

Publikacja wniosku o zmianę 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

(2008/C 284/08)

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

„SABINA”

Nr WE: IT-0117-1511-26.10.2004

CHOG () CHNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [określić jakie]

2. Rodzaj zmian

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej CHNP lub zarejestrowanego CHOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu ani 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 władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany)

3.1. Opis

W art. 6 specyfikacji produktu, dotyczącym „cech w momencie wprowadzania na rynek” oliwy CHNP „Sabina”, opisano w sposób bardziej precyzyjny charakterystyczne cechy produktu, a w szczególności jego barwę „żółto-zieloną ze złotymi odcieniami”, smak — dodano również „ostry” w przypadku bardzo świeżej oliwy i maksymalną całkowitą kwasowość „0,6 g/100 g oliwy”; przede wszystkim jednak wprowadzono parametry nieujęte w zarejestrowanej specyfikacji produktu, a mające zasadnicze znaczenie dla scharakteryzowania oliwy: mediana charakteru owocowego i mediana wad, „liczba nadtlenkowa” i zawartość procentowa „kwasu oleinowego”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

W związku z powyższym skreślono określenia ogólne, które stanowiły wyłącznie odniesienia do obowiązujących przepisów prawa.

Ponadto ustęp 3 art. 6, na mocy którego Ministerstwo było uprawnione do wprowadzania innych parametrów określających nazwę, został skreślony w celu dostosowania do wymogów rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

3.2. *Obszar geograficzny*

W związku z faktem, że dawny obszar administracyjny gminy Mentana został podzielony na gminy Mentana i nową gminę Fontenuova, konieczne stało się dodanie gminy Fontenuova do wykazu gmin w prowincji Rzymu, wymienionych w art. 3, dotyczącym „Obszaru produkcji”. W związku z tym w części art. 3, dotyczącej określenia obszaru produkcji, dodano słowa „była gmina Mentana (obecnie gminy Mentana i Fontenuova)”. Dodanie gminy Fontenuova nie stanowi zatem rozszerzenia obszaru.

Również w art. 3 specyfikacji produktu rozszerzono obszar produkcji, dodając bardzo niewielki i szczegółowo określony obszar na terenie gminy Rzym, charakteryzujący się tymi samymi cechami glebowymi, klimatycznymi i taką samą tradycją jak obszar określony w dotychczas obowiązującej specyfikacji. O zmianę wnioskowano, ponieważ obowiązująca specyfikacja nie uwzględnia historycznego obszaru dawnego regionu Sabina, który cechuje się tymi samymi warunkami środowiska naturalnego i uprawy gajów oliwnych jak obszar pochodzenia CHNP „Sabina”.

3.3. *Dowód pochodzenia*

Z uwagi na fakt, że specyfikacja nie zawierała odniesienia do dowodów pochodzenia i do środków kontroli, uznano za wskazane dodanie art. 3 bis i 6 bis, dotyczących odpowiednio „Pochodzenia produktu” i „Organu kontrolnego”.

3.4. *Metoda produkcji*

W art. 4 obowiązującej specyfikacji, dotyczącym „Cech upraw” zmieniono ust. 8, skreślając słowa, na mocy których władze regionu Lacjum, po zasięgnięciu opinii Konsorcjum ochrony, miały prawo ustalania okresu zbioru oliwek. Okres, w którym należy co roku dokonywać zbioru oliwek i tłoczenia oliwy został dokładnie określony w specyfikacji (od 1 października do 31 stycznia).

Ponadto w art. 4 specyfikacji dodano słowa: „dopuszcza się nawadnianie”.

W art. 5 obowiązującej specyfikacji, określającym „Sposoby produkcji oliwy”, dodaje się na końcu ust. 2 słowa „w masie”, ponieważ z dotychczasowego zapisu w brzmieniu „Maksymalna wydajność oliwek w oliwie nie może przekraczać 25 %” nie wynika jasno, że 25 % odnosi się do masy oliwy względem masy oliwek;

Również w art. 5 skreślono ust. 3, ponieważ stanowił powtórzenie informacji, opisujących cechy oliwy „Sabina”, podanych dalej w art. 6.

