

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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 262/05)

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

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„UMBRIA”**

**NR WE: IT-PDO-0117-1520-17.10.2011**

**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)

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

## 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)

## 3. Zmiana (zmiany)

### 3.1. Opis produktu

Specyfikacja została zmieniona przez dodanie median deskryptorów typowych, usunięcie rankingu (który stał się bezprzedmiotowy) oraz przyjęcie przepisów metody COI/T20 Doc. nr 22.

### 3.2. Obszar geograficzny

Obszar produkcji „Colli Assisi Spoleto” został poszerzony o gminę Nocera Umbra. Jest to pierwsza gmina w Preapeninach zaliczająca się do obszaru geograficznego produkcji oliwek w ramach ChNP „Umbria” oraz nazwy geograficznej „Colli Assisi Spoleto”; charakteryzuje się ona gajami oliwnymi i glebami, których cechy glebowo-klimatyczne zostały opisane w specyfikacji produktu. W gminie Nocera Umbra, umiejscowionej u podnóża gór, uprawa drzew oliwnych odgrywa ważną rolę hydrogeologiczną, ponieważ przyczynia się ona do regulacji wód i stabilności gleby.

### 3.3. Dowód pochodzenia

Specyfikacja produktu została zmieniona zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1898/2006 poprzez włączenie procedur, których plantatorzy muszą przestrzegać w celu ustanowienia dowodu lub dowodów pochodzenia.

### 3.4. Metoda produkcji

W odniesieniu do zbioru oliwek dodano warunek początkowy, tzn. dotyczący stopnia dojrzałości oliwek, a także skrócono termin zbioru do dnia 31 grudnia.

Wymóg dotyczący tłoczenia oliwek w poszczególnych podobszarach został zniesiony, jednak czynność ta nadal musi odbywać się na obszarze określonym w specyfikacji produktu. Nowe przepisy dotyczące przetwarzania oraz innowacje technologiczne spowodowały zmniejszenie liczby tłoczni oliwy, co sprawiło, że konieczne stało się zniesienie wymogu tłoczenia oliwek w poszczególnych podobszarach. W związku z tym obszar, na którym możliwe jest tłoczenie oliwek wykorzystywanych do produkcji oliwy „Umbria” (ChNP), został rozszerzony na cały region.

### 3.5. Wymogi krajowe

Wymogi określone w ustawie nr 169 z dnia 15 lutego 1992 r. w sprawie przepisów regulujących zatwierdzanie zarejestrowanych nazw pochodzenia dla oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia oraz oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, a także w dekreście ministerialnym nr 573/1993 zostały zniesione.

### 3.6. Inne

—

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(3)</sup>

„UMBRIA”

NR WE: IT-PDO-0117-1520-17.10.2011

ChOG ( ) ChNP ( X )

1. **Nazwa**

„Umbria”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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 z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia opatrzona ChNP „Umbria” oraz dodatkowo nazwami geograficznymi „Colli Assisi Spoleto”, „Colli Martani”, „Colli Amerini”, „Colli del Trasimeno” lub „Colli Orvietani” musi być produkowana wyłącznie z oliwek następujących odmian: Moraiolo, Leccino, Frantoio, San Felice, Rajo i Dolce Agogia. Dopuszcza się wykorzystanie innych odmian w proporcji nieprzekraczającej 20 %.

Odsetek wyżej wymienionych odmian różni się w zależności od miejsca, w którym oliwa jest produkowana, jednak wspólnym elementem jest obowiązkowe stosowanie odmiany Moraiolo, która jest charakterystyczną odmianą dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Umbria”. Proporcje odmian są następujące:

— oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Umbria”, nazwa geograficzna „Colli Assisi Spoleto”:

— Moraiolo:  $\geq 60$  %,

— Leccino, Frantoio, pojedynczo lub w połączeniu:  $\leq 30$  %,

— pozostałe odmiany:  $\leq 10$  %,

— oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Umbria”, nazwa geograficzna „Colli Martani”:

— Moraiolo:  $\geq 20$  %,

— San Felice, Leccino, Frantoio, pojedynczo lub w połączeniu:  $\leq 80$  %,

— pozostałe odmiany:  $\leq 10$  %,

— oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Umbria”, nazwa geograficzna „Colli Amerini”:

— Moraiolo:  $\geq 15$  %,

— Rajo, Leccino, Frantoio, pojedynczo lub w połączeniu:  $\leq 85$  %,

— pozostałe odmiany:  $\leq 10$  %,

<sup>(3)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Umbria”, nazwa geograficzna „Colli del Trasimeno”:
  - Moraiolo, Dolce Agogia, pojedynczo lub w połączeniu:  $\geq 15\%$ ,
  - Leccino, Frantoio, pojedynczo lub w połączeniu:  $\geq 65\%$ ,
  - pozostałe odmiany:  $\leq 20\%$ ,
- oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Umbria”, nazwa geograficzna „Colli Orvietani”:
  - Moraiolo, Dolce Agogia, pojedynczo lub w połączeniu:  $\geq 15\%$ ,
  - Frantoio:  $\leq 30\%$ ,
  - Leccino:  $\leq 60\%$ ,
  - pozostałe odmiany:  $\leq 20\%$ .

