

Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2005/C 172/06)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 ja 12 d artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion, WTO:n jäsenvaltion tai 12 artiklan 3 kohdan mukaista menettelyä noudattaen hyväksytyin kolmannen maan toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 4 kohdan 6 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2081/92 tarkoitettulla tavalla.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

”ACEITE DE LA RIOJA”

EY N:o: ES/00312/21.8.2003

SAN (X) SMM ()

Tämä yhteenveto on laadittu ainoastaan tiedotustarkoituksiin. Erityisesti asianomaisen SAN:n tai SMM:n tuottajia kehoitetaan yksityiskohtaisten tietojen saamiseksi tutustumaan eritelmän täydelliseen toisintoon, joka on saatavissa tuottajaryhmittymältä, kansallisilta viranomaisilta tai Euroopan komission toimivaltaisista yksiköistä ⁽¹⁾.

1. *Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:*

Nimi: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada — Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Osoite: Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Puhelin: (34) 94 13 47 53 94

Faksi: (34) 94 13 47 54 10

2. *Ryhmittymä:*

2.1 Nimi: ”Asolrioja”, Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja -tuottajajärjestö

2.2 Osoite: C/ Gran Vía, n° 14, 8ºA, Logroño, La Rioja

Puhelin: (34) 655 93 89 80

2.3 Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (X) muu ()

3. *Tuotelaji:*

Ekstra-neitsytoliiviöljy, luokka 1.5. — Rasvat (voi, margariini, öljyt jne.)

⁽¹⁾ Euroopan komissio — Maatalouden pääosasto — Maataloustuotteiden laatupolitiikan yksikkö — B-1049 Bryssel.

4. Eritelmä:

(tiivistelmä 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 Tuotteen nimi:

"Aceite de La Rioja"

4.2 Tuotteen kuvaus:

La Riojan oliiviöljyä valmistetaan oliivipuun hedelmistä, oliiveista, ainoastaan mekaanisin menetelmin (puristus mukaan luettuna) sellaisissa olosuhteissa (erityisesti lämpöolosuhteissa), jotka eivät muuta öljyä. Öljyn maku on moitteeton, ja sen vapaiden rasvahappojen pitoisuus oleiinihappona ilmaistuna on enintään 0,8 g/100 g. Tuote ei sisällä liuottimilla uuttamalla tai uudelleen esteröimällä valmistettuja öljyjä eikä minkään muiden öljyjen sekoituksia tai erilaisella tavalla valmistettuja öljyjä.

Alkuperänimityksellä suojatut öljyt ovat ekstra-neitsytoliiviöljyjä. Öljy on kirkasta, eikä siinä ole merkkiäkään sameudesta tai epäpuhtauksista, jotka himmentäisivät öljyn läpikuultavuutta. Öljyn vihreät värisävyt voivat vaihdella voimakkaan vaaleanvihreän ja voimakkaan tummanvihreän välillä. Öljyssä ei ole minkäänlaisia vikoja. Sen hyvät ominaisuudet ovat riittävän selvät, ja sen maussa, joka on sato vuoden alussa hedelmäinen, on mantelin vivahteita, makeutta, hieman tulusuutta, muttei kuitenkaan kitkeryyttä.

Kehittyneen La Riojan oliiviöljyn fysikaalis-kemialliset ominaisuudet ovat seuraavat: happamuus korkeintaan 0,8, ultraviolettiaSORBANSI (K 270) korkeintaan 0,20, ultraviolettiaSORBANSI (K 232) korkeintaan 2,50, peroksidiluku mEq O₂ korkeintaan 15, kosteus ja haihtuvat aineet kuumennettaessa 105 °C:seen korkeintaan 0,1/100, liukenemattomat epäpuhtaudet petroleetterissä korkeintaan 0,1/100, vikojen keskimääräinen aistinvarainen arviointi (Md) Md = 0 ja hedelmäisyyden keskimääräinen aistinvarainen arviointi (Mf) Mf > 0.

4.3 Maantieteellinen alue:

Ekstra-neitsytoliiviöljy säilötään, puristetaan ja pakataan tuotantoalueella, johon kuuluu 503 388 tuotantoyksikköä La Riojan itsehallintoalueella.

4.4 Alkuperätodisteet:

Tuotantolaitokset ja/tai viljelmät, öljynpuristamot ja pakkaamot, jotka sijaitsevat rajatulla alueella, jolta raaka-aine on peräisin ja jonne raaka-aineet tuodaan jatkojalostusta varten, on merkittävä "Asolrioja"-tuottajajärjestön rekisteriin.

