

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie nieznaczonej zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012

(2016/C 131/08)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą nieznaczną zmianę zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE NIEZNACZONEJ ZMIANY

Wniosek o zatwierdzenie nieznaczonej zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽²⁾

„GARDA”

Nr UE: IT-PDO-0217-01409 – 23.12.2015

ChNP (X) ChOG () GTS ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio di tutela olio Olio extravergine di oliva Garda DOP
Via V. Veneto 1
37010 Cavaion Veronese (VR)
ITALIA

Tel. 39 0457235864
E-mail: info@oliogardadop.it

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić jakie]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. **Zmiana**

Etykietowanie

Zdanie:

„Na zapakowanym produkcie należy umieścić etykietę, na której jasną, nieusuwalną i większą niż pozostałe napisy czcionką naniesione jest słowo »Garda« i wyrażenia »Chroniona Nazwa Pochodzenia« lub jej akronim ChNP.”

zastępuje się zdaniem w brzmieniu:

„Na etykietce produktu umieszczonej na opakowaniu musi znajdować się zapisany wyraźną czcionką, nieusuwalny i dobrze odróżniający się od innych napisów napis: »Garda«. Napisowi »Garda« musi towarzyszyć symbol unijny przewidziany dla ChNP, zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 668/2014⁽¹⁾. Na etykietce może również znajdować się wyrażenie »chroniona nazwa pochodzenia« lub jego akronim »ChNP«.”

Specyfikację produkcji dostosowano do obowiązujących przepisów unijnych, eliminując obowiązek umieszczenia na etykietce określenia „chroniona nazwa pochodzenia” lub jego skrótu ChNP, zapisanych czcionką w tym samym rozmiarze co nazwa produktu. Zgodnie bowiem z art. 12 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 obowiązkowe jest zamieszczenie symbolu unijnego, natomiast umieszczenie na etykietce wyrażenia „chroniona nazwa pochodzenia” lub jego akronimu jest dobrowolne.

Zdania:

„Wszystkie umieszczone na etykietce określenia, o których mowa w pkt 2, 4 i 6, muszą być wykonane czcionkami, których wysokość i szerokość odpowiada co najwyżej połowie wysokości i szerokości czcionki wykorzystanej w napisie określającym chronioną nazwę pochodzenia »Garda«. Wszystkie umieszczone na etykietce określenia, o których mowa w pkt 5, muszą być wykonane czcionkami, których wysokość i szerokość odpowiada co najwyżej połowie wysokości i szerokości czcionki wykorzystanej w dodatkowym określeniu geograficznym.”

zastępuje się zdaniem w brzmieniu:

„Umieszczone na etykietce określenia, o których mowa w pkt 2, muszą być wykonane czcionkami, których wysokość i szerokość odpowiada co najwyżej połowie wysokości i szerokości czcionki wykorzystanej w napisie określającym chronioną nazwę pochodzenia »Garda«. Wszystkie umieszczone na etykietce określenia, o których mowa w pkt 5, muszą być wykonane czcionkami, których wysokość i szerokość odpowiada co najwyżej połowie wysokości i szerokości czcionki wykorzystanej w dodatkowym określeniu geograficznym.”

Ta zmiana wynika ze zgłoszonej przez niektóre podmioty potrzeby jednolitej prezentacji ich produktu, nawet jeśli pochodzi on z różnych obszarów. Bez uszczerbku zatem dla przepisu, zgodnie z którym chronioną nazwę pochodzenia „Garda” zapisuje się czcionką o rozmiarze większym od wszystkich innych wykorzystywanych czcionek, tak aby nazwa pochodzenia była wyraźnie widoczna na etykietce, pozostawia się podmiotom decyzję co do rozmiaru czcionki wykorzystywanego przy innych określeniach umieszczanych na etykietce.

Inne

Poprawiono błąd, jaki pojawił się w adresie poczty elektronicznej organu kontrolnego, który został błędnie zapisany jako „csqa@it” zamiast „csqa@csqa.it”.

6. **Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do ChNP i ChOG)**

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

JEDNOLITY DOKUMENT

„GARDA”

Nr UE: IT-PDO-0217-01409 – 23.12.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Garda”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. **Typ produktu**

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36.

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

Chronioną nazwę pochodzenia „Garda”, której mogą towarzyszyć dodatkowe określenia geograficzne takie jak: „Bresciano”, „Orientale” lub „Trentino” jest zastrzeżona dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o następujących właściwościach:

- barwa od zielonej po żółtą, mniej lub bardziej intensywna,
- zapach średnio lub lekko owocowy,
- smak owocowy,
- łagodne nuty i typowy posmak migdałowy.

Ocena chemiczna:

- kwasowość (wyrażona jako procent zawartości kwasu oleinowego): maksymalnie 0,5 %,
- maksymalna liczba nadtlenkowa: $\leq 14 \text{ Meq O}_2/\text{kg}$.

Ocena organoleptyczna (metoda IOC):

Zakres median

	Minimum	Maksimum
Owocowy świeży/dojrzały	> 0	≤ 6
Migdałowy	> 0	≤ 5
Gorzki	> 0	≤ 5
Pikantny	> 0	≤ 6

W ocenie organoleptycznej mediana błędów musi być równa zero.

