

Põllumajandustoodete ja toiduainete sektoris kasutatava kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise tootespetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatuse avaldamine vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014 artikli 6 lõigetele 2 ja 3

(2023/C 254/09)

Käesolev teade on avaldatud vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014 ⁽¹⁾ artikli 6 lõikele 5.

TEADE LIIKMESRIIGIST PÄRIT KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE VÕI KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADIS TEHTAVA STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE KOHTA

[Määrus (EL) nr 1151/2012]

„Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà“

ELi nr: PDO-ES-1161-AM01 – 27.4.2023

KPN (X) KGT ()

1. **Toote nimetus**

„Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà“

2. **Liikmesriik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

3. **Standardmuudatusest teavitav liikmeriigi ametiasutus**

Generalitat de Catalunya – kliimameetmete, toidu ja maaelu tegevuskava osakond

4. **Heakskiidetud muudatus(t)e kirjeldus**

1. Linoolhappe piirnormide muutmine

Muudetud on tootespetsifikaadi punktis B.3 „Toote omadused“ esitatud linoolhappe piirnorme. Täpsemalt vähendatakse linoolhappe piirnormi, asendades normi „13 (vahemikus 8–18)“ normiga „11 (vahemikus 6–16)“.

See muudatus mõjutab koonddokumenti.

2. Punkti „Toote kirjeldus“ sõnastuse muutmine.

Koonddokumendi punktis 3.2 asendatakse tekst „13 (vahemikus 8–18)“ tekstiga „11 (vahemikus 6–16)“.

See muudatus mõjutab koonddokumenti.

3. Punkti „Toote eripära“ sõnastuse muutmine.

Punktis 5.2 asendatakse järgmine tekst:

„Nimetatud õlide stabiilsus tuleneb ka nende suurest oleiinhappesisaldusest (67 %; vahemikus 60–75 %), lisaks on neis ka 13 % linoolhapet (vahemikus 8–18 %) ja 14 % palmitiinhapet (vahemikus 11–18 %).“

tekstiga:

„Nimetatud õlide stabiilsus tuleneb ka nende suurest oleiinhappesisaldusest (67 %; vahemikus 60–75 %), lisaks on neis ka 11 % linoolhapet (vahemikus 6–16 %) ja 14 % palmitiinhapet (vahemikus 11–18 %).“

See muudatus mõjutab koonddokumenti.

⁽¹⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

KOONDDOKUMENT

„Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà“

ELi nr: PDO-ES-1161-AM01 – 27.4.2023

KPN (X) KGT ()

1. [KPNi või KGT] nimetus

„Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik [loetletud XI lisas]

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

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Ekstra-väärisoliiviõli, mida saadakse sortidesse 'Argudell', 'Curivell' ja 'Arbequina' kuuluvatest oliividest ja mida valmistatakse mehaanilise või muu füüsilise menetluse teel, mis ei põhjusta õlis muutusi, vaid aitab säilida oliivi maitset, lõhna ja omadustel.

Nimetatud KPNiga hõlmatud õli valmistatakse registreeritud oliiviistandikes kasvatatud oliividest, mis kuuluvad kohalikesse sortidesse 'Argudell', 'Curivell' ja 'Llei de Cadaqués' ning traditsioonilisse sorti 'Arbequina'. Peamiseks sordiks peetakse sorti 'Argudell', mida on õlis vähemalt 51 % ja sorti 'Arbequina'. Nimetatud kaks sorti moodustavad rohkem kui 95 % õli koostisest.

Kui õli valmistamisel kasutatakse eri oliivisortide segu, arvutatakse sortide osakaal selle põhjal, milline on õli koostisesse kuuluvate eri oliivipartiide õlisaagikus.

Õlidel on järgmised füüsikalised-keemilised omadused:

Rasvhapped

Oleiinhape (%)	67,0 (vahemikus 60–75)
Linoohlhape (%)	11,0 (vahemikus 6–16)
Palmitiinhape (%)	14,0 (vahemikus 11–18)
Oksüdatsiooni stabiilsus (Rancimat temperatuuril 120 °C)	keskmiselt 9 h, mitte kunagi alla 6 h

Õlidel on järgmised organoleptilised omadused.

