

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 95/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„ACEITE DE TERRA ALTA / OLI DE TERRA ALTA”

Nr UE: PDO-ES-0245-AM02 – 30.11.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consejo Regulador de la DOP Oli de Terra Alta
[Rada regulacyjna dla ChNP „Oli de Terra Alta”]
C/ Bassa d'en Gaire,1
43780 Gandesa
HISZPANIA

Tel. +34 977420474

E-mail: info@dopoliterraalta.cat

Internet: www.dopoliterraalta.cat

Rada Regulacyjna dla chronionej nazwy pochodzenia „Aceite de Terra Alta” lub „Oli de Terra Alta” zrzesza wszystkich producentów i wytwórców oliwy objętej ChNP „Aceite de Terra Alta” i ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku o wprowadzenie zmian.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Zmiany w specyfikacji ChNP „Aceite de Terra Alta”, które są przedmiotem wniosku, polegają na zmianie opisu produktu, pewnych zmianach innych niż istotne dotyczących warunków uprawy, jak również na zmianie redakcyjnej w brzmieniu linku, co jako jedyne ma wpływ na jednolity dokument.

- 5.1 W punkcie „Opis produktu” dodaje się oliwę jednodmianową z oliwek odmiany „Arbequina”, uprawianą na obszarze geograficznym objętym ChNP „Aceite de Terra Alta” (pkt B.1 specyfikacji i pkt 3.2 jednolitego dokumentu). W związku z tym opis oliwy chronionej ChNP został rozszerzony o oliwę wyprodukowaną wyłącznie z oliwek odmiany „Arbequina”, a także o oliwę jednodmianową wyprodukowaną z głównej odmiany „Empeltre” i mieszanek tej ostatniej z innymi odmianami dopuszczonymi przez ChNP, wśród których znajduje się „Arbequina” (zgodnie z poprzednią wersją specyfikacji).

Zmieniony tekst ma obecnie następujące brzmienie:

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, pozyskiwana z owoców Olea Europea L należących do odmian „Empeltre” i „Arbequina” lub odmiany „Empeltre” jako odmiany głównej i „Arbequina”, „Morruda” i „Farga” jako odmian drugorzędnych, otrzymywana poprzez zastosowanie procedur mechanicznych lub innych metod fizycznych, które pozostają bez wpływu na właściwości oliwy, pozwalając zachować jej smak, zapach oraz cechy owoców, z których pochodzi.

Odmiana „Empeltre” to główna i tradycyjna odmiana, jako że jest najbardziej rozpowszechniona na obszarze produkcji.

Uzasadnienie: „Arbequina” jest drugą co do ważności odmianą, obecną w uprawie na obszarze geograficznym ChNP, zajmując 22 % terenów przeznaczonych pod uprawę drzewek oliwnych. „Empeltre” jest odmianą główną i stanowi 65 % upraw. „Arbequina” stała się w ostatnich latach bardziej rozpowszechniona dzięki sadzeniu nowych gajów z dodatkowym nawadnianiem, ale jej obecność na tym obszarze sięga dalej wstecz. Włączenie oliwy jednodmianowej wyprodukowanej z oliwek odmiany „Arbequina” do ChNP „Aceite de Terra Alta” oznacza uznanie oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia produkowanej na tym obszarze od ponad 40 lat. Czynniki właściwe dla tego obszaru – jego ukształtowanie, wysokość n.p.m., gleba, klimat itp. – oraz tradycyjne metody uprawy specyficzne dla obszaru geograficznego ChNP „Aceite de Terra Alta” nadały tej jednodmianowej oliwie najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia z oliwek Arbequina odrębny i charakterystyczny profil, który odróżnia ją od oliwy wytwarzanej z oliwek tej samej odmiany, ale wyprodukowanej gdzie indziej.

