

**Bejegyzési kérelem közzététele a 2081/92/EGK rendelet 6. cikke (2) bekezdésében meghatározottak szerint az eredetmegjelölések és a földrajzi elnevezések védelmére vonatkozóan**

(2005/C 172/06)

Jelen közlemény a fent említett rendelet 7. és 12d. cikke értelmében kifogásolási jogot ad. Mindennemű, erre a kérelemre vonatkozó kifogásolást egy tagállam illetékes hatóságai, egy WTO-tagország vagy egy, a 12. cikk (3) bekezdésében meghatározottak szerint elismert harmadik ország közvetítésével kell továbbítani a jelen közlemény megjelenésétől számított hat hónapon belül. A közleményt a következő tényezők, nevezetesen a 4.6 pont teszik indokolttá, melyek alapján a 2081/92/EGK rendelet értelmében a kérelem megalapozottnak tekintett.

**ÖSSZEFOGLALÓ**

**A TANÁCS 2081/92/EGK RENDELETE**

**„ACEITE DE LA RIOJA”**

**N° CE: ES/00312/21.08.2003**

**AOP (X) IGP ( )**

Ez az összefoglaló tájékoztatás céljából készült. A teljes tájékoztatás érdekében – különösen az érintett AOP vagy IGP hatálya alá tartozó termékek termelői számára – célszerű a minőségi előírások teljes változatát megtekinteni akár nemzeti szinten, akár az Európai Bizottság szolgálatainál <sup>(1)</sup>.

1. *A tagállam illetékes szolgálata:*

Név: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada – Dirección General de Alimentación – Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Cím: Infanta Isabel, 1, E-28071 MADRID

Telefon: 34 – 941- 347 53 94

Fax: 34 – 941-347 54 10

2. *Csoport:*

2.1. Név: „Asolrioja” Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja.

2.2. Cím: C/ Gran Vía, n° 14, 8°A. Logroño. La Rioja

Telefon: 655 93 89 80

2.3. Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ( )

3. *Terméktípus:*

Extra szűz olívaolaj. Osztály 1.5.- Zsiradékok (vaj, margarin, olajok, stb.).

<sup>(1)</sup> Európai Bizottság –Mezőgazdasági Főigazgatóság – Mezőgazdasági Termékek Minőségpolitikai Egysége – B-1049 Brüsszel

#### 4. A minőségi előírások leírása:

(a 4. cikk (2) bekezdésének feltételei)

##### 4.1. Név:

„Aceite de La Rioja”

##### 4.2. Leírás:

Az olajfa gyümölcséből (olajbogyó) kizárólag mechanikus módszerekkel vagy eljárással – beleértve a préselést – nyert termék, melyet olyan, főleg hőmérsékleti, feltételek mellett állítanak elő, amelyek nem okozzák az olaj elváltozását, kifogástalan ízt biztosítanak, valamint azt, hogy az olajsavban kifejezett szabadzsírsav-tartalom nem haladja meg a 0,8 grammot 100 grammonként, kivéve az oldószerek segítségével, vagy észterezésési eljárással nyert olajokat és minden más jellegű olajkeveréket vagy másként nyert olívaolajat.

Az oltalom alatt álló olajok az extra szűz olívaolajok, és amelyek tiszta kinézetűek, fátyolosság, zavarosság vagy az áttetszőség értékelését megakadályozó szennyeződés nyoma nélkül. A színük zöld, annak néhány olyan árnyalata, amely az élénk világoszöldtől az élénk sötétzöldig terjed. Nincs semmilyen hibájuk, kellően intenzíven tartalmazzák a pozitív sajátosságokat, és az ízük az előszezonban gyümölcsös, nem keserű, édes és enyhén csípős mandula jegyekkel.

