

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 130/06)

Komisja Europejska zatwierdziła tę zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZONEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽²⁾

„CANINO”

Nr UE: PDO-IT-01506-AM01 – 28.11.2017

CHNP (X) CHOG () GTS ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Oleificio Sociale Cooperativo di Canino [Spółdzielcza wyłaczarnia oliwy w Canino] z siedzibą pod adresem Via Montalto 48, 01011 Canino (VT), Włochy. Spółdzielnię tworzą producenci i jest ona uprawniona do złożenia wniosku w sprawie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: Słowo „kontrolowany” zastąpiono bardziej prawidłowym słowem „chroniony”. Dodano odrębny punkt dotyczący dowodu pochodzenia, który nie występował w obowiązującej specyfikacji. Dodano odrębny punkt dotyczący związku, który nie występował w obowiązującej specyfikacji. Dodano możliwość wprowadzania produktu do obrotu w ceramicznych pojemnikach. Numeracja punktów specyfikacji została zmieniona.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Metoda produkcji

Proponuje się skreślenie ustępu dotyczącego odległości sadzenia oraz form uprawy i sposobów przycinania.

Skreślony ustęp ma następujące brzmienie:

„Należy stosować powszechnie przyjęte odległości sadzenia oraz metody uprawy i przycinania, a w każdym razie takie odległości i metody, które nie wpływają na właściwości oliwek lub oliwy.”

Zmiana ta jest uzasadniona, ponieważ ustęp ten to zdanie ogólne. Nie podano w nim szczegółów dotyczących odległości sadzenia lub metod przycinania, a zatem niczego nie wnosi do specyfikacji produktu. Zmianę uznaje się za nieznaczną, ponieważ skreślenie tego ustępu nie powoduje zmiany metod uprawy i przycinania, tylko służy uproszczeniu specyfikacji produktu.

Zwiększono maksymalną liczbę drzewek na hektar gajów oliwnych z 300 na 700.

Zatem zdanie w obecnym brzmieniu:

„W szczególności, oprócz tradycyjnych form uprawy, zgodnie z którymi gęstość sadzenia w mieszanych gajach oliwnych wynosi do 60 drzew na hektar, dozwolone są inne metody uprawy w przypadku wyspecjalizowanych gajów oliwnych o gęstości sadzenia dochodzącej do 300 drzew na hektar.”,

otrzymało następujące brzmienie:

„W szczególności, oprócz tradycyjnych form uprawy, zgodnie z którymi gęstość sadzenia w mieszanych gajach oliwnych wynosi do 60 drzew na hektar, dozwolone są inne metody uprawy w przypadku wyspecjalizowanych gajów oliwnych o gęstości sadzenia dochodzącej do 700 drzew na hektar.”.

Zmiana ta wynika z potrzeby przystosowania uprawy oliwek na tym obszarze do bardziej profesjonalnego rodzaju zarządzania, które może łączyć w sobie tradycję uprawy oliwek z rentownością przedsiębiorstw w tym sektorze. Wieloletnie badania wykazały, że na obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia, mając na uwadze stosowane odmiany drzew oliwnych, zagęszczenie 700 drzew na hektar nie wpływa na niepowtarzalne fizykochemiczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne produktu określone w specyfikacji produktu, ale pozwala ograniczyć koszty zarządzania plantacją, tym samym zwiększając rentowność gospodarstwa.

Zwiększono maksymalną produkcję z 9 do 12 ton na hektar oraz określono maksymalną produkcję w łączonych lub mieszanych gajach.

Zatem zdanie w obecnym brzmieniu:

„Maksymalna produkcja oliwek na hektar w przypadku wyspecjalizowanych gajów oliwnych nie może przekraczać 9 000 kg.”,

otrzymało następujące brzmienie:

„Maksymalna produkcja oliwek na hektar w przypadku wyspecjalizowanych gajów oliwnych wynosi 12 ton, natomiast maksymalna produkcja oliwek z jednego drzewa oliwnego w mieszanych gajach nie może przekraczać 0,15 tony.”.

