



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB ACEITE DE TERRA ALTA/OLI DE TERRA ALTA (olijfolie)

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 95 van 14 maart 2023 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier, kan tot uiterlijk 14 mei 2023 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag of bij voorkeur per e-mail: info.agos@rvo.nl

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2023/C 95/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad¹ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012
"ACEITE DE TERRA ALTA/OLI DE TERRA ALTA"
EU-nr.: PDO-ES-0245-AM02 – 30.11.2021
BOB (X) BGA ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Consejo Regulador de la DOP Oli de Terra Alta
[regelgevende raad voor de BOB "Oli de Terra Alta"]
C/ Bassa d'en Gaire, 1
43780 Gandesa,
SPANJE
Tel. +34 977420474
E-mail: info@dopoliterralta.cat
Internet: www.dopoliterralta.cat

De regelgevende raad voor de beschermde oorsprongsbenaming "Aceite de Terra Alta" of "Oli de Terra Alta" bestaat uit alle producenten en verwerkers die onder de BOB "Aceite de Terra Alta" vallen en heeft een rechtmatig belang bij het indienen van de aanvraag tot goedkeuring van een wijziging.

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- ☐ Naam van het product
☒ Beschrijving van het product

¹ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.



- ☐ Geografisch gebied
- ☐ Bewijs van oorsprong
- ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☒ Verband
- ☐ Etikettering
- ☐ Overige [nader aan te geven]

4. Aard van de wijziging(en)

- ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

De wijziging van het productdossier van de BOB "Aceite de Terra Alta" waarop deze aanvraag betrekking heeft, omvat een wijziging van de productomschrijving, een aantal niet-essentiële wijzigingen van de teeltomstandigheden en tot slot wijzigingen in de formulering van het verband, die alleen betrekking hebben op het enig document.

- 5.1. Olie die uitsluitend is geperst uit de variëteit Arbequina, die wordt geteeld in het geografische gebied van de BOB "Aceite de Terra Alta", is toegevoegd onder "Beschrijving van het product" (punt B.1 van het productdossier en punt 3.2 van het enig document). Bijgevolg omvat de beschrijving van de door de BOB beschermde olie nu ook olie die uitsluitend is geperst uit olijven van de variëteit Arbequina, naast de monovariëtale olie uit olijven van de hoofdvariëteit Empeltre en de mengsels van die variëteit met andere door de BOB toegestane variëteiten, waaronder Arbequina (zoals vermeld in de vorige versie van het productdossier).

De gewijzigde tekst luidt als volgt:

"Extra olijfolie verkregen bij de eerste persing van de vrucht van de Olea Europaea L., van de variëteit Empeltre of Arbequina of van een mengsel van de hoofdvariëteit Empeltre met de secundaire variëteiten Arbequina, Morruda en Farga, verkregen met gebruikmaking van mechanische procedés of andere fysieke methoden, waardoor de olie niet wordt gewijzigd en de smaak, het aroma en de eigenschappen van de vrucht bewaard blijven."

"De Empeltre is de traditionele en belangrijkste variëteit omdat deze overheersend aanwezig is in het productiegebied."

Reden: Arbequina is qua belang en kwantiteit de tweede variëteit in het geografische gebied van de BOB en is goed voor 22% van het olijfbomenareaal. Empeltre is met 65% van het gewas de belangrijkste variëteit. Het aandeel Arbequina is de afgelopen jaren gegroeid door de aanplant van nieuwe olijfgaarden met aanvullende irrigatie, maar de variëteit is al langer aanwezig in het gebied. De toevoeging van uitsluitend uit olijven van de variëteit Arbequina geperste olie aan de BOB "Aceite de Terra Alta" vormt een erkenning voor een extra olijfolie van eerste persing die al meer dan veertig jaar wordt geproduceerd in dit gebied. De voor het gebied kenmerkende factoren – het reliëf, de hoogte, de bodem, het klimaat enz. – en de specifieke traditionele teeltpraktijken van het geografische gebied van de BOB "Aceite de Terra Alta" verlenen deze uitsluitend uit de variëteit Arbequina verkregen extra olijfolie van eerste persing een uniek en karakteristiek profiel dat de olie onderscheidt van oliën die elders uit dezelfde variëteit worden geperst.

De olie die uitsluitend uit olijven van de variëteit Arbequina wordt geperst, heeft dezelfde typische kenmerken als de olie die onder de BOB "Aceite de Terra Alta" valt. Dit wordt bevestigd door het rapport over de classificatie van de Arbequina-oliën die in het geografische gebied van de BOB "Oli de Terra Alta" worden geproduceerd van het *Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària* – IRTA (Instituut voor agrovoedingsonderzoek en -technologie) van 2020, waarin werd geconcludeerd dat olie verkregen van in het gebied van de BOB geteelde Arbequina-olijven voldoet aan de vereisten van het productdossier van de BOB "Aceite de Terra Alta". De toevoeging van Arbequina-olie aan de BOB leidt dus niet tot veranderingen in het sensorische profiel of de fysisch-chemische kenmerken van de oliën die onder de BOB vallen.

