

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

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

(2018/C 67/18)

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

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE
HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlemine kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga.

„OLI DE L'EMPORDÀ“/„ACEITE DE L'EMPORDÀ“

ELi nr: PDO-ES-01161-AM01 – 9.5.2017

KPN (X) KGT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Taotlejate rühma nimi: Consejo Regulador de la DOP Aceite de l'Empordà (KPNi „Aceite de l'Empordà“ reguleeriv asutus)
Aadress: C/Sant Llätzer, 22 B, 1er 4a
17600 Figueres
GIRONA
ESPAÑA
Tel/faks: +34 972672249
E-post: oli@altemporda.org
Internet: www.oliemporda.cat

Kaitstud päritolunimetuse „Aceite de l'Empordà“/„Oli de l'Empordà“ reguleerivasse asutusse kuuluvad kõik KPNiga hõlmatud õli tootjad ja töötledjad ning seega on tal muutmistaotluse esitamiseks õigustatud huvi.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

- ☐ Toote nimetus
- ☒ Toote kirjeldus
- ☐ Geograafiline piirkond
- ☐ Päritolutõend
- ☐ Tootmismeetod
- ☐ Seos piirkonnaga
- ☐ Märgistus
- ☒ Muu (õigusnormid)

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

4. Muudatus(t)e liik

- ☒ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline
- ☐ Sellise registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena

5. Muudatus(ed)

Toote kirjeldus

Muutmistaotlus hõlmab teatava analüütilise parameetri (polüfenoolide kogusisaldus) väljajätmist KPNiga „Aceite de l'Empordà“/„Oli de l'Empordà“ hõlmatud õli füüsikaliste ja keemiliste omaduste kirjelduses. Kõnealune muutmine ei mõjuta ega muuda mingil viisil õlide kvaliteeti ega omadusi.

Muutmine seisneb sõnastuse muudatustes, mis on esitatud allpool.

- „Toote kirjeldus“ (koonddokumendi punkt 3.2 ja tootespetsifikaadi punkt B3).
 - Füüsikalise-keemilise omadusi käsitlevast tabelist jäetakse välja parameeter „polüfenoolide kogusisaldus (ppm)“. Lisaks ühtlustatakse tabeli pealkiri spetsifikaadis esitatuga, asendades koonddokumendis sõnad „keemiline koostis“ sõnadega „füüsikalise-keemilised omadused“.
 - Lõik „Tegemist on ekstra-neitsioliiviõlidega, mis on suurest antioksüdantidesisaldusest (polüfenoolisisaldus üle 300 ppm) tulenevalt väga stabiilsed (Rancimat temperatuuril 120 °C keskmiselt 9 h, mitte kunagi alla 6 h).“
asendatakse järgmise lõiguga: „Tegemist on ekstra-neitsioliiviõlidega, mis on suurest antioksüdantidesisaldusest (peamiselt polüfenoolid) tulenevalt väga stabiilsed (Rancimat temperatuuril 120 °C keskmiselt 9 h, mitte kunagi alla 6 h).“
- Samamoodi on sõnastust muudetud koonddokumendi punktis 5.2 „Toote eripära“, kus fraas „Suur oksüdatsiooni stabiilsus. Antioksüdantide suurest sisaldusest (polüfenoolid > 300 ppm) tulenevalt on õlid väga stabiilsed.“
on asendatud fraasiga „Suur oksüdatsiooni stabiilsus. Antioksüdantide suurest sisaldusest (peamiselt polüfenoolid) tulenevalt on õlid väga stabiilsed.“

Kõnealune füüsikalise-keemiliste parameetritega seotud muudatus tehakse vastavalt asutuse IRTA (Institut de Recerca i tecnologia agroalimentàries) 10. juuni 2016. aasta uurimusele „Consideraciones técnicas sobre la substitución del parámetro polifenoles totales por el de „Estabilidad rancimat en la DOP Oli de l'Empordà“, milles on jõutud järeldusele, et õli polüfenoolide kogusisalduse piirmäära väljajätmine on põhjendatud, sest see on tugevas korrelatsioonis Rancimati stabiilsusnäitajaga, mis juba sisaldub spetsifikaadis. Polüfenoolide kogusisaldus on ülearune teave, kuna stabiilsusnäitaja annab tarbijale rohkem praktilist infot (säilivusaeg ja organoleptiliste omaduste säilimine pärast toote ostmist).

