

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2021/C 112/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Olio di Roma”

Nr UE: PGI-IT-2453 – 5.4.2019

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Olio di Roma”

2. Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze

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

W momencie certyfikacji oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta chronionym oznaczeniem geograficznym „Olio di Roma” musi spełniać określone parametry wskazane poniżej.

Barwa: od zielonej do złotożółtej, zmieniająca się w miarę upływu czasu.

Właściwości organoleptyczne

Cecha	Mediana
Owocowy	2–6
Gorycz	2–5
Ostry smak	2–5
Pomidor lub karczoch lub zioła lub migdał	1–4,5

Właściwości fizykochemiczne

— Kwasowość (wyrażona jako procent zawartości kwasu oleinowego): ≤ 0,4 %

— Liczba nadtlenkowa ≤ 12 mEq O₂/kg

— Kwas oleinowy ≥ 70 %

— Tokoferole ≥ 150 mg/kg

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Łączna zawartość biofenoli ≥ 220 mg/kg
- $K232 \leq 2,20$
- $K270 \leq 0,200$

Parametry jakościowe, które nie zostały wyraźnie wymienione, są zawsze zgodne z obowiązującymi przepisami Unii dotyczącymi oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia

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

Odmiany, które wchodzi w skład produktu objętego ChOG „Olio di Roma”, indywidualnie lub łącznie, co najmniej w proporcji 80 %, są następujące: Itrana, Carboncella, Moraiolo, Caninese, Salviana, Rosciola, Marina, Sirole, Maurino Pendolino, Frantoio i Leccino. Dopuszcza się inne odmiany, w proporcji nieprzekraczającej 20 %, jeżeli zostały wpisane do krajowego rejestru odmian roślin owocowych dopuszczonych do sprzedaży, przyjętego na mocy dekretu legislacyjnego nr 124 z dnia 25 czerwca 2010 r.

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

Wszystkie etapy procesu produkcji: uprawa, zbiór i ekstrakcja oliwy muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Po ekstrakcji oliwa musi być przechowywana w zbiornikach ze stali nierdzewnej lub innego materiału dostosowanego do przechowywania oliwy, o doskonałej czystości, bez śladu detergentów, składowanych w pomieszczeniach zapewniających optymalne przechowywanie oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, aby uniknąć niepożądanych zmian cech chemicznych i organoleptycznych produktu.

Przed pakowaniem oliwę poddaje się procesowi naturalnej dekantacji, procesowi filtracji lub każdemu innemu procesowi fizycznemu umożliwiającemu usunięcie ewentualnych pozostałości z przetwarzania (osadu, wody pochodzenia roślinnego). Jeżeli chodzi o przechowywanie w pojemnikach, dopuszcza się używanie gazów obojętnych.

Oliwa „Olio di Roma” ChOG musi być sprzedawana w pojemnikach dopuszczonych na mocy obowiązujących przepisów, zapieczętowanych i opatrzonych etykietą, których pojemność nie przekracza 5 litrów.

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

Etykieta musi zawierać adnotację „olio extravergine di oliva »Olio di Roma« IGP” umieszczoną czytelną i nieusuwalną czcionką w sposób, który pozwala odróżnić ją od innych adnotacji na etykiecie.

Dopuszcza się używanie określeń odnoszących się do przedsiębiorstw, nazwisk, firm, indywidualnych lub wspólnych znaków towarowych, o ile nie mają one charakteru reklamowego i nie mogą wprowadzić konsumentów w błąd. Dozwolona jest adnotacja „z oliwek jednej odmiany”, po której umieszcza się nazwę kultywaru spośród wymienionych w pkt 3.3. Na etykiecie musi być podany rok produkcji oliwek, z których wytłoczono oliwę.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji chronionego oznaczenia geograficznego „Olio di Roma” obejmuje wymienione poniżej gminy:

cała prowincja Viterbe:

prowincja Rieti: Collecchio, Stimigliano, Forano, Selci, Cantalupo in Sabina, Poggio Catino, Fara in Sabina, Castelnuovo di Farfa, Toffia, Salisano, Poggio Nativo, Frasso Sabino, Scandriglia, Orvinio, Mompeo, Casapota, Poggio San Lorenzo, Monteleone Sabino, Poggio Moiano, Colle di Tora, Montenero Sabino, Montebugno, Tarano, Torri in Sabina, Vacone, Configni, Cottanello, Montasola, Casperia, Roccantica, Torricella in Sabina, Montopoli di Sabina, Magliano Sabina, Poggio Mirteto, Rocca Sinibalda Longone Sabino, Monte San Giovanni in Sabina, Varco Sabino, Belmonte in Sabina, Rieti, Cantalice, Borgo Velino, Antrodoto, Castel Sant'Angelo, Cittaducale, Contigliano, Ascrea, Colli sul Velino, Vacone, Morro Reatino, Paganico Sabino, Pescorocchiano, Poggio Bustone, Pozzaglia Sabina i Rivodutri;

cała prowincja Rzym, z wyjątkiem następujących gmin: Anzio, Arcinazzo Romano, Allumiere, Camerata Nuova, Colleferro, Jenne, Tofa, Riofreddo, Santa Marinella, Valmontone, Vallepietra, Vallinfreda i Vivaro Romano;

cała prowincja Frosinone, z wyjątkiem gmin Acquafondata, Filetino, Trevi nel Lazio i Viticuso;

cała prowincja Latina, z wyjątkiem gmin Latina, Pontinia, Sabaudia i San Felice Circeo.

