

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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

(2018/C 67/18)

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**„OLI DE L'EMPORDÀ”/„ACEITE DE L'EMPORDÀ”**

Nr UE: PDO-ES-01161-AM01 – 9.5.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa grupy: Consejo Regulador de la DOP Aceite de l'Empordà
Adres: C/Sant Llätzer, 22 B, 1er 4a
17600 Figueres
GIRONA
HISZPANIA

Tel./Faks: +34 972672249
E-mail: oli@altemporda.org
Strona internetowa: www.oliemporda.cat

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Aceite de L'Empordà”/„Oli de l'Empordà” składa się ze wszystkich producentów i przetwórców oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia, i w związku z tym ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

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 (wymogi ustawodawcze)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Opis produktu

Wniosek o wprowadzenie zmiany dotyczy usunięcia oznaczenia analitycznego (całkowitej zawartości polifenoli) z opisu właściwości fizykochemicznych oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia „Aceite de l'Empordà”/„Oli de l'Empordà”. Zmiana ta w żaden sposób nie zmienia ani nie modyfikuje jakości i właściwości oliwy.

Zmiana ta została wyrażona za pomocą zmian redakcyjnych, które wymieniono poniżej.

- „Opis produktu” (pkt 3.2 jednolitego dokumentu i pkt B3 specyfikacji produktu).
 - W tabeli dotyczącej „właściwości fizykochemicznych” skreśla się parametr „całkowita zawartość polifenoli (ppm)”. Ujednolica się również tytuł wspomnianej tabeli w jednolitym dokumencie ze „składu chemicznego” na „właściwości fizykochemiczne”, jak określono w specyfikacji.
 - Akapit: „Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia ma wysoki poziom stabilności (średnia wartość w teście *Rancimat* przy temp. 120 °C wynosi 9 godzin, nigdy jednak poniżej 6 godzin) ze względu na wysoki poziom antyoksydantów, przy zawartości polifenoli powyżej 300 ppm.”, otrzymuje brzmienie: „Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia ma wysoki poziom stabilności (średnia wartość w teście *Rancimat* przy temp. 120 °C wynosi 9 godzin, nigdy jednak poniżej 6 godzin) ze względu na wysoki poziom antyoksydantów (głównie polifenoli).”.
- Tę samą zmianę wprowadza się w pkt 5.2 jednolitego dokumentu „Specyfika produktu”, w którym zdanie „Wysoka stabilność. Z uwagi na wysoki poziom antyoksydantów (zawartość polifenoli > 300 ppm) oliwę tę charakteryzuje wysoka stabilność” otrzymuje brzmienie „Wysoka stabilność. Oliwa posiada wysoki poziom antyoksydantów (głównie polifenoli).”.

Ta zmiana parametrów fizykochemicznych jest zgodna z badaniem „Consideraciones técnicas sobre la substitución del parámetro polifenoles totales por el de estabilidad rancimat en la DOP Oli de l'Empordà” (Techniczne aspekty zastąpienia parametru całkowitej zawartości polifenoli stabilnością *Rancimat* w odniesieniu do oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia Oli de l'Empordà) przeprowadzonym przez IRTA (Institut de Recerca i tecnologia agroalimentàries) z dnia 10 czerwca 2016 r., w którym stwierdza się, że uzasadnione jest usunięcie oznaczenia „całkowitej zawartości polifenoli” ze względu na jego bardzo wysoką korelację ze stabilnością *Rancimat*, której oznaczenie jest już uwzględnione w specyfikacji. Informacja ta jest zbędna, ponieważ to stabilność stanowi główną praktyczną informację dla konsumentów (przydatność do spożycia i utrzymywanie się właściwości organoleptycznych po zakupie produktu).

