

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og levnedsmidler

(2010/C 287/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændring, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»ACEITE CAMPO DE CALATRAVA«

EF-Nr.: ES-PDO-0005-0642-11.09.2007

BGB () BOB (X)

1. **Navn:**

»Aceite Campo de Calatrava«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevarer:**3.1. *Produkttype:*

Kategori 1.5. Olier og fedtstoffer

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

Ekstra jomfruolivenolie fremstillet af olivenfrugter (*Olea europea* L.). Mindst 80 % består af sorten Cornicabra og tilsættes en anden anerkendt sort Picual. Olivenolie fra Campo de Calatrava består altid af disse to sorter og fremstilles ved mekanisk presning eller ved andre fysiske processer, der ikke ændrer olivenolien, men derimod bevarer smag, aroma og frugtens særegenskaber.

Olivenfrugterne plukkes direkte fra træet ved en modningsgrad på 3-6.

De højst tilladte værdier for ekstra jomfruolivenolie under oprindelsesbetegnelsen »Aceite Campo de Calatrava« er følgende:

Oliesyre: minimum 70 %

Syregrad: højst 0,5 gram

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Peroxidtal: højst 15 milliækvivalenter pr. kg

K232: højst 2

K270: højst 0,15

Organoleptisk vurdering:

Median for mangler: Md = 0

Medianen af oliens frugtagtige smag: Mf > 3

Fugtighed: højst 0,1 %

Urenheder: højst 0,1 %.

Organoleptisk set får olivenolien sin kompleks frugtagtige og intense smag fra hver enkelt af de beskyttede sorter, der bruges i fremstillingen. Olivenolie fra Campo de Calatrava skal have en frugtagtig karakter på mindst 3. Den bitre og skarpe smag er behagelig og afbalanceret med en intensitet på 3-6, der ikke adskiller sig mere end 2 punkter fra den frugtagtige karakter.

Fælles for ekstra jomfruolivenolie fremstillet i Campo de Calatrava er den fremtrædende smag af grønne oliven og andre friske frugter, og olivenolien bør som minimum besidde disse positive egenskaber.

Oliesyreindholdet i olivenolie fra Campo de Calatrava er på 79,64 %, mens indholdet i andre fremstillingsområder varierer fra 56,9 % til 78,4 % (Uceda, Cultivo del Olivo). Den lavest tilladte værdi er 70 %.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

—

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

—

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:

For at bevare produktets særlige egenskaber i alle faser og sikre kvaliteten i hele fremstillingskæden skal emballeringen foregå inden for det godkendte geografiske område. På den måde har kontrolorganerne fuld kontrol over produktionen, og den endelige håndtering udføres dermed af områdets erfarne producenter. De ved mest om olivenoliens reaktion ved emballering, herunder dekanterings varighed og metode, filtrering (tekstillærred, fiber, papir, cellulose, filterjord, perlit og diatoméjord), temperatur ved emballering, samt hvordan olivenolien reagerer ved kulde og opbevaring. Formålet er at bevare produktets særlige egenskaber. Ved at filtrere olien korrekt opnås et handelsmæssigt attraktivt produkt med forbedret holdbarhed, idet man fjerner opløste presserester og fugt, der ellers kan gøre olien mindre velegnet til madlavning og fremme forekomsten af aflejringer, som kan forårsage anaerob gæring af kulhydrater og proteiner.

Emballeringsvirksomheden skal have et system til at adskille emballering af olivenolie med oprindelsesbetegnelsen fra emballering af andre olivenolier.

Ligeledes skal de have maskiner, der er godkendt til bearbejdning af olivenolie.

Olivenolien emballeres i beholdere af glas, polyethylenterephthalat (PET), beklædt stål, karton eller glaseret keramik.

3.7. Specifikke regler for mærkning:

Ud over varebetegnelsen skal oprindelsesbetegnelsen *Denominación de Origen Protegida* (eller D.O.P) »Aceite Campo de Calatrava« angives på etiketterne på emballagen til olivenolie.

