



## Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier "OLIO DI PUGLIA"

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 256 van 30 juli 2019 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 30 september 2019 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 tot registratie van een naam 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

(2019/C 256/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad<sup>(1)</sup> uiterlijk drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

#### ENIG DOCUMENT

"OLIO DI PUGLIA"

EU-nr.: PGI-IT-02381 – 22.12.2017

BOB ( ) BGA (X)

#### 1. Naam/Namen

"Olio di Puglia"

#### 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 waarop de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De geur van deze olie kenmerkt zich door een fruitig olijfaroma van wisselende intensiteit, met duidelijke plantaardige tonen van gemaaid gras en/of bladeren, verse amandel en/of artisjok. De smaak komt tot uiting in plantaardige aroma's, met bittere en scherpe tonen van wisselende intensiteit die vergezeld kunnen gaan van tonen van groene amandel en/of distel, met een nasmaak van gras, artisjok, andere groenten en lichte tonen van verse amandel.

Op het moment van certificering moet de extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Olio di Puglia" de volgende eigenschappen bezitten.

- Kleur: van groen tot strogeel, met kleurvariatie in de loop der tijd.
- Organoleptische kenmerken:

Kenmerk	Mediaan
Fruitig olijfaroma	2-8
Bitter	2-7



Kenmerk	Mediaan
Scherp	2-7

- Chemische kenmerken:  
Zuurgraad (%):  $\leq 0,40$   
Peroxidegetal (mEq  $O_2$ /kg):  $\leq 10$  mEq  $O_2$ /kg  
Ethylesters:  $\leq 20$   
Totaal biofenolen:  $\geq 300$  mg/kg, waarvan bioactieve fenolen  $\geq 250$  mg/kg.

De voormelde kwaliteitskenmerken, ook de kenmerken die niet uitdrukkelijk zijn vermeld, voldoen in ieder geval aan de geldende Europese regelgeving inzake extra olijfolie van eerste persing.

Toleranties van 20% zijn toegestaan voor de zuurgraad en het peroxidegetal.

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

De beschermde geografische aanduiding "Olio di Puglia" is voorbehouden aan de extra olijfolie van eerste persing die wordt verkregen uit olijven van de volgende nationale cultivars, die een overwegend regionale verspreiding kennen: Cellina di Nardò, Cima di Bitonto (of Ogliarola Barese, of Ogliarola Garganica), Cima di Melfi, Frantoio, Ogliarola salentina (of Cima di Mola), Coratina, Favolosa (of Fs-17), Leccino, Peranzana, die alleen of samen worden gebruikt in olijfgaarden, in een verhouding van ten minste 70%. De olie kan ook andere variëteiten bevatten, in een verhouding van hooguit 30%.

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

Alle stappen van het productieproces, zoals het verbouwen, oogsten en extraheren van de olie, moeten plaatsvinden in 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**

De opslag, het bottelen en het verpakken moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied (productiegebied), ten laatste op 31 oktober volgend op het jaar waarin de olie geproduceerd is.

De opslag is een fase van het productieproces die bedoeld is om het product te beschermen tegen aantasting van de in punt 3.2 bedoelde chemische, organoleptische en gezonde eigenschappen. Het bottelen en verpakken moet plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied, enerzijds om te voldoen aan de kwaliteitseisen en in het bijzonder om de bepalende eigenschap van de BGA "Olio di Puglia", namelijk het biofenolgehalte, te behouden, en anderzijds vooral om de traceerbaarheid van de echte en authentieke extra olijfolie van eerste persing van Apulië te waarborgen en te kunnen controleren. Hiervoor worden de volgende beweegredenen aangevoerd:

- Gedurende het transport in tankwagens wordt het product blootgesteld aan temperaturen die hoger zijn dan in de opslagruimte. Evenredig met de duur van het transport en onder invloed van mechanische schokken (trillingen) neemt die temperatuur nog verder toe. Om het risico op voortijdige aantasting van de chemische en organoleptische eigenschappen van het product te minimaliseren, moet het product voor lange afstanden worden verpakt in kleinere verpakkingen, door het te bottelen.
- In Apulië wordt op grote schaal vervalst en gefraudeerd, zoals blijkt uit het rapport Frantoio Italia 2018 van het controleorgaan van het ministerie Mipaaf. Volgens dit rapport heeft 50% van de gevallen betrekking op de olie van Apulië, die niet alleen bekendstaat voor haar uitstekende kwaliteit, maar helaas ook wegens de talrijke strafrechtelijke onderzoeken naar het aanleggen van olie (in 2012 heeft de financiële politie van Siena 7.722 ton aangelengde, onverpakte olie uit Apulië in beslag genomen).