Pozostałe: Krajowe wymogi ustawodawcze

Skreśla się akapit dotyczący krajowych wymogów prawnych specyfikacji, ponieważ nie jest on wymagany na mocy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

JEDNOLITY DOKUMENT

„OLI DE L'EMPORDÀ”/„ACEITE DE L'EMPORDÀ”

Nr UE: PDO-ES-01161-AM01 – 9.5.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa

„Oli de l'Empordà”/„Aceite de l'Empordà”

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 odmian „Argudell”, „Curivell”, „Llei de Cadaqués” oraz „Arbequina” pozyskiwana w sposób mechaniczny lub przy użyciu innych metod fizycznych, które nie prowadzą do zmiany właściwości oliwy, z zachowaniem smaku, aromatu i charakterystycznych cech owocu, z którego jest wyciączana.

Oliwa objęta ChNP jest wytwarzana z owoców drzewa oliwnego miejscowych odmian „Argudell”, „Curivell”, „Llei de Cadaqués” oraz odmiany tradycyjnej „Arbequina”. Za odmiany główne uważa się odmianę „Argudell”, której minimalna zawartość wynosi 51 % składu oliwy, oraz odmianę „Arbequina”; obie odmiany stanowią razem 95 % składu oliwy.

W przypadku gdy oliwa wyrabiana jest z mieszanki oliwek różnych odmian, ich udział oblicza się na podstawie wydajności olejowej poszczególnych partii oliwek wchodzących w skład mieszanki.

Oliwy posiadają następujące właściwości fizyko-chemiczne:

Kwasy tłuszczowe:

Kwas oleinowy (%)	67,0 (wartości graniczne 60–75)
Kwas linolowy (%)	13,0 (wartości graniczne 8–18)
Kwas palmitynowy (%)	14,0 (wartości graniczne 11–18)
Stabilność (wartość w teście <i>Rancimat</i> przy temp. 120 °C)	Wartość średnia – 9 h, nigdy poniżej 6 h

Oliwy posiadają następujące właściwości organoleptyczne:

Barwa: od żółtośłomkowej po mniej lub bardziej intensywną zieleń.

Cechy	Określona wartość	Mediana i wartości graniczne
Wady	brak	0
Aromat niedojrzałych owoców	intensywność: średnia lub średnio intensywna, typ „niedojrzałych owoców”	5,0 (wartości graniczne 4–7), przy czym ponad połowa degustatorów wyczuwa w aromacie owocowym „niedojrzałą” nutę
Gorzki	intensywność średnia	4,0 (wartości graniczne 3–6)
Ostry	intensywność średnia	4,0 (wartości graniczne 3–6)
Równowaga sensoryczna	oliwa zrównoważona	różnica pomiędzy aromatem owocowym a [gorzkim lub ostrym] < 2,0

Profil sensoryczny oliw o chronionej nazwie pochodzenia „Oli de l'Empordà” lub „Aceite de L'Empordà” zgodnie z rozporządzeniem Komisji (EWG) nr 2568/91 ⁽¹⁾ jest następujący: Oliwa zrównoważona o średnio wyczuwalnym aromacie niedojrzałych owoców. Ze względu na wysoką zawartość polifenoli daje średnio wyczuwalny gorzki i ostry smak; określenia: „średni”, „zrównoważony” i „niedojrzały” mają swoje odpowiedniki liczbowe ustalone w przywołanej normie.

Profil sensoryczny opisywanej oliwy z uwzględnieniem określeń wtórnych rodzaju aromatu (zgodnie z normą COI/T.20) jest następujący: „Oliwa o aromacie, który zazwyczaj przypomina aromat świeżo ściętej trawy lub orzecha; mogą też być wyczuwalne nuty egzotycznych owoców, niedojrzałych owoców lub karczocha, jak również migdałowy posmak w ustach”.

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia ma wysoki poziom stabilności (średnia wartość w teście *Rancimat* przy temp. 120 °C wynosi 9 godzin, nigdy jednak poniżej 6 godzin) ze względu na wysoki poziom antyoksydantów (głównie polifenoli).

⁽¹⁾ Dz.U. L 248 z 5.9.1991, s. 1.

