

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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**

(2014/C 260/14)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„GARDA”**

**Nr WE: IT-PDO-0117-01142 – 06.08.2013**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne:
  - dodano wymogi dotyczące gwarancji pochodzenia i identyfikowalności produktu,
  - dodano również informacje dotyczące związku produktu z obszarem pochodzenia, które znajdowały się w streszczeniu ale nie w specyfikacji.

**2. Rodzaj zmiany (zmian)**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

### 3. **Zmiana (zmiany)**

*Stosowanie nazwy „Garda”*

Od tej pory istnieje możliwość używania ujednoczonej nazwy „Garda” dla wszystkich produktów pochodzących z określonego obszaru geograficznego, co znosi obowiązek stosowania dodatkowych określeń geograficznych.

*Opis produktu*

Dostosowano specyfikację do obowiązujących przepisów UE przez wprowadzenie median deskryptorów typowych dla metody określonej w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 796/2002 i usunięto dawną metodę, która stała się przestarzała. Aby deskryptory te były zrozumiałe dla konsumenta, dodano ogólny opis organoleptyczny oliwy ChNP „Garda”.

Maksymalna kwasowość całkowita, wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego, zostaje ujednoczona, a jej wartość ustalona jest na bardziej restrykcyjnym poziomie, tj. nie więcej niż 0,5 % dla całej produkcji „Garda”; wartość na takim poziomie była wcześniej wymagana wyłącznie dla „Garda Trentino”. Jednorodność tego parametru dodatkowo zachęci producentów do dążenia do osiągnięcia produkcji wysokiej jakości.

Maksymalną wartość nadtlenków ustalono na jednorodnym poziomie 14, co również stanowi wartość uprzednio wymaganą wyłącznie w odniesieniu do „Garda Trentino”.

Zniesiono określenie wartości kwasu oleinowego, ponieważ nie jest determinująca dla jakości oleju „Garda”; ponadto wyniki analiz uzyskane w ciągu ostatnich lat wykazały, że wartość w przypadku tego parametru nie jest stała i była średnio niższa w porównaniu z poprzednimi wartościami, co zdaje się być związane ze wzrostem średnich temperatur i spadkiem poziomu opadów (wyrażanego w mm).

Uznano więc, że korzystniejsze będzie zniesienie w specyfikacji obowiązku osiągnięcia minimalnej wartości.

*Metoda produkcji*

Dodano obok określenia odmiany „Casaliva” tradycyjne określenie „Frantoio”, pominięte przez pomyłkę w pierwotnym wniosku złożonym w 1996 r. dla „Garda Orientale”, natomiast obecne we wnioskach dotyczących „Garda Bresciano” i „Garda Trentino”.

O stosowaniu określenia „Frantoio” jako tradycyjnej nazwy drzew oliwnych wspólnie lub zamiennie z określeniem „Casaliva” świadczą listy odmian istniejących w gminach położonych na wschodnim brzegu jeziora i dokumenty dotyczące upraw oliwek, pochodzące z lat 80. XX w.

Podobnie konieczne jest skorygowanie określenia „Less” lub „Lezzo”, dawnych synonimów słowa „Leccino” i zastąpienie ich określeniem „Leccino”.

Skorygowanie błędów pozwoli na określenie – w przypadku ujednoczonej nazwy „Garda” oraz w przypadku nazw „Garda Orientale” i „Garda Bresciano” – następujących odmian: Casaliva, Frantoio i Leccino jako stanowiących nie mniej niż 55 % gajów oliwnych; inne odmiany również mogą znajdować się w gajach oliwnych, ale w proporcji nieprzekraczającej 45 %.

Korekta ta nie powoduje zmiany faktycznego składu gajów oliwnych pod względem odmian, ponieważ skład ten od zawsze odzwierciedlał faktyczne cechy upraw oliwnych w gminach leżących na wschodnim brzegu jeziora Garda, ani też nie powoduje żadnych różnic w produkcji oliwy, która pozostaje jednorodna i jako taka objęta nazwą „Garda”, z wyjątkiem niewielkich „różnic organoleptycznych, które są w stanie wyczuć wyłącznie eksperci”, jak napisano w pierwotnym dokumencie z 1996 r.

Uściślono wydajność i w sposób jasny i ostateczny ustalono jej poziom na 5–6 tys. kg/ha. W specyfikacji przewidywano bowiem możliwość zwiększenia wydajności produkcji oliwek o 20 %, tj. możliwość zwiększenia produkcji do 6 tys. kg/ha już od 1996 r.

W rzeczywistości dane naukowe i historyczne dotyczące produkcji wykazują, że na obszarze leżącym wokół jeziora Garda produkcja oliwek może osiągnąć wydajność 6 tys. kg/ha, a pod względem produkcji z nich oleju – 25 %. Już badania agronomiczne prowadzone w latach 90. XX w. wskazywały, że techniki podlewania i użyźniania dolistnego pozwalają na uzyskanie wyższej wydajności, przekraczającej 6 tys. kg/ha, bez pogorszenia jakości oliwy.