5. Związek z obszarem geograficznym

Wniosek w sprawie uznania opiera się na właściwościach jakościowych „Olio di Roma”.

Obszar wskazany w pkt 4 jest położony w środku półwyspu, na terenie o średnim nachyleniu od strony Morza Tyrreńskiego, i rozciąga się od Apeninów po Morze Tyrreńskie. Dominują na nim pasma wzgórz (54 % całkowitej powierzchni regionu), charakterystyczne dla terenu dostosowanego do uprawy drzew oliwnych.

Cechy te dotyczą całego krajobrazu na wskazanym obszarze, na którym występują stuletnie drzewa oliwne i duża różnorodność ekotypów drzew oliwnych charakterystycznych dla obszaru geograficznego.

Drzewa oliwne są uprawiane na terenie wytyczonego obszaru geograficznego o powierzchni ponad 63 000 hektarów, który rozciąga się od poziomu morza po wysokość 800 metrów nad poziomem morza i obejmuje prawie 50 % całkowitej powierzchni terenu przeznaczanego pod uprawę owoców.

Na obszarze geograficznym panuje klimat śródziemnomorski, z łagodną i wilgotną zimą i jesienią oraz suchym i ciepłym latem. Średnia temperatura waha się od 3 °C w styczniu do 30 °C w lipcu.

Opady wynoszą od 600 do 700 mm rocznie w pasie nadbrzeżnym i 1 000 mm rocznie wzdłuż pasm wzgórz i w Antyapeninach. Najbardziej wilgotne warunki panują jesienią i wiosną, a wyraźnie najmniejszy poziom wilgoci przypada na lato.

Warunki środowiskowe i klimatyczne obszaru produkcji „Olio di Roma” charakteryzują się determinującym wpływem wiatru od Morza Tyrreńskiego, który oddziałuje na pas składający się z dolin i wzgórz.

Warunki uprawy drzew oliwnych na obszarze ChOG obejmują:

- gleby piaszczysto-ilaste, bogate w materię organiczną, z odczynem obojętnym lub subalkalicznym,
- temperatury minimalne, które nie spadają poniżej 5 stopni poniżej zera w okresie od grudnia do lutego,
- temperatury maksymalne, które nie przekraczają 34 °C w lipcu i w sierpniu;
- średnie opady powyżej 600 mm rocznie,
- opady w okresie letnim rzadko przekraczające 30 mm, z okresem suchym w lipcu i w sierpniu,
- opady w okresie jesiennym rzadko nieprzekraczające 120 mm od września do października.

Cechy wyróżniające „Olio di Roma” wynikają z powyższych bardzo szczególnych warunków geograficznych, orograficznych i klimatyczno-glebowych, które sprawiają, że obszar jest wyjątkowo dobrze dostosowany do uprawy drzew oliwnych.

Szczególne warunki klimatyczne panujące na typowym obszarze geograficznym upraw w okresie akumulacji oliwy i dojrzwania owoców stanowią kluczowy czynnik środowiskowy w określaniu wskaźników jakości produktu, w szczególności zawartości polifenoli i związków lotnych. Wynika to z następujących względów:

- stres termiczny i wodny (sierpień–wrzesień) w okresie akumulacji oliwy w oliwkach, powoduje syntezę polifenoli, których stężenie wewnątrz owoców rośnie. Polifenole powstają w następstwie okresów intensywnego stresu, zwłaszcza wodnego i termicznego, i są wykorzystywane przez samo drzewo do zwalczania produkcji wolnych rodników,
- jesienne deszcze (październik–listopad) sprzyjają natomiast syntezie związków lotnych.

To szczególne następowanie po sobie stresu wodnego, związanego z ciepłym i suchym klimatem w momencie akumulacji oliwy, i opadów jesiennych połączonych z niższymi temperaturami i większą wilgotnością w momencie dojrzwania owoców, powoduje najpierw akumulację polifenoli (gorzki i ostry smak), a następnie związków lotnych (smak pomidorów lub karczochów lub ziół lub migdałów).

Połączenie poziomu polifenoli/biofenoli (≥ 220 mg/kg) nadaje oliwie „Olio di Roma” cech goryczy (2–5) i ostrego smaku (2–5) i pozwala jednoznacznie odróżnić produkt.

