

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

(2005/C 274/05)

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 TÁJÉKOZTATÓ

A TANÁCS 2081/92/EGK RENDELETE

„PONIENTE DE GRANADA”

EK SORSZÁM: ES/00273/23.01.2003

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló tájékoztatás céljából készült. Bővebb információért az érdekeltek és különösképpen az érintett OEM és OFJ termelői a nemzeti termékszabályzat teljes változatát tanulmányozhatják a nemzeti szervezeteknél illetve hatóságoknál vagy az Európai Bizottság illetékes szolgálatainál ⁽¹⁾.

1. *A tagállam illetékes hatósága:*

Név: 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

Cím: Paseo Infanta Isabel, 1
ES-28071 Madrid

Telefon: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

2. *Kérelmező csoport:*

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

2.2. Cím:: Carretera de Priego s/n, ES-18.270 Montefrío (Granada) España

Telefon: (34) 58 33 62 35

Fax: (34) 58 33 65 44

2.3. Összetétel:: Termelők/Feldolgozók (X) Egyéb ()

3. *Terméktípus:*

Extra szűz olívaolaj.- 1.5. –osztály – zsírok.

4. *A termékleírás ismertetése:*

(termékleírás (a 4. cikk (2) bekezdése szerinti követelmények összefoglalása).

4.1. Név: „Poniente de Granada”

⁽¹⁾ Európai Bizottság, Mezőgazdasági Főigazgatóság, Mezőgazdasági termékek minőségpolitikai egysége, BE-1049 Brüsszel.

4.2. Termékleírás:

A következő olívaajták gyümölcséből (*Olea europea*, L.) nyert extra szűz olívaolaj: Picudo, Picual vagy Marteño, Hojiblanca, Lucio, Nevadillo de Alhama de Granada és Loaime.

A magas polifenol-tartalomnak köszönhetően mérsékelten stabil olajok. Étrend tekintetében rendkívül kiegyensúlyozott zsírsavösszetétel jellemző rájuk, mely egyrészt a sok olívaajtának, másrészt a földrajzi területnek köszönhető. Közepes illetve magas olajsav-, magas linolénsav-tartalommal rendelkeznek, a telített és telítetlen zsírsavak aránya magas.

Érzékszervi szempontból a szájból könnyű olajoknak minősülnek. Különböző érett friss gyümölcsök, füvek és füge zamata jellemző rájuk. E különböző sajátosságok tökéletes összetételének köszönhetően harmonikus és telt ízű, csípős kesernyés árnyalattal, mely tökéletes összhangban van az enyhén édes ízekkel.

Színük az olajbogyó betakarításának időszakától, a klímától, a fajtától illetve az olajfaligetnek a térségben elfoglalt helyétől függően a zöldessárga és az aranysárga között változik.

Az eredetmegjelölés oltalma alatt álló olajok feltétlenül extra szűz olajok, továbbá meg kell felelniük a következő analitikai követelményeknek, melyek a legnagyobb megengedett tartalmat jelzik:

- Peroxidérték: maximum 15 m.e.q. oxigén/kg olaj;
- Ibolyántúli sugarak elnyelése: (K270): maximum 0.15
- Nedvesség: maximum 0.2 % a szűretlen olajoknál, 0.1 % szűrt olajok esetében.
- Szennyezettség: maximum 0.1 %
- Érzékszervi pontozás: (Panel teszt): minimum 6.5.

4.3. Földrajzi terület:

A termelési terület, mint ahogyan ezt az elnevezés is jelzi (Poniente de Granada, vagyis Granada nyugati része) Granada tartomány nyugati részén található.

Az övezet a következő Granada tartománybeli települések területeiből áll: Algarinejo, Alhama de Granada, Arenas del Rey, Cacín, Huétor Tájar, Íllora, Jayena, Loja, Montefrío, Moraleda de Zafayona, Salar, Santa Cruz del Comercio, Villanueva de Mesía, Zafarraya, Zagra, és a Moclán település nyugati része egészen a természetes határig, a Velillos folyóig.

