



C/2024/1633

20.2.2024

**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/2024/1633)

Niniejsza informacja 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)**

**„Garda”**

**Nr UE: PDO-IT-1516-AM01 – 21.11.2023**

**ChNP (X) ChOG ( )**

**1. Nazwa produktu**

„Garda”

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

Włochy

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

Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa (MASAF), Promowanie Jakości Produktów Rolno-Spożywczych (PQA) 4

—

**4. Opis zatwierdzonych zmian**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1151/2012

Zmiany można uznać za standardowe, ponieważ nie obejmują zmiany nazwy ani stosowania oznaczenia, nie grożą unieważnieniem związku ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

**1. Opis produktu**

Zmiana dotyczy art. 2 specyfikacji produktu.

Skreśla się następujące zdanie:

„Inne parametry, których nie określono w sposób wyraźny, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami UE.”

Uzasadnienie:

Zdanie to usunięto, ponieważ jest ono zbędne.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

**2. Dowód pochodzenia**

Obecne brzmienie:

„W ten sposób zapewnia się identyfikowalność produktu, którą gwarantuje również rejestrowanie gajów oliwnych, producentów, przetwórców i pakujących w wykazach prowadzonych w tym celu przez jednostkę certyfikującą, prowadzenie rejestrów produkcji i pakowania, a także terminowe oświadczenia dotyczące wyprodukowanych ilości, przedkładane jednostce certyfikującej.”

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

Nowe brzmienie:

„W ten sposób zapewnia się identyfikowalność produktu, którą gwarantuje również rejestrowanie gajów oliwnych, producentów, przetwórców i pakujących w wykazach prowadzonych w tym celu przez jednostkę certyfikującą.”

Uzasadnienie:

Poprawką tą zniesiono wymóg, który nie jest już konieczny ze względu na obowiązek rejestracji przez podmioty gospodarcze w Krajowym Systemie Informacji Rolnej (SIAN) i wprowadzania informacji na temat wyprodukowanej oliwy do sekcji elektronicznego rejestru dotyczącej produktów przychodzących lub wychodzących.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

### 3. Metoda produkcji

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

W specyfikacji produktu:

Obecne brzmienie:

„Chronioną nazwę pochodzenia »Garda« wraz z dodatkowym określeniem geograficznym »Trentino« można stosować wyłącznie w odniesieniu do oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia wyprodukowanej z następujących odmian oliwek występujących w gajach oliwnych, samodzielnie lub w połączeniu: Casaliva, Frantoio, Pendolino i Leccino stanowią co najmniej 80 % składu; można również stosować inne odmiany rosnące w gajach, pod warunkiem że nie stanowią one więcej niż 20 % składu.”

Nowe brzmienie:

„Chronioną nazwę pochodzenia »Garda« wraz z dodatkowym określeniem geograficznym »Trentino« można stosować wyłącznie w odniesieniu do oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia wyprodukowanej z następujących odmian oliwek występujących w gajach oliwnych, samodzielnie lub w połączeniu: Casaliva i Frantoio stanowią co najmniej 80 % składu; można również stosować inne odmiany rosnące w gajach, pod warunkiem że nie stanowią one więcej niż 20 % składu.”

W jednolitym dokumencie:

Obecne brzmienie:

„— 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«.”

Nowe brzmienie:

„— Casaliva i Frantoio stanowią co najmniej 80 % składu, a inne odmiany wchodzące w skład gajów oliwnych stanowią nie więcej niż 20 % w przypadku nazwy »Garda Trentino«.”

Uzasadnienie:

W badaniu genetycznym przeprowadzonym w celu oceny mieszanki odmianowej populacji drzew oliwnych w Alto Garda Trentino stwierdzono, że odmiany Leccino i Pendolino stanowią nie więcej niż 1–2 % drzew oliwnych. Podjęto zatem decyzję o usunięciu ich z listy głównych odmian wymaganych do produkcji oliwy ChNP „Garda”, której towarzyszy dodatkowe określenie geograficzne „Trentino”.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

### 4. Metoda produkcji

Zmiana ta dotyczy pkt 5.3 specyfikacji produktu (zbiory i plony)

Obecne brzmienie:

„Maksymalna produkcja oliwek z gajów oliwnych przeznaczonych do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia ChNP »Garda« nie może przekraczać 6 000 kg z hektara gruntu obsadzonego drzewami oliwnymi.”