Érés után az „Aceite de La Rioja” a következő fizikai-kémiai jellemzőknek felel meg: Savasság 0,8 vagy annál alacsonyabb, Abszorpció ultraibolya fényben (K 270) kisebb vagy egyenlő, mint 0,20, Abszorpció ultraibolya fényben (K 232) kisebb vagy egyenlő, mint 2,50, Peroxidszám mEq O<sub>2</sub> kisebb vagy egyenlő, mint 15, Nedvesség és illóanyag a 105 °C kemencében kisebb vagy egyenlő, mint 0,1, 100-ra vetítve, Nem oldódó szennyeződések 1C könnyűbenzinben kisebb vagy egyenlő, mint 0,1, 100-ra vetítve, A hibák organoleptikus vizsgálata átlagosan (Md), Md = 0 és A gyümölcsös sajátosság organoleptikus vizsgálata átlagosan (Mf), Mf > 0.

##### 4.3. Földrajzi terület:

A termelési terület megegyezik a tartósítás, az extrakció és a csomagolás helyével, és 503 388 ha-t tesz ki, amely a La Rioja Autonóm Közösség területe.

##### 4.4. Származási igazolás:

Azon körülhatárolt területen lévő gazdaságokat és/vagy ültetvényeket, olajsajtoló-üzemeket és csomagológyárakat, ahonnan a nyersanyag származik, és azokat, ahová azt utólagos feldolgozás céljából viszik azokat, fel kell tüntetni az „Asolrioja” társulás megfelelő nyilvántartásaiban.

Ezek a gazdaságok és/vagy ültetvények, olajsajtoló-üzemek és/vagy csomagológyárak nem csak a saját ellenőrzési rendszerük működtetésére kötelesek, de külső ellenőrzés elvégzésére is – amelyet az I.C.A.R. és/vagy az „Asolrioja” társulás által felkért, és az illetékes hatóság (a La Rioja-i kormány Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural-ja) által elismert külső testület végez –, és kötelesek betartani az UNE EN 45.004 szabványt annak pártatlan módon történő igazolására, hogy az oltalom alatt álló extra szűz olívaolaj megfelel a minőségi előírásokban meghatározott feltételeknek.

Minden gazdaság és/vagy ültetvény, olajsajtoló-üzem és/vagy csomagológyár köteles „Ellenőrzési tervet” kérni a társulástól; az I.C.A.R. és/vagy a felhatalmazott külső ellenőrző testület Bejegyzési ellenőrzés útján értékeli a kérelmet, és amint a megfelelőségét ellenőrizték, az érdekeltet bejegyezhetik a társulás megfelelő nyilvántartásába, amelynek azt folyamatosan naprakésszé kell tennie. Utólag az I.C.A.R. és/vagy a külső ellenőrző testület „Vizsgálati tervet” hoz létre, amelyből végül jelentést állítanak össze, amelyet ugyanaz a mezőgazdasági termékek minőségével foglalkozó intézmény értékeli; amennyiben a döntés kedvező, kiadják a termék bizonyítványát, amely tanúsítja, hogy az extra szűz olívaolaj az eljárás során minden ellenőrzésen átment, és az eredetiséget igazoló garanciával hozzák forgalomba. Létre kell hozni egy Koordinációs Tanácsot is a fent említett társulás, az I.C.A.R. és/vagy az ellenőrzésre felhatalmazott külső szerv pártatlanságának biztosítása érdekében.

A termék nyomonkövethetőségét a termelés és a forgalomba hozatal minden lépése során az azonosítás biztosítja.

#### 4.5. A kinyerés módszere:

A gyümölcsök épsége, a begyűjtés időpontja és az alkalmazott feldolgozási technikák – amelyek egyre modernebbek –, jó minőséget biztosítanak a termelési terület gyümölcsseinek, és ebből következően az ezekből nyert olajnak. Az olajfa termelékenysége és az árnyék erőssége az ültetvény vegetatív állapótól függ. A begyűjtést mindig gondosan kell végezni, és az oltalom alatt álló olajok képződését mindig ép, közvetlenül a fáról szedett és megfelelően érett gyümölcscsel kell folytatni.