Z powodu zwiększonej maksymalnej liczby drzew na hektar, maksymalna produkcja na hektar wzrosła do 12 ton.

Ponadto z upływem lat stało się jasne, że maksymalna wielkość plonów określona w specyfikacji była zaniżona ponieważ podano wartość średnią, która nie uwzględniała przemienności produkcji niektórych kultywarów uprawianych na tym obszarze, tworzących duże, dość silne drzewa. Skutkuje to cyklicznością produkcji, która utrzymuje się na ograniczonym poziomie przez rok lub przez kilka lat, po czym przychodzi rok, w którym nagromadzone rezerwy powodują, że produkcja osiąga dość wysokie poziomy.

Obecnie w specyfikacji podano również maksymalny plon z jednego drzewa w przypadku mieszanych gajów oliwnych, co eliminuje konieczność dokonywania obliczeń w oparciu o rzeczywistą powierzchnię obsadzoną drzewami oliwnymi.

Przedstawione powyżej zmiany należy uznać za nieznaczące, ponieważ nie odnoszą się do istotnych cech produktu, ani nie zaliczają się do żadnego przypadku, o którym mowa w art. 53 ust. 2 rozporządzenia.

Datę rozpoczęcia zbiorów przeniesiono na wcześniejszy termin.

Zatem zdanie w obecnym brzmieniu:

„Oliwki zbiera się w okresie 10 października – 15 stycznia każdego roku gospodarczego dla oliwy z oliwek.”,

otrzymało następujące brzmienie:

„Oliwki zbiera się w okresie 1 października – 31 grudnia każdego roku gospodarczego dla oliwy z oliwek.”.

Okres zbiorów oliwek przyspieszono ze względu na różne czynniki, związane głównie ze środowiskiem i ciągłymi zmianami klimatu, powodujące wczesne dojrzewanie.

Ponadto z punktu widzenia rolnictwa, obecnie uznaje się, że jakość oliwy jest lepsza, jeżeli zbiory mają miejsce wcześniej. Co więcej, z punktu widzenia zdrowia rośliny dzięki wczesnym zbiorom ogranicza się do minimum jakościowe i ilościowe szkody wyrządzane przez muchy.

Na podstawie art. 53 ust. 2 rozporządzenia powyższą zmianę należy uznać za nieznaczącą.

Ostatnie dwa ustępy zostały skreślone, ponieważ są już niezgodne z przepisami, a kontrole mające zapewnić zgodność produktu ze specyfikacją przeprowadza organ publiczny wyznaczony zgodnie z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Skreślone ustępy mają następujące brzmienie:

„Oliwki należy zgłaszać zgodnie z procedurą, o której mowa w dekrete ministerialnym nr 573 z dnia 4 listopada 1993 r. w sprawie przepisów wykonawczych dotyczących ustawy nr 169 z dnia 5 lutego 1992 r. w terminie określonym dla całości zbiorów.

W trakcie operacji zbierania oliwek można jednak wystąpić o tymczasowy certyfikat dla produktu już pozyskanego, składając wymaganą dokumentację i zgłaszając szczegółowe dane dotyczące operacji w ostatecznej deklaracji produkcji.”.

Inne

Numeracja punktów specyfikacji została zmieniona ze względu na dodanie punktów, które nie występują w obowiązującej specyfikacji.

Słowo „kontrolowany” zastąpiono bardziej prawidłowym słowem „chroniony”.

Dodano odrębny artykuł dotyczący dowodu pochodzenia, który nie występował w obowiązującej specyfikacji.

„Artykuł 4

Dowód pochodzenia

Każdy etap procesu produkcji jest monitorowany, przy czym dokumentowane są odpowiednie ilości wejściowe i wyjściowe. Identyfikowalność produktu zapewnia się dzięki podaniu informacji na temat plantatorów oliwek (gospodarstw rolnych) oraz osób zajmujących się tłoczeniem i pakowaniem do specjalnych rejestrów prowadzonych przez organ kontrolny. Organ kontrolny poddaje kontrolom wszystkie osoby fizyczne i prawne, na temat których wprowadzono informacje do odpowiednich rejestrów, zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacji i odpowiednim planem kontroli.”.