Värvus: õlgkollasest eri tugevusega roheliseni

Omadused	Väärtus sõnades väljendatuna	Mediaan ja piirnormid
Puudused	Puudub	0
Värske puuviljaline aroom	Keskmine või keskmiselt intensiivne ja „roheline“	5,0 (vahemikus 4–7); rohkem kui pooled degusteerijad eristavad selles „rohelist puuviljalist“ nooti
Mõrudus	keskmise intensiivsusega	4,0 (vahemikus 3–6)
Pikantsus	keskmise intensiivsusega	4,0 (vahemikus 3–6)

Tasakaal	tasakaalus	Puuviljalisuse ja [mõruduse või pikantsuse] vahe < 2,0
----------	------------	--

Vastavalt määruse (EÜ) nr 640/2008 sätetele on KPNiga „Oli de L'Empordà“ või „Aceite de L'Empordà“ hõlmatud õlidel järgmised organoleptilised omadused. Tasakaalustatud, värskelt puuviljalised, keskmise intensiivsusega õlid, mille maitse on suus suurest polüfenoolide sisaldusest tulenevalt keskmiselt mõru ja pikantne ja millele on omistatud omadussõnadele „keskmiselt intensiivne“, „tasakaalustatud“ ja „roheline“ vastavad osutatud õigusaktide kohased arvulised väärtused.

Nimetatud õlide organoleptilised omadused on muude, aroomiga seotud sekundaarsete näitajate (COI/T.20) põhjal järgmised: „Õlide aroom meenutab üldiselt äsja niidetud muru ja Kreeka pähkli aroomi, lisaks võib tunda eksootiliste puuviljade, tooreste puuviljade või artišoki noote ning suus võib tunda mandlist järelmaitset“.

Tegemist on ekstra-väärisoliivõlidega, mis on suurest antioksidantide sisaldusest (peamiselt polüfenoolid) tulenevalt väga stabiilsed (Rancimat temperatuuril 120 °C keskmiselt 9 h, mitte kunagi alla 6 h).

KPNiga „Oli de L'Empordà“ õlide nimetatud omadused on otseselt seotud põhilise sordi 'Argudell' ülekaaluga. Nimetatud sordist saadakse roheline puuviljalisusega õlisid, milles on rohu- ja artišokinooote ning mis annavad suus mõru ja pikantse maitseüansi; sellised omadused säilivad ka segatuna sordiga 'Arbequina', mis on tunduvalt neutraalsema aroomiga ning vähem mõru ja pikantne. Organoleptilised omadused tulenevad siiski sordist 'Argudell' ning need on seda tuntavamad, mida suurem on sordi osakaal saadavas looduslikus segus.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Oliiviõli „Oli de L'Empordà“ tootmiseks kasutatav tooraine on sortidesse 'Argudell', 'Arbequina', 'Curivell' ja 'Llei de Cadaqués' kuuluvad oliivid, mida kasvatatakse asjaomases punktis kirjeldatud geograafilises piirkonnas.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Oliivid tuleb kasvatada ja toode valmistada üksnes asjaomases punktis määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. Registreeritud nimetusega hõlmatud toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad

Õli pakendamine võib toimuda nii määratletud geograafilises piirkonnas kui ka sellest väljaspool, tingimusel et on olemas usaldusväärne jälgimissüsteem ja et oliiviõli on nõuetekohaselt märgistatud.

Jaemüügiks villitakse õli klaasist, toidu jaoks ettenähtud kaetud metallist, polüetüleenireftalaadist (PET), klaasistatud keraamilistesse või muudesse kehtivate õigusaktidega lubatud pakenditesse, mille maksimaalne mahutavus on viis liitrit.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Pakenditel peab olema esitatud päritolunimetus „Oli de L'Empordà“ (katalaani keeles) või „Aceite de L'Empordà“ (hispaania keeles) ning sõnad „Denominación de Origen Protegida“ koos kohaldatavate õigusaktidega kindlaksmääratud andmetega.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Kaitstud geograafiline piirkond hõlmab del Alt Empordà piirkonna (*comarca*) 68 omavalitsusüksust (*municipio*) ja Baix Empordà piirkonna 36 omavalitsusüksust, Gironèsi piirkonna viit külgnevat omavalitsusüksust (Viladasens, Sant Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya ja Llagostera) ning Pla de l'Estany piirkonna kolme omavalitsusüksust (Crespià, Esponellà ja Vilademuls). Kõik nimetatud üksused kuuluvad Girona provintsi ja asuvad Kataloonia autonoomse piirkonna kõige põhjapoolsemas osas.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Määratletud piirkonna pinnasele ja kliimale on iseloomulikud kolm järgmist tegurit:

- muld: peamiselt väheviljakas, kerge, happelise või neutraalse reaktsiooniga;
- temperatuur: mere reguleerivast mõjust tulenevalt mõõdukas temperatuur;
- tuul: piirkonnale iseloomulik põhjatuul tramontana.

