

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2020/C 44/10)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA / CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

„Aprutino Pescarese”

Nr UE: PDO-IT-1526-AM05 – 15 stycznia 2018

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva Aprutino Pescarese [konsorcjum na rzecz ochrony oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Aprutino Pescarese”] z siedzibą przy Piazza Garibaldi 7, 65019 Pianella (PE). Konsorcjum to spełnia wymogi określone w art. 13 ust. 1 rozporządzenia ministra nr 12511.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

Nazwa produktu

Opis produktu

Obszar geograficzny

Dowód pochodzenia

Metoda produkcji

Związek

Etykietowanie

Inne: Wprowadzono zmiany w formach opakowań; dodano odniesienia do organu kontrolnego; w specyfikacji podczas odnoszenia się do nazwy pochodzenia słowo „kontrolowana” zastąpiono słowem „chroniona”.

4. Rodzaj zmian

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

5.1. Opis produktu

Proponowane zmiany wynikają przede wszystkim z zastosowania zaktualizowanego słownictwa i odniesień, takich jak odniesienia w załączniku V do oceny organoleptycznej oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, jak określono w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 1348/2013.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

W szczególności dokonuje się odniesienia do oceny „owocowości”.

Zwiększono limit dla parametru K270 z 0,15 do 0,17 (wynosi on nadal poniżej prawnie dozwolonego poziomu 0,22) ponieważ – biorąc pod uwagę, iż parametr ten ujawnia obecność molekuł o trzech sprzężonych wiązaniach podwójnych – może on wzrosnąć nie tylko ze względu na obecność utlenionych form nienasyconych kwasów tłuszczowych, ale również ze względu na wyższy poziom fenoli. W efekcie, zważywszy na wysoką wartość odżywczą fenoli, w ostatnim czasie producenci oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia mają w zwyczaju przyspieszanie zbiorów, aby uzyskać oliwę o wyższej wartości nutraceutycznej.

Parametr dla polifenoli, który zgodnie z obowiązującą specyfikacją wynosi ≥ 100 ppm, zastąpiono wartością fenoli (wyrażoną w mg/kg tyrozolu) ≥ 100 mg/kg, aby dostosować metodykę określania tych substancji do tej określonej przez Międzynarodową Radę ds. Oliwy z Oliwek w dokumencie COI/T.15/NC nr 3/.

Usunięty zostaje napis informujący o uprawnieniu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej do dodawania dalszych parametrów, ponieważ odsyła on do wcześniejszych, już nieobowiązujących praktyk krajowych.

Zawartość kwasu oleinowego dostosowano do rozporządzenia UE, zmniejszając górny limit z 85 % do 83 %.

Usunięto również niektóre wymogi i przepisy, ponieważ rozporządzenia ministra, z których wynikały, uchylono, w związku z czym nie są już one istotne.

Obecne brzmienie art. 6:

- „– kolor: od zielonego po żółty;
- zapach: od średnio intensywnego po intensywny zapach owocowy;
- smak: owocowy;
- całkowita maksymalna kwasowość wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego nie przekracza 0,6 g/100 g oliwy;
- liczba punktów w badaniu przeprowadzonym przez zespół degustatorów: $\geq 6,5$;
- liczba nadtlenkowa: ≤ 12 mEq O₂/kg;
- K270: $\leq 0,15$;
- kwas oleinowy: 68–85 %;
- polifenole: ≥ 100 ppm

Inne parametry chemiczne/fizyczne, których nie określono w sposób wyraźny, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

W każdym roku posadzenia oliwek konsorcjum na rzecz ochrony określa odpowiednią liczbę reprezentatywnych próbek oliwy objętej ChNP »Aprutino Pescarese« i przechowuje je w optymalnych warunkach w celu wykorzystania jako normy odniesienia podczas przeprowadzania badań organoleptycznych.

Na wniosek zainteresowanych stron Ministerstwo Zasobów Rolnych, Żywnościowych i Leśnych może wprowadzić alternatywne parametry fizykochemiczne i organoleptyczne w celu doprecyzowania tożsamości nazwy.