De recipiënten waarin de extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Olio di Puglia" wordt verpakt voor consumptie, moeten geschikt zijn om het product goed te conserveren, een inhoud van maximaal vijf liter hebben en verzegeld zijn en voorzien zijn van een etiket. Bij verkoop aan de horeca mag de extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Olio di Puglia" in recipiënten met een grotere inhoud worden verpakt.

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

Het is verboden een beschrijving aan de beschermde geografische aanduiding "Olio di Puglia" toe te



voegen waarin niet uitdrukkelijk in het productdossier is voorzien, waaronder de volgende bijvoeglijke naamwoorden: "fine" (fijn), "scelto" (uitgekozen), "selezionato" (geselecteerd) en "superiore" (superieur). Waarheidsgetrouwe en controleerbare verwijzingen naar methoden van afzonderlijke producenten of productietechnieken zijn toegestaan, zoals: "monovarietale" (één variëteit), "raccolto a mano" (met de hand geplukt) enz., mits deze vooraf door het controleorgaan zijn goedgekeurd. Een waarheidsgetrouw gebruik van namen, bedrijfsnamen en individuele en/of openbare handelsmerken is toegestaan, mits deze niet in lovende bewoordingen zijn gesteld en de consument niet misleiden.

Vermelding van de namen van landbouwbedrijven, landgoederen of boerderijen en hun geografische locatie, of vermelding van het feit dat de olijven zijn verpakt op een olijventeeltbedrijf of bij een vereniging van olijventelers in het productiegebied, is uitsluitend toegestaan als ten minste 51% van de productie is verkregen uit olijven die in de olijfgaarden van datzelfde bedrijf zijn geoogst. De naam van de beschermde geografische aanduiding "Puglia" moet duidelijk en onuitwisbaar op het etiket zijn aangegeven, zodanig dat deze kan worden onderscheiden van de overige informatie op het etiket.

Op het etiket moeten het Europese BGA-symbool en het onderstaande logo van de BGA "Olio di Puglia" zijn aangegeven.



Het etiket moet tevens de volgende productiegegevens vermelden: het oogstjaar en de oogstmaand, de maand waarin de olie uit de olijven is gewonnen, het partijnummer en de verpakkingsdatum. Daarnaast moet op het etiket de maximale houdbaarheid zijn aangegeven. Deze mag hooguit 20 maanden bedragen, gerekend vanaf de verpakkingsdatum. Het is toegestaan melding te maken van een biologische productiewijze.

#### *4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het productiegebied van de extra olijfolie van eerste persing met beschermde geografische aanduiding "Olio di Puglia" omvat het gehele administratieve grondgebied van de regio Apulië.

#### *5. Verband met het geografische gebied*

Het verzoek om erkenning berust zowel op de kwaliteitskenmerken als op de reputatie van "Olio di Puglia".

Apulië is de meest oostelijke regio van Italië en kenmerkt zich door een typisch mediterrane klimaat, van het semi-aride type. De regio wordt begrensd door de Ionische Zee en het zuidelijke deel van de Adriatische Zee.

De jaarlijkse neerslag van circa 600 mm is onregelmatig en valt voor ongeveer twee derde in de winter. Er kan dan op lage hoogte sneeuw vallen door de instroom van koude luchtmassa's uit het noorden of noordoosten.

De wind komt in Apulië overwegend uit de zuidelijke kwadranten. In de zomer voert de sirocco of de libeccio zeer warme lucht uit Afrika aan, wat snelle en duidelijke temperatuurstijgingen veroorzaakt. Tijdens het grootste deel van het jaar zijn de temperaturen over het geheel genomen zeer zacht, vooral in de kustvlakten.

Doordat Apulië grotendeels uit karst bestaat en daar bovendien weinig neerslag valt, is oppervlaktewater er buitengewoon schaars. Apulië beschikt niet over orografische barrières. De helft van Apulië is vlak, met hoogten van hooguit 100 meter. De heuvelrug bereikt een hoogte van iets meer dan 680 meter. De onderscheidende kenmerken van de olijventeelt in Apulië zijn toe te rekenen aan deze zeer specifieke geografische, orografische, bodemkundige en klimatologische omstandigheden, waarin de olijfbos zeer goed gedijt. De specifieke klimaatomstandigheden die in het voormelde typische geografische teeltgebied heersen tijdens de fasen waarin de olie zich ophoopt en de vruchten rijpen, vormen de eerste belangrijke omgevingsfactor die essentieel is voor de totstandkoming van bepaalde kwaliteitskenmerken van het product, zoals het gehalte aan fenolverbindingen en vluchtige stoffen. De thermische en hydrologische omstandigheden in de fase waarin de olie zich in de olijven ophoopt (augustus-september), leiden tot de vorming van polyfenolen, die zich in de vruchten ophopen. Polyfenolen ontstaan in veeleisende omstandigheden, zoals waterschaarste en/of hoge temperaturen,



