

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2013/C 187/13)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1151/2012 artiklile 51 ⁽¹⁾.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽²⁾

„ACEITE SIERRA DEL MONCAYO”

EÜ nr: ES-PDO-0005-0797-17.02.2010

KPN (X) KGT ()

1. Nimetus

„Aceite Sierra del Moncayo”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.5. Õlid ja rasvad (või, margariin, õli jne)

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Ekstra-neitsioliiviõli, mida saadakse oliivipuu (*Olea europea* L.) sortide „Empeltre”, „Arbequina”, „Negral”, „Verdial” ja „Royal” viljadest mehhaaniliste või muude füüsiliste meetodite abil, mis ei muuda õli omadusi ning mille puhul säilivad tooraineks olevate oliivide maitse, lõhn ja muud omadused, kusjuures sortide vahekord on järgmine:

— „Empeltre” vähemalt 70 %;

— „Arbequina” maksimaalselt 25 %;

— vähemalt üks tunnustatud vähem levinud sort („Negral”, „Verdial” või „Royal”), kusjuures nende kolme sordi osakaal kokku ei ole suurem kui 5 %.

Kaitstud päritolunimetusega „Aceite Sierra del Moncayo” ekstra-neitsioliiviõli puhul lubatud maksimaalsed näitajad:

Happesus	kuni 0,5°
Peroksiidarv	kuni 16 meq O ₂ /kg
K ₂₃₂	kuni 2,0
K ₂₇₀	kuni 0,12
Organoleptiline hindamine	
Veamediaan	Md = 0
Puuviljalisuse mediaan	Mf > 2,5

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

KPNiga „Aceites Sierra del Moncayo” hõlmatud õlide organoleptiliste omaduste analüüsi põhjal on selles esindatud puuviljalisus, mille näitaja on $M_f > 2,5$, ja mandlilisus, mille näitaja on vähemalt 2,5. Organoleptiliste omaduste hulka kuuluvad ka mõrudus ja teravus, mille näitajad on maksimaalselt 4,5.

KPNiga „Aceites Sierra del Moncayo” hõlmatud õlide oleiinhappesisaldus on vähemalt 70 %, linoolhappesisaldus alla 11 %.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Oliive tuleb kasvatada punktis 4 kirjeldatud piirkonnas.

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

—

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

Oliive tuleb kasvatada ja õli toota punktis 4 kirjeldatud piirkonnas.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

Õli villitakse määratletud geograafilises piirkonnas, et säilitada kõigis etappides toote tüüpilised omadused. Sel viisil on kontrolliasutustel täielik kontroll tootmise ning selle üle, et toote lõppkäitlejateks on piirkonna tootjad. Just viimased teavad kõige paremini, millist mõju avaldavad kõnealusele õlile villimistingimused, näiteks dekanteerimise aeg ja meetod, filtreerimine, diatomiit, tselluloos, villimistemperatuur, külm ja ladustamine. Kõige selle eesmärk on säilitada toote tüüpilised omadused.

Villijad peavad tagama, et kaitstud päritolunimetusega õli villitakse muudest õlidest eraldi.

Õli tuleb villida klaasist, toidu jaoks ettenähtud kaetud metallist, polüetüleenereftalaadist (PET), kartongist või klaasistatud keraamilistesse pakenditesse, mille maksimaalne mahutavus on 5 liitrit.

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta*

Õli märgisel on müüginimetuse kõrval päritolunimetuse logo ning sõnad „Denominación de Origen Protegida” (või DOP) ja „Aceite Sierra del Moncayo” ning toote kontrolliasutuse alluvusse kuuluva sertifitseerimisasutuse vastavusmärk.



Samuti peab tootel olema nõuetele vastavust tõendav märk, nn lisamärgis, mis kannab tähtnumbrilist koodi ja mille kinnitab pakendamisettevõtja nii, et seda ei saa uuesti kasutada, ning millega tagatakse toote jälgitavus.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond ulatub Ebro jõe orust Moncayo mäemassiivini, moodustades morfoloogiliselt, geograafiliselt ja ajalooliselt ühtse terviku, mis hõlmab Tarazona y el Moncayo ja Campo de Borja piirkonda ning rohkem kui 2 500 hektaril asuvaid oliiviistandusi 34 omavalitsusüksuses.