Określenie nazwy oliwy na etapie pakowania może mieć miejsce wyłącznie po zakończeniu procedury określonej w rozporządzeniu ministra nr 573 z dnia 4 listopada 1993 r. w odniesieniu do badań fizykochemicznych i organoleptycznych”

zmieniono w następujący sposób:

- „– kolor: od zielonego po żółty;
- ocena organoleptyczna (badanie przeprowadzone przez zespół degustatorów):
 - poziom owocowości od niskiego po średni (0,0 < mediana \leq 6,0) z nutami ziołowymi bądź zielonych migdałów, karczocha lub pomidora;
 - poziom goryczy od niskiego po średni (0,0 < mediana \leq 6,0);
 - poziom pikantności od niskiego po średni (0,0 < mediana \leq 6,0);
 - brak wad (mediana = 0,0);

- wolna kwasowość wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego: nie przekracza 0,6 %;
- liczba nadtlenkowa: ≤ 12 mEq O₂/kg;
- K270: $\leq 0,17$;
- kwas oleinowy: 68-83 %;
- fenole (wyrażone w mg/kg tyrozolu): ≥ 100 mg/kg”.

5.2. Obszar geograficzny

Przeformułowano tekst dotyczący obszaru geograficznego, usuwając wszystkie odniesienia do dróg, rowów itp. na rzecz odniesień do całego terytorium administracyjnego odpowiednich gmin w celu zapewnienia precyzyjnej i jednoznacznej definicji obszaru geograficznego.

Rozszerzono również obszar produkcji w celu uwzględnienia gmin: Abbateggio, Brittolli, Bussi sul Trino, Ceramico Terme, Farindola, Lettomanopello, Nocciano, Pescara, Popoli, Roccamorice, Salle, Sant’Eufemia a Maiella, Serramonecesca i Villa Celiera.

Nowe gminy dodano ze względu na konieczność zmiany obszaru produkcji w celu uwzględnienia gmin leżących na terytoriach, na których z przyczyn historycznych, ze względu na warunki glebowe i klimatyczne oraz ciągłość terytorialną produkuje się oliwę taką samą jak oliwa objęta ChNP „Aprutino Pescarese”. Kiedy w 1998 r. wytyczono obszar geograficzny, terytoriów tych nie uwzględniono, ponieważ hodowcy uprawiali tu oliwki wyłącznie na własne potrzeby, w związku z czym producenci nie byli zainteresowani objęciem ChNP.

Od wielu lat terytoria te doświadczają ożywienia dzięki młodym rolnikom, którzy uprawiają oliwki w ramach działalności gospodarczej i z tego względu nastąpił wzrost liczby wniosków ze strony producentów z tych gmin o rozszerzenie obszaru produkcji.

5.3. Dowód pochodzenia

- Dodano odrębny artykuł dotyczący dowodu pochodzenia, którego nie ma w obowiązującej specyfikacji, a który otrzymuje następujące brzmienie:

„Artykuł 8

Dowód pochodzenia

1. Każdy etap procesu produkcji jest monitorowany, przy czym dokumentowane są wszystkie nakłady i plony. W ten sposób zapewnia się identyfikowalność produktu, jak również – poprzez wpisywanie gajów oliwnych, producentów, przetwórców, pośredników oraz pakujących do rejestrów powadzonych w tym celu przez organ kontrolny – prowadzenie rejestrów produkcji, przechowywania i pakowania oraz niezwłoczne zgłaszanie organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości.
2. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do poszczególnych rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny, zgodnie ze specyfikacją produkcji i odpowiednim planem kontroli”.

5.4. Cechy charakterystyczne uprawy

Wprowadzono zmiany w art. 4 ust. 2 specyfikacji, usuwając ograniczenie dotyczące odległości sadzenia w przypadku nowych plantacji, które zgodnie z obowiązującą specyfikacją musi wynosić 6x6 lub 6x7.

