

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2006/C 148/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## ÖSSZEFOGLALÓ

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## Bejegyzés iránti kérelem az 5. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján

„ACEITE MONTEERRUBIO”

EK-szám: ES/0198/05.15.2001

OEM ( X ) OFJ ( )

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők az 1. pontban megjelölt nemzeti hatóságnál vagy az Európai Bizottságnál <sup>(1)</sup> beszerezhető teljes termékleírást tanulmányozhatják.

## 1. A tagállam felelős szerve:

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

Tel.: 34 91 347 53 94

Fax: 34 91 347 54 10

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

## 2. Csoportosulás:

Név – Cím:

SOCIEDAD COOP. DEL CAMPO LA UNIDAD  
Ctra. De Castuera, s/n. 06427 Monterrubio de la Serena. Badajoz

RAMONA GARCÍA LÓPEZ.  
Ctra. De Belalcázar, s/n. 06247. Monterrubio de la Serena. Badajoz

UNIÓN MONTEERRUBIANA DEL CAMPO, S.C. LTDA.  
C/ Purísima, nº8. 06247 Monterrubio de la Serena. Badajoz

REY ALIMENTACIÓN, S.L.  
C/ Pilar, nº 104. 06420 Castuera. Badajoz

Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) Egyéb ( )

## 3. A termék típusa:

1.5. osztály – Zsírok

## 4. Termékleírás (a 4. cikk (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

## 4.1. Elnevezés: „Aceite Monterrubio”

<sup>(1)</sup> Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági Termékek Minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.



Az „Aceite Monterrubio” eredetmegjelölés oltalma alatt álló olaj csomagolását a megadott földrajzi régióban kell végezni, mivel így írja elő a kérelmező csoportosulás. Erre a minőség megőrzése érdekében van szükség, valamint azért, mert így biztosítható a tanúsítási folyamat során annak lezárultáig a termék nyomonkövethetősége és ellenőrzése. A tanúsítási folyamat akkor tekinthető lezárultnak, amikor a tanúsítvánnyal ellátott termék csomagolásán elhelyezik a minőséget és származást igazoló, sorszámozott címkét. Az igazoló címkét a Szabályozó Tanács állítja ki. A Szabályozó Tanács hatáskörét és illetékességét annak szabályzata a következők szerint határozza meg:

- területileg a termelési területen,
- a terméket illetően: az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező termékek, legyenek azok a termelés, tárolás, csomagolás, szállítás és forgalmazás bármely szakaszában,
- a személyek vonatkozásában: a különböző nyilvántartásokban szereplő személyek.

A csomagolást ezért e termékleírás C. pontjában meghatározott földrajzi területen kell végezni annak érdekében, hogy egyfelől a termék minősége, másfelől a nyomon követhetőség és az ellenőrzés a felületesi rendszer részéről a teljes folyamat során biztosított legyen.

#### 4.6. Kapcsolat:

##### *Történelmi:*

La Serena járás Badajoz tartomány keleti részén található, neve és történelme évszázadok óta elválaszthatatlan az ország egyik legrégebbi intézményétől, a La Mestától. A területen az olajfák termesztésének fejlődéséhez létfontosságú volt a történelem során a nagybirtokos nemesség tulajdonában lévő földek kiosztása. A földeket a környék különböző falvainak lakói között osztották szét, ők vezették be az olajligetek művelését kis és nagy kiterjedésű parcelláikon.

Az olajligetek első írásos említése 1791-ből származik Antonio Agúndez Fernández „Viajes de La Serena” (La Serena-i utazások) című könyvéből, melyben a szerző Monterrubio de la Serena kapcsán említi a vadolajfák sokaságát. Ezeket a vadolajfákat oltották be.

Jelenleg az olajfa képezi a második legfontosabb növénykultúrát, mind az ültetvények kiterjedése (18 000 hektár), mind a termelt mennyiség szempontjából. Egyes településeken ez az egyetlen hasznos növény.