Oliivipuid kasvatatakse L'Empordà piirkonnas peamiselt väheviljakate muldadega aladel, st väikestel küngastel ja ebatasasel kiltmaal, mis asuvad põhjas Püreeneede eelmäestiku (Serra de l'Albera ja Serra de Rodes) jalamil ja lõunas Montgrí ja Les Gavarres'i mäestike jalamil. Mullad, mis on kerged ja annavad happelise või neutraalse reaktsiooni, pärinevad üldjuhul Püreeneede eelmäestikule iseloomulikest graniidi- või gneissikildadest või -kaljudest.

L'Empordà kliima oliivipuude kasvatuspiirkonnas liigitatakse Papadakise järgi vahemereliseks ja Thornthwaite'i järgi rannikul kuivaks kuni mõõdukalt niiskeks ja sisemaal mõõdukalt niiskeks.

Temperatuure ja igapäeva temperatuuri vaheldumist pehmendab mere reguleeriv mõju. Pakaseperiood kestab novembri keskpaigast märtsi lõpuni.

Keskmine sademete hulk ulatub 550 mm-st lõunapoolsel rannikualal kuni 850 mm-ni sisemaal Püreeneede eelmäestiku läheduses. Sademete ebahütlane jaotus tuleneb sellest, et suuremalt jaolt sajab septembris ja oktoobris.

Veebilansist nähtub, et juuni ja augusti vahele jääb põuaperiood, mis on Vahemere piirkonnale iseloomulik.

Tuultest valitsevad põhjatuuled: tramontana.

Tegemist on alati kuiva tuulega, mis võib kohati olla väga tugev ja mis on üks L'Empordà piirkonna kliima iseloomulikumaid jooni.

Teiselt poolt vähendab selliste tuulte olemasolu külmadel talvekuudel oliivisalusid mõjutava tugeva pakase riski ja võimaldab oliivipuude kasvatamist nimetatud piirkondades.

Suvel puhuvad kagust tulevad meretuuled, mis mahendavad päevaseid temperatuure ja hoiavad niiskusetaseme suhteliselt kõrge.

Ajaloolised ja inimtegurid

L'Empordà ekstra-väärisoliiviõli on otseselt seotud kaitstud piirkonna ajaloo, traditsioonide ja kultuuriga. Ajalooliste allikate ja teostatud arheoloogiliste kaevamiste kohaselt kasvatatakse oliivipuid ja toodetakse oliiviõli juba rohkem kui 2 500 aastat. Oliiviõli on alati eksisteerinud koos selliste tüüpiliste Vahemere toodetega nagu vein; mõlemad tooted on olnud piirkonna elanike majandusliku arengu seisukohast väga olulised. Oliivikasvatus on oma olemuselt väikepõllundus, maad on väga kivistatud ja suure osa õlist valmistatavad ühistud. Oliivikasvatus nimetatud piirkonnas on eelkõige sotsiaalne tegevus, kus kogu pere lööb kaasa eri viljelustöödes ja eelkõige saagikoristusel.

Piirkonna erilistest kliimatingimustest ja mitmete sugupõlvete tööst tulenevalt on välja valitud kolm kohalikku sorti, mida kasvatatakse üksnes selle KPNi geograafilises piirkonnas. Peamine sort on 'Argudell', vähemal määral kasutatakse sorte 'Curivell' ja 'Llei de Cadaqués'. Traditsioonilise sordina on seal juba rohkem kui 100 aastat kasvatatud ka sorti 'Arbequina'.

5.2. Toote eripära

Kõnealuse õli eripära tuleneb kohalikust sordist 'Argudell', mille osakaal on üle 51 %. Nimetatud sort on eriti kohastunud Empordà piirkonna kliima- ja mullastikutingimustega, mistõttu on sort piirkonnas kõige levinum, vaatamata nii Kataloonia kui ka Prantsuse muude sortide pealetungile. Tegemist on väga maalähedase sordiga, mida on kohandatud väheviljakatele muldadele ja mis talub valitsevaid tugevaid tuuli (tramontana), kuna sort on väga elujõuline, selle ladvaosa on hõreda lehestikuga ja viljad püsivad hästi puul (hea FRF – fruit retention force).

