

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

(2005/C 177/12)

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 ADATLAP

**2081/92/EGK TANÁCSI RENDELET**

„ANTEQUERA”

N° EK: ES/00327/26.11.2003

OEM (X) OFJ ( )

Ez az összefoglaló tájékoztatás céljából készült. Részletes információért az érdekeltek és különösen az érintett OEM vagy OFJ termelői- a nemzeti termékszabályzat teljes változatát a nemzeti hatóságoknál vagy szervezeteknél, vagy az Európai Bizottság illetékes szolgálatainál <sup>(1)</sup> tanulmányozhatják.

1. A tagállam illetékes hatósága:

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

Cím: Paseo Infanta Isabel, 1 E-28071 – MADRID

Telefon: 34. 91.347.53 94

Fax 34. 91. 347 54 10

2. Kérelmező csoport:

2.1 Név: OLEICOLA HOJIBLANCA DE MALAGA, S.C.A. DE 2º GRADO.

2.2 Cím: Carretera de Córdoba, s/n  
E-29200 Antequera (Málaga) ESPAÑA  
Aptdo. Correos nº 172

Telefon: 34.52.84.14.51

Fax: 34. 52. 84.03.59

2.3 Összetétel: Termelők/Feldolgozók (x) Egyéb ( )

3. A termék típusa:

Extraszűz olívaolaj – 1.5. osztály – Zsiradékok.

<sup>(1)</sup> Commission européenne (Európai Bizottság) – Direction Générale Agriculture (Mezőgazdasági Főigazgatóság) – Unité Politique de qualité des produits agricoles (Mezőgazdasági termékek minőségpolitikai egysége) – B-1049 Brüsszel, Belgium

## 4. A termékszabályzat leírása:

(a 4. cikk (2) bekezdése feltételeinek összefoglalása)

## 4.1 Név:

„Antequera”

## 4.2 Leírás:

A következő olífafajták gyümölcséből (*Olea europea*, L.) nyert extraszűz olívaolaj: Hojiblanca, Picual vagy Marteño, Arbequina, Lechín de Sevilla vagy Zorzaleño, Gordal de Archidona, Picudo, Verdial de Vélez-Málaga és Verdial de Huévar. A Hojiblanca a fő olífafajta.

A magas tokoferoltartalomnak köszönhetően – ami a Hojiblanca fajta sajátossága – viszonylag stabil olajok. Ez a magyarázata az Antequera olajok magas E-vitamin-tartalmának.

Értrend tekintetében rendkívül kiegyensúlyozott zsírsavösszetétel jellemző rájuk. Ez éppúgy köszönhető a Hojiblanca fajtának, mint a földrajzi környezetnek. Magas olajsav-, közepes szintű linolénsav-tartalommal rendelkeznek, telített/telítetlen zsírsavarányuk magas.

Az Antequera olajok szappanosítási jellemzői kapcsán hangsúlyozandó a magas metilsztirol-szint, amely meghaladja a 100 g-kénti 30 mg-ot.

Érzékszervi szempontból a szájból könnyű olajoknak minősülnek. Zöldolivaízű gyümölcsös aromák egész sora, valamint egyéb érett gyümölcsök, mandula, banán és zöldtakarmány íze jellemző rájuk. Az ízek intenzitása közepesen erős vagy erős. Ezen kívül a keserű és a csípős íz a gyengétől a közepes intenzitásig jellemző, ami tökéletes harmóniát alkot az enyhén édes ízekkel.

Színük a betakarítás ideje és a régióbeli földrajzi elhelyezkedés szerint az aranysárga és a zöldessárga között változik.

Az eredetmegjelölés oltalma alatt álló olajok feltétlenül az extraszűz kategóriába, érzékszervi, illetve fizikai-kémiai jellemzőik alapján pedig a következő fajták egyikébe tartoznak:

„Erős ízű” típus: a legerősebb érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik.

„Lágy ízű” típus: kevésbé erős érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik.

