

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2010/C 36/09)

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.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ESTEPA”

EK-sz.: ES-PDO-005-0341-16.04.2004

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industrias y Mercados Alimentarios. Secretaría General de Medio Rural. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino
Cím: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tel. +34 913475394
Fax +34 913475710
E-mail: —

2. Csoportosulás:

Név: Oleoestepa, Sociedad Cooperativa Andaluza. Puricon, Sociedad Cooperativa Andaluza y Sierra del Aguila, Sociedad Limitada
Cím: Calle Estepa, 12
41564 Lora de Estepa (Sevilla)
ESPAÑA
Tel. +34 954829098
Fax +34 954829069
E-mail: —
Összetétel: —

3. A termék típusa:

Extra Szűz Olívaolaj – 1.5. osztály Zsiradékok (vaj, margarin, olajok, stb.)

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Estepa”

4.2. Leírás:

Az olajfa (*Olea Europea, L*) gyümölcséből nyerhető három fajta extra szűz olívaolaj közül az alábbi fajtákat tartalmazó extra szűz olívaolaj:

— Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual és Lechín de Sevilla

— Hojiblanca és Arbequina

— Hojiblanca

Az eredetmegjelöléssel védett olajok azok az extra szűz olívaolajok, amelyek pincében való érlelés után megfelelnek az alábbi követelményeknek:

Gyümölcsösségi középérték: legalább 4,5

Savasság: legfeljebb 0,3.

Peroxidérték: legfeljebb 15

Ibolyántúli sugarak elnyelése (K270): Maximum 0,18 m.e.q. aktív oxigén/1 kilogramm olaj.

Természetes antioxidánsok

Polifenol (kávésav %): maximum: 611 ppm(mg/kg)

minimum: 405 ppm(mg/kg)

Keserűség (K225): $\leq 0,3$ nm

Oxidációs stabilitás (RANCIMAT): ÓRA (100 °C-on 10 l/h légáramlat mellett történő feldolgozás)

maximum: 92,5

minimum: 43,6

Klorofill- és karotin-koncentráció (mg/kg = ppm)

	Klorofillok	Karotinok
maximum:	23,25	10,94
minimum:	7,17	6,42

Olajsav/linolsav százalékos aránya max: 13,82; min: 4,54

Egyszeresen telített zsírsavak/többszörösen telített zsírsavak aránya max: 12,51; min: 4,47

Tokoferolok (mg/kg = ppm):	Összes tokoferol	Alfa	Béta	Gamma	Delta
maximum:	295,7	286,1	3,0	10,3	0
minimum:	261,1	254,1	1,1	1,0	0

Az olaj színe az A.B.T. skálán $2/3 - 3/3 - 2/4 - 3/4 - 2/5 - 3/5$ között mozoghat.

A korai szüretelés során nyert olajok gyümölcsössége általában a zöld és az érett olajbogyó között van, ezeknél a korai szüretelés sajátos zöld színe érvényesül.

Az oltalom alatt álló olajok jellemzői a fajták szerint különbözőek;

— Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual és Lechín de Sevilla

Az olajban az Hojiblanca extra szűz olívaolaj legalább 50 %-ban, az Arbequina 20–30 %-ban, a többi fajta (Manzanilla, Picual és Lechín de Sevilla) pedig összesen 5 %-ban van jelen.

Erre a típusra inkább a zöld mint az érett olajbogyó gyümölcsössége és a közepes intenzitás jellemző. A korai szüret során nyert olajok kesernyés és csípős íze jellemzi.

Viaszok: 80 és 150 ppm között

— Hojiblanca és Arbequina.

Ez az olaj 40–60 % Hojiblanca és 40–60 % Arbequina extra szűz olajat tartalmaz.

Erre a típusra a friss és/vagy érett gyümölcs illata és íze, valamint a zöld és enyhén a közepesen érett olívaolaj gyümölcsössége jellemző. A korai szüret során nyert olajok kesernyés és csípős íze jellemzi.

Viaszok: 50 és 80 ppm között

— Hojiblanca.

Ebben az olajban az Hojiblanca extra szűz olívaolaj 100 %-ban van jelen.

Erre a típusra a friss és/vagy érett gyümölcs illata és íze, a zöld olívaolaj gyümölcsössége, és a friss fű illata és íze jellemző. A korai szüret során nyert olajok kesernyés és csípős íze jellemzi.

Viaszok: 40 és 70 ppm között

4.3. Földrajzi terület:

Sevilla tartomány tizenegy települését: Agudulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía és El Rubio, valamint Córdoba tartomány Puente Genil települését, konkrétan a Miragenil néven ismert területet foglalja magában.

4.4. A származás igazolása:

Az olívaolajok a bejegyzett olajfajta-területeken termő, engedélyezett fajtákból származnak.

Az olajat a termőövezetben található bejegyzett olajútókban és palackozó üzemekben, kiváló tartósítást garantáló feltételek mellett nyerik.

Előállítás és raktározás után az extra szűz olívaolaj származásáról, előállításának időpontjáról és az előállítás során felhasznált összetevőkről a feldolgozási nyilvántartás nyújt felvilágosítást.

