

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą**

(2016/C 291/10)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 straipsnį.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

**PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA PAGAL REGLAMENTO (ES) Nr. 1151/2012 53 STRAIPSNIO 2 DALIES PIRMĄ PASTRAIPĄ****„ACEITE DE TERRA ALTA“/„OLI DE TERRA ALTA“****ES Nr. ES-PDO-0105-01382 – 5.10.2015****SKVN ( X ) SGN ( )****1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas**

*Consejo Regulador de la DOP Aceite de Terra Alta* (Saugomos kilmės vietos nuorodos „Aceite de Terra Alta“ kontrolės taryba)

C/Povet de la Plana, s/n

43780 Gandesa

TARRAGONA

ESPAÑA

Tel. +34 977420474

Svetainė [www.dopoliterraalta.com](http://www.dopoliterraalta.com);el. paštas [info@dopoliterraalta.com](mailto:info@dopoliterraalta.com)

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Aceite de Terra Alta“ kontrolės taryba, apimanti visus SKVN „Aceite de Terra Alta“ arba „Oli de Terra Alta“ žymimo aliejaus gamintojus ir perdirbėjus, turi teisėtą interesą teikti pakeitimo paraišką.

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

**3. Keičiama (-os) produkto specifikacijos antraštinė (-ės) dalis (-ys)**—  Produkto pavadinimas—  Produkto aprašymas—  Geografinė vietovė—  Kilmės įrodymas—  Gamybos metodas—  Ryšys su geografine vietove—  Ženklėjimas—  Kita (pakavimas, kontrolės įstaiga, logotipas)**4. Pakeitimo (-ų) rūšis**—  Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

(1) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

- Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

## 5. Pakeitimas (-ai)

### Produkto aprašymas

Produkto aprašymas buvo peržiūrėtas ir papildytas, remiantis per pastaruosius dešimt metų atliktų tyrimų ir bandymų duomenimis ir aliejų organoleptinių savybių vertinimo metodų pakeitimais. Toliau pateikti konkretūs pakeitimai.

- Organoleptinės savybės:

kalbant apie išvaizdą, panaikinta frazė „neblausus ar nedrumstas“, nes tai jau pasakoma žodžiu „skaidrus“.

Spalvos aprašymas papildytas įtraukus informaciją apie spalvą pirmųjų aliejaus prekybos metų pradžioje.

Skonio ir aromato aprašymas papildytas informacija apie tai, kad per prekybos metus aliejaus vaisių požymis kinta. Be to, pagal Tarptautinės alyvuogių aliejaus tarybos pirmojo spaudimo alyvuogių aliejaus organoleptinio vertinimo metodą, kaip reikalaujama Europos reglamente dėl alyvuogių aliejaus savybių ir dėl atitinkamų analizės metodų, buvo atnaujinti produkto analizės rezultatų rodikliai. Šiuo atnaujinimu mažiausias degustuotojų grupės skirtų taškų skaičius pakeistas trūkumų mediana, vaisių požymio mediana ir didžiausiu aštrumo ir kartumo intensyvumo rodikliu.

Be to, informacija apie migdolų ir graikinių riešutų aromatą patikslinta remiantis degustacijų rezultatais.

Taigi toliau pateikta organoleptinių savybių lentelė

„Išvaizda	Permatomas, skaidrus, neblausus ar nedrumstas
Spalva	Geltona su atspalviais nuo blyškiai geltonos iki seno aukso geltonumo
Skonis	Geras skonis; aliejaus prekybos metų pradžioje vaisinis; laikui bėgant salsteli. Aromatas primena migdolus ir žalius graikinius riešutus.
Mažiausias degustuotojų grupės skirtas taškų skaičius	6,5“

pakeista šia lentele:

„Išvaizda	Permatomas, skaidrus
Spalva:	Prekybos metų pradžioje aliejaus spalva yra žalia arba žalsvai geltona. Laikui bėgant aliejus įgauna geltoną spalvą, kuri gali būti nuo blyškiai geltonos iki seno aukso geltonumo.
Skonis	Geras skonis, turintis vidutinį arba stiprų vaisių požymį; laikui bėgant gali pasaldėti ir įgauti švelnų vaisių skonį. Aromatas primena migdolus ir (arba) graikinius riešutus.
Trūkumų mediana	0
Vaisių požymio mediana	≥ 2,5
Kartumo mediana	≥ 6
Aštrumo mediana	≥ 6“

- Fizinės ir cheminės savybės: pašalinti „didžiausio drėgnio ir lakiosios medžiagos kiekio“ ir „didžiausio priemaišų kiekio“ parametrai, nes, vertinant aliejus pagal Europos nuostatas dėl maišyto alyvuogių aliejaus ir maišyto alyvuogių išspaudų aliejaus savybių ir dėl atitinkamų analizės metodų, šie parametrai nėra laikytini kokybės parametrais.

