

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen**

(2013/C 187/13)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu**

**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 <sup>(2)</sup>**

**”ACEITE SIERRA DEL MONCAYO”**

**EY-N:o: ES-PDO-0005-0797-17.02.2010**

**SAN ( X ) SMM ( )**

**1. Nimi**

”Aceite Sierra del Moncayo”

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

**3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

**3.1 Tuotetyyppi**

Luokka 1.5 Rasvat (voi, margariini, öljyt jne.)

**3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta**

Ekstra-neitsytoliiviöljy, joka on tuotettu oliivipuun (*Olea europea* L) lajikkeiden Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial ja Royal hedelmistä mekaanisin tai fysikaalisin menetelmin, jotka eivät muuta öljyä ja säilyttävät oliivin maun, aromin ja ominaisuudet, ja jossa eri lajikkeita on käytetty seuraavina osuuk-sina:

— Empeltre vähintään 70 %

— Arbequina enintään 25 %

— ainakin yhtä tunnustettua mutta vähemmän käytettyä lajiketta (Negral, Verdial tai Royal). Näiden kolmen lajikkeen yhteismäärä voi lisäksi olla enintään 5 %.

”Aceite Sierra del Moncayo” -alkuperänimitykseen oikeutettujen ekstra-neitsytoliiviöljyjen sallitut enimmäisarvot:

Happopitoisuus	Enintään 0,5°
Peroksidiluku	Enintään 16 meq O <sub>2</sub> /kg
K <sub>232</sub>	Enintään 2,0
K <sub>270</sub>	Enintään 0,12
Aistinvarainen arviointi	
Virheen mediaani	Md = 0
Hedelmäisyyden mediaani	Mf > 2,5

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

<sup>(2)</sup> EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

Aistinvaraisessa tarkastelussa Aceite Sierra del Moncayo -öljyn makuprofiilissa on havaittavissa hedelmäisyyttä, jonka arvot ovat  $M_f > 2,5$ , ja mantelimaisuutta vähintään arvolla 2,5. Aistinvaraiseen tarkasteluun kuuluvat lisäksi karvaat ja pistävät makuhavainnot, joiden enimmäisarvo on 4,5.

Oleihinahapon pitoisuus on vähintään 70 %, ja linoleenihapon alle 11 % Aceite Sierra del Moncayo -öljyssä.

### 3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Oliivien viljelyn on tapahduttava 4 kohdassa kuvatulla alueella.

### 3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

### 3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Oliivien viljelyn ja öljyn tuotannon on tapahduttava 4 kohdassa kuvatulla alueella.

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

Jotta tuotteen erityispiirteet säilyisivät kaikissa tuotantovaiheissa, pullotus tapahtuu tunnustetulla maantieteellisellä alueella. Näin valvontaelimet voivat seurata tuotantoa sen kaikissa vaiheissa, ja tuotteen loppukäsittelystä vastaavat alueen tuottajat. Juuri he ovat parhaiten perillä kyseisten öljyjen tavasta reagoida pullotusmenetelmiin, dekantointiajoista ja -menetelmistä, käytettävistä suodattimista (piimaa, selluloosa), pullotuslämpötiloista sekä öljyjen käyttäytymisestä kylmässä ja varastoinnin aikana. Tällä kaikella pyritään ylläpitämään tuotteelle tyypillisiä ominaisuuksia.

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

Pullotukseen käytetään astioita, jotka ovat lasia, elintarvikekäyttöön päällystettyä metallia, PET-muovia tai lasitettua keramiikkaa, taikka brik-pakkauksia. Pakkausten enimmäistilavuus on 5 litraa.

### 3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Öljypakkausten merkinnöissä on oltava myyntinimikkeen ohella suojatun alkuperänimityksen logo ja maininta "Denominación de Origen Protegida" tai DOP (suojattu alkuperänimitys) "Aceite Sierra del Moncayo" sekä tuotteen sertifiointista vastaavan valvontaelimeen kuuluvan yksikön vaatimustenmukaisuusmerkki.



Lisäksi pakkauksessa on oltava vaatimustenmukaisuusmerkki eli ns. vastaetiketti, jossa on aakkosnumeerinen tunnistus ja joka pullottajan on kiinnitettävä pakkaukseen siten, että sen uudelleenkäyttö ei ole mahdollista ja että tuotteen jäljitettävyys varmistetaan.

