

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

(2012/C 352/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian 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 LUCENA”

NR WE: ES-PDO-0005-0760-18.02.2009

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Aceite de Lucena”

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:*

Produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia to oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywana z owoców drzewa oliwnego (*Olea Europea* L.) odmiany *Hojiblanca* jako odmiany głównej (ponad 90 %) oraz innych dopuszczalnych odmian o drugorzędnym znaczeniu (*Arbequina*, *Picual*, *Lechín*, *Tempranilla*, *Ocal*, *Campanil* i *Chorro*), wyłącznie przy pomocy obróbki fizycznej i mechanicznej, poprzez wyciskanie w niskiej temperaturze, tak aby nie zmienić składu chemicznego oliwy, zachowując jej smak, aromat i cechy owocu, z którego się ją otrzymuje.

Barwa: między intensywnym zielonym i żółtawozielonym, zależnie od okresu, na który przypadają zbiory (skala A.B.T od 2/4 do 3/4).

Smak: oliwa objęta ochroną to oliwa o średnio intensywnym smaku owocowym, w którym wyczuwalne są akcenty migdałowe i zielonych ziół, przy zachowaniu równowagi między delikatnym smakiem gorzkim i pikantnym.

Zapach: przeważa zapach owoców i zielonych ziół.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Właściwości fizyczno-chemiczne i organoleptyczne oliwy: kwasowość: maksymalnie 0,8 %, liczba nadtlenkowa: maksymalnie 15 mEq O₂/kg oliwy, absorpcja ultrafioletu (K₂₇₀): maksymalnie 0,15, wilgotność: maksymalnie 0,2 %, polifenol (kwas kawowy): minimalnie 100 ppm a średnio 350 ppm. Mediana cech owocowych (Mf): 3 lub więcej, mediana cech ostrych: od 1 do 3, mediana cech gorzkich: od 1 do 3, mediana niedoskonałości (Md): 0.

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:*

Produkcja oliwek i wytwarzanie produktu odbywają się w granicach obszaru geograficznego opisanego w pkt 4.

W związku z tym następujące procesy muszą zachodzić w wyznaczonym obszarze geograficznym: przycinanie drzew i zbiór oliwek, czyszczenie i mycie oliwek, mielenie, wyłaczanie, oddzielanie faz i dekantacja oliwy.

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

Oliwa pakowana jest w szklane butelki (najlepiej z ciemnego szkła) o pojemności 0,25; 0,5; 0,75 i 1 litra lub w blaszane pojemniki o pojemności 5 i 2,5 litra, tak aby w maksymalnym stopniu zachować ich właściwości aż do chwili spożycia.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Wszystkie pojemniki oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia „Aceite de Lucena” opatrzone są kontretykietą identyfikacyjną, wydawaną przez Radę Regulacyjną, na której obowiązkowo umieszcza się wyrażenie „Aceite de Lucena”, logotyp oraz niepowtarzalny numer seryjny każdego opakowania.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny położony jest na południu prowincji Kordoba (Hiszpania) i obejmuje gminy Aguilar de la Frontera, Benamej, Encinas Reales, Iznajar, Lucena, Montilla, Moriles, Monturque y Rute, oraz wschodnią część dzielnicy miasta Puente Genil, która położona jest na prawym brzegu rzeki Genil.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Czynniki środowiskowe

Gleby wapienne charakteryzują się podwyższoną zawartością węglanów oraz uważane są za gleby ubogie, skąpo porośnięte i stosunkowo ubogie w substancje organiczne. Ponadto poziom zawartości wapnia w tych glebach jest wysoki, w związku z czym wskaźnik pH jest również wysoki i wynosi od 6 do 8.

Średnia wysokość nad poziomem morza waha się od 171 m w Puente Genil do 800 m w Iznajar. Najwyżej położone punkty tego regionu znajdują się w paśmie górskim Subbética, osiągając wysokości ponad 1 200 m nad poziomem morza.

Jeśli chodzi o klimat, w obszarze tym występuje klimat śródziemnomorski, o umiarkowanie chłodnych zimach i suchych i gorących latach. W odróżnieniu od pozostałej części prowincji, w obszarze ChNP „Aceite de Lucena” zauważalne są także pewne wpływy klimatu kontynentalnego.

Czynniki ludzkie

Gęstość sadzenia zwyczajowo przyjęta w praktyce rolnej tego obszaru oraz sposób rozmieszczenia drzew zapewniają doskonałe nasłonecznienie całej owocującej powierzchni drzewa, czemu znacząco sprzyjają metody przycinania drzew stosowane przy sadzeniu, rozroście oraz utrzymaniu i pielęgnacji drzew oliwnych.