Obecne brzmienie:

„2. Należy stosować powszechnie przyjęte odległości sadzenia oraz metody przycinania, a w każdym razie takie odległości i metody, które nie wpływają na właściwości oliwek lub oliwy. W przypadku nowych plantacji odległość sadzenia musi wynosić 6x6 m albo 6x7 m”

zmieniono w następujący sposób:

„2. Należy stosować powszechnie przyjęte odległości sadzenia oraz metody uprawy i przycinania lub, a w każdym razie takie odległości i metody, które nie wpływają na właściwości oliwek lub oliwy”.

Usunięcie tego ograniczenia odpowiada potrzebom producentów w zakresie mniej restrykcyjnego zarządzania gajami oliwnymi. Kilka badań przeprowadzonych wśród producentów wykazało, że gęstość drzew oliwnych na każdym hektarze gajów oliwnych znacząco się różni i zależy od różnych czynników, takich jak wiek drzew, odmiana, stosowane metody uprawy i przycinania, żyzność gleby, umiejscowienie itp.

Wszystkie te parametry mogą mieć znaczący wpływ na relację między poszczególnymi drzewami i ich konkurentami.

To samo dotyczy metod uprawy i przycinania, które w przypadku drzew oliwnych muszą być ukierunkowane przede wszystkim na utrzymanie właściwej równowagi między wzrostem rośliny a plonem oliwek.

Zważywszy na szeroki zakres sytuacji, jakie mogą zaistnieć, wcześniejsze określanie odległości sadzenia lub wybieranie określonych metod uprawy wydaje się restrykcyjne. Rozsądniej jest przestrzegać ogólnej zasady, w szczególności aby „utrzymać właściwą równowagę między wzrostem drzew oliwnych a wydawanym przez nie plonem”.

Wprowadzono zmiany w art. 4 ust. 3.

Obecne brzmienie:

„3. Maksymalna produkcja oliwek z hektara nie może przekraczać 9 000 kg”

zmieniono w następujący sposób:

„3. Maksymalny zbiór oliwek w gajach oliwnych przeznaczonych do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP nie może przekraczać 9 000 kg z hektara w przypadku gajów specjalnego przeznaczenia, natomiast w przypadku gajów mieszanych średni zbiór z jednego drzewa nie może przekraczać 50 kg”.

Zmianę tę wprowadzono ze względu na konieczność dodania wartości referencyjnej dla plonu z jednego drzewa w celu lepszego odzwierciedlenia faktu, iż na geograficznym obszarze produkcji mieszane gaje oliwne są bardzo popularne.

Wprowadzono zmiany w art. 4 ust. 4, zwiększając dopuszczalny plon z 20 % do 22 %.

Obecne brzmienie:

„Nawet w wyjątkowo urodzajnych latach plony należy poddawać dokładnej selekcji, a łączne plony nie mogą przekraczać maksymalnych limitów określonych powyżej o więcej niż 20 %”

zmieniono w następujący sposób:

„Nawet w wyjątkowo urodzajnych latach plony należy poddawać dokładnej selekcji, a łączne plony nie mogą przekraczać maksymalnych limitów określonych powyżej o więcej niż 22 %”.

Zmiany klimatu, jakie zachodzą obecnie na określonym obszarze geograficznym, doprowadziły do znaczącego wzrostu średnich temperatur zimą oraz bardziej widocznego rozkładu opadów wiosną i latem. Czynniki te mają coraz większy wpływ na sektor uprawy oliwek, obserwuje się bowiem istotne różnice, jeśli chodzi o plony, ponieważ w niektórych latach plony są znacząco niższe od średnich, a w innych znacząco wyższe.

W tym kontekście, w celu umożliwienia przetworzenia plonów przewyższających maksymalne wartości referencyjne podczas wyjątkowo urodzajnych lat, proponuje się podniesienie poziomu tolerancji z 20 % do 22 %.

Wprowadzono zmiany w art. 4 ust. 5, łącząc okres zbiorów z początkiem okresu dojrzwania zamiast wyznaczania daty.

