczno-historycznych wspólnych i typowych dla wyznaczonego obszaru geograficznego, które przyczyniają się do powstania właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych oliwy opisanych w pkt 3.2.

Nazwa „Olio lucano” – pod którą produkt jest znany zarówno w kontekście handlowym, jak i w języku potocznym – wywodzi się z historii nazwy wyznaczonego obszaru geograficznego. Obszar dzisiejszego regionu Basilicata pokrywa się bowiem z bardziej rozległym obszarem znanym niegdyś pod nazwą Lukania i zamieszkałym przez Lukanów, którzy byli plemieniem italskim z epoki przedromańskiej (V–IV wiek p.n.e.). Obecnie w języku potocznym nazw Basilicata i Lukania używa się wymiennie, co uzasadnia zastosowanie przymiotnika „lucano” w celu określenia czegoś lub kogoś pochodzącego z regionu Basilicata lub przynależnego do tego regionu.

Granice terytorium przedmiotowego regionu, na którym powszechnie występują drzewa oliwne, w naturalny sposób wyznaczają masyw Monte Pollino, region Murge, rzeka Ofanto, Morze Jońskie i Morze Tyrreńskie. Obszar ten charakteryzuje się występowaniem licznych cieków wodnych, których pagórkowate dorzecza wykorzystuje się do uprawy drzew oliwnych. W licznych niewielkich gminach w regionie Basilicata, które ze względów historycznych są położone na szczytach wzgórz i gór, gaje oliwne znajdują się głównie w bezpośrednim sąsiedztwie miejscowości, a liczne tłocznie oliwy (średnio 150 funkcjonujących tłoczni oliwy w 131 gminach należących do regionu) umożliwiają szybkie przeprowadzanie czynności związanych z tłoczeniem.

Specyfika związana ze strukturą uprawy drzew oliwnych w regionie Basilicata polega na tym, że prowadzona jest ona na pagórkowatym terenie przez małe przedsiębiorstwa: 83 % gajów oliwnych znajduje się na wzgórzach i w górach, a powierzchnia użytków rolnych przeznaczonych pod uprawę drzew oliwnych wynosi średnio nieco poniżej jednego hektara na przedsiębiorstwo. W niżej położonej części regionu uprawę praktykuje się w warunkach suchych na pochyłych, narażonych na erozję terenach. W przeszłości na wszystkich obszarach uprawy gleby najgorszej jakości i najmniej żyzne przeznaczano tradycyjnie pod uprawę drzew oliwnych. W takim środowisku gaj oliwny jest często jedynym opłacalnym rodzajem uprawy drzew, a dodatkowo pełni istotną funkcję społeczną, środowiskową i krajobrazową.

Region Basilicata stanowi część meteorologicznego regionu śródziemnomorskiego, a jego roczna izoterma wynosi 16–17 °C. Występujący w nim klimat jest typowo śródziemnomorski i charakteryzuje się ciepłymi latami oraz opadami atmosferycznymi występującymi głównie zimą. Wspólna dla całego obszaru cecha klimatyczna, którą stanowi susza przypadająca na koniec wiosny i lato, jest zjawiskiem stałym mimo pewnej zmienności wskaźnika suchości (roczna suma opadów/roczna średnia temperatur) w zależności od wysokości terenu oraz temperatury występującej w danym okresie.

Występowanie drzew oliwnych w regionie Basilicata ma bardzo długą tradycję. W czasie prac archeologicznych koordynowanych przez prof. Cartera z Uniwersytetu w Austin (Teksas) w Pantanello di Metaponto odkryto kawałki drewna, oliwki, liście i pestki pochodzące z VI wieku p.n.e. W starożytności Grecy osadnicy sprowadzili do Lukanii odmiany – na przykład odmianę maiatica – które dostosowały się do środowiska naturalnego i które nie występują w żadnym innym regionie. Ponadto na przestrzeni wieków zakres stosowanych odmian stale się poszerzał dzięki pracy licznych wspólnot klasztornych obecnych w całym przedmiotowym regionie (Matera, Monticchio, Banzi, Acerenza, Montescaglioso) oraz wymianie, do której między nimi dochodziło; przykładem powyższego jest podobieństwo genetyczne między odmianą frantoio a poszczególnymi opisanymi odmianami ogliarola w regionie Basilicata. Dodatkowo w skład odmian stosowanych na wyznaczonym obszarze geograficznym wchodzi odmiany specyficzne, równomierne występujące na wszystkich obszarach uprawy, takie jak coratina, leccino, frantoio i ogliarole; ich występowanie, wraz z występowaniem licznych lokalnych kultywarów, przyczynia się do ukształtowania wspólnych, specyficznych cech charakterystycznych „Olio lucano”.

