



Publicatie AGOS, productdossier BGA „OLIO DI CALABRIA”, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 304 van 20 augustus 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 20 oktober 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 304/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag (1).

ENIG DOCUMENT

„OLIO DI CALABRIA”

EU-nr.: IT-PGI-0005-01314 – 20.2.2015

BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

„Olio di Calabria”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Bij de vrijgave voor consumptie moet de BGA extra olijfolie van eerste persing „Olio di Calabria” voldoen aan de onderstaande criteria.

Organoleptische kenmerken:

- Kleur: van groen tot strogeel, afhankelijk van de leeftijd van de olie.
- Smaak/geur:

Descriptor	Mediaan
Fruitigheid van de olijf	2-8 (*)
Specifieke aromatische tonen: grasachtig en/of artisjok en/of bloemig	> 2-≤ 8
Bitter	3-6
Scherp	4-6

Chemisch-fysische kenmerken:

- Oliezuur (%): ≥ 70;



- Zuurgraad (%): $\leq 0,50$;
- Peroxidegetal (mEq O₂/kg): ≤ 12 mEq O₂/kg;
- Spectrometrie UV K232: $\leq 2,20$;
- Spectrometrie UV K270: $\leq 0,20$;
- Total fenolen – polyfenolen: ≥ 200 ppm.

De kwaliteitsparameters die hier niet specifiek worden vermeld, moeten in elk geval voldoen aan de toepasselijke geldende EU-wetgeving met betrekking tot extra olijfolie van eerste persing.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De BGA „Olio di Calabria” bestaat uitsluitend uit extra olijfolie van eerste persing die wordt geproduceerd op basis van de volgende lokale cultivars die veel voorkomen in de regio (de belangrijkste cultivars): Carolea, Dolce di Rossano (synoniem: Rossanese), Sinopolese (synoniem: Chianota, Coccitana), Grossa di Gerace (synoniem: Mammolese, Geracitana, Dolce), Tondina (synoniem: Roggianella) Ottobratica (synoniem: Dedarico, Perciasacchi), Grossa di Cassano (synoniem: Cassanese), Tonda di Strongoli, afzonderlijk of gezamenlijk, voor minimaal 90%. De resterende 10% mag afkomstig zijn van minder vaak voorkomende lokale olijfcultivars: Nostrana, Spezzanese, Santomauro, Dolce di Cerchiara, Tombarello, Ciciarello, Zinzifarica, Galatrese, Tonda di Filocaso, Tonda di Filadelfia, Borgese, Pennulara, Mafra, Vraja, Agristigna, Corniola. Maximaal 3% mag afkomstig zijn van andere nationale cultivars die dienen als bestuivers.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle fasen van het productieproces, te weten: teelt, oogst en oliewinning, moeten plaatsvinden binnen het afgebakende geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Na de winning moet de olie worden bewaard in volledig schone containers van roestvrij staal of een ander materiaal dat geschikt is voor het bewaren van olie zonder residuen van schoonmaakmiddelen. De containers moeten worden opgeslagen op een koele en droge locatie bij een temperatuur tussen 12 °C en 20 °C, zodat de extra olijfolie van eerste persing wordt opgeslagen onder optimale omstandigheden en ongewenste wijzigingen in de typische chemische en organoleptische kenmerken van het product worden vermeden. Voorafgaand aan het verpakken mag de olie op natuurlijke wijze worden gedecanteerd, gefilterd of worden onderworpen aan een ander natuurlijk proces voor het verwijderen van verwerkingsresiduen (d.w.z. oliedroesem of vruchtwater). Met betrekking tot de opslag in containers mogen er inerte gassen worden gebruikt. De BGA „Olio di Calabria” moet voor consumptie worden vrijgegeven in geschikte recipiënten, zoals donker glas, keramiek of van glazuur voorziene terracotta flessen of blikken van maximaal 5 liter.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het is verboden om een beschrijving toe te voegen aan de beschermde geografische aanduiding „Olio di Calabria” die niet uitdrukkelijk is opgenomen in de productspecificatie, waaronder de volgende bijvoeglijke naamwoorden: „fine” (fijn), „scelto” (uitgekozen), „selezionato” (geselecteerd) of „superiore” (superieur). Waarachtige en verifieerbare verwijzingen waarin de methoden van de afzonderlijke producenten of de productietechnieken worden beschreven, zijn toegestaan, zoals: „monovarietale” (één variëteit) gevolgd door de naam van de variëteit, „raccolto meccanicamente” (mechanisch geoogst) enz., onder voorbehoud van voorafgaande toestemming van het inspectieorgaan.

