

Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2013/C 177/10)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret grozījumu pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽²⁾

GROZĪJUMU PIETEIKUMS SAKAŅĀ AR 9. PANTU

“MONTES DE GRANADA”

EK Nr. ES-PDO-0105-0169-28.07.2008

AĢIN () ACVN (X)

1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi

- ☐ Produkta nosaukums
- ☐ Produkta apraksts
- ☒ Ģeogrāfiskais apgabals
- ☒ Izcelsmes apliecinājums
- ☒ Ražošanas metode
- ☒ Saikne
- ☐ Marķējums
- ☒ Valsts prasības
- ☒ Cita (pārbaudes struktūra)

2. Grozījumu veids

- ☒ Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkumā
- ☐ Grozījumi reģistrēta ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums
- ☐ Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- ☐ Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

3. **Grozījumi**

3.1. *Ģeogrāfiskais apgabals*

ACVN "Montes de Granada" ražošanas ģeogrāfiskais apgabals ir paplašināts, ietverot tajā vēl 22 pašvaldības:

pirmkārt, *Peligros* un *Víznar* pašvaldības *Sierra Arana* reģionā un, otrkārt, šādas pašvaldības *Altiplano de Granada* reģionā:

Beas de Guadix, Benalúa de Guadix, Cortes y Graena, Gor (izņemot šīs pašvaldības daļu, kas ietilpst *Sierra de Baza* dabas parka teritorijā), *Gorafe, Guadix, Marchal, Purullena, Baza* un *Caniles* (izņemot šo divu pašvaldību daļu, kas ietilpst *Sierra de Baza* dabas parka teritorijā), *Benamaurel, Cortes de Baza, Cúllar, Cuevas del Campo, Freila, Zújar, Castelléjar, Castril, Galera* un *Huéscar*.

Šīs pašvaldības ACVN "Montes de Granada" ražošanas apgabalā tiek iekļautas tāpēc, ka – gan dabas faktoru (reljefs, ģeoloģija, augsne, klimats u. c.), gan cilvēkfaktoru ziņā (audzētās olīvu šķirnes un neapstrādātās olīveļļas ieguves paņēmieni un metodes) – tās veido vienotu veselumu ar jau iepriekš noteikto ģeogrāfisko apgabalu. Turklāt olīveļļai, ko ražo iekļaušanai ģeogrāfiskajā apgabalā ierosinātajās pašvaldībās, piemīt tādas pašas fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības kā ACVN "Montes de Granada" olīveļļai.

3.2. *Iepakojšana*

Tā kā produkta izsekojamība tagad tiek garantēta citā veidā, ir atcelts ierobežojums, kas prasa, lai produkts būtu iepakots ražošanas vietā.

3.3. *Saikne*

Teksts ir grozīts atbilstoši Vienotā dokumenta 5. punkta "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" struktūrai.

3.4. *Pārbaudes struktūra*

Gadījumos, kad ir zināms, kura struktūra atbild par to, lai pirms produkta laišanas tirgū tiktu pārbaudīta tā atbilstība specifikācijai, ir norādīta par šādu pārbaudzi veikšanu atbildīgā kompetentā iestādē un tās tīmekļa vietnē.

3.5. *Valsts prasības*

Atjauninātas ziņas par tiesību aktu prasībām, precīzi norādot spēkā esošos tiesību aktus.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽³⁾

"MONTES DE GRANADA"

EK Nr. ES-PDO-0105-0169-28.07.2008

AĢIN () ACVN (X)

1. **Nosaukums**

"Montes de Granada"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

⁽³⁾ Skat. 2. atsauci.

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.5. grupa. Eļļas un tauki (sviests, margarīns, eļļa u. c.)

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1)

Neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa, iegūta no veselīgiem, gataviem Eiropas olīvkoka (*Olea europaea*) augļiem, kas novākti noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā: galvenokārt (primārās) šķirnes "Picual", "Lucio" un "Loaime", mazākā apmērā (sekundārās) šķirnes "Escarabajuelo", "Negrillo de Iznalloz", "Hojiblanca" un "Gordal de Granada".

