

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2016/C 291/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE ZMENY V SÚLADE S ČLÁNKOM 53 ODS. 2 PRVÝM PODODSEKOM NARIADENIA (EÚ) Č. 1151/2012

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

EÚ č.: ES-PDO-0105-01382 – 5.10.2015

CHOP (X) CHZO ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Consejo Regulador de la DOP Aceite de Terra Alta [Regulačná rada pre chránené označenie pôvodu „Aceite de Terra Alta“]

C/Povet de la Plana, s/n

43780 Gandesa

TARRAGONA

ESPAÑA

Tel. +34 977420474

Webová stránka: www.dopoliterraalta.com

E-mail: info@dopoliterraalta.com.

Regulačná rada pre chránené označenie pôvodu „Aceite de Terra Alta“ pozostáva zo všetkých výrobcov a spracovateľov oleja, na ktorých sa vzťahuje CHOP „Aceite de Terra Alta“ alebo „Oli de Terra Alta“, a má oprávnený záujem predložiť túto žiadosť o zmenu.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Španielsko.

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

— Názov výrobku

— Opis výrobku

— Zemepisná oblasť

— Dôkaz o pôvode

— Spôsob výroby

— Súvislosť

— Označovanie

— Iné (balenie, kontrolný orgán a logo).

4. Typ zmeny (zmien)

— Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. Zmena (zmeny)

Opis výrobku:

Opis výrobku bol revidovaný a doplnený na základe údajov, ktoré vyplynuli z analýz a ochutnávok vykonaných za posledných desať rokov, a na základe zmien v metódach organoleptického hodnotenia olejov. Konkrétne sa vykonali tieto zmeny:

- Organoleptické vlastnosti:

Pokiaľ ide o vzhľad, výraz „bez zakalenia a nečistôt“ treba vypustiť, pretože jeho význam je jednoznačne obsiahnutý v pojme „priehľadný“.

Pokiaľ ide o farbu, opis sa rozšíril tak, aby zahŕňal informácie o farbe na začiatku obchodného roka olivového oleja.

Pokiaľ ide o chuť a vôňu, vypracoval sa opis vývoja ovocnosti v priebehu obchodného roka. Parametre vyjadrujúce výsledky analýzy výrobku sa takisto aktualizovali, aby sa zosúladiť s metódou Medzinárodnej rady pre olivy na organoleptické hodnotenie panenských olivových olejov, ako sa vyžaduje v platnom európskom nariadení o charakteristikách olivového oleja a o príslušných analytických metódach. V rámci tejto aktualizácie sa takisto nahradilo minimálne bodové hodnotenie od degustačnej komisie mediánom nedostatkov (Md), mediánom ovocnosti (Mf) a maximálnou intenzitou ostrosti a horkosti.

Okrem toho sa na základe degustačných posudkov revidoval aj odkaz na orechovú a mandľovú vôňu.

Táto tabuľka obsahujúca organoleptické vlastnosti sa teda nahrádza:

„Vzhľad	číry, priehľadný, bez zakalenia a nečistôt
Farba	žltá s odtieňmi od bledožltej po starozlatú
Chuť	má dobrú chuť, ovocnú na začiatku obchodného roka, v priebehu sezóny sa stáva mierne sladkou; vôňa pripomínajúca mandle a zelené orechy
Minimálne bodové hodnotenie od degustačnej komisie	6,5“

touto tabuľkou:

„Vzhľad	číry, priehľadný
Farba	na začiatku obchodného roka je farba zelená alebo zelenožltá; v priebehu sezóny nadobúda žltú farbu, ktorá môže byť v rozmedzí od bledožltej po starozlatú
Chuť	má dobrú, stredne až silne ovocnú chuť a v priebehu sezóny sa môže stať sladšou s jemnejšou ovocnosťou; vôňa, ktorá môže pripomínať mandle a/alebo orechy
Medián nedostatkov (Md)	0
Medián ovocnosti (Mf)	≥ 2,5
Medián horkosti	≤ 6
Medián ostrosti	≤ 6“

- Fyzikálne a chemické vlastnosti: Odstránili sa parametre týkajúce sa maximálnej vlhkosti a obsahu prchavých zlúčenín, ako aj parametre pre maximálny obsah nečistôt. Je to z toho dôvodu, že európske ustanovenia o charakteristikách olivového oleja a oleja zo zvyškov olív a o príslušných analytických metódach nepovažujú tieto ukazovatele za kvalitatívne parametre na hodnotenie olejov.

