

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Grozītā vienotā dokumenta publikācija, ko pēc maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas veic saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta otro daļu

(2022/C 223/07)

Eiropas Komisija ir apstiprinājusi šo maznozīmīgo grozījumu saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ 6. panta 2. punkta trešo daļu.

Ar šā maznozīmīgā grozījuma apstiprināšanas pieteikumu var iepazīties Komisijas datubāzē eAmbrosia.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Aceite Campo de Calatrava”

ES Nr.: PDO-ES-0642-AM01 – 10.1.2022

ACVN (X) AĢIN ()

1. Nosaukums

“Aceite Campo de Calatrava”

2. Dalībvalsts

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, kas iegūta no “Cornicabra” vai “Picual” šķirnes olīvkoku (*Olea europea* L.) augļiem atsevišķi vai kopā ar iespējamo sekundāro šķirņu “Arbosana”, “Hojiblanca”, “Arbequina”, “Koroneiki” un “Lecciana” augļiem, kuru proporcionālais daudzums nepārsniedz 15 %, augļus mehāniski vai citādi fiziski apstrādājot tā, ka nemainās eļļas kvalitāte un saglabājas to augļu garša, aromāts un īpašības, no kuriem eļļa iegūta.

Olīvas vāc tieši no koka, kad to gatavības pakāpe ir no 3 līdz 6.

Maksimālie pieļaujamie rādītāji neapstrādātai augstākā labuma olīveļļai ar cilmes vietas nosaukumu “Aceite Campo de Calatrava”

Minimālais oleīnskābes līmenis: 70 %

Skābums: ne vairāk par 0,5°

⁽¹⁾ OV L 179, 19.6.2014., 17. lpp.

Peroksīda skaitlis: ne vairāk par 15 O₂ mekv./kg

K232: ne vairāk par 2

K270: ne vairāk par 0,15°

Organoleptiskā vērtēšana:

Negatīvo pazīmju vidējā vērtība: Md = 0

Augļu garšas vidējā vērtība: Mf > 3

No organoleptiskā viedokļa eļļā jūtams katras izmantotās šķirnes devums. Sensorais raksturojums — intensīvs augļainums. Tas nozīmē, ka *Campo de Calatrava* eļļas augļainumam jābūt vismaz 3 intensitātes punktiem. Var atšķirt rūgto un sīvo garšu, šīs garšas ir sabalansētas, to intensitātes vērtība ir no 3 līdz 6 un neatšķiras no augļainuma vērtības par vairāk kā 2 punktiem.

Visām neapstrādātajām augstākā labuma olīveļļām, ko ražo *Campo de Calatrava*, ir raksturīga izteikti jūtama olīvu un citu svaigu zaļo augļu garšas klātbūtne. Jābūt vismaz šīm pozitīvajām pazīmēm.

Campo de Calatrava eļļu oleīnskābes saturs ir 79,64 % salīdzinājumā ar citiem eļļas ražošanas apgabaliem, kur šī vērtība ir no 56,9 % līdz 78,4 % (*Uceda*, “El cultivo del olivo” [“Olīvu audzēšana”]). Minimālā pieņemamā vērtība ir 70 %.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

—

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

—

3.5. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

—

3.6. Griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi

Lai nevienā ražošanas posmā nezustu produkta tipiskās iezīmes un lai nodrošinātu ar cilmes vietas nosaukumu apzīmēto eļļu kvalitāti, iepildīšanas process jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Tādējādi pārbaudes struktūras var pilnībā kontrolēt ražošanu un nodrošināt, ka produkta apstrādes pēdējie posmi ir apgabala pieredzējušo ražotāju pārziņā. Tieši šie cilvēki vislabāk zina, kā šīs eļļas ietekmē dažādie iepildīšanas procesi, piemēram, dekantēšanas laiks un metode, filtrēšanas procedūras un materiāli (filtrs pagatavots no burauduma, šķiedras, papīra, celulozes, filtrēšanas zemes, perlīta un diatomīta) un iepildīšanas temperatūras, kā arī to, kā eļļas reagē uz aukstumu un uzglabāšanu. Galvenais mērķis ir saglabāt produkta tipiskās īpašības. Pareiza filtrēšana nodrošina to, ka tirdzniecībā patērētājiem tiek piedāvāts atbilstošs produkts un ka glabāšanas apstākļi ir optimāli. Filtrējot tiek atdalītas izšķīdušās cietvielas un mitrums, kas citādi neļautu produktu pareizi izmantot kulinārijā un nenovērstu tādu mikrodaļiņu klātbūtni, kas izraisa ogļhidrātu un proteīnu anaerobo fermentāciju.

Iepildīšanas iekārtās jābūt atsevišķām sistēmām ar ACVN apzīmētajām eļļām un citām eļļām.

Tāpat tajās jābūt eļļas mērīšanas sistēmām ar tipa apstiprinājumu.

Eļļa jāpilda stikla, polietilēntereftalāta (PET), metāla pārklājuma, *Tetra-Brik* vai glazētas keramikas traukos.

3.7. Marķēšanas īpašie noteikumi

Eļļas trauku etiķetēs papildus tirdzniecības nosaukumam ietver aizsargātā cilmes vietas nosaukuma logotipu un norādi “Denominación de Origen Protegida (vai D.O.P.) ‘Aceite Campo de Calatrava’” [Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (vai ACVN) ‘Aceite Campo de Calatrava’].