Oliwa jednodmianowa wytwarzana z oliwek odmiany „Arbequina” ma takie same cechy charakterystyczne jak oliwa chroniona ChNP „Aceite de Terra Alta”. Potwierdza to sprawozdanie Instytutu Badań i Technologii Rolno-Spożywczych (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària – IRTA) z 2020 r. pt. „Klasyfikacja oliw »Arbequina« produkowanych na obszarze geograficznym ChNP »Oli de Terra Alta«, w którym stwierdzono, że oliwy z oliwek „Arbequina” uprawianych na obszarze objętym ChNP spełniają wymogi specyfikacji ChNP „Aceite de Terra Alta”. Włączenie oliwy Arbequina do ChNP nie powoduje zatem żadnej zmiany profilu sensorycznego ani właściwości fizykochemicznych oliwy objętej ChNP.

5.2 W pkt E.a specyfikacji „Warunki uprawy” wprowadza się następujące zmiany inne niż istotne:

- Punkt „Odległość między roślinami” zostaje zmieniony w celu odzwierciedlenia obecnych warunków wegetacyjnych i uwzględnienia nowych nawadnianych gajów o znacznie większej gęstości nasadzeń, do 500–1 200 drzew na hektar. W celu doprecyzowania dodaje się następujące zdanie:

„W przypadku nawadnianych gajów średnią gęstość nasadzeń szacuje się na około 500–1 200 drzew na hektar.”

- W punkcie „Orka” dodano dodatkowy akapit poświęcony szczególnie technice fertygacji stosowanej w nawadnianych gajach, który zawiera informacje o nawozach. W celu doprecyzowania w specyfikacji produktu dodano następujący akapit:

„W nawadnianych gajach nawożenie polega na dodawaniu zbilansowanego płynnego nawozu wieloskładnikowego do wody używanej do nawadniania według wzorów stosowanych wspólnie przez samych plantatorów oliwek lub doradzanych bądź zalecanych przez agronomów pracujących na tym obszarze.”

- Z tego samego powodu, o którym mowa w dwóch poprzednich punktach, tj. w celu uzupełnienia informacji zawartych w specyfikacji i uwzględnienia wzrostu liczby gajów o większej gęstości nasadzeń spowodowanego nawadnianiem, w punkcie „Nawadnianie” dodaje się akapity w brzmieniu:

„W ostatnim dziesięcioleciu (2010–2020) odnotowano powszechny wzrost liczby nawadnianych gajów na całym obszarze geograficznym objętym ChNP. Nie ogranicza się to tylko do jednej części obszaru.

Niemal wszystkie instalacje nawadniające są urządzeniami pomocniczymi, które zapewniają zmienną ilość wody na hektar stosownie do potrzeb w zależności od pory roku i pogody.”

Uzasadnienie: ponieważ w obszarze ChNP wprowadzono dodatkowe nawadnianie, w ostatnim dziesięcioleciu nastąpił znaczny wzrost liczby nawadnianych gajów i spadek liczby bardziej tradycyjnych gajów nawadnianych deszczami. Te nowe gaje, które znajdują się na całym obszarze ChNP, charakteryzują się zazwyczaj znacznie większą gęstością nasadzeń niż gaje nawadniane deszczami. Uznano zatem za właściwe rozszerzenie i zaktualizowanie tych aspektów warunków uprawy zawartych w punkcie E.a specyfikacji produktu („Metoda produkcji, są to: warunki uprawy), chociaż w momencie uznania ChNP istniało już kilka nawadnianych gajów, stanowiły one jedynie niewielką mniejszość.

5.3 W pkt 5 („Związek”) jednolitego dokumentu wprowadzono również pewne zmiany inne niż istotne, które nie pociągają za sobą żadnej zmiany charakteru związku między produktem objętym ChNP a obszarem geograficznym. W tym punkcie specyfikacji produktu nie wprowadzono żadnych zmian.

