

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2016/C 291/10)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE
URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

**ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING I ENLIGHET MED ARTIKEL 53.2 FÖRSTA STYCKET
I FÖRORDNING (EU) nr 1151/2012****”ACEITE DE TERRA ALTA”/”OLI DE TERRA ALTA”****EU-nr: ES-PDO-0105-01382 – 5.10.2015****SUB (X) SGB ()****1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

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

Tfn +34 977420474
Internet: www.dopoliterraalta.com
info@dopoliterraalta.com

Kontrollorganet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Aceite de Terra Alta” består av samtliga producenter och förädlare av den olja som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Aceite de Terra Alta” eller ”Oli de Terra Alta” och har ett legitimt intresse att lämna in en ansökan om ändring.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Rubrik i specifikationen som berörs av ändringen

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat (förpackning, kontrollorgan och logotyp)

4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändringar

Produktbeskrivning:

Beskrivningen av produkten har setts över och kompletterats på grundval av resultaten av analyser och provsmakningar som genomförts under de 10 senaste åren samt förändringar i metoderna för organoleptisk bedömning av oljorna. I konkreta ordalag har följande ändringar införts:

- Organoleptiska egenskaper:

Vad gäller utseendet, stryks termerna "utan vare sig beslöjning eller grumlighet", eftersom det är egenskaper som är underförstådda i begreppet "transparent".

Vad gäller färgen kompletteras beskrivningen med uppgifter om färgen vid början av regleringsåret för olivolja.

Vad gäller smak och arom äger fruktighetens utveckling rum under loppet av hela regleringsåret. Dessutom uppdateras de parametrar med hjälp av vilka resultatet av bedömningen av oljan uttrycks, i enlighet med internationella olivodlingsrådets metod för organoleptisk bedömning av jungfruolja såsom denna anges i gällande europeiska regelverk avseende olivoljors egenskaper samt tillhörande analysmetoder. Denna uppdatering innebär att man ersätter det minimibetyg som ges av provsmakningsjuryn med ett medianvärde för defekter (Md), ett medianvärde för fruktighet (Mf) och den maximala intensiteten vad gäller egenskaperna kryddstyrka och beska.

Vad gäller hänvisningen till de aromatiska inslagen av mandel och valnöt omarbetas denna dessutom utifrån genomförda provsmakningar.

Den befintliga tabellen över "organoleptiska egenskaper":

"Utseende	Ren, transparent utan vare sig beslöjning eller grumlighet
Färg	Gul med nyanser från blekgult till gammal gyllengul
Smak	God smak, fruktig i början av regleringsåret och lätt sötaktig efter hand som regleringsåret fortlöper. Med aromatiska konnotationer som för tankarna till mandel och färsk valnöt
Minimibetyg som utfärdas av provsmakningsjuryn	6,5"

ersätts med följande tabell:

"Utseende	Ren, transparent.
Färg	I början av regleringsåret är oljan grön eller gröngul och efter hand som regleringsåret fortlöper blir den gul i ett spektrum från blekgult till gammal gyllengul.
Smak	God smak, genomsnittligt till intensivt fruktig olja som kan bli mildare med en lätt fruktighet efter hand som regleringsåret fortlöper. Med aromatiska konnotationer som kan föra tankarna till mandel och/eller valnöt.
Medianvärde för defekter (Md)	0
Medianvärde för fruktighet (Mf)	≥ 2,5
Medianvärde för beska	≤ 6
Medianvärde för kryddstyrka	≤ 6"

- Fysikalisk-kemiska egenskaper: Parametrarna "Maximal fruktighet och maximala flyktiga substanser" och "Maximal förorening" stryks, eftersom de inte betraktas som kvalitetsparametrar för bedömning av oljor enligt EU:s bestämmelser avseende olivoljors och olivrestoljors egenskaper samt tillhörande analysmetoder.

Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området

Enligt förslag ska denna punkt förenklas och struktureras i syfte att anpassa den till gällande system för spårbarhet och kontroll samt till lydelsen i de senaste produktspecifikationerna. Likaledes stryks hänvisningen till den "sändlista", som ska åtfölja "varje försändelse av olja som omfattas av beteckningen", eftersom spårbarhet kan garanteras genom andra system.

Följaktligen föreslås att den befintliga lydelsen nedan i punkten "Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området" i produktspecifikationen

"Kontroller och certifiering:

Dessa utgör de grundläggande faktorerna för att garantera produktens ursprung. De omfattar följande processer:

Oliver som anländer till oljeutvinningsanläggningar ska tillhöra godkända sorter och ha sitt ursprung i odlingar som finns registrerade i kontrollorganets register och som kontrolleras av detta organ.

