Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2001/C 51/02)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa reksiteröintiä mainitun asetuksen 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 4 kohdan 6 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2081/92 tarkoitetulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

REKISTERÖINTIHAKEMUS: 5 ARTIKLA

SAN (x) SMM ( )

Asiakirjan kansallinen numero: 57

1. **Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen**

Nimi: Subdirección General de Denominaciones de Calidad – Dirección General de Alimentación – Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Osoite: Paseo de La Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Puhelin (34) 913 47 53 94

Faksi (34) 913 47 54 10

2. **Hakijaryhmittymä**

2.1 Nimi: Asociación para la Defensa y Promoción del Aceite de Oliva del Bajo Aragón (Adaba)

2.2 Osoite: Plaza Deán, 2, E-44600 Alcañiz (Teruel)

Puhelin (34) 978 83 46 00

Faksi (34) 978 83 16 56

2.3 Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (x) muu ( )

3. **Tuotelaji:** Ekstra-neitsytoliiviöljy. Luokka 1.5 – Rasvat

4. **Tavaraerittely**

(Yhteenveto 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

4.1 ***Nimi:*** "Aceite del Bajo Aragón".

4.2 ***Kuvaus:*** Ekstra-neitsytoliiviöljy on peräisin Empeltre-, Arbequina- ja Royal-oliivilajikkeista. Empeltre, joka on alueen viljellyin lajike ja jolla on historiallisesti tärkeä rooli tuotteen valmistuksessa, kattaa 80 % öljyn kokonaismäärästä. Muiden lajikkeiden osuus saa perinteen mukaisesti olla enintään 20 %.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö	Puhdas, läpikuultava. Ei kalvonmuodostumista, sameutta tai epäpuhtautta
Väri	Keltaisen sävyt kirkkaasta kullankeltaisesta tummaan kullankeltaiseen
Maku	Hedelmäinen, hieman mantelinmakuinen, makeahko ja kirpeä, muttei kitkerä
Arviointipaneelin alin arvosana	6,5

Fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet:

Happamuusprosentti enintään (öljyhappo %)	1,00
Peroksidiarvo enintään (mkv. O_2/kg)	20
K_{270} (enintään)	0,15
K_{232} (enintään)	2,00
Kosteus- ja haihtumisprosentti enintään	0,15
Epäpuhtausprosentti enintään	0,10

4.3 ***Maantieteellinen alue:*** Tuotantoalue sijaitsee Aragonian autonomisen alueen länsiosassa Zaragozan ja Teruelin maakuntien välissä, Ebron vajoaman kaakkoisosassa. Tuotantoalueen oliivilehtojen pinta-ala on 31 560 hehtaaria, ja se on jakautunut seuraavien kuntien alueille:

Aguaviva
Alacón
Albalte del Arzobispo
Alborge
Alcañiz
Alcorisa
Alloza
Almochuel
Almonacid de la Cuba
Andorra
Arens de Lledó
Ariño
Azaila
Beceite
Belchite
Belmonte de San José
Berge
Bordón
Calanda
Calaceite
Cañizar del Olivar
Caspe
Castelserás
Castelnou
Castellote
Chiprana
Cinco olivas
Cretas
Crivillén
Escatrón
Estercuel
Fórnoles
Fabara
Fayón
Foz-Calanda
Fuentes de Ebro
Fuentespalda
Gargallo
Híjar
Jatiel
La Cerollera
La Codoñera
La Fresneda
La Ginebrosa
La Mata de los Olmos
La Portellada
Lagata
Letux
La Puebla de Híjar
La Zaida
Lledó
Los Olmos
Maella
Más de las Matas
Mazaleón
Mequinenza
Molinos
Monroyo
Nonaspe
Oliete
Parras de Castellote
Peñarroya de Tastavins
Quinto de Ebro
Sástago
Ráfales
Samper de Calanda
Seno
Torrecilla de Alcañiz
Torre de Arcas
Torre de Compte
Torrevelilla
Urrea de Gaén
Valdealgorfa
Valderrobres
Valdeltormo
Valjunquera
Vinaceite

4.4 ***Alkuperätodisteet:*** Öljyn tuotantoon käytetään hyväksynnän saaneiden lajikkeiden oliiveja, jotka on kasvatettu tuoteneuvoston rekisteröimissä ja tarkastamissa oliivilehdoissa.