Postęp badań nad żywieniem drzew oliwnych wykazał, że zrównoważone użyźnianie, a przede wszystkim nawadnianie, połączone z racjonalną techniką przycinania, umożliwi przyspieszenie owocowania drzew, a zatem zwiększenie plonów z hektara i wydajności oliwek pod względem produkowanego z nich oleju, bez wpływu na jakość oliwy.

Usunięto procedury dotyczące zgłaszania produkcji, z jednej strony dlatego, że odwołują się do już nieobowiązujących przepisów, a z drugiej strony dlatego, że obecnie zarządza nimi organ kontrolny.

Usunięto informacje dotyczące dostosowania gajów oliwnych w poszczególnych rejonach pod względem używania odpowiednich dodatkowych określeń geograficznych, ponieważ informacje te stały się zbędne, jako że używanie tych nazw reguluje już punkt dotyczący obszaru produkcji.

Wprowadzono informacje dotyczące dowodu pochodzenia w odpowiednim punkcie specyfikacji.

Dla ujednoliconej nazwy „Garda” przewidziano możliwość produkcji na całym obszarze geograficznym.

#### *Związek z obszarem geograficznym*

W celu dostosowania do jednolitego dokumentu dodano informacje dotyczące związku ze środowiskiem geograficznym, które obejmują czynniki środowiskowe, ludzkie i historyczne niewymienione w specyfikacji z 1996 r.

#### *Etykietowanie*

Zmieniono niektóre zasady dotyczące etykietowania, aby były jaśniejsze i bardziej przejrzyste zarówno dla producentów jak i dla konsumentów (większa czcionka).

Obecnie można podawać na etykiecie lokalizację geograficzną gajów oliwnych, jeśli produkt uzyskany jest wyłącznie z oliwek zebranych we wskazanych gajach oliwnych oraz jeśli na etykiecie podaje się uzupełniające określenie geograficzne.

Na etykiecie można podać tylko ujednolicone określenie „Garda”, bez obowiązku dodawania jednego z trzech tradycyjnych określeń uzupełniających, tj. „Bresciano”, „Orientale” lub „Trentino”.

Przewidziano również możliwość umieszczania na etykiecie rysunku przedstawiającego jezioro Garda.

Obecnie można wykorzystywać metalowe pojemniki, odpowiednie do zastosowań spożywczych, co ma na celu m.in. poprawę warunków przechowywania.

Stosowanie logo nazwy staje się obowiązkowe.

#### *Dane organu kontrolnego*

Dodaje się dane organu kontrolnego.

### JEDNOLITY DOKUMENT

## **ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

### **w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(<sup>1</sup>)</sup>**

#### **„GARDA”**

**Nr WE: IT-PDO-0117-01142 – 06.08.2013**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

#### **1. Nazwa**

„Garda”

<sup>(1)</sup> Zob. przypis 2.

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

### 3.1. Rodzaj produktu

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

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

Chroniona nazwa pochodzenia „Garda”, używana ewentualnie wraz z uzupełniającymi ją określeniami geograficznymi „Bresciano”, „Orientale” lub „Trentino”, jest zastrzeżona dla oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra, charakteryzującej się następującymi cechami:

- barwa od zielonej po żółtą, mniej lub bardziej intensywna,
- zapach owocowy średni lub lekki,
- smak owocowy,
- łagodne nuty i typowy posmak migdałowy.

Ocena chemiczna:

- kwasowość (wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego): nie więcej niż 0,5 %,
- maksymalna liczba nadtlenkowa:  $\leq 14 \text{ Meq } O_2/\text{kg}$ ,

Ocena organoleptyczna (metoda IOC):

Zakres median

	Minimum	Maksimum
— Owocowy świeży/dojrzały	> 0	$\leq 6$
— Migdałowy	> 0	$\leq 5$
— Gorzki	> 0	$\leq 5$
— Pikantny	> 0	$\leq 6$

W ocenie organoleptycznej mediana błędów musi być równa zero.

Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra nosząca nazwę „Garda”, ewentualnie doprecyzowaną jednym z dodatkowych określeń geograficznych „Bresciano”, „Orientale” lub „Trentino”, jest pozyskiwana z drzew oliwnych rosnących w gajach oliwnych, składających się z jednej lub kilku z następujących odmian i posiadających następujące cechy charakterystyczne:

- Casaliva, Frantoio, Leccino stanowią co najmniej 55 % składu, a inne odmiany wchodzące w skład gajów oliwnych stanowią nie więcej niż 45 % w przypadku nazwy „Garda”, „Garda Bresciano” i „Garda Orientale”,
- Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino stanowią co najmniej 80 % składu, a inne odmiany wchodzące w skład gajów oliwnych stanowią nie więcej niż 20 % w przypadku nazwy „Garda Trentino”.