Prvky zaručujúce pôvod výrobku v danej oblasti:

Navrhuje sa zjednodušiť tento odsek a upraviť jeho štruktúru tak, aby bol v súlade s existujúcimi systémami výsledovateľnosti a kontroly a s návrhom najaktuálnejších špecifikácií. Vypustil sa odkaz na „sprievodný list“, ktorý mal byť pripojený k „všetkým dodávkam chráneného oleja“, pretože výsledovateľnosť možno zabezpečiť inými prostriedkami.

Preto sa navrhuje v špecifikácii nahradiť súčasné znenie odseku: Dôkazy o tom, že výrobok pochádza z danej zemepisnej oblasti:

„Kontroly a certifikácia:

V ďalšom texte sú uvedené základné prvky zaručujúce pôvod výrobku. Zahŕňajú tieto procesy:

Olivy prichádzajúce do spracovateľských podnikov sú zo schválených odrôd a pochádzajú z podnikov, ktoré sú uvedené v registri podnikov. Tento register vedie a kontroluje regulačná rada.

Olivy sa lisujú v podnikoch, ktoré sa nachádzajú v produkčnej oblasti a sú uvedené v registroch lisovní regulačnej rady. V týchto zariadeniach dochádza aj k extrakcii oleja. Olej získaný týmto spôsobom sa hodnotí v súlade s postupmi stanovenými v špecifikácii. Skladuje a balí sa v podnikoch, ktoré sa nachádzajú vo vyznačenej oblasti a sú uvedené v registri baliarní a obchodných podnikov, ktorý vedie regulačná rada.

Olej podlieha fyzikálnej, chemickej a organoleptickej analýze. Len tie oleje, ktoré úspešne prejdú celým kontrolným postupom, sa zabalia a uvedú na trh s označením pôvodu a s etiketou, zadnou etiketou alebo očíslovanou pečatou kvality, ktorú vydáva regulačná rada.

Číslo uvedené na etiketách, ktoré prideli regulačná rada baliarňam, závisí od výrobku, ktorý pestovateľ dodal týmto podnikom, a od objemu nádob, v ktorých sa má výrobok umiestniť na trh.

Na účely zachovania certifikácie musí všetky veľkoobchodné dodávky oleja, na ktoré sa vzťahuje toto označenie pôvodu a ktoré sa prepravujú medzi viacerými registrovanými podnikmi, sprevádzať doklad o pohybe vydaný regulačnou radou spôsobom, ktorý stanovila.“

týmto textom, ktorý je nadpismi rozdelený do troch častí: výsledovateľnosť, vlastné monitorovanie prevádzkovateľmi a kontroly a certifikácia:

„Výsledovateľnosť

Vykonávanie výsledovateľnosti vo všetkých fázach produkcie, výroby a balenia umožňuje overovať pôvod oleja, na ktorý sa vzťahuje CHOP.

Na účely riadnej výsledovateľnosti a monitorovania špecifikácie výrobku treba zabezpečiť:

register výrobcov a pozemkov

register lisovní

register baliarní a obchodných podnikov.

Vlastné monitorovanie registrovanými prevádzkovateľmi

Registrovaní prevádzkovatelia uchovávajú záznamy o kontrolách, ktoré sami vykonávajú na účely preukázania dodržiavania požiadaviek stanovených v špecifikácii. Minimálny obsah tohto vlastného monitorovania je vymedzený v príručke riadenia kvality.

Kontrola a certifikácia

CHOP podlieha kontrolám certifikačného orgánu, ktorý monitoruje systém kontrol, ktoré registrovaní prevádzkovatelia vykonávajú sami, ako aj výsledovateľnosť a kontroly výrobného procesu a hotového výrobku. Monitorovanie sa uskutočňuje vo forme pravidelných kontrol, preskúmania dokumentácie (registrov) a kvality baleného oleja.

V prípade nesplnenia požiadaviek stanovených v tejto špecifikácii sa olej nesmie umiestňovať na trh pod CHOP „Aceite de Terra Alta“ ani „Oli de Terra Alta“.