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

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra nosząca nazwę „Garda”, ewentualnie doprecyzowaną jednym z dodatkowych określeń geograficznych „Bresciano”, „Orientale” lub „Trentino”, jest pozyskiwana z drzew oliwnych rosnących w gajach oliwnych, składających się z jednej lub kilku z następujących odmian i posiadających następujące cechy charakterystyczne:

- Casaliva, Frantoio, Leccino stanowią co najmniej 55 % składu, a inne odmiany wchodzące w skład gajów oliwnych stanowią nie więcej niż 45 % w przypadku nazwy „Garda”, „Garda Bresciano” i „Garda Orientale”,
- Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino stanowią co najmniej 80 % składu, a inne odmiany wchodzące w skład gajów oliwnych stanowią nie więcej niż 20 % w przypadku nazwy „Garda Trentino”.

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

Wszystkie etapy procesu produkcyjnego (uprawa, zbiór oliwek i tłoczenie oliwy) muszą odbywać się na terenie określonego obszaru.

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

W celu zachowania szczególnych cech produktu na wszystkich etapach produkcji i zagwarantowania przestrzegania wymogów jakościowych pakowanie oliwy „Garda” musi zawsze odbywać się na obszarze określonym w pkt 4. Producenci z tego obszaru doskonale znają „zachowanie” oliwy w fazie pakowania wstępного i pakowania, jak na przykład czas trwania i metody filtrowania i wytrącania osadu oraz temperatura pakowania; pakowanie na określonym obszarze po zakończeniu procesu produkcji umożliwia między innymi zagwarantowanie zachowania cech organoleptycznych, które bez zastosowania tego środka ostrożności szybko pogorszyłyby się przy kontakcie z powietrzem. Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra o chronionej nazwie pochodzenia „Garda” musi być wprowadzana do obrotu w pojemnikach szklanych lub metalowych o pojemności nie większej niż 5 litrów.

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

Na etykietce produktu umieszczonej na opakowaniu musi znajdować się zapisany wyraźną czcionką, nieusuwalny i dobrze odróżniający się od innych napisów napis: „Garda”. Napisowi „Garda” musi towarzyszyć symbol unijny przewidziany dla ChNP, zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym (UE) nr 668/2014. Na etykietce może również znajdować się wyrażenie „chroniona nazwa pochodzenia” lub jego akronim „ChNP”.

Obok nazwy można ewentualnie umieścić na etykiecie jedno z dodatkowych określeń geograficznych „Bresciano”, „Trentino” lub „Orientale” jedynie wówczas, gdy olej produkowany jest wyłącznie z oliwek pochodzących z danego obszaru i gdy czynności mielenia i pakowania odbywają się w regionie wskazanym w nazwie. Na etykiecie można wskazać położenie geograficzne gajów oliwnych, jeśli produkt uzyskiwany jest wyłącznie z oliwek zbieranych we wskazanych gajach oliwnych i jeśli na etykiecie umieszczone jest dodatkowe określenie geograficzne.

Stosowanie nazw przedsiębiorstw, majątków i gospodarstw i podawanie ich położenia geograficznego jest dozwolone tylko w przypadku, gdy produkt jest uzyskany wyłącznie z oliwek zebranych w gajach oliwnych należących do danego przedsiębiorstwa.

Zabrania się dodawania do chronionej nazwy określeń takich jak „fine”, „scelto”, „selezionato” i „superiore” (czysta, wyborna, wyborowa i najwyższej jakości). Dozwolone jest stosowanie określeń odnoszących się do nazwisk, nazw firm lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają charakteru reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd. Dozwolone jest umieszczanie na etykiecie rysunku przedstawiającego jezioro Garda.

Na etykiecie należy umieszczać rok produkcji oliwek, z których otrzymano oliwę.

Umieszczenie logo nazwy na etykiecie jest obowiązkowe.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji oliwy ChNP „Garda” leży w prowincjach Brescia, Verona (Werona), Mantova (Mantua) i Trentino (Trydent) i obejmuje obszary leżące wokół basenu jeziora Garda.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki środowiskowe

Drzewa oliwne stosowane do produkcji oliwy „Garda” są uprawiane na zboczach wzgórz morenowych pochodzenia lodowcowego, które otaczają jezioro Garda i oddzielają je na północy od łańcucha Alp. Obszary zwrócone w kierunku jeziora lub na południe są przeznaczone niemal wyłącznie pod uprawy drzew oliwnych lub winorośli. Dzięki bliskości gór opady są równomiernie rozłożone na przestrzeni całego roku, a w szczególności wiosną i jesienią.

Ogólnie klimat na określonym obszarze znajduje się pod silnym wpływem zarówno obecności dużej masy wód jeziora jak i ochrony, jaką zapewniają łańcuchy górskie; charakteryzuje się gorącymi latami, ale bez nadmiernej wilgotności i umiarkowanie zimnymi zimami; jest do tego stopnia łagodny, że jest uznawany za „śródziemnomorski-łagodny”, między innymi dzięki występowaniu lokalnych mikroklimatów. W skali całego świata bowiem obszar produkcji oliwy z oliwek nad jeziorem Garda jest rejonem uprawy drzew oliwnych wysuniętym najdalej na północ. Obecność jeziora łagodzi wahania temperatur między dniem a nocą.