Namen, handelsnamen, merknamen enz. mogen naar waarheid worden gebruikt, mits ze niet lovend van aard zijn en de consument niet kunnen misleiden.

De naam van de BGA „Olio di Calabria” moet in duidelijke en permanente letters worden aangebracht op het etiket, zodat het kan worden onderscheiden van alle andere verstrekte informatie. Het onderstaande logo moet ook worden aangebracht op het etiket. Op het etiket moet het productiejaar van de olijven worden vermeld. Indien van toepassing, mag worden gespecificeerd dat de olie biologisch is geproduceerd.



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied voor de BGA extra olijfolie van eerste persing „Olio di Calabria” omvat de gehele regio Calabrië.

5. Verband met het geografische gebied

In de gebieden waar de olijven worden geteeld die worden gebruikt voor het maken van de extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding „Olio di Calabria”, wordt het klimaat gekenmerkt door een vast nat seizoen, van december tot februari, met minimumtemperaturen die kunnen dalen tot onder 8 °C, gevolgd door een heet en droog zomerseizoen, van mei tot september, met temperaturen die vaak hoger zijn dan 32 °C in juli en augustus, wanneer er lange droge perioden zijn, zoals blijkt uit het lage neerslagpercentage: 10% of minder van de totale jaarlijkse neerslag (gemiddeld 600 mm).

Het klimaat is gematigd met droge zomers, vaak ook „mediterraan” genoemd.

Bovendien is de grond waar de olijf veel voorkomt van een ander type en heeft hij een andere samenstelling als gevolg van complexe geologische en tektonische gebeurtenissen die hebben geleid tot een structuur die voornamelijk bestaat uit een reeks kristallijne watervoerende lagen, gezamenlijk ook wel de Calabrische Boog genoemd, die het gevolg zijn van de vervorming van oceanische en continentale korsten.

De hoge temperaturen en de lange perioden van droogte in de zomer vormen een beslissende milieufactor waarvan enkele van de kwaliteitsparameters van het product afhankelijk zijn, zoals het fenolgehalte en de vetzuursamenstelling, in het bijzonder het oliezuurgehalte dat het product zijn kenmerkende karakter geeft.

Het eindproduct heeft zijn specifieke kenmerken te danken aan het feit dat alleen inheemse cultivars gebruikt mogen worden (90% van de variëteitsamenstelling van de olie moet bestaan uit olijven die afkomstig zijn van inheemse cultivars). Dit is het gevolg van het feit dat, zoals in vele bibliografische bronnen is vastgelegd, olijfoliën van inheemse Calabrische cultivars, die in de productspecificaties zijn vastgesteld als de belangrijkste cultivars, zelfs als ze afzonderlijk worden gebruikt, beschikken over de vereiste fysische, chemische en organoleptische kenmerken die voldoen aan de specificaties voor de BGA „Olio di Calabria”. (Zie van de verschillende boeken over dit onderwerp met name „*Olive Germoplas – The cultivation, table olive and olive oil industry in Italy*”, samengesteld door I. Muzzalupo, uitgave INTECH Books, ISBN 978-953-51-0883-2, november 2012.)

