

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2010/C 125/10)

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

„MONTORO-ADAMUZ”

NR WE: ES-PDO-0005-0658-08.11.2007

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Montoro-Adamuz”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

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:

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywana z owoców drzewa oliwkowego (*Olea Europaea L.*) następujących odmian: Nevadillo Negro, Picual, Lechín de Sevilla, Picudo i Carrasqueño de la Sierra. Za główne odmiany uznaje się miejscową odmianę Nevadillo Negro, stanowiącą ponad 10 %, oraz odmianę Picual, które razem wchodzić w skład ponad 98 % mieszanek oliwy.

Oliwę tłoczy się wyłącznie za pomocą procesów mechanicznych lub fizycznych, które nie powodują zmian w oliwie, lecz zachowują jej smak, aromat i cechy charakterystyczne owocu, z którego jest otrzymywana.

Oliwy posiadają następujące właściwości fizyko-chemiczne:

Kwasowość	maksymalnie 0,5 %
Wilgotność	maksymalnie 0,1 %
Liczba nadtlenkowa	maksymalnie 20 meq O ₂ /kg

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

K270 (absorbancja przy 270 nm)	maksymalnie 0,18
Całkowita zawartość polifenoli ⁽¹⁾ (ppm)	co najmniej 700 ppm
K225 (gorycz)	co najmniej 0,3
Woski	maksymalnie 150 mg/kg tłuszczu
Stabilność	co najmniej 80 (godzin w 100 °C)

(¹) Metoda całkowitej ekstrakcji i kwantyfikacji polifenoli poprzez analizę kolorymetryczną przy pomocy szeregowego układu elektrod.

Zawartość kwasów tłuszczowych

kwas mirystynowy C14:0	≤ 0,05 %	kwas linoleinowy C18:2	3,5–7,5 %
kwas palmitynowy C16:0	9,5–12,5 %	kwas linoleinowy C18:3	≤ 1 %
kwas palmitoleinowy C16:1	0,3–3,5 %	kwas arachidowy C20:0	≤ 0,6 %
kwas margarynowy C17:0	≤ 0,1 %	kwas gadoleinowy C20:0	≤ 0,4 %
kwas margaroleinowy C17:1	≤ 0,1 %	kwas behenowy C22:0	≤ 0,1 %
kwas stearynowy C18:0	2,2–4,0 %	kwas lignocerynowy C24:0	≤ 0,1 %
kwas oleinowy C18:1	> 78 %		

Pod kątem oceny organoleptycznej oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Montoro-Adamuz” postrzega się jako oliwę o złożonej strukturze aromatycznej. Przypisuje się jej średnią wartość owocowości wynoszącą > 4, za dodatnie cechy uznając „owocowość oliwek”, „zielony liść” oraz „inne dojrzałe owoce”.

Właściwości organoleptyczne

średnia owocowości	powyżej 4
średnia goryczy	2,0–6,5
średnia pikantności	1,5–6,5
średnia błędu	równa 0

Cechy charakteryzujące oliwę „Montoro-Adamuz” zawdzięcza ona całkowitej zawartości polifenoli (powyżej 700 ppm), które są odpowiedzialne za gorycz oliwy, oraz dużej stabilności chemicznej względem utleniania, cechę za którą docenia się tę oliwę od niepamiętnych czasów.

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

Nie dotyczy.

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

Nie dotyczy.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Uprawa oliwek oraz otrzymywanie produktu muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w punkcie 4.

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

Oliwa rozlewana jest do pojemników szklanych, metalowych lub ceramicznych przystosowanych do przechowywania żywności. Rada Regulacyjna może dopuścić jakikolwiek inny materiał pojemników, w które rozlewana jest oliwa, pod warunkiem, że jest on obojętny i nie zmienia koloru ani wyglądu zawartości, lub też aby spełnić wymogi/normy handlowe krajów trzecich.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Zarówno na etykietach, jak i na dodatkowych etykietach numerowanych obowiązkowo znajduje się napis „Denominación de Origen Protegida Montoro-Adamuz”. Oznakowanie opakowań zawiera logo chronionej nazwy pochodzenia „Montoro-Adamuz”.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny nazwy „Montoro-Adamuz” odpowiada górskim obszarom rolniczym prowincji Kordoba; południową granicę stanowi dorzecze Guadalquivir, północną Valle de los Pedroches, zachodnią góry Andujar w prowincji Jaén a wschodnią obszar Sierra Norte leżący na północ od Sewilli.

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje następujące miejscowości w prowincji Kordoby: Montoro, Adamuz, Espiel, Hornachuelos, Obejo, Villaharta, Villanueva del Rey i Villaviciosa de Córdoba.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje jedyną plantację oliwek w Andaluzji założoną na glebach o pochodzeniu paleozoicznym – powstałych z granitu, łupków, kwarcu i diorytów, o naturalnej kwasowości między 5 a 5,6 pH i małej głębokości, podczas gdy pozostałe plantacje południowej Hiszpanii znajdują się na podstawowych glebach wapiennych.