Celem tych modyfikacji jest wyjaśnienie, że cztery odmiany, z których można wytwarzać oliwę z ChNP, są odmianami rodzimymi, tradycyjnie uprawianymi na tym obszarze i doskonale dostosowanymi do warunków glebowo-klimatycznych obszaru produkcji. Brzmienie poprzedniej wersji jednolitego dokumentu może wprowadzać w błąd i sprawiać wrażenie, że jedyną odmianą tradycyjnie uprawianą i doskonale przystosowaną do tego obszaru jest główna odmiana „Empeltre”. Z tego powodu uznano za właściwe doprecyzowanie tego punktu w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ACEITE DE TERRA ALTA / OLI DE TERRA ALTA”

Nr UE: PDO-ES-0245-AM02 – 30.11.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [CHNP lub CHOG]**

„Aceite de Terra Alta/Oli de Terra Alta”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, pozyskiwana z owoców *Olea Europea L* należących do odmian „Empeltre” lub „Arbequina”, lub mieszanki „Empeltre” jako odmiany głównej i „Arbequina”, „Morruda” i „Farga” jako odmian drugorzędnych, poprzez zastosowanie procedur mechanicznych lub innych metod fizycznych, które pozostają bez wpływu na właściwości oliwy, pozwalając zachować jej smak, zapach oraz cechy owoców, z których pochodzi. Odmiana „Empeltre” to główna i tradycyjna odmiana, jako że jest najbardziej rozpowszechniona na obszarze produkcji.

Oliwa objęta nazwą pochodzenia „Aceite de Terra Alta” odznacza się następującymi cechami charakterystycznymi:

Właściwości organoleptyczne:

Wygląd	Czysty, przejrzysty
Kolor	Oliwki zebrane na początku sezonu zbiorów mają kolor zielony lub żółtozielony, a w miarę trwania sezonu kolor żółty (o odcieniu od bladożółtego do koloru starego złota).
Smak	Oliwa o dobrych walorach smakowych, aromat owocowy od średnio-intensywnego po intensywny, który może przechodzić w bardziej słodkawy z lekkim posmakiem owocowym w miarę upływu sezonu zbiorów. Nuty aromatyczne mogące przywołać na myśl migdały lub orzechy.
Mediana wad (Md)	0
Mediana aromatu owoców	≥ 2,5
Mediana goryczy	≤ 6
Mediana ostrego smaku	≤ 6

Właściwości chemiczne i fizyczne:

Maksymalna kwasowość (% kwasu oleinowego)	0,50
Maksymalna liczba nadtlenkowa (meq. O ₂ /kg)	18
K ₂₇₀ maksymalnie	0,20
K ₂₃₂ maksymalnie	2,50

Profil sensoryczny i właściwości fizykochemiczne czterech odmian są bardzo podobne, co prowadzi do powstania jednorodnych produktów, w związku z czym na główne właściwości oliwy z oliwek „Aceite de Terra Alta/Oli de Terra Alta” nie ma wpływu mieszanie tych odmian [...].

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

-

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Uprawa oliwek oraz wytwarzanie produktu odbywają się wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w punkcie 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie oliwy z oliwek może przebiegać zarówno na terenie obszaru geograficznego opisanego w pkt 4, jak i poza nim.

Na potrzeby sprzedaży detalicznej produkt pakuje się w opakowania o pojemności równej lub mniejszej niż 5 litrów, dozwolonych zgodnie z obowiązującym prawem.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pojemnik musi być opatrzony nazwą „Aceite de Terra Alta” (w języku kastylijskim) lub „Oli de Terra Alta” (w języku katalońskim) ze wzmianką „Chroniona nazwa pochodzenia” lub „ChNP”; powinny się też na nim znaleźć inne dane, które zazwyczaj określane są w mających zastosowanie przepisach.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar, na którym prowadzone są uprawy obejmuje region Terra Alta oraz niektóre gminy regionu Ribera d'Ebre. Oba wspomniane regiony położone są na południowym wschodzie Wspólnoty Autonomicznej Katalonii.

