

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2010/C 36/09)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„ESTEPA“****ES č.: ES-PDO-005-0341-16.04.2004****CHOP (X) CHZO ()**

Toto zhrnutie obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: 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
Adresa: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tel. +34 913475394
Fax +34 913475710
e-mail: —

2. Skupina:

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

3. Druh výrobku:

Extra panenský olivový olej – trieda 1.5. Oleje a tuky (maslo, margarín, oleje atď.)

4. Špecifikácia:

[prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. Názov:

„Estepa“

4.2. Opis:

Extra panenský olivový olej získaný z olív (*Olea Europea*, L) týchto odrôd, z ktorých sa vyrábajú tri druhy extra panenského olivového oleja:

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

— Hojiblanca a Arbequina,

— Hojiblanca.

Oleje chránené označením pôvodu sú výlučne extra panenské oleje, ktoré dozrievaním v pivniciach získavajú tieto vlastnosti:

Medián ovocnej chuti: najmenej 4,5

Kyslosť: najviac 0,3

Index peroxidov: najviac 15

Absorpcia ultrafialového žiarenia (K270): najviac 0,18 meq aktívneho kyslíka na kilogram oleja

Prírodné antioxidanty

Polyfenoly (% kyseliny kofeínovej): najvyššia hodnota: 611 ppm (mg/kg)

najnižšia hodnota: 405 ppm (mg/kg)

Horkosť (K225): najviac 0,3 nm

Oxidačná stabilita (RANCIMAT): vyjadrené v hodinách (merané pri 100 °C a prietoku vzduchu 10 l/h):

najvyššia hodnota: 92,5

najnižšia hodnota: 43,6

Obsah chlorofylov a karoténov (mg/kg = ppm):

	Chlorofyly	Karotény
najvyššia hodnota:	23,25	10,94
najnižšia hodnota:	7,17	6,42

Pomer medzi kyselinou olejovou a kyselinou linolovou: najvyššia hodnota: 13,82 najnižšia hodnota: 4,54

Pomer medzi masnými mononenasýtenými a masnými polynenasýtenými kyselinami: najvyššia hodnota: 12,51 najnižšia hodnota: 4,47

Tokoferoly (mg/kg = ppm):	Tokoferoly Spolu	Alfa	Beta	Gamma	Delta
Najvyššia hodnota:	295,7	286,1	3,0	10,3	0
Najnižšia hodnota:	261,1	254,1	1,1	1,0	0

Okrem toho sa zafarbenie oleja môže na farebnej stupnici pH (brómtymolová modrá) pohybovať v rozmedzí 2/3 – 3/3 – 2/4 – 3/4 – 2/5 – 3/5.

V dôsledku skorého zberu olív majú oleje ovocnú chuť, ktorá vo všeobecnosti zodpovedá chuti medzi zelenou a zrelou olivou, pričom prevláda zelený prvok typický pre skorý zber.

Oleje chránené označením pôvodu vykazujú v závislosti od odrody tieto rozdielne vlastnosti:

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

Podiel týchto odrôd v oleji je aspoň 50 % extra panenského olivového oleja odrody Hojiblanca, 20 až 30 % odrody Arbequina a pri ostatných odrodách (Manzanilla, Picual a Lechín de Sevilla) dosahuje ich podiel spolu až 5 %.

Uvedený druh oleja má mierne intenzívnu ovocnú chuť, ktorá zodpovedá skôr zeleným ako zrelým olivám. Vykazuje horkosť a pikantnosť zodpovedajúcu olejom, ktoré sa získavajú na počiatku zberu.

Vosky: 80 až 150 ppm

— Hojiblanca a Arbequina

Podiel týchto odrôd v oleji sa pohybuje v rozmedzí 40 až 60 % extra panenského olivového oleja odrody Hojiblanca a 40 až 60 % odrody Arbequina.

Uvedený druh oleja sa vyznačuje vôňou a príchuťou čerstvých a/alebo zrelých olív a ovocnou chuťou, ktorá zodpovedá zeleným a stredne zrelým olivám. Vykazuje horkosť a pikantnosť zodpovedajúcu olejom, ktoré sa získavajú na počiatku zberu.

Vosky: 50 až 80 ppm

— Hojiblanca

Podiel týchto odrôd v oleji je 100 % extra panenského olivového oleja odrody Hojiblanca.

Uvedený druh oleja sa vyznačuje vôňou a príchuťou čerstvých a/alebo zrelých olív a ovocnou chuťou, ktorá zodpovedá zeleným olivám, ako aj vôňou a príchuťou čerstvých bylín. Vykazuje horkosť a pikantnosť zodpovedajúcu olejom, ktoré sa získavajú na počiatku zberu.

Vosky: 40 až 70 ppm

4.3. Zemepisná oblasť:

Zemepisná oblasť zahŕňa jedenásť obcí v kraji Sevilla: Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía a El Rubio; a jednu obec v kraji Córdoba: Punte Gentil, konkrétne oblasť známu ako Miragenil.

4.4. Dôkaz o pôvode:

Olivy prípustných odrôd pochádzajú zo zaregistrovaných olivových hájov nachádzajúcich sa v oblasti výroby.

Olej sa lisuje v zaregistrovaných lisovniach a balí sa v zaregistrovaných baliarňach, ktoré sa nachádzajú v oblasti výroby, v podmienkach zaručujúcich jeho optimálne uchovanie.