A minőség garantálása céljából a terméket fizikai-kémiai és érzékszervi vizsgálatoknak vetik alá. A fizikai-kémiai vizsgálatok során a termékleírásban megadott paramétereket értékelik.

A palackozó üzembe és a Termékszabályozó Tanács számozott hátcímkéje által bizonyított eredetigazolással piacra csak az eljárás minden ellenőrzésének megfelelt extra szűz olívaolaj kerül.

4.5. Az előállítás módja:

A hagyományos ültetvények nagyrészt 12 × 12-es, „négyzetes felosztásúak”. Az új intenzív ültetvényeknél a fákat sokkal sűrűbben ültetik, ezért a négyzetek is jóval kisebbek. A trágyázást télen, a szüret után végzik. Az ültetvények intenzifikációja nagymértékben hozzájárult az öntözési szükséglet megnövekedéséhez. Az öntözőberendezések szinte minden esetben helyi rendszerek. Az olajfa formáját a fa törzsén nagy bevágásokkal végzett metszés típusa határozza meg, amely „kopaszra metszés” és „racionális metszés” néven ismert. Az engedélyezett növényvédő szereknek kímélnie kell a hasznos állatvilágot és nem szabad megmaradnia az olívabogyón.

A korai szüret során a gyümölcsöket közvetlenül a fáról, hagyományos leveréssel vagy rengetéssel takarítják be. A gyümölcsök szállítását mindig ömlesztve, utánfutóval vagy merev konténerben végzik. A préselés a betakarítás után legkésőbb 24 órával, bejegyzett olajütőkben történik. Az előállítási folyamat az alábbi fázisokból áll: Az olajbogyók tisztítása és mosása. Őrlés. A massa felterése. A fázisok szétválasztása. Dekantálás. Raktározás tartályokban a palackozásig. Ömlesztve szállítás és palackozás.

4.6. Kapcsolat:

Az olajfa-ültetvények földje nagyrészt mésztartalmú, amely fokozottabban gátolja a vas növénybe jutását, és sokkal jobban visszatartja a vizet, ezáltal öntözés hiányában is nedvesebben tartva a talajt, és a többitől eltérő, sajátos olajfa-ültetvényt, valamint különleges és jellegzetes olajat eredményezve.

A rendelkezésre álló tanulmányok azt bizonyítják, hogy ez a fajta föld elősegíti a táplálkozási szempontból különösen fontos antioxidánsok, például a tokoferolok, és különösen az α -tokoferol fokozottabb koncentrációját, amely ezekben a földekben nagyobb arányban van jelen (> 95 %).

Az olajainkat jellemző másik lényeges tényező a helyi éghajlat; az Estepa vidék vízhiánya az itt termelt olaj keserűségét (K225) is befolyásolja, ami a máshol termelt olajokhoz viszonyítva fokozottabb.

A kevés esőzés következtében a természetes antioxidáns-tartalom is magasabb.

Az Estepa vidéken termelt olívabogyó nagy arányban, az összes termelés 30 %-ában „asztali fogyasztásra” alkalmas, ami felgyorsítja a többi gyümölcs szüretelését, ezáltal kémiai és érzékszervi tulajdonságaira nézve is más olajat eredményez.

Az Estepa vidék korai szüretelésű gyümölcséből előállított olajok a többi olajtól az alábbiakban térnek el:

- Gazdagabbak fenolos vegyületekben.
- Érzékszervi tulajdonságaikra nézve a szüret kezdetén nyert olajokra jellemzően keserűségük fokozottabb.
- Fokozott oxidációs stabilitással rendelkeznek.
- Az olívaolaj pigment-, így klorofil- és karotin-koncentrációja magasabb.

Az összetétel módosul, ami általában a linolsav növekedésében nyilvánul meg, az olajsavtartalom viszont általában változatlan marad, ezáltal csökken az egyszerűen telítetlen/többszörösen telítetlen zsírsavarány.

A polifenol-tartalom módosulás és a stabilitás a szüret idejével van összefüggésben.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

Név: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Estepa»
Cím: Polígono Industrial Sierra Sur: Edificio Centro de Empresas s/n
41 560 Estepa (Sevilla)
ESPAÑA
Tel. +34 955912630
Fax +34 955912630
E-mail: —

Az ellenőrző szerv az EN-45011 szabványnak megfelelő.

4.8. *Címkézés:*

A címkéken kötelező feltüntetni az alábbi eredetmegjelölést: Denominación de Origen «Estepa».

Az egyes cégek kereskedelmi címkéit a Termékszabályozó Tanácsnak jóvá kell hagynia.

Minden palackon szerepelnie kell a Minőségi és Eljárási Útmutatóban megadottak szerinti garanciajegynek és a Termékszabályozó Tanács által kiadott számozott címkének vagy hátcímkének, amelyet a raktárban, a bejegyzett olajütőben vagy palackozó üzemben oly módon ragasztanak fel, hogy újra felhasználása ne legyen lehetséges.
