

## 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**  
(2016/C 282/09)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„OLIVA DI GAETA”

Nr UE: PDO-IT-02101 – 23.12.2015

ChNP ( X ) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Oliva di Gaeta”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

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

Nazwa „Oliva di Gaeta” jest zastrzeżona dla oliwy produkowanej z oliwek z odmiany „Itrana” (zwanej również „Gaetana”). W momencie wprowadzania do obrotu oliwa „Oliva di Gaeta” musi charakteryzować się następującymi właściwościami:

- kształt: kulisty,
- kaliber: co najmniej 12 mm,
- liczba owoców/kg: co najwyżej 410,
- barwa: od ciemnoróżowej po fioletową,
- stosunek miąższu do pestki: co najmniej 3,
- całkowita zawartość polifenoli: co najmniej 12 mg/kg,
- całkowita zawartość tokoferoli: co najmniej 42 mg/kg.

Ponadto miąższ musi odchodzić łatwo od pestki, być miękki, posiadać typowy smak, lekko gorzki, w którym wyczuwa się kwas octowy lub mlekowy, barwę od ciemnoróżowej po fioletową.

Dopuszcza się obecność ewentualnych uszkodzeń owoców, takich jak uszkodzenia skórki ze zmianami miąższu lub bez, pomarszczenia, obecność ogonka, uszkodzenia powstałe w wyniku działania grzybów lub owadów u co najwyżej 6 % owoców.

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

Jedyną odmianą wykorzystywaną do produkcji ChNP „Oliva di Gaeta” jest „Itrana” (zwana również „Gaetana”). Nie zezwala się na wykorzystywanie roślin odmiany „Itrana”, które zostały genetycznie zmodyfikowane. Zabrania się przeznaczania do produkcji oliwy „Oliva di Gaeta” partii oliwek, w których owoce są niedojrzałe, miękkie, ich skórka jest czerwona a miąższ niezabarwiony na różowo.

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

#### 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 opisanego poniżej w pkt. 4.

#### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się nazwa

Produkt wprowadzany do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia „Oliva di Gaeta” można pakować w następujący sposób:

- w pojemniki przeznaczone do przechowywania żywności o maksymalnej objętości 25 l. Na tego rodzaju pojemnikach należy umieszczać datę pakowania napisaną widoczną, czytelną i nieusuwalną czcionką,
- w pojemniki z przezroczystego szkła o maksymalnej objętości 4 l,
- w jednorazowe pojemniki z plastiku o maksymalnej objętości 4 l.

W momencie pakowania można stosować substancje zakwaszające lub konserwujące, takie jak kwas L-askorbinowy i kwas cytrynowy w celu przedłużenia okresu przydatności do spożycia produktu.

Zezwala się na pasteryzowanie solanki.

Nie zezwala się na pasteryzowanie oliwek.

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

Na etykietach umieszczanych na opakowaniach zawierających oliwę „Oliva di Gaeta” należy umieszczać symbol graficzny jaki w Unii Europejskiej umieszcza się na produktach ChNP oraz następujące informacje:

- nazwę „Oliva di Gaeta” wraz ze skrótem ChNP,
- nazwę, nazwę handlową i adres producenta,
- logo przedstawione poniżej.



Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane. Niemniej dopuszczalne jest umieszczenie informacji odnoszących się do prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru zachęcającego i nie wprowadzają konsumenta w błąd, nazwy przedsiębiorstwa, z którego pochodzą wykorzystane w oliwie oliwki, innych wiarygodnych i możliwych do zweryfikowania referencji, które są zgodne z przepisami wspólnotowymi, krajowymi i regionalnymi i nie są sprzeczne z celami i zawartością niniejszej specyfikacji.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

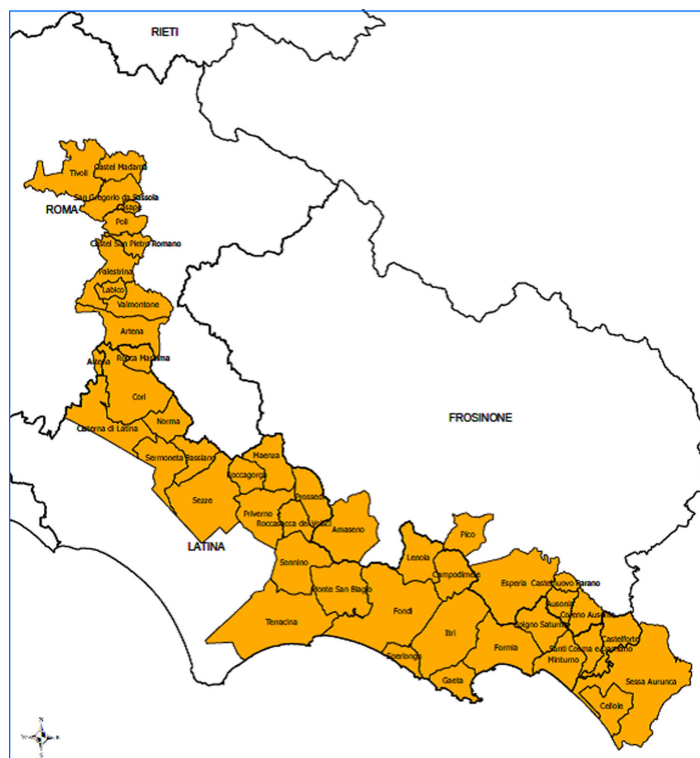
Obszar uprawy i produkcji oliwek chronionej nazwy pochodzenia „Oliva di Gaeta” obejmuje wymienione poniżej części regionów Lazio i Kampania:

w prowincji Latina: w całości terytorium gmin Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cori, Fondi, Formia, Gaeta, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Roccaporga, Roccamassima, Roccasecca dei Volsci, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Spigno Saturnia, SS. Cosma e Damiano, Terracina oraz część terytorium gminy Cisterna di Latina. W przypadku gminy Cisterna di Latina dolny zasięg obszaru produkcji pod względem wysokości geograficznej pokrywa się z linią kolejową relacji Rzym – Neapol;

w prowincji Frosinone: w całości terytorium gmin Amaseno, Ausonia, Castelnuovo Parano, Coreno Ausonio, Esperia, Pico;

w prowincji Rzym: w całości terytorium gmin Castel Madama, Castel S. Pietro, Palestrina, Labico, Valmontone, Artena, San Gregorio da Sassola, Casape, Poli oraz Tivoli;

w prowincji Caserta: w całości terytorium gmin Sessa Aurunca oraz Cellole.



## 5. Związek z obszarem geograficznym

Określony obszar geograficzny, na który składają się 44 gminy, stanowi jednolity obszar ciągły, ciągnący się z północy na południe wzdłuż grzbietów następujących pasm górskich: Tiburtini, Prenestini, Lepini, Ausoni i Aurunci. Na tym obszarze uprawa oliwek, prawie wyłącznie odmiany „Itrana” (zwanej także „Gaetana”), jest silnie powiązana z występującymi tu na przestrzeni wieków lokalnymi społecznościami, które stanowiły o rozwoju tego obszaru i o trybie życia, wywierając wpływ przede wszystkim na rozwój gospodarczy tych terenów. Odmiana „Itrana” (zwana także „Gaetana”) jest doskonale dostosowana do warunków glebowych na obszarze uprawy oliwek wykorzystywanych w produkcji oliwy „Oliva di Gaeta”, poza którym nie występuje tak powszechnie.

Odmiana „Itrana” jest odmianą o podwójnym zastosowaniu i charakteryzuje się późnym dojrzewaniem. Owoce zbiera się, gdy są w pełni dojrzałe. Określenie odpowiedniego stopnia dojrzałości oliwek ma zasadnicze znaczenie dla właściwości produkowanej z nich oliwy „Oliva di Gaeta”. Owoce przeznaczone do produkcji oliwy „Oliva di Gaeta” należy zbierać, gdy są w pełni dojrzałe. Odpowiedni stopień dojrzałości jest osiągnięty, gdy skórka oliwki jest czarna, błyszcząca i czasem pokryta warstewką wosku, lokalnie nazywaną „panno” [koc], natomiast miąższ nabiera stopniowo barwy ciemnoczerwonej, począwszy od wierzchnich warstw aż do środka. Od właściwej oceny stopnia dojrzałości owocu, dokonywanej przez rolnika lub przetwórcę, zależy odpowiednie zabarwienie oliwy „Oliva di Gaeta”, jakiej nabiera ona po zakończeniu procesu fermentacji.

W procesie fermentacji oliwek wykorzystywanych w trakcie produkcji oliwy „Oliva di Gaeta” stosuje się tradycyjną metodę zwaną „all’Itrana”. Metodę tę przekazywano z pokolenia na pokolenie wyłącznie na określonym obszarze produkcji. Przewiduje ona naturalne rozpoczęcie procesu fermentacji kwasu mlekowego, bez dodatku soli ani sztucznie zakwaszających substancji. Jest to doskonały latami system, który opiera się na naturalnym procesie fermentacji, w którym uczestniczą liczne, różnorodne gatunki flory bakteryjnej. Jest to proces spontaniczny, który na początku przebiega gwałtownie, a potem spokojniej i który stabilizuje się po dodaniu soli. Kierowanie tym procesem wymaga od przetwórcy stałego monitorowania środowiska, jakie stanowią woda i oliwki, i do którego stopnia dodaje się soli. W trakcie procesu przetwórcy musi też okresowo uzupełniać solankę, tak aby oliwki nie były nigdy wystawione na działanie powietrza.

Odpowiednie kierowanie przebiegiem procesu fermentacji nie tylko umożliwia właściwe zmięknienie miąższu oliwek, tak że łatwo odchodzi on od pestek, ale również nadaje oliwie „Oliva di Gaeta” szczególny smak, lekko gorzki, w którym wyczuwa się kwas octowy lub mlekowy i który odróżnia ją od innych oliw stołowych.

Z różnych wzmianek w dokumentach pochodzących z epoki, gdy Gaeta była księstwem, dotyczących produkcji i obrotu oliwkami (czarnymi) stołowymi, można wywnioskować, że na obszarze, jakim zarządzało księstwo, narodziła się oliwa nosząca jego nazwę.

Nazwa „Oliva di Gaeta” pochodzi od historycznej nazwy swego obszaru pochodzenia, a tym samym od noszącego tę nazwę księstwa. Jest to jednocześnie nazwa portu, z którego odpływały statki wiozące czarne oliwki przeznaczone na największe rynki. Od tamtych czasów nazwą „Oliva di Gaeta” posługują się handlowcy i producenci aby określić czarną oliwę stołową Itrana, którą otrzymuje się w wyniku szczególnego lokalnego procesu przetwórczego. Liczne dokumenty poświadczają historyczny związek między produktem a obszarem. Można znaleźć liczne źródła historyczne, w których opisano proces przetwarzania czarnych oliwek stołowych. Nazwa „Oliva di Gaeta” istnieje od wielu dziesięcioleci, jak o tym świadczą liczne faktury, etykiety, materiały reklamowe i publikacje.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

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

lub

wchodząc na stronę internetową Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP e IGP” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Prodotti DOP, IGP e STG” (z lewej strony ekranu) i na koniec „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE”.

---