Spôsob výroby:

- Bola odstránená požiadavka prepravovať olivy do lisovní v špeciálnych perforovaných prepravkách. Je to výsledok toho, že systémy zberu a prepravy sa vyvíjajú, a tak nie je potrebné ich obmedzovať, pokiaľ sa zachová celistvosť olív.
- Minimálny vek stromov (päť rokov), z ktorých olivy pochádzajú, sa ruší. Je to spôsobené tým, že nové techniky výsadby a pestovania umožňujú docieľiť optimálnu produkciu olív pred tým, než dosiahnu tento vek.

Označovanie:

Doplnila sa požiadavka začleniť výraz „chránené označenie pôvodu“ alebo začiatkové písmená „CHOP“ do registrovaného názvu v súlade s uplatniteľnými predpismi.

Iné:

— Balenie: Obmedzenie, ktoré sa týka balenia pri zdroji, sa vypúšťa, pretože nie je nutné, aby sa to robilo vo vymedzenej zemepisnej oblasti, keďže súčasné systémy výsledovateľnosti a kontroly umožňujú zaručiť kvalitu príslušného výrobku. V dôsledku toho sa vykonali zmeny vo všetkých odsekoch špecifikácie, ktorých sa táto zmena týka. Tieto zmeny sú uvedené nižšie:

— *Zemepisná oblasť:* Veta „Oblasť prípravy a balenia je rovnaká ako oblasť výroby“ sa vypúšťa a nahrádza sa takto: „Oblasť prípravy sa zhoduje s produkčnou oblasťou. Balenie sa nemusí vykonávať vo vymedzenej zemepisnej oblasti“, aby sa odstránilo obmedzenie, ktoré sa týka balenia pri zdroji.

— *Prvky zaručujúce pôvod výrobku v danej oblasti:* Odstránili sa odkazy na balenie v rámci zemepisnej oblasti.

— *Spôsob výroby:* Odstránili sa tri odseky uvedené nižšie. V týchto odsekoch sa uvádzalo vysvetlenie, prečo sa celý výrobný proces (vrátane balenia) chráneného oleja musí vykonávať v danej zemepisnej oblasti.

„Celý proces od výroby po označovanie sa vykonáva vo vymedzenej zemepisnej oblasti s cieľom zaručiť kvalitu a zabezpečiť výsledovateľnosť procesu.“

Pokiaľ ide o kvalitu: Panenské olivové oleje sú veľmi citlivé na externé činidlá, ktoré môžu spustiť širokú škálu transformácií a zmien. V prípade tohto druhu oleja je teda kľúčové, aby sa celý proces uskutočňoval v rámci rovnakej zemepisnej oblasti.

Výsledovateľnosť: Pokiaľ ide o kontroly a certifikáciu, na správnu orientáciu certifikačného orgánu je nevyhnutné, aby sa celý proces vykonával vo vymedzenej zemepisnej oblasti.“

Uvedené odseky sa nahrádzajú týmto odsekom o balení:

„Proces balenia a označovania možno vykonávať v rámci zemepisnej produkčnej oblasti aj mimo nej.“

— Kontrolný orgán: Aktualizovali sa údaje o kontrolnom orgáne.

— Vnútroštátne právne požiadavky: Táto časť bola vypustená, pretože nejde o požiadavku vyplývajúcu z nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

— Do špecifikácie výrobku sa zahrnulo logo CHOP „Aceite de Terra Alta“/„Oli de Terra Alta“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„ACEITE DE TERRA ALTA“/„OLI DE TERRA ALTA“**EÚ č.: ES-PDO-0105-01382 – 5.10.2015****CHOP (X) CHZO ()****1. Názov:**

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

2. Členský štát alebo tretia krajina

Španielsko.

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. Druh výrobku**

Trieda 1.5. Oleje a tuky (maslo, margarín, oleje atď.).

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Extrapanenský olivový olej z plodov *Olea Europaea* L, najmä z odrody Empeltre alebo zmes odrody Empeltre a druhotných odrôd Arbequina, Morruda a Farga. Olej sa získava mechanickými procesmi alebo inými fyzickými prostriedkami, ktoré nespôsobujú znehodnotenie oleja a uchovávajú chuť, vôňu a vlastnosti plodov, z ktorých sa vyrába.