Dzięki wypadkowej czynnikowi ludzkiego i czynników geograficznych, które opisano powyżej – w szczególności warunków glebowo-klimatycznych typowych dla pagórkowatych obszarów uprawy winorośli, a także stosowanych na wyznaczonym obszarze geograficznym odmian oraz ich rozmieszczenia – produkty objęte ChOG „Olio lucano” mają wspólne specyficzne i wyróżniające cechy, którymi są parametry organoleptyczne o średniej intensywności oraz harmonia między nutami aromatycznymi i smakowymi.

Oliwa produkowana w regionie Basilicata, która posiada te szczególne cechy i jest wprowadzana do obrotu pod nazwą „Olio lucano”, cieszy się ugruntowaną renomą, co potwierdzają liczne nagrody zdobyte w konkursach krajowych i międzynarodowych oraz wzmianki w przewodnikach branżowych o różnych produktach objętych oznaczeniem „Olio lucano”, które mają wyżej wymienione właściwości.

W ciągu ostatnich trzydziestu lat, tj. od końca lat 80. XX wieku, stosowanie nazwy „Olio lucano” zostało szeroko udokumentowane zarówno w kontekście handlowym, jak i w języku potocznym oraz w publikacjach naukowych (Lupoli, 1989).

W kontekście handlowym oprócz wykorzystywania nazwy „Olio lucano” w celu bezpośredniego oznaczenia produktu (np. etykiety gospodarstwa Lettieri w miejscowości Laurenzana – PZ, 1993) odnotowano szereg przypadków wykorzystania przymiotnika „lucano” lub rzeczownika „Lukania” na etykietach (np. „Colli lucani”, „Bontà della Lucania”, „Dalle colline lucane” itp.) lub w firmach przedsiębiorstw z tego sektora (np. gospodarstwo rolne „Podere Lucano” w miejscowości Ripacandida – PZ, „Oroverde Lucano srl” w miejscowości Ferrandina – MT, przy czym przymiotnik „lucano” został w tym przypadku w oczywisty sposób użyty w celu określenia oliwy zwanej „zielonym złotem”).

Ponadto na mocy przepisów Unii dotyczących ChNP i ChOG zabraniających wykorzystywania nazw geograficznych na etykietach uniemożliwiono stosowanie przedmiotowego oznaczenia przez producentów, których produkty nie zostały objęte tym oznaczeniem.

Począwszy od 2000 r. regionalny konkurs „OLIVARUM” dotyczący oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia produkowanej w regionie Basilicata przyczynił się do rozpowszechnienia uprawy drzew oliwnych na potrzeby produkcji oliwy, zachęcając producentów do ciągłego podnoszenia jakości.

Udział podmiotów gospodarczych w najważniejszych wydarzeniach z życia sektora na szczeblu krajowym i międzynarodowym przyciągnął uwagę konsumentów oraz podmiotów gospodarczych spoza regionu, wzmacniając renomę oznaczenia „Olio lucano”.

Poniżej przedstawiono wykaz najważniejszych nagród i wyróżnień zdobytych do 2016 r. w ramach różnych konkursów krajowych i międzynarodowych:

- krajowy konkurs ERCOLE OLIVARIO, 2011 – laureat – 2. miejsce;
- krajowy konkurs ERCOLE OLIVARIO, 2006, 2007, 2011, 2017 – oliwy zakwalifikowane do finału;
- krajowy konkurs L'ORCIOLO D'ORO, 2014 – laureat – 3. miejsce;
- krajowy konkurs L'ORCIOLO D'ORO, 2006–2017 – „Gran Menzione”;
- krajowy konkurs LEON D'ORO, 2007, 2009, 2013 – „Gran Menzione”;
- krajowy konkurs MONTIFERRU, 2013 – laureat – 3. miejsce;
- krajowy konkurs MONTIFERRU, 2014 – laureat – 2. miejsce;
- krajowy konkurs MONTIFERRU, 2016 – laureat – 1. miejsce;
- międzynarodowy konkurs SOL D'ORO, 2009, 2013 – „Gran Menzione”;
- międzynarodowy konkurs SOL D'ORO, 2016 – laureat – 3. miejsce;
- międzynarodowy konkurs BIOL, 2013 – 1 złoty medal, 3 srebrne medale;
- międzynarodowy konkurs BIOL, 2014 – 3 złote medale, 3 srebrne medale;
- międzynarodowy konkurs BIOL, 2016 – 1 złoty medal ekstra, 1 złoty medal, 2 srebrne medale;
- międzynarodowy konkurs JOOP (Japan Olive Oil Prize), 2014 – laureat – 1. nagroda w kategorii „medium”;
- międzynarodowy konkurs JOOP (Japan Olive Oil Prize), 2016 – wyróżnienie.

### **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](http://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”.