A két típusnak a következő elemzési követelményeknek kell megfelelnie (a legmagasabb elfogadható értékek megjelölésével):

Paraméterek	„Erős íz”	„Lágy íz”
Savasság (%)	0,3	0,5
Peroxidérték (m.e.q. oxigén/kg olaj)	10	15
K270 (Nedvszívóképesség 270 nm)	0,15	0,15
Szennyezettség (%)	0,1	0,1
Nedvesség (%)	0,1	0,1

#### 4.3 Földrajzi terület:

A termőövezet az Antequerai medence természetes övezetéhez tartozik az andalúziai Betikai-hegység medencéinek nyugati szélén. Északon Córdoba és Sevilla, keleten Sevilla és Cadiz, nyugaton pedig Granada megyével határos. Déli határát a Betikai-hegység hegyvonulata alkotja, ami elválasztja a Málaga- és a Hoyas-hegytől, a Guadalhorce-völgytől, valamint a Serranía de Ronda régiójától, amelyek mind Málaga megyében találhatóak.

Az övezet a következő Málaga megyei településeken elhelyezkedő területekből áll: Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Campillos, Cañete La Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuente de Piedra, Humilladero, Mollina, Sierra de Yeguas, Teba, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco és Villanueva de Tapia, valamint a Córdoba megyei Palenciana település.

Az előállítás és a csomagolás övezete a termőövezettel azonos.

#### 4.4 Eredetigazolás:

Az olívbogyók az eredetmegjelölésben feltüntetett, engedélyezett olivafajtákról származnak. Az olaj a termőövezetben található, az eredetmegjelölési jegyzékben szereplő présekből ered. Hasonlóképpen, az olaj a jegyzékbe felvett, az optimális állapotot biztosító, megfelelő berendezésekkel felszerelt présekben és csomagoló vállalkozásoknál kerül raktározásra. A szabályozó tanács felügyeleti tervet készít, amely az olajak végső tanúsításáig tart. A szabályozó tanács által kiadott, számozott ellenőrző címke garantálja, hogy az eredetmegjelölést viselő olajak megfeleljenek a termékleírásban előírt követelményeknek.

#### 4.5 Az előállítás módja:

Az ültetés sorokba rendezve, leginkább 8x8m és 12 × 12m méretű, négyzet alakú táblában történik, mivel az oltványok száma fánként rendszerint három, esetenként azonban egy vagy akár négy is lehet. Az olajfák többségét nem öntözik. A művelés módja az övezetben megfelel a hagyományos művelésnek, és tiszteletben tartja a környezet védelmét. Az egészséges és érett gyümölcsök betakarítása közvetlenül a fákról, hagyományos módon történik: leveréssel, és gépi vagy vegyes (kézi és gépi) rengetéssel. A gyümölcsök szállítása az olajprésbe mindig ömlesztve, utánfutóval vagy konténerben történik. A préselés legkésőbb a betakarítás után 48 órával, bejegyzett olajprésekben történik. Az olajbogyó folyamatos őrlése nyomóprés segítségével, az élelmiszeriparban engedélyezett mozdulatlan eszközzel történik. A massa puhítási hőmérsékletét ellenőrzik annak érdekében, hogy semmikor ne haladja meg a 36 °C-os pontot. Az engedélyezett étkezési talkum az egyetlen engedélyezett, és legfeljebb 2,5 %-os arányban megtalálható adalékanyag. A fázisok elválasztása főleg centrifugálással megy végbe. A masszából a második centrifugálással nyert olaj (kétszer préselt olaj) nem tanúsítható az „Antequera” eredetmegnevezéssel. Sem a szűrőbe (vízszintes centrifugába), sem a függőleges centrifugába adagolt víz hőmérséklete nem haladhatja meg a 35 °C. Az extraszűz olivaolaj pincében, rozsdamentes vagy élelmiszer tárolására alkalmas acélból készült tartályokban vagy élelmiszer tárolására alkalmas présekben kerül raktározásra. A pincében elhelyezett és tökéletesen záró tartályoknak rendelkezniük kell a megfelelő tisztítás lehetőségének, illetve a rendszeres alagsövezés és a mintavétel biztosításának eszközeivel. Az olaj megfelelő tárolása érdekében a pincében erre alkalmas megfelelő hőmérsékletet kell biztosítani. Az oltalom alatt álló olajokat a nyomomonkövethetőség és a termék eredetének biztosítása érdekében csak kiszerve szállíthatják a termőövezet földrajzi területén kívül. Az előállítás és a csomagolás övezete azonos a termőövezettel. Az olajat bejegyzett, a termőövezet földrajzi területén elhelyezkedő csomagoló vállalkozásokban csomagolják.

