

## 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**

(2009/C 162/09)

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.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „ACEITE CAMPO DE MONTIEL”

EK-szám: ES-PDO-0005-0590-30.01.2007.

OFJ ( ) OEM ( X )

1. **Elnevezés:**

„Aceite Campo de Montiel”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa (a II. melléklet besorolása szerint):*

1.5. osztály: zsírok és olajok

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

A cornicabra, picual, manzanilla, arbequina és local fajtájú olajbogyóból mechanikus eljárással vagy egyéb olyan fizikai eszközökkel előállított extra szűz olívaolaj, amely eszközök az olajban nem idéznek elő változásokat, és megőrzik az olaj eredete szerinti termés ízeit, aromáját és jellemzőit.

Savasság: legfeljebb 0,5 °

Peroxidszám: legfeljebb 15

Abszorpció ultraibolya fényben: K 270: legfeljebb 0,20

K 232: legfeljebb 2,50

Víz és szennyeződéstartalom  $\leq 0,1$  %

Organoleptikus értékelés:

— hibamedién  $M_d = 0$

— „gyümölcsösségi” medián  $M_f \geq 2,5$

Az Aceite Campo de Montiel sajátosságait a nagyobb arányú cornicabra és picual fajták természetes keveréke eredményezi; e fajták főként az olajok vonatkozásában pozitív jellegzetességnek tekintett keserű és csípős ízekért felelősek, amelyek jelenléte az organoleptikus értékelés szerint jelentős: keserű íz érték 3–6, csípős íz érték 3,4–6,3; a többi fajtára jellemző alma és mandula íz kisebb mértékben észlelhető.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):*

—

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):*

—

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

—

3.6. *A szeletelésre, reszelésre, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

A raktározott olajok palackozása a meghatározott földrajzi területen belül történik.

Ilyen módon megőrizhető a termék jellemző tulajdonságai, lehetővé válik, hogy a szervezeti egységek mindenre kiterjedően felügyeljék az előállítást, garantálható, hogy a termék végső kezelését a terület termelői és mezőgazdasági szerveződései biztosítsák, mivel ők azok, akik legjobban tudják, hogyan reagálnak az olajok a különböző palackozási műveletekre, az ülepítési időtartamra és módszerekre, a szűrési eljárásokra, a kovaföldre, a cellulózra, a palackozási hőmérsékletre, valamint a hidegre és a tárolásra, így megőrizhető a minőség és ugyanakkor biztosítható az olajok nyomon követhetősége.

A palackozónak az eredetmegjelölés oltalma alatt álló olajokat más olajoktól elkülönített rendszerben kell palackoznia.

Hasonlóképpen rendelkeznie kell a típus-jóváhagyási szabályok szerint engedélyezett olajmérő rendszerekkel.

A palackozás ötliteres vagy ennél kisebb űrtartalmú göngyölegekbe történik, amelyek anyaga üveg, műanyag, PET, fém, porcelán vagy cserép.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

Az olaj csomagolásán a kereskedelmi névvel együtt kötelező feltüntetni az eredetmegjelölés logóját és az Aceite Campo de Montiel eredetmegjelölést; opcionálisan szerepelhet rajta az ellenőrző szerv hitelesítési szervezete által kiadott tanúsítvány jelzése.

Annak érdekében, hogy a fogyasztásra szánt olaj csomagolását ne lehessen újból felhasználni, azon biztonsági zárjegy, továbbá a társulás által kiadott és az ellenőrző szerv által biztosított és ellenőrzött számozott címkék szerepelnek.

A címkézésnek meg kell felelnie a címkézésre vonatkozó általános szabályoknak.

4. **A földrajzi terület rövid leírása:**

Ciudad Real tartományban a következő települések tartoznak ahhoz a területhez, ahol az eredetmegjelölés oltalma alatt álló előállítás, feldolgozás és csomagolás/palackozás folyik: San Carlos del Valle, Membrilla, Santa Cruz de Mudela, La Solana, Valdepeñas, Almuradiel, Viso del Marqués, San Lorenzo de Calatrava, Albaladejo, Alcubillas, Alhambra, Almedina, Carrizosa, Castellar de Santiago, Cózar, Fuenllana, Montiel, Puebla del Príncipe, Santa Cruz de los Cañamos, Terrinches, Torre de Juan Abad, Torrenueva, Villahermosa, Villamanrique, Villanueva de la Fuente és Villanueva de los Infantes.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A Campo de Montiel egységes jellegű fizikai körzetet alkotó, több mint hétezer  $\text{km}^2$ -en elterülő, átlagosan 850 m magas mészköves felföld, amelyet sajátos, egyedi jellemzők különböztetnek meg a szintén főként mezőgazdasági tevékenységet folytató szomszédos vidékektől.

Talajtani sajátosságai között említhető többek között a barna-vörös és a barna-mészköves talajok jellegzetes jelenléte, a magas kalcium-karbonát-tartalom és a talajok jó egészségi állapota.

Éghajlati szempontból a vidéken szélsőséges körülmények uralkodnak, melyeket az igen változékony hőmérséklet jellemez, kemény, hosszú telekkel, meleg nyarakkal, igen sok napfényes órával, magas intenzitású fénnel és kevés csapadékkal (600–700 mm).

5.2. *A termék sajátosságai:*

A „Campo de Montiel” olaj a következő sajátosságokkal rendelkezik:

- az olajbogyó magas, könnyen kinyerhető zsírsavtartalma.
- magas olajsav és antioxidáns polifenoltartalom, amely biztosítja az olaj nagy stabilitását az avasodással és az oxidáció okozta romlással szemben.
- az olajoknál pozitív jellegzetességnek tekintett keserű és csípős ízek, amelyek jelenléte az organoleptikus értékelés szerint jelentős: keserű íz érték 3–6, csípős íz érték 3,4–6,3.

5.3. *A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:*

A talaj- és éghajlati viszonyok jelentősen befolyásolják a térség mezőgazdasági gyakorlatait és termékeit, és nagymértékben meghatározzák az előállított termékek minőségét és tulajdonságait. E termékek között fontos helyet foglal el az olajbogyó és a belőle előállított olaj.

Az említett talaj- és éghajlati viszonyok adják meg a Campo de Montiel térségben előállított extra szűz olívaolajnak a dokumentum 5.2 pontjában említett meghatározott és megkülönböztető sajátosságait és jellemzőit.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

(Az 510/2006/EK tanácsi rendelet 5. cikkének (7) bekezdése alapján)

<http://docm.jccm.es/portaldocm/verDiarioAntiguo.do?ruta=2006/12/14>

A regionális földművelésügyi minisztérium 2006. november 28-i határozata az Aceite de Campo de Montiel eredetmegjelölés nyilvántartásba vételére vonatkozó kérelem kedvező elbírálásáról.

---