

Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych

(2005/C 274/05)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 trzecie tiret w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie punktem 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

ZESTAWIENIE STRESZCZAJĄCE

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92

„PONIENTE DE GRANADA”

Nr WE: ES/00273/23.1.2003

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie jest podsumowaniem sporządzonym do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji, w szczególności na temat producentów produktów objętych daną chronioną nazwą pochodzenia (CHNP) lub chronionym oznaczeniem geograficznym (CHOG), należy zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe lub przez służby Komisji Europejskiej (¹).

1. *Właściwy organ Państwa Członkowskiego:*

Nazwa: Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales. Dirección General de Alimentación. Secretaria General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Adres: Paseo Infanta Isabel, 1
ES-28071 Madrid

Telefon: (34) 913 47 53 94

Faks: (34) 913 47 54 10

2. *Grupa składająca wniosek:*

2.1. Nazwa: Asociación de aceites de oliva del Poniente de Granada

2.2. Adres: Carretera de Priego s/n, ES-18270 Montefrío (Granada) España

Telefon: 34.58.33.62.35

Faks: 34. 58.33.65.44

2.3. Skład: Producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia — Klasa 1.5. — Oleje i tłuszcze.

4. *Opis produktu:*

(podsumowanie warunków, o których mowa w art. 4 ust. 2)

4.1. Nazwa: „Poniente de Granada”

⁽¹⁾ Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa, Jednostka ds. Polityki dotyczącej Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

4.2. Opis:

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra otrzymywana z owoców drzewa oliwkowego (*Olea europea* L) różnych odmian: Picudo, Picual lub Marteño, Hojiblanca, Lucio, Nevadillo de Alhama de Granada i Loaime.

Są to oliwy umiarkowanie trwałe dzięki wysokiej koncentracji polifenoli. W ich skład wchodzi kwas tłuszczowy bardzo korzystny w odżywianiu. Wynika to z różnorodności istniejących odmian oraz środowiska geograficznego. Poziom kwasu oleinowego waha się od średniego do podwyższonego, poziom kwasu linolenowego oraz poziom nienasyconych kwasów tłuszczowych do nasyconych kwasów tłuszczowych jest podwyższony.

Pod względem organoleptycznym są to oliwy lekkie w smaku. Oferują one całą gamę aromatów świeżych owoców, owoców dojrzałych, ziół, drzewa figowego, itd. Idealne połączenie różnych właściwości oliw zrównoważonych i pełnych, harmonizując z delikatnymi smakami, dodaje nutkę goryczy i powoduje przyjemne uczucie drażnienia.

Barwa oliw zmienia się od ciemnozielonej do złoto-żółtej w zależności od okresu zbiorów, klimatu, odmian oraz usytuowania geograficznego w regionie.

Oliwy chronione nazwą pochodzenia muszą obowiązkowo należeć do kategorii oliw z pierwszego tłoczenia ekstra i cechować się następującymi właściwościami analitycznymi wyrażonymi w maksymalnych dopuszczalnych wartościach:

- Wskaźnik nadtlenu: maksymalnie 15 mEq tlenu aktywnego na 1 kg oliwy.
- Absorpcja ultrafioletu (K270): maksymalnie 0,15.
- Wilgotność: maksymalnie 0,2 % dla oliw niefiltrowanych i 0,1 % dla oliw filtrowanych.
- Zanieczyszczenia: maksymalnie 0,1 %.
- Próby organoleptyczne (Panel Test): minimalnie 6,5.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji jest usytuowany na zachód od prowincji Granada (jak wskazuje sama nazwa „Poniente de Granada”).

Obejmuje on tereny znajdujące się w gminach: Algarinejo, Alhama de Granada, Arenas del Rey, Cacán, Huétor Tájar, Íllora, Jayena, Loja, Montefrío, Moraleda de Zafayona, Salar, Santa Cruz del Comercio, Villanueva de Mesía, Zafarraya, Zagra, i gminy Moclín w strefie zachodniej, która rozciąga się aż do naturalnej granicy wyznaczonej przez rzekę Velillos, wszystkie należące do prowincji Granada.

Strefa przetwarzania i rozlewania znajduje się w strefie produkcji.