Empeltre je hlavná a tradičná odroda, pretože prevláda v produkčnej oblasti.

Olej s označením pôvodu Terra Alta má tieto vlastnosti:

Organoleptické:

Vzhľad	číry, priehľadný
Farba	na začiatku obchodného roka je farba zelená alebo zelenožltá; v priebehu sezóny nadobúda žltú farbu, ktorá môže byť v rozmedzí od bledožltej po starozlatú
Chuť	má dobrú, stredne až výrazne ovocnú chuť a v priebehu sezóny sa môže stať sladšou s jemnejšou ovocnosťou; vôňa, ktorá môže pripomínať mandle a/alebo orechy
Medián nedostatkov (Md)	0
Medián ovocnosti (Mf)	≥ 2,5
Medián horkosti	≤ 6
Medián ostrosti	≤ 6

Chemické a fyzikálne vlastnosti:

Maximálna kyslosť (vyjadrená ako percentuálny podiel kyseliny olejovej)	0,50
Maximálne peroxidové číslo (meq. O ₂ /kg)	18
Maximálna hodnota K ₂₇₀	0,20
Maximálna hodnota K ₂₃₂	2,50

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Olivy sa musia pestovať výhradne v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4 a v tejto zemepisnej oblasti musí byť výrobok aj spracovaný.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Olivový olej možno baliť v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4 alebo mimo nej.

V prípade maloobchodného predaja sa musí výrobok plniť do nádob, ktoré povoľujú platné právne predpisy, s maximálnym objemom 5 litrov.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem informácií všeobecného charakteru, ktoré sa požadujú v príslušných právnych predpisoch, musí byť na obale zobrazený názov označenia „Aceite de Terra Alta“ (v španielčine) alebo „Oli de Terra Alta“ (v katalánčine) spolu so slovami „chránené označenie pôvodu“ alebo skratkou „CHOP“.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Produkčná oblasť zahŕňa okres Terra Alta a niektoré obce v okrese Ribera d'Ebre. Oba tieto okresy sa nachádzajú na juhozápade autonómnej oblasti Katalánsko.

Do tejto zemepisnej oblasti sú teda začlenené tieto obce:

Terra Alta			Ribera d'Ebre
Arnes	Corbera d'Ebre	Pinell de Brai	Ascó
Batea	Gandesa	Pobla de Massaluca	Flix (všetky zóny okrem zón 13, 18, 19, 20 a 21)
Bot	Horta de Sant Joan	Prat de Comte	Riba roja d'Ebre
Caseres	La Fatarella	Vilalba dels Arcs	

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Chránené olivové oleje sa vyrábajú a spracúvajú v južnej časti údolia rieky Ebro. Topografická rozmanitosť a skutočnosť, že ide o vnútrozemskú oblasť odľahlú od mora, znamenajú, že táto oblasť sa považuje za prechodné pásmo medzi horským podnebím a kontinentálnym stredomorským podnebím. Z hľadiska pôdy a podnebia možno túto oblasť charakterizovať pomocou troch kľúčových faktorov:

- Nadmorská výška: Oblasť leží na náhornej plošine s priemernou nadmorskou výškou 400 m. Tvoria ju vápencové pôdy, ktorých úrodnosť je veľmi slabá.
- Prírodné prekážky: V okrese sa zbiehajú tri pohoria: Pàndols a Cavalls s maximálnou nadmorskou výškou 700 m a najväčšie pohorie Els ports de Besait, ktorého najsevernejšie štíty dosahujú nadmorskú výšku 1 400 m. Všetko to vytvára osobitý terén, na ktorom je jedinečná mikroklima s vnútrozemským stredomorským podnebím, ktoré sa vyznačuje extrémnymi teplotami, veľkými teplotnými výkyvmi a letným suchom.
- Vetry: Okrem faktorov uvedených vyššie a v ich dôsledku vetry v tejto oblasti zohrávajú veľmi dôležitú úlohu ani nie tak z dôvodu ich intenzity (ktorá nie je nadmerná) ako skôr preto, akým spôsobom prispievajú k podmienkam pestovania. Dva najdôležitejšie vetry v oblasti sú Garbinada a Cerç.