Po vylisovaní a uskladnení extra panenského olivového oleja by malo byť možné nájsť vo výrobnom registri informácie o pôvode uvedeného oleja, ako aj dátum, hodinu a prvky použité vo výrobnom postupe.

Výrobok sa podrobí fyzikálno-chemickým a organoleptickým analýzám na zaručenie jeho kvality. Fyzikálno-chemické analýzy sa uskutočňujú s cieľom overiť súlad výrobku s kritériami uvedenými v špecifikácii.

So zárukou pôvodu garantovanou na základe očíslovanej zadnej etikety regulačnej rady len extra panenský olivový olej, ktorý vyhovie všetkým kontrolám počas postupu, sa balí a uvádza sa na trh.

4.5. Spôsob výroby:

Olivové háje sa tradične vysadzujú prevažne krížom v tvare 12×12 . Nové háje určené na intenzívne pestovanie sa vyznačujú oveľa vyššou hustotou stromov, a teda zníženým rozmerom výsadby krížom. Hnojenie sa uskutočňuje v zime po zbere. Intenzívne pestovanie viedlo k výraznému zvýšeniu zavlažovania. Pri zavlažovacích systémoch vo väčšine prípadov ide o lokalizované zavlažovanie. Tvar olivovníkov je určený spôsobmi prerezávania, pri ktorých sa odstraňujú vetvy priamo na kmeni (tzv. „poda en cabeza“ a „poda racional“). Povolené fytosanitárne prostriedky musia rešpektovať užitočnú faunu a nesmú na olivách zanechávať rezíduá.

Skorá úroda sa vykonáva starostlivým otrhávaním priamo zo stromov pri použití tradičných metód, ako sú zrážanie, ručné trhanie alebo traseenie. Pri preprave sú plody vždy voľne uložené na príviesoch alebo v pevných kontajneroch. Mletie olív sa vykonáva v zapísaných mlynoch na olej v lehote najviac 24 hodín od zberu. Spracovanie pozostáva z týchto etáp: čistenie a umývanie olív; mletie; miesenie hmoty; oddelenie fáz; dekantácia; uskladnenie v zberných nádobách až do balenia; preprava voľne loženým spôsobom a balenie.

4.6. Spojenie:

Početné olivové háje sa nachádzajú na vápenitých pôdach, vďaka čomu je množstvo železa, ktoré olivovníky prijímajú z pôdy, udržiavané na nízkej úrovni. Tento typ pôdy taktiež lepšie zadržiava vodu, takže rastliny si v období sucha udržiavajú vlhkosť. Tak sa tieto olivové háje odlišujú od iných a vyznačujú sa špecifickými rysmi, ktoré sa odrážajú na olejoch a ich osobitných, typických vlastnostiach.

Konkrétne sa v príslušných štúdiách zistilo, že tento typ pôdy umožňuje vyššiu koncentráciu antioxidantov, ktoré majú z nutričného hľadiska osobitný význam, ako napríklad tokoferoly, najmä α -tokoferol, ktorého obsah v pôde je vysoký (> 95 %).

Ďalším faktorom, ktorý ovplyvňuje charakteristiku olejov, sú miestne klimatické podmienky, lebo nedostatok vody v okrese Estepa spôsobuje, že olej vyrábaný z olív vypestovaných v tomto okrese vykazuje väčšiu horkosť (K225) ako olej z iných oblastí.

Nízka úroveň zrážok rovnako zvyšuje množstvo prírodných antioxidantov.

Vďaka tomu, že značná časť olív (približne 30 % celkovej výroby) pestovaných v okrese Estepa sú stolové olivy, je úroda zostávajúcich olív urýchlená, čím oleje získavajú špecifické chemické a organoleptické vlastnosti.

V okrese Estepa vedie tento skorý zber k tomu, že oleje sa vyznačujú týmito odlišnými črtami:

- vysokým obsahom fenolových zlúčenín,
- v organoleptických skúškach vyšším stupňom horkosti zodpovedajúcim olejom, ktoré sa získavajú na počiatku zberu,
- vysokou oxidačnou stabilitou,
- vysokou koncentráciou pigmentov, najmä chlorofylov a karoténov.

Odlišné je aj zloženie olejov – oleje majú zvyčajne vyšší obsah linolovej kyseliny, zatiaľ čo obsah kyseliny olejovej zostáva nezmenený, čím sa znižuje pomer medzi mononenasýtenými a polynenasýtenými zložkami.

Kolísanie obsahu polyfenolov a stabilita tak súvisia s obdobím zberu.

4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Estepa»
Adresa: Polígono Industrial Sierra Sur: Edificio Centro de Empresas s/n
41560 Estepa (Sevilla)
ESPAÑA
Tel. +34 955912630
Fax +34 955912630
e-mail: —

Kontrolný orgán je v súlade s normou EN-45011.

4.8. Označovanie:

Na etikete aj zadnej etikete sa musí povinne uviesť *Denominación de Origen «Estepa»* (chránené označenie pôvodu „Estepa“).

Obchodné etikety každej zaregistrovanej spoločnosti musí schváliť regulačná rada.

Všetky druhy balenia, v ktorých sa odosiela olej určený na spotrebu, sa zabezpečia záručnou kontrolnou páskou a etiketami alebo zadnými etiketami očíslovanými a vydanými regulačnou radou, a to spôsobom uvedeným v príručke akosti a postupov. Kontrolná páska a etikety sa na balení umiestnia priamo v zapísanom sklade, lisovni alebo v baliarni tak, aby nebolo možné ich znovu použiť.