en worden door de boom zelf gebruikt om de productie van vrije radicalen tegen te gaan. De herfstneerslag (oktober-november) bevordert daarentegen de vorming van vluchtige stoffen. Deze bijzondere opeenvolging van klimaatomstandigheden in Apulië – warm en droog wanneer de olie zich in de vruchten ophoopt en koeler en vochtiger tijdens de rijpingsperiode – leidt eerst tot ophoping van polyfenolen en daarna tot ophoping van vluchtige stoffen. De polyfenolen veroorzaken niet alleen de bittere en scherpe smaak, maar zijn tevens verantwoordelijk voor de gezonde eigenschappen, die een karakteristiek en onderscheidend kwaliteitskenmerk van de BGA “Olio di Puglia” vormen in vergelijking met de kwaliteitsnorm van eenzelfde soort producten van buiten het productiegebied. De vluchtige stoffen verlenen de BGA “Olio di Puglia” de typische plantaardige geur die in punt 3.2 is beschreven.

De interactie van deze kenmerken, in combinatie met de genotypen van de olijven, veroorzaakt een unieke fenotypische expressie. De wetenschappelijke literatuur waarin gesteld wordt dat de combinatie genotype/omgeving invloed heeft op de kwaliteitskenmerken van het product, is omvangrijk. De eerste artikelen hierover verschenen in de vroege jaren 1960.

De belangrijkste cultivars zijn de oudste rassen die in het gebied worden geteeld. Deze rassen zijn over het hele grondgebied van de regio verspreid, hoewel er ook gespecialiseerdere gebieden zijn. Met deze cultivars kan olie worden verkregen met specifieke chemische en sensorische kenmerken, die duidelijk en gemakkelijk door de consument te herkennen zijn.

Juist door de diversiteit van de voormelde omstandigheden wordt in de regio Apulië een extra olijfolie van eerste persing geproduceerd waarvan de kleur, de fruitigheid, de bitterheid en de scherpste sterkte kunnen variëren. Samen met het gehalte aan biofenolen (> 250 mg/kg op het moment van certificering) is deze door de thermische en hydrologische omstandigheden veroorzaakte variatie kenmerkend voor het verband met het geografische referentiegebied.

Dit is dus wat de oliën die in Apulië zijn geproduceerd, gemeenschappelijk hebben. De bitterheid en scherpste van deze oliën, met waarden van 2 tot 7, zijn kwaliteitskenmerken aan de hand waarvan de extra olijfolie van eerste persing met BGA “Olio di Puglia” kan worden onderscheiden van het kwaliteitsniveau van producten van hetzelfde type die buiten het productiegebied zijn verkregen.

De door de polyfenolmoleculen veroorzaakte bittere en scherpe smaak is een positief productkenmerk dat goed van pas komt om de versheid van het product te bepalen. De moleculen hebben namelijk de neiging na verloop van tijd te oxideren waardoor het product zijn karakteristieke smaak en gezonde eigenschappen verliest. Het productdossier van de BGA “Olio di Puglia” waarin de “versheid” van het product als onderscheidend kenmerk centraal staat, schrijft voor dat het oogstjaar van de olijven op het etiket moet zijn vermeld.

De specifieke bodemkundige en klimatologische omstandigheden zijn ook bepalend voor het gehalte aan stereolen, terpenen en vluchtige stoffen. De olie is vooral rijk aan hexanal, dat een geur van gemaaid gras teweegbrengt.

Mede door de teelttechnieken, met name de oogstperiode en het irrigatiebeheer, kunnen deze kenmerken gefixeerd en verbeterd worden.