Az előállítás és a csomagolás övezete azonos a termőövezettel.

4.4. A származás igazolása:

Az olajbogyók az eredetmegjelölésben bejegyzett olajfa-ligeteken/olajfa-ültetvényeken termő, engedélyezett fajtákból származnak. Az olaj a termőövezetben található, jegyzékben szereplő présekből ered. Hasonlóképpen, az olaj a jegyzékbe felvett, az optimális állapotot biztosító, megfelelő berendezésekkel felszerelt présekben és csomagolóüzemekben kerül raktározásra. A szabályozó tanács felügyeleti tervet készít, amely az olajok végső tanúsításáig tart. A szabályozó tanács által kiadott, számozott ellenőrző címke garantálja, hogy az eredetmegjelölést viselő olajok megfelelnek a termékleírásban előírt követelményeknek.

4.5. Előállítási módszer:

A fákat sorokba ültetik, négyzetes osztásban, mely hektáronként 60-125 fa sűrűséget eredményez, és a tövek száma fánként rendszerint 2-3. Az olajfák 85 %-a szárazművelésű. 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: leve-
réssel, és gépi vagy vegyes (kézi és gépi) rengetéssel. A gyümölcsök szállítása az olajprésbe mindig ömlesztve, utánfutóval vagy konténerben történik. Az olajprés képes a maximális napi olajbogyó-
mennyiség befogadására. A préselés legkésőbb a betakarítás után 48 órával, bejegyzett olajpresekben
történik. Az olajbogyó folyamatos őrlése nyomóprés segítségével, az élelmiszeriparban engedélyezett
ártalmatlan anyagokkal történik. A massa puhítási hőmérsékletét ellenőrzik annak érdekében hogy
legrosszabb esetben sem haladja meg a 33 °C-os pontot. Az egyetlen megengedett adalékanyag a
megfelelően homogenizált, engedélyezett étkezési talkum, legfeljebb 2,5 % -ban. A fázisok elválasz-
tása főleg centrifugálással megy végbe. A masszából a második centrifugálással nyert olaj (kétszer
préselt olaj) nem tanúsítható a „Poniente de Granada” eredetmegnevezéssel. A szűrőkbe (vízszintes
centrifugákba) adagolt víz hőmérséklete nem haladhatja meg a 32 °C fokot. A függőleges centifu-
gákba adagolt víz hőmérsékletét pedig úgy határozzák meg, hogy az ne engedje meg a fázisok felcse-
relődését. A kinyert olajat centrifugálással ülepítik legalább 6 órán keresztül, a gravitációs módszerrel
pedig minimum 36 órán át. Az extra szűz olívaolaj pincében, rozsdamentes vagy élelmiszer tárolására
alkalmas acélból készült tartályokban, illetve élelmiszer tárolására alkalmas présekben kerül raktáro-
zásra. A tartályoknak tökéletesen zártaknak kell lenniük, és olyan fedéllel kell rendelkezniük, amely
lehetővé teszi a tisztítást. A tartályok feneké dőlt vagy csonkakúp alakú, és rendelkeznek mintavételt
biztosító eszközzel. A pincékben és a tartályokban megfelelő egyenletes hőmérsékletet kell biztosítani,
mivel a jelentős hőmérsékletingadozás az olívaolaj tulajdonságait hátrányosan befolyásolja. Az
oltalom alatt álló olajak ömlesztett formában való szállítása kizárólag a termelőövezet földrajzi területén
belül történhet. A feldolgozás és a csomagolás övezete azonos a termelőövezettel. A csomagolói-
zemnek rendelkeznie kell az eredetmegjelölés alatt álló olaj nyomonkövethetőségét biztosító rend-
szerrel. Az olaj palackozása az élelmiszerbiztonság elvárásainak megfelelő edényekbe történik, melyek
az oltalom alatt álló olajak hírnevét és minőségét ővják.