Przedstawione cechy charakterystyczne oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia „Oli de l'Empordà” mają bezpośredni związek z faktem, że w składzie dominuje główna odmiana „Argudell”. Oliwki tej odmiany dają oliwę o aromacie niedojrzałych owoców, z nutą trawy i karczocha oraz gorzkim i ostrym smakiem w ustach; wspomniane cechy utrzymują się w mieszankach zawierających odmianę „Arbequina”. Odmiana ta jest bardziej neutralna pod względem aromatów i znacznie mniej gorzka i ostra, tak że o charakterystyce sensorycznej oliwy decyduje zawsze odmiana „Argudell”. Im wyższy jest jej udział w naturalnej końcowej mieszance, tym bardziej skoncentrowany profil sensoryczny wykazuje oliwa.

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

Surowcem wykorzystywanym do produkcji oliwy „Aceite de L'Empordà” są oliwki odmian Argudell, Arbequina, Curivell oraz Llei de Cadaqués uprawianych na obszarze geograficznym wskazanym w pkt 4.

- 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 pkt 4.

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

Rozlewanie oliwy z oliwek do opakowań może być realizowane zarówno na wskazanym obszarze geograficznym, jak i poza tym obszarem, pod warunkiem zapewnienia wiarygodnego systemu gwarantującego identyfikowalność produktu i prawidłowego etykietowania opakowań.

Na potrzeby sprzedaży detalicznej oliwa rozlewana jest do pojemników szklanych, metalowych powlekanych przystosowanych do przechowywania żywności, z PET, ceramicznych powlekanych szkłem lub innych dopuszczanych na podstawie obowiązujących przepisów, o maksymalnej pojemności 5 l.

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

Pojemnik musi być opatrzony nazwą „Oli de l'Empordà” (w języku katalońskim) lub „Aceite de L'Empordà” (w języku kastylijskim) ze wzmianką „chroniona nazwa pochodzenia”, powinny się też na nim znaleźć inne dane, które zazwyczaj określone są w mających zastosowanie przepisach.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar chroniony obejmuje tereny należące do sześćdziesięciu ośmiu gmin okręgu administracyjnego (comarca) Alt Empordà oraz trzydziestu sześciu gmin okręgu Baix Empordà, pięciu gmin przyległych do okręgu Gironès (Viladasens, Sant Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya i Llagostera) oraz trzech gmin okręgu Pla de l'Estany (Crespià, Esponellà i Vilademuls). Wszystkie one należą do prowincji Girona i znajdują się w najbardziej wysuniętym na północ punkcie wspólnoty autonomicznej Katalonii.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszar wyznaczony pod względem warunków klimatycznych i glebowych charakteryzują trzy zasadnicze czynniki:

- Gleby: w przeważającej części gleby jałowe, lekkie, o kwaśnym lub neutralnym odczynie
- Temperatura: temperatury umiarkowane z uwagi na bliskość morza
- Wiatr: głównie z północy, co stanowi cechę charakterystyczną tego obszaru, zwany tramontaną

Obszar upraw drzew oliwnych w L'Empordà koncentruje się na terenach o glebach jałowych, tzn. na skrajnych wzniesieniach i prawierówni u podnóża Pirenejów (Serra de l'Albera y Serra de Rodes) na północy i Montgrí y la Sierra de Les Gabarres na południu. Podłoże stanowią najczęściej lekkie gleby o kwaśnym lub neutralnym odczynie, pochodzące ze skał łupkowych, granitowych i gnejsu, charakterystyczne dla pasma Pirenejów.

Klimat okręgu L'Empordà na terenach uprawnych klasyfikowany jest jako klimat śródziemnomorski typu morskiego (wg J. Papadakis) oraz jako suchy pod-wilgotny na wybrzeżu i pod-wilgotny w głębi lądu (wg C. Thornthwaite'a).

Ze względu na bliskość morza, które pełni rolę regulatora, temperatury oraz amplitudyienne są umiarkowane. Okres przymrozków panuje od połowy listopada do końca marca.

