

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 305/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„RIVIERA LIGURE”

NR WE: IT-PDO-0117-1540-05.06.2000

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)

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)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3. **Zmiana (zmiany):**

3.1. Opis produktu:

Specyfikacja została zmieniona przez dodanie median deskryptorów typowych, usunięcie oceny 6,5 otrzymanej w wyniku badania sensorycznego (którego już się nie przeprowadza) i przyjęcie metody COI/T20 Doc. nr 22.

3.2. Metoda produkcji:

Jeśli chodzi o dodatkową informację geograficzną „Riviera del Ponente Savonese”, zmieniony został skład odmian oliwek: odsetek oliwek z odmiany „Taggiasca” zmniejszył się z 60 % do 50 %, natomiast odsetek innych odmian mogących wchodzić w skład oliwy wzrósł z 40 % do 50 %.

Podczas czynności sprawdzających i kontroli na miejscu przeprowadzonych z tytułu prowadzenia rejestru gajów oliwnych, niezbędnego do celów kontrolnych, okazało się bowiem, że odsetki określone podczas składania wniosku o rejestrację były błędne.

Termin zbiorów oliwek przesunięto na dzień 31 marca każdego roku w związku z tym, że powierzchnia upraw oliwek rozciąga się od wybrzeża w kierunku stoków wzgórz i obejmuje doliny na wysokości sięgającej niekiedy 600–700 metrów n.p.m. Ta różnica wysokości w połączeniu z innymi czynnikami morfologicznymi terenu, takimi jak nachylenie terenu, a nawet rodzaje odmian typowych dla Ligurii, wyjaśnia, dlaczego dojrzewanie oliwek, a tym samym zbiór, odbywa się stopniowo.

3.3. Etykietowanie:

Artykuł 7 ust. 3 specyfikacji został zmieniony w celu zapewnienia konsumentowi dokładniejszych informacji. Zmiana ta pozwala na podanie nazw gospodarstw, posiadłości i ferm, jedynie jeżeli produkt, który uzyskano wyłącznie z oliwek zebranych w gajach oliwnych należących do danego gospodarstwa, został przetworzony i opakowany na wyznaczonym obszarze.

3.4. Inne:

W związku z tym, że organ kontrolny wskazany w streszczeniu przedstawionym w 1996 r. zgodnie z art. 17 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92, mianowicie *Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali*, nie może wykonywać funkcji określonych w przedmiotowym dokumencie, należy to do obowiązków *Camere di Commercio, Industria, Artigianato Genui, Savony, Imperii i La Spezia*, koordynowanych przez *Unioncamere Liguria, Via San Lorenzo 15/1, 16123 Genova GE, ITALIA*. Kontrola zgodności produktu ze specyfikacją jest sprawowana przez strukturę kontrolną zgodnie z przepisami art. 10 i 11 rozporządzenia (WE) nr 510/2006. Struktura ta jest wyznaczonym do tego celu organem publicznym.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„RIVIERA LIGURE”

NR WE: IT-PDO-0117-1540-25.06.2000

ChNP (X) ChOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. **Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Adres: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA

Tel. +39 0646655104
Faks +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta Riviera Ligure
Adres: Via T. Schiva 29
18100 Imperia IM
ITALIA
Tel. +39 0183767924
Faks +39 0183769039
E-mail: info@consorziodoprivieraligure.it
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa. 1.5 – Oleje i tłuszcze

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Riviera Ligure”

4.2. Opis produktu:

„Riviera Ligure” jest oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia, która posiada następujące właściwości chemiczne i organoleptyczne:

- kwasowość maksymalna wynosząca 0,80 %,
- liczba nadtlenkowa ≤ 18 mEq O₂/kg,
- barwa od żółtej do zielono-żółtej,
- deskryptory oceny organoleptycznej (COI/T20/doc. nr 22):
 - w przypadku oceny organoleptycznej mediana błędu musi wynosić 0;
 - aromat owocowy: mediana ≥ 3 ;
 - ostry posmak: mediana maksymalna ≤ 4 ;
 - gorzyczka: mediana maksymalna ≤ 4 ;
 - łagodny smak: mediana ≥ 4 .

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji produktu objętego ChNP „Riviera Ligure” obejmuje terytorium administracyjne Ligurii.

