

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2013/C 187/13)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ENHEDSDOKUMENT

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**

**om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer <sup>(2)</sup>**

**»ACEITE SIERRA DEL MONCAYO«**

**EF-Nr.: ES-PDO-0005-0797-17.02.2010**

**BOB ( X ) BGB ( )**

**1. Betegnelse**

»Aceite Sierra del Moncayo«

**2. Medlemsstat**

Spanien

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

**3.1. Produkttype**

Kategori 1.5 — Olier og fedtstoffer (smør, margarine, olier m.m.)

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

Ekstra jomfruolie fremstilles af frugter fra oliventræet (*Olea Europea L.*) af sorterne Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial og Royal ved hjælp af mekaniske processer eller andre fysiske metoder, som ikke medfører nogen ændring af olien, samtidig med at smagen, aromaen og egenskaberne ved den frugt, som den udvindes af, bevares. Fordelingen af disse sorter (i %) er anført nedenfor.

— Empeltre: mindst 70 %

— Arbequina: højst 25 %

— Tilstedeværelsen af mindst en af de godkendte mindre anvendte sorter (Negral, Verdial eller Royal). Disse tre sorter må højst udgøre 5 % tilsammen.

Højeste tilladte værdier for ekstra jomfruolie med oprindelsesbetegnelsen »Aceite Sierra del Moncayo«:

Syreindhold	0,5° eller derunder
Peroxidtal	16 meq O <sub>2</sub> /kg eller derunder
K <sub>232</sub>	Højst 2,0
K <sub>270</sub>	0,12 eller derunder
Organoleptisk bedømmelse	
Medianværdi for defekter	Md = 0
Median for oliens frugtagtighed	Mf > 2,5

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

Den organoleptiske profil for olierne »Aceite Sierra del Moncayo«, som fremgår af den sensoriske profil, udviser en frugtagtighed med værdier i den øvre median på over 2,5 og en intensitet hos deskriptoren for mandel på mindst 2,5. De organoleptiske egenskaber suppleres af noter af bitter og skarphed, hvis højeste værdi er på 4,5.

Oliefedtsyreindholdet viser minimumværdier på 70 %, mens maksimumindholdet af linolfedtsyre i olierne »Aceite Sierra del Moncayo« er mindre end 11 %.

### 3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Dyrkningen af oliven skal finde sted i det område, der er beskrevet i punkt 4.

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

—

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

Dyrkningen af olivenfrugterne og fremstillingen af olie skal finde sted i det område, der er beskrevet i punkt 4.

### 3.6. Særlige regler vedrørende udsækning, rivning eller emballering osv.

For at bevare denne olies særlige kendetegn i alle faser skal tapning og pakning foregå i det godkendte geografiske område. Produktionskontrollen varetages således fuldstændigt af kontrolhederne, og den endelige behandling af dette produkt foretages af producenterne i området. Sidstnævnte har størst viden om, hvordan disse olier opfører sig i forbindelse med tapningen, herunder dekanteringsvarighed og dekanteringsmetoderne, anvendelsen af filtre, diatoméjord og cellulose, tappetemperaturer, reaktionen ved kulde og oplagring. Målet er at bevare produktets iboende egenskaber.

Den ansvarlige for tapning og pakning skal råde over systemer, der giver mulighed for at tappe og pakke olier med beskyttet oprindelsesbetegnelse adskilt fra andre olier, som vedkommende skal tappe.

Olien tappes i beholdere af glas, metal med indre beklædning godkendt til levnedsmiddelbrug, polyethylenterephthalat, glaseret keramik og i brikker, som højst kan rumme fem liter.

### 3.7. Specifikke mærkningsregler

Etiketten på oliens emballage skal foruden varebetegnelsen omfatte logoet for betegnelsen med angivelsen »Denominación de Origen Protegida (eller DOP) Aceite Sierra del Moncayo« og overensstemmelsesmærket fra produktcertificeringsorganet, der hører under kontrolorganet.



Produktet forsynes endvidere med et overensstemmelsesmærke (en bagetiket), som identificeres ved hjælp af en alfanumerisk kode, der påsættes i pakkevirksomheden på en sådan måde, at den ikke kan genanvendes, og at produktets sporbarhed sikres.

