

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2016/C 291/10)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51. pantam.

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA/AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

**GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR REGULAS (ES) Nr. 1151/2012 53. PANTA 2. PUNKTA PIRMO DAĻU**

**ACEITE DE TERRA ALTA / OLI DE TERRA ALTA**

**ES Nr.: ES-PDO-0105-01382 – 5.10.2015.**

**ACVN ( X ) AĢIN ( )**

**1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses**

Consejo Regulador de la DOP Aceite de Terra Alta  
C/Povet de la Plana, s/n  
43780 Gandesa  
TARRAGONA  
ESPAÑA

Tālr.: +34 977420474  
Tīmekļa vietne: www.dopoliterraalta.com  
E-pasts: info@dopoliterraalta.com

Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma *Aceite de Terra Alta* Regulatīvo padomi veido visi ar ACVN *Aceite de Terra Alta* jeb *Oli de Terra Alta* aizsargātās eļļas ražotāji un pārstrādātāji, un tai ir likumīgas intereses iesniegt grozījumu pieteikumu.

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

**3. Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums**

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Citi (iepakošana, kontroles iestāde un logotips)

**4. Grozījuma vai grozījumu veids**

- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

## 5. Grozījumi

### Produkta apraksts

Produkta apraksts pārskatīts un papildināts, pamatojoties uz pēdējo desmit gadu laikā veikto analīžu un degustāciju rezultātiem, kā arī izmaiņām eļļu organoleptisko īpašību novērtēšanas metodēs. Konkrēti veiktas šādas izmaiņas.

- Organoleptiskās īpašības

Attiecībā uz izskatu svītroti vārdi “dzidrs un bez duļķēm”, jo tās ir jēdzienam “caurspīdīgs” piemītošas īpašības.

Attiecībā uz krāsu apraksts papildināts ar informāciju par krāsu olīvu sezonas sākumā.

Attiecībā uz garšu un smaržu precizētas augļainuma izmaiņas sezonas laikā. Atjaunināti arī parametri, ar ko izsaka eļļas novērtējuma rezultātu, saskaņā ar Starptautiskās Olīvu padomes metodi, ko piemēro neapstrādātas olīveļļas organoleptiskajai novērtēšanai, kā to paredz spēkā esošā ES regula par olīveļļas īpašībām un attiecīgajām analīzes metodēm. Šai atjauninājumā degustētāju žūrijas minimālo vērtējumu aizstāj ar defektu mediānu (Md), augļainuma mediānu (Mf) un sīvuma un rūgtuma maksimālo intensitāti.

Turklāt atsaucies uz mandeļu un riekstu aromāta niansēm pārskatītas, balstoties uz degustāciju rezultātiem.

Attiecīgi pašreizējo organoleptisko īpašību tabulu

Izskats	Tīrs, caurspīdīgs, dzidrs un bez duļķēm
Krāsa	Dzeltena, sākot no blāvi dzeltena līdz veczelta dzeltenam
Garša	Laba garša; sezonas sākumā augļaina garša, kas sezonas laikā kļūst nedaudz saldena. Ar aromāta niansēm, kas atgādina mandeļus un zaļus valriekstus
Degustētāju žūrijas minimālais vērtējums	6,5”

aizstāj ar šādu tabulu:

Izskats	Tīrs, caurspīdīgs
Krāsa	Sezonas sākumā krāsa ir zaļa vai zaļi dzeltena, bet sezonas laikā tā kļūst dzeltena, sākot no blāvi dzeltenas līdz veczelta dzeltenai.
Garša	Laba garša; eļļa ar vidēji līdz stipri izteiktu augļainumu, kura tirdzniecības gada gaitā var kļūt maigāka, ar vieglu augļainumu. Ar aromāta niansēm, kas var atgādināt mandeļus un/vai valriekstus.
Defektu mediāna (Md)	0
Augļainuma mediāna (Mf)	≥ 2,5
Rūgtuma mediāna	≤ 6
Sīvuma mediāna	≤ 6”

- Fizikāli ķīmiskās īpašības: “maksimālā mitruma un gaistošo vielu saturs” un “maksimālā piemaisījumu daudzums” parametri svītroti, jo ES noteikumos par olīveļļas un olīvu izspaidu eļļas īpašībām un attiecīgajām analīzes metodēm tos neuzskata par kvalitatīviem eļļu novērtēšanas parametriem.

**Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā**

Ierosināts vienkāršot un strukturēt šo punktu, lai to saskaņotu ar spēkā esošajām izsekojamības un kontroles sistēmām, kā arī ar jaunāko specifikāciju tekstiem. Svītro arī atsauci uz "pavaddokumentu", kas jāpievieno "vienmēr, pārvadājot aizsargāto eļļu", jo izsekojamību var nodrošināt ar citām sistēmām.

Tāpēc tiek ierosināts specifikācijas punkta "Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā" pašreizējo tekstu:

"Pārbaudes un sertifikācija

Tie ir pamatelementi, kas garantē produkta izcelsmi. Tie ietver šādus procesus.

Olīveļļas ekstrakcijas uzņēmumos nonāk atļautu šķirņu olīvas no stādījumiem, kuri ierakstīti Regulatīvās padomes stādījumu reģistrā un kurus tā kontrolē.

Olīvas spiež un no tām iegūst eļļu uzņēmumos, kas ierakstīti Regulatīvās padomes eļļas spiestuvju reģistros un atrodas ražošanas apgabalā. Iegūto eļļu novērtē saskaņā ar specifikācijas prasībām un uzglabā un iepako uzņēmumos, kas ierakstīti Regulatīvās padomes iepakotāju-tirgotāju reģistros un atrodas ražošanas apgabalā.

Veic iegūtās eļļas fizikāli ķīmisko un organoleptisko analīzi, un tikai to eļļu, kas izturējusi visas pārbaudes, fasē un laiž tirgū ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un etiķeti, kontr etiķeti vai numurētu kvalitātes zīmi, ko izsniedz Regulatīvā padome.

Etiķešu skaits, kādu iepakojšanas uzņēmumam izsniedz Regulatīvā padome, ir atkarīgs no produkta, kuru lauksaimnieks piegādā uzņēmumam, un produkta pārdošanai paredzēto iepakojumu vienību ietilpības.

Vairumtirdzniecībā pārvadājot ar šo cilmes vietas nosaukumu aizsargāto eļļu no viena reģistrēta uzņēmuma uz citu, ja tie nevēlas zaudēt sertifikātu, vienmēr jāpievieno Regulatīvās padomes izsniegts pavaddokuments šīs struktūras noteiktajā veidā."

aizstāt ar šādu tekstu, ko sadala trīs daļās: "izsekojamība", "uzņēmēju pašpārbaude" un "pārbaudes un sertifikācija".

*"Izsekojamība*

To nodrošina visos audzēšanas, ražošanas un iepakojšanas posmos, lai ļautu pārbaudīt ar ACVN aizsargātās eļļas izcelsmi.

Lai panāktu pienācīgu izsekojamību un produkta specifikācijas pārraudzību, jāizveido:

audzētāju un zemes gabalu reģistrs,

eļļas spiestuvju reģistrs,

iepakotāju-tirgotāju reģistrs.

*Reģistrēto uzņēmēju pašpārbaude*

Reģistrētie uzņēmēji glabā datus par pašu veiktajām pārbaudēm, lai pierādītu, ka tie ievēro specifikācijas prasības. Šīs pašpārbaudes minimālais saturs ir noteikts kvalitātes vadības rokasgrāmatā.

*Pārbaudes un sertifikācija*

Uz ACVN attiecas pārbaudes, ko veic sertifikācijas struktūra, kura pārrauga reģistrēto uzņēmēju pašpārbaudes sistēmu un izsekojamības sistēmu, kā arī veic ražošanas procesa un galaprodukta uzraudzību. Uzraudzības pamatā ir periodiskas pārbaudes un dokumentācijas (reģistru) un iepakotās eļļas kvalitātes pārbaude.

Ja šās specifikācijas prasības netiek izpildītas, eļļu nedrīkst tirgot ar ACVN *Aceite de Terra Alta* jeb *Oli de Terra Alta*."

**Produkta ražošana**

- Atcelta prasība transportēt olīvas uz spiestuvēm "režģa kastēs", jo, novākšanas un transportēšanas sistēmām attīstoties, nav nepieciešams tās ierobežot olīvu nebojāšanas nolūkā.
- Atcelts minimālais vecums (pieci gadi) kokiem, no kuriem ievāc olīvas, jo, pateicoties jaunām stādīšanas un audzēšanas metodēm, olīvu raža var būt optimāla, pirms tie sasnieguši šādu vecumu.