Minden olajsajtoló-üzemnek és/vagy csomagológyárnak rendelkeznie kell olyan rendszerrel, amely biztosítja az „Aceite de La Rioja” extra szűz olívaolaj vagy az említett olaj, illetve a maradék elkülönített kirakodását, így elkerülve az esetleges keveredést. Olyan megfelelő helyekkel is rendelkezniük kell, ahol a védelem alá tartozó olajbogyót vagy olajat a kezelés megkezdése előtt tárolják. Az olajbogyók préselését a begyűjtést követő legfeljebb 48 órán belül el kell végezni, így elkerülve az olajbogyók raktározását illetve savasodását. Az extrakció során a hőmérséklet nem haladhatja meg a 30° C-ot a présrendszerben, illetve a 45° C-ot a centrifugáló rendszerben.

A keverések időtartama nem haladhatja meg a 60 percet és a 30° C-ot; célszerű nem alkalmazni egynél több keverést.

Az „Aceite de La Rioja” extra szűz olívaolaj esetében nem alkalmazható finomítási eljárás.

Az oltalom alatt álló olajat a legjobb eltartását biztosító módon kell raktározni lehetőleg rozsdamentes acél tartályokban vagy rekeszekben, és/vagy olyan fémtartályokban, amelyek belső része kerámiával, epoxigyantával vagy bármely élelmiszerminőségű semleges anyaggal van bevonva. E tartályokat légmentesen kell bezárni, a tárolási hőmérsékletnek enyhének és állandónak kell lennie – és nem haladhatja meg a 22° C-ot.

Az olajat csak akkor lehet csomagolni, ha megfelel a 4.2. pontban szereplő fizikai-kémiai előírásoknak, és ha megfelel a minősítő bizottság által elvégzett organoleptikus vizsgálatoknak.

A minőség megőrzése és a védelem alatt álló termék nyomonkövethetőségének érdekében minden termelési, átvételi, feldolgozási és csomagolási eljárást egy behatárolt földrajzi térségben kell elvégezni.

#### 4.6. Kapcsolat:

Történelmi kapcsolat: Az olívaolaj – amelyet ma főként a mediterrán diétában játszott szerepe miatt emelnek ki – hagyomány a La Rioja-i táplálkozásban, de ugyanúgy tapasztok készítéséhez és bedörzsöléshez is használták. A hívők a remetelakok és szentélyek lámpásaiba öntötték, hogy elhasználják, és bedörzsölnék a fájó területeket a szüzek segítségével hívásával. A La Rioja-i mezőgazdasági termelők évek óta a felvágott és fűszerezett olajbogyót fogyasztják étvágygerjesztőként és uzsonnára, valamint vízben sóval, kakukkfűvel, fokhagymagerezdekkel és narancshéjjal tartósítva.

La Rioja-ban azonban a rómaiak alkalmazták legelőször a lé préseléssel történő kinyerését. Bizonyítékként szolgál a Murillo de Río Leza-ban talált ellensúly, és egy alfaro-i présüzemben talált olajtartály két nagy olajfolttal.

Találhatunk már a XVIII. századból származó írásos emlékeket az olajkultúráról – az egyetlen olyan kultúra, amely valóban kialakult vidéken – és a vermekről, ahol az olajat feldolgozták: 42 verem La Rioja-ban, amelyek száma 1861-ben 39-re csökkent, 1945-ben 64 lett, majd 1953-ban 81, gyár az olajpogácsa kinyerésére, 4 ipari szappangyár és 6 általános szappangyár, amelyek olívaolajat használnak a termékeik készítéséhez. Ugyanebben a században, Berceo is említést tesz a La Rioja-i olajról, amelyet Indiába és Észak-Európába is exportáltak.

A Madoz, „*Diccionario Geográfico Estadístico Histórico de España y sus Posesiones de Ultramar*” (Spanyolország és a tengerentúli területei történelmi statisztikai földrajzi szótára), jelzi 1846-1850 körül az Alfaro-ból induló olajkivitelek fontosságát.

