

Publikacja wniosku o zmianę 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

(2006/C 332/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku o zmianę zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

WNIOSEK O ZMIANĘ

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o zmianę zgodnie z art. 9 i art. 17 ust. 2

„SIERRA MÁGINA”

Nr WE: ES/PDO/105/0054

CHNP (X) CHOG ()

Wnioskowane zmiany

Pozycja(-e) w opisie

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe

Zmiana(-y):

Obszar geograficzny

Do obszaru objętego chronioną nazwą pochodzenia Sierra Mágina dołączone zostają tereny miejscowości La Guardia de Jaén ze względu na ich jednolity charakter z obszarem Sierra Mágina pod względem cech fizycznych, stosowanych odmian, technik i praktyk uprawy, gęstości plantacji, cech chemicznych i organoleptycznych wytwarzanej oliwy, a także zbliżone procesy produkcji i przygotowywania do sprzedaży.

W części „Produkcja” o następującej treści:

„Obszar produkcji oliwy z oliwek chronionej nazwą pochodzenia »Sierra Mágina« składa się z terenów położonych w obrębie następujących gmin: Albánchez de Úbeda, Bédmar-García, Bélmez de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil, Huelma, Solera, Jimena, Jódar, Torres, Mancha Real, Campillo de Arenas, Pegalajar, Larva i Cárcheles (Cárcel i Carchelejo)” wnioskuje się o dodanie gminy: „La Guardia de Jaén”.

UAKTUALNIONE STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„SIERRA MÁGINA”

Nr WE: ES/PDO/105/0054

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji, zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe, o których mowa w pkt 1, lub przez służby Komisji Europejskiej ⁽¹⁾.

1. *Odpowiedzialny departament w państwie członkowskim:*

Nazwa: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Adres: Infanta Isabel 1º E-20871 Madrid

Telefon: (34) 913 47 53 94

Faks: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupa:*

Nazwa: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Sierra de Mágina».

Adres: Ctra. Mancha Real-Cazorla, s/n
E-23537 Bedmar (Jaén)

Telefon: (34) 953 77 20 90

Faks: (34) 953 77 22 72

E-mail: D.O.sierra-magina@swin.net

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.5 — Tłuszcze (masło, margaryna, oliwa, itp.)

4. *Opis (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)*

4.1 Nazwa: „Sierra Mágina”

4.2 Opis: Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra, uzyskana z oliwek (*Olea europea* L), odmian Picual y Manzanillo de Jaén.

Za główną odmianę spośród odmian chronionych uznaje się odmianę Picual.

Jej cechy są następujące: maksymalna kwasowość: do 0,5%; liczba nadtlenowa: absorpcyjność w nadfioletcie K270, maksymalnie 0,20 meg aktywnego tlenu na kg oliwy; wilgotność i zanieczyszczenia: nieprzekraczające 0,1 %.

Oliwa o dużej stabilności, silnym posmaku owoców i lekko gorzka. Barwa od ciemnozielonej do złoto-żółtej, w zależności od okresu zbiorów oliwki oraz miejsca położenia plantacji oliwek w okręgu.

Chroniona oliwa jest wytwarzana z oliwek, z których przynajmniej 90 % to oliwki odmiany Picual.

4.3 Obszar geograficzny: Umiejscowienie i granice obszaru: Obszar produkcji jest otoczony parkiem narodowym, od którego pochodzi nazwa produktu. Znajduje się on w środkowej części południowego obszaru prowincji Jaén i obejmuje szesnaście gmin, a plantacje oliwek pokrywają łączny obszar 64 009 ha, równy 84 % wykorzystywanych użytków rolnych.

Gminy, które obejmuje: Obejmuje szesnaście gmin prowincji Jaén: Albánchez de Úbeda, Bedmar-Garciez, Bélmez de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil, Campillo de Arenas, Cárcheles (Cárcchel y Carchelejo), Huelma, Jimena, Jódar, La Guardia de Jaén, Larva, Mancha Real, Pegalajar, Solera i Torres.