Nowe brzmienie:

„Maksymalna produkcja oliwek z gajów oliwnych przeznaczonych do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia ChNP »Garda« nie może przekraczać 7 500 kg z hektara gruntu obsadzonego drzewami oliwnymi. W latach wysokich zbiorów dopuszcza się tolerancję 20 % w produkcji.”

Uzasadnienie:

Zwiększono poziom maksymalnej wydajności z hektara ze względu na zmianę klimatu, która w ciągu ostatnich 4 lat doprowadziła do szczytowych poziomów produkcji w ciągu jednego roku, po czym w kolejnym roku produkcja była bliska zeru. O konieczności wprowadzenia tej zmiany świadczą dwie poprawki tymczasowe odnośnie do sezonów 2018 i 2020 dotyczące tej właśnie kwestii. W niektórych szczególnie dobrych latach wydajność z hektara może przekroczyć wartość graniczną wynoszącą 7 500 kg/ha, w związku z czym dodano tolerancję produkcji wynoszącą 20 %. Wzrost produkcji z hektara nie ma negatywnego wpływu na jakość produkowanej oliwy.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

## 5. Etykietowanie

Zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Specyfikacja produktu

Obecne brzmienie:

- „1. Na etykiecie 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 etykiecie może również znajdować się wyrażenie »denominazione di origine protetta« (chroniona nazwa pochodzenia) lub jego akronim »DOP« (ChNP).
2. Na etykiecie można umieścić tradycyjne dodatkowe określenie geograficzne »Bresciano«, »Orientale« lub »Trentino«, pod warunkiem że spełniono wymogi określone w art. 5.
3. Zabrania się dodawania do oznaczenia jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane w specyfikacji produktu, w tym następujących przymiotników: »fine«, »scelto«, »selezionato« lub »superiore« (czysta, wyborna, wyborowa lub podwyższonej jakości).
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Stosowanie obrazów jeziora Garda lub wszelkich innych przedstawień graficznych jest dozwolone pod warunkiem weryfikacji zgodności z obowiązującymi przepisami.
8. Umieszczone na etykiecie 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 etykiecie 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.
9. Chroniona nazwa pochodzenia, o której mowa w art. 1, musi być umieszczona na etykiecie czytelną i nieusuwalną czcionką w kolorze mocno kontrastującym z kolorem tła etykiety i w taki sposób, aby wyraźnie odróżniała się od pozostałych informacji umieszczonych na etykiecie. Etykiety stosowane w produktach posiadających oznakowanie muszą ponadto być zgodne z zadaniami etykietowania określonymi w obowiązujących przepisach.

(Pkt 10 i 11 dotyczą opakowań i w związku z tym nie zostały uwzględnione w niniejszej sekcji).

12. Na etykiecie należy umieszczać rok produkcji oliwek, z których otrzymano oliwę.
13. Logo ChNP »Garda« składa się z czarnego kwadratu ze słowami »olio Garda D.O.P.« [oliwa z oliwek ChNP Garda] napisanymi wewnątrz białymi literami (rodzaj czcionki: Helvetica Neue, podtypy: Roman, Medium i Light). Na czarnym kwadracie znajduje się żółtozielony obrys jeziora Garda, a w dolnej części logo po lewej stronie umieszczony jest napis, wykraczając nieco poza krawędź kwadratu.

Obry jest żółtozielony: kod Pantone 103U, CMYK – cyjan 28 %, magenta 29 %, żółty 94 % i czarny 11 %.