Természeti tényezők: A La Rioja-i olajfaültetvény főleg barna, humuszban szegény talajon helyezkedik el, a felső rétegen mészből, agyagból, iszapból és homokból gazdag, nem rendelkezik áteresztő réteggel, így megfelelő vízelvezetést, korlátozott növekedést biztosít különösen az érés szakaszában, és következképpen megfelelő hormonális egyensúlyt hoz létre, biztosítja a gyümölcsolaj-, polifenol-, antocián- és aromatartalmának növelését, valamint a pH-érték, az almasav, a káliumsav és a fűves jelleg csökkentését. Egy másik fajta, termékenyebb talaj rendkívüli, akár elnyúló növekedést okozna, és ami rosszabb, az olajbogyók érési időszaka alatt is, amely késleltetné az érés kezdetét és nem megfelelő érést okozna. Ezen kívül árnyékproblémák is adódnának a levélsűrűség és a vegetáció lombosodása miatt, és megjelenének a kriptogám betegségek is, minőségromlást idézve így elő.

Az ortalom alatt álló földrajzi területen a mérsékelt mediterrán éghajlat domináns, bizonyos fokú kontinentális hatással, a telek enyhék, a nyarak hosszúak, melegek és csapadékszegények – ami azonban elegendő ennek az esővíz táplálta kultúrának a megfelelő fejlődéséhez – sok a napsütés, és kicsi a napi hőingadozás, ami ideális az olajfa megfelelő fejlődéséhez, elősegítve az olajtartalom és a gyümölcsaroma növekedését, és a teljes savasság csökkenését.

A téli enyhe hőmérséklet, a hideg órák időszaka – amely egyébként szükséges az olajfa virágzásához és a későbbi terméséhez – akkor következik be, amikor a fa nyugalmi állapotban van, levelek és termések nélkül, egy olyan szakaszban, amelyben a  $-10^{\circ}\text{C}$ -os hőmérsékletet is el tudja viselni. A téli pihenő után az olajfának fényre és  $10\text{-}25$  fokos hőmérsékletre van szüksége a megfelelő fejlődéshez. Így a körülhatárolt terület mediterrán éghajlata elegendő fényt és meleget biztosít, de anélkül, hogy ez utóbbi túl erős lenne és megakadályozná a fotoszintézist, vagy a levelek halványodását okozná azzal, hogy a levelek párolgását nem ellensúlyozza a gyökerek hozzájárulása.

Az érés időszakában szokásos hőmérsékleti növekedés is pozitív hatást gyakorol az antocián képződésére.

A jó termés, és így a jó olaj nyerésének többi nagyon fontos tényezői között meg kell említeni az olajfatermelőt, aki aprólékos gondossággal hangolja össze a régió természetes adottságait. A terület olajfatermelői komoly tudással rendelkeznek az olajfákról, és hagyományos módszereket alkalmaznak, amelyek célja a kiegyensúlyozott és a minőségi olajtermeléshez tökéletesen alkalmas olajfa létrehozása.

#### 4.7. Ellenőrző szervek:

Név: Instituto de Calidad Agroalimentaria de La Rioja.

Cím: Avda. de La Paz, 8-10, 26071, Logroño (LA RIOJA)

Telefon: 941 29 16 00

Fax: 941 29 16 02

#### 4.8 Címkézés:

A címkéken kötelező feltüntetni az Denominación de origen Protegida „Aceite de La Rioja”

## 4.9. Nemzeti előírások:

- A 3/1982. június 9-i organikus törvény La Rioja autonóm helyzetéről (melyet a 3/1994. március 24-i és a 2/1999. január 7-i organikus törvények módosítottak).
  - A 3/1995. március 8-i törvény a La Rioja Autonóm Közösség jogrendszeréről, kormányáról és közigazgatásáról.
  - A 30/1992. november 26-i törvény a közigazgatás és a közös közigazgatási eljárás jogrendszeréről.
  - Az 1994. január 25-i rendelet a spanyol jogszabályok és a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 2081/92/EGK rendelet közötti megfelelésről.
  - Az 1643/99. október 22-i királyi rendelet az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések közösségi nyilvántartásába történő bejegyzési kérelmek vizsgálata eljárásának szabályozásáról.
-