### **Įrodymai, kad produktas kilęs iš geografinės vietovės**

Šią dalį siūloma supaprastinti ir susisteminti, kad jos turinys būtų suderintas su atsekamumo ir kontrolės sistemų reikalavimais, taip pat su naujausių specifikacijų tekstais. Panaikinta nuoroda į „judėjimo dokumentą“, kuris buvo privalomas vykdant bet kokį „saugoma kilmės vietos nuoroda žymimo aliejaus vežimą“, nes produkto atsekamumą galima užtikrinti kitomis priemonėmis.

Todėl dabartinės specifikacijos dalyje „Įrodymai, kad produktas kilęs iš geografinės vietovės“ pateiktą informaciją

„Kontrolė ir sertifikavimas:

tai yra esminiai produkto kilmę užtikrinantys veiksniai, apimantys toliau nurodytus procesus.

Į aliejaus spaudyklas atvežamos alyvuogės yra pripažintų veislių, iš į kontrolės tarybos registro sąrašą įtrauktų ir jos kontroliuojamų įmonių.

Aliejaus spaudyklos, kuriose spaudžiamos alyvuogės ir išgaunamas aliejus, yra įsikūrusios gamybos vietovėje ir yra įtrauktos į kontrolės tarybos spaudyklų sąrašą. Išgautas aliejus yra vertinamas remiantis specifikacijoje nurodytomis procedūromis. Aliejus laikomas ir išpilstomas nustatytoje geografinėje vietovėje įsikūrusiose įmonėse, kurios įtrauktos į kontrolės tarybos išpilstymo ir prekybos registrą.

Atliekama aliejaus fizinių, cheminių ir organoleptinių savybių analizė. Aliejus išpilstomas ir pateikiamas rinkai pažymėtas saugomos kilmės vietos nuoroda, taip pat etikete, nugarine etikete ar antspaudu su kontrolės tarybos išduotu numeriu, tik tuomet, kai yra atlikta visa jo kontrolės procedūra.

Ant etikečių pateikiamas kontrolės tarybos išpilstymo įmonėms išduotas numeris priklauso nuo to, kokį produktą toms įmonėms augintojas pristatė ir kokios talpos taroje produktas pateikiamas rinkai.

Visi didmeninei rinkai skirti šia saugoma kilmės vietos nuoroda žymimo aliejaus pervežimai, kai jis iš vienos registruotos įmonės gabenamas į kitą, siekiant išlaikyti galiojantį sertifikata, turės būti vykdomi turint kontrolės tarybos išduotą judėjimo dokumentą.“

siūloma pakeisti toliau nurodytu tekstu, padalytu į tris pastraipas – „Atsekamumas“, „Veiklos vykdytojų savikontrolė“, „Kontrolė ir sertifikavimas“:

„*Atsekamumas*

Kadangi produktą galima atsekti visais alyvuogių auginimo, perdirbimo ir aliejaus išpilstymo etapais, tai leidžia įrodyti SKVN žymimo aliejaus kilmę.

Siekiant užtikrinti tinkamą atsekamumą ir tinkamą produkto specifikacijos laikymąsi, turi būti sudaryti šie registrai:

gamintojų ir sklypų registras,

spaudyklų registras,

išpilstymo ir rinkodaros įmonių registras.

*Registruotų veiklos vykdytojų savikontrolė*

Registruoti veiklos vykdytojai kaupia informaciją apie jų pačių atliktus patikrinimus, kad galėtų įrodyti, jog jų veikla atitinka produkto specifikacijoje nurodytus reikalavimus. Šios savikontrolės minimalus turinys apibrėžtas kokybės valdymo vadove.

*Kontrolė ir sertifikavimas*

SKVN nuoroda žymimą produktą kontroliuoja sertifikavimo institucija, kuri tikrina registruotų veiklos vykdytojų savikontrolės sistemą, produkto atsekamumą, kontroliuoja gamybos procesą ir atlieka galutinio produkto kontrolę. Kontrolę sudaro periodinės patikros, dokumentų (registru) ir išpilstyto aliejaus kokybės patikrinimas.

Šioje specifikacijoje nurodytų reikalavimų neatitinkantis aliejus negali būti parduodamas pažymėtas SKVN „Aceite de Terra Alta“ ar „Oli de Terra Alta“.

