

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2022/C 448/10)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Olio Campania”**Nr UE: PGI-IT-02795 – 4.8.2021****ChNP () ChOG (X)**

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**
„Olio Campania”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**
Włochy
3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.5. – Oleje i tłuszcze

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

Chronione oznaczenie geograficzne „Olio Campania” jest zastrzeżone dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywanej z oliwek wyprodukowanych wyłącznie na obszarze geograficznym, o którym mowa w punkcie 4.

Wprowadzana do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio Campania” musi posiadać następujące właściwości:

— Własności fizykochemiczne:

Kwasowość (wartość procentowa kwasu oleinowego):	≤ 0,4
Liczba nadtlenkowa (meq O ₂ /kg oliwy)	≤ 12
K ₂₃₂	≤ 2,2
K ₂₇₀	≤ 0,18
Całkowita zawartość polifenoli (mg/kg)	≥ 200

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

— Właściwości organoleptyczne:

Opis	Mediana
Owocowy smak oliwek	3–7
Gorzki	2–6
Cierpki	2–6

— Barwa: od słomkowożółtej do zielonej.

Parametry jakościowe, które nie zostały wyraźnie wymienione, są zawsze zgodne z obowiązującymi przepisami Unii dotyczącymi oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

Pod względem profilu organoleptycznego oliwę o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio Campania” charakteryzuje owocowy smak oliwek o intensywności na poziomie średnim do wysokiego. Podobnie jak składnik aromatyczny, postrzegana „gorzycz” i „cierpkość” są zgodne ze stężeniem polifenoli ogółem (≥ 200 mg/kg).

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

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio Campania” musi być pozyskiwana z następujących odmian, samodzielnie albo w połączeniu z innymi odmianami: Asprinia, Caiazzana, Carpellese, Frantoio, Leccino, Leccio del Corno, Marinese, Minucciola, Nostrale, Ogliarola campana, Ortice, Ortolana, Pisciotana, Racioppella, Ravece, Rotondella, Salella, Sessana, Tonda. Można również stosować inne odmiany, pod warunkiem że nie stanowią one więcej niż 15 % całego surowca.

Dzięki wzajemnemu oddziaływaniu genotypów odmian, które z czasem się zaaklimatyzowały, cech gleby i klimatu oraz technik produkcji stosowanych na tym obszarze, oliwa o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio Campania” charakteryzuje się specyficznymi parametrami chemicznymi, fizycznymi i organoleptycznymi.

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

Uprawa i zbiór oliwek oraz proces ekstrakcji oleju muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio Campania” musi być wprowadzana do obrotu w szczelnie zamkniętych i oznakowanych pojemnikach dopuszczonych przez obowiązujące przepisy, o pojemności nie przekraczającej 5 litrów.

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

Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń do chronionego oznaczenia geograficznego „Olio Campania”, które nie zostały wyraźnie przewidziane w specyfikacji produktu, w tym następujących przymiotników: *fine* (wyborowa), *scelto* (pierwszej jakości), *selezionato* (wyselekcjonowana) lub *superiore* (najlepsza). Dozwolone są prawdziwe i możliwe do sprawdzenia odniesienia opisujące metody producentów (np. „jednoodmianowa”, po którym następuje nazwa kultywaru), pod warunkiem że zostaną one wcześniej zatwierdzone przez odpowiedzialną jednostkę certyfikującą. Stosowanie zgodnie z prawdą nazwisk, nazw spółek i znaków towarowych jest dozwolone, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie wprowadzają konsumenta w błąd. Stosowanie innych oznaczeń geograficznych jest zabronione.



Nazwa „Olio Campania” musi być umieszczona na etykiecie wyraźnymi, nieusuwalnymi dużymi literami i zapisana czcionką, której wielkość nie może być mniejsza niż nazwa, pod którą sprzedawany jest produkt, tak aby była łatwo dostrzegalna pośród wszystkich pozostałych informacji. Na etykiecie musi się również znaleźć logo przedstawione poniżej.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio Campania” obejmuje cały obszar administracyjny regionu Kampanii.

5. Związek z obszarem geograficznym

Wniosek o uznanie nazwy „Olio Campania” opiera się na cechach jakościowych produktu i na jego renomie.