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcji musi być kontrolowany poprzez rejestrację – na każdym etapie – produktów wchodzących i wychodzących. W tym celu wszystkie podmioty gospodarcze uczestniczące w procesie produkcji muszą obowiązkowo wypełniać dokumenty przewozowe przewidziane w tym celu w programie kontroli. Dokumenty przewozowe muszą towarzyszyć przewozowi każdej partii oliwek lub oliwy i muszą zawierać wszystkie informacje konieczne do zagwarantowania pochodzenia produktu, przewidziane w pkt 4.3. Muszą być dostępne do wglądu organu kontrolnego w ramach jego wizyt kontrolnych. Monitorowanie i wpisywanie gajów oliwnych, producentów, młynów i rozlewni oliwy do przewidzianych w tym celu rejestrów, którymi zarządza organ kontrolny, pozwala na zagwarantowanie identyfikowalności produktu. Wszystkie osoby, fizyczne i prawne, wpisane do odpowiednich rejestrów, podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny zgodnie z zasadami zawartymi w specyfikacji produktu oraz na właściwym poziomie kontroli.

4.5. *Metoda produkcji:*

Oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Riviera Ligure” produkuje się ze zdrowych oliwek zbieranych bezpośrednio z drzewa przed dniem 31 marca każdego roku w gajach oliwnych na wyznaczonym obszarze produkcji. Oliwki zbiera się bezpośrednio z drzew oliwnych, ręcznie lub mechanicznie. Produkcja oliwek nie może przekraczać 7 000 kg na hektar w gajach oliwnych jednogatunkowych, a wydajność w oliwie nie może przekraczać 25 %. W przypadku wytłaczania można stosować jedynie procesy mechaniczne lub fizyczne pozwalające na uzyskanie oliwy, która posiada szczególne i oryginalne właściwości jakościowe owoców.

Należy wykorzystywać systemy i formy upraw oraz sposoby przycinania gałęzi powszechnie stosowane, a w każdym razie takie, które nie zmieniają właściwości oliwek ani oliwy przeznaczonych do objęcia chronioną nazwą pochodzenia „Riviera Ligure”. W związku z tym za odpowiednie do produkcji uznaje się gaje oliwne znajdujące się na wzgórzach o średnim lub dużym nachyleniu, przede wszystkim uprawiane na terasach znajdujących się na obszarze określonym w specyfikacji, których gleby powstały w wyniku wietrzenia skały macierzystej pochodzenia wapiennego.

Za szczególnie wskazane do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia „Riviera Ligure”, której towarzyszy dodatkowa informacja geograficzna „Riviera dei Fiori”, uznaje się gaje oliwne znajdujące się na obszarze produkcji określonym w specyfikacji, którego grunty, o mniej lub bardziej wyraźnym nachyleniu i ułożone w postaci teras, powstały w wyniku wietrzenia mechanicznego skały macierzystej pochodzenia wapiennego (z epoki eocenu) i tworzenia się warstw, które z biegiem czasu dały początek glebom zwartym, które stają się luźne na większych wysokościach.

Za szczególnie wskazane do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia „Riviera Ligure”, której towarzyszy dodatkowa informacja geograficzna „Riviera del Ponente Savonese”, uznaje się gaje oliwne znajdujące się na obszarze produkcji określonym w specyfikacji. Grunty na tym obszarze, nachylone i ułożone w postaci teras, z wyjątkiem równiny Albenga, powstały w wyniku wietrzenia mechanicznego skały macierzystej pochodzenia wapiennego, która pod wpływem działania czynników atmosferycznych i cieków wodnych dała początek glebom zwartym i zasadniczo głębokim, które stają się bardziej luźne i przepuszczalne na większych wysokościach w wyniku obecności łupków. Za szczególnie wskazane do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia „Riviera Ligure”, której towarzyszy dodatkowa informacja geograficzna „Riviera di Levante”, uznaje się gaje oliwne znajdujące się na obszarze produkcji określonym w specyfikacji, którego grunty, nachylone i ułożone w postaci teras podpieranych od strony wybrzeża przez kamienne murki z suchych kamieni, pochodzą z miocenu i eocenu i powstały ze skały macierzystej, w której wnętrzu przeważają wapnie, natomiast na wybrzeżu łupki i piaskowce. Gleby obszaru znajdującego się w głębi łądu są czyste i bogate w glinę; gleby znajdujące się na wybrzeżu są luźne z przewagą piasku.

