

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 186/09)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„SICILIA”

Nr UE: IT-PGI-0005-01305 – 29.1.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Sicilia”

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

Na etapie pakowania chronione oznaczenie geograficzne „Sicilia” posiada następujące właściwości:

Właściwości chemiczno-fizyczne

Kwasowość (wyrażona jako procent zawartości kwasu oleinowego): maksymalnie 0,5 %;

Liczba nadtlenkowa: ≤ 12 mEqO₂/kg;

Całkowita zawartość polifenoli: ≥ 100 mg/kg

Ocena organoleptyczna (metoda IOC)

Produkt charakteryzuje się szczególnym owocowym aromatem, z nutą trawy, pomidorów i karczochów, wyróżniającym (pomimo różnic w intensywności uzależnionych od klimatu, gleby i czynników agronomicznych i technologicznych) oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Sicilia”.

Zakres median	minimalny	maksymalny
Aromat oliwy dojrzały owocowy	≥ 2	≤ 8
Aromat oliwy niedojrzały owocowy	≥ 2	≤ 8
Nuty trawy lub pomidorów lub karczochów	> 2	≤ 8

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Zakres median	minimalny	maksymalny
Gorzki	> 2	≤ 7
Pikantny	> 2	≤ 8

Oliwa „Sicilia” wyróżnia się profilem sensorycznym charakteryzującym się właściwościami zapachowymi bezpośrednimi i pośrednimi (odczuwanymi zarówno jako zapach, jak i smak) podobnymi do właściwości pomidora (liście, owoc niedojrzały lub dojrzały) i karczocha, wyczuwalnymi oddzielnie lub razem. Ponadto prawie zawsze obecna jest również nuta „świeżej trawy”.

Inną szczególną właściwością oliwy „Sicilia” jest kategoria, do której należy: jest to kategoria oliw owocowych, prawie zawsze w przedziale od średnio- do intensywnie owocowych, które łączą jednak harmonijnie pozytywne właściwości takie jak aromat gorzki lub pikantny.

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

Sycylia, z uwagi na swoje centralne położenie w obszarze Morza Śródziemnego, na przestrzeni wieków znajdowała się pod różnym panowaniem i była poddawana wielu różnym wpływom (w dziedzinie kultury, architektury, religii, kuchni itd.). Sektor oliwy z oliwek w szczególności, w sposób symboliczny, łączy w sobie te wpływy kulturowe, techniki uprawy i różnorodność odmian. Z tego powodu Sycylię wyróżnia bogactwo uprawianych odmian i wykorzystywanych technik uprawy, co sprawia, że jej sektor oliwy z oliwek jest jedyny w swoim rodzaju.

Oliwę objętą chronionym oznaczeniem geograficznym „Sicilia” otrzymuje się z następujących odmian drzew oliwnych, występujących razem lub oddzielnie w gajach oliwnych, poczynając od najważniejszych i najczęściej występujących:

Odmiany najczęściej występujące:

Biancolilla, Cerasuola, Moresca, Nocellara del Belice, Nocellara Etnea, Ogliarola Messinese i Tonda Iblea.

Odmiany rzadziej występujące i mniej ważne:

Aitana, Bottone di gallo, Brandofino, Calatina, Cavaliere, Crastu, Erbano, Giarraffa, Lumiaru, Marmorigna, Minuta, Nasitana, Nerba, Nocellara messinese, Olivo di Mandanici, Piricuddara, Santagatese, Vaddarica, Verdello, Verdesse, Zaituna i ich warianty. Mogą również być wykorzystywane inne odmiany obecne w gajach, jednak nie mogą stanowić one więcej niż 10 %. Jeśli w danym przedsiębiorstwie inne odmiany przekraczają 10 % odmian obecnych w gaju, wówczas obszar uprawy nie może być objęty systemem kontroli chronionych oznaczeń geograficznych regionu Sycylia.

Odmiany główne występują na ponad 85 % obszaru uprawy drzew oliwnych w regionie.

