

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

(2009/C 162/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. 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 MONTIEL”****NR WE: ES-PDO-0005-0590-30.01.2007****CHNP (X) CHOG ()****1. Nazwa:**

„Aceite Campo de Montiel”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu (według klasyfikacji określonej w załączniku II):**

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Ekstra oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia produkowana jest z owocu drzewa oliwnego odmian Cornicabra, Picual, Manzanilla, Arbequina oraz Local z zastosowaniem procesów mechanicznych lub innych środków fizycznych, które nie powodują zmiany właściwości oliwy, co umożliwia zachowanie smaku, zapachu i cech jakościowych owocu, z którego jest uzyskiwana.

Kwasowość: maksymalnie 0,5 °

Liczba nadtlenkowa: maksymalnie 15

Absorpcja ultrafioletu: K 270: maksymalnie 0,20

K 232: maksymalnie 2,50

Łączna wartość wilgotności i zanieczyszczeń $\leq 0,1\%$

Ocena organoleptyczna:

— Mediana błędów Md = 0

— Mediana owocowości $M_f \geq 2,5$

Cechy jakościowe oliwy Campo de Montiel wynikają z naturalnego połączenia odmian większościowych Cornicambra i Picual, które nadają jej posmak goryczy i ostrości. Te pożądane atrybuty oliwy w oliwek są tu obecne w dużym stopniu – ich wartość wynosi, w zależności od oceny organoleptycznej, między 3 i 6 (gorycz) i między 3,4 i 6,3 (ostrość). W mniejszym stopniu obecny jest posmak jabłkowy i migdałowy charakterystyczny dla pozostałych odmian.

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:*

—

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

Rozlewanie wytłoczonej oliwy odbywa się na określonym obszarze geograficznym.

Dzięki temu możliwe jest zachowanie cech jakościowych produktu oraz sprawowanie przez organy kontrolne ścisłej kontroli nad produkcją. Umożliwia to również zagwarantowanie, że końcowy etap produkcji należy do producentów miejscowych oraz do miejscowych zorganizowanych struktur rolniczych, które najlepiej znają reakcję produkowanych przez nich odmian oliwy na proces rozlewania. Znają oni również wymogi co do czasu i sposobu dekantacji, stosowania filtrów, ziemi okrzemkowej i celulozy. Orientują się oni także w kwestii temperatury rozlewania oraz reakcji oliwy na niskie temperatury i na okres przechowywania. Pozwala to zagwarantować jakość i identyfikowalność oliwy.

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

Jednocześnie musi on dysponować homologowanymi systemami dokonywania pomiarów dotyczących oliwy.

Rozlewanie odbywa się przy użyciu pojemników o jednakowej objętości mniejszej lub równej 5 litrom z następujących materiałów: szkło, plastik, politereftalan etylenu, metal, porcelana i glina.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące oznakowania:*

Do zasad oznakowania należy, oprócz podania informacji o nazwie handlowej produktu, umieszczenie logo z informacją o nazwie pochodzenia „Aceite Campo de Montiel” oraz ewentualnie znaku zgodności z wymogami odnośnego organu certyfikacji podlegającego organowi kontroli.

Pojemniki przeznaczone do wprowadzania oliwy do obrotu muszą być zaopatrzone w banderole, etykiety lub numerowane etykiety dodatkowe emitowane przez stowarzyszenie, które są przyznawane i kontrolowane przez organ kontroli, tak by uniemożliwić ich ponowne wykorzystanie.

Etykiety muszą być zgodne z ogólnymi przepisami dotyczącymi oznakowania.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Na obszar produkcji, wytwarzania i rozlewania podlegający ochronie oznaczenia geograficznego składają się następujące gminy prowincji Ciudad Real: San Carlos del Valle, Membrilla, Santa Cruz de Mudela, La Solana, Valdepeñas, Almuradiel, Viso del Marqués, San Lorenzo de Calatrava, Albaladejo, Alcubillas, Alhambra, Almedina, Carrizosa, Castellar de Santiago, Cózar, Fuenllana, Montiel, Puebla del Príncipe, Santa Cruz de los Cáñamos, Terrinches, Torre de Juan Abad, Torrenueva, Villahermosa, Villamanrique, Villanueva de la Fuente oraz Villanueva de los Infantes.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfikacja obszaru geograficznego:*

Campo de Montiel to płaskowyż o podłożu wapniowym i o powierzchni ponad 7 000 km², leżący się na średniej wysokości 850 m. Jest on regionem jednolitym pod względem ukształtowania terenu, odznaczającym się pewnymi szczególnymi cechami w porównaniu do sąsiednich regionów. Przeważa tu działalność rolnicza.

Cechami charakterystycznymi tutejszych gleb jest, między innymi, znaczna obecność gleb brązowych i rdzawych oraz brązowych i wapiennych o wysokiej zawartości węglanów wapnia i dużej czystości.

Klimat tego regionu ma cechy skrajne, takie jak duża różnica między temperaturami surowej i długiej zimy i ciepłego lata, wiele godzin usłonecznienia, duże natężenie światła i nieduża wielkość opadów.

5.2. Specyfikacja produktu:

Oliwa z oliwek „Campo de Montiel” posiada następujące właściwości:

- wysoka zawartość kwasów tłuszczowych z oliwek oraz wysoka wydajność owoców;
- wysoki odsetek kwasów oleinowych i polifenoli o właściwościach przeciwutleniających, które zapewniają oliwom stabilność chroniącą je przed zjełczeniem i utlenieniem;
- gorycz i ostrość, pożądane atrybuty oliwy w oliwek, obecne są w dużym stopniu – ich wartość wynosi, w zależności od oceny organoleptycznej, między 3 i 6 (gorycz) i między 3,4 i 6,3 (ostrość).

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku CHOG):

Warunki glebowo-klimatyczne mają znaczny wpływ na techniki oraz rodzaj upraw regionu i w dużym stopniu określają jakość i właściwości otrzymywanych produktów, głównie oliwek i oliwy z oliwek.

Wspomniane warunki glebowo-klimatyczne nadają odmianom ekstra oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia wytwarzanej w Campo de Montiel specyficzne cechy jakościowe, o którym mowa w pkt 5.2 niniejszego dokumentu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

<http://docm.jccm.es/portaldocm/verDiarioAntiguo.do?ruta=2006/12/14>

Resolución de 28 de noviembre de 2006, 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 Campo de Montiel.