Dodano odrębny artykuł dotyczący związku, który nie występuje w obowiązującej specyfikacji, ale występuje w arkuszu streszczenia przesłanym Komisji.

„Artykuł 7

Związek z obszarem geograficznym

Uprawa oliwek na tym obszarze, który był kolebką cywilizacji etruskiej, sięga czasów starożytnych. Rosną tutaj dziko drzewa oliwne, których obecność stała się inspiracją dla będących nadal w użyciu nazw wielu miejsc, takich jak Poggio Olivastro. Już w czasach Etrusków ludzie zbierali owoce z tych drzew, strąsając je z gałęzi za pomocą długich tyczek, co zostało uwiecznione w malarstwie wazowym i na freskach w grobowcach.

Wielowiekowe drzewa oliwne, które osiągnęły duże rozmiary porównywalne w swoim majestacie z dębami, są dowodem tradycji uprawy oliwek kultywowanej przez lokalnych mieszkańców, sięgającej czasów starożytnych, a srebrzysto-zielony kolor liści drzew stanowi charakterystyczną cechę lekko pofałdowanego krajobrazu. Obszar Canino stanowił część majątku księcia Torlonii do lat 50. XX wieku, kiedy to w ramach reformy rolnej ziemię przekazano chłopom. Wraz z wprowadzeniem reformy rolnej dynamicznie rozwinęła się uprawa oliwek. W krótkim czasie puste tereny majątku przekształcono w obszary pokryte zielonym dywanem nowych gajów oliwnych.

Później, w latach 60. XX wieku, wraz z wprowadzeniem koncepcji wyspecjalizowanych, intensywnie uprawianych gajów oliwnych, nastąpiła duża zmiana w uprawie oliwek.

W samym Canino obsadzono 694 hektary gajów oliwnych w ramach tego systemu.

W 1965 r. z inicjatywy lokalnego organu ds. reformy rolnej Ente Maremma została założona i rozwinięta spółdzielcza wytwórcza oliwy w Canino. Spółdzielnia liczy obecnie około 1 140 członków, którzy produkują ponad 60 % całkowitej produkcji tego obszaru.

Canino, będące kolebką cywilizacji Etrusków, zawdzięcza swoją sławę oliwie, która zawsze stanowiła podstawę jego gospodarki. Ta wioska etruskiego pochodzenia w średniowieczu wchodziła w skład Państwa Kościelnego. Później znalazła się pod panowaniem Księstwa Castro. W 1808 r., po powrocie do Państwa Kościelnego, została przekazana jako lenno Lucjanowi Bonaparte, który zamieszkał w pałacu wybudowanym przez ród Farnese. W herbie Canino widnieje pies, w nawiązaniu do nazwy miejscowości, oraz trzy lilie rodu Farnese. Rozpowszechnienie się uprawy oliwek ułatwił fakt, że oliwa produkowana w Canino służyła ze swojej jakości i była zawsze znana na rynkach oliwy. Wioska Canino i pochodząca z niej oliwa były przedmiotem ważnego badania epidemiologicznego w latach 70. XX wieku prowadzonego przez grupę naukowców pod kierunkiem profesora Ancela Keysa. Wyniki badania pokazały, że mieszkańcy wioski Canino, którzy zazwyczaj spożywają produkowaną na tym obszarze oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, są lepiej chronieni przed zakrzepicą niż mieszkańcy Finlandii i Ameryki, którzy zazwyczaj spożywają tłuszcze zwierzęce. Do podniesienia rangi oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Canino” przyczyniła się tradycja ludowa – wiejskie święto Sagra dell’olivo, które zostało zapoczątkowane w 1939 r. i odbywa się co roku 8 grudnia. Poza promowaniem wysokiej jakości oliwy wydarzenie to jest okazją do spotkań i konferencji najlepszych ekspertów w dziedzinach żywienia i technologii. W latach 1989–1993 spółdzielcza wytwórcza oliwy w Canino wspólnie z Radą Rolniczego Rozwoju Regionalnego przeprowadziły dokładne badanie charakterystyki lokalnej produkcji oliwy. Spółdzielnia współpracowała także z najważniejszymi instytutami badawczymi pracującymi nad rozwojem uprawy oliwek i technikami ich przetwarzania.

