

**Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2011/C 129/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

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

**WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„DAUNO”**

**NR WE: IT-PDO-0117-1517-31.07.2003**

**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 (określić jakie)

**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 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 władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**3. Zmiany:**

**3.1. Dowód pochodzenia:**

Specyfikację i streszczenie dostosowano do rozporządzenia (WE) nr 1898/2006, dodając procedury, które podmioty gospodarcze muszą stosować w celu przedstawienia dowodu lub dowodów pochodzenia.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

### 3.2. Metoda produkcji:

Wprowadzenie innowacyjnych metod zbioru oliwek przeznaczonych do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP; zbiór nadal będzie prowadzony bezpośrednio z drzewa przy pomocy maszyn ułatwiających wykonywanie tej czynności, co nie będzie miało wpływu na stan owoców oraz przyniesie podobne rezultaty jak zbiór ręczny. Z nielicznymi wyjątkami, najczęściej dotyczącymi zbioru na użytek własny, żaden plantator oliwek nie stosuje ręcznego zbioru oliwek. Zbiór ten prowadzi się bezpośrednio na drzewie przy pomocy maszyn mogących zagwarantować ten sam poziom jakości przy znacznie niższych kosztach.

Zniesienie obowiązku tłoczenia na różnych podobszarach przy zachowaniu warunku dotyczącego wyciskania na obszarze wyznaczonym w specyfikacji produkcji. Nowe zasady obowiązujące w odniesieniu do działalności przetwórczej i innowacje technologiczne spowodowały spadek liczby młynów oraz konieczność zniesienia ograniczenia narzucającego obowiązek tłoczenia na różnych podobszarach. Możliwość tłoczenia oliwek przeznaczonych do produkcji oliwy objętej ChNP „Dauno” dotyczy więc całego terytorium prowincji Foggia.

### 3.3. Etykietowanie:

Obowiązek wskazania na etykiecie roku produkcji oliwek oraz partii pakowania. Dozwolone jest wskazanie nazwy przedsiębiorstwa, posiadłości, gospodarstw oraz ich lokalizacji, jeżeli produkt powstał wyłącznie z oliwek zebranych w gajach oliwnych należących do danego przedsiębiorstwa. Zmiany, których dotyczy wnioski, stanowią odpowiedź na konieczność lepszego informowania konsumenta.

### 3.4. Wymogi krajowe:

Obowiązki przewidziane w ustawie nr 169 z dnia 15 lutego 1992 r. ustanawiającej przepisy mające na celu uznanie chronionej nazwy pochodzenia oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia i oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, oraz w dekreście ministerialnym nr 573/93 zostają zniesione.

#### STRESZCZENIE

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

#### „DAUNO”

NR WE: IT-PDO-0117-1517-31.07.2003

ChNP ( X ) ChOG ( )

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

#### 1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Adres: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646655104  
Faks +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

#### 2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: «Daunia Verde» — Consorzio di tutela della denominazione di origine protetta olio extravergine di oliva «Dauno»  
Adres: Via Dante 27  
71100 Foggia FG  
ITALIA  
Tel. +39 0881707742  
Faks +39 0881707742  
E-mail: dauniaverde@tin.it  
Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

**3. Rodzaj produktu:**

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

**4. Specyfikacja produktu:**

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**4.1. Nazwa:**

„Dauno”

**4.2. Opis produktu:**

W chwili wprowadzenia do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Dauno” musi posiadać następujące właściwości chemiczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne:

- kwasowość maks.: 0,6 %,
- liczba nadtlenkowa:  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg,
- łączna zawartość polifenoli:  $\geq 100$  ppm,
- kolor: od zielonego do żółtego,
- zapach: owocowy,
- smak: owocowy, ewentualnie o lekkim posmaku pikantnym i gorzkim.

Wyżej określone wartości mogą być różne, ale zawsze mieszczą się w bardzo wąskich granicach, w przypadku każdego dopuszczonego oznaczenia geograficznego.

Pozostałe parametry fizyko-chemiczne są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

**4.3. Obszar geograficzny:**

Obszar produkcji oliwy „Dauno” znajduje się na terytorium prowincji Foggia.