Obecne brzmienie:

„Zbiór oliwek następuje każdego roku między dniem 20 października a dniem 10 grudnia”

zmieniono w następujący sposób:

„Zbiór oliwek następuje każdego roku między początkiem okresu dojrzwania a dniem 10 grudnia”.

Okres zbiorów zmieniono ze względu na fakt, że w ostatnich latach stało się jasne, iż zmiana klimatu prowadzi do przyspieszenia procesu dojrzwania, co ma znaczący wpływ na okres zbiorów. Ma to ogromne znaczenie pod względem jakości zarówno w odniesieniu do cech charakterystycznych oliwek (np. zdrowie), jak i cech charakterystycznych oliwy, którą można z nich uzyskać (bogatsza w fenole).

Z tego powodu wskazane jest powiązanie początku zbiorów ze wskaźnikiem wizualnym, szczególnie gdy oliwki zaczynają dojrzewać, co każdego roku zależy od warunków pogodowych. Decyzja ta umożliwi w lepszy sposób zapewnienie ogólnej jakości oliwy, którą można uzyskać.

Należy zauważyć, że dwie główne odmiany uwzględnione w specyfikacji produktu objętego ChNP „Aprutino Pescarese”, Leccino i Dritta, charakteryzują się odpowiednio wczesnym i średniowczesnym dojrzewaniem i z tego względu istnieje większa potrzeba bardziej elastycznej definicji początku okresu zbiorów.

5.5. Związek

- Dodano artykuł dotyczący związku, którego nie uwzględniono w obowiązującej specyfikacji, ale który uwzględniono w arkuszu streszczenia.

Elementy dodane do artykułu dotyczącego związku odpowiadają zatem literom d), e) i f) arkusza streszczenia, którego treść pochodzi z dokumentu o nazwie „Relazione Tecnica e Storica della D.O.P. Aprutino Pescara” [Sprawozdanie techniczne i historyczne dotyczące ChNP „Aprutino Pescara”] znajdującego się w dokumentach wykorzystanych w celu rejestracji. Artykuł uzupełniono również informacjami ilustrującymi relację między określonymi cechami charakterystycznymi produktu a obszarem geograficznym.

Nowy artykuł otrzymuje następujące brzmienie:

„Artykuł 10

Związek z obszarem geograficznym

Oliwki uprawiano w prowincji Pescara od czasów starożytnych, co potwierdzają dowody historyczne pochodzące z czasów rzymskich. Uprawę oliwek przedstawiano na różnych herbach starych rodów, na których widniało albo drzewo oliwne, albo jego gałąź.

Uprawa oliwek stanowiła nieodłączną część historii, krajobrazu i gospodarki tego obszaru. Istotne współczesne świadectwo obecności uprawy oliwek w prowincji Pescara zawarł również w swoich utworach literackich Gabriel D'Annunzio.

Nadanie chronionej nazwy pochodzenia oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia na przedmiotowym obszarze uzasadnia nie tylko wyraźnie zaakcentowana obecność upraw, ale również powszechne stosowanie oliwy jako podstawowego elementu tradycji kulinarnych w prowincji Pescara.

Historycznie cały ten obszar był początkowo znany jako Aprutium, następnie Aprutina, stąd wybór nazwy Aprutino.

Ta wielowiekowa uprawa oliwek na tym obszarze opiera się również na warunkach glebowych i klimatycznych, które sprzyjają naturalnemu wzrostowi drzew.

Zaledwie kilka kilometrów od linii brzegowej znajdują się łagodne pagórki, które znakomicie nadają się do tej uprawy. Wokół uprawy oliwek powstał na tym obszarze system wzajemnych wymian oraz relacji społecznych, kulturowych i gospodarczych, który obejmuje organizację festiwali, wspólne wystawy producentów, oraz silne wzajemne powiązania olejarni, dzięki czemu w okolicy ma miejsce wiele wartościowych i pożytecznych wydarzeń.