### 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

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

Wszystkie etapy procesu produkcyjnego (uprawa, zbiór oliwek i tłoczenie oleju) muszą odbywać się na terenie określonego obszaru.

### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

W celu zachowania szczególnych cech produktu na wszystkich etapach produkcji i zagwarantowania przestrzegania wymogów jakościowych pakowanie oliwy „Garda” musi zawsze odbywać się na obszarze określonym w pkt 4. Producenci z tego obszaru doskonale znają „zachowanie” oliwy w fazie pakowania wstępnego i pakowania, jak na przykład czas trwania i metody filtrowania i wytrącania osadu oraz temperatura pakowania; pakowanie na określonym obszarze po zakończeniu procesu produkcji umożliwia między innymi zagwarantowanie utrzymania cech organoleptycznych, które bez zastosowania tego środka ostrożności szybko pogorszyłyby się przy kontakcie z powietrzem. Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra o chronionej nazwie pochodzenia „Garda” musi być wprowadzana do obrotu w pojemnikach szklanych lub metalowych o pojemności nie większej niż 5 litrów.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na zapakowanym produkcie należy umieścić etykietę, na której jasną, nieusuwalną i większą niż pozostałe napisy czcionką naniesione jest słowo „Garda” i wyrażenia „Chroniona Nazwa Pochodzenia” („Denominazione di Origine Protetta”) lub jej akronim ChNP („DOP”).

Obok tej nazwy można ewentualnie umieścić na etykiecie jedno z dodatkowych określeń geograficznych „Bresciano”, „Trentino” lub „Orientale” jedynie wówczas, gdy olej produkowany jest wyłącznie z oliwek pochodzących z danego obszaru i gdy czynności mielenia i pakowania odbywają się w regionie wskazanym w nazwie.

Na etykiecie można wskazać położenie geograficzne gajów oliwnych, jeśli produkt uzyskiwany jest wyłącznie z oliwek zbieranych we wskazanych gajach oliwnych i jeśli na etykiecie umieszczone jest dodatkowe określenie geograficzne.

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.

Zabrania się dodawania do chronionej nazwy określeń takich jak „fine”, „scelto”, „selezionato” i „superiore” (czysta, wyborna, wyborowa i najwyższej jakości). Dozwolone jest stosowanie określeń odnoszących się do nazwisk, nazw firm lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają charakteru reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Dozwolone jest umieszczanie na etykiecie rysunku przedstawiającego jezioro Garda.

Na etykiecie należy umieszczać rok produkcji oliwek, z których otrzymano oliwę.

Umieszczenie logo nazwy na etykiecie jest obowiązkowe.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji oliwy ChNP „Garda” leży w prowincjach Brescia, Verona (Werona), Mantova (Mantua) i Trentino (Trydent) i obejmuje obszary leżące wokół basenu jeziora Garda.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki środowiskowe

Drzewa oliwne stosowane do produkcji oliwy „Garda” są uprawiane na zboczach wzgórz morenowych pochodzenia lodowcowego, które otaczają jezioro Garda i oddzielają je na północy od łańcucha Alp. Obszary zwrócone w kierunku jeziora lub na południe są przeznaczone niemal wyłącznie pod uprawy drzew oliwnych lub winorośli. Dzięki bliskości gór opady są równomiernie rozłożone na przestrzeni całego roku, a w szczególności wiosną i jesienią.

Ogólnie klimat na określonym obszarze znajduje się pod silnym wpływem zarówno obecności dużej masy wód jeziora jak i ochrony, jaką zapewniają łańcuchy górskie; charakteryzuje się gorącymi latami, ale bez nadmiernej wilgotności i umiarkowanie zimnymi zimami; jest do tego stopnia łagodny, że jest uznawany za „śródziemnomorski-łagodny”, między innymi dzięki występowaniu lokalnych mikroklimatów. W skali całego świata bowiem obszar produkcji oliwy z oliwek nad jeziorem Garda jest rejonem uprawy drzew oliwnych wysuniętym najdalej na północ. Obecność jeziora łagodzi wahania temperatur między dniem a nocą.

## Czynniki ludzkie i historyczne

Tradycja produkcji oliwy w rejonie otaczającym jezioro Garda stanowi część życia mieszkańców i jest odzwierciedlona w zwyczajach kulinarnych oraz w dochodach przedsiębiorstw, o czym świadczą liczne dokumenty.