- 5.2. De volgende niet-essentiële wijzigingen worden aangebracht in punt E.a "Teeltomstandigheden" van het productdossier:
- Het punt "Plantafstanden" wordt gewijzigd om rekening te houden met de huidige teeltomstandigheden en om de nieuwe geïrrigeerde olijfgaarden op te nemen, die een veel hogere plantdichtheid hebben, tot wel 500 à 1.200 bomen per hectare. Meer specifiek wordt de volgende zin toegevoegd:
"In het geval van geïrrigeerde olijfgaarden bedraagt de plantdichtheid naar schatting gemiddeld 500 tot 1.200 bomen per hectare."

- Het punt “Grondbewerking” is uitgebreid met een alinea over de fertigatietechniek die in de geïrrigeerde olijfgaarden wordt gebruikt, met informatie over meststoffen. De alinea die aan het productdossier is toegevoegd, luidt als volgt:

“In de geïrrigeerde olijfgaarden wordt meststof aangebracht door evenwichtige, samengestelde vloeibare meststoffen te mengen met het irrigatiewater, volgens formules die de olijventelers met elkaar uitwisselen of die worden geadviseerd of aanbevolen door in het gebied werkzame landbouwkundigen.”

- Om dezelfde reden als in de vorige twee punten, namelijk om de gegevens in het productdossier aan te vullen en rekening te houden met de stijging van het aantal olijfgaarden met een hogere plantdichtheid als gevolg van irrigatie, zijn de volgende alinea's toegevoegd aan het punt “Irrigatie”:

“De afgelopen tien jaar (2010–2020) is het aantal geïrrigeerde olijfgaarden in het hele geografische gebied van de BOB sterk toegenomen. Irrigatie is niet beperkt tot slechts een deel van het gebied.

Bijna alle irrigatievoorzieningen hebben een aanvullende functie en leveren variabele hoeveelheden water per hectare naar gelang van de tijd van het jaar en het weer.”

Reden: aangezien in het gebied van de BOB aanvullende irrigatie is ingevoerd, is het aantal geïrrigeerde olijfgaarden de afgelopen tien jaar sterk toegenomen en is het aantal traditionelere gaarden met regenteelt gedaald. De plantdichtheid in deze nieuwe, door het hele gebied van de BOB verspreide gaarden is doorgaans veel hoger dan in gaarden met regenteelt. Daarom is het passend geacht deze aspecten van de teeltomstandigheden in punt E.a van het productdossier (“Werkwijze voor het verkrijgen van het product: teeltomstandigheden”) uit te breiden en te actualiseren, aangezien er ten tijde van de erkenning van de BOB al wel enkele geïrrigeerde gaarden bestonden, die echter een kleine minderheid vormden.

- 5.3. Er zijn ook enkele niet-essentiële wijzigingen aangebracht in punt 5 (“Verband”) van het enig document, die de aard van het verband tussen het product met de BOB en het geografische gebied niet veranderen. Dit deel van het productdossier is niet gewijzigd. Deze wijzigingen beogen duidelijk te maken dat de vier variëteiten waarmee de BOB-olie kan worden gemaakt inheemse variëteiten zijn die van oudsher in het gebied worden geteeld en perfect zijn aangepast aan de bodem- en klimaatomstandigheden van het productiegebied. De formulering van de vorige versie van het enig document kan misleidend zijn en de indruk wekken dat de hoofdvariëteit, Empeltre, de enige variëteit is die van oudsher in het gebied wordt geteeld en perfect aan het gebied is aangepast. Daarom is het passend geacht dit punt in het enig document te verduidelijken.

ENIG DOCUMENT

“ACEITE DE TERRA ALTA/OLI DE TERRA ALTA”

EU-nr.: PDO-ES-0245-AM02 – 30.11.2021

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen [van de bob of de bga]

“Aceite de Terra Alta/Oli de Terra Alta”

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Extra olijfolie verkregen bij de eerste persing van de vrucht van de *Olea Europaea L.*, van de variëteit Empeltre, de variëteit Arbequina of een mengsel van de hoofdvariëteit Empeltre met de secundaire variëteiten Arbequina, Morruda en Farga, verkregen met gebruikmaking van mechanische procedés of andere fysieke methoden die de kwaliteit van de olie niet wijzigen en ervoor zorgen dat de smaak, het aroma en de eigenschappen van de vrucht bewaard blijven. De Empeltre is de traditionele en belangrijkste variëteit omdat deze overheersend aanwezig is in het productiegebied.