Obszar produkcji oliwy najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP „Aprutino Pescara” mieści się w promieniu zaledwie kilkudziesięciu kilometrów i rozciąga się od przybrzeżnych zbocz po najwyższe położone w głębi łądu wzgórza, a więc jest to okolica typowa dla uprawy oliwek pod względem struktury upraw i właściwości produkcji.

Gleby zmieniają się, gdy teren przechodzi z obszarów w głębi łądu, przez tereny pagórkowate, a stamtąd na pas wybrzeża. Na pogórzach znajdują się również gleby wapienne powstałe w wyniku wietrzenia wysoce przepuszczalnego wapienia pochodzącego z ery mezozoicznej, a przede wszystkim z okresu kredy, który stanowi trzon łańcucha Apeninów. Gleby są zwykle gruboziarniste i płytkie o niskiej żyzności. Na niższej położonym obszarze pagórkowatym, który leży na formacjach marglowych i ilach z epoki miocenu w górnej części oraz na formacjach z epoki pliocenu w dolnej, występują twarde gleby o umiarkowanej żyzności, które zawierają, w zależności od obszaru, ilasty wapień oraz zwarte ily, ziemisty wapień i piaskowiec. Natomiast na wąskim pasie wybrzeża oraz wzdłuż dolin występują gleby piaszczyste i ilasto-krzemionkowe, które są głębokie, mają średnią gęstość, są świeże i charakteryzują się wysoką żyznością.

Liczne odmiany drzew oliwnych zadomowiły i rozwinęły się w tym otoczeniu, ale główne i najbardziej rozpowszechnione to Leccino i Toccolana w regionie położonym w głębi łądu oraz Dritta na najbardziej odsłoniętych przybrzeżnych pagórkach. Te trzy odmiany są zatem głównymi źródłami surowców do produkcji oliwy objętej ChNP „Aprutino Pescara”.

Również klimat jest zróżnicowany między wybrzeżem a pagórkami w głębi lądu, gdzie zimy są chłodniejsze. Średnia roczna temperatura na tym obszarze wynosi około 13,5 °C, podczas gdy na obszarach pagórkowatych i przybrzeżnych, gdzie warunki są nieco bardziej umiarkowane, średnia roczna temperatura wynosi około 14,8 °C. Te dość łagodne warunki powodują, że w mniejszym stopniu zachodzi synteza nasyconych kwasów tłuszczowych, a w większym – kwasu oleinowego i innych kwasów nienasyconych. W konsekwencji zawartość kwasu oleinowego dochodzi do ponad 75 % łącznej zawartości kwasu. Najwięcej opadów w ciągu roku przypada na okres wiosenny. Okres letni jest zwykle bardzo suchy i bardzo rzadko występują wtedy opady deszczu. Najbardziej obfite opady występują późną jesienią oraz między lutym a kwietniem. Średnie roczne opady wynoszą około 700 mm. Dzięki temu odmiany Tocco-lana i Dritta charakteryzują się wysokim poziomem fenoli, a w przypadku odmiany Leccino poziom fenoli znacząco przekracza 100 mg/kg.

5.6. *Etykietowanie*

Zmieniono art. 7 dotyczący nazwy i prezentacji.

Usunięto ust. 3 o następującym brzmieniu:

„Dopuszczalne jest jednak umieszczanie nazwisk, nazw przedsiębiorstw, prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają charakteru reklamującego i nie wprowadzają nabywcy w błąd odnośnie do nazw geograficznych, w szczególności odnośnie do nazw geograficznych obszarów produkcji oliwy o kontrolowanej nazwie pochodzenia”.

Decyzję o usunięciu tego ustępu podjęto ze względu na wiele problemów, jakie sprawiała jego interpretacja na przestrzeni lat zarówno dla producentów, jak i organu kontrolnego.

Dodano precyzyjny ustęp dotyczący używania na etykiecie stosowanego fakultatywnie określenia jakościowego „produkt górski”.

Otrzymuje on następujące brzmienie:

„W odniesieniu do art. 4 rozporządzenia (UE) nr 665/2014 określenie »produkt górski« może być stosowane na etykiecie na obszarach, które spełniają wymogi”.