Oliwa jaką otrzymuje się z wymienionych wyżej odmian, wykorzystanych razem lub oddzielnie, charakteryzuje się opisanym w pkt 3.2 profilem organoleptycznym, łatwo rozpoznawalnym dla przeciętnego konsumenta z uwagi na swoje właściwości zarówno zapachowe, jak i smakowe, które mieszczą się w średnio-wysokim zakresie, jeżeli chodzi o ich odczuwanie, w połączeniu z opisanymi wyżej nutami pomidorów dojrzałych lub zielonych, karczochów i świeżej trawy.

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

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

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

Przechowywanie i pakowanie oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia ChOG „Sicilia” muszą odbywać się na obszarze produkcji określonym w specyfikacji. Dzieje się tak zarówno ze względu na fakt, że Sycylia jest wyspą oddzieloną od kontynentu europejskiego, jak również aby nie narażać produktu w czasie transportu na działanie czynników chemicznych i fizycznych, które mogłyby wpłynąć negatywnie na stabilność oksydacyjną a tym samym na jakość produktu, w szczególności na obecność polifenoli, która stanowi jedną z cech wyróżniających oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia ChOG „Sicilia”. Na Sycylii znajduje się sieć 251 przedsiębiorstw pakujących (dane: Agea 2013 r.), rozmieszczonych na całym terytorium wyspy, których pracownicy dzięki nabytym w ciągu lat umiejętnościom gwarantują utrzymanie jakości produktu. Oliwę o chronionym oznaczeniu geograficznym „Sicilia” wprowadza się do obrotu w pojemnikach o pojemności nieprzekraczającej 5 l.

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

Do określenia: chronione oznaczenie geograficzne „*Sicilia*” zabrania się dodawać jakichkolwiek innych określeń nieprzewidzianych w niniejszej specyfikacji produkcji, w tym przymiotników: „*fine*” (wyborowa), „*scelto*” (pierwszej jakości), „*selezionato*” (wyselekcjonowana), „*superiore*” (najlepsza). Dopuszcza się stosowanie innych wiarygodnych i możliwych do zweryfikowania referencji mających na celu przedstawienie działalności poszczególnych producentów, takich jak: „*monovarietale*” (z jednej odmiany) wraz z nazwą wykorzystanej odmiany, lub „*raccolto a mano*” (zbiór ręczny) itd. Stosowanie zgodnie z prawdą nazwisk, nazw spółek, znaków towarowych jest dozwolone, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie dają możliwości wprowadzenia konsumenta w błąd. Stosowanie nazw przedsiębiorstw, majątków i gospodarstw i podawanie ich położenia geograficznego jest dozwolone tylko w przypadku, gdy produkt jest uzyskany wyłącznie z oliwek zebranych w gajach oliwnych należących do danego przedsiębiorstwa. Podanie informacji o pakowaniu w gospodarstwie zajmującym się uprawą oliwek lub w przedsiębiorstwie znajdującym się na obszarze produkcji jest dozwolone jedynie w przypadku, gdy pakowanie ma miejsce w tym gospodarstwie. Zabronione jest stosowanie innych oznaczeń geograficznych. Umieszczony na etykiecie napis: *Indicazione Geografica Protetta „Sicilia”* (chronione oznaczenie geograficzne) musi być wykonany czytelną i nieusuwalną czcionką w taki sposób, aby wyraźnie odróżniał się od pozostałych informacji umieszczonych na niej. Nazwa musi ponadto być zgodna z zadaniami etykietowania określonymi w obowiązujących przepisach. Na etykiecie należy umieszczać rok produkcji oliwek, z których otrzymano oliwę.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszarem produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia ChOG „*Sicilia*” jest cały obszar administracyjny regionu Sycylia.

5. Związek z obszarem geograficznym

Szczególne położenie geograficzne Sycylii stwarza warunki naturalne do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o właściwościach chemicznych i fizycznych oraz organoleptycznych takich, jak opisane w niniejszej specyfikacji produkcji.

Oddzielenie od kontynentu europejskiego spowodowało pod względem różnorodności biologicznej zróżnicowanie odmian tego gatunku jedyne w swoim rodzaju, odmienne od innych obszarów uprawy drzew oliwnych.