Olie met de oorsprongsbenaming “Aceite de Terra Alta” bezit de volgende eigenschappen:



Organoleptische kenmerken:

Uiterlijk	Helder, transparant
Kleur	Olijven die aan het begin van het oogstseizoen worden geplukt, zijn groen of groengeel van kleur. Naarmate het seizoen vordert, nemen ze een lichtgele tot goudgele kleur aan.
Smaak	Oliën met een goede smaak en een gemiddelde tot intense fruitigheid, die zoeter en lichtfruitig wordt naarmate het oogstseizoen vordert. Met aromatische connotaties die doen denken aan amandel en/of noten.
Mediaan voor de gebreken (Md)	0
Mediaan voor de fruitigheid	≥ 2,5
Mediaan voor de bitterheid	≤ 6
Mediaan voor de pikantheid	≤ 6

Fysisch-chemische eigenschappen:

Maximale zuurtegraad (% oliezuur)	0,50
Maximaal peroxidegehalte (in meq. O ₂ /kg)	18
K ₂₇₀ maximaal	0,20
K ₂₃₂ maximaal	2,50

Het sensorisch profiel en de fysisch-chemische kenmerken van de vier variëteiten zijn zeer vergelijkbaar, waardoor homogene producten ontstaan, zodat de belangrijkste kenmerken van de olijfolie “Aceite de Terra Alta/Oli de Terra Alta” niet worden beïnvloed door het mengen van deze variëteiten.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

—

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De productie van de olijven en de verwerking van het product vinden uitsluitend plaats in het afgebakende geografische gebied (zie punt 4).

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De olijfolie mag zowel binnen als buiten het in punt 4 beschreven afgebakende geografische gebied worden verpakt.

Voor de detailhandel moet het product worden verpakt in recipiënten van maximaal vijf liter die zijn toegestaan volgens de geldende wetgeving.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Op de verpakking van de olie moet de oorsprongsbenaming “Aceite de Terra Alta” (in het Spaans) of “Oli de Terra Alta” (in het Catalaans), samen met de zinsnede “Beschermd oorsprongsbenaming” of “BOB” worden aangebracht in aanvulling op de in de relevante wetgeving voorgeschreven algemene informatie.

4. Beknopte beschrijving van het geografische gebied

Het productiegebied omvat de streek Terra Alta en enkele gemeenten in de streek Ribera d’Ebre, beide in het zuidwesten van de autonome gemeenschap Catalonië.



De volgende gemeenten vallen derhalve onder dit geografische gebied:

Terra Alta			Ribera d'Ebre
Arnés	Corbera d'Ebre	Pinell de Brai	Ascó
Batea	Gandesa	Pobla de Massaluca	Flix (alle percelen uitgezonderd de percelen 13, 18, 19, 20 en 21)
Bot	Horta de Sant Joan	Prat de Comte	Riba roja d'Ebre
Caseres	La Fatarella	Vilalba dels Arcs	

5. Verband met het geografische gebied

De beschermde olijfolie wordt geproduceerd en verwerkt in het zuidelijk deel van de Ebro-vallei. Door de diversiteit van de topografie en het feit dat de streek zich in het binnenland bevindt, ver van zee, ligt de streek in een overgangsgedebied tussen een bergklimaat en een continentaal mediterraa klimaat. Ten aanzien van de bodemgesteldheid en het klimaat wordt het gebied gekenmerkt door drie belangrijke factoren:

- Hoogte: het gebied bevindt zich op een hoogvlakte op gemiddeld 400 m boven de zeespiegel en bestaat uit kalkrijke grond met zeer geringe bodemvruchtbaarheid.
- Natuurlijke barrières: in de streek komen drie bergketens samen: de "Pàndols" en "Cavalls" met maximale hoogten van 700 m en de belangrijkste, de "Els ports de Beseit", waarvan de toppen in het uiterste noorden hoogten van 1.400 m bereiken. Dit alles zorgt voor een bijzonder reliëf, waardoor een uniek microklimaat ontstaat, een inlands mediterraa klimaat met extreme temperaturen, grote temperatuurverschillen en droogte in de zomer.
- Wind: naast het bovenstaande, en ook als gevolg daarvan, zijn de voor dit gebied kenmerkende winden van groot belang, niet zozeer door hun kracht (ze zijn niet uitzonderlijk krachtig) maar door hun invloed op de teelt. De belangrijkste twee winden in het gebied zijn de "Garbinada" en de "Cerc".