5.7. *Inne*

Usunięto wymóg, aby producenci pakowali oliwę do pojemników wykonanych z określonych materiałów oraz o określonej pojemności.

Obecne brzmienie:

„Do celów wprowadzenia do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia »Aprutino Pescarese« musi być pakowana w pojemniki szklane lub wykonane z blachy ocynowanej o maksymalnej pojemności nieprzekraczającej 5 litrów”

zmieniono w następujący sposób:

„Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia »Aprutino Pescarese« może być pakowana celem dopuszczenia do konsumpcji w jakimkolwiek pojemniku o maksymalnej pojemności 5 litrów dozwolonym przez obowiązujące przepisy”.

Zmianę tę wprowadzono ze względu na potrzebę dostosowania przez producentów stosowanych przez nich form opakowań do wymogów rynku.

— Dodano artykuł dotyczący kontroli, którego brak w obowiązującej specyfikacji i który otrzymuje następujące brzmienie:

„Artykuł 9

Kontrole

Kontrolę zgodności produktu ze specyfikacją produkcji przeprowadza organ kontrolny zgodnie z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Kontrolę zgodności produktu ze specyfikacją prowadzi Izba Handlowa, Przemysłowa, Rzemieślnicza i Rolnicza w Pescarze, z siedzibą przy Via Conte di Ruvo 2, Pescara – Tel. 085 45361, E-mail: agricoltura@pe.camcom.it, e-mail certyfikowany: cciaa.pescara@pe.legalmail.camcom.it.”

JEDNOLITY DOKUMENT

„Aprutino Pescarese”

Nr UE: PDO-IT-1526-AM05 – 15 stycznia 2018

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Aprutino Pescarese”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

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

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

Wprowadzana do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia „Aprutino Pescarese” musi posiadać następujące właściwości:

- kolor: od zielonego po żółty;
- ocena organoleptyczna (badanie przeprowadzone przez zespół degustatorów):
 - poziom owocowości od niskiego po średni ($0,0 < \text{mediana} \leq 6,0$) z nutami ziołowymi bądź zielonych migdałów, karczocha lub pomidora;
 - poziom goryczy od niskiego po średni ($0,0 < \text{mediana} \leq 6,0$);
 - poziom pikantności od niskiego po średni ($0,0 < \text{mediana} \leq 6,0$);
 - brak wad (mediana = 0,0);
- wolna kwasowość wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego: nie przekracza 0,6 %;
- liczba nadtlenkowa: $\leq 12 \text{ mEq O}_2/\text{kg}$;
- K270: $\leq 0,17$;
- kwas oleinowy: 68–83 %;
- fenole (wyrażone w mg/kg tyrozolu): $\geq 100 \text{ mg/kg}$.

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

Oliwa o chronionej nazwie pochodzenia „Aprutino Pescarese” musi być wytwarzana z następujących odmian oliwek, przy czym co najmniej 80 % drzew w gajach oliwnych muszą stanowić drzewa należące do jednej z tych odmian albo obejmujące kombinację tych odmian: Dritta, Leccino i Toccolana.

Mogą również być wykorzystywane inne odmiany obecne w gajach oliwnych, jednak nie mogą stanowić one więcej niż 20 %.

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

Wszystkie etapy procesu produkcji – tj. uprawa, zbiory i ekstrakcja oleju – muszą odbywać się w obrębie określonego obszaru geograficznego.

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

Oliwę o chronionej nazwie pochodzenia „Aprutino Pescarese” należy zawsze pakować na obszarze określonym w pkt 4. Umożliwia to zachowanie organoleptycznych cech charakterystycznych i jakości produktu.

Aby produkt zachował swoje cechy, nie można poddawać oliwy żadnym nagłym zmianom temperatury i należy ją przechowywać w warunkach spoczynkowych bez dostępu tlenu, aby umożliwić naturalną sedymentację lub filtrację; unika się przemieszczania i transportu przed pakowaniem, aby zminimalizować utlenianie. Warunki te zapewnia się na obszarze pochodzenia pod koniec procesu produkcji i dzięki nim oliwa może zachować swoje organoleptyczne cechy charakterystyczne.