Uz traukiem, kuros eļļu ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu piegādā patērētājiem, papildus galvenajai etiķetei ir sertifikācijas etiķete, kurā norādīts aizsargātais cilmes vietas nosaukums. Sertifikācijas etiķetes numurē, izdod un uzrauga pārbaudes struktūra tā, lai nodrošinātu, ka tās nevar izmantot atkārtoti. Pārbaudes struktūra numurētas etiķetes izdod ražotājiem tikai tādām olīveļļas daudzumam, kas sertificēts un reģistrēts iepildīšanai.

Marķējumam jāatbilst vispārīgajiem marķēšanas noteikumiem.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Apgabals, kur ražo, apstrādā un pilda traukos minēto eļļu, atrodas Kastīlijas-Lamančas [*Castile-La Mancha*] dienvidos un aizņem Sjudadrealas [*Ciudad Real*] provinces centrālo daļu un veido pilnībā viendabīgu morfoloģisko, ģeogrāfisko un vēsturisko vienību, kurā ietilpst šādi municipālie rajoni: *Aldea del Rey*, *Almagro*, *Argamasilla de Calatrava*, *Ballesteros de Calatrava*, *Bolaños de Calatrava*, *Calzada de Calatrava*, *Cañada de Calatrava*, *Carrión de Calatrava*, *Granátula de Calatrava*, *Miguelturra*, *Moral de Calatrava*, *Pozuelo de Calatrava*, *Torralba de Calatrava*, *Valenzuela de Calatrava*, *Villanueva de San Carlos* un *Villar del Pozo*.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Campo de Calatrava atrodas Pireneju pussalas centrālās plakankalnes dienviddaļā, kur vidējais augstums virs jūras līmeņa pārsniedz 600 m.

Klimatu būtiski iespaido bieža anticiklonu veidošanās un kontinentālā klimata ietekme. Kad anticikloni veidojas ziemā, tie izraisa ļoti zemas temperatūras, bet, kad tie veidojas vasarā, temperatūras ir ļoti augstas.

Nokrišņu daudzums nav pārāk liels, pateicoties tam, ka apgabals robežojas ar to apgabalu, caur kuru no dienvidrietumiem vai Gibraltāra jūras šauruma pārvietojas nokrišņu frontes un zema spiediena apgabali, kas izraisa lielāko nokrišņu daudzumu. *Campo de Calatrava* nokrišņu daudzums reti sasniedz 500 mm.

Augsne ir sārmaina un vidēji dziļa.

Apgabala vulkāniskie ieži ir sārmaini. Šī augsnes iezīme ir vēl viena īpatnība, kas apgabalu atšķir no citiem eļļas ražošanas reģioniem un ietekmē konkrētu eļļu īpašības.

Campo de Calatrava augšņu tumšā krāsa absorbē lielāku saules starojuma daudzumu, nodrošinot augstāku augsnes temperatūru, un tādējādi no agronomiskā viedokļa šīs augsnes veicina olīvu ražas agrīnu nogatavošanos.

5.2. Produkta specifika

Olīveļļai “Aceite Campo de Calatrava” piemīt šādas īpašības:

- vismaz 85 % eļļas iegūti no “Cornicabra” un/vai “Picual” šķirnes olīvām; attiecīgā gadījumā atlikušie 15 % iegūti no “Arbosana”, “Hojiblanca”, “Arbequina”, “Koroneiki” un “Lecciana” šķirnes olīvām,
- augsts oleīnskābes saturs — tās koncentrācija šajās eļļās ir vismaz 70 %,
- minimālās prasības — augļainuma vērtība pārsniedz 3 punktus, raksturīga zaļo olīvu un citu svaigo augļu garša,
- sensorais raksturojums ir pilnīgs — izteikta rūgta un sīva garša, kuras intensitāte ir no 3 līdz 6 punktiem un neatšķiras no augļainuma vērtības par vairāk kā 2 punktiem,
- šī eļļa atšķiras no citām ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmētām eļļām ar to, ka tā ir vienīgā eļļa, kuru gatavo galvenokārt no “Cornicabra” un/vai “Picual” šķirnes olīvām.

5.3. *Cēloniska saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN)*

Kaļķainā vidēji dziļā augsne, vulkāniskie ieži, zemais ūdens līmenis un neliels nokrišņu daudzums, karstās vasaras, ilgje sala periodi ziemā un ātri iesilstošās augsnes veido ekosistēmu, kas ir gandrīz uzskatāma par sausu reģionu un kas gadsimtiem ilgi ir nodrošinājusi to, ka šķirnes “Cornicabra” un “Picual” perfekti pielāgojas šai videi dabiskās izlases procesā, nodrošinot to, ka galaproduktam piemīt izteiktas īpašības, kas ir atšķirīgas no citos olīvu audzēšanas apgabalos iegūto produktu īpašībām. Šie augsnes un klimata apstākļi nosaka augstāku oleīnskābes koncentrāciju (Civantos, 1999), kuras minimālā vērtība ir 70 %, tādējādi ir iespēja iegūt eļļu ar lielāku oksidācijas noturību.

Sausās, sārmainās augsnes un neliels nokrišņu daudzums noteicis *Campo de Calatrava* eļļas augļainumu, kura minimālā vērtība ir 3 punkti un kurā jūtama olīvu un citu svaigo zaļo augļu garša.

Neliels nokrišņu daudzums nosaka ūdens trūkumu augļu nogatavināšanas posmā, un tas nodrošina izteiktu un sabalansētu rūgtu un sīvu garšu, kuras intensitātes vērtība ir no 3 līdz 6 un kura neatšķiras no augļainuma vērtības par vairāk kā 2 punktiem.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PC_AM01_AceiteCC.pdf