ISO 45004 -standardin noudattamista tuotantolaitoksissa ja/tai viljelmillä, öljynpuristamoissa ja/tai pakkaamoissa valvotaan niiden omavalvontajärjestelmän avulla. Lisäksi ICAR (*Instituto de Calidad Agroalimentaria de La Rioja*) ja/tai "Asolrioja"-järjestön kanssa sopimuksen tehnyt ulkoinen valvontaelin valvovat standardin noudattamista ulkoisesti. Toimivaltaisen viranomaisen (*Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural Del Gobierno de La Rioja*) tunnustaman ulkoisen valvontaelimen tavoitteena on tarkastaa puolueettomasti, että alkuperänimityksellä suojattava ekstra-neitsytoliiviöljy täyttää asetuksen ja tavaraerittelyn vaatimukset.

Kukin tuotantolaitos ja/tai viljelmä, öljynpuristamo ja/tai pakkaamo toimittaa "Asolrioja"-järjestölle valvontasuunnitelmaa koskevan rekisteröintihakemuksen. ICAR ja/tai hyväksytyt ulkoiset valvontaelin arvioi hakemuksen rekisteröintitarkistuksessa. Jos hakemus täyttää vaatimukset, hakija voidaan merkitä tuottajajärjestön rekisteriin, jota järjestö päivittää jatkuvasti. Myöhemmin ICAR ja/tai ulkoinen valvontaelin laatii tarkistus suunnitelman (Plan de auditoria). Tämän jälkeen laaditaan kertomus, jonka itse Instituto de Calidad Agroalimentaria -laitos arvioi. Jos se hyväksyy kertomuksen, tuotteelle annetaan tuotesertifikaatti (Certificación del Producto). Siten varmistetaan, että markkinoille saatetaan vain alkuperätakuun saanutta ekstra-neitsytoliiviöljyä, joka on läpäissyt kaikki tuotantoprosessin aikana tehdyt tarkastukset. Koordinointineuvosto varmistaa, että Asolrioja-tuottajajärjestö ja ICAR ja/tai hyväksytyt ulkoiset valvontaelin toimivat puolueettomasti.

Tuotteen jäljitettävyyden varmistetaan siten, että se tunnustetaan kaikissa tuotanto- ja kaupallistamisvaiheissa.

4.5 Valmistusmenetelmä:

Oliivien terveyden, sadonkorjuun ajankohdan ja käytössä olevien yhä uudenaikaisempien valmistusmenetelmien ansiosta tuotantoalueen oliivien ja niistä saadun oliiviöljyn laatua voidaan pitää hyvänä. Oliivipuiden tuotantomäärissä ja niiden jättämien varjojen tiheydessä on otettu asianmukaisesti huomioon viljelmien kasvillisuuden tila. Sato korjataan aina huolellisesti. Alkuperänimityksellä suojattavien oliiviöljyjen valmistukseen käytetään ainoastaan terveitä oliiveja, jotka on kerätty suoraan puusta ja jotka ovat riittävän kypsiä.

Kaikilla öljynpuristamoilla ja/tai pakkaamoilla on käytössään järjestelmät, joilla taataan, että "Aceite de La Rioja" -ekstra-neitsytoliiviöljyn tai mainitun oliiviöljyn valmistukseen käytettävä oliivilasti puretaan muista oliiveista erillään mahdollisten sekoittumisten välttämiseksi. Öljynpuristamoilla ja pakkaamoilla on myös tarkoituksenmukaiset varastot, joissa oliiveja tai alkuperänimityksellä suojattavaa oliiviöljyä säilytetään, ennen kuin niitä aletaan käsitellä. Oliivit jauhetaan viimeistään 48 tunnin kuluttua sadonkorjuusta, jolloin oliiveja ei tarvitse varastoida ja jolloin ne eivät happamoidu. Puristamisen aikana puristusjärjestelmän lämpötila on aina enintään 30 °C ja linkousjärjestelmässä enintään 45 °C.

Murskaaminen kestää aina korkeintaan 60 minuuttia, ja se tehdään aina korkeintaan 30 °C:n lämpötilassa. Oliivit murskataan kerralla yhdessä murskaussarjassa.

"Aceite de La Rioja" -ekstra-neitsytoliiviöljyä ei puhdisteta koskaan.