## 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Maantieteellinen alue sijoittuu Ebron laakson ja Moncayon muodostaman vuoristoisen alueen väliin. Se on pinnanmuodoltaan, maantieteeltään ja historialtaan yhtenäinen alue, johon sisältyvät Tarazonan, Moncayon ja Campo de Borjan alueet. Alueella on yli 2 500 hehtaaria oliivipuita 34:n kunnan alueella.

Nämä kunnat ovat: 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 ja Talamantes.

## 5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

### 5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Alkuperänimityksellä suojattujen öljyjen tuotantoalue sijoittuu Ebron laakson ja Moncayon vuorialueen väliin.

Kyseessä on siirtymäalue Ebron laakson tasankojen ja Iberian vuoristojen välillä. Alueeseen kuuluvat kunnat sijaitsevat Queiles- ja Huecha-jokien vesistöalueilla, jotka maaperänsä ja ilmastonsa ominaispiirteiden puolesta muodostavat yhtenäisen alueen.

Oliivit kerätään suoraan puista, kun niiden kypsyyssaste on sopiva varhaista sadonkorjuuta varten. Oliivinviljely tällä alueella tapahtuu perinteisenä kuivan maan viljelynä.

Perinteisten menetelmien seurausta on myös sellaisten harvinaisten lajikkeiden esiintyminen, jotka oli aiemmin omavaraistaloudessa tarkoitettu suoraan omaan käyttöön.

Vallitsevina ovat kovat kalkkikivistä ja sekoittuneista kivilajeista muodostuneet ainekset.

Maaperä ulottuu kaikkialla syvälle ja on emäksistä yleisesti esiintyvien kalsiumkarbonaattien vuoksi. Toinen yhtenevä piirre kaikessa alueen maaperässä on savikkomaan yleisyys ja orgaanisen aineksen niukkuus.

Kyseinen maantieteellinen alue koostuu laajasta aromaisesta tasangosta, jolla vallitsee Välimeren ilmasto mantereisin piirtein. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 450–467 mm, ja suurin osa sateista saadaan syksyn ja kevään aikana.

Keskimääräiset lämpötilat vaihtelevat 7 ja 14 °C:n välillä. Aurinkoisimmat kuukaudet ovat heinä- ja elokuu, jolloin maksimilämpötila on 40 °C ja jolloin esiintyy ukkosmyrskyjä. Kylmintä on joulukuusta helmikuuhun, jolloin lämpötila voi laskea –16 °C:een.

Kokonaishaihdunnan keskiarvot kyseisen alueen sääasemilla ovat 600–750 mm vuodessa. Kun verrataan näitä arvoja kahden vesialueen sademääriin, käy selvästi ilmi vallitseva hydrologinen vaje.

Ilmanpaine-ero Välimeren ja Atlantin välillä aiheuttaa alueelle ominaisen kylmän ja kuivan tuulen, joka tunnetaan nimellä *cierzo*. *Cierzo* on yleisin talvella ja alkukevällä, ja se laskee lämpötilaa voimakkaasti. Tuulen voiman ja keston vuoksi lämpötila myös tuntuu todellistakin matalammalta. Tuuli aiheuttaa kuivuutta ja sen seurausta on myös kuiva maaperä, mikä on alueen maataloudelle ominainen piirre (Cuadrat, J.M (1999)).

*Cierzo* estää sumun ja huurteen muodostumisen, mikä on oliiviviljelmien kannalta erittäin myönteinen tekijä.

### 5.2 Tuotteen erityisyys

Tällä maantieteellisellä alueella viljeltyt oliivilajikkeet ovat Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial ja Royal, jotka ovat sopeutuneet ja säilyneet vuosisatoja luonnonvalinnan kautta ja täysin mukautuneet alueen olosuhteisiin. Lopputuote koostuu näin ollen useista lajikkeista, ja sillä on omat ominaispiirteensä, joita ei esiinny millään muulla oliivinviljelyalueella.

Sadonkorjuun aikaan näiden lajikkeiden kypsyyksindeksin arvo on välillä 3–6.

Sierra del Moncayon oliiviöljyt, joissa lajiketta Empeltre on vähintään 70 %, lajiketta Arbequina enintään 25 % ja muita pienempiä lajikkeita yhteensä enintään 5 %, ovat sekoitussuhteeltaan ainutlaatuisia tällä alueella.

Tutkittaessa oleiinihappopitoisuutta otantamenetelmällä saadut tulokset osoittavat vähintään 70 % sallittua pitoisuutta, mikä on suurempi kuin muista öljyistä ja lajikkeista saadut arvot (kansainvälinen oliivineuvosto, Enciclopedia Mundial del Olivo). Tämän lisäksi linoleenihapon keskimääräiset arvot ovat pienempiä kuin lajikkeiden Empeltre ja Arbequina tutkitut arvot muilla oliivinviljelyalueilla. Koska oleiinihapon hyväksytty vähimmäismäärä on 70 % ja linoleenihapon määrä on pieni (suurin sallittu osuus on 11 %), tyydyttymättömyyskerroin on suuri, minkä vuoksi nämä oliiviöljyt ovat erittäin stabiileja.

Sierra del Moncayo -öljyissä on matala hapettumistason arvo ja hidas auto-oksidaation dynamiikka, minkä vuoksi näille oliiviöljyille tyypilliset  $K_{270}$ -arvot ovat alle 0,12 molaarisessa ekstinktiokertoimessa.

Aceite Sierra del Moncayo -öljyn makuprofilissa on havaittavissa hedelmäisyyttä, jonka arvot ovat vähintään 2,5, ja mantelimaisuutta vähintään arvolla 2,5. Aistinvaraiseen tarkasteluun kuuluvat lisäksi karvaat ja pistävät makuhavainnot, joiden enimmäisarvo on 4,5 ja jotka eivät ylitä enempää kuin 2 pisteellä hedelmäisyydelle annettujen pisteiden keskiarvon, mikä antaa öljylle tasapainoisen luonteen.

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

Kalkkipitoinen ja syväälle ulottuva maaperä sekä vähäinen vuotuinen sademäärä, lämpimät kesät ja pitkät kylmät jaksot cierzo-tuulen kera muovaavat ekosysteemin, jossa luonnonvalinnan kautta ovat säilyneet Aceite Sierra del Moncayo -öljyn lajikkeet ympäristöönsä täydellisesti sopeutuneina (Rallo *et al.* 2005).

Maantieteellinen tuotantoalue erottuu siirtymävyöhykkeenä sellaisten alueiden välillä, joilla tuotannossa on yksi vallitseva lajike. Alue sijaitsee kahden muun tuotantoalueen välissä. Nämä ovat Katalonian tuotantoalue, jossa vallitseva lajike on Arbequina, ja Bajo Aragónin alue, jolla tärkein lajike on Empeltre. Lisäksi esiintyy pieniä määriä lajikkeita Negral, Verdial ja Royal, joita on omavaraistaloudessa käytetty omaan kulutukseen.

Maaperä- ja ilmasto-ominaisuudet (sateet sadonkorjuuajan ulkopuolella ja vähäiset sateet hedelmien kehityksessä, korkeat kesälämpötilat ja matalat talvilämpötilat yhdistettyinä maaperän ominaispiirteisiin) vaikuttavat näiden oliiviöljyjen happokoostumukseen ja saavat aikaan korkean (yli 70 %) oleiinihappopitoisuuden (Civantos, 1999). Hedelmien varhainen korjuu on puolestaan syynä alle 11 prosentin linoleenihappopitoisuuteen, josta seuraa korkea tyydyttymättömyyskerroin ja suuri hapettumisstabiilius (Enciclopedia Mundial del Olivo, 1996).

Cierzo-tuulen vaikutuksesta ei esiinny hallaa, mikä käynnistää hedelmien hapettumisen. Tämän vuoksi saadaan oliiviöljyjä, joiden hapettumisaste on alhainen, ja  $K_{270}$  arvot ovat alle 0,12.

Näiden lajikkeiden kypsyyksindeksin arvot johtuvat siitä, että sadonkorjuu tapahtuu perinteisesti varhain ja suoraan oliivipuusta, minkä ansiosta Aceite Sierra del Moncayo -öljyjen hedelmäisyys on suurempaa kun aistinvarainen arviointi edellyttää.

Kuiva, emäksinen maaperä, pieni sademäärä ja eri lajikkeiden sekoitus tuottavat Aceite Sierra del Moncayo -öljyn, jossa hedelmäisyyden arvo makuprofilissa on yli 2,5 ja mantelimaisuuden kuvaajan vähimmäisvahvuus 2,5.

Edellä kuvatut ympäristöolot synnyttävät oliivinviljelysten kypsymisvaiheessa vesi- ja ravinnestressiä, mikä voimistaa öljyn aistinvaraisia ominaisuuksia (Civantos *et al.* 1999) ja tuo havaittavissa olevia ja tasapainoisia katkeria ja pistäviä makuhavainnoja, jotka ovat enintään 2 pistettä Aceite Sierra del Moncayo -öljyjen hedelmäisyyden kuvaajan keskiarvoa suurempia.

### **Eritelmän julkaisutiedot**

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta <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> Katso alaviite 2.