Päritolunimetuste ja geograafiliste tähiste kaitset käsitleva määruse (EMÜ) nr 2081/92 artikli 6 lõike 2 kohase registreerimistaotluse avaldamine

(2005/C 274/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid kooskõlas nimetatud määruse artiklitega 7 ja 12d. Kõik vastuväited taotlusega seotud vastuväited tuleb edastada liikmesriigi, Maailma Kaubandusorganisatsiooni liikmesriigi või kolmanda riigi pädeva asutuse vahendusel kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamisest. Dokumendi avaldamise tingisid järgmised, eelkõige punktis 4.6 esitatud üksikasjad, mis võimaldavad lugeda taotluse põhjendatuks vastavalt määrusele (EMÜ) nr 2081/92.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EMÜ) Nr 2081/92

"PONIENTE DE GRANADA"

EÜ nr: ES/00273/23.1.2003

KPN (X) KGT( )

Käesolev kokkuvõte on koostatud teavitamise eesmärgil. Eelkõige kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähisega seotud toodete tootjate kohta põhjalikuma teabe saamiseks soovitame tutvuda tootekirjelduse täisversiooniga liikmesriigis või pöörduda Euroopa Komisjoni pädevate talituste ([1]) poole.

1. *Liikmesriigi vastutav talitus*

Nimi: Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales. Dirección General de Alimentación. Secretaria General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Aadress: Paseo Infanta Isabel, 1
ES-28071 Madrid

Telefon: (34) 913 47 53 94

Faks: (34) 913 47 54 10

2. *Taotlejate rühm*

2.1. Nimi: Asociación de aceites de oliva del Poniente de Granada

2.2. Aadress: Carretera de Priego s/n, ES-18270 Montefrío (Granada)
Telefon: 34 58 33 62 35
Faks: 34 58 33 65 44

2.3. Koosseis: Tootjad/töötlejad (X) muu ( )

3. *Tooteliik:*

ekstra neitsioliiviõli. — Rühm 1.5. — Rasvained.

4. *Tootekirjeldus*

(Artikli 4 lõikes 2 sätestatud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimi: "Poniente de Granada"

([1]) Euroopa Komisjon — põllumajanduse peadirektoraat — põllumajandustoodete kvaliteedipoliitika osakond — B-1049 Brüssel.

4.2. Tootekirjeldus.:

Ekstra neitsioliiviõli saadakse oliivipuu (*Olea europea*, L.) erinevat sorti oliividest: "Picudo", "Picual ó Marteño", "Hojiblanca", "Lucio", "Nevadillo de Alhama de Granada" ja "Loaime".

Need õlid on mõõdukalt püsivate omadustega nende kõrge polüfenoolide kontsentratsiooni tõttu. Õlidel on toitumist silmas pidades väga hästi tasakaalustatud rasvhapete koostis. See tuleneb olemasolevate sortide rohkusest ja geograafilisest keskkonnast. Oleiinhappe tase on keskmine kuni kõrge, linoolhappe tase on kõrge ning küllastumata/küllastunud rasvhapete suhe on kõrge.

Organoleptiliselt on õlid kerge maitsega. Õlide lai aroomigamma hõlmab värskeid ja küpseid vilju, ürtide, viigipuuviljade aroome. Lisaks võime erinevate omaduste täiuslikus ühenduses leida tasakaalustatud ja täiuslikke õlisid, mille teatavad mõrkjad ja põletavad nüansid on suurepäraselt kooskõlas maheda maitsega.

Õli värvus varieerub rohekaskollasest kuldkollaseni, olenevalt koristusajast, ilmastikust, sortidest ja geograafilisest asukohast piirkonnas.

Päritolunimetusega kaitstud õlid on tingimata ekstra neitsioliiviõlid ning peavad vastama järgmistele analüütilistele nõuetele, mida väljendatakse maksimaalsetes lubatud väärtustes.

— Peroksiidarv: maksimum 15 milliekvivalenti aktiivhapnikku õlikilogrammi kohta.

— Ultraviolettkiirguse neelduvus (K270): maksimum 0,15.

— Niiskus: maksimum 0,2 protsenti filtreerimata õlides ning 0,1 protsenti filtreeritud õlides.

— Võõrollus: maksimum 0,1 protsenti.

— Organoleptiline hinne (eksperthinnang): miinimum 6,5.

4.3. Geograafiline piirkond:

Tootmispiirkond asub Granada provintsi lääneosas (Poniente de Granada — Lääne-Granadas, nagu ilmeb nimetusest).