3.5. *Etykietowanie*

W art. 7 specyfikacji, dotyczącym „Opisu i wyglądu” produktu, skreślono ust. 4, który stanowił powtórzenie informacji podanych w poprzednim ustępie.

Również w art. 7 przez wprowadzenie nowego ustępu (piątego) określono w sposób jaśniejszy, a więc i bardziej zrozumiały dla konsumenta, napisy, jakie obowiązkowo muszą być umieszczane na etykietach CHNP „Sabina”. W celu udzielenia konsumentowi jaśniejszej i bardziej zrozumiałej informacji oraz w celu zagwarantowania identyfikowalności produktu wprowadzono obowiązek umieszczania na opakowaniu, poza rokiem produkcji (bardziej poprawnie zwanym „kampanią produkcyjną”), również numeru porządkowego nadawanego przez instytucję certyfikującą. Ponadto w związku z faktem, że podczas targów, wystaw lub innych imprez oliwa „Sabina” może być dystrybuowana również w saszetkach zawierających pojedynczą porcję, konieczne stało się również i w tym przypadku określenie, jakie informacje muszą być podane na tego rodzaju opakowaniach, dodano zatem ostatni ustęp w art. 7.

W ust. 6 art. 7, dotyczącym „naczyń”, do których rozlewa się produkt, dodano również naczynia ceramiczne, ponieważ jest to materiał tradycyjnie stosowany do przechowywania tego produktu.

3.6. Wymogi krajowe

W art. 4 obowiązującej specyfikacji, dotyczącym „Cech uprawy”, skreślono lub zmieniono niektóre ustępy:

- ust. 4, na mocy którego region Lacjum miał prawo wydawać zezwolenia na nowe sposoby upraw inne niż przewidziane w specyfikacji, został skreślony w celu dostosowania do wymogów rozporządzenia (WE) nr 510/2006,
- w ust. 7, dotyczącym „uprawy międzyplonowej lub mieszanej”, fragment informujący o uprawnieniach regionu do weryfikacji produkcji, został skreślony w celu dostosowania do wymogów rozporządzenia (WE) nr 510/2006,
- ust. 9 i 10 zostały skreślone, ponieważ mówiły o uprawnieniach regionu przyznanych na podstawie uchylonych przepisów krajowych (Rozporządzenie Ministra nr 573 z dnia 4 listopada 1993 r. — Ustawa nr 169 z dnia 5 lutego 1992 r.).

Zwrot „DOC Denominazione di origine Controllata” (Kontrolowana Nazwa Pochodzenia), którego stosowanie wynikało ze starych przepisów krajowych, został zastąpiony w odpowiednich punktach specyfikacji (art. 1, ust. 1 art. 2, 3 i 6) zwrotem DOP „Denominazione di Origine Protetta” (CHNP „Chroniona Nazwa Pochodzenia”).

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

„SABINA”

Nr WE: IT-0117-1511-26.10.2004

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 e forestali
Adres: Via XX Settembre 20
I-00187 Rome
Telefon: (39) 06 481 99 68
Faks: (39) 06 420 131 26
Email: qtc3@politicheagricole.it

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Consorzio Sabina DOP — Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'olio a Denominazione di Origine Protetta della Sabina
Adres: Via Porta Monopoli, 2 Loc. Farfa
I-02032 Fara in Sabina (RI)
Telefon: (39) 06 697 924 01
Faks: (39) 0765 94 30 889
Email: consorziosabinadop@cste-centroservizi.com
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.5 — Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje, itp.)