Natomiast związki lotne nadają oliwie aromaty roślinne typowe dla ChOG „Olio di Roma”, tj. smak pomidorów lub karczochów lub ziół lub migdałów (1–4,5).

Odmiany oliwek występujące na tym obszarze, wymienione w pkt 3.3, to stare kultywary lokalne, w większości przypadków występujące na całym terenie lub ograniczone do mniejszych obszarów wyspecjalizowanych, które pozwalają uzyskać oliwę o szczególnych właściwościach chemicznych i smakowych: z nutą owocową, gorzką i ostrą, które stanowią typowe cechy dla referencyjnego obszaru geograficznego.

Smak gorzki i ostry jest elementem przydatnym do określenia „świeżości” oliwy: z czasem cząsteczki utleniają się, przez co produkt traci swój charakterystyczny smak i właściwości prozdrowotne. Aby zwrócić uwagę na koncepcję „świeżości” produktu, należy obowiązkowo umieścić na etykiecie rok zbioru oliwek.

Do charakterystycznych czynników ludzkich, które mają wpływ na specyfikę produktu, należą techniki uprawy: okres zbioru i zarządzanie nawadnianiem. Okres zbioru stanowi technikę uprawy stosowaną na obszarze produkcji zazwyczaj od września do 31 grudnia. Nawadnianie występuje rzadko, a jeżeli jest stosowane, zazwyczaj polega na nawadnianiu uzupełniającym umożliwiającym zachowanie typowych aromatów roślinnych.

Innym czynnikiem ludzkim, który ma wpływ na cechy „Olio di Roma”, jest technika ekstrakcji, która wyklucza używanie pras, aby chronić i zachować specjalne cechy produktu.

Należy podkreślić, że współgranie tych technik uprawy i właściwości klimatycznych, w połączeniu z genotypami uprawianych drzew oliwnych, decyduje o unikalnej ekspresji fenotypowej.

Techniki ekstrakcji również przyczyniają się do typowego charakteru „Olio di Roma”. Na terenie obszaru geograficznego znajduje się ponad 450 tłoczni oliwy, które dysponują wysokiej jakości urządzeniami i których pracownicy uczestniczą w odpowiednich szkoleniach technicznych pozwalających im stale aktualizować wiedzę, gwarantować najwyższą jakość oliwy i optymalizować typowe właściwości opisane w pkt 3.2.

Warunki środowiskowe i klimatyczne panujące w regionie determinują produkt, z jego złotożółtą barwą i mniej lub bardziej intensywnymi odcieniami zieleni. Oliwa ma głęboki i elegancki aromat, w którym wyczuwalne są mniej lub bardziej intensywne nuty karczocha, świeżo skoszonej trawy, cykorii i pomidorów, z niuansami mięty, bazylii i rozmarynu. W smaku wyczuwalne są złożone i delikatne akcenty karczocha, ostu i pomidorów o zmiennej intensywności i równowadze, a także nuty słodkich migdałów w finiszu. Smak gorzki i ostry są dobrze wyeksponowane.

Istnieją dowody wykorzystywania oliwek do celów żywnościowych na obszarze produkcji od VII i VI wieku p.n.e.

Rzymianie udoskonalili techniki produkcji i ekstrakcji oliwy, rozpowszechniając uprawy drzew oliwnych na podbitych terytoriach. Aby zrozumieć znaczenie handlu oliwą w Rzymie, wystarczy udać się do dzielnicy Testaccio, do Emporium, dawnego portu rzecznego, do którego zawijały ładunki amfor rozbijanych po opróżnieniu, nagromadzonych w takiej ilości, że utworzyły wzgórze zwane „monte dei cocci” (góra terakoty).

W 1813 r. powierzchnia upraw drzew oliwnych w Lacjum wynosiła 27 000 hektarów, a produkcja oliwy sięgała 3 000 ton. Powierzchnia przeznaczona pod wyspecjalizowaną uprawę drzew oliwnych w Lacjum wzrosła z 80 000 hektarów w 1938 r. do 84 000 hektarów w latach 1952–1956 i 87 770 hektarów w latach 1966–1970.

Liczne nagrody krajowe i międzynarodowe, nieprzerwana obecność i wyróżnienia zdobyte w różnych konkursach poświęconych oliwie z oliwek, a także pamiątkowy zakup oliwy z oliwek pochodzącej z terenów wymienionych w pkt 4 przez turystów w licznych punktach sprzedaży w stolicy przełożyły się na wzrost renomy produktu na szczeblu krajowym i międzynarodowym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali [Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej] (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Qualità” [Jakość] (z prawej strony na górze ekranu), następnie zakładki „Prodotti DOP, IGP e STG” [produkty ChNP, ChOG i GTS] (z lewej strony z boku ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” [Specyfikacje objęte kontrolą UE].
