

V

(Hirdetmények)

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 125/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ 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

„MONTORO-ADAMUZ”

EK-sz.: ES-PDO-0005-0658-08.11.2007

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés:

„Montoro-Adamuz”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

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:

Az olajfa (*Olea Europea L*) gyümölcséből nyert, az alábbi fajtákat tartalmazó extra szűz olívaolaj: Nevadillo Negro, Picual, Lechín de Sevilla, Picudo és Carrasqueño de la Sierra. A két legfontosabb fajta a 10 %-nál nagyobb százalékot kitevő őshonos Nevadillo Negro, valamint a Picual, amelyek a keverékben együttesen 98 %-nál nagyobb arányban vannak jelen.

Az olajat kizárólag olyan gépi és fizikai eljárásokkal nyerik, amelyek nem módosítják tulajdonságait, és megőrzik a gyümölcs ízét, aromáját és sajátosságait.

Az olajok az alábbi fizikai-kémiai tulajdonságokkal rendelkeznek:

Savasság	Legfeljebb 0,5 %
Nedvességtartalom	Legfeljebb 0,1 %
Peroxidszám	Legfeljebb 20 mEq. O ₂ /kg

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

K270 (Abszorbanca 270 nm)	Legfeljebb 0,18
Összes polifenol (1) (ppm)	Legalább 700 ppm
K225 (Keserűség)	Legalább 0,3
Viaszok	Legfeljebb 150 mg/kg zsiradék
Stabilitás	Legalább 80 (óraszám 100 °C-on)

(1) A polifenolok teljes kinyerése és mennyiségük meghatározása a sorosan kapcsolt elektródalapú színmérő rendszerrel.

Zsírsavak összetétele

Mirisztinsav C14:0	≤ 0,05 %	Linolsav C18:2	3,5–7,5 %
Palmitinsav C16:0	9,5–12,5 %	Linolénsav C18:3	≤ 1 %
Palmitolajsav C16:1	0,3–3,5 %	Arachinsav C20:0	≤ 0,6 %
Margarinsav C17:0	≤ 0,1 %	Eikozánsav C20:0	≤ 0,4 %
Heptadecénsav C17:1	≤ 0,1 %	Behénsav C22:0	≤ 0,1 %
Sztearinsav C18:0	2,2–4,0 %	Lignocerinsav C24:0	≤ 0,1 %
Olajsav C18:1	> 78 %		

Érzékszervi szempontból a „Montoro-Adamuz” extra szűz olívaolaj igen összetett aromájú olajnak tekinthető. Gyümölcsösségi középértéke > 4, pozitív tulajdonságai között pedig az „olívabogyó gyümölcsössége”, a „levélzöld szín” és az „egyéb érett gyümölcsök” jellemzők szerepelnek.

Érzékszervi jellemzők

Gyümölcsösségi középérték	4-nél nagyobb
Keserűségi középérték	2,0–6,5
Csípősségi középérték	1,5–6,5
Hibamedién	0-val egyenlő

A „Montoro-Adamuz” olaj jellegzetes tulajdonságai a 700 ppm-et meghaladó teljes polifenol-tartalomtól adódnak, ez felelős az olaj jellegzetes kesernyész ízéért és az oxidációval szembeni fokozott kémiai stabilitásáért, ami miatt ezt az olajat időtlen idők óta nagy becsben tartják.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):

Nem értelmezendő

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

Nem értelmezendő

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

Az olívabogyó termesztése és a termék előállítása a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történik.

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

A palackozás élelmiszer tárolására alkalmas üveg, fém vagy kerámia csomagolásba történik. A termék-szabályozó tanács bármilyen más semleges csomagolóanyagot is engedélyezhet, amennyiben ez a tartalom színét és megjelenését nem befolyásolja, vagy ha harmadik országok kereskedelmi igényeinek és/vagy szabályainak kíván megfelelni.

3.7. A címkzésre vonatkozó egyedi szabályok:

A címkéken és a hátcímkéken kötelező feltüntetni az alábbi eredetmegjelölést: Denominación de Origen „Montoro-Adamuz”. A csomagolás címkzésének tartalmaznia kell a Denominación de Origen Protegida „Montoro-Adamuz” eredetmegjelölés logóját.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Montoro-Adamuz” eredetmegjelölés földrajzi területe a Córdoba tartományban található Sierra mezőgazdasági területet foglalja magába; délen a Guadalquivir völgye, északon a Valle de los Pedroches völgy, keleten a Jaén tartományhoz tartozó Sierra de Andujar hegység, nyugaton pedig a sevillai Sierra Norte hegység határolja.

A behatárolt földrajzi terület Córdoba tartomány alábbi településeit foglalja magába: Montoro, Adamuz, Espiel, Hornachuelos, Obejo, Villaharta, Villanueva del Rey és Villaviciosa de Córdoba.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A behatárolt földrajzi terület ad otthont Andalúzia egyetlen földtörténeti ókorból származó talajon lévő olajültetvényének, amelynek csekély mélységű talaját többféle gránit, pala, kvarc és dorit alkotja, és amely kémhatása a többi dél-spanyolországi olajfaültetvény lúgos kémhatású meszes talajával ellentétben savas, pH-értéke pedig 5 és 5,6 közötti.

A terület a Sierra Morena hegység paleozoikumból származó morfostrukturális egységén belül található, amelyet délen az Ibériai-félsziget andalúziai egységeit meghatározó tektonikus hasadék, a Guadalquivir völgye határol.

Éghajlatára a meleg nyár és a hideg tél közötti ellentét jellemző; a januári átlaghőmérséklet maximuma 13 °C, a júliusi átlaghőmérséklet maximuma pedig 35 °C, míg a minimum januárban 3 °C, júliusban pedig 18 °C, ami 19 °C éves hőmérséklet-ingadozást jelent, a tél és tavasz idejére koncentrálnó csapadék évi átlagos mennyisége pedig 600 és 700 milliméter között van. A terület meredek, déli fekvésű és igen napos hegyoldalon helyezkedik el, átlagos tengerszint feletti magassága 425 m, a napsütéses órák száma évi 2 800–3 000.

Ezek az agrológiai körülmények, az évi 800–900 mm-es magas ETP, valamint a területre általánosan jellemző erős, közel 23 %-os lejtők fokozott eróziót és talajhiányt eredményeznek, amely nyáron és ősszel növeli az ültetvények vízhiányát.

A földrajzi terület sajátos jellemzői következtében alakult ki az őshonos Nevadillo Negro olíva fajta, amely tökéletesen alkalmazkodik a szélsőséges környezethez, és kiválóan bírja a szárazságot és a csekély mélységű talajt (rusztikus fajta). Ezt a fajtát a terület ültetvényein elszórva található évszázados olajfák képviselik, és az olajtermő vidék 20 %-át teszi ki.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Montoro-Adamuz” olaj jellegzetes tulajdonságainak oka a 700 ppm-et meghaladó teljes polifenoltartalom, ez felelős az olaj jellegzetes kesernyős ízéért (K225, legalább 0,3) és az oxidációval szembeni fokozott kémiai stabilitásáért (legalább 80 óra 100 °C-on).

Emellett érzékszervi tulajdonságai, így az „olívabogyó gyümölcsössége” és a „levélzöld szín” fokozott intenzitásban és 4-nél magasabb gyümölcsösségi középértékben nyilvánulnak meg.

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

A „Montoro-Adamuz” eredetmegjelöléssel rendelkező olajok magas, 700 ppm-et meghaladó fenolos vegyület tartalma közvetlen kapcsolatban áll a Nevadillo Negro fajta jelenlétével, az olajfában élettani stresszt okozó termesztés szélsőséges agroklimatikus feltételeivel, és a korai szüreteléssel.

A Picual és Nevadillo Negro fajtát változó arányban tartalmazó keverék a Montoro-Adamuz olajok egyedülálló, kizárólagos tulajdonsága, amelyeket a többi olajtól a jellegzetes kesernyés és csípős íz kölcsönző magas polifenol-tartalma és kiváló tárolhatósága különböztet meg, melynek köszönhetően ezt az olajat időtlen idők óta nagy becsben tartják.

A szélsőséges mediterrán éghajlati feltételek, a magas átlaghőmérséklet és napsütés, a mérsékelt és jellemzően évszakhoz kötött esőzések, valamint a 800–900 mm-nek megfelelő éves ETP hozzájárulnak az olajfaültetvények jelentős vízhiányához, amelyet a vidék talajának tulajdonságai is növelnek: savas talajok, meredek lejtők, csekély mélységű, köves és alacsony termékenységű, savas anyagokon található talajok. Ezek a tényezők együttesen az olajfában élettani stressz okoznak, amely a polifenol-tartalom növekedéséhez vezet.

Az olajfaültetvények meredek lejtőkön való elhelyezkedése indokolja a korai szüret mezőgazdasági gyakorlatának meghonosodását. Az effajta szüretelés során az olívabogyót kizárólag a fáról, földre esését elkerülve szedik, mivel földről való felszedése a hegyi ültetvényeken gépesítés hiányában igen költséges lenne. Emellett ez a gyakorlat a termék jobb minőségét is garantálja.

Másrészt az október 15. és január 15. közötti, korai szüretelés meggyökeresedett gyakorlata hozzájárul az olaj maximális polifenol-tartalmához, valamint rendkívüli érzékszervi minőségéhez is, amit a > 4 gyümölcsösségi középértékkel határozhatunk meg, ezen érték mellett érezhető a legintenzívebben az „olívabogyó gyümölcsössége” és látható a „levélzöld szín”.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

<http://juntadeandalucia.es/boja/boletines/2007/202/d/updf/d24.pdf>