Selle piirkonna moodustavad maatükid, mis asuvad järgmistes Granada provintsi kuuluvates haldusüksustes: Algarinejo, Alhama de Granada, Arenas del Rey, Cacín, Huétor Tájar, Íllora, Jayena, Loja, Montefrío, Moraleda de Zafayona, Salar, Santa Cruz del Comercio, Villanueva de Mesía, Zafarraya, Zagra ning Moclín, sealhulgas selle lääneosa kuni Velillos'e jõega kindlaksmääratud loodusliku piirini.

Valmistamis- ja villimispiirkond langeb kokku tootmispiirkonnaga.

4.4. Päritolutõend:

Oliivid pärinevad päritolunimetuse registreeritud oliiviistanduste lubatud sortidest. Õli saadakse tootmispiirkonnas asuvatest registreeritud õlipressimisettevõtetest. Ka õli ladustamine toimub registreeritud õlipressimisettevõtetes ja villimistehastes, kus on olemas õli parima säilimise tagamiseks sobivad seadmestikud. Reguleeriv asutus kehtestab järelevalvekava, mis hõlmab kogu protsessi kuni õli lõpliku sertifitseerimiseni. Reguleeriva asutuse poolt väljastatud nummerdatud lisaetiketiga tagatakse päritolunimetust taotlevate õlide vastavus tootekirjelduse nõuetele.

4.5. Tootmismeetod:

Puud asuvad ruudukujuliste piiridega ridades, kus istutustihedus varieerub 60 kuni 125 puuni hektaril, ning kõige tõenäolisemalt on puul 2—3 tüveharu. Üle 85 % oliivisalust on kuivviljeluse alal. Viljelustavad on selle piirkonna traditsioonilised, keskkonnasõbralikud tavad. Koristatakse terveid ja küpseid vilju, mis korjatakse otse puult traditsiooniliste puu otsast alla koputamise, raputamise või koputamise ja raputamise segameetoditega. Viljade vedu õlipressimisettevõttesse toimub alati pakkimata kujul haagisveokites või jäikades konteinerites. Õlipressimisettevõtte võimsus vastab maksimaalsetele päevas sisseveetavatele oliivikogustele. Purustamine toimub registreeritud õlipressimisettevõtetes maksimaalselt 48 tunni jooksul alates saagi koristamisest. Oliivid jahvatatakse pidevtöötlemisel toiduainetööstuses lubatud inertsest materjalist vasarveskites. Purustatud massi temperatuuri kontrollitakse ning see ei või kõige ebasoodsamates tingimustes mingil hetkel ületada 33 °C. Ainus lubatud tugevdusaine on asjakohaselt heakskiidetud toidutärklis maksimaalses koguses 2,5 %. Faaside eraldamine toimub põhimõtteliselt tsentrifuugimise teel. Oliivipasta teisel tsentrifuugimisel saadavat õli (teise pressimise õli) ei või sertifitseerida "Poniente de Granada" päritolunimetuse all. Dekanteritesse (rõhtsatesse tsentrifuugidesse) lisatava vee temperatuur ei või ületada 32 °C. Püstistesse tsentrifuugidesse lisatava vee temperatuur peab olema selline, et see takistab faasipööret. Dekanteerimise kestus ei või olla lühem kui 6 tundi tsentrifuugimist ja 36 tundi dekanteerimist raskusjõu toimel. Ekstra neitsioliiviõli ladustatakse keldris, toiduainete hoidmiseks ettenähtud roostevabast terasest või kaetud terasest mahutites ning ka savinõudes. Kõik säilitusnõud peavad olema kindlalt suletud ning varustatud puhtust hoidva kaane, kaldu põhja või koonilise tüvega ning proovivõtuseadisega. Keldrites ja mahutites peavad olema piisavad temperatuuritingimused, et vältida suuri kõikumisi, mis rikuvad õli omadusi. Kaitstud päritolunimetusega õli on lubatud vedada villimata ainult tootmispiirkonna geograafilisel alal. Valmistamis- ja villimispiirkond on samad mis tootmispiirkond. Villijal peavad olema süsteemid päritolunimetusega villitud õli jälgimiseks. Õli villitakse nõudesse, mille puhul on tagatud toiduaineohutus ning mis ei kahjusta kaitstud oliiviõlide kvaliteeti ja mainet.

