

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2016/C 291/10)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek ⁽¹⁾.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE V SKLADU S PRVIM PODODSTAVKOM ČLENA 53(2) UREDBE (EU) št. 1151/2012**„ACEITE DE TERRA ALTA“/„OLI DE TERRA ALTA“**

EU št.: ES-PDO-0105-01382 – 5.10.2015

ZOP (X) ZGO ()**1. Skupina vložnikov in pravni interes**

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

Tel.: +34 977420474

Internet: www.dopoliterraalta.comE-naslov: info@dopoliterraalta.com

Regulativni svet za zaščiteno označbo porekla „Aceite de Terra Alta“ je sestavljen iz vseh proizvajalcev in predelovalcev olja, zaščitenege z ZOP „Aceite de Terra Alta“ ali „Oli de Terra Alta“, ter ima legitimni interes za vložitev zahtevka za spremembo.

2. Država članica ali tretja država

Španija

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo (pakiranje, nadzorni organ in logotip)

4. Vrsta spremembe

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

Opis proizvoda:

Opis proizvoda je bil spremenjen in dopolnjen na podlagi rezultatov analiz in pokušenj v zadnjih 10 letih ter sprememb metod ocenjevanja organoleptičnih značilnosti olj. Vnesejo se naslednje spremembe:

- Organoleptične značilnosti:

Kar se tiče videza, se črta izraz „brez kopren in motnosti“, saj je ta značilnost že zajeta v pojem „prozoren“.

Kar se tiče barve, se opis dopolni z informacijami o barvi na začetku tržnega leta za oljčno olje.

Kar se tiče okusa in arome, se sadežnost razvija skozi celo tržno leto. Posodobijo se tudi parametri, ki izražajo rezultat razvoja olja, v skladu z metodo Mednarodnega sveta za oljke za organoleptično ocenjevanje deviškega oljčnega olja, kot je določena z veljavno evropsko uredbo o značilnostih oljčnih olj ter o ustreznih analizičnih metodah. S to posodobitvijo se minimalna ocena, ki jo podeli žirija za pokušanje, nadomesti z mediano napake (Md), mediano sadežnosti (Mf) in največjo intenzivnostjo značilnosti pikantnega in grenkega.

Omemba mandljevih in orehovitih aromatičnih not se popravi na podlagi rezultatov pokušanj.

Zato se obstoječa preglednica z „organoleptičnimi značilnostmi“:

„Videz	Čist, prozoren, brez kopren in motnosti.
Barva	Rumena z odtenki od blede rumene barve do rumene barve starega zlata.
Okus	Okusen; sadežen okus na začetku tržnega leta, ki postane rahlo sladek v teku tržnega leta. Z aromatičnim pridihom, ki spominja na mandlje in zelene orehe.
Minimalna ocena žirije za pokušanje	6,5“

nadomesti z naslednjo preglednico:

„Videz	Čist, prozoren.
Barva	Barva na začetku tržnega leta je zelena ali zelenkasto rumena, v teku tržnega leta pa postane rumena z odtenki od blede rumene barve do rumene barve starega zlata.
Okus	Okusen; olja s srednjo do izrazito sadežnostjo; v teku tržnega leta se okus lahko ublaži in postane rahlo sadežen. Z aromatičnim pridihom, ki lahko spominja na mandlje in/ali zelene orehe.
Mediana napake (Md)	0
Mediana sadežnosti (Mf)	≥ 2,5
Mediana grenkosti	≤ 6
Mediana pikantnosti	≤ 6“

- Fizikalno-kemijske lastnosti: Črtata se parametra „najvišji odstotek vlažnosti in hlapljivih sestavin“ in „najvišji odstotek nečistoč“, ker ju evropske določbe o značilnostih oljčnih olj in olj iz oljčnih tropin ter o ustreznih analizičnih metodah ne obravnavajo kot parametra kakovosti pri ocenjevanju olj.

Dokazila o izvoru proizvoda z geografskega območja:

Predlaga se, da se ta oddelek poenostavi in oblikuje tako, da se prilagodi veljavnim sistemom sledljivosti in nadzora proizvodov ter besedilu najnovejših specifikacij. Črta se tudi omemba „transportnega dokumenta“ ki bi moral spremljati „vsako pošiljko zaščitenega olja“, saj se sledljivost lahko zagotovi z drugimi sistemi.

Zato se predlaga, da se trenutno besedilo odstavka „Dokazila o izvoru proizvoda z geografskega območja“ specifikacije:

„Nadzor in potrdila:

so bistveni za dokazovanje porekla proizvoda. Zajemajo naslednje procese:

Oljke, ki pridejo v stiskalnice za olje, morajo biti dovoljene sorte in izhajati iz nasadov, ki so vpisani v ustrezní register Regulativnega sveta in jih ta tudi nadzira.

