

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 276/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„ACEITE DE LA COMUNITAT VALENCIANA”**NR WE: ES-PDO-0005-0720-23.09.2008****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa**

„Aceite de la Comunitat Valenciana”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia pozyskiwana z owoców drzewa oliwnego (*Olea europea*, L.), wyłącznie z następujących odmian pochodzących ze Wspólnoty Autonomicznej Walencji: Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga i Blanqueta. Procentowa zawartość każdej z odmian jest następująca: Serrana: 20–40 %; Villalonga: 20–40 %; Farga: 10–25 %; Blanqueta: 10–25 % i Morrudas: 5–10 %.

Chroniona nazwa pochodzenia „Aceite de la Comunitat Valenciana” odnosi się do oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, odznaczającej się następującymi cechami:

oliwa najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia:

— kwasowość: < 0,5°,

— liczba nadtlenkowa: < 15 meq O₂/kg,

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- $K270 < 0,15$,
- $K232 < 2,50$,
- $\text{woski} \leq 250$,
- współczynnik ekstynkcji (delta K) $K \leq 0,01$,
- zawartość kwasu oleinowego pomiędzy 70 % a 82 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych,
- zawartość kwasu linolowego min. 8 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych,
- zawartość kwasu palmitynowego pomiędzy 9,5 % a 12% całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych,
- zawartość kwasu linolenowego poniżej 1 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych,
- zawartość kwasu oleopalmitynowego pomiędzy 0,6 % a 2,5 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych,
- zawartość kwasu arachidowego poniżej 0,6 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych,
- zawartość kwasu lignocerynowego poniżej 0,2 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych,
- mediana odchyłek = 0,
- mediana owocowości > 3 i < 6 ,
- mediana pikantności > 1 i < 3 ,
- mediana goryczy > 1 i < 3 ,
- proporcje między medianą owocowości, goryczy i pikantności sprawiają, że smak oliwy określany jest jako „zrównoważony”.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Opis gatunków oliwek:

SERRANA

Dojrzałe owoce mają owalny kształt i fioletowo-czarny kolor z przetchlinkami na skórce. Gatunek ten charakteryzuje się średnią wydajnością, trwałością i odpornością na suszę i przymrozki, wykazuje jednak wrażliwość na muszki oliwne oraz chorobę *Spilocaea oleagina*.

Odmiana wczesnie dojrzewająca o dużej wydajności tłuszczowej, uprawiana jest przede wszystkim w okręgu Alto Palancia, rezerwatach przyrody Sierra Calderona oraz Sierra de Espadán i okolicach, choć można je też spotkać w sąsiednich okręgach.

FARGA

Bardzo stara odmiana pochodząca z północnej części prowincji Castellón. Daje małe lub średnie owoce o podłużnym, asymetrycznym kształcie.

Dojrzewa wczesnie, odmiana o średniej i nieregularnej wydajności. Charakteryzuje się wysoką wydajnością tłuszczową, a jej obszar występowania obejmuje okręg Maestrazgo na północy prowincji Castellón oraz, w mniejszym stopniu, sąsiednie okręgi Plana Alta i Alcalatén.

BLANQUETA

Odmiana pochodzi z Muro de Alcoy. Jej owoce mają kulisty kształt, zaś ich kolor po osiągnięciu dojrzałości waha się od czerwieni winnej do czarnego.

Odmiana ta zbierana jest wczesnie i charakteryzuje się średnią wydajnością tłuszczową.

VILLALONGA

Odmiana pochodzi z południa prowincji Walencja. Daje kuliste, duże owoce, choć niezbyt wydajne tłuszczowo. Dojrzałe owoce są koloru czarnego.

Odmiana ta jest wrażliwa na przymrozki i susze, występuje niemal w całej prowincji Walencji, w większości prowincji Alicante i w niektórych miejscach w prowincji Castellón.

MORRUDA

Średniej wielkości owoce o fioletowo-czarnym zabarwieniu i nieco asymetrycznym kształcie. Charakteryzuje się średnią wydajnością tłuszczową.

Odporna odmiana o niskiej wydajności występująca równomiernie na całym obszarze Wspólnoty Autonomicznej Walencji. Mimo niewielkiej popularności na skalę światową odmiana ta jest istotna dla niektórych regionów.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Na obszarze geograficznym opisanym w pkt 4 uprawiane są oliwki i wytwarzany jest ostateczny produkt.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Pakowanie „Aceite de la Comunitat Valenciana” może odbywać się w dowolnym przedsiębiorstwie bez ograniczeń geograficznych.

