

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2010/C 287/09)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamisest.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**„ACEITE CAMPO DE CALATRAVA”****EÜ nr: ES-PDO-0005-0642-11.09.2007****KGT () KPN (X)****1. Nimetus:**

„Aceite Campo de Calatrava”

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Hispaania

3. Põllumajandustooto või toidu kirjeldus:**3.1. Toote liik:**

Klass 1.5. Õlid ja rasvad

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:

Hariliku õlipuu (*Olea europaea* L.) „Cornicabra” sordi oliividest ekstra-neitsioliiviõli (vähemalt 80 %), millele on lisatud Campo de Calatrava piirkonnas kasvava teise tunnustatud sordi „Picual” õli, mis on saadud mehhaaniliste või muude füüsiliste vahendite abil, mis ei muuda õli omadusi ning mille puhul säilivad oliivi maitse, aroom ja omadused.

Oliivid korjatakse otse õlipuult siis, kui nende küpsusaste on vahemikus 3–6.

Kaitstud päritolunimetusega „Aceite Campo De Calatrava” ekstra-neitsioliiviõli lubatud maksimumparameetrid

Oleiinhappe miinimumtase: 70 %.

Happesus: ei ületa 0,5°

(1) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

Peroksiid arv: ei ületa 15 meq O₂/kg

K232: maksimaalselt 2

K270: ei ületa 0,15°

Organoleptiline hindamine:

Veamediaan: Md = 0

Puuviljasuse mediaan: Mf > 3

Veesisaldus: ei ületa 0,1 osa 100 kohta

Lisandid: ei ületa 0,1 osa 100 kohta

Organoleptilisest seisukohast väljendavad õlid iga lisatud sordi panust, edastades meeltega tajutavaid kompleksse puuviljasuse ja selgesti eristatava intensiivsusega profiile. See tähendab, et Campo de Calatrava piirkonna õlide puuviljasus peab olema vähemalt 3 intensiivsuspunkti. Mõru ja vürtsikas maitse on eristatav ja tasakaalustatud ning selle intensiivsuse määr on vahemikus 3–6 ega erine puuviljasuse astmest rohkem kui 2 punkti võrra.

Campo de Calatrava piirkonnas toodetud ekstra-neitsioliiviõlide jaoks ühine tunnus on tajutav roheline oliivide ja teiste värskete viljade maitse. Vähemalt kõnealused positiivsed omadused peavad olema olema.

Campo de Calatrava piirkonna õlide rasvhapetes on oleiinisaldus 79,64 %. Teistes õlitootmispiirkondades (Uceda, Cultivo del Olivo) on kõnealune näitaja vahemikus 56,9 %–78,4 %. Lubatud miinimumsisaldus on 70 %.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):

—

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

—

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

—

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

Toote iseloomulike omaduste säilitamiseks tootmisprotsessi kõikides etappides ja kaitstud päritolunimetusega hõlmatud õlide kvaliteedi tagamiseks toimub õli villimine määratletud geograafilises piirkonnas. Sel viisil on kontrolliasutustel täielik kontroll tootmise üle ning toote lõppkäitus jääb piirkonna kogenud tootjate ülesandeks. Need on tootjad, kes teavad kõige paremini, kuidas kõnealused õlid reageerivad villimismeetoditele nagu dekanteerimise kestus ja liik, filtreerimistevõimed, materjalid (filtrid, mis on tehtud tekstiilist, kiududest, paberist, tselluloosist, mullast, diatomeemudast ja potasest), villimistemperatuurid, külmakindlus ja ladustamine. Kõige selle eesmärk on toote iseloomulike omaduste säilitamine. Nõuetekohane filtreerimine võimaldab tootjatel turustada tarbimiseks asjakohast toodet ning parandada säilitamistingimusi, kõrvaldades ülejäänud lahustunud tahkised ja niiskuse, mis võib tingida ebaõige kulinaarse kasutuse ning lisaainete olemasolust põhjustatud süsivesikute ja valkude anaeroobse käärutamise.

Villijal peaksid olema eraldi süsteemid kaitstud päritolunimetusega õlide ja muude õlide villimiseks.

Samuti peavad villijal olema tüübikinnitusega süsteemid õlide mõõtmiseks.

Õli tuleb villida klaasist, polüetüleentereftalaadist (PET), kaetud metallist, kartongist või klaasistatud keraamilistesse mahutitesse.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Õlimahutite märgistamine hõlmab lisaks müüginimetusele ka kaitstud päritolunimetuse logo, millel on sõnad „Kaitstud päritolunimetus” (või KPN) „Aceite Campo de Calatrava”.