### **Gamybos būdas**

- Panaikintas reikalavimas gabenti alyvuoges į aliejaus spaudyklas specialiose dėžėse su skylutėmis. Kadangi derliaus nuėmimo ir transporto sistemos tobulėja, buvo nuspręsta: jei alyvuogės nepažeidžiamos, šioje srityje nebūtina taikyti apribojimų.
- Panaikintas mažiausias alyvmedžių, nuo kurių turi būti skinamos alyvuogės, amžius (penkeri metai), nes, taikant naujus sodinimo ir auginimo metodus, optimalų alyvuogių derlių gali duoti ir jaunesni alyvmedžiai.

### Ženklinimas

Įrašytas reikalavimas prie registruoto pavadinimo, laikantis taikytinų taisyklių, pateikti užrašą „saugoma kilmės vietos nuoroda“ arba trumpinį SKVN.

### Kita

— Išpilstymas: panaikinta informacija apie išpilstymui taikomus apribojimus: nebūtina išpilstyti nustatytoje geografinėje vietovėje, nes saugoma kilmės vietos nuoroda žymimo produkto kokybę galima užtikrinti naudojantis dabartinėmis atsekamumo ir kontrolės sistemomis. Todėl pakeistos visos su šiuo pakeitimu susijusios produkto specifikacijos dalys. Pakeitimai yra šie:

— *Geografinė vietovė*: frazė „perdirbimo ir išpilstymo vietovė yra ta pati, kaip ir gamybos vietovė“ pakeista fraze „perdirbimo vietovė sutampa su gamybos vietove“. Siekiant panaikinti išpilstymui taikomus apribojimus, aliejus nebūtinai turi būti išpilstomas nustatytoje geografinėje vietovėje,

— *Įrodymai, kad produktas kilęs iš geografinės vietovės*: panaikinta informacija apie išpilstymą geografinės vietovės ribose,

— *Gamybos būdas*: išbrauktos šios trys pastraipos, kuriose paaiškinta, kodėl visas saugoma kilmės vietos nuoroda žymimo aliejaus gamybos procesas (taip pat ir išpilstymas) turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje:

„Visas procesas, nuo gamybos iki ženklavimo, atliekamas nustatytoje geografinėje vietovėje, siekiant apsaugoti produkto kokybę ir užtikrinti proceso atsekamumą.“

Dėl kokybės. Grynas alyvuogių aliejus ypač jautriai reaguoja į išorinius veiksnius, kurie gali lemti įvairias transformacijas ir pokyčius. Todėl būtina, kad visas šio tipo aliejaus gamybos procesas vyktų toje pačioje geografinėje vietovėje.

Atsekamumas. Kalbant apie kontrolę ir sertifikavimą, tam, kad sertifikavimo įstaiga galėtų tinkamai veikti, būtina, kad visas procesas vyktų nustatytoje geografinėje vietovėje.“

Pastarąsias pastraipas pakeičia ši pastraipa apie išpilstymą:

*Aliejus gali būti išpilstomas ir ženklinimas geografinėje gamybos vietovėje arba už jos ribų.*

— Kontrolės įstaiga: atnaujinti kontrolės įstaigos duomenys.

— Nacionalinės teisės aktų reikalavimai: ši dalis buvo ištrinta, nes šios informacijos nereikalaujama pagal Reglamentą (ES) Nr. 1151/2012.

— Į produkto specifikaciją įtrauktas SKVN „Aceite de Terra Alta“/„Oli de Terra Alta“ logotipas.

#### BENDRASIS DOKUMENTAS

### „ACEITE DE TERRA ALTA“/„OLI DE TERRA ALTA“

ES Nr. ES-PDO-0105-01382 – 5.10.2015

SKVN ( X ) SGN ( )

#### 1. Pavadinimas

„Aceite de Terra Alta“/„Oli de Terra Alta“

#### 2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Ispanija

#### 3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

##### 3.1. Produkto rūšis

1.5 klasė. Aliejus ir riebalai (sviestas, margarinas, aliejus ir kt.)

##### 3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Ypač grynas alyvuogių aliejus, gaminamas iš europinio alyvmedžio *Olea Europea L* alyvuogių, daugiausia iš alyvmedžių veislės *Empeltre* alyvuogių arba iš jos ir antrinių veislių *Arbequina*, *Morruda* ir *Farga* alyvuogių mišinio mechaniniu būdu ar kitomis fizinėmis priemonėmis, kurias taikant nenukenčia aliejaus kokybė ir išlaikomi vaisių, iš kurių jis pagamintas, skonis, aromatas ir kitos savybės.

*Empeltre* – tai pagrindinė ir tradicinė veislė, nes gamybos vietovėje labiausiai paplitusi.