4.4. Dowód pochodzenia:

Oliwki pochodzą z odmian zatwierdzonych plantacji gajów oliwnych objętych nazwą pochodzenia. Oliwa pochodzić będzie z olejarni znajdujących się w obszarze produkcji. Oliwa jest także przechowywana w olejarniach i w zarejestrowanych przedsiębiorstwach posiadających odpowiednie urządzenia zapewniające optymalne warunki konserwacji. Rada regulacyjna opracowała plan kontroli, obejmujący końcową certyfikację oliw. Etykieta dodatkowa z numerem, wydawana przez radę regulacyjną gwarantuje, że oliwy objęte nazwą spełniają warunki opisu produktu.

4.5. Metoda produkcji:

Drzewa oliwkowe sadzone są w rzędach, w planie kwadratu o gęstości między 60 a 125 drzew/ ha i 2 lub 3 szczepami na drzewo. Ponad 85 % gajów oliwnych nie jest nawadniana. Uprawa odbywa się metodami tradycyjnymi dla tej strefy i przyjaznymi dla środowiska. Zbierane są zdrowe i dojrzałe owoce. Do zbioru oliwek bezpośrednio z drzewa wykorzystuje się metodę tradycyjnego strącania, metodę wibracji mechanicznych lub metodę mieszaną (strącania i wibracji mechanicznych). Owoce transportowane są do olejarni zawsze luzem w przyczepach lub sztywnych pojemnikach. Wydajność olejarni jest dostosowana do dziennie dostarczanych maksymalnych ilości oliwek. Prasowanie odbywa się w zarejestrowanych olejarniach najpóźniej 48 godzin od momentu zbiorów. Miażdżenie oliwek odbywa się w trybie ciągłym w młynach bijakowych z obojętnego materiału dopuszczonego do użytku w przemyśle spożywczym. Temperatura mieszania masy jest kontrolowana tak, aby w żadnym momencie nie przekroczyła 33°C. Jedynym dozwolonym środkiem wspomagającym jest talk spożywczy należycie zatwierdzony używany w maksymalnej dawce 2,5 %. Oddzielenie faz odbywa się głównie za pomocą wirowania. Oliwy otrzymane w drugim wirowaniu masy (oliwy „z drugiego tłoczenia”) nie kwalifikują się do certyfikacji nazwy pochodzenia „Poniente de Granada”. Temperatura wody dodawanej do dekanterów (wirówki poziome) nie może przekroczyć 32°C. Temperatura wody dodawanej do pionowych wirówek musi zapobiegać zjawisku odwrócenia faz. Proces zlewania oliwy trwa przynajmniej 6 godzin przy zlewaniu za pomocą wirowania i 36 godzin przy zlewaniu za pomocą siły grawitacji. Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia jest przechowywana w piwnicach w zbiornikach ze stali nierdzewnej, wytlaczanych lub powlekanych stalowych zbiornikach dostosowanych do przechowywania żywności, a także w prasach. Wszystkie zbiorniki w piwnicach powinny być całkowicie zamykane i powinny być tak skonstruowane, aby umożliwić ich właściwe czyszczenie z dnem nachylonym lub ściętym w stożek oraz systemem pobierania próbek. Piwnice i zbiorniki powinny być odpowiednio klimatyzowane, aby uniknąć dużych wahań temperatur, które mogłyby mieć negatywny wpływ na oliwę. Oliwy objęte PDO mogą być transportowane luzem wyłącznie na terenie obszaru geograficznego produkcji, aby umożliwić odtworzenie historii produktu. Strefa przetwarzania i rozlewania znajduje się w strefie produkcji. Rozlewnie muszą być oparte na systemie odtworzenia historii rozlewanych oliw objętych nazwą pochodzenia. Oliwa jest rozlewana do pojemników zapewniających bezpieczeństwo żywności, które nie mają negatywnego wpływu na jakość cieszących się dobrą opinią chronionych oliw.