4. Specyfikacja produktu:

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

4.1. Nazwa produktu:

„Sabina”

4.2. Opis produktu:

oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra CHNP „Sabina” w momencie wprowadzenia na rynek ma następujące właściwości:

- barwa: żółto-zielona ze złotymi odcieniami,
- zapach: owocowy,
- smak: owocowy, aksamitny, jednorodny, aromatyczny, słodki, gorzki i ostry w przypadku bardzo świeżej oliwy,
- ocena podczas degustacji: mediana charakteru owocowego > 0 i mediana wad = 0,
- maksymalna całkowita kwasowość wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego w masie nieprzekraczająca 0,6 g na 100 g oliwy,
- liczba nadtlenkowa: ≤ 14 meq O_2 /kg,
- kwasu oleinowego min. 68 %.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji Chronionej Nazwy Pochodzenia „Sabina” znajduje się na terenie prowincji Rzymu i Rieti i obejmuje w całości lub częściowo administracyjny obszar gmin położonych na północny-wschód od Rzymu i na południowy zachód od Rieti. Cały ten obszar leży na wschód od rzeki Tyber.

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być kontrolowany przez organ kontrolny, o którym mowa w pkt. 4.7, zgodnie z wytycznymi ustalonymi w planie kontroli, z udokumentowaniem produktów wchodzących i wychodzących każdego etapu. W ten sposób, a także przez wpisanie parceli, na których odbywa się uprawa, producentów, przetwórców i zakłady pakujące do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny oraz dzięki natychmiastowemu zgłaszaniu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości oliwek i oliwy oraz ilości zapakowanych i opatrzonych etykietą, zagwarantowana jest identyfikowalność produktu. Wszystkie osoby, fizyczne i prawne, wpisane do odpowiednich rejestrów, podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny zgodnie z zasadami zawartymi w specyfikacji produktu oraz we właściwym planie kontroli.

4.5. Metoda produkcji:

CHNP „Sabina” jest otrzymywana z następujących odmian oliwek uprawianych w gajach oliwnych jako jedyny gatunek lub łącznie z innymi gatunkami: Carboncella, Leccino, Raja; Pendolino, Frantoio, Moraiolo, Olivastrone, Salviana, Olivago i Rosciola w ilości co najmniej 75 %. Dopuszczalne jest również stosowanie oliwek innych odmian uprawianych w gajach oliwnych w ilości nieprzekraczającej 25 %.

Dla produkcji oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra „Sabina” odpowiednie są wyłącznie gaje oliwne rosnące na glebach pochodzenia wapiennego, luźnych, przenikalnych, suchych, ale nie jałowych.

Należy wykorzystywać systemy i formy upraw oraz sposoby przycinania gałęzi powszechnie stosowane, a w każdym razie takie, by nie zmieniły właściwości oliwek ani oliwy. Dopuszcza się nawadnianie; niedopuszczalna jest jakakolwiek forma naginania.

Maksymalna produkcja oliwek z hektara nie może przekraczać 6.300 w gajach oliwnych jednogatunkowych. W przypadku upraw międzyplonowych lub mieszanych maksymalna produkcja oliwek z hektara zależy od powierzchni faktycznie zajmowanej przez drzewka oliwne.

Zbiór oliwek i tłoczenie oleju odbywa się w okresie od 1 października do 31 stycznia każdej kampanii zbioru oliwek.

Czynności związane z tłoczeniem oleju i pakowaniem muszą być wykonywane na obszarze określonym w pkt. 4.3.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Oliwa Sabina powstaje na terenie pagórkowatym, nachylnym w kierunku wschodnim, który ze względu na swój układ i strukturę wapienną, luźną, przenikalną i suchą zapewnia odprowadzanie wody, co stanowi niezbędny warunek klasyfikacji produktu.

Drzewa eksponowane są w głównej mierze w kierunku południowym, co jest zasadniczym warunkiem dla rośliny światłolubnej, jaką jest drzewko oliwne.

Region „Sabina” znajduje się w północnej części obszaru produkcji drzew oliwnych.