Pod względem morfologiczno-strukturalnym obszar przynależy do jednostki o pochodzeniu paleozoicznym – masywu Sierra Morena, którego południową granicę wyznacza dorzecze Guadalquivir – rozpadlina tektoniczna wyznaczająca granice Gór Betyckich na Półwyspie Iberyjskim.

Obszar charakteryzuje się bardzo dużą różnicą temperatur między upalnym latem a chłodną zimą: średnia maksymalnych temperatur wynosi 13 °C w styczniu, a 35 °C w lipcu; średnia minimalnych temperatur wynosi 3 °C w styczniu a 18 °C w lipcu, co sprawia, że roczna amplituda termiczna wynosi 19 °C. Średnie roczne opady wynoszą niewiele, między 600 a 700 mm i występują głównie zimą i wiosną. Obszar jest pagórkowaty, średniej wysokości 425 m, o dużym nachyleniu zboczy położonych w kierunku południowym i dużym nasłonecznieniu między 2 800 a 3 000 godzin rocznie.

Powyższe wyjątkowe warunki agrologiczne, przy wysokim współczynniku rocznego odparowywania między 800 a 900 mm i wysokim średnim nachyleniu stoków bliskim 23 %, powodują dużą erozję, której skutkiem jest płytka pokrywa gleby, co z kolei przyczynia się do braku wody, z którym muszą się zmagać uprawy latem i jesienią.

Cechy charakterystyczne tego obszaru geograficznego doprowadziły do powstania miejscowej odmiany Nevadillo Negro, doskonale dostosowanej do tego ekstremalnego środowiska, o dużej odporności na suszę i płytką warstwę gleby (wytrzymała odmiana). Odmiana ta przeplata się z plantacjami regionalnymi takimi jak stuletnie drzewa oliwne, stanowiąc do 20 % obszaru gajów oliwnych.

5.2. Specyfika produktu:

Cechy charakteryzujące oliwę „Montoro-Adamuz” zawdzięcza ona całkowitej zawartości polifenoli (powyżej 700 ppm), które są odpowiedzialne za gorycz oliwy (K225, co najmniej 0,3), oraz dużej stabilności chemicznej względem utleniania (co najmniej 80 godzin w 100 °C).

Z drugiej strony, walory zmysłowe, takie jak „owocowość oliwek” i „zielony liść”, posiadają wysoki poziom intensywności skutkując średnią owocowością > 4.

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

Wysoka zawartość związków fenolowych w oliwach o nazwie „Montoro-Adamuz” (powyżej 700 ppm) jest bezpośrednio związana z obecnością odmiany Nevadillo Negro, z ekstremalnymi warunkami agroklimatycznymi uprawy, które wywierają presję fizjologiczną na drzewo oliwne, oraz ze wczesnym zbiorem oliwek.

Mieszanki z obecnością odmian Picual i Nevadillo Negro w różnych proporcjach stanowią o niepowtarzalności i wyjątkowości oliw Montoro-Adamuz, podobnie jak wysoki poziom polifenoli, nadając oliwie smak nieco gorzkawy i pikantny, przy jednoczesnym długim okresie przechowywania. Są to cechy, za które oliwy docenia się od niepamiętnych czasów.

Śródziemnomorskie ekstremalne warunki klimatyczne, charakteryzujące się wysokimi średnimi temperaturami i dużym nasłonecznieniem, niewielkimi i wyłącznie sezonowymi opadami, związanymi z wysokim rocznym poziomem odparowywania między 800 a 900 mm, skutkują znaczącym deficytem wody w uprawie drzew oliwnych, co dodatkowo uwydatnia warunki glebowe obszaru: gleby kwaśne, stoki o dużym nachyleniu, płytka, kamienista i mało żyzna pokrywa glebowa, powstała z materiałów kwaśnych. To wszystko wywiera wpływ fizjologiczny na drzewa oliwne i przyczynia się do wzrostu zawartości polifenoli.

Pagórkowata topografia obszaru z gajami oliwnymi umieszczonymi na stromych zboczach doprowadziła do wcześniejszych zbiorów oliwek jako praktyki uprawnej. Wymaga ona zbierania oliwek wyłącznie z drzewa unikając ich spadania na ziemię, ponieważ zebranie ich nie jest możliwe ze względu na wysokie koszty wynikające z braku mechanizacji na górzystych plantacjach oliwnych. Praktyka ta przyczynia się również do wyższej jakości produktu.

Z drugiej strony wczesny zbiór owoców, jako zakorzeniona już praktyka w uprawie oliwek w tym obszarze, między dniem 15 października a dniem 15 stycznia, zapewnia maksymalną zawartość polifenoli i wyjątkowe właściwości organoleptyczne oliw, którym przypisuje się średnią wartość owocowości powyżej 4, oraz maksymalną intensywność walorów zmysłowych takich jak „owocowość oliwek” i „zielony liść”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

<http://juntadeandalucia.es/boja/boletines/2007/202/d/updf/d24.pdf>