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia »Canino« ChNP charakteryzuje się zarówno silnym związkiem z obszarem produkcji, o którym mowa w pkt 3, który ma jednoznaczny wpływ na cechy organoleptyczne i jakość, jak również wielowiekową renomą.

Wszystkie cechy gleby oraz klimatu – gleby wulkaniczne o pH 6,5–7,5, średnia roczna temperatura na poziomie 15–16 °C łagodzona przez bryzę morską wiejącą od wybrzeża Viterbo i roczne opady w wysokości 600–800 mm – mają znaczący wpływ na jakość oliwy »Canino«. Oliwa ma harmonijny i zawsze zrównoważony aromat, łagodnie owocowy z nutą ziół lub karczochy; jej smak jest lekko gorzki z nutami ostrości.

Drzewa oliwne w tym obszarze stanowią nie tylko zasób produkcyjny, ale są również cechą charakterystyczną krajobrazu i środowiska. Biegli plantatorzy oliwek i olejarze byli w stanie przystosować i zmodernizować swoje techniki uprawy i przetwarzania, zawsze wydobywając z oliwy jej wyjątkowe właściwości, które zawsze wysoko cenili najbardziej wymagający konsumenci.”.

Dodano możliwość wprowadzania produktu do obrotu w ceramicznych pojemnikach.

Zatem zdanie w obecnym brzmieniu:

„Do celów wprowadzenia do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia »Canino« musi być pakowana w szklane lub metalowe pojemniki o pojemności nieprzekraczającej 5 l.”,

otrzymało następujące brzmienie:

„Do celów wprowadzenia do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia »Canino« musi być pakowana w szklane, ceramiczne lub metalowe pojemniki o pojemności nieprzekraczającej 5 l.”.

Zmiana ta wynika z konieczności zapewnienia producentom możliwości używania pojemników nadających się do pakowania produktu w charakterze prezentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„CANINO”

Nr UE: PDO-IT-01506-AM01 – 28.11.2017

CHNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Canino”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

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

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Wprowadzana do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Canino” o chronionej nazwie pochodzenia musi posiadać następujące właściwości:

- kolor: szmaragdowa zieleń ze złotymi odcieniami,
- aromat: owocowy, przypominający zdrowe, świeże oliwki zebrane w optymalnym momencie ich dojrzałości,
- smak: wyrazisty, pozostawiający gorzki, ostry posmak,
- maksymalna całkowita kwasowość, wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego: nie przekracza 0,5 g na 100 g oliwy,
- liczba nadtlenkowa ≤ 10 mEq O₂/kg.

Inne parametry chemiczne/fizyczne, o których nie wspomniano w sposób wyraźny, muszą być zgodne z prawodawstwem dotyczącym oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Oliwa „Canino” o chronionej nazwie pochodzenia musi być całkowicie lub częściowo otrzymywana z następujących odmian drzewa oliwnego: z odmiany Caninese i pochodzących od niej kultywarów, z odmian Leccino, Pendolino, Maurino oraz Frantoio, występujących samodzielnie lub w połączeniu. Dopuszczalny jest udział innych odmian występujących w gajach oliwnych w ilości nieprzekraczającej 5 %.

