

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2016/C 440/05)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„TERRE TARENTINE”

EU-szám: IT-PDO-0105-01356 – 2015.7.24.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

O. P. AJPROL Soc. Coop. Agricola dei Produttori olivicoli già Associazione dei Produttori Olivicoli della provincia di Taranto (O.P. AJPROL Taranto megyei Olívatermesztők Mezőgazdasági Társulása – korábban Taranto megyei Olívatermesztők Társulása).

Cím: S. S. 7 Appia Km. 640,4

74010 Statte (TA)

ITALIA

Tel.: +39 0994527778

Fax: +39 0994551832

E-mail: info@ajprol.it tanúsított elektronikus levélcím: ajprol@pec.it.

Az O. P. AJPROL Soc. Coop. Agricola dei Produttori olivicoli già Associazione dei Produttori Olivicoli della provincia di Taranto (O.P. AJPROL Taranto megyei Olívatermesztők Mezőgazdasági Társulása – korábban Taranto megyei Olívatermesztők Társulása) a Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Mezőgazdasági, Élelmészeti és Erdészeti Minisztérium) 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének 1. albekezdése értelmében kérelem benyújtására jogosult.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással érintett szakaszcímei

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb [Beillesztésre kerültek az ellenőrző szerv adatai]

4. A módosítás típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot.

5. Módosítás(ok)

A termék leírása, amelyre az elnevezés vonatkozik

A módosítás három, a termékleírás 8. cikkében ismertetett kémiai paramétert érint. Az alábbi módosításokat javasoljuk:

$K232 \leq 1,7\text{-ről} \leq 2,4\text{-re}$;

linolénsav-tartalom $\leq 0,6\text{ %-ról} \leq 0,9\text{ %-ra}$;

kampezsterol-tartalom $\leq 3,3\text{ %-ról} \leq 3,5\text{ %-ra}$.

Az évezred első éveiben, amikor a termékleírás összeállítása megkezdésre került, a jelenlegi módosítási kérelem tárgyát képező kémiai paraméterek, noha némi nehézségek árán, de elérhetőnek bizonyultak.

Az európai jóváhagyás elnyerését követően, a terméken végzett folyamatos elemzések során nyert adatok ismeretében kezdett világossá válni, hogy milyen nehézségekkel jár a szóban forgó paramétereknek való megfelelés.

A problémát egy, az adott pillanatban tapasztalt átmeneti negatív helyi konjunktúrának tudták be.

Csak ezt követően derült fény arra, hogy nem időszaki helyi konjunktúráról van szó, hanem a körülmények olyan általános érvényű megváltozásáról, amelyek minden valószínűség szerint éghajlati és környezeti változásoknak tudhatók be.

Ennek alátámasztására kiemeljük, hogy maga a 2568/91/EGK bizottsági rendelet ⁽¹⁾ is módosításra került, többek között a linolsav arányának $\leq 0,8\text{ %-ról} \leq 1\text{ %-ra}$ történő megemelésével.

Az előállított olívaolaj összes szállítmányát hosszú éveken át ellenőrizték annak megállapítása céljából, hogy az olaj megfelel-e a körülhatárolt földrajzi területen érvényben lévő termékleírás előírásainak. Az ellenőrzések során beigazolódott, hogy az előállított olívaolaj túlnyomó része esetében rendkívül nagy nehézségekbe ütközik az OEM tanúsítás megszerzése.

A kért módosítással a körülhatárolt földrajzi területre jellemző talaj- és éghajlati viszonyokkal valóban összeegyeztethető értékek kerülnek meghatározásra, következésképp lehetővé válik a jelenleg érvényes termékleírás túlzottan megszorító korlátozásai által gátolt OEM tanúsítványok kiállítására.

A K232 határértékeinek, a linolénsav, valamint a kampezsterol %-os arányának a javasoltak szerint történő módosítása egyáltalán nem eredményez jelentős változtatásokat a termék jellemző minőségi sajátosságaiban, organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságaiban, sem pedig a „Terre Tarenitne” extra szűz olívaolaj OEM eltarthatóságában.