Pod względem klimatu Kampania jest bardzo odpowiednia do uprawy oliwek. Lato jest tu gorące i suche. Opady deszczu występują przede wszystkim w okresie jesiennym i zimowym (średnia roczna suma opadów wynosi 900–1 100 mm). Średnia temperatura w najzimniejszym miesiącu (styczeń) wynosi poniżej 18 °C (ale powyżej 1 °C) i wzrasta do ponad 20 °C w najgorętszym miesiącu (lipiec). Średnia roczna temperatura (14,4 °C) jest typowa dla klimatu umiarkowanego śródziemnomorskiego.

Te cechy klimatu odgrywają kluczową rolę, jeżeli chodzi o specyficzne cechy oliwy o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio Campania”. Wysokie temperatury i długotrwałe letnie susze powodują, że w oliwkach gromadzą się polifenole, substancje o wysokiej wartości odżywczej, które odpowiadają za gorzki, cierpki smak oliwy o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio Campania”. Skład kwasów tłuszczowych, na który wpływają czynniki środowiskowe i genetyczne, stanowi kolejną cechę charakterystyczną oliwy z oliwek produkowanej w Kampanii. W rzeczywistości substancje lotne, które są odpowiedzialne za aromatyczne nuty typowe dla profilu sensorycznego oliwy o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio Campania” (głównie przypisywane nutom migdałów, karczocha i pomidora), pochodzą ze szlaku lipooksygenazy, łańcucha reakcji utleniania enzymatycznego, które dotyczą w szczególności kwasów tłuszczowych i które są silnie uzależnione od substratu (kwasy tłuszczowe) i aktywności enzymu. Na tym szlaku przemian biochemicznych kwasy tłuszczowe linolowy i linolenowy są przekształcane konkretnie przez enzymy (lipooksygenazy, liazy wodoronadtlenkowe, izomeryzy, dehydrogenazy alkoholowe) w aldehydy, alkohole i lotne estry, które są odpowiedzialne za główne cechy aromatyczne oliwy. Dzięki badaniom opartym na chromatografii gazowej substancji lotnych w oliwach produkowanych w Kampanii udało się zidentyfikować niektóre cząsteczki odpowiedzialne za te cechy. Mówiąc dokładniej, oliwy produkowane w Kampanii charakteryzują się obecnością trans-2-heksanalu (odpowiedzialnego za owocowy smak zielonych oliwek i nuty migdałowe występujące w prawie wszystkich odmianach), cis-3-heksanalu (odpowiedzialnego za nuty niedojrzałego pomidora występujące na przykład w oliwach z odmian Ravece i Ortice) oraz cis-3-heksenolu (odpowiedzialnego za nuty liści i karczocha w oliwach z odmian Nostrale, Minucciola i Biancolilla).

Specyfika oliwy produkowanej w Kampanii została również potwierdzona w ostatnich badaniach Muzzalupo I. i in. z Ośrodka Badań Naukowych nad Oliwkami, Owocami i Cytrusami przy Radzie ds. Badań Rolniczych i Analiz Ekonomicznej (CREA-OFA, dawniej CREA-OLI) mających na celu zbadanie profilu genetycznego 489 włoskich odmian oliwek, opisanych szczegółowo w artykule „Genetic Biodiversity of Italian Olives Germplasm analysed by SSR Markers”, opublikowanym w *The Scientific World Journal* w 2014 r. Testy statystyczne zebranych danych pozwoliły pogrupować badane odmiany w siedem klastrow na podstawie pokrewieństwa genetycznego. Wszystkie odmiany z Kampanii, łącznie z tymi wymienionymi w punkcie 3.3, należą do tego samego klastra (klastr 4). Świadczy to o tym, że ich profil genetyczny jest wyraźnie zróżnicowany w stosunku do pozostałych włoskich odmian objętych badaniem.

