

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

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

(2008/C 112/21)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ACEITE DE LA ALCARRIA”

EK-szám: ES/PDO/005/562/06.11.2006

OFJ OEM

1. Elnevezés

„Aceite de La Alcarria”

2. Tagállam

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

1.5. osztály – Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik

A termék leírása: A helyi Castellana (Verdeja) fajtájú olajfa terméséből mechanikai eljárással vagy egyéb olyan fizikai úton nyert extra szűz olívaolaj, amely nem rontja az olaj minőségét, megőrzi a termék ízét, aromáját és jellemzőit.

- Savtartalom: maximum 0,7 %
- Peroxidszám: maximum 15
- Ultraibolya-abszorpció: K 270: maximum 0,20
- K 232: maximum 2
- Nedvességtartalom: maximum 0,1 %
- Szennyeződések: maximum 0,1 %
- Érzékszervi értékelés: hibamedian (MD) = 0
- Gyümölcsösségi középérték (MF) > 0

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

A termék meghatározó színe a citromzöld, amelynek intenzitása a szüret időpontjától és az olajbogyók érettségi fokától függően változó.

Érzékszervi szempontból az e fajtából nyert olajok gyümölcsösek és aromásak, a levéllilat egyértelműen érezhető rajtuk, amely fű, mogoró vagy banán zamatával keveredik, esetenként fűszeres utóízzel rendelkeznek.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében)*

–

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termék esetében)*

–

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani*

Termesztés, feldolgozás és csomagolás

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Annak érdekében, hogy az előállítás valamennyi szakaszában megőrizze a termék jellemzőit, a palackozás az elfogadott földrajzi területen belül történik. Így a felügyeleti szervek teljes körűen ellenőrizni tudják a gyártást, és a termék előállításának utolsó fázisa is a területen működő gyártók kezében marad. Ők azok, akik a legjobban tudják, hogyan reagálnak az említett olajok a palackozási módszerekre, így az ülepítés időtartamára és módjára, a szűrési eljárásokra (kovaföld, cellulóz), a palackozási hőmérsékletre, illetve a hidegre és a tárolásra. Mindez tehát a termék egyedi jellemzőinek megőrzését szolgálja, egyben garantálja az olajok nyomon követhetőségét.

A palackozónak az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű olajokat más olajoktól elkülönített rendszerben kell palackoznia.

Ugyanígy a palackozónak típus-jóváhagyási eljárás keretében meghatározott rendszerekkel kell rendelkeznie az olaj mérésére.

Az olajat üvegből, bevonattal ellátott fémből, polietilén-tereftaláttól vagy üvegkerámiából készült tárolóedénybe kell palackozni.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

Az olajon található címkén az árumegnevezésen kívül fel kell tüntetni a „Denominación de Origen (vagy D.O.) Aceite de La Alcarria” feliratot, fel lehet továbbá tüntetni a felügyeleti rendszerben termékta-
núsítást végző szerv megfelelőségi jelölését.

Azokat a tárolóedényeket, amelyekbe az oltalom alatt álló olajat palackozták fogyasztási célra, el kell látni zárjeggyel, illetve a felügyeleti szerv sorszámozott címkéivel vagy ellenőrző címkéivel oly módon, hogy újrafelhasználásuk ne legyen lehetséges.

A címkének meg kell felelnie a címkézés általános szabályainak.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „La Alcarria” régió Guadalajara tartomány 95 települését és Cuenca tartomány 42 települését foglalja magában.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A földrajzi területet jelentős hőmérsékleti ingadozás jellemzi – 35 °C feletti, forró nyár és gyakori fagyokkal, kevés esővel járó, rendkívül hideg tél váltja egymást. Csapadék tavasszal és ősszel hullik.

Az átlagos éves középhőmérséklet 13 °C körül van, ami a leghidegebb hónapban átlagosan 3 °C-ot, a legforróbb hónapban pedig átlagosan 21 °C-ot jelent.

A talaj meghatározó jellemzője a magas CaCO_3 -tartalom (kalcium-karbonát), a szerves anyagok alacsony szintje, a meredek lejtők, vagyis a kedvezőtlen állékonyság.

Mezőgazdasági szempontból a talaj gyenge minőségű.

La Alcarria településeinek tengerszint feletti magassága 700 és 900 méter között van.

5.2. A termék sajátosságai

Az „Aceite de La Alcarria” az alábbi jellemzőkkel rendelkezik:

A telített és telítetlen zsírsavak arányának köszönhetően igen kiegyensúlyozott és stabil olaj.

Olajsavtartalma magas.

A termék meghatározó színe a citromzöld, amelynek intenzitása a szüret időpontjától és az olajbogyó érettségi fokától függően változó.

A karotin és a klorofill aránya határozza meg az ezen eredetmegjelölésű olajok jellegzetes árnyalatát.

Érzékszervi szempontból a Castellana (Verdeja) fajtából nyert olajok gyümölcsösek és aromásak, egyértelmű levélillat érezhető rajtuk, esetenként fűszeres utóízzel rendelkeznek.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat

A terület egyedi talaj- és éghajlati viszonyai a természetes kiválasztódás révén jelentős szerepet játszottak abban, hogy az ebből az egyetlen fajtaváltozatban létező olajbogyóból készült – Castellana vagy Verdeja – szűz olívaolajnak ez lett az egyetlen termőterülete.

Éghajlati tűrőképességét tekintve a termés akár – 5 °C-os fagyot is tökéletesen elvisel anélkül, hogy a peroxidszám túlságosan megemelkedne.

A geológiai feltételek és a talaj adottságai közötti kapcsolat vonatkozásában érdemes megjegyezni, hogy a lejtős, igen vékony, lúgos és szikes talajviszonyok ebben az esetben is megmutatkoznak a termésen, amely így folyamatos viszontagságoknak van kitéve – ezek a tényezők egyúttal a természetes kiválasztódás eszközeként működtek, a termék korlátozott előállítását és differenciálását eredményezve.

A Castellana fajta a terület egyedi talaj- és időjárási viszonyaival együtt a 4.2. pontban említett különleges fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőkkel ruházza fel az olajat.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

A Mezőgazdasági Minisztérium 2006. október 2-i határozata az „Aceite de la Alcarria” oltalom alatt álló eredetmegjelölés bejegyzésének jóváhagyása iránti kérelemről.

Megjelent Kasztília–La Mancha hivatalos közlönyében (209. szám, 2006. október 10., 20702. o.)

<http://www.jccm.es/cgi-bin/docm.php3>