A származás igazolása

A bejegyzés időpontjában a származás igazolásához kapcsolódó információk csak az összefoglaló lapon voltak elérhetőek, a termékleírásban még nem szerepelt egy erről szóló külön cikk. Ennélfogva az összefoglaló lapon található információk felhasználásával, azok megfelelő, az egyértelműbb megfogalmazás érdekében történt kiegészítése útján, a termékleírásba beillesztésre került egy külön cikk.

Az összefoglaló lapon, annak 4. és 5. bekezdésében az alábbiak olvashatók:

„Az olajbogyó az előállítási területen található, az ellenőrző szervezet által erre a célra létrehozott és vezetett jegyzékben szereplő ültetvényekről származik, amelyeket a termelők jegyeztettek be.

A termesztés, feldolgozás, csomagolás és palackozás műveleteit a körülhatárolt földrajzi területen végzik; az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj kereskedelmi forgalomba bocsátásához – a termék nyomonkövethetőségének biztosítása érdekében – a szóban forgó termelők kötelesek feldolgozó-üzemeiket az ellenőrző szervezet által erre a célra létrehozott és vezetett jegyzékbe bejegyeztetni, a feldolgozott olajbogyó, illetve az előállított olívaolaj mennyiségét minden évben bejelenteni.”

A termékleírásba beillesztésre került 11. cikkben az alábbiak olvashatók:

„A gyártási folyamat minden egyes fázisát ellenőrizni kell, a be- és kikerülő termékekről pontos nyilvántartást kell vezetni. A termék nyomonkövethetősége az előállításra használt parcelláknak, a termelőknek, a sajtolóknak és a csomagolást végzőknek az ellenőrző szerv által vezetett megfelelő jegyzékekbe történő felvétele, továbbá a termelési és csomagolási jegyzékek vezetése által biztosított. A felügyeleti szerv, a megfelelő lajstromokba bejegyzett valamennyi magán- és jogi személynél a termékleírásban, illetve a vonatkozó ellenőrzési tervekben foglaltak szerint ellenőrzi a termelési előírások betartását.”

Ezenkívül az összefoglaló lap 5. bekezdésében szereplő, a csomagolásról szóló különleges szabályokra vonatkozó, a termékleírás 9. cikkében foglalt valamennyi információ megtalálható az egységes dokumentum 3.5. pontjában, a megfelelő indoklásokkal kiegészítve. Ennélfogva az egységes dokumentum 3.5. pontjában az alábbiak olvashatók:

⁽¹⁾ HL L 248., 1991.9.5., 1. o.

„A »Terre Tarentine« extra szűz olívaolaj OEM csomagolási műveleteit a körülhatárolt földrajzi területen kell végezni. Ezzel a feltétellel minimálisan csökkenthető az ömlesztett olaj tartályokban történő mozgatása, ami egyébként csekély kémiai változások mellett gyakorta az előzőekénél határozottan nagyobb mértékű organoleptikus (érzékszervi) változásokat idéz elő. Az olívaolaj ugyanis a szállítótartályok belső környezetében bekövetkező íz- és illatváltozásokra rendkívül érzékeny szubsztrátum. A termék sajátos tulajdonságainak az összes előállítási művelet során történő megőrzése, valamint az előállítási lánc betartásának biztosítása érdekében a »Terre Tarentine« olívaolaj csomagolása a kezdetektől fogva csak a 4. pontban meghatározott előállítási területen végezhető. A terület gyártói ugyanis pontosan ismerik az olajjal kapcsolatosan az előcsomagolás, illetve a csomagolás során felmerült problémákat, például optimálisan meg tudják határozni a szűrés és ülepítés időtartamát és módját, illetve a kondicionálási hőmérsékletet; az előállítási folyamat végén a »Terre Tarentine« extra szűz olívaolaj OEM előállítási területen történő csomagolása tehát a termék organoleptikus (érzékszervi) és minőségbeli tulajdonságai fennmaradásának biztosítása érdekében szükséges.” Az előállítási területen történő csomagolás ezenkívül lehetővé teszi az ellenőrző szervezet részére, hogy a lehető leghatékonyabban végezze a teljes előállítás és csomagolás ellenőrzését az OEM jellegzetes sajátosságai megőrzésének, továbbá nyomonkövethetőségének és felkutathatóságának biztosítása érdekében.

Kapcsolat

A bejegyzés időpontjában a termék és a földrajzi terület kapcsolatáról szóló információk csak az összefoglaló lap 4.5. pontjának első 3 bekezdésében, továbbá 4.6 pontjában voltak elérhetők, a termékleírásban még nem szerepelt egy erről szóló külön cikk.