## 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område ligger mellem Ebro-dalen og bjergmassivet Moncayo. Det danner en morfologisk, geografisk og historisk homogen enhed, som omfatter regionerne Tarazona, Moncayo og Campo de Borja, med mere end 2 500 hektar olivenlunde i 34 kommuner.

Liste over kommunerne: Alcalá de Moncayo, Añón de Moncayo, El Buste, Los Fayos, Grisel, Litago, Lituénigo, Malón, Novallas, San Martín de la Virgen de Moncayo, Santa Cruz de Moncayo, Tarazona, Torellas, Trasmoz, Vera de Moncayo, Vierlas, Agón, Ainzón, Alberite de San Juan, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbunte, Bureta, Fréscano, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Mallén, Novillas, Pozuelo de Aragón, Tabuena og Talamantes.

## 5. Tilknytning til det geografiske område

### 5.1. Det geografiske områdes egenart

Produktionsområdet for fremstilling af beskyttede olier ligger mellem Ebro-dalen og bjergmassivet Moncayo.

Det udgør et overgangsområde mellem de vidtstrakte sletter med terrasser i Ebro-dalen og det iberiske bjergsystem. De udvalgte kommuner ligger i Queiles- og Huecha-flodbækkenet, som er et unikt område på grund af de særlige klima- og jordbundsforhold.

Olivenfrugterne høstes direkte på træet, når de er tilstrækkeligt modne til tidlig høst. Oliven dyrkes i dette område ved hjælp af traditionel udplantning på arealer, som ikke vandes.

De traditionelle metoder har også frembragt mindre anvendte sorter, som var beregnet til egen brug i husholdningerne i en selvforsyningsøkonomi.

Området domineres af forekomsten af hårde kalkrige materialer og blandingsmaterialer.

Alle jordlag er dybtliggende med basisk pH-værdi som følge af den almindelige forekomst af calcium-carbonat. De er ligeledes kendetegnet ved en stor forekomst af løse strukturer og en ringe forekomst af organisk materiale.

Det geografiske område består overvejende af stepper, hvor der hersker et kontinentalt Middelhavsklima, og den årlige gennemsnitsnedbør er på 450-467 mm/år, som hovedsaglig falder i efterårs- og forårsmånederne.

Gennemsnitstemperaturerne svinger mellem 7 og 14 °C. De mest solrige perioder er koncentreret i juli og august, hvor maksimumtemperaturen når op på 40 °C. Området er præget af uvejr om sommeren. Den koldeste periode strækker sig fra december til februar med temperaturer, der kan falde til -16 °C i februar.

De gennemsnitlige evapotranspirationsværdier målt i den pågældende regions vejrstationer ligger mellem 600 og 750 mm/år. Sammenlignes denne værdi med den nedbør, der er konstateret i de to flodbækkener, bliver den bestående vandmangel tydelig.

Trykforskellene mellem Det Cantabriske Hav og Middelhavet betyder, at der dannes en kold og tør vind, som er karakteristisk for regionen, og som kaldes Cierzo. Denne vind forekommer hyppigst om vinteren og først på foråret. Den medfører et kraftigt temperaturfald, som også skyldes dens styrke og varighed, der medfører en lavere varmeevirkning end normalt og fører til tørke, som skaber meget gode jordforhold, hvilket påvirker den regionale landbrugsaktivitet generelt (Cuadrat, J.M — 1999).

Cierzo-vinden forhindrer dannelsen af tåge og rim, hvilket er meget gunstigt for oliventræbeplantninger.

### 5.2. Produktets egenart

Der dyrkes følgende olivensorter i det geografiske område: Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial og Royal. Disse har tilpasset og etableret sig gennem århundreder som resultat af en naturlig udvælgelse og ved perfekt tilpasning til forholdene i regionen, hvilket sikrer et færdigt produkt, som indeholder flere sorter med særlige egenskaber, som ikke findes i nogen anden olivenregion.

På høsttidspunktet udviser disse sorter et forhold mellem sukker og syre på 3-6.

Olivenolierne med betegnelsen »Aceite Sierra del Moncayo«, i hvilke sorten Empeltre udgør mindst 70 %, sorten Arbequina højst 25 % og de mindre anvendte sorter højst 5 %, indeholder en eksklusiv blanding, som er karakteristisk for denne region.

