

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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

(2016/C 291/10)

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⁾.

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: ES-PDO-0105-01382 – 5.10.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consejo Regulador de la DOP Aceite de Terra Alta (Rada Regulacyjna dla chronionej nazwy pochodzenia „Aceite de Terra Alta”)

C/Povet de la Plana, s/n

43780 Gandesa

TARRAGONA

ESPAÑA

Tel. +34 977420474

Strona internetowa: www.dopoliterraalta.comE-mail: info@dopoliterraalta.com

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

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany— Nazwa produktu— Opis produktu— Obszar geograficzny— Dowód pochodzenia— Metoda produkcji— Związek— Etykietowanie— Inne (opakowanie, organ kontrolny i logotyp)**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.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 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

Opis produktu:

Opis produktu został zweryfikowany i uzupełniony w oparciu o dane pochodzące z analiz oraz degustacji przeprowadzonych w ciągu ostatnich 10 lat, także z uwzględnieniem zmian w zakresie metod oceny organoleptycznej oliw. Wprowadza się w szczególności następujące zmiany:

- Właściwości organoleptyczne:

W odniesieniu do wyglądu usuwa się wyrażenia: „klarowna i niezmętniała”, jako że opisują one cechy w sposób dorozumiany objęte znaczeniem określenia „przejrzysta”.

Opis koloru doprecyzowuje się poprzez podanie informacji na temat barwy na początku roku produkcyjnego oliwek.

W odniesieniu do smaku i zapachu, podaje się dokładny opis zmian dotyczących aromatu owoców w trakcie roku produkcyjnego. Dokonuje się także aktualizacji parametrów, które opisują wynik oceny produktu według przyjętej przez Międzynarodową Radę ds. Oliwy z Oliwek metody oceny organoleptycznej oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem europejskim w sprawie właściwości oliwy z oliwek oraz w sprawie ich metod analizy. W ramach omawianych tutaj zmian zastępuje się minimalną punktację przyznaną podczas oceny dokonywanej przez degustatorów medianą wad (Md), medianą owocowości oraz maksymalną intensywnością cech ostrej i gorzkiej.

Odniesienia do nut aromatycznych migdałów i orzechów zostały zweryfikowane na podstawie wyników dotychczasowych ocen degustatorów.

W związku z powyższym tabela dotycząca „Charakterystycznych cech organoleptycznych”:

„Wygląd	Czysta, przezroczysta, klarowna i niezmętniała
Kolor	Żółty, z odcieniem od bladeżółtego do barwy starego złota
Smak	Dobre walory smakowe, smak owocowy na początku roku produkcyjnego i lekko słodkawy w późniejszym okresie. Nuty aromatyczne przywodzące na myśl migdały oraz orzechy włoskie.
Punktacja minimalna otrzymywana podczas oceny dokonywanej przez degustatorów	6,5”

zostaje zastąpiona tabelą w brzmieniu:

„Wygląd	Czysty, przejrzysty
Kolor	Na początku roku produkcyjnego kolor zielony lub żółtozielony, a w późniejszych okresach kolor żółty o odcieniu od bladeżółtego do koloru starego złota.
Smak	Dobre walory smakowe, aromat owocowy od średnio-intensywnego po intensywny, który może przechodzić w bardziej słodkawy z lekkim posmakiem owocowym w miarę upływu roku produkcyjnego. Nuty aromatyczne mogące przywozić na myśl migdały lub orzechy włoskie.
Mediana wad (Md)	0
Mediana aromatu owoców (Mf)	≥ 2,5
Mediana cechy gorzkiej	≤ 6
Mediana cechy ostrej	≤ 6”

- Właściwości fizyczno-chemiczne: Usuwa się parametry „Maksymalny poziom wilgoci i substancji lotnych” oraz „Maksymalny poziom zanieczyszczeń”, jako że zgodnie z europejskimi przepisami dotyczącymi właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wyłoczyn oliwek oraz odpowiednich metod analizy nie są one uznawane za parametry jakościowe odpowiednie do oceny oliwy.

Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego:

Proponuje się uproszczenie i ustrukturyzowanie tego ustępu w celu jego dostosowania do obowiązujących systemów identyfikowalności i kontroli, a także do bardziej aktualnych specyfikacji produktu. Usuwa się w związku z powyższym odwołanie do „dokumentu transportowego”, który należy dołączać w przypadku „przekazywania oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia”, jako że identyfikowalność produktu można zagwarantować poprzez inne systemy.

Proponuje się zatem zastąpienie obecnej treści ustępu: „Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego” specyfikacji produktu:

„Kontrole i certyfikacja:

To zasadnicze dowody potwierdzające pochodzenie produktu. Obejmują one następujące procesy:

Oliwki, które trafiają do przetwórci, to owoce z zatwierdzonych odmian, pochodzące z upraw wpisanych do rejestru prowadzonego przez Radę Regulacyjną i kontrolowane przez nią.

