

Veröffentlichung des Antrags auf Eintragung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2004/C 61/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 und Artikel 12 d der genannten Verordnung Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats, eines der WTO angehörenden Staates oder eines nach Artikel 12 Absatz 3 anerkannten Drittlandes innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Die Veröffentlichung enthält, insbesondere unter 4.6, die Angaben, aufgrund deren der Antrag als im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 gerechtfertigt gilt.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 5

g.U. (x) g.g.A. ()

Einzelstaatliches Aktenzeichen: 93

1. *Zuständige Stelle des Mitgliedstaates*

Name: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada — Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Anschrift: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

2. *Antragstellende Vereinigung*

Namen:

Anschriften:

- a) Joaquim Blanc i Tejedor mit spanischem Personalausweis Nr. 72960812, im Namen und im Auftrag der Cooperativa Agrícola d'Arnes, SCCL, mit Steuernummer NIF 43014067F und Sitz in c/Onze de Setembre n° 4 in Arnés.
- b) Francesc Martí i Alcoverro mit spanischem Personalausweis Nr. 40901659, im Namen und im Auftrag der Cooperativa Agrícola i Caixa Rural, SCCL, mit Steuernummer NIF 43014067F und Sitz in c/Estació n° 2 in Bot.
- c) Francesc Sabaté i Tarragó mit spanischem Personalausweis Nr. 77880592, im Namen und im Auftrag der Cooperativa Agrícola Sant Isidre, SCCL, mit Steuernummer NIF 43014281 und Sitz in Av. Generalitat s/n, Caseres.
- d) Josep Pere Colat i Clua mit spanischem Personalausweis Nr. 40926368, im Namen und im Auftrag der Cooperativa Agrícola de Corbera, SCCL, mit Steuernummer NIF 473013994 und Sitz in c/Sant Marc s/n, Corbera d'Ebre.
- e) Joan R. Comelles i Albesa mit spanischem Personalausweis Nr. 77884411, im Namen und im Auftrag der Cooperativa Agrícola Sant Isidre, SCCL, mit Steuernummer NIF 43011774 und Sitz in Av. Misericòrdia n° 77, la Fatarella.
- f) Pere Royo i Pedrola mit spanischem Personalausweis Nr. 40919484, im Namen und im Auftrag der Celler Cooperatiu Gandesa, SCCL, mit Steuernummer NIF 43011816F und Sitz in Av. Catalunya n° 28 in Gandesa.

- g) Pere Joan Llop i Barrubés mit spanischem Personalausweis Nr. 77881340, im Namen und im Auftrag der Cooperativa Agrícola Terra Alta, SCCL, mit Steuernummer NIF 43013671F und Sitz in c/Glorietes s/n, La Pobla de Massaluca.
- h) Carlos Bel i Espinós mit spanischem Personalausweis Nr. 39995411, im Namen und im Auftrag der Olis La Franja, SL, mit Steuernummer NIF 43251032 und Sitz in Crta. de Tortosa s/n, Horta de Sant Joan.
- i) Josep Santiago Subirats Mulet mit spanischem Personalausweis Nr. 40906133, im Namen und im Auftrag von Subirats d'Horta de Sant Joan, SL, mit Steuernummer NIF 43594852 und Sitz in en c/Medi Natural nº 29 in Horta de Sant Joan.
- j) Rafael Solé i Urgell mit spanischem Personalausweis Nr. 77779213, im eigenen Namen und Interesse, wohnhaft in c/Gandesa n.º 18, Vilalba dels Arcs.
- k) Josep Manuel García i Lorente mit spanischem Personalausweis Nr. 40004330, im Namen und im Auftrag der Cooperativa Agrícola i Secció de Crèdit de Flix, SCCL, mit Steuernummer NIF 43011790 und Sitz in c/Major nº 75 in Flix.

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) Andere ()

3. *Art des Erzeugnisses*: natives Olivenöl extra — Klasse 1.5 — Fette

4. *Beschreibung der Spezifikation*

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1 *Name*: „Aceite de Terra Alta“ oder „Oli de Terra Alta“

4.2 *Beschreibung*: Natives Olivenöl extra, das aus den Früchten des *Olea Europea L.* von der Hauptsorte Empeltre oder von einer Mischung aus der Sorte Empeltre und anderen Sorten wie Arbequina, Morruda und Farga durch mechanische oder andere physikalische Verfahren gewonnen wird, die weder die Qualität des Öls, seinen Geschmack, sein Aroma noch die für die Früchte des Olivenbaums typischen Eigenschaften verändern.