Piirkond hõlmab järgmisi omavalitsusüksusi: Alcalá de Moncayo, Añón de Moncayo, El Buste, Los Fayos, Grisel, Litago, Lituénigo, Malón, Novallas, San Martín de la Virgen de Moncayo, Santa Cruz de Moncayo, Tarazona, Torellas, Trasmoz, Vera de Moncayo, Vierlas, Agón, Ainzón, Alberite de San Juan, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, Fréscano, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Mallén, Novillas, Pozuelo de Aragón, Tabuena ja Talamantes.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

KPNiga hõlmatud õli tootmispiirkond asub Ebro jõe oru ja Moncayo mäemassiivi vahelisel alal.

Tegemist on piirkonnaga, kus Ebro jõe astangute vahel laiuvad tasandikud lähevad üle Ibeeria mägede. Piirkonda kuuluvad omavalitsusüksused asuvad mullastiku- ja kliimatingimuste poolest ainulaadsetes Queilesi ja Huecha jõe orgudes.

Oliivid korjatakse otse puult siis, kui need on varajase saagikoristuse jaoks sobiva küpsusastmega. Kõnealusel piirkonnas kasvatatakse oliivipuid traditsioonilisel viisil niisutamata maal.

Tulenevalt traditsioonilisest viljelusest esineb ka vähem levinud sorte, mida kasutati isemajandavas ühiskonnas oma tarbeks.

Pinnas koosneb peamiselt kõvast lubjakivist ja konglomeraatidest.

Mullakiht on kõikjal paks ja selle pH on kaltsiumkarbonaadi rohkuse tõttu madal. Samuti on kogu piirkonnale iseloomulikud väheste orgaanilise aine sisaldusega savimullad.

Geograafiline piirkond koosneb suurest tasasest stepialast, kus on kontinentaalsete joontega vahemeline kliima. Aasta keskmine sademehulk on 450–467 mm ning suurem osa sademetest koondub sügis- ja kevadkuudesse.

Keskmine temperatuur jääb vahemikku 7–14 °C. Kõige päiksepaistelisemad kuud on juuli ja august, mil maksimaalne temperatuur ulatub 40 °C-ni ja esineb suviseid äikesetorme. Kõige külmem on detsembrist veebruarini ning veebruaris võib temperatuur langeda isegi – 16 °C-ni.

Piirkonna meteoroloogijaamades mõõdetud koguaurumise keskmised aastased näitajad jäävad vahemikku 600–750 mm. Nende näitajate võrdlus kahe jõe oru sademetehulgaga osutab selgelt veepuudusele.

Kantaabria mere ja Vahemere vahelise õhurõhu erinevus tekitab piirkonnale iseloomuliku külma ja kuiva põhjatuule (*Cierzo*). Põhjatuult esineb sagedamini talvel ja varakevadel ning see toob kaasa järsu temperatuurilanguse. Viimane on tingitud ka tuule tugevusest ja püsivusest, mis tekitab tunde, et õhk on tegelikult külmem, ning põhjustab kuivust. Seetõttu on piirkonna mullastik väga kuiv ning see loob tingimused piirkonna tavapäraseks põllumajandustegevuseks (*Cuadrat, J.M, 1999*).

Põhjatuul hoiab ära udu ja halla tekke ning see mõjub oliivikasvatusele väga soodsalt.

5.2. Toote eripära

Kõnealusel geograafilises piirkonnas kasvatatakse oliivisorte „Empeltre”, „Arbequina”, „Negral”, „Verdial” ja „Royal”, mis on piirkonnas loodusliku valiku teel sajandite jooksul põlistunud ja seal valitsevate tingimustega täiuslikult kohanenud. Tänu sellele saadakse lõpptootena mitmeliigilist õli, mille eriomadusi ei ole ühegi teise oliivikasvatuspriirkonna toodetel.

Saagikoristuse ajal on nimetatud sorti viljade küpsusindeks 3–6.

Sierra del Moncayo piirkonna oliiviõli kujutab endast ainulaadset ja üksnes sellele piirkonnale eripärast õlisegu, milles sordi „Empeltre” osakaal on vähemalt 70 %, „Arbequina” osakaal maksimaalselt 25 % ja vähem levinud sortide osakaal maksimaalselt 5 %.