Średnie opady wynoszą od 550 mm w północnej części wybrzeża do 850 mm na obszarach położonych w głębi lądu, bliżej pasma Pirenejów. Rozkład opadów w ciągu roku jest nieregularny, przy czym największe opady przypadają na wrzesień i październik.

Bilans wodny pokazuje, że okres między czerwcem a sierpniem to okres suszy, typowy dla obszarów śródziemnomorskich.

Przeważają wiatry z północy: tramontana.

Tramontana jest suchym wiatrem, który może być czasami bardzo porywisty i który jest jednym z głównych czynników charakteryzujących klimat L'Empordà.

Z drugiej strony obecność takich wiatrów w miesiącach zimowych, kiedy spada temperatura, ogranicza ryzyko silnych przymrozków mających wpływ na drzewa oliwne, umożliwiając przetrwanie gajów oliwnych w tych okręgach.

Latem powstaje układ wiatrów z południowego wschodu, które sprzyjają występowaniu umiarkowanych temperatur dziennych i utrzymują stosunkowo wysoką wilgotność powietrza.

Czynniki historyczne i ludzkie

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia „Aceite de L'Empordà” jest bezpośrednio związana z historią, tradycjami i kulturą obszaru chronionego.

Źródła historyczne podają, że ponad 2 500 lat temu uprawiano już drzewa oliwne i wytwarzano oliwę. Potwierdzają to również wykopaliska archeologiczne.

Oliwa z oliwek należała zawsze do produktów typowych dla obszaru Morza Śródziemnego takich jak wino, przy czym oba produkty odegrały bardzo ważną rolę w rozwoju gospodarczym tego obszaru. Uprawy prowadzone są na małą skalę, gospodarstwa są bardzo rozdrobnione i duża część oliwy wyrabiana jest przez spółdzielnie.

Uprawa oliwek pełni istotną funkcję społeczną, a podstawową siłą roboczą stanowią członkowie rodzin uczestniczący w poszczególnych pracach rolnych, a zwłaszcza w zbiorach.

Szczególne warunki klimatyczne tego obszaru oraz siła robocza z wielopokoleniowymi tradycjami doprowadziły do wyłonienia 3 odmian miejscowych uprawianych jedynie na obszarze geograficznym objętym ChNP, a mianowicie odmiany dominującej „Argudell” oraz odmian pomniejszych „Curivell” i „Llei de Cadaqués”.

Oprócz tego na wspomnianym obszarze od ponad 100 lat tradycyjnie uprawia się odmianę „Arbequina”.

5.2. Specyfika produktu

Szczególny charakter tej oliwy wynika z obecności odmiany miejscowej „Argudell”, której zawartość w wyrobie przekracza 51 %. Odmiana ta jest szczególnie przystosowana do wyjątkowych warunków klimatycznych i glebowych obszaru Empordà, czym można tłumaczyć fakt, że jest ona najbardziej rozpowszechniona na tym obszarze, mimo obecności innych odmian, zarówno katalońskich, jak i francuskich. Jest to bardzo odporna odmiana, przystosowana do jałowej gleby, która toleruje silne wiatry (tramontana), ponieważ charakteryzuje się dużą wytrzymałością i niską gęstością ulistnienia korony, a jej owoce dobrze utrzymują się na gałęziach (wysoki wskaźnik FRF, z hiszp. *fuerza de retención de fruto a las ramas*).

Z drugiej strony na poziomie genetycznym (markery molekularne DNA) mamy do czynienia z odmianą, która znacznie się różni od pozostałych odmian katalońskich: współczynnik podobieństwa z tymi odmianami wynosi poniżej 0,30 (w przypadku identycznych genotypów wartość ta wynosi 1).

Wysoka stabilność. Z uwagi na wysoki poziom antyoksydantów (głównie polifenoli) oliwę tę charakteryzuje wysoka stabilność. Średnia wartość w teście *Rancimat* przy temp. 120 °C wynosi 9 godzin, nigdy jednak poniżej 6 godzin.