##### *Természeti:*

Az olyan feltételek együttese, mint a terület különleges talajtani és éghajlati viszonyai, a termelés tökéletes összhangja a természettel, a népesség eloszlása, a társadalmi és gazdasági fejlődés, valamint az olajfák művelésében gyökerező kultúra teszi lehetővé, hogy az „Aceite Monterrubio” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termőterületén olyan extraszűz olívaolajat állíthassanak elő, amely a kritikusok és a fogyasztók által egyaránt megkülönböztetett és megbecsült olaj.

Az „Aceite Monterrubio” oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területe Extremadura déli felének keleti részébe ékelődik be, a Sierra Morena nyúlványain. A felszínrajz tagolt, a tengerszint feletti magasság nem jelentős. Az olajligetek tölgyesek és gabonaültetvények között találhatóak, a magasabb részekben cserjésekkel vegyesen. A táj jellemző a mediterrán-szubtrópusi éghajlatra. A telek enyhék, a nyarak hosszúak és forrók. A csapadék mennyisége oly csekély, hogy a területen másfajta mezőgazdasági tevékenységet nem lehet folytatni.

A következőkben részletesen bemutatjuk a hely azon jellegzetességeit, amelyeknek köszönhetően az „Aceite Monterrubio” tipikusan helyi termék:

##### a) Felszínrajz:

A domborzatban két szint különíthető el:

1. fennsík 300 és 500 méter közötti magasságban;
2. hegység 600 és 800 méter közötti magassággal.

A gabona-, olíva- és szőlőültetvények a völgyek aljában találhatóak. A lejtőkön legelők, tölgyesek és olajligetek fekszenek. A hegycsúcsokon és nagyobb magasságokban cserjések, köves, kvarcit-sziklás területek találhatóak.

## b) Talajtan:

A legtöbb olajliget talaja vályogos-agyagos, habár az utóbbi években lazább szerkezetű talajba is ültettek olajfákat. A pH savas vagy enyhén savas. A termőréteg mélysége változó, néhol felszínre tör a pala, másutt mély, akár 50 cm-t meghaladó talajréteg van, jó vízmegtartó képességgel.

## c) Éghajlat:

Az éghajlat mediterrán, kontinentális vonásait enyhíti az Atlanti-óceán közelsége. A telek enyhék, a nyarak hosszúak és melegek. A csapadék éves mennyisége nem éri el az 500 mm-t. Az átlaghőmérséklet 16 és 18 °C közötti, nyáron akár 40 °C-ig is emelkedik a csúcshőmérséklet.

## 4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Consejo Regulador de la Denominación de Origen „Aceite Monterrubio”

Cím: C/ Nicanor Guerrero, 9B  
06427 Monterrubio de La Serena Badajoz

Tel.: 924 61 00 88

Fax: 924 61 05 03

e-mail: —

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés Szabályozó Tanácsa megfelel az UNE-EN 45011 szabványnak.

## 4.8. Címkézés: A csomagolt olaj címkéjén, hátcímkéjén és zárjegyén kötelező jól láthatóan feltüntetni az „Aceite Monterrubio” oltalom alatt álló eredetmegjelölést és a vonatkozó jogszabályokban előírt adatokat.

A címkének világosan jeleznie kell a termék származását. Nem hagyhatók jóvá az olyan címkék, amelyek bármilyen okból megtéveszthetik a vásárlót. A Szabályozó Tanács visszahívhatja a már jóváhagyott címkéket is.

## 4.9. Nemzeti előírások:

nemzeti jogszabályi követelmények	25/1970 (december 2.) törvény a szőlőről, a borról és az alkoholtartalmú italokról, 835/1972 (március 23.) rendelet a 25/1970 törvény végrehajtásáról
	835/1972 (március 23.) rendelet a 25/1970 törvény végrehajtásáról
	1994. január 25-i rendelet a spanyol jogszabályok és a 2081/92/EGK rendelet közötti megfelelésről a mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékek oltalom alatt álló eredetmegjelölései és földrajzi jelzései tekintetében
	1643/1999 (október 22.) királyi rendelet az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és oltalom alatt álló földrajzi jelzések közösségi nyilvántartásába való felvételi kérelmekre vonatkozó eljárásról