

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku 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**

(2014/C 182/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012<sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(2)</sup>****WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE”****Nr WE: SI-PDO-0105-01145 – 08.08.2013****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

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- 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)

### 3. Zmiana (zmiany)

#### 3.1. Opis

Do opisu produktu dodaje się następujące zdanie: „Zawartość oliwek Istrska belica musi wynosić co najmniej 30 %”. Zdanie to zostaje uwzględnione w obecnej specyfikacji, zważywszy, że było ono pominięte w streszczeniu.

Wprowadzono dodatkowe, bardziej rygorystyczne parametry w celu zagwarantowania najwyższej jakości oliwy z oliwek, a mianowicie:

- kwasowość (zawartość wolnego kwasu tłuszczowego) (% m/m) wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego:  $\leq 0,3$ ,
- $K_{232} \leq 2,3$ ,
- $K_{268} \leq 0,2$ ,
- łączna zawartość polifenoli (mg/kg), za pomocą metody HPLC:  $\geq 150$ ,
- ocena organoleptyczna  $\geq 7$ ,
- średnia owocowość powyżej 2.

#### 3.2. Metoda produkcji

W celu poprawy jakości produktu końcowego określono bardziej rygorystyczne parametry, według których okres od zbioru do przetworzenia jest skrócony z 48 do 24 godzin.

#### 3.3. Etykietowanie

W streszczeniu i specyfikacji skreśla się zdanie: „W celu zapewnienia monitorowania pochodzenia surowców i produktów stowarzyszenie wyda etykiety zawierające numery seryjne zgodnie z rejestrem producentów oliwy z oliwek z pochodzeniem geograficznym.”. Bez względu na to, czy są członkami stowarzyszenia czy nie, wszyscy producenci oliwy „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” muszą mieć prawo do produkcji oliwy z oliwek i uzyskania certyfikatu. Producenci oliwy „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre”, którzy nie są członkami stowarzyszenia, muszą etykietować każdą butelkę oliwy z oliwek w taki sposób, aby zapewnić bez żadnych wątpliwości możliwość monitorowania butelkowanej oliwy.

Etykieta na opakowaniu musi również zawierać rok produkcji.

JEDNOLITY DOKUMENT

### ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(3)</sup>

„EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE SLOVENSKE ISTRE”

Nr WE: SI-PDO-0105-01145 – 08.08.2013

ChOG ( ) ChNP (X)

#### 1. Nazwa

„Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre”

#### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Słowenia

<sup>(3)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

#### 3.1. Rodzaj produktu:

1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, olej itp.)

#### 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Oliwa „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre”, objęta chronioną nazwą pochodzenia, wytwarzana jest z drzew oliwnych rosnących na obszarze Słoweńskiej Istrii.

Oliwę „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” wyróżnia wysoka zawartość kwasu oleinowego ( $\geq 72$ ), niska zawartość kwasu linolowego ( $\leq 8,0$ ) oraz wysoka zawartość przeciwutleniaczy.

Opakowanie „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” musi zawierać następujące informacje:

kwasowość (zawartość wolnego kwasu tłuszczowego (% m/m), wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego:

$\leq 0,3$

liczba nadtlenkowa (mmol O<sub>2</sub>/kg):  $\leq 7$

K<sub>232</sub>  $\leq 2,3$

K<sub>268</sub>  $\leq 0,2$

łączna zawartość polifenoli (mg/kg), za pomocą metody HPLC:  $\geq 150$

Oliwa ma charakterystyczny owocowy aromat przypominający zapach oliwek i innych owoców. Oliwa nie może zawierać wad organoleptycznych, jej łączna ocena organoleptyczna musi wynosić  $\geq 7,0$ , a jej mediana owocowości powyżej 2.

#### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Oliwa „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” musi być wytwarzana z następujących odmian oliwek: Istrska belica, Leccino, Buga, Črnica, Maurino, Frantoio i Pendolino, a także z innych odmian o łącznym udziale nie więcej niż 20 %. Udział oliwek Istrska belica musi wynosić co najmniej 30 %, z wyjątkiem oliwy wytwarzanej z pojedynczej odmiany, która musi zawierać co najmniej 80 % deklarowanej odmiany.

#### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

/

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

Proces uprawy, zbioru, przechowywania oraz tłoczenia oliwek, przetwarzanie i przechowywanie oliwy, a także pobieranie próbek i kontrola jakości przed butelkowaniem oliwy „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

#### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Pakowanie oliwy „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym w celu zapewnienia lepszej kontroli oliwy o chronionej nazwie pochodzenia oraz zapobieżenia utracie właściwości niezapakowanej oliwy w czasie transportu i butelkowania. Jeżeli oliwa z oliwek jest przewożona w nieodpowiednich warunkach – np. narażona na wstrząsy, przewożona w nieodpowiednich temperaturach lub wystawiona na działanie promieni słonecznych i tlenu – lub przechowywana w nieprawidłowy sposób, jakość, a zwłaszcza zawartość polifenoli i właściwości aromatyczne oliwy, mogą znacznie się obniżyć. Butelkowanie poza wyznaczonym obszarem geograficznym, z częstszym przenoszeniem z jednego kontenera do drugiego, transport i przeładunek oraz długotrwałe narażenie na nieodpowiednie warunki klimatyczne mogą spowodować utratę szczególnych właściwości oliwy z oliwek wymaganych na podstawie pkt 3.2.

Może ona być pakowana w pojemniki szklane lub metalowe do pięciu litrów objętości. Opakowania muszą posiadać system zamknięcia uniemożliwiający przywrócenie uszczelnienia po otwarciu.

Nie można mieszać oliwy z różnych lat zbiorów.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Opakowanie musi być oznakowane w sposób gwarantujący bez żadnej wątpliwości monitorowanie butelkowanej oliwy. Nazwa „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” musi być widoczna na etykiecie. Należy wskazać rok zbioru produktu.