Empeltre ist die Hauptsorte, da sie im Erzeugungsgebiet vorherrscht.

Das Öl mit der Ursprungsbezeichnung Terra Alta hat folgende Eigenschaften:

Organoleptische Eigenschaften:

Aussehen	sauber, transparent, ohne Schleier oder Trübungen
Farbe	gelb mit Schattierungen, die von blassgelb bis zu dunklem altgoldgelb reichen.
Geschmack	guter, fruchtiger Geschmack zu Beginn der Saison, der mit der Zeit leicht süßlich wird; mit aromatischen Noten, die an Mandeln oder frische Nüsse erinnern.
Mindestpunktzahl im Panel-Test	6,5

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

höchster Säuregehalt (% Ölsäure)	0,50
höchste Peroxydzahl (meq O ₂ /kg)	18
K ₂₇₀ max.	0,20
K ₂₃₂ max.	2,50
Grenzwert für Feuchtigkeit und flüchtige Bestandteile (%)	0,20
Grenzwert für Fremdstoffanteil (%)	0,10

- 4.3 **Geografisches Gebiet:** Das Erzeugungsgebiet umfasst die Gebietskörperschaft (comarca) Terra Alta und einige Gemeinden der Gebietskörperschaft Ribera d'Ebre, die beide im Südosten der autonomen Gemeinschaft Katalonien liegen.

Das geografische Gebiet setzt sich aus folgenden Gemeinden zusammen:

Terra Alta			Ribera d'Ebre
Arnes	Corbera d'Ebre	Pinell de Brai	Ascó
Batea	Gandesa	Pobla de Massaluca	Flix (alle Parzellen mit Ausnahme der Parzellen 13,18, 19, 20 und 21)
Bot	Horta de Sant Joan	Prat de Comte	Ribaroja d'Ebre
Caseres	La Fatarella	Vilalba dels Arcs	

Im Erzeugungsgebiet werden auch die Verarbeitung und die Verpackung durchgeführt.

- 4.4 **Ursprungsnachweis:** Die Oliven kommen direkt von den Plantagen des Erzeugungsgebiets in die Verarbeitungsbetriebe. Das Aussortieren, Verarbeiten und Abfüllen erfolgt in Betrieben, die sich in diesem Erzeugungsgebiet befinden und in das entsprechende Register der Aufsichtsbehörde eingetragen sind. Die gewonnenen Öle, die im Laufe des Erzeugungs- und Verarbeitungsprozesses sämtliche Kontrollen sowie die physikalisch-chemischen Analysen und sensorischen Prüfungen bestanden haben, kommen unter der geschützten Ursprungsbezeichnung und versehen mit Aufkleber, Kontrolletikett und gegebenenfalls einer von der Aufsichtsbehörde verliehenen nummerierten Qualitätsauszeichnung auf den Markt.

4.5 **Herstellungsverfahren:**

a) **Anbaubedingungen:**

Pflanzplan: Der Pflanzplan weist im Allgemeinen eine Dichte von 50 bis 80 Bäumen pro Hektar auf.

Bodenbearbeitung und Beschneiden: Die Anbaupraktiken sind die im Erzeugungsgebiet üblichen.

Beim Beschneiden werden die Bäume durch das Entfernen alter Holzteile verkleinert, wodurch sie eine runde Form erhalten, die sowohl die Fruchtbildung als auch die Ernte begünstigt.

Bewässerung: Derzeit liegen 90 % der Bäume auf nicht bewässerten und 10 % auf bewässerten Flächen.