Oliwę o chronionej nazwie pochodzenia „Aprutino Pescararese” można wprowadzać do obrotu wyłącznie po odpowiednim zapakowaniu.

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Aprutino Pescararese” może być pakowana celem dopuszczenia do konsumpcji w jakimkolwiek pojemniku o maksymalnej pojemności 5 litrów dozwolonym przez obowiązujące przepisy.

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

Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane w specyfikacji produktu dla nazwy „Aprutino Pescararese”, w tym następujących przymiotników: *fine* (wyborowa), *scelto* (pierwszej jakości), *selezionato* (wyselekcjonowana), *superiore* (najlepsza) lub *genuino* (oryginalna).

Zabronione jest używanie dodatkowych nazw geograficznych lub oznaczeń geograficznych lub toponimicznych odnoszących się do gmin, części gmin lub obszarów geograficznych usytuowanych na określonym obszarze geograficznym.

W odniesieniu do art. 4 rozporządzenia (UE) nr 665/2014 określenie „produkt górski” można stosować na etykiecie na obszarach, które spełniają odpowiednie wymogi.

Stosowanie nazw przedsiębiorstw, gospodarstw i nieruchomości oraz wskazywanie na pakowanie w gospodarstwie zajmującym się uprawą oliwek lub w grupie gospodarstw zajmujących się uprawą oliwek lub w przedsiębiorstwie, które znajduje się na obszarze produkcji, jest dozwolone tylko, jeżeli produkt uzyskano wyłącznie z oliwek zebranych w gajach oliwnych tego przedsiębiorstwa.

Chroniona nazwa pochodzenia „Aprutino Pescararese” musi być zapisana na etykiecie wyraźną, nieusuwalną czcionką w kolorze silnie kontrastującym z tłem etykiety i w taki sposób, aby wyraźnie odróżniała się od pozostałych informacji umieszczonych na etykiecie.

Na etykiecie musi być podany rok produkcji oliwek, z których wyłoczono oliwę.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Oliwki wykorzystywane do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionej nazwie pochodzenia „Aprutino Pescararese” muszą być wyprodukowane na obszarze prowincji Pescara nadającym się do produkcji oliwy o właściwościach i jakości określonych w niniejszej specyfikacji produktu.

Obszar ten obejmuje cały obszar administracyjny następujących gmin w prowincji Pescara: Abbateggio, Alanno, Bolognano, Britoli, Bussi sul Tirino, Caramanico Terme, Castiglione a Casauria, Cappelle sul Tavo, Carpineto della Nora, Catignano, Cepagatti, Città S. Angelo, Civitaquana, Civitella Casanova, Collecervino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pescara, Pescosansonesco, Pianella, Picciano, Pietranico, Popoli, Roccamorice, Rosciano, S. Valentino in Abruzzo Citeriore, Salle, Sant'Eufemia a Maiella, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrialignani, Vicoli i Villa Celiera.

5. Związek z obszarem geograficznym

Oliwki uprawiano w prowincji Pescara od czasów starożytnych, co potwierdzają dowody historyczne pochodzące z czasów rzymskich. Uprawę oliwek przedstawiano na różnych herbach starych rodów, na których widniało albo drzewo oliwne, albo jego gałąź.

Uprawa oliwek stanowiła nieodłączną część historii, krajobrazu i gospodarki tego obszaru. Istotne współczesne świadectwo obecności uprawy oliwek w prowincji Pescara zawarł również w swoich utworach literackich Gabriel D'Annunzio.

Nadanie chronionej nazwy pochodzenia oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia na przedmiotowym obszarze uzasadnia nie tylko wyraźnie zaakcentowana obecność upraw, ale również powszechne stosowanie oliwy jako podstawowego elementu tradycji kulinarnych w prowincji Pescara.

Historycznie cały ten obszar był początkowo znany jako Aprutium, następnie Aprutina, stąd wybór nazwy Aprutino.