Den emballage, som olivenolien afsættes i til forbrug, skal forsynes med etiketter eller kontroletiketter med oprindelsesbetegnelsen. Kontroletiketterne skal desuden være nummererede, udstedt og kontrolleret af kontrolinstansen, således at de ikke kan genanvendes. Antallet af nummererede kontroletiketter, som kontrolinstansen uddeler blandt olivenolieproducenterne, må ikke overstige den mængde olivenolie, der certificeres og registreres med henblik på emballering.

Mærkningen skal leve op til de generelle regler for mærkning.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Produktions-, forarbejdnings- og emballeringsområdet ligger i det sydlige Castilla La Mancha og omfatter den centrale del af provinsen Ciudad Real, hvilket giver en fuldstændig morfologisk, geografisk og historisk ensartethed. Området omfatter kommunerne Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos og Villar del Pozo.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes særlige kendetegn:

Campo de Calatrava ligger på den sydlige del af den iberiske halvø i en gennemsnitshøjde på 600 meter.

Den hyppige forekomst af højtryk og den kontinentale beliggenhed har stor betydning for temperaturen. Om vinteren medfører højtrykkene meget lave temperaturer og om sommeren meget høje temperaturer.

Der falder ikke specielt meget nedbør, fordi området kun ligger på kanten af et område, hvor fronter og storme passerer fra sydvest eller fra Gibraltarstrædet og giver nedbør. Nedbøren i Campo de Calatrava overstiger som regel ikke 500 mm.

Jorden er basisk og middeldyb.

Det vulkanske materiale i området er basisk, og disse jordbundsmæssige forhold bidrager yderligere til, at området adskiller sig fra andre produktionsområder, og er afgørende for fremstillingen af olivenolien.

Den mørke jord i Campo de Calatrava absorberer en større mængde solstråler, hvilket gør jorden varmere og dermed tidligere klar til dyrkning af oliven.

5.2. Produktets særlige kendetegn:

»Aceite Campo de Calatrava« har følgende særlige kendetegn:

- mindst 80 % af olivenolien fremstilles af sorten Cornicabra
- et højt indhold af oliesyre med en minimumsværdi på 70 %
- egenskaben frugtagtig er mindst 3 med smagsfornemmelser af grønne oliven og andre friske frugter, hvilket er et minimumskrav
- olivenolien har en afrundet smag med tydelige bitre og skarpe toner på 3-6, som ikke afviger mere end 2 point fra egenskaben frugtagtig
- olivenolien adskiller sig fra andre olivenolier med beskyttet oprindelsesbetegnelse ved at være den eneste, der udelukkende er sammensat af sorterne Cornicabra og Picual.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):*

En kalkholdig jord med middel dybde, vulkanske materialer, lav luftfugtighed og ringe nedbør, varme somre, vintre med lange frostperioder og en jordbund, der er tidligt klar til dyrkning, danner tilsammen et tørt økosystem, som i århundredernes løb ved naturlig udvælgelse har bevaret sorterne Cornicabra og Picual. Disse sorter tilpasser sig omgivelserne perfekt og sikrer et endeligt produkt med nogle særlige egenskaber, som adskiller sig fra produkterne fra andre olivenproducerende områder. Disse jordbunds- og vejrforhold medfører en større koncentration af fedtsyrer (Civantos, 1999) på mindst 70 %, hvilket skaber en olivenolie, der er mere stabil over for harskning.

En tør og basisk jordbund og ringe nedbør er med til at give Aceite Campo de Calatrava en frugtagtig karakter fra grønne oliven og andre friske frugter på mindst 3.

Vandstress, der skyldes en meget lav mængde nedbør i frugtens modningsfase, skaber en behagelig og afbalanceret bitter og skarp smag på 3-6, som ikke afviger fra egenskaben frugtagtig med mere end 2 punkter.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

<http://docm.jccm.es/portaldocm/verDisposicionAntigua.do?ruta=2007/08/13&idDisposicion=123061987650950829>