4.6. *Związek z obszarem geograficznym:*

Produkt zawdzięcza swoje właściwości szczególnym warunkom glebowo-klimatycznym: czynniki środowiskowe i odmiany typowe dla tego terytorium nadają bowiem oliwie liguryjskiej specyficzny charakter.

Te elementy, odmiany właściwe dla Ligurii oraz środowisko, w szczególności klimat i teren, oraz stopniowe dojrzewanie oliwek odmian liguryjskich nadają oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia „Riviera Ligure” jej charakter, na który składa się równowaga między łagodnymi nutami i delikatnym aromatem owocowym.

Również inne elementy potwierdzają związek między produktem a terytorium, mianowicie stosowanie odmian oliwek właściwych dla Ligurii, wartości kwasu oleinowego tej oliwy, które należą do najwyższych we Włoszech i które są ściśle związane z odmianami i klimatem, oraz metody uprawy (w szczególności zbioru), na które wpływa rzeźba terenu.

Wprowadzenie i rozpowszechnienie drzewa oliwnego tradycyjnie przypisuje się zakonnikom Benedyktynom, którzy w średniowieczu wybierali lokalne odmiany i ulepszyli techniki uprawy oraz przyczynili się do powstania teras i budowy murków z suchych kamieni. Obrót oliwą na wybrzeżu liguryjskim potwierdzają dokumenty pochodzące z Republiki Genui dotyczące administracji i zaopatrzenia miasta: w 1593 r. powstała *Magistratura dei Provvisori dell'olio*, odpowiedzialna za zapewnienie bezstronności zarządzania tym ważnym dobrem przez zobowiązanie producentów z wybrzeża liguryjskiego do sprzedaży części ich produktów po określonej cenie.

Dokumenty z XVII wieku potwierdzają, że np. książę Mediolanu i książę Sabaudii sprowadzali oliwę z oliwek z wybrzeża liguryjskiego.

Rozwój produkcji oliwy w Ligurii nastąpił w XVIII wieku i spowodował wzrost, głównie na zachodzie, handlu miejscową oliwą. Pod koniec XIX wieku oliwa liguryjska cieszyła się dużą renomą, a jej właściwości były uznawane również za granicą, co potwierdzają książki dotyczące produkcji żywności. Nazwa „Riviera Ligure” sięga epoki, w której Liguria znalazła się pod dominacją dynastii sabaudzkiej i w której „Riviera Genova” (wybrzeże genueńskie) zmieniła nazwę na „Riviera Ligure” (wybrzeże liguryjskie), z którą zostały powiązane wyrażenia „di ponente” i „di levante” odnoszące się do centralnej pozycji, jaką zajmowała Genua. Od czasu zjednoczenia Włoch i rozszerzenia terytorialnego Ligurii, które utrzymało się do dzisiaj (bez obszaru Nicei), termin „Riviera” stał się powszechną nazwą dla produkcji oliwy w regionie.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Camere di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Genova, Savona, Imperia e La Spezia coordinate da Unioncamere Liguria

Adres: Via San Lorenzo 15/1
16123 Genova GE
ITALIA

Tel. +39 010248521

Faks +39 0102471522

E-mail: unione.liguria@lig.camcom.it

4.8. Etykietowanie:

Nazwa „Riviera Ligure” musi być umieszczona na etykiecie czcionką czytelną i nieusuwalną w sposób, który umożliwia odróżnienie jej od wszelkich innych napisów znajdujących się na etykiecie, a po niej musi następować wyrażenie „Denominazione di Origine Protetta”.

Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane, w tym następujących wyrażen: „tipo”, „gusto”, „uso”, „selezionato”, „scelto” i podobnych.

Stosowanie nazwisk, nazw spółek, znaków towarowych jest dozwolone, pod warunkiem że nie mają one charakteru zachwalającego i nie powodują wprowadzenia konsumenta w błąd.

Na etykiecie musi obowiązkowo znajdować się informacja na temat roku produkcji oliwek, z których wytłoczono oliwę.