Mając na uwadze, że temperatura przetwarzania musi być niższa niż 27 °C, etykieta może zawierać wyrazy: „hladno stiskanje” (tłoczenie na zimno) lub „prvo hladno stiskanje” (pierwsze tłoczenia na zimno).

### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Oliwa „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” jest produkowana na obszarze geograficznym Słoweńskiej Istrii. Granice Słoweńskiej Istrii są następujące:

- na północy – granica kraju z Włochami,
- na zachodzie – granica morska,
- na południu – granica kraju z Chorwacją,
- na wschodzie – krawędź regionu Karst.

### 5. Związek z obszarem geograficznym

#### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Wybrzeże Słowenii znajduje się w części Morza Śródziemnego, w której morze międzykontynentalne zagłębia się najbardziej w Europę Środkową. Klimat jest subśródziemnomorski. Warunki mikroklimatyczne są wyraźnie obecne, a klimat charakteryzuje się dużą zmiennością ze względu na intensywny napływ zimnego powietrza.

W wyznaczonym obszarze geograficznym występują różne wiatry: bora (suchy, zimny wiatr, który wieje podczas pogodnych dni od wschodniego wybrzeża Adriatyku do morza), sirocco (lub jugo, ciepły, wilgotny wiatr, który wieje ze wschodu-południowego-wschodu na południe-południowy-wschód), mistral (nisko wiejący wiatr od morza) oraz burin, levant, tramontane i lebič.

Średnia roczna wielkość opadów w Słoweńskiej Istrii (włączając opady śniegu) wynosi 1 000 mm. W okresie wegetacji od kwietnia do września, w obszarze Koper opady wynoszą ok. 500 mm.

Przeważający rodzaj gleby w Słoweńskiej Istrii to flisze węglanowe pokryte eutroficznymi glebami brunatnymi (o stopniu wysycenia zasadami przekraczającym 50 %).

Większość gajów oliwnych w Słoweńskiej Istrii znajduje się na terenach niepozwalających na zmechanizowane zbiory oliwek; w związku z tym oliwki są zbierane ręcznie bezpośrednio z drzewa, tak aby zapewnić nieuszkodzenie owoców, a tym samym wyższą jakość oliwy z oliwek.

#### 5.2. Specyfika produktu

Szczególne cechy charakterystyczne oliwy z oliwek ze Słoweńskiej Istrii wiążą się z tym, że oliwa produkowana jest z odmiany oliwek Istrska belica zebranych na etapie optymalnej dojrzałości. Oliwy te wykazują znacznie większą zawartość przeciwutleniaczy zwanych też polifenolami. Ustalona jest zatem minimalna zawartość (30 %) odmiany owoców Istrska belica w oliwie z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra ze Słoweńskiej Istrii.

Oliwa „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” charakteryzuje się zapachem owocowym przypominającym zapach oliwek i innych owoców, o łagodnej do średniej intensywności. Średnia intensywność owocowości wynosi powyżej 2. Z tego względu oliwa „Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre” charakteryzuje się gorzkim i pikantnym smakiem.

#### 5.3. 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)

Słoweńska Istria zawdzięcza swojemu położeniu geograficznemu bardzo dogodne warunki do uprawy oliwek. Część morza sięgającego w tym rejonie najdalej na północ nadaje tutejszemu klimatowi charakter śródziemnomorski, co sprzyja uprawie lokalnych odmian, nadających oliwie charakterystyczny aromat, i przyczynia się do wysokiej zawartości polifenoli (zwanych przeciwutleniaczami), dzięki dużej zawartości oliwek Istrska belica. Szczególne właściwości tutejszych gleb, wśród których przeważają flisze węglanowe pokryte eutroficznymi glebami brunatnymi sprawiają, że uprawa oliwek przynosi tu najlepsze rezultaty.

Oliwa uzyskuje swoje cechy dzięki klimatowi, odmianom, natychmiastowemu przetwarzaniu (owoce zerwane nie mogą być przechowywane dłużej niż przez 24 godzin od zbioru), technologii przetwarzania (tłoczenie na zimno z oliwek, gdzie temperatura nie może przekroczyć 27°C) i ochronie przed szkodnikami (z zastrzeżeniem wymogów produkcji zintegrowanej lub podobnej bądź ekologicznej uprawy oliwek). Ze względu na uprawę drzew oliwnych na tarasach, zmechanizowany zbiór jest trudny, zatem zbiór ręczny stanowi kolejną szczególną cechę, która może gwarantować lepszą jakość oliwy (nieuszkodzone owoce).

Produkcja oliwy z oliwek w Słoweńskiej Istrii ma tradycję sięgającą dalekiej przeszłości. Grecki historyk Pauzaniusz (180–115 p.n.e.) wspomina istryjską oliwę z oliwek w swoim „Przewodniku po Helladzie” (10.32.19). Odniesienia do produkcji oliwy w tym regionie można znaleźć w wielu dokumentach źródłowych, począwszy od roku 1201 do XVII w. i aż do dzisiaj. Pokazują one, w jaki sposób produkcja oliwy z oliwek Słoweńskiej Istrii rozwijała się przez wiele stuleci. Tradycyjne metody i wiedza zdobyta w ciągu wieków przyczyniają się dzisiaj do wysokiej jakości oliwy z oliwek w tym regionie.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(Art. 5 ust.7) rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(4)</sup>)

[http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna\\_in\\_kakovostna\\_hrana\\_in\\_krma/zasciteni\\_kmetijski\\_pridelki/Specifikacije/EDOOSI.pdf](http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/EDOOSI.pdf)

---

<sup>(4)</sup> Zob. przypis 3.