

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2013/C 187/13)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽²⁾

«ACEITE SIERRA DEL MONCAYO»

Αριθ. ΕΚ: ES-PDO-0005-0797-17.02.2010

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία

«Aceite Sierra del Moncayo»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ισπανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.5. Έλαια και λίπη (βούτυρο, μαργαρίνη, λάδι, κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο λαμβανόμενο από τον καρπό ελαιόδέντρων (*Olea europaea* L) των ποικιλιών Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial και Royal, με μηχανική επεξεργασία ή άλλη φυσική μέθοδο που δεν προκαλεί αλλοίωση του ελαιολάδου και διατηρεί τη γεύση, το άρωμα και τα χαρακτηριστικά του καρπού από τον οποίο αυτό προέρχεται. Οι εν λόγω ποικιλίες χρησιμοποιούνται στα ακόλουθα ποσοστά:

— Empeltre: ελάχιστο ποσοστό 70 %

— Arbequina: μέγιστο ποσοστό 25 %

— Παρουσία τουλάχιστον μίας από τις ακόλουθες αναγνωρισμένες ελάσσονες ποικιλίες (Negral, Verdial ή Royal). Οι τρεις αυτές ποικιλίες συνολικά δεν μπορούν να υπερβαίνουν το 5 %.

Μέγιστες αποδεκτές τιμές για τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα με την ονομασία προέλευσης «Aceite Sierra del Moncayo»

Οξύτητα	Μέγιστο 0,5°
Δείκτης υπεροξειδίων	Μέγιστο 16 meq O ₂ /kg
K ₂₃₂	Μέγιστο 2,0
K ₂₇₀	Μέγιστο 0,12
Οργανοληπτική αξιολόγηση	
Διάμεσος ελατώματος	Md = 0
Διάμεσος φρουτώδους	Mf > 2,5

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Από την οργανοληπτική ανάλυση των ελαιολάδων «Aceite Sierra del Moncayo» προκύπτει οργανοληπτικό προφίλ με μέση τιμή φρουτώδους Mf > 2,5 και εντάσεις για τον περιγραφέα «αμύγδαλο» τουλάχιστον 2,5. Ο οργανοληπτικός χαρακτηρισμός συμπληρώνεται με την αντίληψη πικρότητας και την αντίληψη καυστικότητα οι οποίες παρουσιάζουν μέγιστη τιμή 4,5.

Η περιεκτικότητα σε ελαϊκό οξύ έχει ελάχιστη τιμή 70 %, ενώ η μέγιστη περιεκτικότητα σε λινελαϊκό οξύ των ελαιολάδων «Aceite Sierra del Moncayo» είναι μικρότερη του 11 %.

3.3. *Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Η ελαιοκαλλιέργεια πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

3.4. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)*

—

3.5. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η ελαιοκαλλιέργεια και η μεταποίηση σε ελαιόλαδο πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό σε φέτες, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.*

Για να διατηρηθούν τα τυπικά χαρακτηριστικά του προϊόντος σε όλες τις φάσεις, η διαδικασία συσκευασίας πρέπει να εκτελείται εντός της αναγνωρισμένης γεωγραφικής περιοχής. Με τον τρόπο αυτό, εξασφαλίζεται ο πλήρης έλεγχος της παραγωγής εκ μέρους των οργανισμών ελέγχου, ενώ ο τελικός χειρισμός του προϊόντος εκτελείται από τους παραγωγούς της περιοχής. Αυτοί γνωρίζουν καλύτερα τη ιδιαίτερη συμπεριφορά αυτών των ελαιολάδων αναλόγως των χειρισμών κατά τη συσκευασία, λόγω παραγόντων όπως η διάρκεια και οι τρόποι διαχωρισμού με καθίζηση, η χρησιμοποίηση φίλτρων, γης διατόμων, κυτταρίνης, οι θερμοκρασίες συσκευασίας, η συμπεριφορά στο ψύχος και η αποθήκευση. Στόχος είναι η διατήρηση των εγγενών χαρακτηριστικών του προϊόντος.

Ο συσκευαστής πρέπει να διαθέτει συστήματα που να του επιτρέπουν την ανεξάρτητη συσκευασία των ελαιολάδων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης σε σχέση με τα άλλα ελαιόλαδα που ενδεχομένως συσκευάζει.

Η συσκευασία πρέπει να εκτελείται σε δοχεία από γυαλί, μέταλλο με επένδυση κατάλληλη για χρήση σε τρόφιμα, PET ή εφυαλωμένο κεραμικό καθώς και σε χάρτινα κουτιά Brik, μέγιστης χωρητικότητας 5 λίτρων.