Na przedmiotowy obszar geograficzny składają się zatem następujące gminy:

Terra Alta			Ribera d'Ebre
Arnés	Corbera d'Ebre	Pinell de Brai	Ascó
Batea	Gandesa	Pobla de Massaluca	Flix (wszystkie wieloboki z wyjątkiem wieloboków 13,18, 19, 20 i 21)
Bot	Horta de Sant Joan	Prat de Comte	Riba roja d'Ebre
Caseres	La Fatarella	Vilalba dels Arcs	

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Obszar geograficzny, na którym prowadzona jest uprawa i wytwarzana jest oliwa objęta chronioną nazwą pochodzenia, pokrywa się z południowym odcinkiem doliny rzeki Ebro. Różnorodne ukształtowanie terenu oraz położenie tego obszaru w głębi lądu i z dala od morza sprawia, że jest on uznawany za strefę przejściową pomiędzy klimatem górskim, a kontynentalnym klimatem śródziemnomorskim. Pod względem charakterystyki gleb i cech klimatycznych, obszar ten kształtują trzy decydujące czynniki:

- Wysokość nad poziomem morza: Obszar ten położony jest na płaskowyżu o średniej wysokości 400 m n.p.m., składający się z gleb wapiennych o bardzo niskiej żyzności.
- Naturalne bariery: w regionie zbiegają się trzy pasma górskie: z jednej strony są to pasma „Pàndols” i „Cavalls” o średniej wysokości 700 m, a z drugiej pasmo najważniejsze, którego wysokość w części północnej osiąga 1 400 m, o nazwie „Els ports de Beseit”. Czynniki te przekładają się na szczególną rzeźbę terenu, która tworzy wyjątkowy mikroklimat, charakterystyczny dla klimatu śródziemnomorskiego kontynentalnego o skrajnych wartościach temperatur, ich dużych wahanach i letnich suszach.
- Wiatry: w związku z powyższym ogromne znaczenie mają także wiatry charakterystyczne dla tego obszaru – nie tyle ze względu na swą prędkość (która nie jest szczególnie duża), ale przez swój wpływ na uprawę roślin. Warto podkreślić dwa najważniejsze typy wiatru występujące na tym obszarze: wiatr „Garbinada” oraz „Cercç”.

Właściwości oliwy objętej ChNP wynikają z cech charakterystycznych odmiany oliwek, które są rodzime i tradycyjnie uprawiane w tym obszarze. Są to odmiany cenione ze względu na wysoką zawartość tłuszczu oraz doskonałą jakość powstającej z nich oliwy. Rośliny odmiany „Empeltre” występują w warunkach naturalnych wyłącznie w obrębie doliny rzeki Ebro oraz na Balearach. Obszar geograficzny chronionej nazwy pochodzenia „Aceite de Terra Alta” lub „Oli de Terra Alta” pokrywa się dokładnie z południową częścią tejże doliny. „Empeltre”, „Arbequina”, „Farga” i „Mor-ruda” są to odmiany doskonale przystosowane do warunków klimatycznych i glebowych panujących na obszarze produkcji oliwy objętej ChNP. Wynika to z faktu, że nie zostały one niedawno wprowadzone, ale powstały w procesie

doboru naturalnego jako odporne odmiany przystosowane do gleb ubogich, wytrzymałe na suszę i niskie temperatury. W rzeczywistości „Empeltre” jest główną odmianą uprawianą tradycyjnie w regionie Terra Alta, a także jedyną, którą uprawia się w niektórych miejscowościach. Odmiana „Empeltre” jest tak ważna i charakterystyczna dla regionu Terra Alta, że w szkółkach określa się ją wręcz nazwą „Terra Alta”. Odmiany te są tak dobrze dostosowane do warunków glebowo-klimatycznych na tym obszarze, że Instytut Badań i Technologii Rolno-Spożywczych (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària – IRTA) założył gaje klonów odmian Empeltre i Arbequina w celu wzmocnienia odmian na obecnym obszarze objętym ChNP, odpowiednio w gminach Batea i Gandesa.