Przeznaczona do spożycia oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Umbria” (ChNP) posiada następujące cechy:

Właściwości sensoryczne:

- mediana wad: = 0,
- średnia owocowość:  $\geq 3$ ,
- średnia gorycz:  $\geq 3$ ,
- średnia ostrość:  $\geq 3$ .

Właściwości fizyczno-chemiczne:

- barwa: od zielonej do żółtej,
- maksymalna całkowita kwasowość na 100 g masy, wyrażona jako zawartość wagowa kwasu oleinowego:  $\leq 0,65$ ,
- liczba nadtlenkowa:  $\leq 12$ ,
- K 232:  $\leq 2$ ,
- K 270:  $\leq 0,20$ ,
- kwas oleinowy:  $\leq 82\%$ ,
- całkowita zawartość polifenoli:  $\geq 100$  ppm.

Barwa, zawartość kwasu oleinowego oraz zawartość polifenoli wahają się w ramach ścisłych limitów w zależności od lokalizacji, jak określono poniżej:

- oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Umbria”, nazwa geograficzna „Colli Assisi Spoletto”:
  - barwa: od zielonej do żółtej,
  - kwas oleinowy:  $\leq 82\%$ ,
  - całkowita zawartość polifenoli:  $\geq 150$  ppm,

- oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Umbria”, nazwa geograficzna „Colli Martani”:
  - barwa: od zielonej do żółtej,
  - kwas oleinowy:  $\leq 82\%$ ,
  - całkowita zawartość polifenoli:  $\geq 125$  ppm,
- oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Umbria”, nazwa geograficzna „Colli Amerini”:
  - barwa: od zielonej do żółtej,
  - kwas oleinowy:  $\leq 82\%$ ,
  - całkowita zawartość polifenoli:  $\geq 100$  ppm,
- oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Umbria”, nazwa geograficzna „Colli del Trasimeno”:
  - barwa: zielona do złocistożółtej,
  - kwas oleinowy:  $\leq 81\%$ ,
  - całkowita zawartość polifenoli:  $\geq 100$  ppm,
- oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Umbria”, nazwa geograficzna „Colli Orvietani”:
  - barwa: od zielonej do żółtej,
  - kwas oleinowy:  $\leq 82\%$ ,
  - całkowita zawartość polifenoli:  $\geq 100$  ppm.

### 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

Czynności związane z uprawą, produkcją i tłoczeniem oliwek na oliwę najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Umbria” muszą odbywać się wyłącznie na obszarze geograficznym produkcji, o którym mowa w pkt 4.

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

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Umbria” musi być wprowadzana na rynek w szklanych butelkach lub puszkach. Pakowanie oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Umbria” musi odbywać się na obszarze geograficznym produkcji, w celu skuteczniejszego zagwarantowania kontroli pochodzenia produktu oraz uniknięcia sytuacji, w której transport produktu luzem poza odnośny obszar spowodowałby obniżenie jego jakości i utratę charakterystycznych właściwości określonych w pkt 3.2 powyżej, w szczególności jeśli chodzi o charakterystyczny gorzki i ostry smak tej oliwy z oliwek, spowodowany zawartością przeciwutleniaczy fenolowych i profilem substancji aromatycznych. Działanie tlenu z powietrza podczas przelewania, pompowania, transportu i wyładowania, które to czynności powtarzałyby się częściej w przypadku butelkowania poza obszarem produkcji, mogłoby spowodować utratę charakterystycznych właściwości oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Umbria” określonych w pkt 3.2.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na opakowaniach obowiązkowo umieszcza się następujące oznaczenia i informacje:

- ChNP – chroniona nazwa pochodzenia,
- nazwa geograficzna miejsca, w którym oliwki zebrano,
- rok zbioru oliwek, z których została wyprodukowana oliwa,
- obowiązkowe elementy dotyczące etykietowania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, określone w aktualnych przepisach włoskich i unijnych.

