

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2010/C 287/09)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"ACEITE CAMPO DE CALATRAVA"

EY-N:o: ES-PDO-0005-0642-11.09.2007

SMM () SAN (X)

1. **Nimi:**

"Aceite Campo de Calatrava"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**3.1 *Tuotetyyppi:*

Luokka 1.5: Rasvat

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:*

Extra-neitsytoliiviöljy, joka on valmistettu vähintään 80-prosenttisesti oliivipuun (*Olea europea* L.) *cornicabra*-lajikkeesta ja jota on täydennetty toisella maineikkaalla lajikkeella (*picual*), mekaanisin tai fysikaalisin menetelmin, jotka eivät muuta öljyä ja säilyttävät oliivien maun, tuoksun ja ominaisuudet. Campo de Calatrava -öljyssä on aina molempia lajikkeita.

Oliivit kerätään suoraan puusta, kun niiden kypsyyssaste on 3–6.

"Aceite Campo de Calatrava" -alkuperänimitykseen oikeutettujen extra-neitsytoliiviöljyjen sallitut enimmäisarvot:

Öljyhapon vähimmäismäärä: 70 %

Happopitoisuus: enintään 0,5°

(1) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Peroksidiluku: enintään 15 meq O₂/kg.

K232: enintään 2

K270: enintään 0,15°

Aistinvarainen arviointi:

Virheen mediaani: Md = 0

Hedelmäisyyden mediaani: Mf > 3

Vesipitoisuus: enintään 0,1/100

Epäpuhtauksia: enintään 0,1/100

Öljiissä voi aistinvaraisesti havaita kummankin lajikkeen osuudet, jotka muodostavat monipuolisen hedelmäisiä ja voimakkuudeltaan selkeästi erottuvia aistiprofiileja. Campo de Calatrava -öljyjen hedelmäisyyden onkin oltava voimakkuudeltaan vähintään kolme pistettä. Karvas ja pistävä maku ovat havaittavissa ja tasapainossa, niiden voimakkuus on 3–6 pistettä eikä piste-ero hedelmäisyyteen ylitä kahta pistettä.

Yhteistä kaikille Campo de Calatravan alueella tuotetuille extra-neitsytoliiviöljyille on se, että niissä voi selvästi aistia oliivin vihreät hedelmät ja muita tuoreita hedelmiä. Vähintään näiden positiivisten vivahteiden on oltava mukana.

Campo de Calatravan öljyjen öljyhappopitoisuus on 79,64 prosenttia, kun se muilla tuotantoalueilla vaihtelee 56,9 prosentista 78,4 prosenttiin (Uceda, Cultivo del Olivo). Hyväksytyt vähimmäismäärät on 70 prosenttia.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

—

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

—

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Jotta tälle öljylle tyypilliset ominaisuudet säilyisivät kaikissa vaiheissa eikä laatuketju katkeaisi, pullotuksen on tapahduttava hyväksytyllä maantieteellisellä alueella. Tällä tavalla valvontaelimet pystyvät valvomaan koko tuotantoprosessia, ja tuotteen loppukäsittelystä vastaavat alueen kokeneet tuottajat. He tuntevat parhaiten, miten kyseiset öljyt reagoivat pullotukseen liittyviin tekijöihin, kuten aikaan ja dekantointiin, suodatukseen ja suodattimiin (kangasta, kuitua, paperia, selluloosaa, maa-ainesta, perliittiä tai piimaata), pullotuslämpötilaan, kylmyyteen ja varastointiin. Tällä kaikella pyritään ylläpitämään tuotteelle tyypillisiä ominaisuuksia. Oikeanlaisella suodatuksella öljy saadaan kuluttajille sopivaan kaupalliseen muotoon ja öljyn säilyvyys paranee, kun erottunut kiinteä sakka ja ylimääräinen kosteus poistetaan. Muutoin elintarvikekäyttö ei olisi mahdollista ja öljyyn jäisi jäämiä, jotka aiheuttaisivat anaerobista hiilihydraattien ja proteiinien käymistä.

Pullottajalla on oltava erilliset järjestelmät maantieteellisen merkinnän kattamien öljyjen ja muiden mahdollisesti pullottamiensa öljyjen pullottamiseen.

Pullottajalla on oltava myös tyyppihyväksytyt järjestelmät öljyn mittaamiselle.

Öljy on pullotettava astioihin, jotka ovat joko lasia, polyetyleenitereftalaattia, pinnoitettua metallia, pahvia tai lasitettua keramiikkaa.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Öljypakkausten merkintöihin kuuluu myyntinimen lisäksi maantieteellisen merkinnän tunnus sekä maininnat "Denominación de Origen Protegida" (tai "D.O.P.") ja "Aceite Campo de Calatrava".