Het gebruik van de belangrijkste cultivars produceert een olie met homogene en specifieke chemische en organoleptische kenmerken die zeer onderscheidend zijn en een profiel vormen dat consumenten eenvoudig kunnen herkennen. De meest opvallende aspecten van de „aromatische handtekening” van de beschermde geografische aanduiding „Olio di Calabria” extra olijfolie van eerste persing zijn de fruitigheid van de groene of net donker wordende olijven, de bloementonen en de geur van artisjok, samen met de noten van vers gemaaid gras, groene bladeren en (groene/rijpe) tomaten. De smaak van de olijfolie wordt gekenmerkt door de structurele harmonie van de verschillende componenten die zorgen voor een matige bitterheid en scherpte als gevolg van het gemiddelde tot hoge fenolgehalte. Met betrekking tot de naam „Olio di Calabria”: in een belangrijk document uit 1992 worden het bestaan en de registratie van de naam „Olio di Calabria” bij het patentbureau van het voormalige Ministerie van Industrie, Handel en Ambachten gecertificeerd als aanduiding van de olijfolie uit de regio.

Aanvullende documentatie over het in de handel brengen van oliën, die ook de naam „Olio di Calabria” omvat, kan worden gevonden in een aantal facturen die betrekking hebben op de periode 1975-2014.

Daarnaast kan er bewijs worden gevonden van de handel in olijfolie uit Calabrië, waaruit de kwaliteit van het product blijkt, in verdere documentatie die teruggaat tot 1865. Hieruit blijkt dat sommige geografische gebieden in de regio Calabrië leverden aan het vorstenhuis Bourbon.

Het oogmerk om de kwaliteit van de Calabrische olie te verbeteren en de productie ervan te bescher-



men om zo een product van steeds grotere kwaliteit in de handel te brengen, blijkt uit het feit dat al in 1888 bij koninklijk besluit in Palmi (regio in Calabrië) een „[...] experimentele oliepersers voor de verbetering van olijfolie [...]” werd geplaatst. („L’Olio Vergine di Oliva – un approccio alla valorizzazione” [Een manier voor de promotie van olijfolie van eerste persing] door Vito Sciancalepore, gepubliceerd door Hoepli in 2002, blz. 141-143).

Uit deze documenten blijkt dat Calabrië en olijfolie al zeer lang met elkaar worden geassocieerd. Daarnaast moeten ook de inspanningen van de Calabrische producenten om extra olijfolie van eerste persing van hoge kwaliteit te maken niet worden vergeten als factor die heeft bijgedragen aan de associatie van Calabrië met olijfolie. Het is namelijk een koppeling tussen het land en het product die erin is geslaagd de traditionele landbouwpraktijken aan te passen aan de lokale milieuomstandigheden. Deze inspanningen worden erkend en veel beloond in verschillende nationale en internationale wedstrijden.

Wedstrijden en internationale prijzen

- Als eerste geëindigd in de edities IX-XII-XIV-XIX (van 2001 tot 2011) in de nationale prijs voor extra olijfolie van eerste persing van hoge kwaliteit „Ercole Oliario”.
- Als tweede geëindigd in editie XVII van de nationale prijs voor extra olijfolie van eerste persing van hoge kwaliteit „Ercole Oliario” in 2009.
- Gouden medaille bij de Los Angeles County Fair: olijfoliën van de wereld in 2004, 2006 en 2009.
- Prijs voor de beste biologische extra olijfolie van eerste persing van het jaar – Extra olijfolie van eerste persing – Gids voor de beste oliën in de wereld met gecertificeerde kwaliteit – in 2005, 2009 en 2010.
- Als tweede geëindigd in de First World Competition tijdens de Shanghai Expo in 2010.
- Als derde geëindigd in de Montiferru-prijs in 2009.
- Gold Prestige bij de TERRAOLIVIO-wedstrijden in 2011 en 2012.

De verschillende voorbeelden van erkenning die hierboven worden weergegeven, hebben in recente jaren bijgedragen aan het verbeteren en consolideren van de reputatie van Calabrische olijfolie onder handelaren en consumenten als een olie met goed gedefinieerde kenmerken die door erkenning de juiste bescherming, de juiste mate van promotie en het noodzakelijke toezicht zou krijgen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

De geconsolideerde tekst van de productspecificatie kan op de volgende website worden geraadpleegd: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

of:

door de website van het Ministerie van Landbouw, Levensmiddelen en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) te bezoeken en te klikken op „Prodotti DOP e IGP” (rechtsboven op het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP IGP STG” (links op het scherm) en ten slotte op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

(*) CVR % van 20 of minder