Stabilność tej oliwy wynika również z wysokiej zawartości kwasu oleinowego, która wynosi 67 % (wartości graniczne 60 % do 75 %), przy zawartości kwasu linolowego na poziomie 13 % (wartości graniczne 8 % do 18 %) i kwasu palmitynowego na poziomie 14 % (wartości graniczne 11 % do 18 %). Odnośny obszar upraw jest najbardziej wysuniętą na północ strefą Półwyspu Iberyjskiego. Produkcja tych samych odmian na innych obszarach skutkowałaby uzyskaniem oliwy o niższej zawartości kwasu oleinowego, wyższej zawartości kwasu linolowego oraz mniejszej stabilności, które to cechy zależą w dużym stopniu od szerokości geograficznej obszaru produkcji.

Charakterystyczny zapach (zgodnie z nazewnictwem stosowanym w normie COI-T20 dotyczącym oliw objętych ChNP) o aromacie przypominającym świeżo ściętą trawę lub orzechy; mogą też być wyczuwalne nuty egzotycznych owoców, niedojrzałych owoców lub karczocha, jak również migdałowy posmak w ustach. Szczególna charakterystyka tego obszaru sprzyja wysokiemu stężeniu aromatu, co przekłada się na intensywność zapachu owocu oliwki, która może być średnia, a w niektórych przypadkach nawet intensywna (intensywność 4–7). Wysokie stężenie polifenoli, w porównaniu z oliwami z innych obszarów Katalonii, przekłada się na średnią intensywność smaków gorzkiego i ostrego w jamie ustnej (intensywność 3–6), przy czym pozostają one w równowadze z aromatem owocowym (różnica pomiędzy aromatem owocowym a gorzkim lub ostrym poniżej 2), zgodnie z przepisami rozporządzenia (EWG) nr 2568/91.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Jak wspomniano powyżej, to właśnie szczególna kombinacja czynników takich jak historia, tradycje rolnicze i charakterystyczne cechy środowiska umożliwia uprawę drzew oliwnych we wskazanych prowincjach i decyduje o charakterystycznej strukturze upraw.

W istocie wybór odmian dokonany przez człowieka zawsze był podyktowany potrzebą znalezienia odmian uprawnych dostosowanych do silnych wiatrów obecnych na tym obszarze, jak również do wyjątkowo jałowych gleb. Odmiana „Argudell” rozpowszechniła się najbardziej jako najlepiej zaadaptowana do wspomnianych warunków. Odmiana „Arbequina” również okazała się dobrze dostosowana do środowiska, co pozwoliło na regularne plony, bez potrzeby zmiany profilu oliwy, ze względu na mało dominujący charakter tej odmiany i ograniczoną zawartość w wyrobie.

Bliskość Morza Śródziemnego, które pełni rolę regulatora temperatur, umożliwia uprawę drzew oliwnych na tej szerokości geograficznej, gdzie w innych warunkach intensywne mrozy zimą uszkadzałyby drzewa oliwne, a bryza morska zapewnia wystarczającą wilgotność umożliwiającą kwitnienie i owocowanie drzew. Z kolei latem równowaga między temperaturami panującymi w dzień i w nocy sprzyja lipogenezie oraz syntezie kwasów tłuszczowych jednonienasyconych. Silne i suche wiatry jesienią (tramontana) pozwalają unikać problemów sanitarnych i sprzyjają prawidłowemu dojrzewaniu owoców, co przyczynia się do dobrej jakości zbiorów. Wreszcie, lekkie gleby o kwaśnym lub neutralnym odczynie, powstałe z łupków lub granitu, które przeważają w tej okolicy (w przeciwieństwie do innych obszarów upraw oliwek charakteryzujących się glebami gliniastymi lub wapiennymi) sprzyjają akumulacji polifenoli w owocach.

Wszystko to wpływa na powstanie oliwy o szczególnym składzie i profilu sensorycznym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

<http://gencat.cat/alimentacio/modificacion-pliego-aceite-emporda/>