Alkuperänimityksellä suojattavaa öljyä säilytetään sellaisissa varasto-olosuhteissa, joissa voidaan taata, että öljy säilyy mahdollisimman hyvin. Öljy säilytetään mieluiten ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä taikka öljynpuristimissa ja/tai metallisäiliöissä, jotka on pinnoitettu sisäpuolelta keraamisesti, hartsilla kyllästämällä tai millä tahansa sellaisella aineella, joka ei vaikuta elintarvikkeiden laatuun. Säiliöt suljetaan ilmatiiviisti, ja niitä säilytetään korkeahkossa ja vakaassa lämpötilassa, joka on aina korkeintaan 22 °C.

Öljy pakataan vain, jos sen fysikaalis-kemialliset ominaisuudet täyttävät kohdassa 4.2 mainitut vaatimukset ja jos se läpäisee laatukomitean toteuttaman aistinvaraisen testin.

Tuotantoprosessin kaikki vaiheet eli raaka-aineen vastaanotto, tuotteen valmistus ja sen pakkaaminen tapahtuvat rajatulla maantieteellisellä alueella, jotta alkuperänimityksellä suojattavan tuotteen laatu ja jäljitettävyyden sekä valvonta voidaan taata.

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Historiallinen yhteys: Oliiviöljy, jota arvostetaan nykyisin Välimeren alueen ruokavaliossa valtavasti, on ollut luonteenomainen osa La Riojan alueen ruokakulttuuria. Oliiviöljyä on käytetty myös haavojen sitomiseen ja hieromiseen. Uskovaiset käyttivät oliiviöljyä erakkomajojen ja pyhäkköjen lampuissa ja hieroivat sitä särkeviin jäseniinsä Neitsyt Marian alttarille polvistuneina. Tulisia ja maustettuja oliiveja on nautittu alkupalaksi ja lounaaksi La Riojan alueen maanviljelijöiden kodeissa monien vuosien ajan. Oliiveja liotetaan vedessä (*agua de enero*), johon on lisätty suolaa, timjamia, valkosipulia ja appelsiinin kuorta.

Oliiviöljyn puristamisen La Riojassa aloittivat kuitenkin roomalaiset. Tämän todistavat Murillo de Río Lezasta löydetty roomalainen vastapaino ja eräästä Alfarossa sijaitsevasta puristamosta löydetty öljysäiliö. Niiden perusteella voidaan arvioida, että alueella on ollut kaksi suurta öljyvyöhykettä.

Vanhimmat löydetty kirjalliset lähteet, jotka käsittelevät oliivinviljelyä, ainoaa järjestelmällisesti säänneltyä viljelymuotoa maakunnassa, ovat peräisin jopa 1700-luvulta. Samalta ajalta on löydetty tietoa myös öljynpuristamoista, joissa oliivit jalostettiin. La Riojassa oli 42 öljynpuristamoita, joiden määrä väheni 39:ään vuonna 1861 ja kasvoi 64 puristamoon vuonna 1945. Myöhemmin vuonna 1953 puristamoita oli 81. Silloin La Riojassa oli myös yksi oliivijäteöljyä valmistava tehdas sekä neljä teollisuussaippuaa ja kuusi tavallista saippuaa valmistavaa tehdasta, joissa saippuoiden valmistukseen käytettiin oliiviöljyä. Samalla vuosisadalla markkinoille tuli Berceo, La Riojan alueen öljy, jota vietiin Keski- ja Etelä-Amerikkaan sekä Pohjois-Eurooppaan.

Teoksessaan *"Diccionario Geográfico Estadístico Histórico de España y sus Posesiones de Ultramar"* Pascual Madoz mainitsee, että vuosina 1846—1850 öljynvienti Alfarosta oli merkittävää.

Luontoon liittyvät tekijät: La Riojan oliivilehdot sijaitsevat pääasiassa alueilla, joiden maaperä on väriltään punaruskeaa. Maaperän pääosin kerroksissa on niukasti humusta, ja se on hyvin kalkki-, savi-, liete- ja hiekkapitoista. Vettä läpäisevien kerrosten ansiosta maa kuivuu oikealla tavalla ja kasvua voidaan rajoittaa erityisesti kuivan kauden aikana. Tästä syystä saadaan aikaan oikea hormonaalinen tasapaino, joka vaikuttaa myöhemmin näin tuotettujen öljyjen laatuun alentamalla pH-arvoa ja lisäämällä polyfenolien, antosyaanien, aromien, omenahapon ja kaliumin määrää öljyssä ja tuomalla öljyyn lisää yrttien makua. Toisenlaisessa hedelmällisemmässä maaperässä oliivipuut kasvavat liikaa. Kasvun pitkittyminen on pahinta oliivien kypsymisvaiheessa, koska oliivi ei saa kypsää väriään ajoissa eikä se kypsy muutenkaan kunnolla. Tavallista tiheimmän lehtikasvuston ja tuuhean kasvillisuuden jättämät varjot aiheuttavat myös tavallista enemmän ongelmia ja itiöiden aiheuttamia kasvitauteja, mikä heikentää laatua.

