V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

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

(2014/C 358/08)

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ([2])

"OLI DE L'EMPORDÀ"/"ACEITE DE L'EMPORDÀ"

EG nr: ES-PDO-0005-01161 – 23.9.2013

SGB ( ) SUB (X)

1. **Beteckning**

"Oli de l'Empordà"/"Aceite de L'Empordà"

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 beteckningen i punkt 1 är tillämplig*

Den extra jungfruolja som framställs av olivsorterna *Argudell, Curivell, Llei de Cadaqués* och *Arbequina* tas fram med hjälp av mekaniska processer eller annan mekanisk behandling som inte påverkar oljan och som bevarar smaken, aromen och egenskaperna som är utmärkande för den frukt den kommer från.

Oljan som omfattas av denna skyddade ursprungsbeteckning tas fram med oliver från registrerade olivodlingar, de inhemska sorterna *Argudell, Curivell* och *Llei de Cadaqués* samt den traditionella sorten *Arbequina*. Sorten *Argudell*, som uppgår till minst 51 % av oljans sortsammansättning, och sorten *Arbequina* ses som huvudsorterna och utgör tillsammans mer än 95 % av oljans sammansättning.

När oljan tas fram och de olika olivsorterna blandas avgörs sortsammansättningen i den av avkastningen av olja för de olika sorters oliver som utgör blandningen.

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

Följande är oljornas kemiska sammansättning:

Fettsyror	
Oljesyra %	67,0 (med lägsta och högsta värden på mellan 60 och 75)
Linolsyra %	13,0 (med lägsta och högsta värden på mellan 8 och 18)
Palmitinsyra %	14,0 (med lägsta och högsta värden på mellan 11 och 18)
Stabilitet (Rancimat-värde vid 120 °C)	Medelvärde på 9 timmar, men aldrig mindre än 6 timmar
Polyfenoler totalt (ppm)	Över 300

Oljorna har följande organoleptiska egenskaper:

Färg: från halmgul till en mer eller mindre intensiv grön färg.

Egenskaper	Värdet uttryckt i form av ett adjektiv	Genomsnitt och gränser
Defekter	Inga	0
Grönt fruktig arom	Genomsnittlig intensitet eller medelintensitet, typen ”grön”	5,0 (med lägsta och högsta värden på mellan 4 och 7), där mer än hälften av provsmakarna förnimmer de ”gröna” tonerna inom ”typ av fruktighet”
Beskhet	Genomsnittlig intensitet	4,0 (med lägsta och högsta värden på mellan 3 och 6)
Pepprighet	Genomsnittlig intensitet	4,0 (med lägsta och högsta värden på mellan 3 och 6)
Balans	Balanserad	Skillnad mellan fruktigheten och [beskheten eller peppriheten] < 2,0

I enlighet med bestämmelserna i förordning (EG) nr 640/2008 kan den sensoriella profilen för oljor som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Oli de l’Empordà” eller ”Aceite de L’Empordà” beskrivas på följande sätt: balanserade oljor med grön fruktighet i genomsnittlig intensitet. Oljornas eftersmak är medelbesk och medelpepprig tack vare den höga halten av polyfenoler. Adjektiven ”medel”, ”balanserad” och ”grön” har en siffermotsvarighet som fastställts i ovannämnda förordning.

Följande är oljornas sensoriella profil, med utgångspunkt i andra sekundära beskrivningar av aromatisk typ (COI/T.20): ”Oljor med aromer som vanligtvis påminner om nyklippt gräs och nötter. Aromer från exotiska frukter, gröna frukter eller kronärtskocka kan också framträda, liksom en eftersmak som påminner om mandel”.

Dessa extra jungfruoljor är mycket stabila (Rancimat-medelvärdet vid 120 °C är 9 timmar och får aldrig vara mindre än 6 timmar) tack vare den höga halten av antioxidanter, med polyfenolhalter över 300 ppm.

De ovan nämnda egenskaperna hos oljor med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Oli d’Empordà” står i direkt relation till dominansen av huvudsorten, närmare bestämt *Argudell*. Denna sort gör det möjligt att ta fram oljor med grön fruktighet och inslag av gräs och kronärtskocka samt en besk och pepprig eftersmak. Dessa egenskaper står sig även i blandningar som innehåller *Arbequina*, en sort som har mer neutrala aromer och mycket mindre framträdande beskhet och pepprighet. Detta gör att den sensoriella profilen alltid är den som sorten *Argudell* för med sig. Den sensoriella profilen är mer framträdande än sorten *Argudells* koncentration i den resulterande naturliga blandningen.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

De råvaror som används för att ta fram olivoljan ”Aceite de l’Empordà” är olivsorterna *Argudell*, *Arbequina*, *Curivell* och *Llei de Cadaqués* som odlas i det geografiska område som beskrivs i punkt 4.