Zbiór oliwek w wyznaczonym obszarze geograficznym odbywa się w oparciu o wyniki badania dojrzałości i zawartości tłuszczu, co sprzyja otrzymywaniu oliwy o znacznej delikatności, w związku z modyfikacjami zawartości polifenolu. Jednocześnie nie dopuszcza się do naturalnego spadku owoców.

Zbiór, przewóz do olejarni i rozdrabnianie oliwek zostały zorganizowane w taki sposób, aby zabiegi te można było przeprowadzić średnio w ciągu 24 godzin i maksymalnie w ciągu 72 godzin.

5.2. *Specyfika produktu:*

Właściwości fizyko-chemiczne

Kwasowość: maksymalnie 0,8 %.

Liczba nadtlenkowa: maksymalnie 15 mEq O₂/kg oliwy.

Absorpcja ultrafioletu (K₂₇₀): maksymalnie 0,15.

Wilgotność: maksymalnie 0,2%.

Polifenol (kwas kawowy): minimalnie 100 ppm,

średnio 350 ppm.

Właściwości organoleptyczne

Mediana cech owocowych (Mf): 3 lub więcej.

Mediana cech ostrych: od 1 do 3.

Mediana cech gorzkich: od 1 do 3.

Mediana niedoskonałości (Md): 0.

Mimo ich delikatności, wyraźnie zauważalna jest obecność cech ostrych i gorzkich, bardzo zrównoważonych.

Smak i zapach delikatne, o charakterystycznym posmaku zwanym „migdałowy” pochodzącym od odmiany Oliwki odmiany *Hojiblanca*, które jako podstawowy składnik mają kluczowy wpływ na skład oliwy produkowanej w przedmiotowym obszarze.

Niska kwasowość oliwy nigdy nie przekracza 0,8 % objętości, zwyczajowo wynosząc od 0,1 do 0,3.

W ocenie organoleptycznej wyczuwa się aromat owoców zielonych i świeżo ściętych ziół.

Barwa oliwy jest w większości przypadków zielona.

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

Charakterystyczne środowisko obszaru produkcji ChNP „Aceite de Lucena” – a konkretnie średnia wysokość, wapienna struktura gleb z wysokim poziomem obecności związków węgla oraz klimat śródziemnomorski – prowadzi do wzrostu zawartości polifenolu w produkowanej oliwie. Dzięki temu otrzymana oliwa posiada szczególne właściwości organoleptyczne, z zauważalną obecnością delikatnego smaku pikantnego i gorzkiego.

Obecność cech ostrych wynika z obecności w oliwie fenolu – monomeru, który występuje przy wysokiej zawartości polifenolu oraz pod warunkiem że nie ulegnie rozpadowi na skutek zastosowania wysokich temperatur lub nadmiaru wody w procesie produkcji.

Podobnie cechy gorzkie wynikają z obecności aglikonu, który powstaje w wyniku rozpadu polifenolu. Dlatego też ich wysoka obecność sprzyja powstawaniu aglikonu.

Odmiany drzew oliwnych wykorzystywanych do produkcji ChNP „Aceite de Lucena”, uprawiane w obszarze produkcji, wyróżniają się pod względem ogólnej zawartości polifenolu, dzięki czemu otrzymywana oliwa jest delikatna, o zrównoważonym smaku pikantnym i gorzkim.

Warunki agrolologiczne, tj. wczesny zbiór, obróbka przy niskich temperaturach i szybkość procesu przetwarzania od momentu zbioru, występujące w regionie Lucena wpływają na kwasowość produkowanej oliwy i na jej właściwości organoleptyczne. Dzięki nim otrzymywana oliwa charakteryzuje się w większości przypadków niską kwasowością.

Wczesny zbiór sprawia, że w oliwie występuje aldehyd trans-2-heksanal, który – jeżeli zachowuje się ostrożność, nie stosuje podwyższonej temperatury i nie stosuje dużo wody w procesie produkcji – sprawia, że pojawia się aromat zielonych ziół.

Podobnie wczesny zbiór sprawia, że oliwa przybiera barwę przeważająco zieloną, która – w miarę jak opóźnia się okres zbioru oliwek – zmienia się na barwę bardziej złocistą, niemal zielono-żółtą.

Wytłaczanie w niskiej temperaturze, przy niskim zużyciu wody w procesie produkcji, i przechowywanie oliwy w odpowiednich i całkowicie obojętnych pojemnikach pozwala zadbać o właściwości organoleptyczne charakterystyczne dla tego produktu i zachować je.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_Lucena.pdf
