

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej  
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2022/C 223/07)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznaczej jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych Komisji eAmbrosia.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„Aceite Campo de Calatrava”**

Nr UE: PDO-ES-0642-AM01 – 10.1.2022

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa**

„Aceite Campo de Calatrava”

2. **Państwo członkowskie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ 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 z owoców drzewa oliwnego (*Olea europea* L.) odmian Cornicabra lub Picual, samodzielnie lub w połączeniu z Arbosana, Hojiblanca, Arbequina, Koroneiki i Lecciana stanowiącymi odmiany drugorzędne w proporcji nieprzekraczającej 15 %, otrzymywana z wykorzystaniem środków mechanicznych lub innych środków fizycznych, które nie zmieniają oliwy i zachowują smak, aromat i właściwości owoców, z których jest wytwarzana.

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

Maksymalne dopuszczalne parametry oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej nazwą pochodzenia „Aceite Campo de Calatrava”

Minimalny poziom kwasu oleinowego: 70 %

Kwasowość: nie przekracza 0,5 °.

(1) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

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

K232: Maksymalnie 2

K270: nie przekracza 0,15 °.

Ocena organoleptyczna:

Mediana błędów: Md = 0

Mediana dla charakteru owocowego: Mf > 3

Z organoleptycznego 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. Gorycz i pikantność muszą być dostrzegalne i zrównoważone, przy wartościach intensywności mieszczących się w przedziale od 3 do 6, i nie mogą odbiegać od charakteru owocowego o więcej niż 2 punkty.

Wspólną cechą każdej oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia wytwarzanej w Campo de Calatrava jest wyraźna obecność 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, *El cultivo del olivo* [Uprawa drzew oliwnych]). Minimalna dopuszczalna wartość 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 itp.

Aby zachować typowe cechy produktu na wszystkich etapach i zagwarantować jakość oliw objętych przedmiotową nazwą, proces pakowania musi być prowadzony na wyznaczonym obszarze geograficznym. Daje to organom kontrolnym pełną kontrolę nad produkcją i gwarantuje, że końcowe etapy przetwarzania produktu są przeprowadzane przez doświadczonych producentów w prowincji. Są to osoby, które najlepiej wiedzą, jak oliwy te reagują na różne sposoby pakowania, 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, perlit i ziemia okrzemkowa), temperatury pakowania, reakcji na chłód i przechowywanie. Ostatecznym celem jest zachowanie typowych właściwości produktu. Prawidłowa filtracja gwarantuje, że produkt jest odpowiednio prezentowany do sprzedaży konsumentom, a warunki konserwacji pozostają optymalne. Filtracja usuwa rozpuszczone substancje stałe i wilgoć, które w przeciwnym razie prowadziłyby do niewłaściwych praktyk kulinarnych oraz obecności śladowych substancji powodujących beztlenową fermentację węglowodanów i białek.

Zakłady pakowania muszą posiadać oddzielne systemy zapewniające, aby oliwa objęta ChNP była pakowana oddzielnie od wszelkich innych.

Jednocześnie muszą dysponować homologowanymi systemami dokonywania pomiarów dotyczących oliwy.

Oliwa musi być pakowana w pojemniki ze szkła, PET, powlekanego metalu, kartonu (Tetra-Brik) lub ceramiki pokrywanej szkliwem.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Etykiety pojemników na oliwę będą zawierać – oprócz nazwy handlowej – logo chronionej nazwy z określeniem „Denominación de Origen Protegida” (chroniona nazwa pochodzenia) lub skrótem „D.O.P.” Aceite Campo de Calatrava [Chroniona nazwa pochodzenia (lub ChNP) „Aceite Campo de Calatrava”].

Pojemniki, w których chroniona oliwa jest dostarczana konsumentom, muszą być zaopatrzone w etykietę certyfikacyjną w uzupełnieniu etykiety podstawowej, precyzującą chronioną nazwę pochodzenia. Etykiety certyfikacyjne muszą być numerowane, wydawane i monitorowane przez jednostkę certyfikującą w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie. Ilość ponumerowanych etykiet wydanych producentom przez jednostkę certyfikującą wystarcza tylko do ilości oliwy z oliwek certyfikowanej i zarejestrowanej do pakowania.

Etykiety muszą być zgodne z ogólnymi przepisami dotyczącymi etykietowania.

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji, przetwarzania i pakowania znajduje się na południu wspólnoty autonomicznej Kastylii-La Mancha, zajmującej środkową część prowincji Ciudad Real, i tworzącą jednostkę całkowicie jednorodną pod względem morfologicznym, 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 wysokiego ciśnienia i skutki położenia kontynentalnego mają duży wpływ na klimat. Wyższe występujące zimą prowadzą do bardzo niskich temperatur, natomiast w lecie to samo zjawisko powoduje bardzo wysokie temperatury.

Opady nie są szczególnie obfite ze względu na to, że obszar jest położony na uboczu w stosunku do trasy frontów i niżów z południowego zachodu lub znaną Cieśninę Gibraltarskiej (generujących największe opady). Opady rzadko osiągają poziom 500 mm w Campo de Calatrava.

Gleba jest alkaliczna i średnio głęboka.

Materiał wulkaniczny na tym obszarze jest alkaliczny. Ta cecha podologiczna jest kolejną cechą charakterystyczną, która odróżnia ten obszar od innych regionów produkujących oliwę i wpływa na właściwości niektórych rodzajów oliwy.

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

##### 5.2. *Specyfika produktu*

„Aceite Campo de Calatrava” ma następujące właściwości:

- co najmniej 85 % oliwy musi pochodzić z odmiany Cornicabra lub Picual, a w stosownych przypadkach pozostałe 15 % z odmian Arbosana, Hojiblanca, Arbequina, Koroneiki i Lecciana;
- wysoka zawartość oleinowych kwasów tłuszczowych, przy czym minimalny poziom dla tej oliwy wynosi 70 %;
- charakter owocowy na poziomie powyżej 3, przy czym wymagane minimum to deskryptory w postaci smaku zielonych oliwek i innych świeżych owoców;
- Profil sensoryczny musi być uzupełniony zauważalną goryczą i pikantnością, przy wartościach intensywności mieszczących się w przedziale od 3 do 6, i nieodbiegających od charakteru owocowego o więcej niż 2 punkty.
- Oliwa ta różni się od innych oliw objętych chronioną nazwą pochodzenia tym, że jest jedyną oliwą wytwarzaną w większości z odmian Cornicabra lub Picual.

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 wartościach intensywności mieszczących się w zakresie od 3 do 6 i nieodbiegających od charakteru owocowego o więcej niż 2 punkty.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/PC\\_AM01\\_AceiteCC.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PC_AM01_AceiteCC.pdf)

---