

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012

(2016/C 228/04)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽²⁾

„BRISIGHELLA”

Nr UE: IT-PDO-0217-01379 – 2.10.2015

ChNP (X) ChOG () GTS ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio Olio DOP „BRISIGHELLA”

Via Roma, 44

48013 Brisighella (RA)

ITALIA

Tel. +39 054681103 – Faks +39 054681497

E-mail: info@brisighelladop.it

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne Pakowanie; usunięcie odniesień do przepisów krajowych; zastąpienie napisu „denominazione di origine controllata” [„kontrolowana nazwa pochodzenia”]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznacznna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznacznna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznacznna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, zakwalifikowana jako nieznacznna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. Zmiany

Opis produktu

Specyfikację dostosowano do obowiązujących przepisów wspólnotowych przez wprowadzenie median deskryptorów typowych dla metody określonej w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 796/2002⁽¹⁾ i usunięto dawną metodę analizy sensorycznej, która stała się przestarzała. Z tego względu zmieniono nieznacznie definicje niektórych właściwości produktu, uzupełniając i uściślając te już wymienione w specyfikacji przesłanej w momencie składania wniosku o rejestrację: zapach, określony uprzednio jako średnio lub mocno kwiatowy z wyraźną nutą traw lub warzyw, jest teraz zdefiniowany jako „średnio lub intensywnie owocowy (mediana > 3), łączący się z zapachem karczocha oraz nutami trawy i pomidorów”; smak, który w obowiązującej specyfikacji określa się jako owocowy z lekko wyczuwalną goryczką, lekko lub średnio pikantny, teraz definiuje się jako „owocowy smak oliwek od średniego po intensywny (mediana > 3), z którym łączą się wyczuwalne, średnio-intensywne (mediana > 3) smaki gorzki i pikantny”. Aromat pozostaje taki, jak opisano w specyfikacji przesłanej w momencie składania wniosku o rejestrację ChNP.

Ponadto usuwa się:

- wartość stosunku kwasu oleinowego do kwasu linolowego, który w obowiązującej specyfikacji, musi wynosić od 10 do 20: zmniejszenie wartości kwasu oleinowego wpływa nieuchronnie na ten stosunek,
- wartości stosunku kampesterolu do stmasterolu, który waha się od 1,7 do 1,4 i stosunku kampesterolu do Delta 5 awenasterolu, który waha się od 0,25 do 0,60.

Stosunki te stanowiły parametry mające gwarantować pochodzenie oliwy, jednak dzisiaj nie zapewniają one ani pochodzenia, ani jakości oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Brisighella” ChNP.

Wartość K270 zostaje obniżona z błędnie określonej w obowiązującej specyfikacji maksymalnej wielkości 1,60 do wartości maksymalnej 0,20 zgodnie z przepisami dotyczącymi właściwości oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia (rozporządzenie (WE) nr 796/2002, załącznik I).

Całkowita maksymalna kwasowość, wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego, zostaje obniżona z 0,5 % do 0,3 %. Z uwagi na fakt, że w oliwie „Brisighella” ChNP wartość ta nie przekracza nigdy 0,3 %, taki zapis ma na celu zachowanie znakomitej jakości.

W tym samym celu wprowadza się minimalny poziom zawartości polifenoli w wysokości co najmniej 200 ppm (mg tyrozolu na kg⁻¹ oliwy) w oparciu o analizy przeprowadzone zgodnie z oficjalną metodą „Określanie zawartości bifenoli w oliwie z oliwek za pomocą wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC)” zatwierdzonej przez Międzynarodową Radę ds. Oliwy z Oliwek (COI/T. 20/Doc. n. 29).

Obniża się wartość kwasu oleinowego z 75 % do 74 %. Z powodu zmiany klimatu, udokumentowanej w sprawozdaniu Regionalnej Agencji ds. Zapobiegania, Środowiska i Energii regionu Emilia Romagna, w widoczny sposób wzrosła w ciągu ostatnich lat temperatura. Odnotowano średni wzrost roczny w okresie 1987–2012 w wysokości około 0,07 °C, co spowodowało wzrost średniej rocznej temperatury z 12,9 °C w latach 1987–1996 do 14,2 °C w latach 2007–2012. Jeśli pod uwagę bierze się wyłącznie okres letni, temperatury wzrosły z 22,3 °C do 24 °C i więcej (25,6 °C w 2012 r.). Zmiany te dotyczą okresu, w którym drzewo oliwne, po wytworzeniu owocu, zaczyna gromadzić w nim oliwę, dokonując biosyntezy kwasów tłuszczowych. Gorący klimat może powodować desaturację kwasów tłuszczowych, a w jej wyniku zwiększać zawartość kwasu linolowego kosztem kwasu oleinowego. Obniżenie poziomu zawartości kwasu oleinowego w oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Brisighella” ChNP nie tworzyłoby ryzyka podrobienia produktu, ponieważ inne parametry pozostałyby niezmienione: należy podkreślić, że zmieszanie oliwy z innym rodzajem oleju niż oliwa z oliwek, które zmniejszyłoby zawartość kwasu oleinowego, pociągnęłoby za sobą zmianę składu oliwy, taka ewentualność jednak nie zachodzi przy zmniejszeniu zawartości o jeden punkt procentowy.