Ennélfogva a termékleírás 12. cikkébe a megfelelő átdolgozást és kiegészítést követően beillesztésre kerültek az összefoglaló lap 4.5. pontjának első 3 bekezdésében, valamint 4.6. pontjában foglaltak. Következésképp a termékleírás 12., a termék és a földrajzi terület kapcsolatáról szóló cikkében az alábbiak olvashatók:

„Az olívaolajtermesztés jelentős termelési ágazat, amely a terület gazdaságában alapvető szerepet tölt be.

A »Terre Tarentine« extra szűz olívaolaj előállítási területe Taranto megye nyugati – dél felé nyitott, északon a Murge magaslatai által határolt – partvidéken található. A szőben forgó terület erőteljesen szakosodott mezőgazdasággal, a Tarantói Jón-kanyar kedvező talaj- és éghajlati sajátosságaival, és enyhe éghajlattal jellemezhető. A terület talaja mély, homokos, túlnyomórészt vörös-barna, a kova- és márványos mészkő-darabokból álló mészváz-maradványok mennyisége változó – hol egyáltalán nem található meg, hol bőségesen jelen vannak benne; a talaj vízáteresztő képessége közepesen jó és a nagyon jó között változik. Agyagtartalma nem haladja meg a 20 %-ot, mérszartalma pedig legfeljebb 5 %. Az éghajlat forró és száraz, az átlagos csapadékmennyiség a júliusi legalább 10 mm, valamint a novemberi legfeljebb 80 mm értékek között változik; az évi átlaghőmérséklet 15-16 °C körül alakul, a hőmérséklet a 9 °C-os legalacsonyabb, illetve a 30 °C-os legmagasabb értékek között mozog.

A Tarantói Jón-kanyar kivételes talaj- és éghajlati viszonyai a »Terre Tarentine« OEM előállítási területére jellemző környezettel együtt összetéveszthetetlen tulajdonságokat biztosítanak a termék számára; a forró és száraz mediterrán éghajlat, valamint a túlnyomórészt vörös-barna, mély, homokos talajnak köszönhetően a polifenolok széles választéka alakul ki, amelyek a termék keserű és pikáns ízeért felelnek.

Ezenkívül az évszázados őshonos növényfajták ősrégi génállománya felismerhető, és összetéveszthetetlen zamatot kölcsönöz a terméknek.

A maga nemében egyedülálló Tarantói Jón-kanyar vidékén, annak egyediségében az olajfa olyan gyökeresen meghonosodott, hogy még napjainkban is megcsodálhatunk egy-egy több száz éves fát: ezeket igazi környezeti és történelmi vagyónként tartják számon. Az éghajlat, valamint a talajtani viszonyok egyedisége a »Terre Tarentine« extra szűz olívaolajnak jellegzetesen harmonikus zamatot és ízt kölcsönöz, amely jelentős mértékben különbözik az előállítási területtel szomszédos Bari-i (fanyar és erős), valamint salentói (kellemes és lágy) termékektől. Mindez a (3.3. pontban ismertetett) természetett fajták keverékének is köszönhető, amely ilyen elterjedten egyik előállítási területen sem fordul elő. Jellegzetesen harmonikus íz alatt az értendő, hogy eltér az alábbiaktól: a szomszédos Bari-i területről származó olajtól, amelyen erősen érezhető a Coratina fajta jegyei, határozottan pikáns és keserű ízjegyekkel jellemezhető, intenzív gyümölcsös zamatú; valamint a szomszédos Lecce-i területről származó olajtól, amelyre erős hatással vannak az előállításához használt őshonos fajták: kevésbé határozott jegyekkel írható le, jellemzően édes, mérsékelt gyümölcsös zamatú. Mindezeketől eltérő módon, a »Terre Tarentine« extra szűz olívaolajra ízében a keserű, az édes és a pikáns íz spontán egyensúlya jellemző, közepesen gyümölcsös zamatú.