Oleiinhappesisalduse mõõtmiseks võetud proovid annavad tulemuseks lubatud miinimumnäitaja 70 %, mis on rohkem kui muudel õlidel ja sortidel (rahvusvaheline oliiviõlinõukogu, *Enciclopedia Mundial del Olivo* (Ülemaailmne oliivientsüklopeedia)). Lisaks sellele on keskmise linoalhappesisalduse mõõtmisel saadud näitajad väiksemad kui muudes oliivikasvatuspriirkondades kasvatatavate sortide „Empeltre” ja „Arbequina” näitajad. Kuna väikseim lubatud oleiinhappesisaldus on 70 % ja linoalhappesisaldus on madal (maksimaalne lubatud sisaldus 11 %), on küllastumatus näitaja kõrge ning tänu sellele on kõnealused oliiviõlid väga stabiilsed.

Oliiviõlidel „Sierra del Moncayo” on madal oksüdeerumisaste ja aeglane autooksüdatsiooni dünaamika, mistõttu nende õlide iseloomulik molaarne neeldumistegur K_{270} on alla 0,12.

Õli „Aceite Sierra del Moncayo” organoleptilistes omadustes on esindatud puuviljalisus, mille miinimumnäitaja on $M_f > 2,5$, ja mandlilisus, mille näitaja on vähemalt 2,5. Organoleptiliste omaduste hulka kuuluvad ka mõrude ja teravuse, mille maksimumnäitaja on 4,5 ja mis ei ületa puuviljalisuse mediaani rohkem kui kahe punkti võrra. Just see muudab õli tasakaalustatuks.

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

Sügavale ulatuv lubjarikas muld, väike aastane sademehulk, kuumad suved, pikk külmaperiood ja pidevalt puhuv põhjatuul moodustavad ökosüsteemi, kus loodusliku valiku teel on säilinud õli „Aceite Sierra del Moncayo” valmistamiseks kasutatavad oliivisordid, mis on keskkonnaga täielikult kohanenud (Rallo y col. 2005).

Geograafiline tootmispiirkond paistab silma selle poolest, et see on peamiselt ühesordiliste õlide tootmispiirkondade vaheline üleminekuala. Piirkond jääb Kataloonia (kus kasvatatakse peamiselt sorti „Arbequina”) ja Bajo Aragóni (peamine kasvatatav sort „Empeltre”) vahele. Lisaks esineb seal ainulaadseid vähem levinud sorte „Negral”, „Verdial” ja „Royal”, mida kasutati isemajandavas ühiskonnas oma tarbeks.

Mullastiku- ja kliimatingimused (sajuvaba saagikoristusperiood ja vähesed sademed viljade küpsemise ajal, kuumad suved ja külmad talved ning mullatüüp) mõjutavad kõnealuse oliiviõli happesust ning põhjustavad suurema oleiinhappesisalduse (Civantos, 1999), mis on üle 70 %. Varajasest saagikoristusest omakorda tuleneb alla 11 %-ne linoolhappesisaldus, mis annab tulemuseks kõrge küllastumatusnäitaja, tänu millele on kõnealusel oliiviõlil suur oksüdatsioonikindlus (Enciclopedia Mundial del Olivo, 1996).

Põhjatuul hoiab ära hallad, mis põhjustavad viljade oksüdeerumist, ning tänu sellele on saadava oliiviõli oksüdeerumisaste madal, st K_{270} on alla 0,12.

Kõnealuste sortide küpsusindeks on tingitud traditsiooniliselt varajasest saagikoristusest ja viljade otse puult korjamisest. Tänu sellele on õli „Aceite Sierra del Moncayo” puuviljalisuse näitaja suurem kui organoleptiliste omaduste kirjelduses nõutud.

Tulenevalt kuivast, minimaalse pH-ga mullast, vähesest sademehulgast ja eri sortide kasutamisest on õli „Aceite Sierra del Moncayo” organoleptilistes omadustes esindatud puuviljalisus, mille näitaja on üle 2,5, ja mandlilisus, mille näitaja on vähemalt 2,5.

Kokkuvõttes põhjustavad kirjeldatud keskkonningimused oliivide küpsemise ajal vee- ja toitainepuudust, mis muudab õli organoleptilised omadused intensiivsemaks (Civantos y col, 1999) ning annab sellele hinnatud ja tasakaalustatud mõrudust ja teravust, mille näitajad ei ole õlides „Aceites Sierra del Moncayo” rohkem kui 2 punkti üle puuviljalisuse mediaani.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽³⁾ artikli 5 lõige 7)

http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/02_Alimentos_calidad_diferenciada/Pliego_aceite_moncayo_09_12.pdf

⁽³⁾ Vt joonealust märkust 2.