Ernte: Die Ernte erfolgt entweder durch händisches Pflücken der Früchte direkt vom Baum oder durch Schütteln, wobei diese Technik von Mitte November bis Ende Januar angewandt wird.

b) **Herstellungsverfahren:**

Das native Olivenöl extra mit geschützter Ursprungsbezeichnung wird aus gesunden Oliven der genehmigten Sorten gewonnen, die in ihrem optimalen Reifestadium mit größter Sorgfalt direkt vom Baum gepflückt werden. Nach dem Transport der Oliven zu den Ölmühlen unter den festgelegten Bedingungen zur Vermeidung jeglicher Beschädigung werden sie mechanischen Verarbeitungsverfahren unterzogen, welche die Vorgänge Waschen und Zermahlen der Oliven, Schleudern der Paste, Trennen von Wasser und Öl sowie Lagern umfassen. Nach dem Prüfungsprozess wird das Olivenöl in Behälter mit einem Fassungsvermögen von bis zu 5 Litern abgefüllt.

Die Oliven müssen 48 Stunden nach der Ernte gemahlen werden, um jegliche Veränderungen, die ihre Qualität beeinträchtigen können, zu vermeiden. Das Olivenöl muss aus Oliven der Hauptsorte Empeltre oder aus einer Mischung der Sorte Empeltre mit den Sorten Arbequina, Morruda oder Farga gewonnen werden.

Nur Olivenöl, das aus Oliven von Bäumen mit einem Mindestalter von fünf Jahren gewonnen wurde, kann die geschützte Ursprungsbezeichnung „Aceite de Terra Alta“ erhalten.

Der gesamte Herstellungsprozess von der Erzeugung bis zur Etikettierung findet im Erzeugungsgebiet statt, um die Qualität zu gewährleisten und die Rückverfolgbarkeit des Verfahrens sicherzustellen.

Qualität: Olivenöle sind sehr empfindlich gegen äußere Einflüsse, die verschiedene Arten von Prozessen auslösen können. Es ist daher sehr wichtig für diese Art von Olivenöl, dass der gesamte Herstellungsprozess im Erzeugungsgebiet stattfindet.

Rückverfolgbarkeit: Im Hinblick auf die Kontrolle und die Zertifizierung ist es für das Funktionieren der Zertifizierungsstelle unerlässlich, dass der gesamte Prozess im geographischen Ursprungsgebiet stattfindet.

4.6 Zusammenhang

Geschichte

Der Beginn des Olivenanbaus in Katalonien und in Terra Alta geht vermutlich auf die Araber zurück, zumal die immer noch verwendete Bezeichnung „almazaras“ für die Ölmühlen eindeutig arabischen Ursprungs ist.

Wie Antoni Mascaró in seinem Buch „Mis memorias“ (1948) schreibt, waren Oliven um das Jahr 1787 in der Gemeinde Batea die wichtigste Kulturpflanze, gefolgt von Getreide und Wein. Wörtlich heißt es in seinem Werk: „... la cosecha de aceite que da la opulencia sólida a este país, ha producido este año la cantidad de veintiún mil cántaros, medida de la tierra, de peso cada uno de 38 libras que hacen arrobas castellanas 31 920 ...“ (die Ölernte, die den Reichtum dieser Gegend begründet, ergab in diesem Jahr eine Menge von — gemessen in ortsüblichen Einheiten — einundzwanzigtausend Krügen, mit einem Gewicht von jeweils 38 Pfund, was umgerechnet 31 920 kastilische Arrobas ausmacht ...). Dies bedeutete eine Produktion von 350 000 kg Öl, was ungefähr 1 800 000 kg Oliven entspricht. Die Einwohnerzahl betrug zu dieser Zeit weniger als 1 000 Personen.

Pascual Madoz schreibt in seinem „Diccionario Geográfico“ (1847) über das Gebiet von Gandesa im Jahr 1847, dass „... se produce en este país, abundante y fino aceite, trigo, centeno ...“ (in dieser Gegend reichlich und feines Öl, Weizen, Roggen erzeugt wird). Derselbe Autor berichtet auch, dass etwa in der Mitte des 19. Jahrhunderts im Gebiet der heutigen Gebietskörperschaft Terra Alta der Großteil der Anbauflächen — wesentlich mehr als heute — für die Olivenölerzeugung genutzt wurde.

Um 1900 standen die Olivenhaine unter den Kulturen in Terra Alta an zweiter Stelle. Sie belegten insgesamt mehr als 28 % und in den einzelnen Gemeinden zwischen 20 % und 44 % der Anbauflächen. Die Gemeinden mit den größten Olivenanbauflächen waren Batea, La Fatarella und Horta de Sant Joan. Die Olivenölerzeugung erreichte ungefähr 2 Mio. kg.