Ta wielowiekowa uprawa oliwek na tym obszarze opiera się również na warunkach glebowych i klimatycznych, które sprzyjają naturalnemu wzrostowi drzew.

Zaledwie kilka kilometrów od linii brzegowej znajdują się łagodne pagórki, które znakomicie nadają się do tej uprawy. Wokół uprawy oliwek powstał na tym obszarze system wzajemnych wymian oraz relacji społecznych, kulturowych i gospodarczych, który obejmuje organizację festiwali, wspólne wystawy producentów, oraz silne wzajemne powiązania olejarni, dzięki czemu w okolicy ma miejsce wiele wartościowych i pożytecznych wydarzeń.

Obszar produkcji oliwy najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP „Aprutino Pescararese” mieści się w promieniu zaledwie kilkudziesięciu kilometrów i rozciąga się od przybrzeżnych zbocz po najwyższe położone w głębi łądu wzgórza, a więc jest to okolica typowa dla uprawy oliwek pod względem struktury upraw i właściwości produkcji.

Gleby zmieniają się, gdy teren przechodzi z obszarów w głębi lądu, przez tereny pagórkowate, a stamtąd na pas wybrzeża. Na pogórzu znajdują się również gleby wapienne powstałe w wyniku wietrzenia wysoce przepuszczalnego wapienia pochodzącego z ery mezozoicznej, a przede wszystkim z okresu kredy, który stanowi trzon łańcucha Apeninów. Gleby są zwykle gruboziarniste i płytkie o niskiej żyzności. Na niżej położonym obszarze pagórkowatym, który leży na formacjach marglowych i iłach z epoki miocenu w górnej części oraz na formacjach z epoki pliocenu w dolnej, występują twarde gleby o umiarkowanej żyzności, które zawierają, w zależności od obszaru, ilasty wapień oraz zwarte ły, ziemisty wapień i piaskowiec. Natomiast na wąskim pasie wybrzeża oraz wzdłuż dolin występują gleby piaszczyste i ilasto-krzemionkowe, które są głębokie, mają średnią gęstość, są świeże i charakteryzują się wysoką żyznością.

Liczne odmiany drzew oliwnych zdomowiły się i rozwinęły w tym otoczeniu, ale głównie i najbardziej rozpowszechnione to Leccino i Toccolana w regionie położonym w głębi lądu oraz Dritta na najbardziej odsłoniętych przybrzeżnych pagórkach. Te trzy odmiany są zatem głównymi źródłami surowców do produkcji oliwy objętej ChNP „Aprutino Pescarese”.

Również klimat jest zróżnicowany między wybrzeżem a pagórkami w głębi lądu, gdzie zimy są chłodniejsze. Średnia roczna temperatura na tym obszarze wynosi około 13,5 °C, podczas gdy na obszarach pagórkowatych i przybrzeżnych, gdzie warunki są nieco bardziej umiarkowane, średnia roczna temperatura wynosi około 14,8 °C. Te dość łagodne warunki powodują, że w mniejszym stopniu zachodzi synteza nasyconych kwasów tłuszczowych, a w większym – kwasu oleinowego i innych kwasów nienasyconych. W konsekwencji zawartość kwasu oleinowego dochodzi do ponad 75 % łącznej zawartości kwasu. Najwięcej opadów w ciągu roku przypada na okres wiosenny. Okres letni jest zwykle bardzo suchy i bardzo rzadko występują wtedy opady deszczu. Najbardziej obfite opady występują późną jesienią oraz między lutym a kwietniem. Średnie roczne opady wynoszą około 700 mm. Dzięki temu odmiany Toccolana i Dritta charakteryzują się wysokim poziomem fenoli, a w przypadku odmiany Leccino poziom fenoli znacząco przekracza 100 mg/kg.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Pełny 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 Ministerstwa Zasobów Rolnych, Żywnościowych i Leśnych (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki Prodotti DOP IGP (z prawej strony na górze ekranu), a następnie Prodotti DOP IGP STG i na koniec Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.