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

—

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

Olivproduktionen och framställningen av produkten sker enbart i det geografiska område som anges i punkt 4.

3.6 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.*

Förpackningen av olivoljan får utföras både inom och utanför det avgränsade geografiska området om ett tillförlitligt system för spårning är inrättat och om olivoljan är märkt på ett korrekt sätt.

För detaljhandeln förpackas oljan i behållare med en högsta kapacitet på 5 liter. Behållarna ska vara av glas, av metall med en beläggning för livsmedel, av PET eller av glaserad keramik. Andra behållare som är tillåtna enligt gällande lagstiftning får också användas.

3.7 *Särskilda regler för märkning*

Förutom de allmänt obligatoriska uppgifterna enligt gällande lagstiftning ska beteckningen ”Oli de l'Empordà” (på katalanska) eller ”Aceite de L'Empordà” (på spanska) anges på förpackningarna, tillsammans med ”Denominación de Origen Protegida” (skyddad ursprungsbeteckning).

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det skyddade området omfattar områdena inom 68 kommuner i regionen Alt Empordà och inom 36 kommuner i regionen Baix Empordà, fem angränsande kommuner i Gironès (Viladasens, Sant Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya och Llagostera) samt tre kommuner i Pla de l'Estany (Crespià, Esponellà och Vilademuls). Dessa kommuner tillhör alla provinsen Girona och ligger långt norrut i den autonoma regionen Katalonien.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Markläran och klimatet i det avgränsade geografiska området avgörs av följande tre centrala faktorer:

— Jordmån: den största delen utgörs av magra, lätta, sura eller neutrala jordar.

— Temperatur: mild temperatur som påverkas och regleras av havet.

— Vind: en nordlig vind är utmärkande för området och kallas för tramontana.

Odlingsområdet för olivträden i regionen Empordà ligger främst i områden med ”mager jord”, det vill säga på låg höjd och på peneplanet vid foten av Pyrenéernas utlöpare (Serra de l'Albera och Serra de Rodes) i norr och Montgrís och Sierra de Les Gabarres utlöpare i syd. Jordarna är i allmänhet lätta, sura eller neutrala och härrör från skiffer, granitberggrund eller gnejs, vilket är typiskt för de pyreneiska utlöparna.

Klimatet i regionen Empordà, i det område där olivträden odlas, betecknas av Papadakis som mediterrant kustklimat och av Thornthwaite som torrt och måttligt fuktigt vid kusten och måttligt fuktigt i inlandet.

”Havets reglerande effekt” ger milda temperaturer och lindrar de dagliga temperatursvängningarna. Köldperioden sträcker sig från mitten av november till slutet av mars.

Den genomsnittliga nederbörden ligger på mellan 550 mm i det nordliga kustområdet och 850 mm i områdena i inlandet nära de pyreneiska utlöparna. Nederbörden fördelas på ett oregelbundet vis och koncentreras till september och oktober månad.

Vattenbalansen ger upphov till en torrperiod som sträcker sig från juni till och med augusti, vilket är typiskt för områden vid Medelhavet.

Vindförhållandena domineras av den nordliga vinden tramontana.

Det är en torr vind som ibland kan vara mycket kraftig och det är en av de centrala faktorer som utmärker klimatet i Empordà.

Under de kalla vintermånaderna minskar dessa vindar för övrigt risken för den svåra frost som är skadlig för olivodlingarna och de gör det möjligt för olivträden att överleva i dessa regioner.

Under sommaren blåser svaga sydöstliga vindar som håller dagtemperaturerna nere och upprätthåller en hög relativ luftfuktighet under perioden.

Historiska och mänskliga faktorer

Den extra jungfruoljan "Aceite de l'Empordà" hänger nära samman med historien, traditionen och kulturen i det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

Odlingen av olivträd och produktionen av olivolja går mer än 2 500 år tillbaka i tiden enligt historiska källor och de arkeologiska utgrävningar som genomförts.

Olivoljan har alltid samexisterat med andra typiska medelhavsprodukter, såsom vinet. Olivoljan och vinet är två produkter som har haft stor betydelse för den ekonomiska utvecklingen för invånarna i området. Odlingarna sköts i småbruk med uppstyckad odlingsmark och en hög procentandel av oljan framställs genom kooperativ.

Odlingen har en stark social karaktär som bygger på familjearbetskraft för genomförandet av de olika odlingsverksamheterna och, i synnerhet, skörden.

De särskilda klimatförhållandena i området och det arbete som fortskridit under många generationer har lett till ett urval av tre inhemska sorter som enbart odlas i det geografiska område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen. *Argudell* är den sort som odlas i störst utsträckning medan *Curivell* och *Llei de Cadaqués* odlas i mindre mängder.

