

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2008/C 112/21)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„ACEITE DE LA ALCARRIA”****NR WE: ES/PDO/005/562/06.11.2006** CHOG CHNP**1. Nazwa**

„Aceite de La Alcarria”

2. Państwo członkowskie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt. 1

Opis produktu: Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra produkowana jest z owocu drzewa oliwkowego odmiany lokalnej Castellana (Verdeja) z zastosowaniem procesów mechanicznych lub innych środków fizycznych, które nie powodują zmiany właściwości oliwy, co umożliwia zachowanie smaku, zapachu i cech charakterystycznych owocu, z którego jest uzyskiwana.

— Kwasowość: maksymalnie 0,7°

— Liczba nadtlenkowa: maksymalnie 15

— Absorpcja ultrafioletu: K 270: maksymalnie 0,20

— K 232: maksymalnie 2

— Wilgotność: maksymalnie 0,1 %

— Zanieczyszczenia: maksymalnie 0,1 %

— Ocena sensoryczna: Mediana błędów Md = 0

— Mediana owocowości Mf > 0.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

Przeważa barwa zielono-cytrynowa, której intensywność zależy od momentu zbiorów i stopnia dojrzałości oliwek.

Z punktu widzenia organoleptycznego oliwa otrzymywana z owoców wspomnianej odmiany posiada owocowy posmak i jest aromatyczna, o głębokim zapachu liści, łączy smaki ziół, orzecha laskowego lub banana, czasami z pikantnym posmakiem w ustach.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Produkcja, wytwarzanie i rozlewanie.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.*

W celu zachowania charakterystycznych właściwości produktu na wszystkich etapach proces rozlewania przeprowadza się na zatwierdzonym obszarze geograficznym. W ten sposób organy kontroli mogą zachować całkowitą kontrolę nad produkcją, a wykonanie końcowych czynności związanych z uzyskaniem produktu pozostaje w rękach producentów z tego obszaru. To oni bowiem najlepiej znają reakcję tej oliwy na czynności związane z rozlewaniem, w tym czas i sposób dekantacji, stosowanie filtrów, ziemi krzemkowej, celulozy, temperaturę butelkowania, reakcję na zimno i przechowywanie. W ten sposób możliwe jest utrzymanie charakterystycznych właściwości produktu i jednoczesne zagwarantowanie identyfikowalności oliwy.

Zakład przeprowadzający rozlewanie musi dysponować systemami, które umożliwiają oddzielne rozlewanie oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia i innego rodzaju oliwy.

Jednocześnie muszą dysponować homologowanymi systemami dokonywania pomiarów dotyczących oliwy.

Oliwa musi być rozlewana do pojemników ze szkła, metalu powlekanego, PET lub ceramiki pokrytej szkłem.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykiecie oliwy, wraz z nazwą, musi widnieć napis „Chroniona nazwa pochodzenia (»Denominación de Origen« lub »D.O.«) Aceite de La Alcarria” oraz, ewentualnie, oznaczenie zgodności jednostki certyfikującej produkt, należącej do struktury kontroli.

Pojemniki przeznaczone do wprowadzania oliwy do obrotu muszą być zaopatrzone w banderolę, etykietę lub numerowaną etykietę dodatkową przyznawaną i kontrolowaną przez radę regulacyjną, tak by uniemożliwić ich ponowne wykorzystanie.

Etykiety muszą być zgodne z ogólnymi przepisami dotyczącymi etykietowania.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Naturalny region La Alcarria obejmuje 95 miejscowości w prowincji Guadalajara i 42 miejscowości w prowincji Cuenca.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszar ten charakteryzuje się dużymi wahaniami temperatur: bardzo gorącym okresem letnim z temperaturami powyżej 35 °C i bardzo zimnymi zimami, podczas których często występują przymrozki i rzadko pada deszcz. Opady występują wiosną i jesienią.

Średnia temperatura roczna wynosi około 13 °C, przy czym średnia temperatura najzimniejszego miesiąca wynosi 3 °C, natomiast najcieplejszego miesiąca wzrasta do 21 °C.

Cechą charakterystyczną gleby jest wysoka koncentracja CaCO_3 (węglan wapnia) i niska zawartość materiału organicznego; teren odznacza się dość stromymi zboczami i, w związku z tym, małą stabilnością gleby.

Z rolniczego punktu widzenia są to gleby bardzo ubogie.

Miejscowości należące do regionu La Alcarria leżą na wysokościach od 700 do 900 m.

5.2. Specyfika produktu

Oliwa z oliwek „Aceite de La Alcarria” posiada następujące właściwości:

Jest bardzo stabilną i trwałą oliwą ze względu na stosunek zawartości kwasów tłuszczowych nienasyconych i nasyconych.

Wysoka zawartość kwasu oleinowego.

Przeważa barwa zielono-cytrynowa, której intensywność zależy od momentu zbiorów i stopnia dojrzałości oliwek.

Stosunek zawartości karotenów i chlorofilu determinują charakterystyczny odcień oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia.

Z punktu widzenia organoleptycznego oliwa otrzymywana z odmiany Castellana (Verdeja) posiada owocowy posmak i jest aromatyczna, o głębokim zapachu liści, łączy smaki ziół, orzecha laskowego lub banana, czasami z pikantnym posmakiem w ustach.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub określoną jakością, renomą lub innymi szczególnymi cechami produktu (w przypadku CHOG)

To przede wszystkim warunki glebowe i klimatyczne obszaru przyczyniły się do naturalnego wyodrębnienia tego regionu, który jest jedynym w którym produkowana jest opisywana oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia z odmiany Castellana lub Verdeja.

Z punktu widzenia klimatu odmiana ta doskonale znosi przymrozki do $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$ bez nadmiernego wzrostu wskaźnika nadtlenków.

W odniesieniu do związku z charakterystyką geologiczną i właściwościami gleby należy zwrócić uwagę, że tworzenie się płytkich, alkalicznych i słonych gleb na zboczach w zasadniczy sposób wpłynęło na uprawy, które są stale narażone na niekorzystne warunki, co z kolei przyczyniło się do naturalnej selekcji i w konsekwencji do niskiej produkcji i zróżnicowanego produktu.

Odmiana Castellana wraz z warunkami glebowymi i klimatycznymi opisanego obszaru nadają oliwie szczególne właściwości fizyczne, chemiczne oraz organoleptyczne, które zostały przedstawione w pkt. 4.2.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Resolución de 2 października 2006 r., de la Consejería de Agricultura, por la que se emite decisión favorable en relación con la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida „Aceite de La Alcarria”.

Opublikowane w dzienniku urzędowym Kastylia-La Mancha (*Diario Oficial de Castilla-La Mancha*) nr 209 z dnia 10 października 2006 r., str. 20702.

<http://www.jccm.es/cgi-bin/docm.php3>