Czynniki ludzkie i historyczne

Tradycja produkcji oliwy w rejonie otaczającym jezioro Garda stanowi część życia mieszkańców i jest odzwierciedlona w zwyczajach kulinarnych oraz w dochodach przedsiębiorstw, o czym świadczą liczne dokumenty.

Świadectwa o wiedzy i umiejętnościach ludności w zakresie uprawy drzew oliwnych w rejonie jeziora Garda sięgają okresu renesansu, kiedy to ludzka ręka przyczyniła się do ukształtowania głównych cech charakterystycznych krajobrazu rolniczego i ogólnego pejzażu w okolicach jeziora Garda. To właśnie w tym okresie rozpoczęto kształtowanie zboczy wzgórz na nowo poprzez wypracowane konstrukcje, które stały się prawdziwymi „tarasowymi” uprawami, skierowanymi w stronę jeziora Garda, dostosowanymi do upraw drzew oliwnych i charakteryzującymi ten rejon do tego stopnia, że w 1968 r. zyskał on nazwę „Riviera degli Ulivi” (Riwiera Drzew Oliwnych).

Odnosnie do tradycji związanej z ludźmi, zwyczajowo – z punktu widzenia zarówno konsumentów jak i producentów – stosuje się jedno z trzech tradycyjnych dodatkowych określeń geograficznych: „Bresciano”, „Trentino” lub „Orientale”, aby lepiej zidentyfikować „niektóre obszary bardzo ważne z punktu widzenia tradycji mieszkańców i administracji”, jak napisano w pierwotnych dokumentach.

Specyfika produktu

Oliwa „Garda” i oliwki, z których jest produkowana, charakteryzują się mniej intensywnym i bardziej delikatnym smakiem i zapachem w porównaniu z oliwami uzyskiwanymi na obszarach położonych bardziej na południu, cieplejszych, typowych dla uprawy drzew oliwnych.

W szczególności oliwa ta jest ceniona przez konsumentów ze względu na delikatny, wyważony i harmonijny smak oraz ze względu na lekki, typowy posmak migdałów, który powoduje, że jest ona jedyna w swoim rodzaju i z łatwością rozpoznawalna wśród innych włoskich oliw ChNP.

Ze względu na swoje wyjątkowe cechy charakterystyczne produkt jest wykorzystywany w wielu przepisach, ponieważ jego delikatny smak nie przysłania smaku potraw, ale go podkreśla. Oliwa nadaje się idealnie do potraw na bazie ryb, białych mięs, warzyw surowych lub gotowanych, warzyw strączkowych, serów świeżych lub dojrzałych, potraw mięsnych typu *carpaccio* lub *carne salada* (mięso solone), ale również do przygotowania deserów.

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)

Obecność łańcucha górskiego na północy i największego włoskiego jeziora upodabniają klimat do typu śródziemnomorskiego i łagodzą wpływ środowiska naturalnego, które na wysokości, na której położone jest jezioro Garda, uniemożliwiłoby uprawę drzew oliwnych. Opady, charakteryzujące się dobrym rozkładem w ciągu roku, zabezpieczają drzewa oliwne przed stresem wodnym i pozwalają uniknąć retencji wody, która zaszkodziłaby zarówno drzewom jak i jakości oliwy. Obszary górskie zwrócone w kierunku jeziora i na południe łatwo nagrzewają się pod koniec zimy i pozwalają na szybki powrót do fazy wegetatywnej drzew oliwnych; dzięki właściwościom terenu, którym sprzyjają także warunki meteorologiczne i klimatyczne „śródziemnomorskie-łagodne” regionu jeziora Garda, oliwki i oliwa pochodzące z tych okolic mają mniej intensywny i bardziej delikatny smak i zapach w porównaniu z oliwami uzyskiwanymi w warunkach środowiskowych typowych dla obszarów gorących, położonych bardziej na południu. Dzięki tym właściwościom klimatu i środowiska oliwa cechuje się średnim lub lekkim smakiem owoców i posmakiem migdałów, co powoduje, że jest ona jedyna w swoim rodzaju i z łatwością rozpoznawalna przez konsumentów wśród innych włoskich oliw ChNP.

Ponadto w poszczególnych obszarach otaczających jezioro Garda, które rozciągają się od równin po zbocza górskie, istnieją specyficzne mikroklimaty, dzięki którym pojawiają się „różnice organoleptyczne, które są w stanie wyczuć wyłącznie eksperci”, a jednocześnie zachowana jest jednorodność cech charakterystycznych wszystkich rodzajów oliwy produkowanych pod nazwą „Garda”.

Wiedza i umiejętności producentów z całego sektora, od przygotowania gleb, w tym tradycyjnych upraw tarasowych, po uprawę drzew oliwnych i pakowanie, pozwalają utrzymać i zachować specyficzne cechy produktu, jak jego łagodny smak i typowy posmak migdałów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>