4.6. Kapcsolat:

A vidéken az olívaolajra való első történelmi utalások a XVI-XVII. évszázadban jelennek meg a legré-
gebbi olajbogyó-termelő településeken, melyek Loja, Montefrío és Illora. Több történelmi doku-
mentum is tanuskodik afelől, hogy 1586 óta szabályozták a préseket, és abban az évben jelent meg
az „Ordenanzas Municipales de Molinos de aceites de la Ciudad de Loja” (olajpresekről szóló Loja
városi rendelet) mely egészen a XVIII. századik érvényes volt (Sección Órgano de Gobierno, apdo.
Alcalde, libro 2, 1709, Biblioteca Municipal de Loja.). Ensenada márki 1752-ben leírja az olívaolaj
ágazat jelentőségét Montefrío településén. A Nemzetközi Olívaolaj Tanács (Comité Oleícola Internaci-
onal) által 1996-ben közzétett „Enciclopedia Mundial del Olivo (1996)”, az olajbogyóról szóló világ-
enciklopédia, a spanyol olajbogyófajták közt a következő két Montefrío-i őshonos változatot említi:
Manzanilla de Montefrío és Chorreao de Montefrío. Pascual Madoz (Diccionario Geográfico-Estadis-
tico-Historico de Espana, 1845) (Spanyolország földrajzi, statisztikai és történelmi szótára) a Lllora
település olajbogyó termelésnek kedvező földjeiről ír, különösen az „El Soto de Roma” birtokról, mely
Wellington hercegek tulajdona volt, és amelynek területén a híres, 1880 ban épült „Molino del Rey”
(királyi prés) található. A Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszeripari minisztérium „Las Raíces del
Aceite de Olíva” (1984) (Az olívaolaj eredetéről) kiadványában a Loja, Montefrío és Illora települé-
sekről származó olívaolajakat Granada megyében a legjobb minőségűekként ismerteti.

A termelőövezetre a mediterrán éghajlat jellemző, kontinentális hőmérsékleti viszonyokkal. Azonban
az andalúzia keleti és nyugati része határán fekvő régió felszínrajzán egy két hegrendszer(északon a
Subbético illetve déli részéről a Penibético) közt elhelyezkedő völgy, a Vega del Río Genil, meghatá-
rozó szerepet játszik. Ezen a területen mikroklíma figyelhető meg, szélsőséges kontinentális hőmér-
sékleti viszonyokkal, hosszú hideg telekkel, hosszú meleg nyarakkal, nagy téli-nyári, illetve nappali-
éjszakai hőmérsékletingadozással. E szélsőséges klímarendszer befolyásolja az olajbogyó végső érése
folyamatát, növelve az olajsav-tartalmat, a telített/telítetlen zsírsavak arányát, valamint a polifenol-
tartalmat.

A „Poniente de Granada” olívaolajok legfőbb különlegessége az, hogy a következő hat fajtából tevődnek össze: Picual, Hojiblanca, Picudo, Lucio, Loaime és Nevadillo de Alhama de Granada. Régi eljárás, hogy a termelők egy birtokon belül több fajta olajfát ültetnek. Ez az eljárás a helyiek véleménye szerint kedvezően hat az olajfa beporzására, továbbá a régióra jellemző, évről évre változó klíma okozta mennyiségbeli terméshozamot hivatott ellensúlyozni.

4.7. Felügyelő szerv:

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

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

Telefon: (34) 958 33 68 79

Fax: (34) 958 33 68 79

A felügyeleti rendszer az EN-45.011 szabványnak megfelelő.

4.8. Címkézés:

A címkén kötelezően fel kell tüntetni a „Poniente de Granada” eredetmegjelölést. A címkéket a termékszabályozó tanács engedélyezi. Az ellenőrző címkéket a termékszabályozó 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.
-