**4.4. Dowód pochodzenia:**

Podmioty należące do branży oliwnej (plantator oliwek, operator młyna oraz podmiot pakujący) prowadzą kontrole mające na celu weryfikację identyfikowalności produktu w odniesieniu do każdego etapu produkcji, w którym biorą udział. W szczególności przy dostawie oliwek do młyna plantator oliwek upewnia się, że wypełnił wszystkie określone instrukcje dotyczące uprawy, wymogi w zakresie wydajności i daty zbioru oraz że dostarcza oliwki do młynów zatwierdzonych w odniesieniu do ChNP, dostarczając dokumenty przewozowe lub równoważną dokumentację. Operator młyna, który odbiera oliwki, sprawdza pochodzenie produktu, prawidłowość identyfikacji produktu, przestrzeganie terminów zbioru, odpowiedniość, kompletność i zgodność danych zawartych w dokumentach przewozowych lub w podobnej dokumentacji oraz dopilnowuje, aby produkt przechowywano w strefach wyznaczonych w tym celu według podobszaru pochodzenia. Podczas procesu rozdrabniania dopilnowuje, aby zarejestrowano dane dotyczące rozdrabniania, umożliwiające identyfikowalność partii oliwy na podstawie partii rozdrobnionych oliwek. Otrzymana oliwa jest należycie identyfikowana i oddzielana w zależności od podobszaru oraz od odmian przewidzianych w specyfikacji. Następnie przechowuje się ją w specjalnych zbiornikach, na których umieszcza się wzmiankę: „olio dop dauno – varietà delle olive, menzionate geografica”. Operator młyna rejestruje w specjalnej dokumentacji i przechowuje z należytą starannością wszelkie informacje dotyczące daty rozdrabniania, odmian oliwek, oznaczenia geograficznego, wydajności w oliwie itp. Podmiot pakujący w chwili otrzymania produktu sprawdza, czy partia oliwy, która ma zostać objęta ChNP „Dauno”, pochodzi z oliwek dostarczonych przez plantatorów, którzy są zatwierdzeni jako producenci ChNP, i oliwek rozdrobnionych w młynach zatwierdzonych w odniesieniu do ChNP oraz czy dołączono do niej dokumentację w zakresie identyfikowalności (dokumenty przewozowe oraz potwierdzenia dotyczące czynności związanych z przechowywaniem oraz przewozem partii oliwy) oraz dba o zarejestrowanie danych na temat czynności związanych z pakowaniem, zapewniających identyfikowalność partii oliwy.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Dauno” produkuje się ze zdrowych oliwek zbieranych bezpośrednio z drzewa przed dniem 30 stycznia. Produkcja oliwek z hektara w wyspecjalizowanych gajach oliwnych nie może przekraczać 10 000 kg; maksymalna wydajność w oliwie wynosi 25 %. Jeżeli chodzi o ekstrakcję oliwy, dozwolone są jedyne procesy mechaniczne i fizyczne umożliwiające produkcję oliwy jak najwierniej oddającej szczególne pierwotne właściwości owocu.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Uprawa drzew oliwnych w prowincji Foggia z pewnością sięga bardzo zamierzchłych czasów. Świadczą o tym w szczególności fragmenty żaren przypominających stosowane w czasach rzymskich trapetum, zachowane w klasztornej enklawie Santa Maria di Pulsano w Monte S. Angelo (półwysp Gargano), w dolinie obniżającej się ku zatoce Manfredonia, znanej jako „Valle del Campanile”. W XVIII wieku bullą papieską sporządzoną w Monte S. Angelo wydano prawo dotyczące zapasów oliwy i handlu oliwą. Na przestrzeni wieków uprawa drzew oliwnych w tym regionie w znacznym stopniu rozpowszechniła się i rozwinęła, nabierając nawet kluczowego znaczenia dla gospodarki tego obszaru.

Daunia jest starożytnym toponimem, który w przeszłości oznaczał terytorium prowincji Foggia. Mieszkańcami tego regionu byli Daunijscy. Uprawa oliwek stanowi jeden z podstawowych sektorów produkcyjnych regionu. Uprawa drzew oliwnych, która narodziła się na półwyspie Gargano, stopniowo rozpowszechniła się na pozostałym terytorium prowincji. Szczyt jej rozwoju przypada na XVII wiek, w którym specjalistyczną uprawę prowadzono na tysiącach hektarów. Handel oliwą był bardzo wzmożony, w szczególności handel prowadzony drogą morską. Pod koniec XVIII wieku oraz przez cały XIX wiek uprawa drzew oliwnych szybko rozpowszechniła się w różnych częściach regionu Daunia. Dzięki systemowi rozpowszechniania uprawy w prowincji Foggia, biorąc pod uwagę ukształtowanie terenu, powstały jednostki geograficzne, na których prowadzi się produkcję i które mimo wspólnego modelu produkcji posiadają szczególne cechy, jeżeli chodzi o wizerunek jakościowy, wynikające z różnic w udziale odmian wchodzących w skład oliwy „Dauno” lub z ukształtowania orograficznego czterech obszarów uprawy odpowiadających czterem dodatkowym oznaczeniom geograficznym zawartym w specyfikacji. Są to: „Dauno Alto Tavoliere”, „Dauno Basso Tavoliere”, „Dauno Gargano” i „Dauno Sub-Appennino”. Dodanie wyżej wymienionych oznaczeń do głównej nazwy ma na celu głównie szczegółowe określenie i zachowanie w reprezentacji geograficznej miejsca produkcji oliwy „Dauno” różnych cech terenów należących do obszarów produkcji w prowincji Foggia, które na przestrzeni lat zyskały walory krajobrazowe o dużej wartości turystycznej.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Camera di Commercio Industria, Agricoltura e Artigianato di Foggia  
Adres: Via Dante 27  
71100 Foggia FG  
ITALIA  
Tel. +39 0881797279  
Fax +39 0881726046  
E-mail: eufrasia.spagnoli@fg.camcom.it

#### 4.8. Etykietowanie:

Wszelkie oznaczenia geograficzne należy umieścić na etykiecie czcionką nie większą niż czcionka, którą napisano chronioną nazwę pochodzenia „Dauno”, wraz z jednym z następujących dodatkowych oznaczeń geograficznych: „Alto Tavoliere”, „Basso Tavoliere”, „Gargano” i „Sub-Appennino”.

Użycie nazw producentów, posiadłości, gospodarstw i ich lokalizacji oraz informacji o pakowaniu w gospodarstwie zajmującym się uprawą oliwek jest dozwolone jedynie w przypadku, w którym produkt pochodzi wyłącznie z oliwek zebranych w gajach oliwnych należących do danego producenta, i muszą być napisane czcionką w rozmiarze co najmniej o połowę mniejszym niż czcionka użyta do napisania chronionej nazwy pochodzenia.