4.6. Seos piirkonnaga:

Esimesed ajaloolised viited seoses õliga ilmuvad piirkonnas XVI ja XVII sajandi paiku järgmistes pikima oliivikasvatustraditsiooniga haldusüksustes: Loja, Montefrío ja Illora. Leidub ajaloolisi ürikuid, mis annavad tõendust õliveskite olulisest kontrollimisest alates 1586. aastast, mil ilmusid "Loja linna õliveskite linnavalitsuse korraldused", mis kehtisid kuni XVIII sajandini (Valitsusorgani sektsioon, vastu võtnud linnapea, raamat 2, 1709, Loja Linnaraamatukogu). Ensenada markii kirjeldab 1752. aastal oliiviõli sektori tähtsust Montefrío ringkonnas. Rahvusvaheline Oliivikasvatuskomitee kirjeldab oma väljaandes "Ülemaailmne oliivientsüklopeedia" (1996) Hispaania oliivisortide hulgas kahte Montefrío põlist sorti: "Manzanilla de Montefrío" ja "Chorreao de Montefrío". Pascual Madoz (Hispaania Geograafilis-Ajalooline Statistikasõnaraamat, 1845) kirjeldab Illora haldusüksust selle muldade heade eelduste poolest oliivipuude kasvatamiseks, tuues välja Wellingtoni hertsogitele kuuluva "El Soto de Roma" maavalduse, kus asub 1800. aastal ehitatud kuulus "Kuninga Veski" ("Molino del Rey"). Põllumajandus-, kalandus- ja toiduaineministeerium kirjeldab väljaandes "Oliiviõli juured" (1984) Loja, Montefrío ja Illora oliiviõlisid kui Granada provintsi kvaliteetsemaid õlisid.

Tootmispiirkonna keskkondlikud omadused on tüüpiliselt vahemerelised mandriliste temperatuuridega. Vaatamata piirkonna asukohale Lääne- ja Ida-Andaluusia vahelisel alal, mille pinnavorme mõjutab kahe mäestiku, põhjas Subbético ja lõunas Penibético vahel lasuv suur org (Genil'i jõe Vega org), loob sellel alal soodsa mikrokliima, mida iseloomustavad äärmuslikud mandrilised temperatuurid pikkade ja külmade talvede ning pikkade ja kuumade suvedega, suurte temperatuurikõikumistega talve ja suve vahel ning öö ja päeva vahel. Sellised äärmuslikud temperatuuritingimused avaldavad mõju oliivide lõplikule valmimisele, suurendades oleiinhappe taset ning ka küllastumata/küllastunud rasvhapete suhet. Samal ajal mõjutab see oliivide polüfenoolide sisaldust, suurendades nende kontsentratsiooni.

Poniente de Granada õlisid eristavaks peamiseks tunnuseks on nende pärinemine järgmise kuue sordi kombinatsioonist: "Picual", "Hojiblanca", "Picudo", "Lucio", "Loaime" ja "Nevadillo de Alhama de Granada". Erinevate oliivisortide sissetoomine ühte maavaldusesse on piirkonna põlluharijate muistne tava. Põhjuseks on ühelt poolt uskumus, et see parandab oliivipuude tolmlemist, ning teiselt poolt taheti sellega pehmendada oliivisalude heade ja halbade saagiaastate vaheldumist, mille omakorda põhjustasid piirkonnas tavapärased ilmastikutingimuste ebakorrapärasused erinevatel aastatel.

4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: Consejo Regulador de la denominación de origen «Poniente de Granada»

Aadress: Plaza Pedro Afán de Ribera, nº 1
ES-18270 Montefrío (Granada)

Tel: (34) 958 33 68 79

Faks: (34) 958 33 68 79

Kontrolliasutus vastab Euroopa standardile EN-45.011.

4.8. Märgistus:

Etiketile peab olema märgitud päritolunimetus "Poniente de Granada". Etiketid peavad olema heaks kiidetud reguleeriva asutuse poolt. Lisaetiketid nummerdab ja väljastab reguleeriv asutus.

4.9. Siseriiklikud nõuded:

— 2. detsembri 1970. aasta seadus 25/1970 viinamarjaistanduste, veinide ja piiritusjookide eeskirjade kohta.

— 23. märtsi 1972. aasta dekreet 835/1972, millega võetakse vastu seaduse 25/1970 määrus, 25. jaanuari 1994. aasta korraldus, millega täpsustatakse Hispaania seadusandluse ja määruse EMÜ 2081/92 vaheline vastavus põllumajandustoodete ja toiduainete päritolunimetuste ja geograafiliste tähiste osas.

— 22. oktoobri 1999. aasta kuninglik dekreet 1643/1999 kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste ühenduse registrisse kandmise taotlemist käsitleva korra kohta.