Usuwa się bezpośrednie odesłanie do zgodności innych parametrów chemiczno-fizycznych, które nie są szczegółowo wymienione w przepisach UE., ponieważ jest ono zbędne, jednak muszą one być respektowane. Usunięty zostaje również napis informujący o uprawnieniu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej do dodawania dalszych parametrów, ponieważ odsyła on do już nieobowiązujących praktyk krajowych.

Wszystkie te zmiany odnoszą się, tylko częściowo, do właściwości produktu, które nie są zasadnicze. Ponadto w większości przypadków są to zmiany wprowadzone na skutek aktualizacji przepisów wspólnoty dotyczących danego sektora, która miała miejsce już po zarejestrowaniu ChNP Brisighella. Również w przypadkach zmian zamierzonych, takich jak usunięcie zakresów, maksymalnej kwasowości, procentowej zawartości kwasu oleinowego, zawartości polifenoli, zmiany dotyczą właściwości typowych ogólnie dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, a nie typowych wyłącznie dla oliwy Brisighella ChNP, oraz związku, o którym mowa w art. 7 ust. 1 lit. f) ppkt (i) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, a zatem są to zmiany zaklasyfikowane jako nieznaczne zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 128 z 15.5.2002, s. 8.

Metoda produkcji

Ze specyfikacji usunięto datę początkową zbiorów, zamiast tego początek zbiorów uzależniono od sezonowych wahań pogody, a co za tym idzie, od momentu rozpoczęcia dojrzewania. W specyfikacji dołączonej do wniosku o rejestrację ustalono tę datę na dzień 5 listopada każdego roku. Uwzględniając informacje zawarte w punkcie powyżej, odnoszące się do zmiany zawartości kwasu oleinowego, zauważono, że wzrost temperatur na danym obszarze przyspieszył proces dojrzewania i 5 listopada jest datą zbyt późną. W momencie rejestracji początek dojrzewania rzeczywiście przypadła na tę datę, z pewnym odchyleniem, które powoli się zmniejszało, aż wreszcie producenci zostali zmuszeni do złożenia wniosku o zmianę specyfikacji produkcji, najpierw tymczasową, a potem ostateczną.

Również w tym przypadku, zgodnie z informacjami, uznaje się tę zmianę za zmianę nieznaczną, ponieważ nie odnosi się ona do warunków wymienionych w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Etykietowanie

Wprowadza się możliwość umieszczenia na etykiecie oświadczenia zdrowotnego następującej treści: „polifenyle oliwy z oliwek przyczyniają się do ochrony lipidów we krwi przed uszkodzeniem oksydacyjnym” – „korzystny efekt można osiągnąć przyjmując dziennie 20 g oliwy z oliwek” (w odniesieniu do oliwy z oliwek zawierającej przynajmniej 5 mg hydroksytyrozolu i jego pochodnych na 20 g oliwy z oliwek), ponieważ oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Brisighella” posiada właściwości zgodne z tym oświadczeniem. Oświadczenie takie przewidziano w rozporządzeniu (UE) nr 432/2012 i może ono być wykorzystywane wyłącznie zgodnie z wymogami w nim określonymi.

Żadna z tych dwóch zmian nie odnosi się do warunków wymienionych w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 i dlatego uznaje się je za zmiany nieznaczące.

Inne

W specyfikacji przesłanej razem z wnioskiem o rejestrację przewidziano, że pojemniki w których oliwa „Brisighella” ChNP wprowadzana jest do obrotu, są wykonane z ciemnego szkła o następujących pojemnościach wyrażonych w gramach lub mililitrach: 100, 250, 500, 750, 1 000, 1 500, 2 000, 5 000. Wprowadza się zmianę dotyczącą rodzaju pojemników: przyzwala się na stosowanie również pojemników metalowych, a w odniesieniu do pojemności pojemników – na stosowanie wszelkich rozmiarów nieprzekraczających 5 litrów.

Usunięto odesłania do dekretu ministerialnego nr 573 z dnia 4.11.1993, ponieważ nie mają już zastosowania.

W specyfikacji przesłanej razem z wnioskiem o rejestrację zastosowano błędne wyrażenie „denominazione di origine controllata” („kontrolowana nazwa pochodzenia”), które zastępuje się prawidłowym wyrażeniem: „denominazione di origine protetta” („chroniona nazwa pochodzenia”).

We wszystkich opisanych powyżej przypadkach, żadna ze zmian nie odnosi się do warunków wymienionych w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 i dlatego uznaje się je za zmiany nieznaczące.

6. Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do ChNP i ChOG)

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

JEDNOLITY DOKUMENT

„BRISIGHELLA”

Nr UE: IT-PDO-0217-01379 – 2.10.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Brisighella”

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

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra o chronionej nazwie pochodzenia „Brisighella” w momencie wprowadzenia do obrotu ma następujące właściwości:

Barwa: szmaragdowa zieleń ze złotymi odblaskami;

Zapach: aromat oliwek średnio lub intensywnie owocowy (mediana > 3), łączący się z zapachem karczocha oraz nutami trawy i pomidorów;

Smak: smak oliwek średnio lub intensywnie owocowy (mediana > 3), z którym łączą się średnio-intensywne (mediana > 3) smaki gorzki i pikantny;

Maksymalna kwasowość całkowita wyrażona w zawartości kwasu oleinowego, wagowo, co najwyżej 0,3 g/100 g oliwy;

Liczba nadtlenkowa: $\leq 13 \text{ Meq O}_2\text{/Kg}$

K232: $\leq 2,20$;

K270: $\leq 0,20$;

Kwas linolowy $\leq 8 \%$

Kwas oleinowy $\geq 73 \%$

Minimalny poziom zawartości polifenoli: co najmniej 200 ppm (mg tyrozolu na kg^{-1} oliwy) w oparciu o analizy przeprowadzone zgodnie z oficjalną metodą „Określanie zawartości bifenoli w oliwie z oliwek za pomocą wysoko-sprawnej chromatografii cieczowej (HPLC)” zatwierdzoną przez Międzynarodową Radę ds. Oliwy z Oliwek (COI/T. 20/Doc. n. 29).

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

Chronioną nazwę pochodzenia „Brisighella” pozyskuje się z odmiany drzew oliwnych „Nostrana di Brisighella” stanowiącej w gajach oliwnych co najmniej 90 %. Mogą również być wykorzystywane inne odmiany obecne w gajach, jednak nie mogą stanowić one więcej niż 10 %.

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

Wszystkie etapy produkcji (uprawa, zbiór oliwek i 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

W celu zachowania szczególnych cech produktu na wszystkich etapach produkcji i zagwarantowania przestrzegania wymogów jakościowych pakowanie oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Brisighella” musi zawsze odbywać się na obszarze określonym w pkt 3 specyfikacji produkcji. Pojemniki, w które pakuje się oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Brisighella” w celu wprowadzenia jej do obrotu są wykonane z ciemnego szkła lub metalu i mają pojemność nieprzekraczającą 5 litrów.

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

Na opakowaniu produktu umieszcza się etykietę z chronioną nazwą pochodzenia „Brisighella” zapisaną wyraźną czcionką, w sposób nieusuwalny, w kolorze kontrastującym z kolorem etykiety, która zdecydowanie odróżnia się od innych napisów umieszczanych na opakowaniu. Należy umieszczać informację o roku produkcji oliwek, z których otrzymano oliwę.

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 oraz w przypadku gdy tłoczenie oliwy i pakowanie miały miejsce w tym samym przedsiębiorstwie.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Oliwy wykorzystywane do produkcji oliwy z oliwek o chronionej nazwie pochodzenia „Brisighella” muszą być wyprodukowane na obszarze prowincji Ravenna i Forlì sprzyjającym produkcji oliwy o właściwościach i jakości określonych w niniejszej specyfikacji produkcji.

Obszar produkcji obejmuje w całości lub w części terytorium administracyjne następujących gmin: Brisighella, Faenza, Riolo Terme, Casola Valsenio, Modigliana.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar geograficzny zdecydowanie wpływa na produkcję oliwek oliwy o chronionej nazwie pochodzenia „Brisighella”. Dla uprawy drzew oliwnych na tym obszarze podstawowe znaczenie mają dwa czynniki:

1. Obecność w dolinach ciepłych prądów powietrznych napływających z południa (jest to pasmo Apeninów położone niżej niż inne pasma znajdujące się poza obszarem produkcji ChNP), które przemieszczają mgłę, jaka tworzy się w dolinach, na obszary równiny znajdujące się poza obszarem produkcji ChNP.
2. Obszar produkcji ChNP przecina wapienne pasmo *La Vena dei Gessi Romagnola*, które z uwagi na swoją budowę geologiczną i strukturę gleby gromadzi ciepło latem, a potem oddaje je powoli zimą.

Te czynniki umożliwiają uprawę drzew oliwnych, w szczególności odmian autochtonicznych takich jak „Nostrana di Brisighella”, które dają oliwę wykorzystywaną do produkcji oliwy ChNP „Brisighella” w co najmniej 90 %.

To ta autochtoniczna odmiana, stanowiąca co najmniej 90 % składu oliwy ChNP „Brisighella”, nadaje produktowi jego szczególne właściwości.

Producenci oliwy z oliwek z obszaru produkcji oliwy „Brisighella” znaleźli w tej odmianie takie właściwości, dzięki którym mogą dostarczyć konsumentom produkt unikalny.

Oznacza to, że ChNP „Brisighella” odznacza się tymi właściwościami dzięki ścisłemu związkowi z obszarem produkcji i dzięki dominującej odmianie autochtonicznej („Nostrana di Brisighella”), która na przestrzeni wieków dostosowała swoje właściwości fenologiczne tak, aby móc egzystować na obszarze, który stanowi granicę obszaru możliwej uprawy drzew oliwnych.

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), a następnie „Prodotti DOP IGP STG” (po lewej stronie ekranu) i na koniec „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