Charakter olivového oleja chráneného CHOP je daný jeho hlavnou odrodou Empeltre. Ide o autochtónnu odrodu, ktorá sa tradične pestuje v tejto oblasti. Je oceňovaná za svoj vysoký obsah oleja a za vynikajúcu kvalitu oleja. Táto odroda rastie prirodzene a výlučne v celom údolí rieky Ebro a na Baleárskych ostrovoch. Zemepisná oblasť CHOP Aceite de Terra Alta alebo Oli de Terra Alta zodpovedá presne južnej časti tohto údolia. Táto odroda je dokonale prispôbená charakteristikám pôdy a podnebia produkčnej oblasti CHOP. Je to spôsobené tým, že sa tu nezačala pestovať len nedávno, ale je výsledkom prirodzeného výberu, ktorým sa vyvinula odolná odroda, ktorá je prispôbená neúrodným pôdam a odolná voči suchu a chladu. Je to tradičná a hlavná odroda v okrese Terra Alta a je to takisto jediná odroda, ktorá sa pestuje na oboch miestach. Odroda Empeltre je v okrese Terra Alta taká dôležitá a osobitá, že v rastlinných škólkach sa označuje aj názvom Terra Alta.

Nadmorská výška, prírodné prekážky, ktoré formujú tvar terénu v tejto oblasti, a vetry, všetky tieto faktory tvoria v oblasti jedinečnú mikroklimu. To priamo ovplyvňuje životný cyklus olivovníka a v dôsledku toho aj jeho plod, olivu, a olej, ktorý sa z nej vyrába.

V konkrétnom prípade vetrov Garbinada, juhozápadný vietor, prináša vlhkosť potrebnú na pestovanie olivovníkov. Cerç, studený a suchý vietor zo severozápadu, vďaka svojim vlastnostiam a frekvencii zabraňuje mnohým zdravotným problémom (hubám) a pomáha zabezpečiť, že surovina na výrobu oleja dozrieva bez problémov a že do lisovní prichádza vo vynikajúcom stave.

Z historického hľadiska sú „Aceite de Terra Alta“ a „Oli de Terra Alta“ výsledkom dlhej tradície, keďže Arabom sa pripisujú zásluhy za to, že zaviedli pestovanie olív v okrese Terra Alta. V roku 1192, teda v čase, keď nad arabskou kultúrou začala prevažovať kresťanská, produkcia oleja už tvorila v tomto okrese jednu zo základných zložiek poľnohospodárskej výroby (Cartes de Poblament de Gandesa, 1992). Okrem toho Antoni Mascaró vo svojej knihe *Moje pamäti* (1948) uvádza, že okolo roku 1787 bol olivovník najpestovanejšou plodinou v obci Batea v okrese Terra Alta, nasledovalo obilie a vinič. V texte sa uvádza, že „výnos oleja z úrody olív, ktorému vďačí táto oblasť za svoje veľké bohatstvo, predstavoval 21 000 nádob, z ktorých každá vážila 38 libier, t. j. 31 920 kastílskych arrobas [...]“. To znamená, že vtedajšia populácia, ktorú tvorilo menej ako tisíc obyvateľov, vyrobila 350 000 kg olivového oleja, čo zodpovedá približne 1 800 000 kg olív, a to poukazuje na dôležitosť výroby olivového oleja v tejto oblasti v 18. storočí. V polovici 19. storočia bolo pestovanie olív naďalej dôležité a v oblasti terajšieho okresu Terra Alta olivový olej predstavoval najväčší podiel obrábanej pôdy, pričom výrazne prevyšoval súčasné úrovne výroby (*Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España* od autora Pascuala Madoza, 1847). Autor chválil aj jeho kvalitu a o oblasti Gandesa tvrdil: „[...] v tejto oblasti sa vyrábajú veľké množstvá kvalitného olivového oleja, pšenice a raže [...]“

Prírodné faktory zemepisnej oblasti teda formovali prirodzený výber v nej pestovaných olív, ktoré sú vhodné na výrobu olivového oleja. Táto skutočnosť v spojení s dlhou tradíciou pestovania olív v tejto oblasti (súvisiacou so všetkými krokmi pestovania a spracovania, od obrábania pôdy až po zber v čase optimálneho dozretia a spracovanie) umožňuje vyrábať najkvalitnejšie olivové oleje, ktoré sú chutné, majú ovocnú chuť a vôňu s nádychom mandlí a/alebo orechov.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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