14. Umieszczenie logo nazwy na etykiecie jest obowiązkowe.”

Nowe brzmienie:

- „1. Na etykiecie produktu umieszczonej na opakowaniu musi znajdować się zapisany wyraźną czcionką, nieusuwalny i dobrze odróżniający się od innych napisów napis: »Garda«.
2. Na etykiecie można umieścić tradycyjne dodatkowe określenie geograficzne »Bresciano«, »Orientale« lub »Trentino«, wykonane czcionkami, których wysokość i szerokość odpowiada co najwyżej połowie wysokości i szerokości czcionki wykorzystanej w napisie określającym chronioną nazwę pochodzenia »Garda«, pod warunkiem że spełniono wymogi określone w art. 5.
3. Zabrania się dodawania do oznaczenia jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane w specyfikacji produktu, w tym następujących przymiotników: »fine«, »scelto«, »selezionato« lub »superiore« (czysta, wyborna, wyborowa lub podwyższonej jakości). Dozwolone jest oznaczenie »monovarietale« (jedna odmiana) lub »monocultivar« (jeden kultywar), po którym następuje nazwa odmiany.
4. 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.
5. 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. Informacje o położeniu geograficznym gajów oliwnych muszą być wykonane czcionkami, których wysokość i szerokość odpowiada co najwyżej połowie wysokości i szerokości czcionki wykorzystanej w dodatkowym określeniu geograficznym.

(Pkt 6 i 7 dotyczą opakowań i w związku z tym nie zostały uwzględnione w niniejszej sekcji).

8. Na etykiecie należy umieszczać rok produkcji oliwek, z których otrzymano oliwę.
9. Logo ChNP »Garda« składa się z czarnego kwadratu ze słowami »olio Garda D.O.P.« [oliwa z oliwek ChNP Garda] napisanymi wewnątrz białymi literami (rodzaj czcionki: Helvetica Neue, podtypy: Roman, Medium i Light). Na czarnym kwadracie znajduje się żółtozielony obrys jeziora Garda, a w dolnej części logo po lewej stronie umieszczony jest napis, wykraczając nieco poza krawędź kwadratu.

Obraz jest żółtozielony: kod Pantone 103U, CMYK – cyjan 28 %, magenta 29 %, żółty 94 % i czarny 11 %.

10. Umieszczenie logo nazwy na etykiecie jest obowiązkowe.”

Jednolity dokument

Obecne brzmienie:

„Na etykiecie 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 etykiecie może również znajdować się wyrażenie »denominazione di origine protetta« (chroniona nazwa pochodzenia) lub jego akronim »DOP« (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 podwyższonej 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 są obrazy jeziora Garda.

Na etykiecie należy umieszczać rok produkcji oliwek, z których otrzymano oliwę. Umieszczenie logo nazwy na etykiecie jest obowiązkowe.”

Nowe brzmienie:

„Na etykiecie produktu umieszczonej na opakowaniu musi znajdować się zapisany wyraźną czcionką, nieusuwalny i dobrze odróżniający się od innych napisów napis: »Garda«.

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.

Dozwolone jest oznaczenie »monovarietale« (jedna odmiana) lub »monocultivar« (jeden kultywar), po którym następuje nazwa wykorzystanej odmiany.

Zabrania się dodawania do chronionej nazwy określeń takich jak »fine«, »scelto«, »selezionato« i »superiore« (czysta, wyborna, wyborowa i podwyższonej 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.

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

Umieszczenie logo nazwy na etykiecie jest obowiązkowe.”

Uzasadnienie:

- Wymóg umieszczenia unijnego symbolu ChNP ustanowiono w innym miejscu i w związku z tym został skreślony.
- Zasady umieszczania dodatkowego określenia geograficznego na etykiecie ujęto w osobnym akapicie.
- Wprowadzono przepis dotyczący określenia nazwy odmiany.
- Zasady umieszczania położenia geograficznego gajów oliwnych na etykiecie ujęto w osobnym akapicie.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

## 6. Inne [pakowanie]

Zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji produktu oraz pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

Obecne brzmienie:

„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.”