Eļļas spiež no primāro un sekundāro šķirņu olīvu maisījuma. Tāpēc tās ir daudzšķirņu eļļas, kurās katra izmantotā šķirne dod savu pienesumu. Dominējošā šķirne ir "Picual", kas ļoti jūtami ietekmē eļļas organoleptiskās īpašības (zaļā krāsa, vidēji līdz ļoti izteikts rūgtums un augļu aromāts), taču to mīkstina "Lucio" un "Loaime" un sekundāro šķirņu ietekme, kas ienes dažādus svaigus augļu atgādinājošas smaržas, mazina rūgto garšu un piešķir eļļai zeltaināku nokrāsu.

Rezultātā neapstrādātām augstākā labuma olīveļļām, ko iegūst ražošanas apgabalā, ir raksturīgs augļu aromāts un garša (vidēji līdz ļoti izteikta), kas atgādina svaigi spiestas zaļas vai pilnīgi gatavas olīvas, un rūgtenu, bagātu garšu, kuras intensitāte ir atkarīga no izmantoto olīvu gatavības pakāpes. Skābuma līmenis ir zems, un krāsa var būt no spilgti zaļas līdz zaļgandzeltenai.

Lipīdu profilam raksturīgs augsts oleīnskābes saturs, kas parasti pārsniedz 80 % un dažkārt sasniedz 83 %. Šajās eļļās turklāt ir augsta mononepiesātināto un polinepiesātināto taukskābju attiecība (12–20), un tāpēc tām ir liela uzturvērtība un noturība pret oksidāciju. Augsto ķīmisko stabilitāti, kuras dēļ šīs eļļas oksidējas mazāk nekā citas neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas, lielā mērā nosaka rūgto garšu veidojošie polifenolu savienojumi.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Nepiemēro.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

Nepiemēro.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Olīvām jābūt audzētām un olīveļļai ražotai 4. punktā definētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.

Eļļas iepildīšana jāveic piemērotos apstākļos un jāizmanto pārtikas iepakojums, tādējādi paildzinot produkta uzglabājamības laiku. Iepakotais produkts jāuzglabā tumšā un vēsā vietā, lai pie patērētāja tas nonāktu optimālā stāvoklī.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Produktam jābūt marķētam ar atbilstības zīmi, dēvētu par "otro etiķeti", uz kuras ir burtciparu kods un kura ir piestiprināta tā, ka to nav iespējams izmantot atkārtoti, un kura nodrošina produkta izsekojamību.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Ģeogrāfisko apgabalu veido šādu pašvaldību teritorijas: Alamedilla, Alfacar, Alicún de Ortega, Beas de Guadix, Benalúa de Guadix, Benalúa de las Villas, Benamaurel, Calicasas, Campotéjar, Castillejar, Castril, Cogollos Vega, Colomera, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cúllar, Cuevas del Campo, Darro, Dehesas de

Guadix, Deifontes, Diezma, Fonelas, Freila, Galera, Gobernador, Gorafe, Guadahortuna, Guadix, Güevéjar, Huélago, Huéscar, Iznalloz, La Peza (ziemeļu daļa, līdz Fardes upei), Marchal, Montejicar, Montillana, Morelábor, Nívar, Pedro Martínez, Piñar, Peligros, Purullena, Torrecardela, Villanueva de las Torres, Víznar, Zújar, Moclín (austrumu daļa, līdz dabiskajai robežai, ko veido Velillos upe), Albolote un Atarfe, (ziemeļu daļa, teritorija starp Cubillas un Colomera upi līdz vietai, kur tās abas satek kopā) un Baza, Caniles un Gor (izņemot šo triju pašvaldību daļas, kas ietilpst Sierra de Baza dabas parka teritorijā).

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Agronomiskā ziņā "Montes de Granada" ražošanas apgabals ir viendabīga olīvu audzēšanas vide, kurai līdzīgas Pireneju pussalā nav.