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

Wszystkie etapy produkcji (uprawa i zbiory oliwek oraz ekstrakcja oliwy) muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Aby zachować szczególne cechy charakterystyczne produktu przez cały czas trwania procesu produkcji oraz zagwarantować zgodność z łańcuchem jakości, oliwę z oliwek „Canino” należy zawsze pakować na geograficznym obszarze produkcji, o którym mowa w punkcie 4. Do celów wprowadzenia do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Canino” musi być pakowana w szklane, ceramiczne lub metalowe pojemniki o pojemności nieprzekraczającej 5 l.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykieta pakowanego produktu musi wskazywać następujące słowo, zapisane wyraźną, nieusuwalną czcionką o wymiarach większych niż pozostałe informacje: „Canino”. Słowu „Canino” musi towarzyszyć unijny symbol ChNP. Etykieta może zawierać napis „denominazione di origine protetta” [chroniona nazwa pochodzenia] lub jego skrót „DOP” [ChNP].

Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane dla nazwy „Canino”, w tym następujących przymiotników: „fine” (delikatna), „scelto” (wybrana), „superiore” (pierwszorzędna) lub „genuino” (oryginalna).

Logo nazwy pokazano poniżej.



colori CMYK
colori rgb web



Zabronione jest używanie dodatkowych nazw geograficznych lub oznaczeń geograficznych lub toponimicznych odnoszących się do gmin, części gmin lub obszarów geograficznych usytuowanych na obszarze produkcji.

Dopuszczalne jest jednak umieszczanie nazwisk, nazw przedsiębiorstw, prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem, że nie mają charakteru reklamowego i nie wprowadzają nabywcy w błąd odnośnie do nazw geograficznych, w szczególności odnośnie do nazw geograficznych obszarów produkcji oliwy o chronionej nazwie pochodzenia.

Dopuszcza się umieszczanie nazw przedsiębiorstw, gospodarstw, zakładów oraz odniesienie do pakowania w gospodarstwie uprawiającym oliwki, w grupie gospodarstw lub w przedsiębiorstwie, które znajdują się na obszarze produkcji tylko w przypadku gdy produkt został otrzymany wyłącznie z oliwek zebranych w gajach oliwnych należących do danego gospodarstwa oraz jeśli oliwę pozyskano i zapakowano w tym gospodarstwie.

Chroniona nazwa pochodzenia „Canino” musi być napisana na etykiecie wyraźną, nieusuwalną czcionką w kolorze silnie kontrastującym z tłem etykiety i w taki sposób, aby wyraźnie odróżniała się od pozostałych informacji umieszczonych na etykiecie.

Na etykiecie musi być podany rok produkcji oliwek, z których wyłoczono oliwę.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji obejmuje cały obszar administracyjny następujących gmin lub jego część: Canino, Arlena, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessennano, Tuscania (część) oraz Montalto di Castro (część); wszystkie te gminy położone są w prowincji Viterbo.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Uprawa oliwek na tym obszarze, który był kolebką cywilizacji etruskiej, sięga czasów starożytnych. Rosną tutaj dziko drzewa oliwne, których obecność stała się inspiracją dla będących nadal w użyciu nazw wielu miejsc, takich jak „Poggio Olivastro”. Już w czasach Etrusków ludzie zbierali owoce z tych drzew, strząsając je z gałęzi za pomocą długich tyczek, co zostało uwiecznione w malarstwie wazowym i na freskach w grobowcach,

Wielowiekowe drzewa oliwne, które osiągnęły duże rozmiary porównywalne w swoim majestacie z dębami, są dowodem tradycji uprawy oliwek kultywowanej przez lokalnych mieszkańców, sięgającej czasów starożytnych, a srebrzysto-zielony kolor liści drzew stanowi charakterystyczną cechę lekko pofałdowanego krajobrazu. Obszar Canino stanowił część majątku księcia Torlonii do lat 50. XX wieku, kiedy to w ramach reformy rolnej ziemię przekazano chłopom. Wraz z wprowadzeniem reformy rolnej dynamicznie rozwinęła się uprawa oliwek. W krótkim czasie puste tereny majątku przekształcono w obszary pokryte zielonym dywanem nowych gajów oliwnych.

