

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2006/C 148/08)

Toto zveřejnění uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006. Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

Žádost o zápis podle článku 5 a čl. 17 odst. 2

„ACEITE MONTERRUBIO“

č. ES: ES/0198/15.05.2001

CHOP (X) CHZO ()

Tento přehled byl vypracován pouze pro informační účely. Veškeré údaje naleznou zúčastněné strany v úplném znění specifikace produktu, které je možné získat od vnitrostátních orgánů uvedených v oddíle 1 nebo od Evropské komise ⁽¹⁾.

1. *Príslušný orgán členského státu:*

Název: 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

Adresa: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel.: 34 91 347 53 94

Fax: 34 91 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Skupina:*

Název – Adresa:

SOCIEDAD COOP. DEL CAMPO LA UNIDAD
Ctra. De Castuera, s/n. 06427 Monterrubio de la Serena. Badajoz.

RAMONA GARCÍA LÓPEZ.
Ctra. De Belalcázar, s/n. 06247. Monterrubio de la Serena. Badajoz.

UNIÓN MONTERRUBIANA DEL CAMPO, S.C. LTDA.
C/ Purísima, nº8. 06247 Monterrubio de la Serena. Badajoz

REY ALIMENTACIÓN, S.L.
C/ Pilar, nº 104. 06420 Castuera. Badajoz

Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ()

3. *Druh produktu:*

Třída 1.5. Oleje a tuky

4. *Specifikace: (přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2)*

4.1 *Název:* „Aceite Monterrubio“

⁽¹⁾ Evropská komise, Generální ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova, oddělení pro politiku jakosti zemědělských produktů – B-1049 Brusel.

- 4.2 **Popis:** Extra panenský olivový olej získaný z plodů olivovníku (*Olea Europaea* L.). Pro výrobu tohoto oleje se z 90 % užívají odrůdy „Cornezuelo“ a „Jabata“ („Picual“) a na zbytek odrůdy „Mollar“, „Corniche“, „Pico-limón“, „Morilla“ a „Cornicabra“.

Olej má žlutozelenou barvu, je velmi stabilní, má aromatickou, lehce hořkou a pikantní chuť se stopami ovoce a mandlí.

Má tyto vlastnosti:

- Maximální kyselost: 0,5 °
- Vlhkost: Méně než 0,1 %
- Nečistoty: Méně než 0,1 %
- Index K_{270} : Nižší než 0,20
- Index peroxidů: Nižší než 20

- 4.3 **Zeměpisná oblast:** Zeměpisná oblast produkce, zpracování a balení se nachází na východě provincie Badajoz v samosprávné oblasti Extremadura a zahrnuje 16 obcí v okresech „La Serena“, „La Siberia“ a „Campiña Sur“.

Oblast zpracování a balení je shodná s oblastí produkce

- 4.4 **Důkaz původu:** Zpracování oleje chráněného označením původu „Aceite Monterrubio“ se uskutečňuje v hospodářstvích vlastnících olivové háje a v lisovnách oleje zapsaných v příslušných rejstřících regulační rady, a to v souladu s postupem PC-01: Žádost o zápis do rejstříku příručky o jakosti.

Oleje, které budou uvedeny na trh s chráněným označením původu „Aceite Monterrubio“, musí projít procesem certifikace regulační rady podle interních postupů PC-02: Proces certifikace produktu, PC-03: Vyhodnocení výsledků a udělení osvědčení a PC-04: Držení, pozastavení a zrušení osvědčení. Uvedeným certifikačním procesem se ověří jakost produktu, která musí vyhovovat stanovené specifikaci.

- 4.5 **Způsob produkce:** V okrese La Serena je průměrná roční produkce 1 500 kg/ha, přičemž tento průměr se počítá z hustoty 150 olivovníků/ha.

Pěstování se tradičně skládá z následujících technik obdělávání:

- Orání
- Hnojení
- Prostřihování (ručně a mechanicky)
- Ořezávání (s herbicidy)
- Sběr (olivy se sklízají přímo ze stromu)

Pro získání oleje se používají dva postupy:

- Přerušovaný neboli tradiční postup
- Nepřerušovaný neboli fázový postup

Schéma přerušovaného postupu:

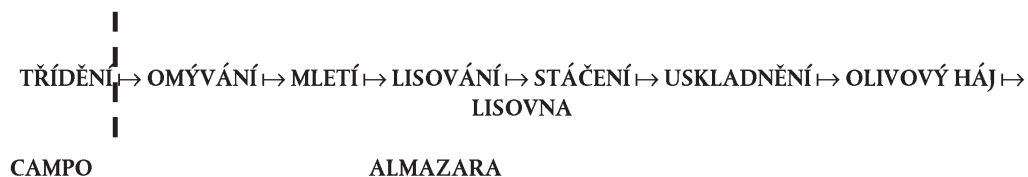
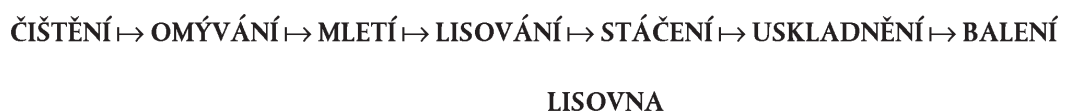


Schéma nepřerušovaného postupu:



Balení oleje s chráněným označením původu „Aceite Monterrubio“ se podle požadavku skupiny žadatelů uskuteční v určené zeměpisné oblasti. To je nutné k zachování jakosti a k zajištění sledovatelnosti a kontroly v průběhu celého procesu certifikace až do jeho konce. Ten nastává v okamžiku, kdy je certifikovaný produkt na obalu označen zadní očíslovanou etiketou, která zaručuje jeho jakost a původ. Tuto zadní etiketu vydává regulační rada, jež má ve svém nařízení stanovenu následující oblast působnosti:

- ve věci území podle oblasti produkce.
- ve věci výrobků podle výrobků chráněných označením původu, a to v jakékoli fázi výroby, skladování, stáčení, oběhu a uvádění na trh.
- ve věci osob podle osob zapsaných v různých rejstřících.