Az eredeti védőcsomagolás egyértelműen a termékminőség és -hitelesség, ezáltal pedig az eredetmegjelölés hitelének megőrzésére szolgál, ennek felelőssége pedig teljes mértékben és együttesen a kedvezményezettek terhelé; nem vonható kétségbe, hogy a termőövezetben az eredetmegjelöléseknek a kedvezményezettek felelősségére a termék jellemzőit pontosan ismerő szakemberek által folytatott ellenőrzések aprólékosak és módszeresek.

Nehéz a termékgarancia érdekében folytatott ellenőrzések hatásos elvégzésének a termőövezeten kívüli biztosítása. A csomagoló vállalkozások a csomagolóüzem és a vállalkozás egyéb bejegyzett tevékenységeinek helyszíne közötti térleválasztás mellett működnek, illetve a 9001:2000 ISO-szabvánnyal és annak későbbi felülvizsgált változataival igazolt minőségbiztosító rendszerekkel rendelkeznek az olaj ömlesztett állapotban történő érkezésétől számítva annak védőcsomagolásban történő feladásáig.

A konfekcionálás üveg- vagy élelmiszeripari használatra alkalmassá tett fém- illetve kerámiatartóban történik.

#### 4.6 Kapcsolat:

Antequera természetes régiója az Andalúziában található Betikai-hegység medencéinek nyugati szélén található. Különleges geomorfológiai és éghajlati jellemzőkkel rendelkezik. A régió lágy domborzatú (400-600 méter magas), alacsony fekvésű területet foglal magában, amelyet az olívatermesztéshez különösen szerencsés mikroklimatikus és talajfeltételekkel rendelkező hegyszemélyzet fog közre északról (Sierras Subbéticas) és délről (Sistema Penibético).

Az olajfaültetvények 400-600 méteres magaslati pontokon helyezkednek el közepes mélységű és rendkívül agyagos talajon (20-70 %-os karbonáttartalom). A Hojiblanca változat számára rendkívül megfelelő az agyagos talaj, mivel ez a változat a talajból magas kalciumkivonó képességgel rendelkezik. Ugyanakkor az Antequerai medence víznyelő jellege miatt – ami több szinten is folyami területeket hozott létre – a talaj nagy mennyiségű, a földtörténeti harmadkorból származó üledéket, így középpliocénkori vörösgyagot tartalmaz, ezért az olívák magas káliumtartalommal és jelentős nedvesztároló képességgel rendelkeznek, ami állapotuknak kedvező, mivel ennek köszönhetően a természetükre szánt területek 90 %-át nem öntözik.

Az antequerai régió mérsékelt meleg mediterrán éghajlattal, az andalúziai Betikai-hegység medencéiben való elhelyezkedésének köszönhetően némi kontinentális jelleggel rendelkezik. Ez az elhelyezkedés nagy téli-nyári, illetve nappali-éjszakai hőmérsékletingadozással jár. Az alacsony téli hőmérsékletnek köszönhetően az olívák – és különösen a Hojiblanca fajta – érési időszaka későbbre esik, ami az olaj savas jellegének megváltozását idézi elő, a telített és telítetlen zsírsavak rovására növelve az olajsavtartalmat.

A Hojiblanca változat – ami az olajfatermő-terület több, mint 90 %-át teszi ki – tökéletesen alkalmazkodik a környezeti viszonyokhoz. A régió egyébként kiindulópontja a változat andalúziai elterjedésének.