De olijfolie met de BOB heeft haar karakter te danken aan de inheemse variëteiten die van oudsher in het gebied worden geteeld. De variëteiten worden gewaardeerd om hun hoge oliegehalte en de uitstekende kwaliteit van de oliën. De variëteit Empeltre groeit van nature en uitsluitend in de gehele Ebro-vallei en op de Balearen. Het geografische gebied van de BOB "Aceite de Terra Alta" of "Oli de Terra Alta" komt volledig overeen met het zuidelijke deel van deze vallei. De variëteiten Empeltre, Arbequina, Farga en Morruda zijn volledig aangepast aan de bodemgesteldheid en de klimaateigenschappen van het productiegebied van de BOB. Dit komt omdat de variëteiten niet onlangs zijn geïntroduceerd, maar zijn ontstaan als gevolg van natuurlijke selectie waardoor winterharde variëteiten ontstonden die zijn aangepast aan voedingsarme gronden en bestand zijn tegen droogte en koude. Empeltre is immers de traditionele en belangrijkste variëteit in de streek Terra Alta, en bovendien de enige variëteit die op bepaalde plaatsen wordt geteeld. De variëteit Empeltre is dusdanig belangrijk en speciaal voor de streek Terra Alta, dat zij in kwekerijen ook "Terra Alta" wordt genoemd. Deze rassen zijn zo goed aangepast aan de bodem- en klimaatomstandigheden in het gebied dat het Instituut voor agrovoedingsonderzoek en -technologie (*Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària* – IRTA) in de gemeenten Batea en Gandesa olijfgaarden met respectievelijk Empeltre- en Arbequina-klonen heeft opgezet om de variëteiten in het huidige gebied van de BOB te veredelen.

De hoogte, de natuurlijke barrières die het terrein van het gebied vormgeven en de winden creëren een uniek microklimaat in het gebied. Dit is van directe invloed op de levenscyclus van de olijfbom, en daaruit voortvloeiend, op de vrucht – de olijf – en de olie die hieruit wordt geperst.

In het specifieke geval van de wind, brengt de "Garbinada", een zuidwestenwind, de nodige vochtigheid met zich mee voor de teelt van de olijfbomen. Door zijn eigenschappen en frequentie voorkomt de "Cerc", een koude en droge wind uit het noordwesten, veel gezondheidsproblemen (zwammen), en draagt er zo toe bij dat de olijven zonder problemen rijpen en in uitstekende staat in de olieslagerij aankomen.

De "Aceite de Terra Alta" en "Oli de Terra Alta" vindt haar oorsprong in een oude traditie, daar de komst van de olijventeelt in de streek Terra Alta is terug te voeren op de Arabieren. In 1192, ten tijde van de overgang van de Arabische naar de christelijke cultuur, vormde de productie van olijfolie in deze streek reeds een van de hoekstenen van de landbouwproductie (*Cartes de Poblament de Gandesa*, 1992). Daarnaast schrijft Antoni Mascaró in zijn boek *Mis memorias* (Mijn herinneringen, 1948) dat de olijfbom in Batea, een gemeente in de Terra Alta-streek, omstreeks 1787 het meest geteelde gewas was, gevolgd door granen en wijnstokken. In de tekst staat: "de olieproductie die dit land zijn solide rijkdom verschaft, heeft dit jaar eenentwintigduizend kruiken opgeleverd, elk met een gewicht van 38 pond, hetgeen neerkomt op 31.920 Castiliaanse *arrobas* (= gewicht van 25 pond) [...]". Dit betekent een productie van 350.000 kilo olie, van ongeveer 1.800.000 kilo olijven, op een bevolking van minder dan 1.000 inwoners in die tijd, hetgeen een beeld geeft van het belang van de productie



van olijfolie in het gebied in de achttiende eeuw. Halverwege de negentiende eeuw bleef deze productie onverminderd belangrijk en nam de olijventeelt de meeste landbouwgrond van het huidige Terra Alta in beslag, bij een veel hoger productieniveau dan nu (*Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España* van Pascual Madoz, 1847). Bovendien roemt hij de kwaliteit ervan en schrijft hij over het gebied Gadesa dat er “[...] in dit gebied zeer veel en zeer goede olie, tarwe, rogge wordt geproduceerd [...]”.

De natuurlijke factoren van het geografische gebied hebben dan ook gezorgd voor de natuurlijke selectie van de olijven, die geschikt zijn voor de productie van olijfolie. Dit alles in combinatie met de lange geschiedenis waar het gebied op boogt als het gaat om olijventeelt (met betrekking tot alle stappen van de productie en verwerking, van de grondbewerking tot het oogsten wanneer de olijven hun optimale rijpheid hebben bereikt en het verwerken) leidt tot de productie van olijfolie van de hoogste kwaliteit, met een goede en fruitige smaak, en aromatische connotaties die doen denken aan amandel en/of noten.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

Terwijl de wijziging wordt verwerkt, kan het bijgewerkte productdossier worden geraadpleegd via de volgende link: 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

Zodra het is goedgekeurd, zal het hier beschikbaar komen: <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/en-vigor/castella/>