Merkinnän kattaman öljyn kuluttajille tarkoitetut myyntipakkaukset varustetaan edestä ja takaa etiketillä, jossa on "Denominación de Origen Protegida" -merkintä. Tarkastuselin numeroi, jakaa ja valvoo takeetikettejä siten, ettei niitä voida käyttää uudestaan. Valvontaelin jakaa numeroituja etikettejä öljyn tuottajille rajoitetusti sertifioidun ja pulloitettavaksi ilmoitetun öljyn määrän mukaan.

Etikettien on oltava yleisten pakkausmerkintöjä koskevien sääntöjen mukaisia.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

Tuotanto-, jalostus- ja pulloitusalue sijaitsee Castilla La Manchán eteläpuolella Ciudad Realin maakunnan keskellä, ja se muodostaa morfologisesti, maantieteellisesti ja historiallisesti täysin yhtenäisen alueen, johon kuuluvat seuraavat kunnat: 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 ja Villar del Pozo.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Campo de Calatrava sijaitsee Pyreneiden niemimaan keskusylängön eteläosassa keskimäärin yli 600 metrin korkeudessa.

Korkeapaineiden vallitsevuus sekä mannerilmasto vaikuttavat ratkaisevasti siihen, että antisyklonit aiheuttavat talvisin hyvin alhaisia lämpötiloja ja kesällä esiintyessään puolestaan hyvin korkeita.

Sateet eivät ole erityisen runsaita, koska alue sijaitsee syrjässä säärintamien ja matalapaineiden kulkureitiltä lounaasta tai Gibraltarilta, joiden suunnalta suurin osa sateista saapuu. Campo de Calatravan vuotuinen sademäärä jää yleensä alle 500 mm:n.

Maaperä on emäksistä ja keskisyvää.

Alueen vulkaaninen aines on emäksistä. Tämä edafinen ominaisuus on jälleen yksi tekijä, joka erottaa alueen muista tuotantoalueista ja jolla on vaikutusta tiettyjen öljyjen ominaisuuksiin.

Campo de Calatravan tumma maaperä imee auringon säteilyä, jolloin maaperän lämpötila nousee korkeammaksi ja oliivisadot kehittyvät aikaisemmin.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Campo de Calatravan öljyjen ominaisuuksia ovat seuraavat:

- Vähintään 80 prosenttia öljystä on peräisin *cornicabra*-lajikkeesta.
- Öljyhappopitoisuus on korkea, vähintään 70 prosenttia.
- Hedelmäisyys on yli 3 pistettä, vivahteina vihreät oliivit ja muut tuoreet hedelmät. Vähintään näiden positiivisten vivahteiden on oltava mukana.
- Aistiprofiili on pyöreä, ja siinä on aistittavissa karvautta ja pistävyyttä, joiden voimakkuus on 3–6 pistettä eikä piste-ero hedelmäisyyteen ylitä kahta.
- Öljy eroaa muista alkuperänimitysöljyistä siten, että se on ainoa, joka valmistetaan yksinomaan *cornicabra*- ja *picual*-lajikkeiden oliiveista.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu ja ominaisuudet (kun kyseessä on SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):*

Keskisyvä, kalkkinen maa, tuliperäinen maa-aines, alhainen pohjavesi ja pieni sademäärä, kuumat kesät, pitkät pakkasjaksot talvella ja nopeasti lämpenevä maaperä muodostavat jokseenkin kuivan ekosysteemin, jossa *cornicabra*- ja *picual*-lajikkeet ovat luonnonvalinnan myötä vuosisatojen aikana sopeutuneet täydellisesti ympäristöönsä. Lopputuotteessa on tiettyjä erityispiirteitä, jotka erottavat sen muista oliivinviljelyalueista. Nämä edafiset ja ilmastotekijät lisäävät öljyhappopitoisuutta (Civantos, 1999), joka on vähintään 70 prosenttia, mikä parantaa öljyjen hapettumismäärää.

Kuiva, emäksinen maa ja vähäinen sademäärä saavat aikaan Campo de Calatravan öljyjen hedelmäisen aistiprofiilin, jossa on vähintään 3 pistettä vihreää oliivia ja muita tuoreita hedelmiä.

Vähäisen sateen aiheuttama vedenpuute hedelmien kypsymisvaiheessa tuottaa selvän ja tasapainoisen karvauuden ja pistävyyden, joiden voimakkuus on 3–6 pistettä eikä piste-ero hedelmäisyyteen ylitä kahta pistettä.

Eritelmän julkaisutiedot:

(asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

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