⁽¹⁾ Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

- 4.4 Dowód pochodzenia: Oliwki, które są dostarczane do olejarni, należą do zatwierdzonych odmian i pochodzą z plantacji wpisanych do rejestrów organu regulacyjnego. Oliwa jest uzyskiwana w olejarniach wpisanych i położonych na obszarze produkcji, pod nadzorem kontrolerów organu regulacyjnego i jest przechowywana w olejarniach lub w zarejestrowanych zakładach pakujących. Uzyskana oliwa jest poddawana analizie fizykochemicznej oraz organoleptycznej. Jedynie oliwa, która przeszła przez wszystkie procesy kontroli, jest pakowana i wypuszczana na rynek opatrzona nazwą pochodzenia i etykietą numerowaną przez organ regulacyjny.
- 4.5 Metoda produkcji: Oliwki zatwierdzonych odmian i z zarejestrowanych plantacji oliwek, kiedy dojrzeją, są zbierane ze starannością, przy czym te, które się znajdują na ziemi są oddzielane od oliwek, które znajdują się na drzewie. Po ich zebraniu, są przewożone do olejarni w ustalonych warunkach, które zapewnią, że owoc nie ulegnie uszkodzeniu. Owoc jest czyszczony i myty, w celu oddzielenia liści, łodyg, ziemi oraz zanieczyszczeń, a następnie prasowane dla uzyskania oliwy. Omawiany proces trwa nie dłużej niż 48 godzin. Do wytwarzania oliwy stosowane są odpowiednie techniki, zatwierdzone i nadzorowane przez organ regulacyjny. Wytworzona oliwa jest pozostawiana do zdekantowania i po oddzieleniu oliwy o wysokiej jakości, jest ona badana i klasyfikowana. Jedynie oliwy z pierwszego tłoczenia ekstra są chronione nazwą.
- 4.6 Związek: Sierra Magina jest masywem górskim położonym nad równiną, ciągnącym się w relatywnie krótkiej linii z północnego wschodu na południowy zachód i otoczonym niewielkimi górami. Plantacje oliwek są położone na mniej stromych zboczach masywu, do wysokości 850 m, co sprawia wrażenie wyspy otoczonej morzem drzew oliwnych. Najczęściej występującymi glebami w okręgu są: gleby skaliste, gleby inicjalne luźne wapniste, gleby brunatne i gleby płowe o odcieniu barwy czerwonawym. Klimat oscyluje między śródziemnomorskim subtropikalnym i śródziemnomorskim umiarkowanym, przy czym średnie roczne temperatury wynoszą pomiędzy 13 i 17 °C, a roczne średnie opady między 400 i 800 mm. Tradycyjne techniki uprawy oraz częściowej uprawy, przycinanie, zwalczanie szkodników i chorób zapewniają odpowiednie środowisko rozwoju drzew oliwkowych, które rodzą zdrowe oliwki, z których otrzymuje się oliwę o charakterystycznych cechach silnie związanych z otoczeniem geograficznym.
- 4.7 Organ kontrolny:
- Nazwa: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Sierra de Mágina».
- Adres: Ctra. Mancha Real-Cazorla, s/n
E-23537 Bedmar
- Telefon: (34) 953 77 20 90
- Faks: (34) 953 77 22 72
- E-mail: D.O.sierra-magina@swin.net
- Struktura kontroli jest zgodna ze standardem 45-011
- 4.8 Etykietowanie: Obowiązkowo widnieje napis „Sierra Mágina”. Etykiety będą zatwierdzane przez organ regulacyjny. Etykiety umieszczone z tyłu będą numerowane i wydawane przez organ regulacyjny.
- 4.9 Krajowe wymogi ustawodawcze:
- Ustawa nr 25/1970 z dnia 2 grudnia 1970 r. dotycząca winnic, win i napojów spirytusowych;
 - Rozporządzenie z 25 lutego 1997 r. zatwierdzające Rozporządzenie dotyczące nazwy pochodzenia „Sierra Mágina”.