Uwarunkowania glebowe i klimatyczne oraz czynnik ludzki, jako że są ściśle związane z obszarem, wpływają na profil organoleptyczny oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia ChOG „*Sicilia*”.

Związki między obszarem, drzewem oliwnym i kulturą Sycylii pozwoliły na stworzenie produktu, którego renoma znajduje potwierdzenie w nagrodach przyznanych mu przez ekspertów w tym sektorze i przez konsumentów oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „*Sicilia*”.

Należy podkreślić, że przepisy, pod groźbą poważnych kar finansowych, zabraniają umieszczania nazw geograficznych na etykiecie, co wywarło negatywny wpływ na reklamowanie oznaczenia na imprezach promocyjnych oraz na stronach internetowych.

Pomimo tego związki między obszarem, drzewem oliwnym i kulturą Sycylii pozwoliły na stworzenie produktu, którego renoma znajduje potwierdzenie w nagrodach przyznanych mu przez ekspertów w tym sektorze i przez konsumentów oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „*Sicilia*”.

W ciągu ostatnich kilkudziesięciu lat producenci oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „*Sicilia*” byli wielokrotnie nagradzani we wszystkich ważniejszych konkursach międzynarodowych w sektorze produkcji oliwy:

W konkursie *Orciolo d'Oro* 1., 2. i 3. miejsce we wszystkich kategoriach lub przynajmniej w ramach jednej z kategorii: lekka, średnia i intensywna, z przewagą w kategoriach średnia i intensywna w latach 1997, 1998, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2012, 1. i 2. miejsce w latach 2009 i 2010, 3. miejsce w 2011 r. i 1. miejsce w 2013 r.

W konkursie *Sol D'Oro* produkt został nagrodzony złotym medalem (*Sol D'Oro*) w latach 2009, 2010 i 2011, srebrnym medalem (*Sol D'Argento*) w latach 2009, 2012 i 2013. Medal brązowy przyznano mu w latach 2010, 2011, 2012, 2013.

W konkursie *Sirena D'Oro di Sorrento* produkt zajął 1., 2. i 3. miejsce w latach 2003, 2004, 2005, 2006, natomiast w innych latach miejsce 2. i 3.

W konkursie *Leon D'Oro* w 2007 r. przedsiębiorstwa produkujące oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „*Sicilia*” zajęły 1., 2. i 3. miejsce, a w latach 2010 i 2012 1. miejsce.

Poczynając od 1996 r., w konkursie o nagrodę Montiferru oliwa z Sycylii zajęła 1. miejsce w trzech kategoriach 15 razy, a także wiele razy 2. i 3. miejsce.

Taka renoma jest wynikiem jakości produktu (jego właściwości chemicznych, fizycznych i organoleptycznych) oraz postrzegania jego wartości niematerialnej, ukształtowanej na przestrzeni wieków uprawy drzew oliwnych i wytwarzania oliwy na Sycylii.

Potwierdzenie renomy oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Sicilia” znaleźć można również w zebranych dokumentach, z których wynika, że niektóre przedsiębiorstwa nalegały, aby na etykietach umieszczano informację o sycylijskim pochodzeniu produktu.

Przed 1992 r. zebrano szereg faktur, na których w latach 1988, 1989 umieszczano oznaczenie „Sicilia”. Niektóre z faktur przeznaczonych na rynki zagraniczne pochodzą również z lat 1996 i 2000.

Informację o oznaczeniu umieszczono również w opublikowanym *Katalogu oliw sycylijskich* w jego edycjach z lat od 1997 do 2009.

Wśród dokumentów można znaleźć również etykiety z oznaczeniem „Sicilia” umieszczane na opakowaniach oliwy pakowanej i etykietowanej w państwach innych niż Włochy (Carluccio's London – oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia – Sicilia), etykiety z oznaczeniem „Sicilia” oliwy produkowanej przez firmy Agata e Valentina oraz Trader Giotto's i dystrybuowanej w USA, etykiety producenta oliwy Barbera, na których widnieje oznaczenie „Sicilia” umieszczane na produktach przeznaczonych na rynki zagraniczne, oraz etykiety przedsiębiorstwa EFFE1 srl.