3.7. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση*

Η επισήμανση των συσκευασιών ελαιολάδου πρέπει να περιλαμβάνει, επιπλέον της ονομασίας πώλησης, τον λογότυπο της ονομασίας με την ένδειξη «Denominación de Origen Protegida (ή DOP) «Aceite Sierra del Moncayo» και το σήμα συμμόρφωσης του φορέα πιστοποίησης του προϊόντος που υπάγεται στον οργανισμό ελέγχου.



Ομοίως, το προϊόν πρέπει να φέρει σήμα συμμόρφωσης (συμπληρωματική ετικέτα) που ταυτοποιείται με αλφαριθμητικό κωδικό και τοποθετείται όταν το προϊόν βρίσκεται στο συσκευαστήριο με τρόπο ώστε να μην μπορεί να επαναχρησιμοποιηθεί και να εξασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

4. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η γεωγραφική περιοχή εκτείνεται μεταξύ της κοιλάδας του Έβρου και του ορεινού όγκου του Moncayo. Σχηματίζει ένα ομοιογενές μορφολογικό, γεωγραφικό και ιστορικό σύνολο που περιλαμβάνει τις περιοχές της Tarazona, του Moncayo και του Campo de Borja, με περισσότερα από 2 500 εκτάρια ελαιώνων σε ένα σύνολο 34 κοινοτήτων.

Κατάλογος κοινοτήτων: 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, Tabuenca και Talamantes.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής που προορίζεται για την παρασκευή των προστατευόμενων ελαιολάδων εκτείνεται μεταξύ της κοιλάδας του Έβρου και του ορεινού όγκου που σχηματίζει το Moncayo.

Αποτελεί μεταβατική ζώνη μεταξύ των μεγάλων πεδιάδων των αναβαθμίδων του Έβρου και της ιβηρικής οροσειράς. Οι επιλεγμένες κοινότητες βρίσκονται στις λεκάνες του Queiles και του Huecha, οι οποίες αποτελούν μοναδική έκταση λόγω των εδαφοκλιματικών τους ιδιαιτεροτήτων.

Οι ελιές συγκομίζονται απευθείας στο δέντρο όταν παρουσιάζουν τον κατάλληλο βαθμό ωριμότητας για την πρόωμη συγκομιδή τους. Ο τύπος καλλιέργειας των ελαιόδέντρων στη συγκεκριμένη περιοχή είναι η παραδοσιακή καλλιέργεια σε μη αρδευόμενες περιοχές.

Χάρη στις παραδοσιακές τεχνικές εμφανίστηκαν επίσης ελάσσονες ποικιλίες που προορίζονταν για επιτραπέζια οικογενειακή κατανάλωση των ελιών από τους παραγωγούς σε μια οικονομία αυτάρκειας.

Κυριαρχούν τα σκληρά ασβεστολιθικά και κροκαλοπαγή πετρώματα.

Όλα τα εδάφη είναι βαθιά, με αλκαλικό pH, λόγω της εκτεταμένης παρουσίας ανθρακικού ασβεστίου. Χαρακτηρίζονται επίσης από τη δεσπόζουσα παρουσία πηλώδους υφής και τη χαμηλή παρουσία οργανικής ύλης.

Η γεωγραφική περιοχή αποτελείται από μεγάλη στεππική έκταση από πεδιάδες με μεσογειακό κλίμα που τείνει προς το ηπειρωτικό, με μέτριο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων 450 έως 467 mm/έτος, οι οποίες σημειώνονται κυρίως κατά τους φθινοπωρινούς και τους εαρινούς μήνες.

Οι μέσες θερμοκρασίες κυμαίνονται μεταξύ 7 και 14 °C, ενώ οι περίοδοι με την μεγαλύτερη ηλιοφάνεια συγκεντρώνονται στους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο, με μέγιστη θερμοκρασία 40 °C. Στην περιοχή σημειώνονται θερμές καταιγίδες. Η ψυχρότερη περίοδος του έτους εκτείνεται από Δεκέμβριο έως Φεβρουάριο, με θερμοκρασίες οι οποίες μπορούν να φθάσουν τους - 16 °C τον Φεβρουάριο.

Οι μέσες τιμές εξατμισοδιαπνοής που μετρούνται στους μετεωρολογικούς σταθμούς της εν λόγω περιοχής κυμαίνονται μεταξύ 600 και 750 mm/έτος. Η σύγκριση των τιμών αυτών με το ύψος των βροχοπτώσεων που παρατηρούνται στις δύο λεκάνες καταδεικνύει το υφιστάμενο υδατικό έλλειμμα.