Wysokość nad poziomem morza, naturalne bariery kształtujące rzeźbę terenu na tym obszarze, a także wiejące tu wiatry, tworzą wyjątkowy mikroklimat. Ma on bezpośredni wpływ na cykl rozwojowy drzew oliwnych, a co za tym idzie także na ich owoce – oliwki – oraz pozyskiwaną z nich oliwę.

Dużą rolę odgrywają tu także wiatry: wiatr południowo-zachodni, zwany „Garbinada”, dostarcza wilgotności koniecznej do uprawy drzew oliwnych. A wiatr „Cercç”, który jest zimny, suchy i wieje z północnego zachodu, dzięki swoim cechom charakterystycznym i częstotliwości występowania pozwala uniknąć wielu problemów sanitarnych (np. pleśni), dzięki czemu owoce stanowiące surowiec do produkcji oliwy dojrzewają bez problemów i trafiają do młynów w doskonałym stanie.

Z perspektywy historycznej oliwa „Aceite de Terra Alta” lub „Oli de Terra Alta” to produkt będący rezultatem długiej tradycji uprawy, której początki w regionie Terra Alta sięgają podobno czasów, kiedy tereny te zamieszkiwane były przez ludność arabską. W roku 1192, gdy Arabowie zostali stąd wyparci przez chrześcijan, produkcja oliwy w tym regionie stanowiła już jeden z głównych filarów lokalnej produkcji rolnej (*Cartes de Poblament de Gandesa*, 1992). Według informacji zawartych w książce „Mis Memorias” („Moje wspomnienia”) Antoniego Mascaró z 1948 r., około 1787 r. drzewa oliwne były najczęściej uprawianą rośliną w gminie Batea, (miejscowość w regionie Terra Alta), przed zbożem i winoroślą. Jak czytamy we wspomnianym dziele: „[...] wielkość produkcji oliwy, której obszar ten zawdzięcza swój stabilny dobrobyt, osiągnęła w tym roku 21 000 cántaros, każdy o wadze 38 funtów, co daje 31 920 arrob kastylijskich [...]”. Oznacza to produkcję 350 000 kilogramów oliwy, co odpowiada w przybliżeniu 1 800 000 kilogramom oliwek zebranych w mieście, które miało wtedy mniej niż 1 000 mieszkańców. Pozwala to sobie wyobrazić jak ważna była produkcja oliwy na tym terenie w XVIII w. Pozostało tak do połowy XIX w., kiedy w obecnym regionie Terra Alta uprawiano głównie właśnie drzewa oliwne, i to na skalę przekraczającą znacznie obecny poziom produkcji („Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España” autorstwa Pascuala Madoza, 1847). Madoz chwali także jakość oliwy, opisując rejon Gandesa tymi słowami: „[...] produkuje się na tych ziemiach duże ilości delikatnej oliwy, a także pszenicę i żyto [...]”.

Dobór naturalny, który nadał charakter oliwkom z tego obszaru geograficznego, a który wynika z panujących tu warunków naturalnych sprzyjających produkcji oliwy, a także długa tradycja jej wytwarzania na tym terenie (obejmująca wszystkie etapy uprawy i przetwarzania, od orki po zbiór w optymalnym momencie dojrzewania i przetwarzanie), pozwalają uzyskać oliwę najwyższej jakości, o dobrych walorach smakowych, owocowym posmaku i nutach aromatycznych przywodzących na myśl migdały i/lub orzechy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Podczas rozpatrywania wniosku o zmianę zaktualizowana specyfikacja produktu jest dostępna za pośrednictwem linku: http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-tramit/pliego-condiciones-dop-aceite-terra-alta-modificacio-2021-es.pdf

Po zatwierdzeniu będzie on dostępny pod adresem: <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/en-vigor/castella/>