In der Gebietskörperschaft Terra Alta ist die wichtigste Olivensorte die Sorte mit der Bezeichnung „Empeltre“; in einigen Orten ist sie sogar die einzige Sorte, die angebaut wird. Dabei handelt es sich um eine sehr alte Sorte. Ihr Name leitet sich aus dem katalanischen Wort „empelt“ ab, das mit Pfröpfung übersetzt wird und wahrscheinlich darauf zurückgeht, dass diese Sorte auf andere, ältere Sorten aus den Gebieten Baix Aragón und Vall de l'Ebre gepfropft wurde. Die Olivensorte Empeltre ist in Terra Alta so bedeutend und einzigartig, dass sie in den Baumschulen auch unter dem Sortenamen „Terra Alta“ bekannt ist.

Natürliche Gegebenheiten:

Die Besonderheiten der natürlichen Umgebung des Gebiets wirken sich folgendermaßen auf die Eigenschaften des Olivenöls aus:

Wie die meisten Olivenanbaugebiete ist auch dieses Gebiet vom Mittelmeerklima begünstigt. Allerdings entsteht hier aufgrund der besonderen orografischen Verhältnisse ein eigenes Mikroklima, das sich direkt auf den Lebenszyklus des Olivenbaums und somit auch auf seine Früchte, die Oliven, auswirkt.

Diese Besonderheiten können in drei Punkten zusammengefasst werden:

- 1) Lage: Es handelt sich um eine Hochebene, die durchschnittlich 400 m über dem Meeresspiegel liegt.

- 2) **Natürliche Grenzen:** Im Bezirk laufen drei Bergketten zusammen: die beiden Massive Pàndols und Cavalls mit Höhen bis zu 700 m und das größte, im nördlichen Teil gelegene Massiv, Els ports de Besit, das bis zu 1 400 m hoch ist. Dies ergibt eine besondere Orografie, die das besagte Mikroklima bewirkt.
- 3) **Winde:** Als Folge daraus sind weiters die für das Gebiet typischen Winde von besonderer Bedeutung, weniger aufgrund ihrer Stärke (die nicht besonders nennenswert ist) als aufgrund ihrer günstigen Auswirkungen auf den Olivenanbau. Hervorzuheben sind die beiden bedeutendsten, die unter ihren ortsüblichen Bezeichnungen „Garvinada“ und „Cerç“ bekannt sind. Der erste ist wichtig, weil er für den besagten Anbau die erforderliche Feuchtigkeit bringt, und der zweite, weil dank seiner Eigenschaften und Häufigkeit viele gesundheitliche Probleme (Pilze) vermieden werden und er dafür sorgt, dass die Oliven problemlos reifen und in ausgezeichnetem Zustand in die Mühlen gelangen.

4.7 Kontrolleinrichtung

Name: Consejo Regulador de la Denominación de origen „Aceite de Terra Alta“

Anschrift: 1 Bassa d'en Gaire, E-43780 Gandesa (Tarragona)

Tel. 977 42 00 18

Die Aufsichtsbehörde für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Aceite de Terra Alta“ erfüllt die Norm EN 45011.

- 4.8 **Etikettierung:** Auf den Etiketten muss die Bezeichnung „Aceite de Terra Alta“ aufgeführt sein. Die Etiketten werden von der Aufsichtsbehörde genehmigt.

4.9 Einzelstaatliche Anforderungen

- Gesetz 25/1970 vom 2. Dezember 1970 über Weinbau, Wein und alkoholische Getränke (Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes).
- Erlass 835/1972 vom 23. März 1972, mit dem die Ausführungsverordnung zum Gesetz 25/70 angenommen wurde.
- Verordnung vom 25. Januar 1994 über die Übereinstimmung der spanischen Rechtsvorschriften mit der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.
- Königlicher Erlass Nr. 1643/1999 vom 22. Oktober 1999 über das Verfahren für die Einreichung von Anträgen auf Eintragung von geschützten Ursprungsbezeichnungen und geschützten geografischen Angaben in das Gemeinschaftsregister.

EG-Nr.: ES/00245/21.06.2002.

Datum des Eingangs des vollständigen Dossiers: 21. August 2003.