Λόγω της υφιστάμενης διαφοράς βαρομετρικών πιέσεων μεταξύ της Κανταβρικής Θάλασσας και της Μεσογείου σχηματίζεται ένας ψυχρός και ξηρός άνεμος χαρακτηριστικός της περιοχής, ο λεγόμενος Cierzo. Αυτή η αύρα πνέει συχνότερα το χειμώνα και στις αρχές της άνοιξης. Προκαλεί σημαντική πτώση των θερμοκρασιών, λόγω της ισχύος και της επιμονής της, δημιουργώντας θερμική αίσθηση κατώτερη της πραγματικότητας και προκαλώντας ξηρασία, η οποία δημιουργεί πολύ ξηρά εδάφη, παράγοντας ο οποίος επηρεάζει γενικά την τοπική γεωργική δραστηριότητα (Cuadrat, J.M — 1999).

Ο άνεμος Cierzo εμποδίζει το σχηματισμό ομίχλης και πάχνης, χαρακτηριστικό πολύ θετικό για τους ελαιώνες.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Οι ποικιλίες ελιάς που καλλιεργούνται στη γεωγραφική περιοχή είναι οι εξής: Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial και Royal. Προσαρμόστηκαν και διατηρήθηκαν με την πάροδο των αιώνων, ως αποτέλεσμα φυσικής επιλογής, καθώς προσαρμόστηκαν τέλεια στις συνθήκες της περιοχής και εγγυώνται επομένως ένα πολυποικιλιακό τελικό προϊόν με ιδιαίτερες ιδιότητες, το οποίο δεν υπάρχει σε καμία άλλη ελαιοκομική περιοχή.

Οι εν λόγω ποικιλίες παρουσιάζουν κατά τη συγκομιδή δείκτη ωρίμασης 3 έως 6.

Τα ελαιόλαδα «Aceite Sierra del Moncayo», στα οποία η ποικιλία Empeltre αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 70 %, ενώ η ποικιλία Arbequina δεν υπερβαίνει το 25 % και οι ελάσσονες ποικιλίες δεν υπερβαίνουν το 5 %, αποτελούν ένα μοναδικό μείγμα, που συναντάται αποκλειστικά στη συγκεκριμένη περιοχή.

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα των εργασιών δειγματοληψίας, η περιεκτικότητα σε ελαϊκό οξύ φθάνει σε ελάχιστες αποδεκτές τιμές 70 %, ανώτερες από αυτές άλλων ελαιολάδων και ποικιλιών (Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου, Παγκόσμια Εγκυκλοπαίδεια Ελιάς). Είναι σκόπιμο να προστεθεί στα προηγούμενα ότι οι λαμβανόμενες μέσες τιμές περιεκτικότητας σε λινελαϊκό οξύ είναι κατώτερες από αυτές που αναφέρονται στις μελέτες για τις ποικιλίες Empeltre και Arbequina, οι οποίες καλλιεργούνται σε άλλους ελαιώνες. Η ελάχιστη αποδεκτή τιμή 70 % για το ελαϊκό οξύ και η μικρή περιεκτικότητα σε λινελαϊκό οξύ (μέγιστη αποδεκτή τιμή 11 %) συνεπάγονται υψηλό δείκτη ακόρεστων λιπαρών οξέων, που προσδίδει στα συγκεκριμένα ελαιόλαδα μεγάλη σταθερότητα.

Τα ελαιόλαδα «Aceite Sierra del Moncayo» παρουσιάζουν χαμηλές τιμές της κατάστασης οξείδωσης και επιβραδυμένη κινητική αυτοοξείδωσης, που συνεπάγονται τιμές K_{270} κατώτερες από 0,12 για τον συντελεστική μοριακής απόσβεσης, χαρακτηριστικές των εν λόγω ελαιολάδων.

Το οργανοληπτικό προφίλ των ελαιολάδων «Aceite Sierra del Moncayo» παρουσιάζει ελάχιστη τιμή φρουτώδους 2,5 και ελάχιστη ένταση 2,5 όσον αφορά τον περιγραφέα «αμύγδαλο». Ο οργανοληπτικός χαρακτηρισμός συμπληρώνεται με την αντίληψη πικρότητας και την αντίληψη καυστικότητα οι οποίες παρουσιάζουν μέγιστη τιμή 4,5 και δεν υπερβαίνουν κατά περισσότερο από δύο βαθμούς τη διάμεσο φρουτώδους, γεγονός που προσδίδει στο ελαιόλαδο τον ισορροπημένο χαρακτήρα του.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Η ύπαρξη ασβεστολιθικών εδαφών μεγάλου βάθους, σε συνδυασμό με το χαμηλό ύψος των ετήσιων βροχοπτώσεων, τα θερμά καλοκαίρια και τις μακριές περιόδους παγετού, καθώς και την μόνιμη παρουσία του ανέμου Cierzo, διαμορφώνει ένα οικοσύστημα που επέτρεψε τη διατήρηση, με φυσική επιλογή, των ποικιλιών που είναι παρούσες στο ελαιόλαδο «Aceite Sierra del Moncayo», καθώς αυτές προσαρμόστηκαν τέλεια σε αυτό το περιβάλλον (Rallo *et al.* 2005).

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής είναι μια μεταβατική ζώνη μεταξύ περιοχών κυρίως μονοποικιλιακής παραγωγής. Περικλείεται από τις ζώνες παραγωγής της μείζονος ποικιλίας Arbequina, στην Καταλωνία, και Empeltre, στην Κάτω Αραγωνία, στις οποίες προστίθενται οι ελάσσονες ποικιλίες Negral, Verdial και Royal, που προορίζονται για επιτραπέζια οικογενειακή κατανάλωση από τους παραγωγούς σε μια οικονομία αυτάρκειας.

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες (βροχοπτώσεις εκτός της περιόδου συγκομιδής και ασθενείς κατά την ανάπτυξη του καρπού· υψηλές θερμοκρασίες το καλοκαίρι και χαμηλές τον χειμώνα, σε συνδυασμό με τα χαρακτηριστικά του τύπου εδάφους) επηρεάζουν την σύσταση των εν λόγω ελαιολάδων σε οξέα και εκφράζονται με υψηλή περιεκτικότητα σε ελαϊκό οξύ (Civantos, 1999), με τιμές μεγαλύτερες από 70 %. Η πρόωμη συγκομιδή των ελιών προσδίδει στα ελαιόλαδα τιμές περιεκτικότητας σε λινελαϊκό οξύ κατώτερες από 11 %, οι οποίες συνεπάγονται υψηλό δείκτη ακόρεστων λιπαρών οξέων, που προσδίδει στα συγκεκριμένα ελαιόλαδα μεγάλη οξειδωτική σταθερότητα (Παγκόσμια Εγκυκλοπαίδεια της Ελιάς, 1996).

Χάρη στον άνεμο Cierzo αποφεύγονται οι παγετοί, που ενεργοποιούν την κατάσταση οξείδωσης της ελιάς, και λαμβάνονται επομένως ελαιόλαδα που παρουσιάζουν χαμηλή κατάσταση οξείδωσης με τιμές K_{270} μικρότερες από 0,12.

Οι τιμές του δείκτη ωρίμασης αυτών των ποικιλιών είναι αποτέλεσμα της παραδοσιακής πρόωμης συγκομιδής απευθείας από το ελαιόδεντρο, τεχνική που επιτρέπει να λαμβάνεται ελαιόλαδο «Aceite Sierra del Moncayo» που παρουσιάζει φρουτώδες ανώτερο από αυτό που απαιτείται βάσει της οργανοληπτικής περιγραφής.

Λόγω της παρουσίας ξηρών εδαφών με αλκαλικό pH, του χαμηλού ύψους βροχοπτώσεων και του μείγματος ποικιλιών, τα ελαιόλαδα «Aceite Sierra del Moncayo» παρουσιάζουν οργανοληπτικό προφίλ με φρουτώδες ανώτερο του 2,5 και ελάχιστη ένταση 2,5 για τον περιγραφέα «αμύγδαλο».

Τέλος, οι περιβαλλοντικές συνθήκες που περιγράφονται προκαλούν υδατική και διατροφική πίεση κατά τη φάση ωρίμασης της ελαιοκαλλιέργειας, η οποία αυξάνει την ένταση των οργανοληπτικών περιγραφέων του ελαιολάδου (Civantos *et al.*, 1999) και επιτρέπει την εμφάνιση των εξαιρετικών και ισορροπημένων αισθήσεων πικρότητας και καυστικότητα που δεν υπερβαίνουν κατά περισσότερο από δύο βαθμούς τη διάμεσο φρουτώδους στα ελαιόλαδα «Aceite Sierra del Moncayo».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ⁽³⁾]

http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/02_Alimentos_calidad_diferenciada/Pliego_aceite_moncayo_09_12.pdf

⁽³⁾ Βλέπε υποσημείωση 2.