

## JINÉ AKTY

## KOMISE

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

(2008/C 112/21)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006****„ACEITE DE LA ALCARRIA“**

č. ES: ES/PDO/005/562/06.11.2006

 CHZO     CHOP1. **Název**

„Aceite de La Alcarria“

2. **Členský stát**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1 *Druh produktu*

Třída 1.5. – Oleje a tuky (máslo, margarín, olej atd.)

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Popis výrobku: Extra panenský olivový olej získaný z plodů olivovníku místní odrůdy Castellana (Verdeja) mechanickým způsobem nebo jinými fyzickými prostředky, při kterých nedochází ke změně oleje, zůstává zachována chuť, vůně a vlastnosti plodů, ze kterých olej pochází.

— Kyselost: maximálně 0,7°

— Hodnota peroxidu: maximálně 15

— Pohltivost ultrafialového záření: K 270: maximálně 0,20

— K 232: maximálně 2

— Obsah vody: maximálně 0,1 %

— Nečistoty: maximálně 0,1 %

— Organoleptické hodnocení: medián závad Md = 0

— Medián znaku ovocná chuť a vůně Mf &gt; 0

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Převládající barva je citrusová zeleň, více či méně výrazná podle doby sklizně a stupně zralosti oliv.

Z organoleptického hlediska jsou oleje této odrůdy ovocné a aromatické, s čistou vůní listu, kombinující chuť trav, lískových oříšků a banánů, občas s pikantní příchutí.

### 3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

–

### 3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

–

### 3.5 Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti

Produkce, zpracování a balení.

### 3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Ve snaze zachovat typické vlastnosti produktu ve všech fázích se proces plnění do lahví provádí v označené zeměpisné oblasti. Kontrolní orgány tak mohou mít úplnou kontrolu nad produkcí a závěrečné zacházení s produktem zůstává v rukou producentů v dané oblasti. To jsou lidé, kteří vědí nejlépe, jak tyto oleje reagují na metody plnění do lahví, jako je doba a způsoby dekantace, filtrace, křemelina, buničina, teplota při plnění lahví a reakce na chlad a skladování. S cílem zachovat typické vlastnosti produktu to vše zaručuje sledovatelnost olejů.

Plnič lahví by měl mít oddělené systémy na plnění do lahví pro oleje s chráněným označením původu a pro ostatní oleje, které plní do lahví.

Musí mít rovněž systémy schváleného typu pro měření olejů.

Olej by se měl plnit do nádob ze skla, nádob z natíraného kovu, PET lahví nebo nádob z glazované keramiky.

### 3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Na etiketě oleje se uvede společně s obchodním označením výraz „Denominación de Origen (nebo D. O.) Aceite de La Alcarria“ a volitelně značka shody od subjektu pro certifikaci produktu pro kontrolní orgány.

Nádoby, do nichž se chráněný olej balí pro spotřebitele, budou opatřeny záruční kontrolní páskou, etiketou nebo zadní číslovanou etiketou vydanou a kontrolovanou kontrolním orgánem tak, aby je nebylo možno znovu použít.

Označení musí splňovat všeobecná pravidla označování.

## 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Přírodní oblast La Alcarria zahrnuje 95 obcí provincie Guadalajara a 42 obcí provincie Cuenca.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

### 5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Pro oblast jsou charakteristické silné teplotní změny, s horkým létem, kdy teploty přesahují 35 °C, a velmi studenou zimou s častým mrazem a malým množstvím srážek. Ke srážkám dochází na jaře a na podzim.

Průměrná roční teplota se pohybuje kolem 13 °C, s průměrnou hodnotou 3 °C v nejchladnějším měsíci a 21 °C v nejteplejším.

Charakteristickým znakem půd je velice vysoká koncentrace  $\text{CaCO}_3$  (uhličitan vápenatý), velmi nízký výskyt organických látek, dost strmé svahy a v důsledku toho i nízká stabilita půdy.

Ze zemědělského hlediska je půda velmi chudá.

Obce v oblasti La Alcarria se nacházejí v nadmořské výšce 700 až 900 metrů.

#### 5.2 Specifičnost produktu

„Aceite de La Alcarria“ má tyto vlastnosti:

**Velmi vyvážený a stabilní olej** v důsledku poměru nasycených a nenasycených mastných kyselin.

Vysoký obsah kyseliny olejové.

**Převládající barva je citrusová zeleň**, více či méně výrazná podle doby sklizně a stupně zralosti oliv.

Poměr karotenů a chlorofylu určuje charakteristický odstín olejů s tímto označením původu.

Z organoleptického hlediska jsou oleje této odrůdy *Castellana (Verdeja)* **ovocné a aromatické**, s čistou vůní listu, kombinující chuť trav, lískových oříšků a banánů, občas s pikantní příchutí.

#### 5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Půdní a podnební podmínky této oblasti sehrály významnou úlohu v přírodním výběru a vedly k tomu, že je tato oblast jedinou, ve které se tento panenský olivový olej, jednodruhové odrůdy, *Castellana* nebo *Verdeja*, produkuje.

Z klimatologického hlediska výborně snáší mráz až do  $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$  bez nadměrného zvýšení hodnoty peroxidů.

Z hlediska souvislosti mezi geologickými a půdními vlastnostmi si je třeba všimnout toho, jak sklon a tvorba nepřliš hlubokých, alkalických a slaných půd zanechaly svou stopu na plodině, která je vystavena stále nepříznivým podmínkám, a jak tyto aspekty opět působily jako prostředek přirozeného výběru vedoucího k nižší produkci a k diferenciaci produktu.

Odrůda *Castellana* spolu se specifickými půdními a klimatickými podmínkami dané oblasti dává oleji typické fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti zmíněné v bodě 4.2.

#### Odkaz na zveřejnění specifikace

Usnesení Rady pro zemědělství ze dne 2. 10. 2006, kterým se schvaluje žádost o registraci *Aceite de La Alcarria* jako chráněného označení původu.

Uveřejněno v *Diario Oficial de Castilla-La Mancha* č. 209 ze dne 10. října 2006, s. 20702.

<http://www.jccm.es/cgi-bin/docm.php3>

---