Z tohoto důvodu se stáčení musí provádět v zeměpisné oblasti vymezené v části C soupisu podmínek, aby se zajistila sledovatelnost, kontrola během celého procesu prostřednictvím inspekčního orgánu a jakost chráněného výrobku

4.6 Souvislost:

Historické

Okres La Serena nacházející se na východě provincie Badajoz je už po staletí spojen s La Města, jednou z nejstarších institucí v zemi. Pro rozvoj olivových hájů v oblasti bylo velice důležité rozdělení pozemků, které byly odjakživa majetkem šlechty vlastníci rozlehlé latifundie. Pozemky se rozdělily mezi sousedy z různých vesnic, kteří pak na nich na velkých nebo na menších plochách pěstovali plodiny.

První písemná zmínka o olivových hájích v této oblasti pochází z roku 1791. V knize „Viajes de La Serena“ píše Antonio Agúndez Fernández o množství divokých olivovníků, které usnadnily naroubování olivovníků.

V současnosti jsou olivovníky druhou nejvýznamnější plodinou jak rozlohou tak produkcí; olivové háje se rozprostírají na ploše 18 000 ha a v některých obcích představují jedinou monokulturu.

Přírodní:

Kombinace takových faktorů, jako jsou zvláštní půdní a klimatické vlastnosti oblasti, dokonalý soulad pěstování plodin s přírodou, rozložení obyvatelstva, významný sociální a hospodářský rozvoj a kultura pevně svázaná s pěstováním olivovníků umožňují, aby se oblast označená CHOP „Aceite Monterrubio“ stala producentem takového extra panenského olivového oleje, který se liší od ostatních a zároveň je ceněn kritiky a spotřebiteli.

Zeměpisná oblast, na kterou se vztahuje CHZO „Aceite Monterrubio“, je zasazena mezi výběžky pohoří Sierra Morena na východě oblasti Baja Extremadura. Povrch je členitý s nízkými kopci. Olivové háje se rozprostírají mezi dubovými lesy a obilnářskými statky, přičemž velkou část výše položených oblastí v horách pokrývá nízké mláží. V této oblasti převládá středomořské subtropické podnebí, pro které je tento druh krajiny typický. Zimy jsou mírné, léta teplá a suchá a nízká úroveň srážek zneumožňuje pěstování jiných druhů plodin.

Následuje podrobnější popis vlastností oblasti, které mají vliv na jedinečnost produktu „Aceite Monterrubio“ pocházejícího z této oblasti:

a) Horopis:

Povrch má dvě úrovně:

1. Parovina; s výškou mezi 300 a 500 metry.
2. Pohoří; s výškou od 600 do 800 metrů.

Obiloviny, olivové háje a vinice se pěstují v údolích. Na svazích jsou pastviny s duby a rozlehlými olivovými háji. Na vrcholcích a ve vyšších polohách se nacházejí křoviny a křemencová kameniště a skaliska.

b) Půdy:

Obecně je většina půd na kterých se nacházejí olivové háje jílovitých a hlinitých, ačkoli v posledních letech se olivové háje začaly vysazovat na lehčích půdách. Hodnota pH je kyselá až mírně kyselá. Hloubka se rovněž mění, v některých oblastech se objevuje břidlice, v jiných sahá půda až do hloubky více než 50 centimetrů a má tak dobrou schopnost zadržovat vodu.

c) Podnebí:

Podnebí je středomořské s kontinentálními rysy mírněnými blízkostí Atlantického oceánu. Zimy jsou mírné a léta dlouhá a teplá. Srážky nepřesahují 500 mm. Průměrná teplota se pohybuje mezi 16 °C až 18 °C, maximální teplota v létě je 40 °C.

4.7 Kontrolní subjekt::

Název: Consejo Regulador de la Denominación de Origen „Aceite Monterrubbio“

Adresa: C/ Nicanor Guerrero, 9B
06427 Monterrubbio de La Serena Badajoz

Tel.: 924 61 00 88

Fax: 924 61 05 03

E-mail: —

Regulační rada pro chráněné označení původu (CHOP) se řídí normou UNE-EN 45011

4.8 Označování: Na etiketách, zadních etiketách a kontrolních nálepkách na balení s olejem musí být zřetelně uvedené označení původu „Aceite Monterrubbio“ a údaje stanovené příslušnými právními předpisy.

Na etiketě musí být jasně uveden původ produktu. Etikety, které by mohly být pro spotřebitele z jakéhokoli důvodu zavádějící, nebudou schváleny. Regulační rada může rovněž zamítnout etikety, které již byly schváleny

4.9 Vnitrostátní požadavky:

Nitrostátní požadavky	Zákon č. 25/1970 ze dne 2. prosince 1970, Ustanovení pro vinice, víno a alkoholické nápoje a nařízení schválené vyhláškou č. 835/1972 ze dne 23. března 1972.
	Vyhláška č. 835/1972 ze dne 28. března 1972, kterou se provádí zákon č. 25/1970.
	Nařízení ze dne 25. ledna 1994, kterým se stanoví soulad mezi právními předpisy Španělska a nařízením (EHS) č. 2081/1992 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin.
	Královská vyhláška č. 1643/1999 ze dne 22. října 1999, kterou se stanoví postup pro podávání žádostí o zápis do rejstříku Společenství chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení.