

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 287/09)

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 számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ACEITE CAMPO DE CALATRAVA”

EK-sz.: ES-PDO-0005-0642-11.09.2007.

OFJ () OEM (X)

1. **Elnevezés:**

„Aceite Campo de Calatrava”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Spanyolország

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

1.5. osztály: olajok és zsírok

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

Extra szűz olívaolaj, amelyet legalább 80 %-ban a Cornicabra fajtához tartozó, a fennmaradó részben pedig a másik elismert fajtához, a Picualhoz tartozó olajfa (*Olea europea* L.) terméséből nyernek olyan mechanikai eljárással vagy egyéb olyan fizikai úton, amely nem befolyásolja az olaj minőségét, és megőrzi a termék ízét, aromáját és más tulajdonságait. Az „Aceite Campo de Calatrava” olívaolajban mindig jelen van mindkét említett fajta termése.

Az olajbogyót közvetlenül a fáról szedik le akkor, amikor érettségi foka 3 és 6 között van.

Az „Aceite Campo de Calatrava” oltalom alatt álló eredetmegjelölés oltalmát élvező extra szűz olívaolaj megengedett legnagyobb paraméterértékei a következők:

minimális olajsavtartalom: 70 %

savasság: legfeljebb 0,5°

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

peroxidszám: legfeljebb 15 meq O₂/kg

K232: legfeljebb 2

K270: legfeljebb 0,15°

Érzékszervi jellemzők:

hibamedian: Md = 0

gyümölcsösségi medián: Mf > 3

nedvességtartalom: legfeljebb 0,1 %

szennyeződések: legfeljebb 0,1 %

A termékben érzékszervi úton érezhető mindkét elismert fajta jelenléte, aminek következtében komplex gyümöcsízérzet és egyértelműen érzékelhető ízintenzitások alakulnak ki. Ez utóbbi körülmény indokolja azt a követelményt, hogy az „Aceite Campo de Calatrava” gyümölcsösségi mediánjának legalább 3-nak kell lennie. A termék érezhetően és kiegyensúlyozott módon keserű és csípős ízű; mindkét tulajdonság mediánjának 3 és 6 között kell lennie, de mindenkor legfeljebb 2 ponttal térhet el a gyümölcsösségi mediántól.

A Campo de Calatrava területén előállított valamennyi extra szűz olívaolajnak közös tulajdonsága, hogy markáns módon jelen van benne az olajbogyó zöld gyümölcsössége és más friss gyümölcsök zamata. Az olajnak legalább ezzel a két pozitív tulajdonsággal mindig rendelkeznie kell.

Az „Aceite Campo de Calatrava” olívaolaj zsír- és olajsavtartalma 79,64 %, míg más előállítási területeken ez az érték 56,9 % és 78,4 % között van (Uceda, Cultivo del Olivo). A megengedett legalacsonyabb érték 70 %.

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

—

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termék esetén):*

—

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

—

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

Annak érdekében, hogy az előállítás valamennyi szakaszában megőrizhetőek legyenek a termék jellemzői, és folyamatos maradjon az oltalom alatt álló olívaolaj „minőségi lánc”, a palackozást az elismert földrajzi területen belül kell végezni. Így az ellenőrző szerv teljeskörűen felügyelni tudja a gyártást, és a termék előállításának utolsó fázisa is az adott földrajzi területen működő tapasztalt termelők kezében marad. Ők azok, akik a legjobban tudják, hogyan reagálnak a szóban forgó olajok a palackozás egyes műveleteire, így az ülepítés időtartamára és módjára, a szűrési eljárásokra és a szűrőanyagokra (textilszövet, rostok, papír, cellulóz, szűrőföld, perlit, kovaföld), a palackozási hőmérsékletre, a hidegre és a tárolásra. Mindez a termék egyedi jellemzőinek megőrzését szolgálja. A helyes szűrés lehetőséget teremt arra, hogy a termék megfelelő módon jelenjen meg a fogyasztók előtt, és az olajban oldott állapotban található szilárd anyagok és a nedvesség eltávolításával javítja az eltarthatósági feltételeket, hiszen ezek a szennyezések rontanák a konyhai felhasználhatóságot, és olyan üledéket képeznének, amely lehetőséget adna a szénhidrátok és a fehérjék anaerob erjedésére.

A palackozónak az eredetmegjelölés oltalmát élvező olajokat más olajoktól elkülönített rendszerben kell palackoznia.

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

Az olajat üvegből, polietilén-tereftalátból, bevonattal ellátott fémből, papírból vagy üvegerámiából készült edénybe kell palackozni.

3.7. A címkzésre vonatkozó egyedi szabályok:

Az olaj csomagolásán található címkén az áru kereskedelmi megnevezése mellett az eredetmegjelölés logóját és a „Denominación de Origen Protegida (vagy D.O.P.) Aceite Campo de Calatrava” („Aceite Campo de Calatrava oltalom alatt álló eredetmegjelölés”) szöveget is el kell helyezni.

Azokon az edényeken, amelyekben az oltalom alatt álló olívaolaj a fogyasztóhoz kerül, olyan címkét és ellenőrző címkét kell elhelyezni, amely utal az oltalom alatt álló eredetmegjelölésre. Az ellenőrző címkék a többszöri felhasználás kizárása érdekében sorszámokkal vannak ellátva, és az ellenőrző szerv bocsátja őket rendelkezésre, illetőleg felügyeli használatukat. Az ellenőrző szerv a sorszámozott címkéket a tanúsított és palackozásra bejelentett mennyiségeknek megfelelően adja ki az olajtermelőknek.

A címkének meg kell felelnie a címkzés általános szabályainak.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A termelés, a feldolgozás és a csomagolás számára kijelölt földrajzi terület Kasztília-La Mancha déli részén, Ciudad Real tartomány középső területein található, és mind felszínrajzi, mind földrajzi, mind történelmi szempontból teljes mértékben homogén egységet képez. A földrajzi területet a következő települések közigazgatási területe alkotja: Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos és Villar del Pozo.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Campo de Calatrava az Ibériai-félsziget középső területein található fennsík déli részén, átlagosan 600 m tengerszint feletti magasságon fekszik.

A magasnyomású légköri képződmények gyakorisága és erőssége, valamint a tengertől való jelentős távolság következtében az anticiklonok télen nagyon alacsony, nyáron pedig nagyon magas hőmérsékleteket eredményeznek.

A csapadék nem kifejezetten bőséges, mert a terület kívül esik a nedvesség java részét szállító, a Gibraltári-szoros felől délnyugati irányból érkező időjárási frontok és zivatarok útvonalán. Campo de Calatrava területén az éves csapadékmennyiség általában nem éri el az 500 mm-t.

A talaj termőrétege lúgos, közepes vastagságú.

A területen fekvő vulkáni eredetű ásványi anyagok lúgosak; a terület ebben is eltér más olívaolaj-termelő területektől, és ez a körülmény kihat az itt termelt olajok jellegzetes tulajdonságaira is.

Campo de Calatrava sötét színű talaja sok napsugárzást nyel el, ami magasabb talajhőmérsékleteket eredményez, és alkalmassá teszi a talajt a korán termő olajfák termesztésére.

5.2. A termék sajátosságai:

Az „Aceite Campo de Calatrava” jellemzői a következők:

- Az olaj legalább 80 %-ban a Cornicabra fajtájú olajfa terméséből készül.
- Viszonylag nagy, legalább 70 % az olajsavtartalma.
- Gyümölcsössége 3-nál nagyobb, és zamatában jelen vannak a zöld olajbogyó és más friss gyümölcsök tulajdonságai. Az olajnak legalább ezzel a két pozitív tulajdonsággal mindig rendelkeznie kell.
- Érzékszervi szempontból testes, a keserű és a csípős tulajdonság egyértelmű jelenlétével. Ez utóbbi tulajdonságok pontszámának legalább 3-nak és legfeljebb 6-nak kell lennie, és legfeljebb 2-vel térhet el a gyümölcsösség értékétől.
- Az olajat más eredetmegjelölések oltalma alatt álló olívaolajoktól az különbözteti meg, hogy kizárólag a Cornicabra és a Picual fajtához tartozó olajfa terméséből készül.

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

A talaj közepes vastagságú, lúgos termőrétege, a vulkáni eredetű ásványi anyagok jelenléte, az alacsony talajvízszint, a kevés csapadék, a meleg nyarak, a hosszan tartó fagyos időszakokkal tarkított telek és a korán termő haszonnövényeknek kedvező talaj együtt olyan ökoszisztémát alkotnak, mely már-már kifejezetten száraznak mondható, és amely az évszázadok folyamán döntően hozzájárult a körülményekhez kiválóan alkalmazkodni képes Cornicabra és Picual fajták természetes kiválasztódásához, és olyan végterméket eredményezett, amelynek jellegzetes tulajdonságai határozottan különböznek a más olívaolaj-termelő vidékeken előállított olajokétól. Ezek a talajtani és éghajlati körülmények nagyobb (legalább 70 %) zsírsav-koncentrációkat eredményeznek (Civantos, 1999), ami az olívaolajat az oxidáció szempontjából stabilabbá teszi.

A száraz, lúgos talajnak és a kevés csapadéknak köszönhetően az „Aceite Campo de Calatrava” gyümölcsösségi foka legalább 3, és jelen vannak benne a zöld olajbogyó és más friss gyümölcsök tulajdonságai.

Az olajbogyó érése során a kevés csapadék miatt előálló vízhiány érezhetően és kiegyensúlyozott módon keserűvé és csípőssé teszi az olajat; mindkét említett tulajdonság pontszámának legalább 3-nak és legfeljebb 6-nak kell lennie, és legfeljebb 2-vel térhet el a gyümölcsösség értékétől.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(510/2006/EK rendelet 5. cikk (7) bekezdés)

<http://docm.jccm.es/portaldocm/verDisposicionAntigua.do?ruta=2007/08/13&idDisposicion=123061987650950829>