### Marķējums

Saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem pievieno prasību blakus reģistrētajam nosaukumam norādīt apzīmējumu "aizsargāts cilmes vietas nosaukums" vai abreviatūru "ACVN".

### Citi

— Iepakošana. Atcelts ierobežojumu attiecībā uz iepakošanu izcelsmes vietā, jo netiek uzskatīts par nepieciešamu darīt to noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ņemot vērā to, ka aizsargātā produkta kvalitāti var nodrošināt ar pašreizējām izsekojamības un kontroles sistēmām. Tāpēc pielāgo visus specififikācijas punktus, uz kuriem attiecas šīs izmaiņas. Tie ir šādi:

— "Ģeogrāfiskais apgabals": vārdi "Ražošanas un iepakošanas apgabals sakrīt ar audzēšanas apgabalu" aizstāti ar vārdiem "Ražošanas apgabals sakrīt ar audzēšanas apgabalu. Iepakošana nav obligāti jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā", lai atceltu ierobežojumu attiecībā uz iepakošanu izcelsmes vietā;

— "Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā": svītrotas atsaucēs uz iepakošanu ģeogrāfiskajā apgabalā;

— "Produkta ražošana": Svītroti turpmāk minētie trīs punkti, kuros paskaidrots, kāpēc viss ar ACVN aizsargātās eļļas ražošanas process (ieskaitot iepakošanu) bija jāveic ģeogrāfiskajā apgabalā:

"Viss process, sākot no ražošanas līdz marķēšanai, notiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai saglabātu kvalitāti un nodrošinātu procesa izsekojamību.

Attiecībā uz kvalitāti: Neapstrādāta olīveļļa ir ļoti jutīga pret ārējiem faktoriem, kas var izraisīt visdažādākās pārmaiņas un izmaiņas; tāpēc ir būtiski, lai viss šāda veida eļļas ražošanas process notiktu vienā un tajā pašā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Izsekojamība: attiecībā uz kontroli un sertifikāciju, lai nodrošinātu pienācīgu sertifikācijas struktūras darbību, visam procesam jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā."

un aizstāj ar šādu punktu attiecībā uz iepakošanu:

"Iepakošanas un marķēšanas process var notikt gan ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā, gan ārpus tā."

— Pārbaudes struktūra: atjaunināti dati attiecībā uz pārbaudes struktūru.

— Valsts tiesību aktu prasības: šo punktu svītro, jo to neparedz Regula (ES) Nr. 1151/2012.

— Specifikācijā iekļauts ACVN *Aceite de Terra Alta* / *Oli de Terra Alta* logotips.

#### VIENOTS DOKUMENTS

### ACEITE DE TERRA ALTA / OLI DE TERRA ALTA

ES Nr.: ES-PDO-0105-01382 – 5.10.2015.

ACVN ( X ) AĢIN ( )

#### 1. Nosaukumi

*Aceite de Terra Alta* / *Oli de Terra Alta*

#### 2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Spānija

#### 3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

##### 3.1. Produkta veids

1.5. grupa. Eļļa un tauki (sviests, margarīns, eļļa u. c.)

##### 3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa, kuru iegūst no olīvkoka *Olea Europaea* L. galvenās šķirnes "Empeltre" vai šķirnes "Empeltre" un mazsvarīgāko šķirņu "Arbequina", "Morruda" un "Farga" maisījuma augļiem ar mehāniskiem paņēmieniem vai citiem fizikāliem līdzekļiem, kas neizraisa eļļas pasliktināšanos un saglabā garšu, aromātu un īpašības, kas raksturīgas auglim, no kura eļļu iegūst.

"Empeltre" ir galvenā un tradicionālā šķirne, jo ražošanas apgabalā tā ir pārsvarā.

Eļļai ar cilmes vietas nosaukumu "Terra Alta" ir šādas īpašības.

