

## 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 287/09)

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

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## „ACEITE CAMPO DE CALATRAVA”

NR WE: ES-PDO-0005-0642-11.09.2007

ChOG ( ) ChNP ( X )

1. **Nazwa:**

„Aceite Campo de Calatrava”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

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 uzyskiwana z owoców drzewa oliwnego (*Olea europea* L.) odmiany *Cornicabra* (co najmniej 80 %), uzupełnionej drugą uznaną odmianą *Picual* – obie odmiany są zawsze obecne w oliwach z Campo de Calatrava – z wykorzystaniem procesów mechanicznych lub innych środków fizycznych, które nie zmieniają oliwy zachowując smak, zapach i właściwości owocu, z którego się ją otrzymuje.

Oliwki zbierane są bezpośrednio z drzewa, w momencie gdy stopień ich dojrzałości wynosi pomiędzy 3 a 6.

Maksymalne dopuszczalne parametry oliw z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętych nazwą pochodzenia „Aceite Campo de Calatrava”:

Minimalny poziom kwasu oleinowego: 70 %

Kwasowość: nie przekracza 0,5°

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Liczba nadtlenkowa: nie przekracza 15 meq O<sub>2</sub>/kg

K232: maksymalnie 2

K270: nie przekracza 0,15°

Analiza sensoryczna:

Mediana błędów: Md = 0

Mediana dla charakteru owocowego: Mf > 3

Zawartość wody: nie przekracza 0,1 cząstek na 100

Zanieczyszczenia: nie przekraczają 0,1 cząstek na 100

Z sensorycznego punktu widzenia w oliwie rozpoznać można wpływ każdej z zawartych w niej odmian, co zapewnia profil smakowy o złożonym charakterze owocowym i łatwo rozpoznawalnej intensywności. Oznacza to, że oliwy z Campo de Calatrava muszą posiadać minimalny charakter owocowy na poziomie 3 punktów intensywności. Rozpoznać można zrównoważone – gorzkie i ostre – smaki, których intensywność waha się od 3 do 6 i nie różni się od stopnia charakteru owocowego o więcej niż 2 punkty.

Wspólną cechą wszystkich oliw z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia wytwarzanych w Campo de Calatrava jest wyraźna obecność w oliwie smaków zielonych oliwek i innych świeżych owoców. Obecność tych rozpoznawanych cech charakterystycznych jest wymogiem minimalnym.

Zawartość oleinowych kwasów tłuszczowych w oliwach z Campo de Calatrava wynosi 79,64 %, podczas gdy na innych terenach produkcji oliwy wartość ta waha się w granicach od 56,9 % do 78,4 % (Uceda, Cultivo del Olivo). Minimalna wartość dopuszczalna wynosi 70 %.

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 wyznaczonym obszarze geograficznym:*

—

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

Aby zachować typowe cechy produktu na wszystkich etapach i zagwarantować jakość oliw objętych przedmiotową nazwą, proces butelkowania jest prowadzony na dopuszczonym obszarze geograficznym. Umożliwia to organom kontrolnym zachowanie całkowitej kontroli nad produkcją, a końcowa obróbka produktu jest prowadzona przez doświadczonych producentów z tego obszaru. Są to osoby, które najlepiej wiedzą, jak oliwy te reagują na różne sposoby butelkowania, które różnią się pod względem czasu i metody dekantacji, sposobów filtracji i materiałów wykorzystywanych w tym procesie (tkaniny tekstylne, włókna, papier, celuloza, ziemia do filtrowania, ziemia okrzemkowa i podsypki), temperatury butelkowania, reakcji na chłód i przechowywania. Celem wszystkich tych elementów jest zachowanie typowych właściwości produktu. Prawidłowa filtracja pozwala producentom wprowadzać na rynek odpowiedni produkt oraz ulepszać warunki konserwacji poprzez eliminację rozpuszczonych pozostałości stałych i wilgoci, które w przeciwnym razie doprowadziłyby do niewłaściwego zachowania w zastosowaniach kulinarnych i obecności substancji śladowych uruchamiających fermentację beztlenową węglowodanów i białek.

Rozlewaczka powinna mieć oddzielne systemy butelkowania oliwy objętej ChNP i butelkowania innych rodzajów oliw.

Rozlewaczka musi mieć również homologowane systemy odmierzania oliwy.

Oliwa powinna być butelkowana w pojemnikach ze szkła, PET, powlekanego metalu, kartonu lub ceramiki pokrywanej szkliwem.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Etykiety pojemników na oliwę będą zawierać, oprócz nazwy handlowej, logo chronionej nazwy ze słowami „Denominación de Origen Protegida” (chroniona nazwa pochodzenia) lub skrótem „D.O.P.” „Aceite Campo de Calatrava”.