Az antequerai régió olívaolaj-termelésének kezdete a római korra, i.e. I-III. századra nyúlik vissza, a térségben elszórtan elhelyezkedő mintegy ötven *villae olearias* által alkotott tájrendszer létrejöttének köszönhetően. E *villae olearias*-ok régészeti maradványait M. Romero (Antequerai Polgármesteri Hivatal) vizsgálta meg 1998-ban, ami lehetővé tette a római kori prések valamennyi, a klasszikus történetírás agronómiai mesterei, Plinius és Columella által leírt elemének rekonstruálását. A római kori prések kapcsán a megkövesedett olívamagok felfedezése és azoknak a Hojiblanca változat alá sorolása a Córdoba-i Egyetem agrár- és erdész mérnöki főiskolája által a Hojiblanca fajta termesztésének közel 2 000 éves, az eredetmegjelölés alapjául szolgáló hagyományát bizonyítja. Ez a jelentős felfedezés igazolja, hogy a Hojiblanca fajta eredete valószínűleg az antequerai régióhoz köthető.

Az antequerai városi levéltár tanúsítja az Antequerai városi tanács által elfogadott és I. Károly spanyol, illetve V. német király által megerősített, az „olajprésekről és -tárolókról szóló városi rendelet” XVI. századi létezését. Archidonában, a régió egy másik településén az 1598-ashoz hasonló rendeleteket találtak. Az Ágoston-rendi Francisco Cabrera atya telekkönyve Antequera településén 1679-ben 2 400 hektár olajfát és 61 olajprést tartott nyilván.

Az antequerai olajfák aranykora a XIX. század végére és a XX. század első harmadára tehető, amikor az olajfák nagy elterjedése figyelhető meg: a Spanyol Mezőgazdasági Főigazgatóság által összegyűjtött adatok szerint, amelyek az 1888-as 26 755 hektárhoz viszonyítva 1922-ben már 44 007 hektárnyi területet foglaltak el. Az olajfaültetvények ekkori jelentős elterjedtsége az olajprések (prések, malmok, hidraulikus pumpák, stb.) iparának fejlődéséhez vezetett, ami nagyban köszönhető Beltrán de Lis, valenciai mérnök Antequerában való tartózkodásának az 1870-es években. Beltrán de Lis utódainak (Luna, Alcaide, Herrera és Rodas) öntödéi, amelyek az ilyen típusú gépekre szakosodtak, számos prés és olajüzem létrejöttét tették lehetővé a XX. század elején Dél-Spanyolországban. Az olajprésekbe szánt gépeken a gyártó pecsétje mellett mindig feltüntetésre került az „Antequera” elnevezés.

#### 4.7 Felügyelő szerv:

Név: Consejo Regulador de la denominación de origen „Antequera”.

Cím: C/ Carrera, n° 9.

E-29300 Archidona (Málaga) ESPAÑA

Aptdo. Correos n° 36

A felügyeleti rendszer az EN-45.011 szabványnak megfelelő.

#### 4.8 Címkézés:

A címkén kötelezően fel kell tüntetni: „ANTEQUERA” Denominación de Origen. A címkéket a termék-szabályozó tanács engedélyezi. Az ellencímkéket a termék-szabályozó tanács számozza és adja ki.

#### 4.9 Nemzeti követelmények:

A szőlőről, a borról és az alkoholtartalmú italokról szóló, December 2-i 25/1970 törvény. A 25/1970 törvény elfogadásáról szóló, március 23-i 835/1972 rendelet. A mezőgazdasági termékek és élelmiszerek származásának földrajzi jelöléséről és megnevezéséről szóló 2081/92/EGK rendelet és a spanyol törvényhozás közötti megfelelésről szóló 1994. január 25-i rendelet. Az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések közösségi nyilvántartásába való bejegyzésének kérelmi eljárásáról szóló, október 22-i 1643/1999 királyi rendelet.