Oliivien jauhaminen ja öljyn puristaminen tapahtuu rekisteröidyissä ja tuotantoalueella sijaitsevissa laitoksissa. Öljyjen laatu tarkastetaan sopimuksen ehtojen mukaisesti. Puristaminen ja pullotus tapahtuu rekisteröidyissä, rajatulla alueella sijaitsevissa laitoksissa.

Öljyjen fysikaaliset ja kemialliset sekä aistinvaraiset ominaisuudet analysoidaan ja vain analyysin läpäisseet öljyt pullotetaan ja toimitetaan myytäviksi alkuperänimityksellä suojattuina ja tuoteneuvoston numeroidulla etiketillä varustettuina.

4.5 ***Valmistusmenetelmä:*** Oliivinviljely tapahtuu rekisteröidyillä viljelmillä. Osa alueista on keinokasteltuja, osa taas ei. Ennen sadonkorjuuta maanpinta käsitellään kolme kertaa kultivaattorilla ja kerran jyrällä. Vuotuinen typpiannos puuta kohti ei saa ylittää yhtä kilogrammaa. Puiden kasavuvaiheessa suoritetaan kevyt karsiminen. Täyskasvuisten puiden lehti-runkosuhteen on pysyttävä samana.

Kypsyneet oliivit kerätään huolellisesti suoraan puista ja kuljetetaan öljypuristamoihin vakiintuneen käytännön mukaisesti hedelmiä vahingoittamatta. Sadonkorjuu tapahtuu marraskuun puolivälin ja maaliskuun lopun välisenä aikana. Oliivien poiminnan ja öljyn puristamisen välinen aika saa olla enintää 48 tuntia.

Öljy puristetaan koneellisesti rekisteröidyissä öljypuristamoissa. Puristamisprosessi käsittää seuraavat vaiheet: oliivien pesu ja jauhaminen, massan pehmittäminen enintään 35° C:n lämmössä, vaiheiden erottelu ja varastointi. Valmiit ja luokitellut öljyt pullotetaan joko lasisiin tai keraamisiin pulloihin tai säilötään metallisiin enintään viiden litran vetoisiin säiliöihin.

4.6 ***Yhteys maantieteelliseen alkuperään:*** ”Aceite del Bajo Aragón” -öljyn tuottamiseen käytetyt oliivilajikkeet ovat peräisin tuotantoalueelta. Empeltre ja Royal ovat todistetusti kotoperäisiä lajikkeita, kun taas Arbequinta-lajike tuotiin alueelle katalonialaisesta naapurikunnasta 1800-luvulla. Varhaisimmat todisteet öljyn tuotannosta alueella ovat peräisin latinankielisen 300-luvulla eläneen runoilijan Rufo Festo Avienon kirjoittamasta teoksesta ”Ora maritima”. Hän kertoo, vuonna 550 eKr. päivättyyn kirjoitukseen vedoten, kuinka eräät merenkulkijat purjehtivat Ebro-jokea ylös neuvottelemaan ranta-asukkaiden kanssa sekä hankkimaan oljyä, viiniä ja viljaa. Ora maritimassa Ebroa kutsutaan nimellä ”Oleum flumen”, joka tarkoittaa öljyjokea. Vuonna 1798 ilmestyneessä teoksessaan Historia de la Economía Política de Aragón (Aragonian talouspolitiikan historia) Ignacio de Asso viittaa moneen otteeseen Bajo Aragónin oliivinviljelykseen.