V obratih, ki so vpisani v register oljarn Regulativnega sveta in se nahajajo na območju proizvodnje, se oljke stiskajo in se iz njih pridobiva olje. Pridobljena olja se ocenijo s sistemom ocenjevanja v skladu z zahtevami iz specifikacije ter se pakirajo in hranijo v obratih, vpisanih v register pakirnic in distributerjev Regulativnega sveta, ki se nahajajo na opredeljenem območju.

Za pridobljena olja se opravijo fizikalno-kemijske in organoleptične analize; samo olja, ki uspešno prestanejo vse kontrole, se pakirajo in tržijo z zaščiteno označbo porekla ter so opremljena z etiketo, sekundarno etiketo ali z oštevilčenim znakom kakovosti, ki ga izda Regulativni svet.

Število etiket, ki jih Regulativni svet izda obratu za pakiranje, je odvisno od proizvoda, ki ga kmetovalec preda obratu, in od kapacitete embalaže, v kateri bo proizvod tržen.

Vsako grosistično pošiljko olj, zaščiteneh s to označbo porekla, ki kroži med registriranimi podjetji in za katero se želi označba obdržati, mora spremljati transportni dokument, ki ga izda Regulativni svet v obliki, ki jo določi on sam.“

nadomesti z naslednjim besedilom v treh točkah: „sledljivost“, „notranji nadzor gospodarskih subjektov“ ter „nadzor in potrdila“:

„*Sledljivost*

Zagotovljena je v vseh fazah proizvodnje, od predelave do pakiranja, kar omogoča, da se preveri poreklo olja z ZOP.

Za ustrezno sledljivost in usklajenost s specifikacijo proizvoda je treba vzpostaviti:

register proizvajalcev in njihovih parcel;

register oljarn;

register pakirnic in distributerjev.

Notranji nadzor registriranih gospodarskih subjektov

Registrirani gospodarski subjekti vodijo register notranjega nadzora, s katerim dokažejo, da upoštevajo pogoje iz specifikacije. Osnovna vsebina tega samonadzora je določena v priročniku za vodenje kakovosti.

Nadzor in potrdila

ZOP nadzira certifikacijski organ, ki nadzira sistem notranjega nadzora registriranih gospodarskih subjektov in sistem sledljivosti ter zagotavlja nadzor postopka predelave in končnega proizvoda. Nadzor sestavljajo redni inšpekcijski pregledi ter pregled dokumentacije (registrov) in kakovosti pakiranega olja.

Če niso izpolnjene zahteve iz te specifikacije, se olje ne more tržiti z ZOP ‚Aceite de Terra Alta‘ ali ‚Oli de Terra Alta‘.“

Proizvodnja:

- Črta se zahteva, da se za prevoz oljk do oljarn uporabijo „luknjičasti zaboji“, saj zaradi razvoja sistemov obiranja in prevoza omejitve teh sistemov niso potrebne za ohranjanje integritete oljk.
- Črta se minimalna starost dreves (pet let), s katerih se pridobivajo oljke, saj je z novimi tehnikami sajenja in gojenja lahko proizvodnja oljk optimalna že pred to starostjo.

Označevanje:

Doda se obveznost navedbe besedne zveze „zaščitena označba porekla“ ali kratice „ZOP“ poleg registrirane označbe, v skladu z veljavno zakonodajo.

Drugo:

— Pakiranje: odpravi se obveznost pakiranja na kraju izvora, ker se šteje, da pakiranje ni nujno potrebno na opredeljenem geografskem območju, saj je s sodobnimi sistemi sledljivosti in nadzora mogoče zagotoviti kakovost zaščitenelega proizvoda. Vse točke specifikacije, ki jih ta sprememba zadeva, so bile prilagojene. Gre za naslednje točke:

— „*Geografsko območje*“: stavek „Območje predelave in pakiranja sovpada z območjem proizvodnje.“ se nadomesti s stavkom „Območje predelave sovpada z območjem proizvodnje. Pakiranje ne poteka več nujno na opredeljenem geografskem območju“, da se odpravi obveznost pakiranja na kraju izvora,

— „*Dokazila o izvoru proizvoda z geografskega območja*“: črtajo se omembe pakiranja znotraj geografskega območja,

— „*Proizvodnja*“: črtajo se naslednji trije odstavki, ki upravičujejo dejstvo, da bi moral celoten postopek proizvodnje (vključno s pakiranjem) olja, zaščitenelega z ZOP, potekati na geografskem območju:

„Celoten postopek, od proizvodnje do označevanja, poteka na opredeljenem geografskem območju, da se ohrani kakovost in zagotovi sledljivost postopka.“

Na ravni kakovosti: deviška oljna olja so zelo občutljiva na zunanje dejavnike, ki povzročijo različne spremembe, zato mora za to vrsto olja celoten postopek potekati na istem geografskem območju.