Oliwa rozlewana jest do pojemników szklanych, metalowych powlekanych lub ceramicznych przystosowanych do żywności, które zapewniają dobre warunki przechowywania. Preferowane są pojemniki, które zapewniają najlepszą ochronę produktu przed światłem, ciepłem itd.

Maksymalna pojemność opakowań wynosi 5 litrów, dopuszcza się użycie opakowań o pojemności 100 cc, 250 cc, 500 cc, 750 cc, 1 l; 2 l; 2,5 l; 3 l i 5 l.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Napisy, naklejki i etykiety umieszczone na opakowaniach oliwy przedmiotu niniejszej specyfikacji produktu obowiązkowo zawierają oznaczenie „chronione oznaczenie geograficzne” i „Aceite Comunitat Valenciana”.

Produkt zaopatrzonej jest również w oznaczenie zgodności w postaci etykiety dodatkowej, którą umieszcza się w zakładzie pakowania w sposób uniemożliwiający jej ponowne użycie i pozwalający zapewnić identyfikowalność produktu. Na etykiecie dodatkowej musi znajdować się napis „Denominación de Origen Protegida Aceite de la Comunitat Valenciana” i logotyp oliwy.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar uprawy oliwek używanych do produkcji „Aceite de la Comunitat Valenciana” znajduje się w gminach obejmujących sześćdziesiąt pięć miejscowości we Wspólnocie Autonomicznej Walencji. Estos son: Albocàsser, Tirig, La Salzadella, Sant Mateu, Les Coves de Vinromà, Figueroles, Les Useres, San Juan de Moró, Serra Engarzeran, Torre Endomenech, Vall d'Alba, Vilafamés, Ayódar, Fanzara, Almedijar, Altura, Azuébar, Chóvar, Geldo, Navajas, Segorbe, Soneja, Castellnovo, Teresa, Vall d'Almonacid, Viver, Alcludia de Veo, Alfonteguilla, Artana, Tales, Gátova, Casinos, Alcublas, Gestalgar, Sot de Chera, Villar del Arzobispo, Requena, Utiel, Venta del Moro, Ayora, Cortes de Pallas, Anna, Bicornp, Bolbaite, Chella, Enguera, Millares, Navarrés, Font de la Figuera, Moixent, Vallada, Albaida, Beniatjar, Ontinyent, Alfafara, Alqueria d'Aznar, Cocentaina, Millena, Muro d'Alcoi, Alcoi, Biar, Cañada de Biar, Sax, Villena, Banyeres de Mariola oraz Onil.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Na wyznaczonym obszarze panuje typowy śródziemnomorski klimat, charakteryzujący się łagodną zimą, niewielkimi opadami deszczu występującymi głównie jesienią i wiosną oraz bardzo suchym latem. Wpływ Morza Śródziemnego, masy lądowej Półwyspu Iberyjskiego oraz atlantyckich czynników pogodowych determinują jednorodność klimatyczną obszaru geograficznego. Czynniki klimatyczne wykazują szczególną jednolitość w kluczowych dla uprawy okresach, czyli podczas kwitnienia, w momencie, kiedy owoce osiągają właściwą wagę i zawartość oliwy. A zatem:

- Średnie roczne temperatury w obszarze uprawy drzew oliwnych wahają się pomiędzy 12 °C i 16 °C z wyraźnym zróżnicowaniem między zimą (średnie temperatury pomiędzy 6 °C i 10 °C) i latem (wyższe średnie temperatury, 22–26 °C). Powyższe temperatury sprzyjają rozwojowi fenologicznemu gajów oliwnych.
- Średnie roczne opady wynoszą 500–600 mm z wahaniami pomiędzy 200–300 mm w szczególnie suchych latach do 700–800 mm.

W warstwie głębokiej dominują skały wapienne, choć można znaleźć także enklawy, w których występują piaskowce, margiel i gips. Podłoże składa się głównie ze skał mezozoicznych, przede wszystkim skał wapiennych (niekiedy także marglu i piaskowca) pochodzących z okresu kredowego i jurajskiego. Powierzchnię upraw stanowią materiały osadowe z późniejszych okresów, przede wszystkim z trzeciorzędu i czwartorzędu, pochodzące z czerwonoziemu śródziemnomorskiego o korzystnej konsystencji i strukturze, dobrze osuszone, idealne do uprawy drzew oliwnych.

Ukształtowanie terenu w obszarze geograficznym, o którym mowa, charakteryzuje się spadkiem wysokości od obszarów górskich po doliny, stanowiące region graniczny pomiędzy Górami Iberyjskimi i Betyckimi, które opadają w stronę wybrzeża Morza Śródziemnego. Uprawa drzew oliwnych została ograniczona do wysokości pomiędzy 300 m n.p.m. a 600 m n.p.m. ze względu na zwiększającą się powierzchnię intensywnych upraw drzew owocowych, szczególnie cytrusów, rozciągających się od wybrzeża na wschód. W efekcie na wyznaczonym obszarze geograficznym warunki uprawy drzew oliwnych są wyjątkowo jednolite. Drzewa oliwne, wraz z migdałowcami i szarańczynami strąkowymi, stanowią dominujący element wiejskiego krajobrazu wschodniej części Półwyspu Iberyjskiego, który często określa się jako „arbolado de secano”.

Czynnik ludzki

Historia oliwek we Wspólnocie Autonomicznej Walencji sięga czasów rzymskich, ponad dwa tysiące lat temu. Istnieją świadectwa ich uprawy w gminach regionu Maestrazgo w prowincji Castellón, na obszarach, przez które przebiegała Via Augusta, droga łącząca rzymskie imperium z Kadyksem. W dzisiejszych czasach we wspomnianym regionie można podziwiać liczne ponad tysiącletnie drzewa oliwne, które łatwo znaleźć dzięki inicjatywie spółdzielni z Maestrazgo, które opracowały turystyczne trasy szlakiem „milenijnej oliwy”.

Z drugiej strony warto także podkreślić wkład przyrodnika Cavanillesa i jego dzieła „Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, población y frutos del Reino de Valencia” („Uwagi na temat historii naturalnej, geografii, rolnictwa, populacji i owoców Królestwa Walencji”) (1795–1797). Zawarte w nim uwagi dotyczące rolnictwa, a w szczególności uprawy oliwek i wytwarzania oliwy z oliwek, są niezwykle interesujące i obejmują całość obszarów uprawnych Wspólnoty Autonomicznej Walencji. Wzmianki o oliwie z oliwek i uprawie drzew oliwnych pojawiają się w niej wielokrotnie.

Uprawa drzew oliwnych jako działalność gospodarcza jest głęboko zakorzeniona we wszystkich regionach, w których jest prowadzona, przede wszystkim ze względu na stały charakter upraw. Uprawy te stanowiły punkt wyjścia dla wytworzenia się systemu rolno-przemysłowego i gospodarczego, który pobudził rozwój społeczno-gospodarczy obszarów wiejskich i jednocześnie pozwolił na utrzymanie równowagi środowiskowej upraw na obszarach o nieprzystajnej dla innych rodzajów upraw sytuacji klimatycznej i glebowej.

Na omawianym obszarze geograficznym utrzymał się charakterystyczny podział gruntów: wyraźne rozdrobnienie gospodarstw, działki o stromych stokach i utrudnionym dostępie, tarasy obramowane kamiennymi murkami, gleby o wysokim stopniu zagrożenia pustynnieniem i pożarami lasów, stosunkowo ubogie gleby o niskiej zawartości materii organicznej i ograniczonej zdolności zatrzymywania wody, które sprawiają, że drzewa oliwne stanowią na tym obszarze kluczowy składnik ekosystemu.

W konsekwencji zarządzanie gruntami na tym obszarze odbywa się na poziomie drobnych, rodzinnych gospodarstw rolnych na suchych terenach, zajmujących się wytwarzaniem oliwy w ramach organizacji spółdzielczych i w dużej mierze na użytek własny. Techniczne szczegóły dotyczące uprawy przekazywane są przez rolników jako element rodzinnej spuścizny.

Po przeanalizowaniu uwarunkowań klimatycznych, glebowych, środowiskowych i antropologicznych omawianego obszaru oraz uwzględnieniu rozwoju fenologicznego drzew oliwnych uznaje się, że obszar ten charakteryzują jednolite warunki dla uprawy oliwek. Wnioski powyższej analizy dostarczają dowodów na jednorodność uwarunkowań środowiskowych związanych z uprawą oliwek na przestrzeni całego omawianego obszaru.