Over het algemeen wordt er geoogst bij een pigmentatiewaarde van 2 (meer dan 50% van de schil gepigmenteerd) tot 5 (100% van het vruchtvlies gepigmenteerd), ofwel voordat het polyfenolgehalte daalt. Daarnaast vindt irrigatiebeheer vooral plaats in een droog milieu en wordt over het algemeen gekozen voor spaarzame irrigatie, om zowel het polyfenolgehalte als het gehalte vluchtige stoffen te behouden en de typische plantaardige aroma's te fixeren. Hoe dan ook dient te worden benadrukt dat beide teelttechnieken interageren met de opeenvolging van klimaatomstandigheden die tijdens de rijping van de vruchten in Apulië heersen, aangezien ze eerst de accumulatie van polyfenolen en vervolgens die van vluchtige stoffen bepalen, tot er waarden zijn bereikt die overeenkomen met de in het geldende productdossier voorziene kenmerken. Ten slotte veroorzaakt de interactie van deze teelt- en biologische kenmerken, in combinatie met de genotypen van de olijfbomen die in het gebied worden geteeld, een unieke fenotypische expressie.

Ook de extractietechnieken dragen bij aan het specifieke karakter van de “Olio di Puglia”. Verspreid over Apulië staan namelijk meer dan duizend oliemolens met goed technologisch materieel en personeel dat een passende technische opleiding kan volgen om de kennis up-to-date te houden, olie van de beste kwaliteit te produceren en de in punt 3.2 beschreven typische kenmerken, die verband houden met de aanwezigheid van polyfenolmoleculen en vluchtige stoffen, te optimaliseren.

De oudste vondsten met betrekking tot de teelt van olijfbomen in Apulië dateren uit het neolithicum (5.000 jaar voor Christus). Documenten uit 1792 en uit de negentiende en twintigste eeuw over de handel in olie uit de regio Apulië, spreken al over de erkende kwaliteit van het product. Meer recentelijk blijken de waarde en de reputatie van de olie uit verschillende facturen uit de jaren 50, 60, 80 en later van de twintigste eeuw, evenals uit documenten over het handelsverkeer waarin de naam “Olio di Puglia” voorkomt.

Ook dient gewezen te worden op de lange handelsgeschiedenis van dit product en het feit dat de naam “Olio di Puglia” een ingeburgerde term is. Ook in een groot aantal nationaal en regionaal georganiseerde wedstrijden, proeverijen, gastronomische en oenologische evenementen en oenologieparcours wordt expliciet melding gemaakt van “Olio di Puglia”. Hiervan noemen we met name:

- De “Guida agli oli extra vergine di Puglia” (gids van extra olijfoliën van eerste persing uit Apulië) die het verband laat zien tussen de gastronomie van Apulië en de “Olio di Puglia” als belangrijk



landbouwproduct van de regio. Deze publicatie meldt dat de kwaliteit van de productie in Apulië voortdurend wordt verbeterd en dat de beste oliën van Apulië worden beloond met de prijs "Premio extra top".

- De "Guida gambero rosso 2018" heeft aan 17 Apulische ondernemingen die "Olio di Puglia" produceren de prijs "Tre foglie" toegekend.
- De wedstrijd "Oro di Puglia", die in 2009 voor het eerst werd gehouden en momenteel zijn tiende editie beleeft. Aan deze wedstrijd nemen talrijke producenten van de beste oliën uit Apulië deel.
- "Olio di Puglia" is ook aanwezig op belangrijke beurzen in Italië, zoals het Gourmet Food Festival in Turijn en SOL in Verona, of internationale beurzen zoals Fancy Food en NYIOOC in New York.
- Ten slotte worden er talrijke initiatieven, evenementen en conferenties georganiseerd in de regio [december/2013 "SensAzioni del Sud" te Conversano; november/2014 "Pane e Olio" te Cassano delle Murge (BA); juni/2017 "Archeolio ciclotur" te Avetrana (TA); november/2017 "Il Filo d'Olio" te Ostuni (BR); mei/2018 "Puglia e Olio legame indissolubile..." te Acaya (LE); oktober/2016 "Olio di Puglia dialoghi fluidi" te Ostuni (BR)]; ze zijn een bewijs voor de gevestigde reputatie van het product "Olio di Puglia", die voornamelijk, maar niet uitsluitend, blijkt uit de intrinsieke kwaliteit van een product van de olijfboom, maar ook uit het vermogen van deze olie om een heel geografisch gebied, namelijk de regio Apulië, te vertegenwoordigen, met zijn geschiedenis, zijn tradities, zijn landschap en zijn cultuur.

#### **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

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

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ofwel

door de startpagina van het Ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/202>) te openen en te klikken op "Qualità" (rechtsboven in het scherm), vervolgens op "Prodotti DOP, IGP e STG" (aan de linkerkant van het scherm) en ten slotte op "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

(<sup>1</sup>) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.