Oprócz tych czynników środowiskowych i genetycznych, do unikatowości oliwy produkowanej w Kampanii przyczyniły się również inne czynniki związane bardziej bezpośrednio z działalnością człowieka, takie jak techniki agronomiczne i techniki ekstrakcji oliwy. Od lat 90-tych region Kampanii i Università degli Studi di Napoli Federico II dokładają wszelkich starań, aby upowszechnić wytyczne w sprawie poprawy jakości. Miało to duży wpływ na modernizację istniejących struktur produkcyjnych. Innowacje te miały wyraźny wpływ na jakość produkowanych oliw, w szczególności w przypadku oliw o kwasowości $\leq 0,4\%$ i dobrej zawartości polifenoli. Wspomniane cechy wynikają z przyspieszenia i usprawnienia zbiorów, ponieważ dzięki temu znacznie skrócono czas między zbiorami a rozdrabnianiem. Dzięki obecnym w Kampanii nowoczesnym prasom do tłoczenia oliwek możliwe jest zwrócenie szczególnej uwagi na regulację parametrów czasowo-temperaturowych na wszystkich etapach procesu ekstrakcji, co gwarantuje, że praca ta jest wykonywana w najbardziej odpowiednich warunkach, aby wzmocnić potencjał każdej odmiany oliwek.

Renoma nazwy „Olio Campania” opiera się na silnym, utrwalonym przez lata związku między terytorium, drzewami oliwnymi, oliwą i kulturą wciąż obecną w regionie Kampanii.

W ciągu 2 500 lat historii drzew oliwnych i oliwy w Kampanii wyjątkowe i sprzyjające warunki obszaru geograficznego sprzyjały rozprzestrzenianiu się gajów oliwnych w całym regionie, dzięki czemu stanowią one ważne (a czasami jedyne) źródło dochodu dla miejscowej ludności. Gaje oliwne chronią również ziemię, którą zdobi ich niezmienna obecność. Do końca XX wieku produkcja oliwy z oliwek w Kampanii stała się strategicznym elementem tradycji kulinarnej o kluczowym znaczeniu i filarem diety śródziemnomorskiej. Znany amerykański dietetyk Ancel Keys, twórca diety śródziemnomorskiej, który przez ponad 40 lat mieszkał w Kampanii, twierdził, że oliwa z Kampanii ma kluczowe znaczenie ze względu na jej właściwości obniżające poziom cholesterolu w surowicy krwi, korzystne dla układu krążenia.

Reputację oliwy „Olio Campania” potwierdzają odniesienia handlowe i historyczne, publikacje i dokumenty, które przekonują i świadczą o jej prestiżu i renomie.

Faktury handlowe z lat 1991–2019 od przedsiębiorstw Crom Olearia, Oleificio Rossomando, Oleificio F.lli Malandrino, Borrelli Giorgio & Figli, Fattorie Mediterranee i innych zawierają w części opisowej produktu nazwę „Olio Campania” lub „Olio extravergine d’oliva Campania”. Oznaczenie to znajduje się również na etykietach butelek wprowadzanych do obrotu. Na niektórych fakturach przedsiębiorstwa Basso Fedele & Figli z lat 1989–2001 oraz na etykietach umieszczonych na produktach przeznaczonych na wywóz widnieje napis „Olio Campania” lub „Kampainen” (tłumaczenie na język niemiecki). Ponadto międzynarodowe przedsiębiorstwo żeglugowe „Flotta Lauro”, które miało swoją siedzibę w Neapolu i było jednym z najsłynniejszych przedsiębiorstw rejsowych na świecie, sprzedawało na swoich szlakach żeglugowych oliwę z oliwek produkowaną w gajach oliwnych należących do armatora pod nazwą „Olio extra vergine della Campania” i używało jej na swoich statkach rejsowych.

Region Kampania i komitet zajmujący się promocją produktu i jego marki również włożyły w ciągu ostatnich lat wiele wysiłku, aby podnieść jego rangę, między innymi poprzez udział w międzynarodowych imprezach i targach oraz publikację wielu materiałów promocyjnych. Przykładem tego są międzynarodowe targi żywności CIBUS 2021, na których oliwa o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio Campania” miała swoje własne stoisko informacyjno-promocyjne, na którym oferowano butelki z próbkami oliwy. Znalazła się ona również na stoisku regionu Kampanii na innych targach branżowych, takich jak Olio Capitale w Trieście w 2021 r. oraz Festiwal Oliwy w Warszawie w 2019 r. Projekt dotyczący chronionego oznaczenia geograficznego „Olio Campania” został po raz pierwszy zaprezentowany na SOL 2017 w Weronie, ze stoiskiem wystawowym i konferencją prasową, a także przy różnych okazjach od tego czasu. Jednym z przykładów konkursów jest nagroda *Extrabio Campania* (w 2020 r. odbyła się 13. edycja), która jest przyznawana w szczególności oliwom z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia pochodzącym z gospodarstw ekologicznych (do czego region Kampanii ma szczególnie dobre warunki). Od niedawna Komitet ds. ChOG jest również jednym z partnerów organizujących i promujących konkurs *ExtraCampania*, w którym nagradzane są najlepsze oliwy produkowane w Kampanii.