Z czasem zarówno jakość produkcji, jak i renoma oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Sicilia” rosła na wszystkich rynkach. Z tego powodu jest ona często podrabiana, co powoduje poważne straty finansowe.

Obszar produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia ChOG „Sicilia” zgodnie z klasyfikacją klimatów Köppena ma klimat umiarkowany ciepły (typu C), w którym średnia temperatura najzimniejszego miesiąca jest niższa niż 18 °C, lecz wyższa niż -3 °C, a ściślej, jest to umiarkowany wilgotny klimat subtropikalny (typu Csa), w którym lata są suche, tzn. typowy klimat śródziemnomorski, w którym średnia temperatura najcieplejszego miesiąca przekracza 22 °C, natomiast opady występują najobficiej w okresie, gdy temperatury są najniższe, jesienią i zimą.

Klimat śródziemnomorski (Cs) obejmuje obszar mniejszy niż klimaty umiarkowane, a w przypadku Sycylii wykazuje szczególnie cechy, które w znacznym stopniu wpływają na skład chemiczny i organoleptyczny oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i sprawiają, że jest on inny niż skład oliwy produkowanej na pobliskich obszarach geograficznych, szczególnie jeśli chodzi o stosunek jednonienasyconych i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (MuFA/PuFA), a zwłaszcza jakość biofenoli i lotnych związków aromatycznych (alkoholi, aldehydów i estrów).

Właściwości oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia ChOG „Sicilia” zależą od nasłonecznienia, temperatury, wilgotności i wiatru. Wszystkie te czynniki wpływają na fizjologię drzewa oliwnego, decydują o okresach spoczynku i wegetacji oraz o innych fazach rozwoju fenologicznego (kwitnienie, zawiązywanie pączków, zawiązywanie owoców, ich wzrost i dojrzewanie). Ilość promieniowania czynnego fotosyntetycznego (PAR) na tym obszarze śródziemnomorskim tworzy warunki sprzyjające gromadzeniu biomasy w różnych organach rośliny, a to z kolei przy ograniczonej dostępności wody i łagodnych temperaturach przyczynia się do zwiększenia zawartości całkowitej biofenoli, a w szczególności specyficznych fenoli i innych prekursorów, które tworzą aromat oliwy. Ograniczona dostępność wody i korzystne warunki klimatyczne opisane powyżej, które najlepiej oddają charakter wyspy, są w równej mierze odpowiedzialne za stałe występowanie wskaźników aromatu gorzkiego i pikantnego, których mediana w oliwie ChOG „Sicilia” wynosi zawsze powyżej 2, a w każdym razie ma wartość, która zapewnia oliwie przypisanie do kategorii średniej i intensywnej. Opisane powyżej warunki glebowe i klimatyczne nie tylko wpływają na tempo wzrostu roślin zależne od procesów fotosyntezy (ilość nasłonecznienia, powierzchnia i struktura liści), lecz także na proces oddychania komórek roślinnych, którego szlak metaboliczny dostarcza szeregu metabolitów roślin, takich jak: aminokwasy, lipidy i ich związki, terpenoidy (np. terpeny, w tym skwalen, mentol i limonen, które nadają oliwie charakterystyczny zapach roślin, kwiatów i owoców, oraz prekursor biosyntetyczne steroli) i porfiryny (powiązane z chlorofilem i procesem fotosyntezy).

Profil opisany w pkt 3.2 określa wyjątkowy charakter oliwy ChOG „Sicilia” i przejawia się w stałej, wyczuwalnej obecności nut zapachowych pomidora, karczocha i świeżej trawy. Nuty te nie są wyłącznie skutkiem właściwości organoleptycznych typowych dla głównie wykorzystywanych odmian wymienionych w pkt 3.3, lecz powstają również pod wpływem opisanych powyżej warunków klimatycznych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w na stronie internetowej: 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 „Prodotti DOP IGP” (z prawej strony na górze ekranu), następnie „Prodotti DOP IGP STG” (po lewej stronie ekranu), a na koniec „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