Świadectwa o wiedzy i umiejętnościach ludności w zakresie uprawy drzew oliwnych w rejonie jeziora Garda sięgają okresu renesansu, kiedy to ludzka ręka przyczyniła się do ukształtowania głównych cech charakterystycznych krajobrazu rolniczego i ogólnego pejzażu w okolicach jeziora Garda. To właśnie w tym okresie rozpoczęto kształtowanie zboczy wzgórz na nowo poprzez wypracowane konstrukcje, które stały się prawdziwymi „tarasowymi” uprawami, skierowanymi w stronę jeziora Garda, dostosowanymi do upraw drzew oliwnych i charakteryzującymi ten rejon do tego stopnia, że w 1968 r. zyskał on nazwę „Riviera degli Ulivi” (Riwiera Drzew Oliwnych).

Odnosnie do tradycji związanej z ludźmi, zwyczajowo – z punktu widzenia zarówno konsumentów jak i producentów – stosuje się jedno z trzech tradycyjnych dodatkowych określeń geograficznych: „Bresciano”, „Trentino” lub „Orientale”, aby lepiej zidentyfikować „niektóre obszary bardzo ważne z punktu widzenia tradycji mieszkańców i administracji”, jak napisano w pierwotnych dokumentach.

## Specyfika produktu

Oliwa „Garda” i oliwki, z których jest produkowana, charakteryzują się mniej intensywnym i bardziej delikatnym smakiem i zapachem w porównaniu z oliwami uzyskiwanymi na obszarach położonych bardziej na południu, cieplejszych, typowych dla uprawy drzew oliwnych.

W szczególności oliwa ta jest ceniona przez konsumentów ze względu na delikatny, wyważony i harmonijny smak oraz ze względu na lekki, typowy posmak migdałów, który powoduje, że jest ona jedyna w swoim rodzaju i z łatwością rozpoznawalna wśród innych włoskich oliw ChNP.

Ze względu na swoje wyjątkowe cechy charakterystyczne produkt jest wykorzystywany w wielu przepisach, ponieważ jego delikatny smak nie przysłania smaku potraw, ale go podkreśla. Oliwa nadaje się idealnie do potraw na bazie ryb, białych mięs, warzyw surowych lub gotowanych, warzyw strączkowych, serów świeżych lub dojrzałych, potraw mięsnych typu *carpaccio* lub *carne salada* (mięso solone), ale również do przygotowania deserów.

### 5.2. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Obecność łańcucha górskiego na północy i największego włoskiego jeziora upodabniają klimat do typu śródziemnomorskiego i łagodzą wpływ środowiska naturalnego, które na wysokości, na której położone jest jezioro Garda, uniemożliwiłoby uprawę drzew oliwnych. Opady, charakteryzujące się dobrym rozkładem w ciągu roku, zabezpieczają drzewa oliwne przed stresem wodnym i pozwalają uniknąć retencji wody, która zaszkodziłaby zarówno drzewom jak i jakości oliwy.

Obszary góryste zwrócone w kierunku jeziora i na południe łatwo nagrzewają się pod koniec zimy i pozwalają na szybki powrót do fazy wegetatywnej drzew oliwnych; dzięki właściwościom terenu, którym sprzyjają także warunki meteorologiczne i klimatyczne „śródziemnomorskie-łagodne” regionu jeziora Garda, oliwki i oliwa pochodzące z tych okolic mają mniej intensywny i bardziej delikatny smak i zapach w porównaniu z oliwami uzyskiwanymi w warunkach śródziemnomorskich typowych dla obszarów gorących, położonych bardziej na południu. Dzięki tym właściwościom klimatu i środowiska oliwa cechuje się średnim lub lekkim smakiem owoców i posmakiem migdałów, co powoduje, że jest ona jedyna w swoim rodzaju i z łatwością rozpoznawalna przez konsumentów wśród innych włoskich oliw ChNP.

Ponadto w poszczególnych obszarach otaczających jezioro Garda, które rozciągają się od równin po zbocza górskie, istnieją specyficzne mikroklimaty, dzięki którym pojawiają się „różnice organoleptyczne, które są w stanie wyczuć wyłącznie eksperci”, a jednocześnie zachowana jest jednorodność cech charakterystycznych wszystkich rodzajów oliwy produkowanych pod nazwą „Garda”.

Wiedza i umiejętności producentów z całego sektora, od przygotowania gleb, w tym tradycyjnych upraw tarasowych, po uprawę drzew oliwnych i pakowanie, pozwalają utrzymać i zachować specyficzne cechy produktu, jak jego łagodny smak i typowy posmak migdałów.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006<sup>(4)</sup>)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zatwierdzenie zmiany chronionej nazwy pochodzenia „Garda” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 135 z dnia 11 czerwca 2013 r.

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

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), otwierając zakładkę „Qualità e sicurezza” (na górze ekranu po prawej stronie), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---

<sup>(4)</sup> Zob. przypis 2.