Muu: riiklikud õigusnormid

Jäetakse välja punkt, milles käsitletakse spetsifikaadis sisalduvaid riiklikke õigusnorme, kuna see ei ole määrusega (EL) nr 1151/2012 enam nõutav.

KOONDDOKUMENT

„OLI DE L'EMPORDÀ“/„ACEITE DE L'EMPORDÀ“

ELi nr: PDO-ES-01161-AM01 – 9.5.2017

KPN (X) KGT ()

1. Nimetus

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

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

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

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Ekstra-neitsioliiviõli, 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)
Linoolhape (%)	13,0 (vahemikus 8–18)
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 piirväärtused
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 (EMÜ) nr 2568/91 ⁽¹⁾ sätetele on KPNiga „Oli de L'Empordà“ või „Aceite de L'Empordà“ hõlmatud õlidel järgmised organoleptilised omadused: tasakaalustatud, värskest puuviljalised, keskmise intensiivsusega õlid. Nende 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-neitsioliiviõlidega, mis on suurest antioksidantidesisaldusest (peamiselt polüfenoolid) tulenevalt väga stabiilsed (Rancimat temperatuuril 120 °C keskmiselt 9 h, mitte kunagi alla 6 h).

⁽¹⁾ EÜT L 248, 5.9.1991, lk 1.

KPNiga „Oli de L'Empordà“ õlide nimetatud omadused on otseselt seotud põhilise sordi 'Argudell' ülekaaluga. Nime-
tatud sordist saadakse roheline puuviljalisusega õlisid, milles on rohu- ja artišokinoote ning mis annavad suus mõru
ja pikantse maitsenüansi; sellised omadused säilivad ka segatuna sordiga 'Arbequina', mis on tunduvalt neutraal-
sema 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 punktis 4 kirjeldatud geograafilises piirkonnas.

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

Oliivid tuleb kasvatada ja toode valmistada üksnes punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

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, polüetüleenereftalaadist (PET), klaasista-
tud 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 auto-
noomse 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*.

Oliivipuud kasvatatakse L'Empordà piirkonnas peamiselt väheviljakate muldade 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 Gabarres 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 eelmäes-
tiku läheduses. Sademete ebaühtlane 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 võimaldavad oliivipuude kasvatamist nimetatud piirkondades.

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

Ajaloo- ja inimfaktor

L'Empordà ekstra neitsioliiviõli on otseselt seotud kaitstud piirkonna ajaloo, traditsioonide ja kultuuriga.

Ajalooliste allikate ja teostatud arheoloogiliste kaevamiste kohaselt kasvatakse 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 kiillustatud ja suure osa õlist valmistatakse ühistud.

Oliivikasvatus nimetatud piirkonnas on eelkõige sotsiaalne tegevus, kus kogu pere lööb kaasa eri viljelustöodes ja eelkõige saagikoristusel.

Piirkonna erilistest kliimatingimustest ja mitmete sugupõlvade 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 sada 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 0,30 (identsetel genotüüpidel on see väärtus 1).

Suur oksüdatsioonstabiilsus. Antioksidantide suurest sisaldusest (peamiselt polüfenoolid) tulenevalt on õlid väga stabiilsed. Keskmise väärtuse 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 13 % linoolhapet (vahemikus 8–18 %) ja 14 % palmitiinhapet (vahemikus 11–18 %). Kuna tegemist on Pürenee poolsaare kõige põhjapoolsema oliivikasvatuspriirkonnaga, saadakse Hispaania muudes kasvatuspiirkondades samadest sortidest väiksema oleiinhappe- ja suurema linoolhappesisaldusega õlisid, mis on vähem stabiilsed, kuna kõnealused omadused sõltuvad suuresti tootmispiirkonna laiuskraadidest.

Iseloomulikus maitstes (vastavalt KPNiga õlide nomenklatuurile COI-T20) on aroomid, mis meenutavad üldiselt asja niidetud muru ja Kreeka päiklit, 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). Vastavad määratlused on esitatud määruses (EMÜ) nr 2568/91.

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 oliivikasvatuspriirkondade savi- ja lubjarohkest pinnasest, polüfenoolide kogunemist viljadesse.

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

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

<http://gencat.cat/alimentacio/modificacion-pliego-aceite-emporda/>