Egyéb

Beillesztésre kerültek az ellenőrző szervezetre történő, az érvényben lévő termékleírásban nem szereplő hivatkozások. A termékleírás 10. cikkében az alábbi olvasható: „A »Terre Tarentine« OEM extra szűz olívaolaj termékleírása betartásának ellenőrzését, az 1151/2012/EU rendelet 37. cikkében foglaltaknak megfelelően, az Autorità Pubblica di Controllo Camera di Commercio di Taranto (Tarantói Kereskedelmi Kamara Közjogi Ellenőrző Hatósága) végzi – székhely Viale Virgilio 152, 74121 Taranto, tel.: +39 0997783311, fax: +39 04922109797, e-mail pat@ta.camcom.it”

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„TERRE TARENTINE”

EU-szám: IT-PDO-0105-01356 – 2015.7.24.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Terre Tarentine”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Terre Tarentine” olaj a forgalomba bocsátáskor lehet szűrt vagy szűretlen, és az alábbi jellemzőkkel írható le:

— szín: zöldessárga

— fluiditás: közepes;

— íz: gyümölcsös, közepesen kesernyés, és enyhén pikáns érzettel; összes maximális savtartalom olajsavban kifejezve: 100 g olajban legfeljebb 0,6 g.

— peroxid-mutató: ≤ 12 Meq O₂/kg;— K232: $\leq 2,4$;— K270: $\leq 0,150$;— linolsav-tartalom: ≤ 10 %;— linolénsav-tartalom: $\leq 0,9$ %;— olajsav-tartalom: ≤ 70 %;— kampezterol-tartalom: $\leq 3,5$ %;— trilinolein-tartalom: $\leq 0,2$ %.

Valamennyi egyéb, nem kifejezetten említett kémiai-fizikai paraméter tekintetében a 2568/91/EGK rendeletben, illetve annak későbbi módosításaiban és kiegészítéseiben foglalt előírások érvényesek.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Terre Tarentine” oltalom alatt álló eredetmegjelölés az alábbi, az előállítási területen külön-külön vagy egyben megtalálható olajbogyó-fajtákból előállított extra szűz olívaolajat jelöli: Leccino, Coratina, Ogliarola és Frantoio változó százalékos összetételben, legalább 80 %-ban; a fennmaradó 20 %-ot más kisebb, az előállítási területen őshonos fajták alkotják.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

Az előállítás valamennyi műveletét: az olajbogyó termesztését és betakarítását, valamint az olaj-előállítást is a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Terre Tarentine” extra szűz olívaolaj OEM csomagolási műveleteit a körülhatárolt földrajzi területen kell végezni. Ezzel a feltétellel minimálisra csökkenthető az ömlesztett olaj tartályokban történő mozgatása, ami egyébként csekély kémiai változások mellett gyakorta az előzőekénél határozottan nagyobb mértékű organoleptikus (érzékszervi) változásokat idéz elő. Az olívaolaj ugyanis a szállítótartályok belső környezetében bekövetkező íz- és illatváltozásokra rendkívül érzékeny szubsztrátum. A termék sajátosságainak az összes előállítási művelet során történő megőrzése, valamint az előállítási lánc betartásának biztosítása érdekében a „Terre Tarentine” extra szűz olívaolaj OEM csomagolása a kezdetektől fogva csak a 4. pontban meghatározott előállítási területen végezhető. A terület gyártói ugyanis pontosan ismerik az olajjal kapcsolatosan az előcsomagolás, illetve a csomagolás

során felmerülő problémákat, például optimálisan meg tudják határozni a szűrés és ülepítés időtartamát, módját, illetve a kondicionálási hőmérsékletet; az előállítási folyamat végén a „Terre Tarentine” extra szűz olívaolaj OEM előállítási területen történő csomagolása tehát a termék organoleptikus (érzékszervi) és minőségbeli tulajdonságai fennmaradásának biztosítása érdekében szükséges. Az előállítási területen történő csomagolás ezenkívül lehetővé teszi az ellenőrző szervezet részére, hogy a lehető leghatékonyabban végezze a teljes előállítás és csomagolás ellenőrzését az OEM jellegzetes sajátosságai megőrzésének, továbbá nyomonkövethetőségének és felkutathatóságának biztosítása érdekében.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölést jól olvasható, eltávolíthatatlan, a címke színétől világosan elkülönülő, azzal határozott kontrasztban álló színnel, a rajta szereplő egyéb jelzésektől egyértelműen megkülönböztethető módon kell feltüntetni. A címkén kötelező feltüntetni az olaj előállításához felhasznált olajbogyó évjáratát, valamint a „minőségét megőrzi: ...év ...hónapig” szöveget, amely az előállítástól számított legfeljebb 15 hónap lehet.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Terre Tarentine” extra szűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyó előállítási és feldolgozási területe Taranto megye alábbi településeinek teljes közigazgatási területét foglalja magában: Taranto településnek a földhivatalnál „A” betűjel alatt nyilvántartott területe, Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte, Martina Franca, Monteiasi, Montemesola.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az olívaolajtermesztés jelentős termelési ágazat, amely a terület gazdaságában alapvető szerepet tölt be.