Dessutom har sorten *Arbequina* odlats i egenskap av traditionell sort i mer än 100 år.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

Denna olja får sin specifika karaktär från den inhemska sorten *Argudell* som utgör mer än 51 % av dess sammansättning. Sorten är särskilt anpassad till de speciella klimat- och markförhållandena i regionen Empordà, vilket förklarar varför det är den mest utbredda sorten i området, konkurrensen från andra sorter, både katalanska och franska, till trots. Det rör sig alltså om en härdig sort som är anpassad till den magra jorden och tål de förhärskande starka vindarna (tramontana) tack vare dess goda grobarhet, det glesa bladverket i trädkronan och dess förmåga att hålla kvar frukterna på grenarna.

Ur en genetisk synvinkel (molekylära markörer för DNA) är sorten dessutom mycket annorlunda jämfört med andra katalanska sorter och har en koefficient för likhet med dessa andra sorter som är lägre än 0,30 (i förhållande till ett värde på 1 för identiska genotyper).

Hög stabilitet. Oljorna är mycket stabila tack vare den höga halten av antioxidanter ([polyfenoler] > 300 ppm). Rancimat-medelvärdet vid 120 °C är 9 timmar och får aldrig vara mindre än 6 timmar.

Oljornas stabilitet kan dessutom förklaras av den höga halten av oljesyra (67 % med lägsta och högsta värden på mellan 60 % och 75 %), linolsyra (13 % med lägsta och högsta värden på mellan 8 % och 18 %) och palmitinsyra (14 % med lägsta och högsta värden på mellan 11 % och 18 %). Eftersom det rör sig om det olivoljeområde som ligger längst norrut på den Iberiska halvön skulle produktionen av samma sorter i andra regioner i Spanien ge oljor med lägre halter av oljesyra, högre halter av linolsyra och mindre stabilitet, då dessa parametrar till stor del beror på produktionsområdets breddgrad.

Karaktäristisk doft och smak (i enlighet med nomenklaturen COI-T20 för oljor som omfattas av en skyddad ursprungsbeteckning) med aromer som vanligtvis påminner om nyklippt gräs och nötter. Aromer från exotiska frukter, gröna frukter eller kronärtskocka kan också framträda, liksom en eftersmak som påminner om mandel. De särskilda geografiska förhållandena i området främjar en hög aromatisk koncentration som tar sig uttryck i en intensiv fruktighet av medeltyp hos oliverna och som i vissa fall kan nå en hög intensitet (på mellan 4 och 7). Den höga halten av polyfenoler, jämfört med andra katalanska regioner, tar sig uttryck i medelbesk och medelpepprig smak (intensitet på mellan 3 och 6), vilket ger en god balans tillsammans med fruktighetens intensitet (skillnaden mellan fruktigheten och beskheten eller peppriheten är mindre än 2). Detta i enlighet med definitionen i förordning (EG) nr 640/2008.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Såsom beskrivits ovan är det kombinationen av historiska faktorer, odlingstraditionen och den naturliga miljöns egenskaper som har gjort det möjligt att odla oliver i dessa regioner, samtidigt som den har gett upphov till en mycket speciell sortsammansättning.

Målet med det sorturval som utförts av människan har alltid varit att finna sorter som är anpassade efter de starka vindarna och den i hög grad magra jorden i området. I enlighet med detta är *Argudell* den sort som har brett ut sig eftersom den gett bättre resultat under dessa förhållanden. Sedan har även *Arbequina* visat att det är en sort som är väl anpassad till miljön. Den har gjort det möjligt att skörda mer regelbundet utan att förändra oljornas profil, tack vare att den inte har en särskilt framträdande karaktär och att den används i begränsade mängder.

Medelhavets reglerande effekt har dessutom gjort det möjligt att odla oliver på denna breddgrad, där den intensiva vinterkylan skulle ha skadat träden och där havsbriserna för med sig tillräckligt med fukt för groningen och fruktbildningen. Dessutom främjar den globala temperaturen under sommaren lipogenesen och syntesen av enkelomättade fettsyror. De starka, torra höstvindarna (tramontana) gör det möjligt att undvika sanitära problem och främjar en god mognad, vilket bidrar till en optimal kvalitet hos frukterna som skördas. Slutligen är det de lätta, sura eller neutrala jordarna från skiffer eller granit som är allra vanligast i området – vilket inte är fallet i andra olivoljeområden där det finns ler- och kalkjord – och det främjar ackumuleringen av polyfenol i frukterna.

Alla dessa faktorer gör det möjligt att få fram en olja med en särskild sammansättning och sensoriell profil.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 ([3]))

http://www.gencat.cat/alimentacio/pliego-aceite-emporda

([3]) Se fotnot 2.