Vid de anläggningar som finns registrerade i kontrollorganets register över olivoljekvarnar och som är belägna i produktionsområdet pressas oliverna för att man ska kunna utvinna olja ur dem. Den olja som erhålls är föremål för ett bedömningssystem i enlighet med kraven i produktspecifikationen och lagras och förpackas i anläggningar som finns registrerade i kontrollorganets register över förpackare/distributörer, vilka är belägna inom det avgränsade området.

Olja som erhållits på detta sätt är föremål för fysikalisk-kemiska samt organoleptiska analyser, och enbart sådan olja som blir godkänd i alla kontroller förpackas och släpps ut på marknaden med uppgift om den skyddade ursprungsbeteckningen och förses med den etikett, baksidesetikett eller numrerade kvalitetsmärkning som tillhandahålls av kontrollorganet.

Det antal etiketter som kontrollorganet tillhandahåller förpackningsfabriken står i proportion till den produkt som levereras av jordbrukaren till fabriken och kapaciteten hos de förpackningar i vilka produkten saluförs.

Varje grossistförsändelse av olja som omfattas av denna ursprungsbeteckning, som sänds mellan företag som är registrerade och som önskar behålla certifieringen, ska åtföljas av en sändlista som utfärdats av kontrollorganet i den form som fastställts av detta organ."

ersätts med följande lydelse, som formulerats i tre punkter: "Spårbarhet", "Operatörernas egenkontroll" och "Kontroll och certifiering".

"Spårbarhet

Denna säkerställs under alla etapper av produktion, bearbetning och förpackning i syfte att möjliggöra kontroll av ursprunget till den olja som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

För att möjliggöra en god spårbarhet och uppföljning av produktens specifikationer ska följande upprättas:

Ett register över producenter och deras jordlotter.

Ett register över olivoljekvarnar.

Ett register över förpackare/distributörer.

Registrerade operatörers egenkontroll

Registrerade operatörer ska föra ett register över de kontroller som de utför för att bevisa att de efterlever produktspecifikationens krav. Minimiinnehållet i denna egenkontroll fastställs i kvalitetsstyrningshandboken.

Kontroll och certifiering

Den skyddade ursprungsbeteckningen är föremål för kontroller utförda av certifieringsorganet som kontrollerar registrerade operatörers system för egenkontroll och spårbarhetssystemet samt genomför kontroll av framställningsprocessen och slutprodukten. Kontrollerna grundar sig på återkommande inspektioner och granskning av dokumentation (register) och kvaliteten på olja som förpackats.

Om kraven i denna produktspecifikation inte uppfylls får oljan inte släppas ut på marknaden med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Aceite de Terra Alta' eller 'Oli de Terra Alta'."

Erhållande av produkten:

- Det obligatoriska kravet på att transportera oliverna i "genombrutna lådor" till olivoljekvarnarna stryks mot bakgrund av att det, då skörde- och transportsystemen utvecklas, inte är nödvändigt att hålla dem inom gränserna för en låda för att oliverna ska förbli hela.
- Minimialdern (fem år) för de träd från vilka oliverna ska hämtas stryks mot bakgrund av att olivproduktionen kan vara optimal redan innan denna ålder med hjälp av ny planterings- och odlingsteknik.

Märkning:

Skyldigheten att anbringa uppgiften "Skyddad ursprungsbeteckning" eller förkortningen "SUB" i närheten av det registrerade namnet, i enlighet med gällande regelverk, läggs till.

Annat:

— Förpackning: Begränsningen av förpackningsmomentet till ursprungsplatsen stryks eftersom man gör bedömningen att det inte nödvändigtvis måste genomföras inom det avgränsade geografiska området, då det tack vare nuvarande system för spårbarhet och kontroll går att garantera den skyddade produktens kvalitet. Samtliga berörda punkter i produktspecifikationen har anpassats. Det rör sig om följande punkter:

— "Geografiskt område": Meningen "Det område där tillverkning och förpackning äger rum sammanfaller med produktionsområdet" ersätts med följande "Framställningsområdet sammanfaller med produktionsområdet. Förpackningsmomentet måste inte nödvändigtvis genomföras inom det avgränsade geografiska området", i syfte att stryka begränsningen av förpackningsmomentet till ursprungsplatsen.

— "Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området": Hänvisningarna till förpackningsmomentet inom det geografiska området stryks.

— "Erhållande av produkten": De tre följande styckena, i vilka det motiveras varför hela produktionsprocessen (inbegripet förpackning) avseende den olja som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ska äga rum inom det geografiska området, stryks

"Samtliga moment som genomförs, från produktion till märkning, ska utföras i det avgränsade geografiska området i syfte att bevara produktens kvalitet och garantera dess spårbarhet.

Vad gäller kvaliteten: Den extra jungfruolja är mycket känslig för externa faktorer, som ger upphov till en hel rad förvandlingar och ändringar. Det är följaktligen ytterst viktigt för denna typ av olja att samtliga moment genomförs inom samma geografiska område.