W zakładach wpisanych do rejestrów olejarni Rady Regulacyjnej, położonych na terenie produkcji, oliwki poddaje się mieleniu i pozyskuje się z nich oliwę. Tak otrzymana oliwa poddawana jest procesowi oceny zgodnie z zasadami wskazanymi w specyfikacji produktu. Przechowywanie i pakowanie produktu odbywa się w zakładach wpisanych do prowadzonych przez Radę Regulacyjną rejestrów podmiotów zajmujących się pakowaniem i sprzedażą, mających siedzibę na wskazanym terenie.

Wytworzona oliwa poddawana jest analizie fizykochemicznej oraz organoleptycznej. Jedynie produkty, które pomyślnie przejdą proces kontroli są pakowane i trafiają na rynek jako wyroby objęte chronioną nazwą pochodzenia, oznaczone etykietą, kontretykietą lub numerowanym znakiem jakości przyznawanym przez Radę Regulacyjną.

Liczba etykiet przyznawanych przez Radę Regulacyjną podmiotom zajmującym się pakowaniem zależy od ilości produktu dostarczonego przez rolnika do zakładu oraz od pojemności opakowań, w których produkt trafia na rynek.

W przypadku przekazywania oliwy objętej niniejszą chronioną nazwą pochodzenia w ilościach hurtowych pomiędzy podmiotami zarejestrowanymi, które chcą zachować certyfikację, należy do niej dołączyć dokument transportowy wydany przez Radę Regulacyjną w formie przez nią określonej.”

następującym tekstem podzielonym na trzy punkty: „identyfikowalność produktu”, „samokontrola podmiotów gospodarczych” oraz „kontrola i certyfikacja”:

„Identyfikowalność produktu

Na wszystkich etapach uprawy, przetwarzania i pakowania zapewnia się identyfikowalność produktu, która umożliwia weryfikację pochodzenia oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia.

W celu poprawnej identyfikacji i zgodności ze specyfikacją produktu konieczne jest prowadzenie:

Rejestru wytwórców oraz ich działek rolnych

Rejestru olejarni

Rejestru podmiotów pakujących i wprowadzających na rynek

Samokontrola zarejestrowanych podmiotów gospodarczych

Zarejestrowane podmioty gospodarcze prowadzą ewidencję prowadzonych samokontroli, które wykonują, aby wykazać spełnienie warunków wskazanych w specyfikacji produktu. Minimalny zakres takich procedur kontrolnych wskazano w podręczniku zarządzania jakością.

Kontrola i certyfikacja

Produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia podlega kontroli organu certyfikującego, którego zadaniem jest weryfikacja systemu samokontroli zarejestrowanych podmiotów i systemu identyfikowalności, a także kontrola procesu produkcji i gotowego wyrobu. Kontrola taka polega na okresowych inspekcjach, przeglądzie dokumentacji (ksiąg ewidencyjnych) oraz badaniach jakości oliwy w opakowaniach.

Jeżeli warunki zawarte w niniejszej specyfikacji produktu nie zostały spełnione, oliwy nie można sprzedawać jako produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia »Aceite de Terra Alta« ani »Oli de Terra Alta«.

Otrzymywanie produktu:

- Wycofuje się wymóg przewożenia oliwek do olejarni w ażurowych skrzynkach z uwagi na doskonalone sposoby zbierania owoców i ich transportu, których nie trzeba ograniczać z zastrzeżeniem konieczności zachowania integralności owoców.
- Uchyła się wymóg minimalnego wieku (pięć lat) drzew, z których powinny pochodzi oliwki, jako że dzięki nowym technikom sadzenia i uprawy, produkcja oliwek może być optymalna jeszcze przed osiągnięciem przed drzewo wieku.

Etykietowanie:

Wprowadza się obowiązek podawania określenia „Denominación de Origen Protegido” („Chroniona nazwa pochodzenia”) lub skrótu „DOP” („ChNP”) wraz z zarejestrowaną nazwą produktu zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Inne:

— Pakowanie: Uchyła się obowiązek pakowania produktu w miejscu pochodzenia. Przyjmuje się, że nie musi to odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, jako że dzięki współczesnym systemom identyfikowalności i kontroli można zagwarantować jakość chronionego produktu. W związku z powyższym dokonano modyfikacji wszystkich ustępów specyfikacji produktu, na które miała wpływ wprowadzona zmiana. Wskazano je poniżej:

— „Obszar geograficzny”: zdanie: „Obszar, na którym dokonuje się przetwarzania i pakowania produktu pokrywa się z obszarem produkcji” zastępuje się zdaniem: „Obszar, na którym dokonuje się przetwarzania produktu pokrywa się z obszarem produkcji. Nie ma konieczności pakowania produktu na określonym obszarze geograficznym”, w celu wyeliminowania ograniczenia dotyczącego pakowania produktu wyłącznie w miejscu pochodzenia.

— „Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego”: Usuwa się odwołania do pakowania produktu na terenie obszaru geograficznego.