4.6. Związek:

Pierwsze odniesienia historyczne w regionie do oliwy z oliwek sięgają XVI i XVII wieku. Dotyczą następujących gmin cechujących się dużą tradycją produkcji oleju: Loja, Montefrío i Illora. Na podstawie wielu dokumentów historycznych można potwierdzić istnienie ważnych przepisów dotyczących olejarni od 1586 r. — roku opublikowania „Ordenanzas Municipales de Molinos de aceites de la Ciudad de Loja”, które obowiązywały do XVIII wieku (sekcja Órgano de Gobierno, apdo. Alcalde, libro 2, 1709, Biblioteka miejska Loja.). W 1752 r. markiz de Ensenada podkreślał znaczenie sektora oliwy z oliwek w gminie Montefrío. W „Enciclopedia Mundial del Olivo (1996)” międzynarodowy komitet ds. oliwy z oliwek wymienia pośród odmian hiszpańskich drzew oliwkowych dwie odmiany pochodzące z Montefrío: Manzanilla de Montefrío i Chorrea de Montefrío. W *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España* z 1845 r. Pascual Madoz opisuje, że gleby gminy Illora nadają się do uprawy drzew oliwkowych i odnosi się w szczególności do „El Soto de Roma”, posiadłości książęcej Wellington, na terenie której znajduje się słynna olejarnia „Molino del Rey”, wybudowana w 1800 r. Wreszcie w publikacji zatytułowanej „Las Raíces del Aceite de Oliva (1984)” minister rolnictwa, rybołówstwa i żywności uznaje oliwy produkowane w Loja, Montefrío i Illora za najlepsze oliwy z oliwek prowincji Granada.

Obszar produkcji charakteryzuje się pewnymi właściwościami środowiskowymi, typowymi dla regionu śródziemnomorskiego i systemu termicznego typu kontynentalnego. Jednakże położenie geograficzne regionu między Andaluzją Zachodnią a Wschodnią i jej ukształtowanie terenu cechujące się występowaniem dużej doliny (Vega del río Genil), otoczonej dwoma masywami górskimi, systemy Subbético na północy i Penibético na południu przyczyniają się do występowania mikroklimatu cechującego się ekstremalnymi temperaturami kontynentalnymi, długimi i zimnymi zimami, długimi i ciepłymi latami oraz dużymi różnicami temperatur między zimą i latem oraz dniem i nocą. Ten system termiczny wpływa na dojrzałość końcową oliwek, zwiększa zawartość kwasu oleinowego jak również współczynnika nienasyconych/nasyconych kwasów tłuszczowych. Wpływa on także na wzrost koncentracji polifenoli w oliwkach.

Oliwy „Poniente de Granada” wyróżniają się spośród innych, ponieważ pochodzą one z kombinacji sześciu gatunków drzew oliwkowych: Picual, Hojiblanca, Picudo, Lucio, Loaime i Nevadillo de Alhama de Granada. Wykorzystanie różnych odmian na terenie tego samego gospodarstwa jest starą praktyką, wprowadzoną przez rolników z tego obszaru. Pozwala ona z jednej strony na poprawę zapylania drzew oliwkowych i złagodzenie wpływu zjawiska przemienności produkcji spowodowanej zmianami pogody obserwowanymi z roku na rok w tym obszarze z drugiej strony.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Consejo Regulador de la denominación de origen «Poniente de Granada»

Adres: Plaza Pedro Afán de Ribera, n° 1
ES-18270 Montefrío (Granada)

Tel.: (34) 958 33 68 79

Faks: (34) 958 33 68 79

Organ kontrolny spełnia wymogi określone w normie — 45 011-011.

4.8. Etykietowanie:

Na etykietach widnieje obowiązkowo zapis: Denominación de Origen „Poniente de Granada”. Etykiety będą zatwierdzane przez radę regulacyjną. Etykiety dodatkowe będą numerowane i wydawane przez radę regulacyjną.

4.9. Wymogi krajowe::

- Ustawa nr 25/1970 z dnia 2 grudnia 1970 r. w sprawie winnic, win i napojów alkoholowych.
 - Dekret nr 835/1972 z dnia 23 marca 1972 r. ustanawiający przepisy wykonawcze do ustawy 25/1970. Zarządzenie z dnia 25 stycznia 1994 r. określające zgodność ustawodawstwa Hiszpanii z rozporządzeniem (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i środków spożywczych.
 - Dekret królewski nr 1643/1999 z dnia 22 października 1999 r. określający procedurę rozpatrywania wniosków o wpis do wspólnotowego rejestru chronionych oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia.
-