Oliwa o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio Campania” bierze również udział w realizowanym obecnie projekcie innowacyjnym „Box Narrante” w ramach działania 16.1 programu rozwoju obszarów wiejskich (PROW) 2014–2020. Projekt ten realizowany przez partnerstwo pod kierownictwem Università degli Studi di Napoli Federico II oferuje innowacyjne pakiety zawierające trzy rodzaje oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia (w tym jedną oliwę „Olio Campania”), czego celem jest informowanie konsumentów i zbieranie informacji na temat ich uznania dla produktu. W krajowym magazynie internetowym *AgroNotizie* z 31 stycznia 2022 r. opublikowano wywiad z badaczem na temat celów i treści tego projektu.

Oznaczenie to jest cytowane lub wspomniane w wielu publikacjach, które odwołują się do celów i opisu przedmiotowego produktu, aby go promować lub analizować jego potencjał handlowy. Na przykład w wydaniu *Guida agli Oli evo della Campania* z 2020 r. [Przewodnik po oliwach z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia z Kampanii] poświęcono temu oznaczeniu cały akapit (strona 15). O projekcie dotyczącym chronionego oznaczenia geograficznego „Olio Campania” pisały też niedawno czołowe krajowe gazety i sieci rolno-spożywcze, takie jak *Agricolae*, *TeatroNaturale*, *Olivo e Olio* (aliteracja) i inne, zamieszczając wywiady z badaczami uniwersyteckimi i ekspertami w tej dziedzinie. Wiodący włoski dziennik finansowy, *Il Sole 24Ore*, również zamieścił 21 grudnia 2019 r. artykuł na temat projektu dotyczącego chronionego oznaczenia geograficznego „Olio Campania”. 29 stycznia 2022 r. agencja Ansa Terra e Gusto opublikowała materiał informacyjny, który został podchwycony przez inne krajowe sieci i programy informacyjne. Fondazione Qualivita, najważniejsza instytucja promująca ChNP/ChOG, w jednym ze swoich biuletynów zamieściła artykuł o oliwie o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio Campania”. 3 lutego 2022 r. w dzienniku *Il Mattino* oliwie o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio Campania” poświęcono całą stronę w cotygodniowej rubryce dotyczącej żywności i *Sapori della Campania* (smaki Kampanii). Wiodące włoskie profesjonalne organizacje rolnicze informowały na swoich stronach internetowych o tej kwestii i o projekcie ChOG, podkreślając jego strategiczne znaczenie dla sektora.

Do zapewnienia wsparcia dla projektu ze strony przedsiębiorstw z branży przyczyniło się również wiele ważnych działań promocyjnych przeprowadzonych w ciągu ostatnich kilku lat. Dzięki temu do przedsięwzięcia przyłączyło się około 240 przedsiębiorstw rolnych, tłoczni oliwek, producentów oliwy, spółdzielni i organizacji producentów z sektora, co zwiększyło reprezentatywność komitetu promocyjnego.

Badania przeprowadzone na Università degli Studi di Napoli Federico II oraz pozostałe opisane powyżej inicjatywy przyczyniły się do promocji produktu i nadanego mu oznaczenia. Pozwoliło to na bardziej precyzyjne określenie i wzmocnienie profilu jakościowego oliwy o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio Campania” i jej reputacji.

Jak opisano powyżej, oliwa o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio Campania” charakteryzuje się owocowym smakiem oliwek, który zawsze zawiera jeden lub więcej z następujących deskryptorów: migdał, karczoch lub pomidor. To właśnie te aromaty, wraz ze zrównoważonymi nutami goryczy i cierpkości, sprawiają, że oliwa ta jest doceniana i rozpoznawana przez tych konsumentów, którzy są coraz bardziej wymagający, jeśli chodzi o jakość.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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 Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