Maantieteellisellä alueella, jolle suojattua maantieteellistä merkintää haetaan, vallitsee hieman manta-reinen Välimeren lauhkea ilmasto. Talvet ovat leutoja ja kesät pitkiä ja kuumia. Vaikka kesien sademäärät ovat vähäisiä, ne ovat riittäviä, jotta kuivassa maassa viljeltävä oliivi voi menestyä alueella. Alueella on hyvin valoisaa, ja lämpötilojen vaihtelut päivän ja yön välillä ovat vähäisiä, mikä on oliivipuun kasvun kannalta ihanteellista, koska tällaisissa olosuhteissa oliivien öljypitoisuus ja aromien määrä kasvaa sekä kokonaishappopitoisuus vähenee.

Kun talven kylmät ajat koittavat lämpötilojen laskiessa, oliivipuulla on lepoaika. Se on lehdetön ja hedelmätön ja sietää kylmyyttä -10°C :een saakka. Kylmä aika on tarpeellinen oliivipuun kukinnan ja hedelmäsadon kannalta. Kun talven lepoaika on ohitse, oliivipuun tarvitsee valoa. Lämpötilan tulisi jäädä $10-25^{\circ}\text{C}$:n välille, jotta oliivipuun menestyisi parhaiten. Siispä kyseisellä alueella vallitseva Välimeren ilmasto takaa riittävän valoisuuden ja lämmön. Liian voimakas lämpö pysäyttäisi fotosynteesin ja saisi lehdet kuihtumaan, koska kosteuden haihtuminen korvautuisi puun juurista nousevalla kosteudella.

Myös tavanomainen lämpötilojen vaihtelu kypsymisaikana edistää antosyaanien muodostumista.

Hyvän sadon saamiseen ja myös hyvän öljyn tuottamiseen vaikuttaa merkittävästi myös oliivinviljelijä, joka tasapainottaa alueen luonnon kantokykyä hoitamalla viljelmiään huolellisesti. Alueen viljelijät tuntevat oliivinviljelyn perusteellisesti ja käyttävät perinteisiä viljelymenetelmiä, joilla pyritään luomaan tasapainoisia oliivilehtoja, joissa keskitytään ainoastaan laadukkaaseen oliiviöljyn tuottamiseen.

4.7 Valvontaelin:

Nimi: Instituto de Calidad Agroalimentaria de La Rioja

Osoite: Avda. de La Paz, 8-10; E-26071, Logroño (La Rioja)

Puhelin: (34) 941 29 16 00

Faksi: (34) 941 29 16 02

4.8 Merkintä:

Etiketissä pitää olla maininta "Denominación de origen Protegida Aceite de La Rioja"

4.9 Kansalliset vaatimukset:

- kesäkuun 9 päivänä 1982 annettu perustuslakia täydentävä laki 3/1982 La Riojan itsehallintoasemasta (muutettu maaliskuun 24 päivänä 1994 annetulla perustuslakia täydentävällä lailla 3/1994 ja tammikuun 7 päivänä 1999 annetulla perustuslakia täydentävällä lailla 2/1999)
 - maaliskuun 8 päivänä 1995 annettu laki 3/1995 La Riojan itsehallintoalueen hallituksen ja julkishallinnon oikeusjärjestelmästä
 - marraskuun 26 päivänä 1992 annettu laki 30/1992 julkishallintojen oikeusjärjestelmästä ja yhteisestä hallintomenettelystä
 - tammikuun 25 päivänä 1994 annettu määräys maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 yhteensovittamisesta Espanjan lainsäädännön kanssa
 - lokakuun 22 päivänä 1999 annettu kuninkaallinen asetus nro 1643/1999, jossa säädetään yhteisön suojattujen alkuperänimitysten ja maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjaamista koskevien hakemusten jättämismenettelystä.
-