Mimo że na obszarze „Sabina” okresowo występują naturalne klęski żywiołowe w postaci przymrozków, to jednak produkowane tutaj oliwki są wysokiej jakości ze względu na związek między delikatnością produktu i jego występowaniem w granicach obszaru upraw.

Świadectwa, między innymi w postaci zdjęć, stosowania nazwy pochodzenia „Sabina” na etykietach i pojemnikach oraz zastrzeżonej marki, a także dowody poczynienia pierwszych kroków w kierunku ochrony samej nazwy znaleźć można w publikacji, której kserokopia załączona jest do dokumentacji, zatytułowanej „Olivi e olio di Sabina” (*Drzewa oliwne i oliwa Sabina*), opracowanej przez konsorcjum produkcji oliwek i oliwy z Sabiny i wydanej przez R.E.D.A. w 1949 r. z okazji „Sagra dell'olio” (*Święta Oliwy*) obchodzonego 19 września tego samego roku w Opactwie Benedyktynskim w Farfa. Równie znaczącymi dowodami na obecność nazwy „Sabina” są liczne obchodzone i kultywowane od wielu lat święta na cześć tej renomowanej produkcji oliwy. W szczególności wspomnieć należy o etykietach oliwy produkowanej w regionie Sabina wystawianej podczas Targów w Mediolanie w 1926 r. oraz plakacie z 1. Wystawy oliwy z oliwek regionu Sabina, która odbyła się dnia 31 maja 1959 r. w Palombara Sabina.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: C.C.I.A.A. di Roma
Adres: Via Appia Nuova 218
I-00183 Rome
Telefon: (39) 06 772 038 67
(39) 06 704 969 18
Faks: (39) 06 520 824 93
Email: enzo.niri@rm.camcom.it

4.8. Etykietowanie:

Zabrania się dodawania do chronionej nazwy „Sabina” jakiegokolwiek nieustalonego wyrażnie określenia, w tym przymiotników: delikatna, wyborowa, wyselekcjonowana, wysokojakościowa, oryginalna.

Zabrania się stosowania dodatkowych określeń geograficznych, nazw geograficznych lub innego nazewnictwa geograficznego, które odnosi się do gmin, miejscowości i stref geograficznych, położonych na obszarze produkcji określonym w pkt. 4.2.

Nazwy przedsiębiorstw, posiadłości, gospodarstw, nazwy spółek, prywatne znaki towarowe nie mogą mieć znaczenia reklamującego ani charakteru mogącego wprowadzić konsumenta w błąd.

Chroniona Nazwa Pochodzenia „Sabina” musi być umieszczona na etykiecie wyraźnymi, nieusuwalnymi znakami w kolorze mocno kontrastującym z tłem etykiety i w taki sposób, by wyraźnie odróżniała się od pozostałych napisów umieszczonych na etykiecie.

Obowiązkowe jest umieszczanie na etykiecie kolejno jednego z poniższych określeń:

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SABINA DOP

albo

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SABINA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Należy ponadto umieścić zwrot „olio confezionato dal produttore all'origine” (oliwa rozlewana przez producenta) lub „olio confezionato nella zona di produzione” (oliwa rozlewana na obszarze produkcji).

Naczynia, do których rozlewana jest oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra o chronionej nazwie pochodzenia „Sabina” w celu wprowadzenia na rynek, muszą być szklane, ceramiczne lub wykonane z blachy nierdzewnej i mieć pojemność nie większą niż 5 litrów.

Obowiązkowe jest umieszczenie na każdym opakowaniu numeru porządkowego nadanego przez organ certyfikujący oraz kampanii produkcyjnej. Produkt może też być pakowany w saszetki zawierające pojedynczą porcję, na których umieszczone są następujące informacje: nazwa chroniona, partia produkcyjna, kampania produkcyjna i numer porządkowy nadany przez organ kontrolny.