Teiselt poolt on tegemist muudest Kataloonia sortidest geneetiliselt (DNA molekulaarsed markerid) väga erineva sordiga; nende sarnasusekoefitsient on alla 0,3 (identsetel genotüüpidel on see väärtus 1).

Suur oksüdatsiooni stabiilsus. Antioksidantide suurest sisaldusest (peamiselt polüfenoolid) tulenevalt on õlid väga stabiilsed. Keskmise väärtus Rancimat temperatuuril 120 °C keskmiselt 9 h ja mitte kunagi alla 6 h. Nimetatud õlide stabiilsus tuleneb ka nende suurest oleiinhappesisaldusest (67 %; vahemikus 60–75 %), lisaks on neis ka 11 % linoalhapt (vahemikus 6–16 %) ja 14 % palmitiinhapt (vahemikus 11–18 %). Kuna tegemist on Pürenee poolsaare kõige põhjapoolsema oliivikasvatuspõirkonnaga, saadakse Hispaania muudes kasvatuspiirkondades samadest sortidest väiksema oleiinhapte- ja suurema linoalhappesisaldusega õlised, mis on vähem stabiilsed, kuna kõnealused omadused sõltuvad suuresti tootmispiirkonna laiuskraadidest.

Iseloomulikus maitstes (vastavalt KPNiga õlide nomenklatuurile COI-T20) on aroomid, mis meenutavad üldiselt äsja niidetud muru ja Kreeka pähkliit, lisaks võib tunda eksootiliste puuviljade, tooreste puuviljade või artišoki noote ning suus võib tunda mandlist järelmaitset. Piirkonna eriline mõju soodustab aromaatsuse võimendumist, millest tulenevalt on oliivide lõhn keskmiselt intensiivne ning mõnel juhul isegi intensiivne (intensiivsus 4–7). Kataloonia muude piirkondadega võrrelduna tundub suur polüfenoolisisaldus suus keskmiselt intensiivse mõruduse ja pikantsusena (intensiivsus 3–6), mis hoiab selget tasakaalu viljade intensiivse puuviljalisusega (puuviljalisuse ja mõruduse või pikantsuse vahe on vähem kui 2). Nagu on kindlaks määratud määruse (EÜ) nr 640/2008 sätetega.

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*

Nagu eelnevalt mainitud, on ajaloo, viljelustraditsioonide ja keskkonna eripärade koosmõju see, mis on võimaldanud kasvatada oliivipuid nimetatud piirkonnas ja loonud väga omapärase sordistruktuuri. Inimese teostatud sordivaliku eesmärk on alati olnud leida selline sort, mis on kohanenud piirkonna tugevate tuulte ja eriti väheviljakate muldadega. Sel põhjusel on esile tõusnud sort 'Argudell', mis on nimetatud tingimustega kõige paremini kohanenud. Hiljem on ka sort 'Arbequina' osutunud keskkonnaga hästi kohanevaks ja see on võimaldanud saada korrapärasemaid saake; kuna tegemist ei ole domineeriva sordiga ja seda kasutatakse väikestes kogustes, ei muuda see õlide iseloomulikke omadusi.

Vahemere reguleeriv mõju on võimaldanud tegeleda oliivikasvatusega nimetatud laiuskraadidel, kus talve külmus kahjustaks oliive, ning meretuuled toovad piisavalt pungade puhkemiseks ja viljade moodustumiseks vajalikku niiskust. Teiselt poolt soosib suvine kuumus lipogeneesi ja monoküllastumata rasvhapete sünteesi. Tugevad ja kuivad sügistuuled (tramontana) aitavad ära hoida terviseriske ja soodustavad sobivat küpsemist, mistõttu on viljad saaki koristades kvaliteetsed. Lisaks soodustab kildadest või graniidikaljudest pärinev kerge ja happeline või neutraalne muld, mida piirkonnas kõige rohkem esineb ja mis erineb muude oliivikasvatuspõirkondade savi- ja lubjarohkest pinnasest, polüfenoolide kogunemist viljadesse.

Kõik see aitab kaasa erilise koostise ja organoleptiliste omadustega õli saamisele.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-vigor/pliego_condiciones_oli_emporda_modificacion-modificacion-2023-ES.pdf