Chroniona nazwa pochodzenia „Umbria” musi być umieszczona na etykiecie w postaci czytelnego i nieusuwalnego napisu w kolorze mocno kontrastującym z kolorem tła etykiety i w taki sposób, aby wyraźnie odróżniała się od pozostałych informacji umieszczonych na etykiecie.

Czcionka nazw geograficznych nie może być większa od czcionki zastosowanej dla chronionej nazwy pochodzenia „Umbria”.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar, na którym oliwki są produkowane oraz w obrębie którego pakowana jest oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Umbria”, obejmuje cały obszar administracyjny regionu Umbria.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Geograficzny obszar produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Umbria” charakteryzuje się następującymi elementami: region Umbria, znajdujący się wewnątrz Półwyspu Apenińskiego, nie podlega typowym wpływom śródziemnomorskim, które łagodzą klimat i które są charakterystyczne dla strefy przybrzeżnej; ukształtowanie terenu w regionie jest w przeważającej części górzyste, o morfologii typowej dla „gór śródłądowych”, a uprawa oliwek ma w wielu miejscach wyłączny charakter; średnie roczne opady deszczu wynoszą między 850 mm i 981 mm, a średnia temperatura roczna wynosi zazwyczaj  $12,9\text{ °C} \pm 7\text{ °C}$ .

Wahania temperatury w regionie są zazwyczaj duże ze względu na brak łagodzącego wpływu morskiego oraz górzyste ukształtowanie terenu w obszarach produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Umbria”. Ze względu na cechy terytorium Umbrii, na którym oliwki są zwykle uprawiane na wzgórzach i na terenach podgórskich, oraz na ograniczoną mechanizację uprawy oliwek praca człowieka ma decydujące znaczenie, w szczególności podczas zbiorów, które ponadto muszą być prowadzone w miarę wcześnie, aby zachować cechy jakościowe oliwek.

##### 5.2. Specyfika produktu

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Umbria” zawdzięcza swoje szczególne cechy odmianie oliwek Moraiolo, która dzięki swej wysokiej zawartości polifenoli odpowiada za jej intensywny gorzki smak. Szczególne warunki glebowo-klimatyczne wywierają znaczny wpływ na ostry smak tej oliwy, podczas gdy wahania temperatury wpływają na jej owocowość.

Inną cechą charakterystyczną oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Umbria” są wczesne zbiory, wykonywane w większości ręcznie; pozwala to zachować naturalne przeciwutleniające zawarte w oliwkach, których stężenie maleje wraz z dojrzewaniem oliwek.

##### 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)

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Umbria” zawdzięcza swoje właściwości głównie specjalnym warunkom glebowo-klimatycznym i szczególnej odmianie oliwek Moraiolo, które wraz ze sposobem zbioru oliwek oraz wytwarzania i pakowania oliwy nadają produktowi unikalne i rozpoznawalne cechy.

Uprawa oliwek w Umbrii sięga starożytności. Znaleźiska archeologiczne wskazują, że oliwki były już tam uprawiane w I w. p.n.e. W gminach Amelia, Montefalco i Terni znaleziono liczne fragmenty naczyń i tłoczni oliwy. W kolejnych wiekach uprawa oliwek stała się ważnym elementem gospodarki regionu Umbria, przede wszystkim determinując wymianę handlową.

Uprawa oliwek jest jednym z głównych sektorów produkcji na tym obszarze i odgrywa znaczną rolę w gospodarce regionu, w szczególności z uwagi na znaczenie handlowe produkcji wysokiej jakości oliwy z oliwek. Uprawa oliwek w Umbrii odbywa się niemal wyłącznie na obszarach górskich, co znacznie utrudnia stosowanie maszyn. W związku z tym praca człowieka ma decydujące znaczenie dla zapewnienia oliwie z oliwek „Umbria” jej szczególnych cech jakościowych, przede wszystkim podczas zbiorów, które są przeprowadzane na dość wczesnym etapie.

Sektor produkcji oliwy zachował swój tradycyjny lokalny charakter, co oznacza, że w dalszym ciągu istnieje wiele małych i średnich tłoczni oliwy. Wiedza specjalistyczna miejscowych pracowników tłoczni umożliwia im wytwarzanie z oliwek wysokogatunkowej oliwy, co jest kolejnym dowodem niepowtarzalności tego produktu.

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

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

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie chronionej nazwy pochodzenia „Umbria” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 181 z dnia 5 sierpnia 2011 r.

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 (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) (<http://www.politicheagricole.it>) po wybraniu zakładki „Qualità e sicurezza” (w prawym górnym rogu ekranu), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---

<sup>(4)</sup> Porównaj: przypis 2.