*Organoleptiskās īpašības:*

Izskats	Tīrs, caurspīdīgs
Krāsa	Sezonas sākumā krāsa ir zaļa vai zaļi dzeltena, bet sezonas laikā tā kļūst dzeltena, sākot no blāvi dzeltenas līdz veczelta dzeltenai.
Garša	Labā garša; eļļa ar vidēji līdz stipri izteiktu augļainumu, kura tirdzniecības gada gaitā var kļūt maigāka, ar vieglu augļainumu. Ar aromāta niansēm, kas var atgādināt mandeļus un/vai valriekstus.
Defektu mediāna (Md)	0
Augļainuma mediāna (Mf)	≥ 2,5
Rūgtuma mediāna	≤ 6
Sīvuma mediāna	≤ 6

*Fizikāli ķīmiskās īpašības:*

Maksimālais skābes saturs (% oleīnskābes)	0,50
Maksimālais peroksīda skaitlis (mekv. O <sub>2</sub> /kg)	18
Maks. K <sub>270</sub>	0,20
Maks. K <sub>232</sub>	2,50

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Olīvas audzē un produktu ražo tikai 4. punktā aprakstītajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi*

Olīveļļu var fasēt gan 4. punktā aprakstītajā ģeogrāfiskajā apgabalā, gan ārpus tā.

Mazumtirdzniecībai eļļu iepilda traukos, kuru ietilpība nepārsniedz 5 litrus un kurus atļauj spēkā esošie tiesību akti.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Papildus datiem, ko vispārīgi paredz spēkā esošie tiesību akti, uz iepakojumiem obligāti jānorāda nosaukums *Aceite de Terra Alta* (spāņu valodā) vai *Oli de Terra Alta* (katalāņu valodā) un apzīmējums "Aizsargāts cilmes vietas nosaukums" vai "ACVN".

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ražošanas apgabals ietver *Terra Alta* apgabalu (komarku) un dažas municipalitātes *Ribera d'Ebre* komarkā, kas abas atrodas Katalonijas autonomā apgabala dienvidrietumos.

Šis ģeogrāfiskais apgabals tāpat ietver šādas municipalitātes:

Terra Alta		Ribera d'Ebre	
Arnes	Corbera d'Ebre	Pinell de Brai	Ascó
Batea	Gandesa	Pobla de Massaluca	Flix (visi zemesgabali, izņemot 13., 18., 19., 20. un 21. zemesgabalu)
Bot	Horta de Sant Joan	Prat de Comte	Riba roja d'Ebre
Caseres	La Fatarella	Vilalba dels Arcs	

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Aizsargāto olīveļļu ražošanas un apstrādes ģeogrāfiskais apgabals atbilst Ebro ielejas dienviddaļai. Reljefa dažādības dēļ un tāpēc, ka tas ir iekšējais reģions, tālu no jūras, to uzskata par pārejas zonu starp kalnu klimatu un Vidusjūras kontinentālo klimatu. Augsnes un klimata ziņā to raksturo trīs galvenie faktori:

- augstums v. j. l.: plakankalnes vidējais augstums ir 400 m virs jūras līmeņa, un apvidu veido kalnainas, ļoti mazauglīgas augšnes,
- dabas faktoru radīti šķēršļi: apgabalā saplūst trīs kalnu kores – *Pàndols* un *Cavalls* ar maksimālo augstumu 700 m v. j. l., un vislielākā kore, kura tās ziemeļgalā sasniedz 1 400 m v. j. l., – *Els ports de Beseit*. Tas viss veido īpašu reljefu, kas rada unikālu mikroklimatu – iekšēju Vidusjūras klimatu ar galējām temperatūrām, lielām temperatūras svārstībām un sausumu vasarā,
- vēji: turklāt arī šai apgabalā raksturīgajiem vējiem ir ļoti svarīga nozīme – ne to intensitātes dēļ (kas nav pārmērīga), bet tāpēc, ka tie ietekmē augšanas apstākļus. Jāizceļ divi nozīmīgākie vēji, kuriem apgabalā ir savs nosaukums, – *Garbinada* un *Cerç*.