Nowe brzmienie:

„Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra o chronionej nazwie pochodzenia »Garda« musi być wprowadzana do obrotu w pojemnikach o pojemności nie większej niż 5 litrów.”

Uzasadnienie:

Skreślono doprecyzowanie materiału, który ma być stosowany w pojemnikach, aby umożliwić większą elastyczność w tym zakresie i uwzględnić postęp technologiczny w przemyśle opakowaniowym.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

## JEDNOLITY DOKUMENT

„Garda”

Nr UE: PDO-IT-1516-AM01 — 16.11.2023

ChNP (X) ChOG ( )

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

„Garda”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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*

Chronioną nazwę pochodzenia „Garda”, której może towarzyszyć dodatkowe określenie geograficzne „Bresciano”, „Orientale” lub „Trentino”, można stosować wyłącznie w odniesieniu do oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o następujących właściwościach:

- barwa od zielonej po żółtą, mniej lub bardziej intensywna,
- zapach lekko lub średnio 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

Owocowy świeży/dojrzały: min.  $>0$  maks.  $\leq 6$

Migdałowy: min.  $>0$  maks.  $\leq 5$

Gorzki: min.  $>0$  maks.  $\leq 5$

Pikantny: min.  $>0$  maks.  $\leq 6$ .

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 najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia nosząca nazwę „Garda”, której może towarzyszyć dodatkowe określenie geograficzne „Bresciano”, „Orientale” lub „Trentino”, jest pozyskiwana z poniższych odmian oliwek występujących w gajach oliwnych, samodzielnie lub w połączeniu, zgodnie z następującymi specyfikacjami:

- Casaliva, Frantoio i Leccino stanowią co najmniej 55 % składu; można również stosować inne odmiany rosnące w gajach, pod warunkiem że nie stanowią one więcej niż 45 % składu w przypadku „Garda”, „Garda Bresciano” i „Garda Orientale”;
- Casaliva i Frantoio stanowią co najmniej 80 % składu; można również stosować inne odmiany rosnące w gajach, pod warunkiem że nie stanowią one więcej niż 20 % składu w przypadku „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.

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia „Garda” musi być wprowadzana do obrotu w pojemnikach o pojemności nie większej niż 5 litrów.

Producenci z tego obszaru doskonale znają „zachowanie” oliwy w fazie pakowania wstępного i pakowania, np. czas trwania i metody filtrowania i wytrącania osadu oraz temperaturę 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.

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

Na etykiecie produktu umieszczonej na opakowaniu musi znajdować się zapisany wyraźną czcionką, nieusuwalny i dobrze odróżniający się od innych napisów napis: „Garda”.

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.

Dozwolone jest oznaczenie „monovarietale” (jedna odmiana) lub „monocultivar” (jeden kultywar), po którym następuje nazwa wykorzystanej odmiany.

Zabrania się dodawania do chronionej nazwy określeń takich jak „fine”, „scelto”, „selezionato” i „superiore” (czysta, wyborna, wyborowa i podwyższonej 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. Na etykiecie należy umieszczać rok produkcji oliwek, z których otrzymano oliwę.

Umieszczenie logo nazwy na etykiecie jest obowiązkowe.

### 4. Zwiąże 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 dojrziałych, 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, renomą lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Obecność łańcucha górskiego na północy i największego włoskiego jeziora upodabnia klimat do typu śródziemnomorskiego i łagodzi wpływ środowiska naturalnego, które na wysokości, na której położone jest jezioro Garda, uniemożliwiałoby 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. Zbocza wzgórz zwrócone w kierunku jeziora lub 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 lekkim lub średnim smakiem owoców i posmakiem migdałów, co powoduje, że jest ona jedyna w swoim rodzaju i konsumenci mogą ją z łatwością rozpoznać 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**

[https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/9/d/D.ee0f0dfe1aaec57cf343/MASAF\\_2023\\_0357815\\_DMmodordGarda\\_sig ned.pdf](https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/9/d/D.ee0f0dfe1aaec57cf343/MASAF_2023_0357815_DMmodordGarda_sig ned.pdf)