Kilmės vietos nuoroda „Terra Alta“ žymimas aliejus pasižymi šiomis savybėmis:

*organoleptinės savybės:*

Išvaizda	Permatomas, skaidrus
Spalva	Prekybos metų pradžioje aliejaus spalva yra žalia arba žalsvai geltona. Laikui bėgant aliejus įgauna geltoną spalvą, kuri gali būti nuo blyškiai geltonos iki seno aukso geltonumo.
Skonis	Geras skonis, turintis vidutinį arba stiprų vaisių požymį; laikui bėgant gali pasaldėti ir įgauti švelnų vaisių skonį. Aromatas primena migdolus ir (arba) graikinius riešutus
Trūkumų mediana	0
Vaisių požymio mediana	≥ 2,5
Kartumo mediana	≥ 6
Aštrumo mediana	≥ 6

*cheminės ir fizinės savybės:*

Didžiausias rūgštingumas (oleino rūgšties proc.)	0,50
Didžiausias peroksidų skaičius (meq O <sub>2</sub> /kg)	18
Didžiausias K <sub>270</sub>	0,20
Didžiausias K <sub>232</sub>	2,50

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Alyvuogės turi būti auginamos ir perdirbamos tik 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Alyvuogių aliejus gali būti išpilstomas 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje ir už jos ribų.

Mažmeninei rinkai skirtas aliejus turi būti išpilstytas į ne didesnę kaip 5 l talpos tarą, kurią leidžiama naudoti pagal galiojančius teisės aktus.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės*

Be atitinkamais teisės aktais reikalaujamos pateikti bendros informacijos, ant pakuotės privalo būti nurodytas pavadinimas „Aceite de Terra Alta“ (ispanų kalba) arba „Oli de Terra Alta“ (katalonų kalba), o šalia jo – užrašas „saugoma kilmės vietos nuoroda“ arba trumpinys SKVN.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Gamybos vietovė apima Teros Altos sritį ir keletą Ribera de Ebro srities savivaldybių. Abi šios sritys yra pietvakari-  
nėje Katalonijos autonominio regiono dalyje.

Taigi šiai geografinėi vietovei priklauso toliau pateiktos savivaldybės:

Tera Alta			Ribera de Ebras
Arnesas	Korbera de Ebras	Pinel de Brajus	Asko
Batėja	Gandesa	Pobla de Masaluka	Fliksas (visos zonos, išskyrus 13, 18, 19, 20 ir 21)
Botas	Horta de San Chuanas	Prat de Komtė	Ribarocha de Ebras
Kaserasas	La Fatarelja	Viljalba de los Arkosas	

## 5. Ryšys su geografine vietoje

Saugoma kilmės vietos nuoroda žymimi alyvuogių aliejai gaminami ir perdirbami pietiniame Ebro upės slėnyje. Dėl nevienodo reljefo ir dėl to, kad regionas yra krašto gilumoje, toli nuo jūros, vietovėje vyrauja pereinamasis kalnuotų vietovių ir žemyninis Viduržemio jūros klimatas. Dirvožemio ir klimato pobūdį lemia šie trys esminiai veiksniai:

- aukštis. Vietovė yra ant plynaukštės, apie 400 m virš jūros lygio, kur dirvožemis klintinis ir menkai derlingas,
- natūralios kliūtys. Per šią vietovę driekiasi trys kalnų grandinės: Pandolso ir Kavalso kalnų, kurių didžiausias aukštis 700 m, ir didžiausia Ports de Beseito kalnų, kurių šiauriausių viršūnių aukštis siekia 1 400 m., grandinė. Šie kalnai sukuria savito paviršiaus teritoriją. Dėl to teritorijoje vyrauja unikalūs mikroklimatas su žemyninio Viduržemio jūros klimato ribinėmis temperatūromis, dideliais temperatūrų svyravimais ir vasaros sausromis,
- vėjai. Be to, didelės reikšmės turi dėl tokio mikroklimato vietovėje vyraujantys vėjai – ne tik dėl jų stiprumo (kuris nėra pernelyg didelis), bet ir dėl augimo sąlygoms daromo poveikio. Išskirtini du svarbiausi vietovės vėjai – *Garbinada* ir *Cerç*.