Spårbarhet: För kontroll- och certifieringsändamål, i syfte att garantera att certifieringsorganet fungerar korrekt, måste samtliga moment äga rum inom det avgränsade geografiska området."

och ersätts med följande mening avseende förpackning:

Förpacknings- och märkningsprocessen kan äga rum inom såväl som utanför det geografiska produktionsområdet.

— Kontrollorgan: Uppgifterna avseende kontrollorgan uppdateras.

— Nationella lagstiftningsmässiga krav: Denna rubrik stryks eftersom den inte anges i förordning (EU) nr 1151/2012.

— Den särskilda logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Aceite de Terra Alta"/"Oli de Terra Alta" läggs till i produktspecifikationen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"ACEITE DE TERRA ALTA"/"OLI DE TERRA ALTA"

EU-nr: ES-PDO-0105-01382 – 5.10.2015

SUB (X) SGB ()

1. Namn

"Aceite de Terra Alta"/"Oli de Terra Alta"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 Produkttyp**

Klass 1.5 Oljor och fetter (smör, margarin, oljor etc.)

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

Extra jungfruolja som erhålls ur frukten från *Olea Europaea* L. av den huvudsakliga sorten Empeltre eller en blandning mellan sorten Empeltre och sekundärsorterna Arbequina, Morruda och Farga genom mekaniska processer eller andra fysiska metoder som inte förstör oljan och som bevarar smaken, aromen och egenskaperna hos den frukt ur vilken den utvinns.

Empeltre är den huvudsakliga och traditionella sorten eftersom den dominerar i produktionsområdet.

Egenskaperna hos den olja som omfattas av ursprungsbeteckningen "Terra Alta" är följande:

Organoleptiska egenskaper:

Utseende	Ren, transparent
Färg	I början av regleringsåret är oljan grön eller gröngul och efter hand som regleringsåret fortlöper blir den gul i ett spektrum från blekgult till gammal gyllengul.
Smak	God smak, genomsnittligt till intensivt fruktig olja som kan bli mildare med en lätt fruktighet efter hand som regleringsåret fortlöper. Med aromatiska konnotationer som kan föra tankarna till mandel och/eller valnöt.
Medianvärde för defekter (Md)	0
Medianvärde för fruktighet (Mf)	≥ 2,5
Medianvärde för beska	≤ 6
Medianvärde för kryddstyrka	≤ 6

Fysikalisk-kemiska egenskaper:

Maximal surhetsgrad (procent oljesyra)	0,50
Maximalt peroxidindex (milliekvivalent O ₂ /kg)	18
K ₂₇₀ maximalt	0,20
K ₂₃₂ maximalt	2,50

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Produktionen av oliver och framställningen av produkten får uteslutande äga rum i det område som anges i punkt 4.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc. av den produkt som namnet avser

Förpackningen av olivoljan kan äga rum inom såväl som utanför det geografiska produktionsområde som anges i punkt 4.

För detaljhandelsförsäljning ska oljan förpackas i förpackningar med en kapacitet på högst 5 liter, i behållare som är godkända enligt gällande lagstiftning.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Utöver de uppgifter som föreskrivs generellt i den gällande lagstiftningen är det obligatoriskt att märka förpackningarna med namnet på beteckningen "Aceite de Terra Alta" (på spanska) eller "Oli de Terra Alta" (på katalanska), tillsammans med uppgiften "Skyddad ursprungsbeteckning" eller "SUB".

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet omfattar regionen Terra Alta och några kommuner i regionen Ribera d'Ebre, vilka båda ligger i den sydvästra delen av den autonoma regionen Katalonien.

Följande kommuner ingår i det geografiska området:

Terra Alta			Ribera d'Ebre
Arnes	Corbera d'Ebre	Pinell de Brai	Ascó
Batea	Gandesa	Pobla de Massaluca	Flix (samtliga fastighetsindelingssektioner utom nr 13, 18, 19, 20 och 21)
Bot	Horta de Sant Joan	Prat de Comte	Riba roja d'Ebre
Caseres	La Fatarella	Vilalba dels Arcs	

5. Samband med det geografiska området

Det geografiska området för produktion och framställning av oljor som omfattas av beteckningen motsvarar det sydliga avsnittet av Ebrodalen. På grund av den varierande landformen och det faktum att det rör sig om en inlandsregion långt från havet betraktas området som ett övergångsområde mellan bergsklimat och kontinentalt Medelhavsklimat. Ur jordmåns- och klimatsynpunkt kännetecknas det geografiska området av följande tre avgörande faktorer:

- Höjd över havet: Det är fråga om en högplatå som i genomsnitt ligger 400 m över havet, och som består av kalkjord med mycket liten bördighet.
- Naturliga barriärer: Tre bergsryggar sammanstrålar i området: "Pändols" och "Cavalls", med en höjd av högst 700 m, och den största av dem, "Els ports de Beseit", som i sin nordliga ände når upp till 1 400 meters höjd. Detta sammantaget bidrar till en särpräglad orografi med ett alldeles eget mikroklimat i form av ett inlands-Medelhavsklimat med extrema temperaturer, stora temperatursvängningar och sommartorka.
- Vindar: Till det ovannämnda tillkommer vindfenomen som är mycket betydelsefulla i detta område, inte på grund av deras styrka (som inte är alltför stor), utan på grund av det som de bidrar med till odlingen. De två viktigaste vindarna har egna namn i området: "Garbinada" och "Cercç".

Personligheten hos oljan med den skyddade ursprungsbeteckningen avgörs av den huvudsakliga sorten, "Empeltre", en inhemsk sort som av tradition odlas i området och som är uppskattad för sin höga fetthalt och den utmärkta kvaliteten på de oljor som utvinns ur den. Det exklusiva och naturliga spridningsområdet för denna sort sammanfaller med hela Ebrodalen och Balearerna. Det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen "Aceite de Terra Alta" eller "Oli de Terra Alta" motsvarar exakt den sydliga delen av nämnda dal. Det är fråga om en sort som är perfekt anpassad efter jordmåns- och klimatförhållandena i det område där oljan med den skyddade ursprungsbeteckningen produceras, eftersom den inte införts nyligen utan är resultatet av ett naturligt urval som gett upphov till en rustik sort anpassad efter den magra jorden och är motståndskraftig mot torkan och kylan. Sorten i fråga är därför den huvudsakliga och traditionella sorten i regionen Terra Alta, och är rent av den enda sort som odlas på vissa platser. Olivsorten Empeltre intar en så pass viktig och enastående ställning i regionen Terra Alta att den i plantskolorna också går under benämningen Terra Alta.

Höjden över havet, de naturliga barriärerna som formar det geografiska områdets orografi och vinden ger upphov till ett särskilt mikroklimat i området, med direkt inverkan på olivträdens livscykel och följaktligen även på deras frukt, oliverna, och den olja som erhålls från dessa.

I det särskilda fallet med vindarna bidrar vinden från sydväst, "Garbinada", med den fukt som krävs för odlingen av oliver, medan "Cercç", den kyliga och torra vinden från nordväst, tack vare sina egenskaper och att den återkommer tätt, undanröjer många sanitära problem (svamp) och möjliggör för oljans råvara att mogna problemfritt och anlända till olivoljekvarnarna i ett utmärkt skick.

Ur historisk synvinkel är "Aceite de Terra Alta" eller "Oli de Terra Alta" resultatet av en lång tradition, eftersom odlingen av olivträd i Terra Alta-regionen går ända tillbaka till araberna. År 1192, vid övergången från arabiskt till kristet herravälde, utgjorde utvinningen av olja redan ett av huvudinslagen i jordbruksproduktionen i detta område (*Cartes de Poblament de Gandesa*, 1992). Dessutom intog olivodling i kommunen Batea i Terra Alta, enligt Antoni Mascaró i boken *Mis memorias* (1948), 1787 förstaplatsen bland grödorna, följt av spannmål och vin. I denna bok står följande att läsa: "[...] skörden av den olja som denna landsdel har sin verkliga rikedom att tacka för uppgick i år till tjuoen tusen krus (regional måttenhet) till en vikt av 38 pund vardera, vilket motsvarar 31 920 spanska arrober [...]". Detta motsvarar en produktion av 350 000 kg olja, dvs. omkring 1 800 000 kg oliver, till en befolkning på mindre än 1 000 personer vid tidpunkten, vilket ger en bild av den betydelse som oljeproduktionen hade i området under 1700-talet. Vid mitten av 1800-talet var dess betydelse oförminskad, och olivodling för tillverkning av olja utgjorde grödan med störst utbredning inom det nuvarande Terra Alta. Oljeproduktionen var då betydligt större än den är i dag (*Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España* av Pascual Madoz, 1847). Han hyllar även oljans kvalitet och anger beträffande Gandesa-området att "[...] detta landområde är ursprung till en fin och riklig olja, till vete, till råg [...]".

Följaktligen kan man tack vare det naturliga urvalet av oliver i det geografiska området, i enlighet med naturliga faktorer som är gynnsamma för oljeframställning och den långa traditionen av olivodling i området (med anknytning till samtliga odlings- och tillverkningsstapper, från beredning av jorden via skörd vid den optimala mognadsgraden till bearbetning), erhålla olja av högsta kvalitet, med god och fruktig smak och med aromatiska konnotationer som för tankarna till mandel och/eller valnöt.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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