Pojemniki, w których oliwa objęta chronioną nazwą jest dostarczana do konsumentów, będą zaopatrzone w etykiety i kontretykiety zawierające chronioną nazwę pochodzenia. Kontretykiety będą numerowane, dostarczane i monitorowane przez organ kontrolny, tak aby zagwarantować, że ich ponowne wykorzystanie nie jest możliwe. Prowadzona przez organ kontrolny dystrybucja ponumerowanych etykiet do producentów oliwy jest ograniczona do ilości oliwy certyfikowanej i zarejestrowanej do butelkowania.

Etykiety muszą być zgodne z ogólnymi przepisami dotyczącymi etykietowania.

### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji, przetwarzania i butelkowania znajduje się na południu wspólnoty autonomicznej Kastylia-La Mancha, w środkowej części prowincji Ciudad Real, i tworzy jednostkę całkowicie jednorodną pod względem topologicznym, geograficznym i historycznym, składającą się z następujących okręgów gminnych: Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos i Villar del Pozo.

### 5. Związek z obszarem geograficznym:

#### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar Campo de Calatrava jest położony w południowej części centralnej równiny Półwyspu Iberyjskiego na średniej wysokości ponad 600 m n.p.m.

Częste występowanie wysokich ciśnień, wraz ze skutkami kontynentalnego położenia, ma decydujący wpływ na klimat, gdzie wyżej tworzące się zimą sprowadzają niskie temperatury, natomiast gdy występują one latem, powodują bardzo wysokie temperatury.

Opady nie są szczególnie obfite ze względu na to, że obszar jest położony na uboczu w stosunku do obszaru, przez który przechodzą fronty i niżej z południowego zachodu lub znaną Cieśniną Gibraltarskiej, generujące największe opady. W Campo de Calatrava opady na ogół nie osiągają poziomu 500 mm.

Gleba jest alkaliczna i średniej głębokości.

Materiał wulkaniczny na tym obszarze jest alkaliczny. Ta cecha pedologiczna jest kolejną cechą charakterystyczną w porównaniu z innymi regionami produkującymi oliwę i wpływa ona na właściwości niektórych rodzajów oliw.

Ciemny kolor gleb Campo de Calatrava przyciąga większą ilość promieniowania słonecznego, powodując wyższą temperaturę gleby, co jednocześnie z rolniczego punktu widzenia umożliwia szybszy rozwój upraw oliwek.

#### 5.2. Specyfika produktu:

„Aceite Campo de Calatrava” ma następujące właściwości:

- co najmniej 80 % oliwy pochodzi z odmiany *Cornicabra*,
- wysoka zawartość oleinowych kwasów tłuszczowych, przy czym minimalny poziom dla tych oliw wynosi 70 %,
- charakter owocowy na poziomie ponad 3, z cechą charakterystyczną w postaci smaków zielonych oliwek i innych świeżych owoców. Obecność tych cech charakterystycznych jest wymogiem minimalnym,
- profil sensoryczny jest zaokrąglony z wyraźnym smakiem gorzkim i pikantnym w zakresie od 3 do 6, które nie różnią się od stopnia charakteru owocowego o więcej niż 2 punkty,
- oliwa ta różni się od innych oliw z chronioną nazwą pochodzenia tym, że jest jedyną oliwą wytwarzaną wyłącznie z odmian *Cornicabra* i *Pical*.

- 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):

Bogata w wapno gleba o średniej głębokości, materiał wulkaniczny, niski poziom wody przy niskich opadach, gorące lata, długie okresy mrozu w zimie i wczesnie ocieplające się gleby składają się na bardzo suchy ekosystem, który spowodował, że w ciągu wieków odmiany *Cornicabra* i *Picual* doskonale dostosowały się do tego środowiska poprzez naturalną selekcję; w rezultacie uzyskano produkt końcowy o szczególnych właściwościach, odróżniających go od produktów z innych obszarów uprawy oliwek. Takie warunki pedologiczne i klimatyczne przyczyniają się do wyższego stężenia oleinowych kwasów tłuszczowych (Civantos, 1999), których minimalna wartość wynosi 70 %, oraz do produkcji oliwy o większej stabilności utleniania.

Suche, alkaliczne gleby i niskie opady deszczu nadają oliwie z Campo de Calatrava owocowy profil smakowy o smaku zielonych oliwek i innych świeżych owoców na poziomie minimum 3 punktów.

Deficyt wody w fazie dojrzewania owoców, wynikający z niskich opadów deszczu, nadaje charakterystyczny i zrównoważony – gorzki i pikantny – smak, przy czym wartości intensywności mieszczą się w zakresie od 3 do 6 i nie różnią się od stopnia charakteru owocowego o więcej niż 2 punkty.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://docm.jccm.es/portaldocm/verDisposicionAntigua.do?ruta=2007/08/13&idDisposicion=123061987650950829>

---