SKVN žymimo alyvuogių aliejaus savybes lemia jam pagaminti naudojamos pagrindinės tradiciškai vietovėje auginamos vietos alyvmedžių veislės *Empeltre* alyvuogės. Šios alyvuogės vertinamos dėl didelio aliejaus kiekio ir nepriekaištingos iš jų išgaunamo aliejaus kokybės. Šios veislės alyvmedžiai natūraliai auga tik Ebro upės slėnyje ir Balearų salose. SKVN „Aceite de Terra Alta“ arba „Oli de Terra Alta“ žymimo aliejaus geografinė vietovė sutampa su pietine šio slėnio dalimi. Veislė *Empeltre* yra puikiai prisitaikiusi prie SKVN žymimo produkto gamybos vietovės dirvožemio ir klimato ypatybių, nes tai yra ne jauna, o natūralios atrankos būdu atsiradusi veislė: dėl to ji yra atspari, prisitaikiusi prie skurdaus dirvožemio ir gali atlaikyti sausras bei šalnas. Būtent dėl to tai yra tradicinė ir pagrindinė Tera Altos srities veislė, o kai kuriose vietovėse ji yra vienintelė auginama veislė. Tera Altos sričiai veislė *Empeltre* yra tokia svarbi ir išskirtinė, kad medelynuose ji taip pat vadinama Tera Altos vardu (*Terra Alta*).

Teritorijos aukštis, natūralios kliūtys, lemiančios vietovės paviršių, ir vėjai sukuria unikalų vietovės mikroklimatą, kuris tiesiogiai veikia alyvmedžio gyvenimo ciklą, jo vaisius – alyvuoges – ir iš jų išgaunamą aliejų.

Tam tikrais atvejais pietvakarių vėjas *Garinada* atneša alyvmedžiams augti būtiną drėgmę. Šaltas ir sausas vėjas *Cerç* dėl savo pobūdžio ir dažnumo apsaugo nuo įvairių ligų (grybelių) ir padeda užtikrinti, kad aliejui pagaminti naudojama žaliava prinktų be trukdžių ir į aliejaus spaudyklas būtų pristatyta nepriekaištingos būklės.

Istoriškai aliejus „Aceite de Terra Alta“ arba „Oli de Terra Alta“ – tai ilgos tradicijos rezultatas. Manoma, kad alyvmedžius Tera Altos srityje auginti pradėjo arabai. 1192 m., kai teritoriją iš arabų perėmė krikščionys, aliejaus gamyba šioje srityje jau buvo kertinė žemės ūkio veikla („Cartes de Poblament de Gandesa“, 1992 m.). Be to, remiantis Antoni Mascaró knyga „Mis memorias“ (1948 m.), Tera Altos savivaldybėje, Batėjoje, apie 1787 m. alyvuogės buvo labiausiai auginama kultūra, po kurios sekė javai ir vynuogės. Knygoje rašoma „<...> la cosecha de aceite que da la opulencia sólida a este país, ha producido este año la cantidad de veintiún mil cántaros, medida de la tierra, de peso cada uno de 38 libras que hacen arrobas castellanas 31.920 <...>“ (alyvuogių aliejaus, kuris krauna šiai vietai gausų turtą, šiais metais buvo išspausa 21 000 ąsočių, sveriančių po 38 svarų, o tai sudaro 31 920 Kastilijos arobų). Tai reiškia, kad gyventojai, kurių skaičius sudarė mažiau nei 1 000, pagamino 350 000 kilogramų alyvuogių aliejaus, o šis skaičius atitinka apytiksliai 1 800 000 kilogramų alyvuogių. Tai leidžia numanyti, kokia svarbi 18 a. buvo alyvuogių aliejaus gamyba šioje vietovėje. 19 a. viduryje ji toliau išliko svarbi, o vietovėje, kuri dabar vadinama Tera Alta, alyvuogių aliejaus buvo pagaminama žymiai daugiau nei šiomis dienomis („Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España“, Pascual Madoz, 1847 m.). Antoni Mascaró taip pat aukštino aliejaus kokybę, o apie Gandesos vietovę tvirtino, kad joje pagaminama daug puikios kokybės alyvuogių aliejaus, užauginama daug kviečių ir rugių („<...> se produce en este país, abundante y fino aceite, trigo, centeno <...>“).

Taigi geografinės vietovės gamtinių veiksnių nulemta natūrali alyvmedžių, kurių alyvuogės tinkamos alyvuogių aliejui gaminti, atranka, kartu su ilgamete vietovės alyvmedžių auginimo tradicija (susijusia su visais alyvuogių auginimo ir perdirbimo etapais: nuo žemės apdirbimo, derliaus nuėmimo, kuomet alyvuogės yra optimaliai sunokusios, iki perdirbimo), sudaro sąlygas išgauti aukščiausios kokybės, gero vaisių skonio, migdolus ir (arba) graikinius riešutus primenančio aromato alyvuogių aliejų.

### Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

<http://gencat.cat/alimentacio/pliego-aceite-terra-alta>