Bajo Aragonian öljy alkoi tulla tunnetuksi nykyisessä muodossaan 1800-luvun lopulla Tämä tapahtui samoihin aikoihin Tortosan alueen kaupallisen voimistumisen kanssa. Tortosan alue oli aragoinialaisen öljyn päämarkkina-alue, jossa sijaitsi useita tärkeitä oliiviyrityksiä. Useat kaupalliset yritykset asettuivat Alcañiziin, mikä mahdollisti Bajo Aragonina öljyn ostamisen suoraan tuotantoalueelta välttäen näin Tortosan alueen kovan kilpailun. Vuosisadan alusta peräisin oleva tärkeä kirjallinen lähde todistaa, että Bajo Aragón -öljy oli hyvin tunnettu. Kyseessä on vuonna 1918 painettu teos nimeltä Elaboración del Aceite de Oliva de Isidro Aguiló y Cortés (Isidro Aguiló y Cortésin oliiviöljyn valmistus). 1900-luvun ensimmäisenä kolmanneksena Bajo Aragón -öljy oli arvostettua myös gastronomien kuten Teodoro Bardajín ja Cionisio Pérezin keskuudessa. Vuosien saatossa alueen ulkopuolella on kehittynyt aforismi, jonka mukaan Bajo Aragón -öljy on maailman parasta oliiviöljyä. Samaa mieltä on myös Daniel Magrané kirjassaan El aceite de oliva en España (Oliiviöljy Espanjassa) (Kustantaja: Espasa Calpe, 1961).

Tuotantoalue sijaitsee Ebro-joen vajoaman kaakkoisosassa, joka tunnetaan nimellä Bajo Aragón. Myös Aguavivas-, Martín, Regallo-, Guadelope- ja Matarraña-jokien jokilaaksot sijaitsevat kyseisellä alueella. Alue on kuivaa, ja sateet ovat epäsäännöllisiä ja niukkoja, koska se on eristyksissä sekä Välimeren että Atlantin vaikutuksilta. Mannermaisen ilmaston johdosta lämpötilanvaihtelut ovat suuret. Tämän lisäksi voimakas koillistuuli, joka tunnetaan nimellä ”Cierzo”, lisää alueen kuivuutta.

Alueen maasto on tasaista tai loivasti kumpuilevaa. Korkeus vaihtelee Caspen 122 metristä Alcorisan 632 metriin. Maaperä on kalkkipitoista ja sisältää kipsikarbonaattikerrostumia, jotka ovat ominaisia lämpien ja kuivien järvialueiden mioseenikerrostumille.

Vuotuinen sademäärä on 350 mm ja keskilämpötila 14,8 °C. Viljelyyn soveltuvat menetelmät, maaperän kunnossapito, kasvien lannoitus ja karsiminen sekä tuholaiseläinten ja tautien torjunta yhdessä maantieteellisten ominaisuuksien kanssa muodostavat otolliset olosuhteet oliivinviljelyksen kehittymiselle alueella.

4.7 ***Valvontaelin***

Nimi: Consejo Regulador de la denominación de origen "Aceite del Bajo Aragón"

Osoite: Bartolomé Esteban, 58, E-44600 Alcañiz (Teruel)

Puhelin (34) 978 83 45 47

Faksi (34) 978 83 45 52

Suojatun alkuperänimityksen Aceite del Bajo Aragón valvontaelin on standardin EN-45011 mukainen.

4.8 ***Merkintä:*** Maininta "Aceite del Bajo Aragón" on pakollinen. Etiketit ovat tuoteneuvoston vahvistamia, ja tuoteneuvosto numeroi ja jakaa ne.

4.9 ***Kansalliset vaatimukset***

— joulukuun 2. päivänä 1970 annettu laki 25/1970, Estatuto de la Viña del Vino y los Alcoholes,

— maaliskuun 28. päivänä 1972 annettu asetus 835/1972 lain 25/1970 soveltamisesta,

— tammikuun 25. päivänä 1994 annettu määräys vastaavuuden tarkentamisesta Espanjan lainsäädännön ja neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 välillä maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojauksen osalta.

— lokakuun 22. päivänä 1999 annettu kuninkaallinen asetus 1643/1999, joka sääntelee rekisteriin tulevien alkuperänimitysten suojausta ja maantieteellistä merkintää koskevien anomusten kirjausmenettelyä.

EY-asiakirjanumero: G/E/00118/2000.02.07.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 26. heinäkuuta 2000.