Ifølge resultaterne af prøveudtagninger når indholdet af oliefedtsyre op på de tilladte minimumværdier på 70 %, hvilket er højere end indholdet i andre olier og sorter (Det Internationale Olivenolieråd, det internationale olivenleksikon). Det bør tilføjes, at de opnåede gennemsnitsværdier for linolsyreindholdet er lavere end de værdier, som angives i analyser af sorterne Empeltre og Arbequina, som dyrkes i andre olivendyrkningsområder. De tilladte minimumværdier på 70 % for oliefedtsyre og det lave linolfedtsyreindhold (tilladte maksimumværdier på 11 %) giver et højt umættethedsstal, som gør disse olivenolier meget stabile.

Olivenolierne »Aceite Sierra del Moncayo« udviser lave værdier i oxidationstrinnet, og kinetikken for selvoxidation er langsom, hvilket giver  $K_{270}$ -værdier på under 0,12 for den molære ekstinktionskoefficient, som er karakteristisk for disse olivenolier.

Den sensoriske profil for olier med betegnelsen »Aceite Sierra del Moncayo« udviser en frugtagtighed med minimumværdier på 2,5 og en intensitet hos deskriptoren for mandel på mindst 2,5. De organoleptiske egenskaber suppleres af noter af bitter og skarphed, hvis højeste værdi er på 4,5 og ikke overstiger gennemsnittet for frugtagtigheden med mere end to point, hvilket giver olien dens afbalancerede karakter.

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

Tilstedeværelsen af kalkholdige og dybtliggende jordlag kombineret med en lav årlig nedbør med varme somre og lange frostperioder samt Cierzo-vindens permanente tilstedeværelse udgør et økosystem, hvor de sorter, som indgår i »Aceite Sierra del Moncayo«, har kunnet bevares ved naturlig udvælgelse takket være deres evne til at tilpasse sig fuldstændigt til dette miljø (Rallo et coll. 2005).

Det geografiske produktionsområde er et overgangsområde mellem de dominerende produktionsområder, hvor der kun dyrkes en sort. Det ligger således mellem det vigtigste produktionsområde for Arbequina i Catalonien og Empeltre i Nedre-Aragonien, hvortil kommer de mindre anvendte sorter såsom Negral, Verdial og Royal, som var beregnet til egen brug i husholdningerne i en selvforsyningsøkonomi.

Klima- og jordbundsforholdene (nedbør uden for høstperioder og ringe nedbør under udviklingen af frugten, høje temperaturer om sommeren og lave temperaturer om vinteren kombineret med jordbundstypens særlige egenskaber) indvirker på syresammensætningen i disse olivenolier og giver et højere oliefedtsyreindhold (Civantos, 1999) med værdier på over 70 %. Den tidlige høst af frugten giver olierne værdier på under 11 % for indholdet af linolfedtsyre, hvilket indebærer et højt umættethedsstal, som giver disse olivenolier en stor oxidativ stabilitet (det internationale olivenleksikon, 1996).

Eftersom Cierzo-vinden forhindrer frost, som er den faktor, der udløser frugtens oxidation, kan man opnå olivenolier, som udviser et lavt oxidationstrin med  $K_{270}$ -værdier under 0,12.

Værdierne for forholdet mellem sukker og syre for disse sorter er resultatet af den traditionelle tidlige høst direkte fra oliventræet, en metode, der gør det muligt at opnå en større frugtagtighed i »Aceite Sierra del Moncayo«, end hvad der kræves i den organoleptiske beskrivelse.

Den tørre jordbund med en basisk pH-værdi, den lave nedbørsmængde og blandingen af sorter giver olien »Aceite Sierra del Moncayo« organoleptiske profiler, hvor frugtagtigheden er over 2,5 og intensiteten hos deskriptoren for mandel er på mindst 2,5.

Endelig medfører de beskrevne miljøforhold en vand- og næringsmangel i løbet af olivenafgrødens modningsfase, som forstærker oliens organoleptiske deskriptorer (Civantos et coll., 1999) og frembringer betydelige og afbalancerede noter af bitter og skarphed, som ikke overstiger gennemsnittet for frugtagtighed mere end to point i olierne »Aceite Sierra del Moncayo«.

### **Henvi sning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>).

[http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08\\_Calidad\\_Agroalimentaria/02\\_Alimentos\\_calidad\\_diferenciada/Pliego\\_aceite\\_moncayo\\_09\\_12.pdf](http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/02_Alimentos_calidad_diferenciada/Pliego_aceite_moncayo_09_12.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Se fodnote 2.