Tarbijatele tarnitavad kaitstud päritolunimetusega õli mahutid on varustatud märgistega ning lisaetiketidega, millele on märgitud kaitstud päritolunimetus. Kontrolliasutus nummerdab, annab välja ja kontrollib lisaetikette sellisel viisil, et nende taaskasutamine ei ole võimalik. Kontrolliasutuse poolt oliiviõlitootjatele jagatavad nummerdatud märgised on piiratud sertifitseeritud ja villimiseks registreeritud õli kogusega.

Märgistus peab vastama üldistele märgistamiseskirjadele.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Tootmis-, töötlemis- ja villimispiirkond asub Castile-La Mancha lõunaosas, mis hõlmab Ciudad Real provintsi keskosa ning moodustab täielikult homogeense topoloogilise, geograafilise ja ajaloolise üksuse, kuhu kuuluvad haldusüksused Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos ja Villar del Pozo.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Campo de Calatrava asub Pürenee poolsaare keskplatoo (keskmise kõrgus rohkem kui 600 m) lõunaosas.

Sageli esinev kõrge õhurõhk ja kontinentaalsest asukohast tingitud lisamõjudest tulenevad ilmastikutingimused põhjustavad talvel väga madalaid ja suvel väga kõrgeid temperatuure.

Sademeid ei ole eriti palju, kuna piirkond asub väljaspool edelast või Gibraltari väinast saabuvate ja kõige enam vihmasadusid põhjustavate frontide ja madalrõhkkondade mõjuala. Tavaliselt ei ületa sademete hulk Campo de Calatravas piirkonnas 500 mm.

Piirkonna keskmise sügavusega mullad on leeliselised.

Määratletud geograafilise piirkonna vulkaaniline pinnas on leeliseline. Võrreldes muude oliiviõli tootmispiirkondadega on kõnealune pedoloogiline omadus veel üks eripära, millel on mõju konkreetsete õlisortide omadustele.

Campo de Calatrava piirkonna muldade tume värvus absorbeerib suurema hulga päikesekiirgust, mis tingib mulla kõrgema temperatuuri ning mille tõttu (agronoomilisest seisukohast lähtudes) on olemas pinnas, mis võimaldab varajast oliivisaaki.

5.2. Toote eripära:

Toote „Aceite Campo de Calatrava” omadused on järgmised.

— Vähemalt 80 % õlist on saadud „Cornicabra” sordi oliividest.

— Suur oleiinhappesisaldus, mis kõnealuste õlide puhul on vähemalt 70 %.

— Puuviljasus on rohkem kui 3; roheliste oliivide ja teiste värskete viljade maitse. Vähemalt need omadused peavad olema olemas.

— Organoleptiline profiil on ümar, ilmeka mõru ja vürtsika maitseenoodiga, ning selle intensiivsuse määr on vahemikus 3–6 ega erine puuviljasuse astmest rohkem kui 2 punkti võrra.

— Kõnealune õli erineb muudest kaitstud päritolunimetusega õlidest selles poolest, et selle valmistamiseks on kasutatud üksnes „Cornicabra” ja „Picual” sordi oliive.

- 5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

Keskmise sügavusega lubjarikkad mullad, vulkaaniline pinnas, madal veetase, sademete vähene hulk, soojad suved, pikad talvised külmaperioodid ja pinnase varajane soojenemine kujundavad peaaegu kuiva ökosüsteemi, milles sordid „Cornicabra” ja „Picual” on tänu looduslikule valikule keskkonnaga täielikult kohanenud ning on võimalik valmistada lõpptoodet, mis erineb muudes oliiviõli tootmispiirkondades toodetavast õlist. Piirkonna pedoloogilised ja kliimaatilised tingimused tingivad õlide rasvhapete suurema oleiinisalduse (Civantos, 1999), mille miinimumtase on 70 %, võimaldades toota õlisid, mis on oksüdatsioonile vastupidavamad.

Kuivad, leeliselised mullad ja sademete vähene hulk tingivad Campo de Calatrava oliiviõli puuviljase, vähemalt 3 punktiga organoleptilise profiili, milles on tajutav oliivide ja teiste värskete viljade maitse.

Oliivide küpsemisperioodi sademete vähesest hulgast tingitud veepuudus annab viljadele eristatava ja tasakaalustatud mõru ja vürtsika maitse, mille intensiivsuse määr on vahemikus 3–6 ega erine puuviljasuse astmest rohkem kui 2 punkti võrra.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

<http://docm.jccm.es/portaldocm/verDisposicionAntigua.do?ruta=2007/08/13&idDisposicion=123061987650950829>