Ar ACVN aizsargātās eļļas raksturu nosaka galvenā šķirne “Empeltre” – vietējā šķirne, kuru tradicionāli audzē šajā apgabalā un augstu vērtē tās lielā eļļas satura un izcilās eļļas kvalitātes dēļ. Šīs šķirnes dabiskās un unikālās izplatības areāls sakrīt ar visu Ebro ieleju un Baleāru salām. ACVN *Aceite de Terra Alta* jeb *Oli de Terra Alta* ģeogrāfiskais apgabals tieši atbilst šīs ielejas dienvidu daļai. Šķirne ir ļoti labi piemērota ACVN ražošanas apgabala augšnes un klimata apstākļiem, jo tā nav nesen ieviesta, bet gan dabiskās izlases rezultātā izveidojusies spēcīga šķirne, kas pielāgojusies nabadzīgām augsnēm un ir izturīga pret sausumu un aukstumu. Tādējādi tā ir galvenā un tradicionālā, bet vietām pat vienīgā audzētā šķirne *Terra Alta* apgabalā. Olīvkoku šķirnes “Empeltre” nozīme *Terra Alta* apgabalā ir tik ievērojama un īpaša, ka kokaudzētavās tā pazīstama arī ar nosaukumu “Terra Alta”.

Augstums virs jūras līmeņa, dabas faktoru radīti šķēršļi, kas veido ģeogrāfiskā apgabala reljefu, un vēji rada apgabalam raksturīgu mikroklimatu, kurš tieši ietekmē olīvkoka bioloģisko ciklu un tāpēc arī tā augli – olīvu – un no tā iegūto eļļu.

Konkrētajā gadījumā dienvidrietumu vējš *Garbinada* atnes olīvkoku audzēšanai nepieciešamo mitrumu, bet aukstais un sauss ziemeļrietumu vējš *Cerç*, pateicoties tā īpašībām un biežumam, novērš daudzas augu veselības problēmas (sēnes), ļaujot eļļas izejmateriālam netraucēti nogatavoties un spiestuvēs nonākt izcilā stāvoklī.

Vēsturiski *Aceite de Terra Alta* jeb *Oli de Terra Alta* ir senas tradīcijas, jo *Terra Alta* apgabalā olīvkoku audzēšanu esot iesākuši arābi. 1192. gadā, kad notika pāreja no arābu uz kristiešu valdīšanu, eļļas ieguve šajā apgabalā jau bija viens no lauksaimniecības ražošanas stūrakmeņiem (*Cartes de Poblament de Gandesa*, 1992). Arī *Terra Alta* komarkas *Batea* municipalitātē ap 1787. gadu, kā savā grāmatā *Mis memorias* (1948) apgalvo *Antoni Mascaró*, olīvkoks bija visvairāk audzētais kultūraugs, kam sekoja graudaugi un vīnogulāji. Šai grāmatā rakstīts: “(..) iegūto olīveļļu, kuras dēļ šī zeme ir tik bagāta, togad iepildīja divdesmit vienā tūkstoši krūku (vietējā mērvienība), kas katra svēra 38 mārciņas, t. i., kopā 31 920 kastīliešu aerobas (..)”. Tas nozīmē, ka tolaik uz mazāk nekā 1 000 iedzīvotājiem saražoja 350 000 kg eļļas, kas atbilst aptuveni 1 800 000 kg olīvu; tas sniedz priekšstatu par eļļas ražošanas nozīmi šai apgabalā XVIII gadsimtā. XIX gadsimta vidū tās nozīme saglabājās, un pašreizējā *Terra Alta* apgabalā olīvkoks bija izplatītākais kultūraugs, bet eļļas ražošanas apjomi krietni pārsniedza pašreizējos apjomus (*Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España*, *Pascual Madoz*, 1847). Tiek slavēta arī tās kvalitāte, un par *Gandesa* apgabalu raksta, ka “(..) šai zemē ražo lielu daudzumu augstvērtīgas eļļas, kviešus un rudzus (..)”.

Tādējādi eļļas ražošanai piemēroto olīvu dabiskā izlase, ko noteikuši ģeogrāfiskā apgabala dabas faktori, un apgabala senās olīvkopības tradīcijas (kas skar visus audzēšanas un ražošanas posmus, sākot no augšnes apstrādes līdz ražas novākšanai, kad sasniegta optimāla gatavības pakāpe, un eļļas ieguvei) ļauj iegūt augstākās kvalitātes eļļu ar labu augļainuma garšu un aromāta niansēm, kas var atgādināt mandeļus un/vai valriekstus.

### Atsauce uz specifiskās publikācijas

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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