Sledljivost: kar se tiče nadzora in potrdil, mora zaradi dobrega delovanja certifikacijskega organa celoten postopek potekati na opredeljenem geografskem območju.“

Nadomestijo se z naslednjim odstavkom o pakiranju:

„*Postopek pakiranja in označevanja lahko poteka tako znotraj kot zunaj geografskega območja proizvodnje.*“

— Nadzorni organ: posodobijo se podatki, ki zadevajo nadzorni organ.

— Nacionalne zahteve: ta oddelek se črta, saj ga Uredba (EU) št. 1151/2012 ne določa.

— V specifikacijo se vstavi logotip ZOP „Aceite de Terra Alta“/„Oli de Terra Alta“.

ENOTNI DOKUMENT

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

EU št.: ES-PDO-0105-01382 – 5.10.2015

ZOP (X) ZGO ()

1. Imeni

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

2. Država članica ali tretja država

Španija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1 Vrsta proizvoda**

Skupina 1.5 Olja in masti (maslo, margarina, olje itn.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Ekstra deviško oljčno olje se pridobiva iz sadeža *Olea Europaea* L., iz glavne sorte Empeltre ali iz mešanice sorte Empeltre ter sekundarnih sort Arbequina, Morruda in Farga z mehanskimi postopki oziroma z drugimi fizičnimi postopki, ki olja ne spremenijo in ohranijo okus, aromo in značilnosti sadeža, iz katerega se pridobiva.

Empeltre je glavna in tradicionalna sorta, ker prevladuje na območju proizvodnje.

Značilnosti olja z označbo porekla Terra Alta so naslednje:

Organoleptične značilnosti:

Videz	Čist, prozoren.
Barva	Barva na začetku tržnega leta je zelena ali zelenkasto rumena, v teku tržnega leta pa postane rumena z odtenki od blede rumene barve do rumene barve starega zlata.
Okus	Okusen; olja s srednjo do izrazito sadežnostjo, v teku tržnega leta se okus lahko ublaži in postane rahlo sadežen. Z aromatičnim pridihom, ki lahko spominja na mandlje in/ali zelene orehe.
Mediana napake (Md)	0
Mediana sadežnosti (Mf)	≥ 2,5
Mediana grenkosti	≤ 6
Mediana pikantnosti	≤ 6

Fizikalno-kemijske lastnosti:

Kislinska stopnja (% oleinske kisline)	0,50
Najvišje peroksidno število (meq. O ₂ /kg)	18
Najvišji K ₂₇₀	0,20
Najvišji K ₂₃₂	2,50

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Proizvodnja oljk in predelava proizvoda potekata izključno na geografskem območju iz točke 4.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Postopek pakiranja oljčnega olja lahko poteka tako znotraj kot zunaj geografskega območja iz točke 4.

Za prodajo na drobno se olje pakira v embalažo s prostornino največ 5 litrov, v posode, ki so v skladu z veljavno zakonodajo.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Poleg splošnih podatkov, ki jih določa veljavna zakonodaja, mora biti na embalaži obvezno navedeno ime označbe „Aceite de Terra Alta“ (v španščini) ali „Oli de Terra Alta“ (v katalonščini) ter besedna zveza „zaščiteni označba porekla“ ali „ZOP“.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje zajema regijo Terra Alta in nekaj občin regije Ribera d'Ebre; obe regiji se nahajata na jugozahodu avtonomne skupnosti Katalonije.

Na tem geografskem območju se nahajajo naslednje občine:

Terra Alta			Ribera d'Ebre
Arnes	Corbera d'Ebre	Pinell de Brai	Ascó
Batea	Gandesa	Pobla de Massaluca	Flix (vsi katastrski oddelki razen št. 13, 18, 19, 20 in 21)
Bot	Horta de Sant Joan	Prat de Comte	Riba roja d'Ebre
Caseres	La Fatarella	Vilalba dels Arcs	

5. Povezava z geografskim območjem

Geografsko območje proizvodnje in predelave zaščitene olj zajema južni del doline reke Ebro. To je regija z raznolikim reliefom, ki leži v notranjosti in je oddaljena od morja, zato velja za prehodno območje med gorskim in sredozemsko-celinskim podnebjem. S pedološkega in podnebne vidika jo zaznamujejo trije odločilni dejavniki:

- Nadmorska višina: gre za visoko planoto s povprečno nadmorsko višino 400 m s precej nerodovitnimi apnenčastimi tlemi.
- Naravne ovire: na območju se stikajo trije gorski hrbti: gorska hrbta „Pàndols“ in „Cavalls“ z višino do 700 m ter najpomembnejši gorski hrbet, imenovan „Els ports de Beseit“, ki na severnem delu doseže višino 1 400 m. Zaradi teh značilnosti ima regija posebno orografijo, ki omogoča posebno mikroklimo z notranjim sredozemskim podnebjem in s skrajnimi temperaturami, z velikimi temperaturnimi razlikami in s poletno sušo.
- Vetrovi: poleg tega so za to regijo pomembni značilni vetrovi, in sicer ne zaradi svoje moči (ki ni velika), temveč zaradi svojega prispevka h gojenju oljk. Dva najpomembnejša vetrova imata na tem območju svoji lastni imeni, „Garbinada“ in „Cerç“.

Značilnosti olja, zaščitene z ZOP, določa njegova glavna sorta „Empeltre“, ki je avtohtona sorta in jo tradicionalno gojijo v regiji. Priljubljena je zaradi visoke vsebnosti maščobe in odlične kakovosti olj, ki jih iz nje pridobivajo. Ta sorta je naravno in izključno razširjena na celotnem območju doline reke Ebro in na Balearskih otokih. Geografsko območje ZOP „Aceite de Terra Alta“ ali „Oli de Terra Alta“ natančno ustreza južnemu območju te doline. Gre za sorto, ki je popolnoma prilagojena podološkim in podnebnim razmeram območja proizvodnje ZOP, saj ni bila uvedena nedavno, ampak je rezultat naravnega izbora, s katerim se je razvila odporna sorta, prilagojena revnim tlom ter odporna na sušo in mraz. Zato je glavna in tradicionalna sorta regije Terra Alta ter ponekod celo edina, ki jo gojijo. Sorta oljke Empeltre ima tako pomembno in posebno mesto v regiji Terra Alta, da jo v drevesnicah poznajo tudi pod imenom Terra Alta.

Višina, naravne ovire, ki oblikujejo orografijo geografskega območja, in vetrovi omogočajo posebno mikroklimo, ki neposredno vpliva na biološki cikel oljke ter s tem na njen sadež in olje, pridobljeno iz sadeža.

Kar se tiče vetrov, jugozahodni veter „Garbinada“, prinaša vlago, ki je potrebna za gojenje oljk, „Cerç“, mrzel in suh jugozahodni veter, pa zaradi svojih značilnosti in svoje pogostosti prihrani veliko sanitarnih težav (plesni) in omogoči, da oljke dozori brez težav in se do oljarn dostavijo pod odličnimi pogoji.

Z zgodovinskega vidika ima „Aceite de Terra Alta“ ali „Oli de Terra Alta“ dolgo tradicijo, saj so v regiji Terra Alta oljke gojili že Arabci. Leta 1192, v času prehoda med arabsko in krščansko prevlado, je bilo pridobivanje oljčnega olja v tej regiji že ena od osnovnih dejavnosti kmetijske proizvodnje (Cartes de Poblament de Gandesa, 1992). Poleg tega je bila leta 1787 v občini Batea regije Terra Alta oljka najbolj razširjena kultura, sledile pa so ji žitarice in vinska trta, kot navaja Antoni Mascaró v svojem delu *Mis memorias* (1948). V tej knjigi lahko beremo: „[...] letos so zbrali enaindvajset tisoč loncev (lokalna merska enota) tega olja, ki je pravo bogastvo te dežele, od katerih vsak tehta 38 funtov, kar predstavlja 31 920 kastiljskih ‚arrobas‘ [...]“. To ustreza proizvodnji 350 000 kg olja, se pravi približno 1 800 000 kg oljk, za območje, ki je takrat štel 1 000 prebivalcev. Na podlagi teh števil si lahko ustvarimo predstavo o pomenu proizvodnje olja v tej regiji v 18. stoletju. V sredini 19. stoletja se pomen olja ni zmanjšal. Oljka, namenjena proizvodnji olja, je bila najbolj razširjena kultura v današnji regiji Terra Alta, proizvodnja olja pa je bila precej večja od današnje (*Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España*, Pascual Madoz, 1847). V knjigi hvali tudi kakovost olja in glede regije Gandesa navaja, da „[...] ta dežela proizvede izbrano olje v velikih količinah, žito, rž [...]“.

Zato naravni izbor oljk z geografskega območja, ki so ga oblikovali naravni dejavniki, značilni za pridelavo olja, ter dolga tradicija gojenja oljk na območju (povezana z vsemi fazami gojenja in izdelave, od obdelovanja zemlje do obiranja pri optimalni stopnji zrelosti in predelave) omogočata pridelavo olja prvovrstne kakovosti, ki je okusno, sadežno in z aromami, ki spominjajo na mandlje in/ali orehe.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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