5.2. Specyfika produktu

Oliwa „Aceite de la Comunitat Valenciana” zawdzięcza swoją wyjątkowość przede wszystkim proporcjom zastosowanych do jej produkcji odmian oliwek. Z pomologicznego punktu widzenia odmiany Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga i Blanqueta pochodzą z omawianego obszaru geograficznego. Otrzymana z nich oliwa jest wyjątkowa zarówno pod względem kompozycji występujących w niej kwasów tłuszczowych, jak i ze względu na jej właściwości organoleptyczne.

Wytwarzana na określonym obszarze geograficznym oliwa jest więc bardzo zrównoważona pod względem kompozycji kwasów tłuszczowych, wśród których zwraca uwagę przede wszystkim stosunkowo wysoka zawartość kwasu oleinowego, linolowego i linolenowego. W efekcie „Aceite de la Comunitat Valenciana” charakteryzuje się wysoką zawartością kwasów tłuszczowych nienasyconych w stosunku do kwasów nasyconych.

Jeśli chodzi o właściwości organoleptyczne, oliwa ta plasuje się pośród oliw o największej gamie i bogactwie aromatycznym. Poziom owocowości oliwy utrzymuje się powyżej 5, wyczuwalny jest aromat zielonych oliwek, migdałów, zielonych liści, cytrusów i trawy. Poziom pikantności i goryczy oscyluje pomiędzy wartością 1 a 3. Zgodnie z powyższym proporcje pomiędzy poziomem owocowości, goryczy i pikantności dają oliwę o zrównoważonym smaku.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

„Aceite de la Comunitat Valenciana” zawdzięcza swoje wyjątkowe właściwości przede wszystkim następującym czynnikom, które dowodzą także związku pomiędzy jakością produktu a środowiskiem geograficznym:

Z pomologicznego punktu widzenia odmiany Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga i Blanqueta pochodzą z omawianego obszaru geograficznego. Są one przykładem długiej historii, bogactwa i różnorodności odmian występujących na prezentowanym obszarze geograficznym, charakterystycznych dla wschodniej części Półwyspu Iberyjskiego. Odmiany te są doskonale przystosowane do panujących na tym terenie warunków, dzięki długotrwałej starannej selekcji i rozmnażaniu wegetatywnego materiału roślinnego przez miejscowych rolników.

Charakterystyka uprawianych odmian oraz czynniki orograficzne sprawiają, że okres zbiorów jest na tym obszarze wyjątkowo długi – trwa od października do lutego. Wielkość zbiorów jest ograniczona ze względu na charakterystyczne dla regionu rozdrobnienie gospodarstw. Rolnicy ustalają harmonogram upraw i decydują o rozpoczęciu zbiorów w odniesieniu do każdej uprawianej przez siebie działki osobno, w zależności od dojrzałości poszczególnych niewielkich partii produkcji, co pozwala na bardziej precyzyjne planowanie zbiorów. Takie postępowanie gwarantuje nieprzerwaną dostawę świeżo zebranych owoców do mielenia, przy czym poziom ich dojrzałości jest jednolity i nie ma potrzeby ich pośredniego składowania, co jest gwarancją jakości surowca do produkcji oliwy o określonych właściwościach organoleptycznych oraz fizyczno-chemicznych.

Rozmieszczenie plantacji pod względem ukształtowania terenu na wysokości pomiędzy 300 m n.p.n. a 600 m n.p.m. zapewnia równowagę między temperaturami panującymi w dzień i w nocy, co wpływa korzystnie na wykształcenie się w owocach związków, od których zależy poziom owocowości, goryczy i pikantności. Gaje oliwne rosną przede wszystkim na niezbyt żyznym terenie o wysokiej zawartości aktywnego wapnia, co stanowi kolejny czynnik determinujący charakterystyczne właściwości organoleptyczne oliwek.

Na terenie upraw panują szczególne warunki klimatyczne, zarówno w odniesieniu do temperatur, jak i wielkości opadów. Kumulacja opadów deszczu jesienią i wiosną niezwykle korzystnie wpływa na uprawy i jakość oliwek, ponieważ w dużej mierze pozwala na złagodzenie aromatu i właściwości organoleptycznych owoców. Dzięki wiosennym opadom nowe pędy wytwarzają się w odpowiedni sposób, zapewniając zbiory w kolejnych latach. Ponadto dzięki bliskości Morza Śródziemnego zarówno zimą jak i latem panują łagodne temperatury, co pozwala na uzyskanie bardziej złożonego aromatu, stanowiącego o wyjątkowości „Aceite de la Comunitat Valenciana”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.agricultura.gva.es/pc_aceitecomunitatvalenciana

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.