Później, w latach 60. XX wieku, wraz z wprowadzeniem koncepcji wyspecjalizowanych, intensywnie uprawianych gajów oliwnych, nastąpiła duża zmiana w uprawie oliwek.

W samym Canino obsadzono 694 hektary gajów oliwnych w ramach tego systemu.

W 1965 r., z inicjatywy lokalnego organu ds. reformy rolnej Ente Maremma, została założona i rozwinięta spółdzielcza wyłaczarnia oliwy w Canino. Spółdzielnia liczy obecnie około 1 140 członków, którzy produkują ponad 60 % całkowitej produkcji tego obszaru.

Canino, będące kolebką cywilizacji Etrusków, zawdzięcza swoją sławę oliwie, która zawsze stanowiła podstawę jego gospodarki. Ta wioska etruskiego pochodzenia w średniowieczu wchodziła w skład Państwa Kościelnego. Później znalazła się pod panowaniem Księstwa Castro. W 1808 r., po powrocie do Państwa Kościelnego, została przekazana jako lenno Lucjanowi Bonaparte, który zamieszkał w pałacu wybudowanym przez ród Farnese. W herbie Canino widnieją pies, w odniesieniu do nazwy miejscowości, oraz trzy lilie rodu Farnese. Rozpowszechnienie się uprawy oliwek ułatwił fakt, że oliwa produkowana w Canino słynęła ze swojej jakości i była zawsze znana na rynkach oliwy. Wioska Canino i pochodząca z niej oliwa były przedmiotem ważnego badania epidemiologicznego w latach 70. XX wieku prowadzonego przez grupę naukowców pod kierunkiem profesora Ancela Keysa. Wyniki badania pokazały, że mieszkańcy wioski Canino, którzy zazwyczaj spożywają produkowaną na tym obszarze oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, są lepiej chronieni przed zakrzepicą niż mieszkańcy Finlandii i Ameryki, którzy zazwyczaj spożywają tłuszcze zwierzęce. Do podniesienia rangi oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Canino” przyczyniła się tradycja ludowa – wiejskie święto Sagra dell’olivo, które zostało zapoczątkowane w 1939 r. i odbywa się co roku 8 grudnia. Poza promowaniem wysokiej jakości oliwy wydarzenie to jest okazją do spotkań i konferencji najlepszych ekspertów w dziedzinach żywienia i technologii. W latach 1989–1993 spółdzielcza wyłaczarnia oliwy w Canino wspólnie z Radą Rolniczego Rozwoju Regionalnego przeprowadziły dokładne badanie charakterystyki lokalnej produkcji oliwy. Spółdzielnia współpracowała także z najważniejszymi instytucjami badawczymi pracującymi nad rozwojem uprawy oliwek i technikami ich przetwarzania.

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Canino” ChNP charakteryzuje się zarówno silnym związkiem z obszarem geograficznym, który ma jednoznaczny wpływ na cechy organoleptyczne i jakość, jak również wiekową renomą.

Wszystkie cechy gleby oraz klimatu – gleby wulkaniczne o pH 6,5–7,5, średnia roczna temperatura na poziomie 15–16 °C łagodzona przez bryzę morską wiejącą od wybrzeża Viterbo i roczne opady w wysokości 600–800 mm – mają znaczący wpływ na jakość oliwy „Canino”. Oliwa ma harmonijny i zawsze zrównoważony aromat, łagodnie owocowy z nutą ziół lub karczocha; jej smak jest lekko gorzki z nutami ostrości.

Drzewa oliwne w tym obszarze stanowią nie tylko zasób produkcyjny, ale są również cechą charakterystyczną krajobrazu i środowiska. Biegli plantatorzy oliwek i olejarze byli w stanie przystosować i zmodernizować swoje techniki uprawy i przetwarzania, zawsze wydobywając z oliwy jej wyjątkowe właściwości, które zawsze wysoko cenili najbardziej wymagający konsumenci.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP, IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE”.