Vidējais augstums virs jūras līmeņa tajā ir lielāks nekā jebkurā citā olīvu audzēšanas apgabalā Pireneju pussalā (vairāk nekā 900 m virs jūras līmeņa), un to ieskauj Subbētikas kalnu sistēmas. Tādējādi apgabals, kas tradicionāli dēvēts par "Montes de Granada", ir olīvu audzēšanas platība plašā kalnu un pakalnu teritorijā Granadas provincē. Pirmoreiz "terrenos montuosos" (kalnains apvidus) un "cultivo del olivo" (olīvu audzēšana) "Montes de Granada" reģionā minēta jau 16. gadsimta avotos. Minētais dokuments ir par zemju sadali pēc Granadas iekarošanas Spānijas Ferdinanda un Izabellas laikā, un tajā teikts "...katram nogabalam klāt pieder arī daļa no olīvu audzes, kas.." (Peinado Santaella, 1989; *La repoblación de la tierra de Granada: Los Montes*, Granadas Universitāte).

Reģiona ainavā ieplakas aptuveni 750–900 m augstumā mijas ar kalnu grēdām, kas stiepjas no austrumiem uz rietumiem un sasniedz maksimālo augstumu 1 400–2 000 m. Kopumā reljefs ir nelīdzens kalņakmens masīvos un, kaut arī krauju izrobots, tomēr mazāk viļņots kalnu un pakalnu grēdās, ko veido kalņakmens, mēģelis un smilšmāls. Virzienā uz austrumiem no Peligros pašvaldības, kas atrodas noteiktā ģeogrāfiskā apgabala tālākajā dienvidrietumu daļā, Vega de Granada (Intrabētikas ieplaka (*Depresión Intrabética*)) tuvumā ainavas vaibsti mīkstinās un pāriet 1 200 m augstā plakankalnē, un Subbētikas kalni (*Sierras Subbéticas*) un Intrabētikas ieplaka saplūst pie Huéscar pašvaldības, kas atrodas "Montes de Granada" ģeogrāfiskā apgabala tālākajā ziemeļaustrumu daļā.

Noteikto ģeogrāfisko apgabalu raksturo īpašas klimatiskas iezīmes, kurām ir noteicoša ietekme uz reģionā ražotās neapstrādātās augstākā labuma olīveļļas īpašībām.

Kontinentālais Vidusjūras klimats nozīmē ļoti lielas diennakts un sezonālas temperatūras svārstības. Ziemas ir garas un aukstas, tās ilgst no novembra līdz martam, un vidējā temperatūra ir no 5 līdz 6 °C, bet var noslīdēt zemāk par 2 °C; tā kā augstums virs jūras līmeņa ir liels (750–2 000 m), bieža parādība ir sniegpuenis. Turpretim vasaras ir garas un karstas, jo Granadas province ir dienvidos; tās ilgst no maija beigām līdz oktobrim, un vidējā temperatūra pārsniedz 30 °C. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir 400–600 mm un sausos gados vēl mazāk.

Ziemas ir līdzīgas kā daudz tālākās Mesetas augstienes ziemeļdaļā, kaut arī Granadas province atrodas Pireneju pussalas dienvidos. Iemesls šādām temperatūrām, kas tik tālu uz dienvidiem ir neparastas, ir "Montes de Granada" reģiona ģeogrāfiskais novietojums. To no četrām pusēm ieskauj kalnu grēdas, kurās ir viszemākā temperatūra visā Pireneju pussalas dienvidu daļā: dienvidrietumos Sierra Nevada (gada vidējā temperatūra 8–10 °C), ziemeļrietumos Sierra Mágina–Sierra de Lucena–Montejicar (gada vidējā temperatūra 10–12 °C), dienvidaustrumos Sierra de Baza (10–12 °C) un ziemeļaustrumos Sierra de Castril un Sierra de la Sagra (8–10 °C).

Ekstremālie klimatiskie apstākļi laika gaitā ir piespieduši izveidot tikai “Montes de Granada” raksturīgu olīvu audzēšanas praksi: no skarbajām ziemām pielāgojušos olīvu šķirņu selekcionešanas līdz praktiskiem paņēmieniem, kā agrīna novākšana, pirms sākušās janvāra un februāra salnas, un atzarošana tādā veidā, lai saglabātu iespējami lielāku lapu/koksnes samēru un pasargātu kokus no bargā ziemas sala. No otras puses, skarbie klimatiskie apstākļi neļauj savairoties kaitēkļiem (piemēram, olīvu mušām) un izplatīties slimībām (piemēram, patogēnu izraisītiem lapu bojājumiem), kas posta citas olīvu audzēšanas platības Andalūzijā. Tas uzlabo augļu kvalitāti (mazs skābums) un attiecīgi arī eļļu kvalitāti.

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā audzētās vietējās šķirnes, kā “Lucio”, “Loaime”, “Escarabajuelo” un “Negrillo de Iznalloz” ir izveidojušās gadsimtu gaitā, pielāgojoties skarbajiem augšanas apstākļiem; tās ir salciētīgas un agri nobriedina augļus, kurus var paspēt novākt, pirms iestājas ziemas sals. Kādā 1634. gada dokumentā minēta “Olivas de marca” audzēšana *Cogollos Vega* pašvaldībā, ar to domājot olīvkokus, kas ienes bagātu augstas kvalitātes olīvu ražu (*Libro de Apeos de Cogollos Vega, Real Chancillería de Granada*). Vēl šodien “Montes de Granada” apgabalā var atrast vairāk nekā 500 gadu vecus “Loaime” šķirnes olīvkokus, kas tur auguši vēl pirms Spānijas Ferdinands un Izabella atkaroja Granadu (“loaime” ir arābu cilmes vārds).

Kad 19. gadsimta vidū vietējiem apstākļiem adaptēja šķirni “Picual” (tagad galvenā šķirne), kas izrādījās ražīgāka un izturīgāka nekā iepriekš minētās vietējās šķirnes, lielākajā daļā olīvu audžu kopā ar “Picual” turpināja audzēt arī senākās vietējās šķirnes.

Svarīgs vēsturisks dokuments, kas saglabājies no 19. gadsimta vidus (*Diccionario Geográfico Estadístico e Histórico, Pascual Madoz, 1845*; atkārtoti izdevis *Bosque Maurel, 1987*), cildina apgabala olīvu audzes un teicamo olīveļļu un jo īpaši norāda: “Montes de Granada .. un kaut arī dzeramā ūdens nav daudz, *Cubillas, Benalúa* un *Moclín* upju ūdeņi baro apkārtnējās zemes, kur top audzēta visu veidu labība, spiesta dzidra un smalka eļļa, darīti vīni un novāktas visādas sēklas..”.

5.2. Produkta specifikācija

“Montes de Granada” olīveļļai specifiskās īpašības ir:

- raksturīgs lipīdu profils ar augstu oleīnskābes saturu (vairāk nekā 80 %, reizumis līdz 83 %). Augsta mononepiesātināto un polinepiesātināto taukskābju attiecība (12–20), kas nosaka eļļas lielo uzturvērtību,
- mazs skābums,
- krāsa no koši zaļas līdz zaļgandzeltenai, atkarībā no olīvu gatavības pakāpes un eļļas ražošanā izmantoto šķirņu sastāva,
- vidēji līdz ļoti izteikts vairāk vai mazāk gatavu augļu aromāts un garša (augļu garšas mediāna ≥ 3),
- rūgtena, iesīva garša, kas atkarībā no izmantoto augļu gatavības pakāpes var būt vairāk vai mazāk izteikta un ir saistīta ar polifenolu savienojumu koncentrāciju eļļā.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām produkta īpašībām (AGIN)

“Montes de Granada” ražošanas apgabala lielais augstums virs jūras līmeņa un ļoti zemās gaisa temperatūras rudens–ziemas sezonā, kad olīvas nogatavinās, ir izšķirīgi faktori, kas nosaka šo eļļu kvalitāti.

Zinātniekiem labi zināms, ka vides temperatūra olīvu audzēšanas apgabalos un to augstums virs jūras līmeņa ietekmē augļu nogatavošanos rudens–ziemas sezonā. Šie faktori būtiski ietekmē eļļās esošo taukskābju kombināciju un hlorofila saturu (kas nosaka to zaļo krāsu). Tādējādi jo lielāks augstums virs jūras līmeņa un jo zemāka vides temperatūra – īpaši rudens–ziemas mēnešos, kad augļi nogatavinās –, jo augstāks eļļā ir nepiesātināto taukskābju (īpaši oleīnskābes) un hlorofila saturs, un tā notiek “Montes de Granada” ražošanas apgabalā, kur zemo temperatūru ietekmē augļi nogatavoja lēni. Svarīgs faktors ir arī izmantotās olīvu šķirnes. Visvairāk audzētā šķirne ir “Picual”, kam raksturīgs augstāks oleīnskābes saturs nekā jebkurai citai Spānijā audzētai šķirnei. “Montes de Granada” olīvēļļas oleīnskābes saturs (80–83 %) ir viens no augstākajiem neapstrādātu olīvēļļu vidū. Jau minēto iemeslu dēļ arī mononepiesātināto un polinepiesātināto taukskābju attiecība šajās eļļās ir ļoti augsta, intervālā no 12 līdz 20, ko zināmā mērā kompensē vietējo “Lucio” un “Loaime” šķirņu izmantošana, kurās šis rādītājs nav tik augsts kā “Picual”. Tieši “Picual” ir tā, kas piešķir “Montes de Granada” eļļām raksturīgo zaļo krāsu, kuras tonis var būt no koši zaļa līdz zaļgandzeltenam. Hlorofila saturs “Picual” olīvās ir viens no augstākajiem Spānijas olīvu vidū, un tas kļūst vēl augstāks, ja augļi nogatavinās lēni – kā tas notiek noteiktajā apgabalā.

Turklāt, tā kā liela daļa “Montes de Granada” ražošanas apgabala ir kalnaina (vidējais augstums virs jūras līmeņa pārsniedz 900 m), iegūtās eļļas ir mazskābas, un to nosaka zemās temperatūras ražas novākšanas laikā (ziemā): pazeminoties temperatūrai, samazinās lipāzes fermenta aktivitāte. Bez tam rudenī augļus nebojā lipolīze, jo daži ar to saistītie kaitēkļi, piemēram, olīvu mušas, ražošanas apgabalā ir reti sastopami.

Visbeidzot, jau kopš seniem laikiem ir zināms, ka vietējie audzēšanas apstākļi ietekmē neapstrādātas olīvēļļas organoleptiskās īpašības un ka eļļa, kas ražota kalnu apvidos, ir aromātiskāka un ar labāku garšu nekā eļļa no zemienēs vai līdzenumos augušām olīvām. Neapstrādātās olīvēļļas aromātu nosaka tās nepārziepjojamā frakcija, kas palielinās līdz ar audzēšanas augstumu. Tādējādi lēnāka augļu nogatavošanās *Sierra* vai “Montes de Granada” pakalnos dod olīvas ar augstāku aromātisko vielu saturu. Lēnākā nogatavošanās apvienojumā ar vides stresu (zemas temperatūras un mazāk ūdens) rudenī un ziemā palielina polifenolu savienojumu saturu un līdz ar to piešķir eļļai rūgtenu, iesīvu garšu. Arī polifenolu savienojumu saturs dažādu šķirņu olīvās ir dažāds, un “Picual” šķirnei tas ir augstāks nekā jebkurai citai Spānijā audzētai šķirnei.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽⁴⁾ 5. panta 7. punkts)

Pilns produkta specifiskācijas teksts ir pieejams šādā tīmekļa vietnē:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/PliegoMontesdeGranadamodificado.pdf>

⁽⁴⁾ Skat. 2. atsauci.