— „Pozyskiwanie produktu”: Usuwa się trzy kolejne ustępy, w których uzasadniano konieczność przeprowadzania całości procesu produkcji (w tym pakowania) oliwy chronionej nazwą pochodzenia na obszarze geograficznym.

„Cały proces, od produkcji do etykietowania, prowadzi się na określonym obszarze geograficznym w celu zapewnienia jakości i zagwarantowania identyfikowalności procesu.

W odniesieniu do jakości: Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia jest bardzo wrażliwa na działanie czynników zewnętrznych, które mogą prowadzić do różnego rodzaju przekształceń i zmian. W związku z tym dla tego rodzaju oliwy przeprowadzenie całego procesu w obrębie tego samego obszaru geograficznego ma podstawowe znaczenie.

Identyfikowalność produktu: W odniesieniu do kontroli i certyfikacji, dla dobrego funkcjonowania organu certyfikującego nieodzowne jest, by cały proces przeprowadzany był na określonym obszarze geograficznym.”

zastępuje się ustępem dotyczącym pakowania w brzmieniu:

„Proces pakowania i etykietowania może być przeprowadzany zarówno na terenie obszaru geograficznego, na którym przebiega produkcja, jak i poza nim.”

— Organ kontrolny: Aktualizuje się dane organu kontrolnego.

— Krajowe wymogi ustawodawcze: Ustęp ten wykreśla się, jako że nie jest on wymagany zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

— Do specyfikacji produktu włącza się logotyp ChNP „Aceite de Terra Alta” lub „Oli de Terra Alta”.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ACEITE DE TERRA ALTA”/„OLI DE TERRA ALTA”**Nr UE: ES-PDO-0105-01382 – 5.10.2015****ChNP (X) ChOG ()****1. Nazwy**

„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 głównie do odmiany „Empeltre” lub mieszanki odmian „Empeltre” oraz odmian drugorzędnych „Arbequina”, „Mor-ruda” i „Farga”, 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 chronioną nazwą pochodzenia „Terra Alta” odznacza się następującymi cechami charakterystycznymi:

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Wygląd	Czysty, przejrzysty
Kolor	Na początku roku produkcyjnego kolor zielony lub żółtozielony, a w późniejszych okresach kolor żółty o odcieniu od bladożółtego do koloru starego złota.
Smak	Dobre walory smakowe, aromat owocowy od średnio-intensywnego po intensywny, który może przechodzić w bardziej słodkawy z lekkim posmakiem owocowym w miarę upływu roku produkcyjnego. Nuty aromatyczne mogące przywołać na myśl migdały lub orzechy włoskie.
Mediana wad (Md)	0
Mediana aromatu owoców (Mf)	≥ 2,5
Mediana cechy gorzki	≤ 6
Mediana cechy ostrości	≤ 6

Właściwości fizyczno-chemiczne:

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

- 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 określone 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 omawiany obszar geograficzny składają się zatem następujące gminy:

Terra Alta			Ribera d'Ebre
Arnes	Corbera d'Ebre	Pinell de Brai	Ascó
Batea	Gandesa	Pobla de Massaluca	Flix (wszystkie okręgi oprócz 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 łądu 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: Tereny te położone są na płaskowyżu o średniej wysokości 400 m n.p.m. Gleby są tu wapienne 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 Besit”. Czynniki te przekładają się na szczególną rzeźbę terenu, która tworzy wyjątkowy mikroklimat, charakterystyczny dla klimatu śródziemnomorskiego kontynentalnego o skrajnych wartościach temperatur, ich dużych wahaniami i letnich suszach.
- Wiatr: 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: wiatry „Garbinada” oraz „Cerç”.

Właściwości oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia wynikają z cech charakterystycznych odmiany oliwek, z których głównie się ją pozyskuje. Odmiana „Empeltre” to odmiana rodzima i tradycyjnie uprawiana w tym rejonie, ceniona ze względu na wysoką zawartość tłuszczu oraz doskonałą jakość powstającej z niej oliwy. Rośliny tej odmiany 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. Jest to odmiana doskonale przystosowana do warunków klimatycznych i glebowych panujących na obszarze produkcji oliwy objętej ChNP. Nie została ona tu niedawno wprowadzona, ale powstała w procesie doboru naturalnego jako odporna odmiana przystosowana do gleb ubogich, wytrzymała na suszę i niskie temperatury. Jest to zatem główna i tradycyjna odmiana uprawiana w regionie Terra Alta, a w niektórych miejscach jest wręcz jedyną uprawianą odmianą. Odmiana „Empeltre” jest tak ważna i charakterystyczna dla regionu Terra Alta, że w szkółkach określa się ją wręcz nazwą „Terra Alta”.

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 południowozachodni, nazywany „Garbinada”, dostarcza wilgotności koniecznej do uprawy drzew oliwnych, a wiatr „Cerç”, 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, położonej 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 tonom oliwek zebranych w mieście, które miało wtedy mniej niż tysiąc 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 produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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