A „Terre Tarentine” extra szűz olívaolaj előállítási területe Taranto megye nyugati – dél felé nyitott, északon a Murge magaslatai által határolt – partvidéken található. A szóban forgó terület erőteljesen szakosodott mezőgazdasággal, a Tarantói Jón-kanyar kedvező talaj- és éghajlati sajátosságaival, és enyhe éghajlattal jellemezhető. A terület talaja mély, homokos, túlnyomórészt vörös-barna, a kova- és márványos mészkő-darabokból álló mészváz-maradványok mennyisége változó – hol egyáltalán nem található meg, hol bőségesen jelen vannak benne; a talaj vízáteresztő képessége a közepesen jó és a nagyon jó között változik. Agyagtartalma nem haladja meg a 20 %-ot, mésztartalma pedig legfeljebb 5 %. Az éghajlat forró és száraz, az átlagos csapadékmennyiség a júliusi legalább 10 mm, valamint a novemberi legfeljebb 80 mm értékek között változik; az évi átlaghőmérséklet 15-16 °C körül alakul, a hőmérséklet a 9 °C-os legalacsonyabb, illetve a 30 °C-os legmagasabb értékek között mozog.

A Tarantói Jón-kanyar kivételes talaj- és éghajlati viszonyai a „Terre Tarentine” OEM előállítási területére jellemző környezettel együtt összetéveszthetetlen tulajdonságokat biztosítanak a termék számára; a forró és száraz mediterrán éghajlat, valamint a túlnyomórészt vörös-barna, mély, homokos talajnak köszönhetően a polifenolok széles választéka alakul ki, amelyek a termék keserű és pikáns ízeért felelnek.

Ezenkívül az évszázados őshonos növényfajták ősrégi génállománya felismerhető, és összetéveszthetetlen zamatot kölcsönöz a terméknek.

A maga nemében egyedülálló Tarantói Jón-kanyar vidékén, annak egyediségében az olajfa olyan gyökeresen meghonosodott, hogy még napjainkban is megcsodálhatunk egy-egy több száz éves fát: ezeket igazi környezeti és történelmi vagyonként tartják számon. Az éghajlat, valamint a talajtani viszonyok egyedisége a „Terre Tarentine” extra szűz olívaolajnak jellegzetesen harmonikus zamatot és ízt kölcsönöz, amely jelentős mértékben különbözik az előállítási területtel szomszédos Bari-i (fanyar és erős), valamint salentói (kellemes és lágy) termékektől. Mindez a (3.3. pontban ismertetett) termesztett fajták keverékének is köszönhető, amely ilyen elterjedten egyik előállítási területen sem fordul elő. Jellegzetesen harmonikus íz alatt az értendő, hogy eltér az alábbiaktól: a szomszédos Bari-i területről származó olajtól, amelyen erősen érezhető a Coratina fajta jegyei, határozottan pikáns és keserű ízjegyekkel jellemezhető, intenzív gyümölcsös zamatú; valamint a szomszédos Lecce-i területről származó olajtól, amelyre erős hatással vannak az előállításához használt őshonos fajták: kevésbé határozott jegyekkel írható le, jellemzően édes, mérsékelt gyümölcsös zamatú. Mindezeketől eltérő módon, a „Terre Tarentine” extra szűz olívaolajra ízében a keserű, az édes és a pikáns íz spontán egyensúlya jellemző, közepesen gyümölcsös zamattal.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vagy

közvetlenül a Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Prodotti DOP e IGP” („OEM OFJ termékek”) címszóra, majd a „Prodotti DOP IGP e STG” („OEM OFJ HKT termékek”) (a képernyő bal oldalán), végül a „Disciplinari di produzione all'Esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.