

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 105/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ACEITE DEL BAIX EBRE – MONTSIÀ” vagy „OLI DEL BAIX EBRE – MONTSIÀ”

EK-szám: ES/PDO/005/0274/23.01.2003

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége:*

Név: Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales. Dirección General de Alimentación. Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Cím: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel.: (34) 91 347 53 94

Fax: (34) 91 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Csoportosulás:*

Név: Josep Antoni Curto Fumado, D.N.I. n° 40909857-X, au nom et pour le compte de l'associació de cooperatives productores d'oli d'oliva del Baix Ebre i Montsià (ACOBEM), C. I.F. n° G43577055, ayant son siège à carretera Raval de Crist s/n Tortosa et al.

Cím: Carretera Raval de Crist s/n
E-43500 Tortosa

Tel.: (34) 977 58 12 12

Fax: (34) 977 58 12 12

E-mail: info@acobem.com

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

3. Termék típusa:

1.5. osztály: Olajok és zsírok

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Név: „Aceite del Baix Ebre – Montsià” vagy „Oli del Baix Ebre – Montsià”

4.2. Leírás: Extraszűz olívaolaj, amelyet az *Olea Europea* L. faj három helyi fajtája: a Morruda vagy Morrut, a Sevilencia és a Farga terméséből állítanak elő olyan mechanikai vagy más fizikai eljárással, amely nem befolyásolja az olaj minőségét, hanem hozzájárul az olajbogyó íze, aromája és egyéb tulajdonságai megőrzéséhez.

Jellemzői a következők:

Érzékszervi jellemzői:

Megjelenése	Tiszta, áttetsző, nem lehet fátyolos vagy zavaros
Színe	A betakarítás és a termőterületen belüli származási hely függvényében zöldessárgától aranyáig terjedhet
Íze	Igen ízletes olaj (mérsékelt kesernyés, csípős, fanyar) erős aromával (másodlagos aromákban gazdag, nyers zöld aroma), az idény elején gyümölcsös, később enyhén édes mellékízzel
A minősítő testület értékelése szerint legalább	6,5

Fizikai-kémiai jellemzői:

Maximális savtartalom (olajsavtartalom %-ban)	0,80
Peroxidtartalom (O ₂ /kg milliekvivalensben) legfeljebb	18
K ₂₇₀ legfeljebb	0,20
K ₂₃₂ legfeljebb	2,00
Nedvességtartalom és illóolaj-tartalom (%-ban) legfeljebb	0,20
Idegenanyag-tartalom (%-ban) legfeljebb	0,10

4.3. Földrajzi terület: A termőterület Katalónia autonóm körzet legdélibb részén, Tarragona tartomány Baix Ebre és Montsià járásaiban található. Határos a Castellón tartománybeli Baix Maestrat és a Teruel tartománybeli Matarranya járásokkal.

A földrajzi területet a következő települések alkotják:

Baix Ebre		Montsià	
Aldea	Deltebre	Alcanar	Masdenverge
Aldover	Paüls	Amposta	Sant Carles de la Ràpita
Alfara de Carles	Perelló	Freginals	Sant Jaume d'Enveja
Ametlla de Mar	Roquetes	La Galera	Santa Bàrbara
Ampolla	Tivenys	Godall	La Sénia
Benifallet	Tortosa	Mas de Barberans	Ulldecona
Camarles	Xerta		

Az előállítás és a csomagolás övezete megegyezik a termőterülettel.

4.4. Származási igazolás: A sajtolóüzemekbe szállított olajbogyók a termőterületen található ültetvényekről származnak; válogatásukat, előkészítésüket és csomagolásukat is a termőövezetben, a Szabályozó Tanács nyilvántartásába bejegyzett üzemekben végzik. Amennyiben az előállított olaj a termelés és a feldolgozás során végrehajtott ellenőrzéseken, valamint a fizikai, kémiai és érzékszervi vizsgálatokon megfelelőnek bizonyul, az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel, a Szabályozó Tanács által kiadott címkével, ellenőrző címkével, illetőleg kiváló minőség esetén sorszámmal megjelölve kerül a piacra.

4.5. Az előállítás módja:

A termesztési feltételek:

- Az ültetvények szerkezete: hektáronként 70–90 tő.
- Művelés és metszés: A művelési eljárások a vidéken szokásos műveleteket jelentik. A metszés során eltávolítják az öreg, fás hajtásokat, és a fakoronát gömb formájúra alakítják, ami kedvez a gyümölcsfejlődésnek és megkönnyíti a betakarítást.
- Kártevők és betegségek elleni védekezés: Amellett, hogy be kell tartani az egyes termékek alkalmazására és az alkalmazás biztonságosságára vonatkozó előírásokat, az olajfák kártevők és betegségek elleni védelmében, különösen az olajbogyó-fűrólégy (*Bracocera oleae*) és az olajfamoly (*Prays oleae*) elleni védekezés során be kell tartani a Baix Ebre és Montsià növényvédelmi körzet ellenőrzési szabályait.
- Öntözés: Az ültetvények 96 %-a száraz gazdálkodás alatt, 4 %-a öntözéssel gazdálkodás alatt áll.
- Betakarítás: Amint a bogyók kellően beértek, közvetlenül a fákról szedik őket le. A földre hullott bogyók nem kerülnek feldolgozásra. Az olajbogyók betakarítását hagyományosan kézi erővel, ún. „fejéssel”, közvetlenül a fáról végzik, amikor az olajbogyó beérett. Az utóbbi években terjed a rázógépek használata, mivel ezzel a módszerrel jobb lesz a betakarított termés minősége, és sem a fa, sem a gyümölcs nem károsodik. Az olajbogyószüret általában november közepén kezdődik és február végéig tart. A betakarítás segítésére nem szabad vegyszeres kezelést alkalmazni.
- Az olajbogyók szállítása és osztályozása az olajprésben: Az olajbogyókat műanyag rekeszekben vagy ömlesztve, közvetlenül a mezőgazdasági utánfutón szállítják a présbe. A bogyók károsodásának elkerülése érdekében mindkét esetben be kell tartani a minőségbiztosítási kézikönyvben előírt feltételeket.
- Amikor az olajbogyó megérkezik a présbe, mosásnak és tisztításnak vetik alá. Ezután sajtolják és mérleget. Az egyes tételekből reprezentatív mintákat vesznek, hogy meghatározzák a kinyerhető olaj, illetve zsír mennyiségét és savasságát.
- A betakarítás és a sajtolás között legfeljebb 48 óra telhet el.

Az előállítás módja és a csomagolás

A mintavétel után az olajbogyókból mechanikus eljárásokkal kisajtolják az olajat. Mosás után a bogyókat ledarálják, a pépet rázásnak vetik alá, az így keletkező fázisokat szétválasztják, majd eltávolítják.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés Szabályozó Tanácsa által bejegyzett feldolgozóüzemek jelenleg mind ezzel a kétszakaszos, folyamatos módszerrel dolgoznak.

A folyamat végén az olívaolajat maximum 5 liter űrtartalmú üvegekbe töltik, amelyeket a 4.8. pontnak megfelelően címkéznek fel. Az étkezési talkum használata engedélyezett az olyan esetekben, amikor az olajbogyók állapota megkívánja.

Az eredetmegjelölés oltalma alá tartozó olaj csomagolását a 4.3. pontban körülhatárolt földrajzi területen belül kell végezni. Ezen előírás célja a származás igazolása és az olívaolaj minőségének garantálása azáltal, hogy az olajat nem szállítják el ömlesztve a térségből.

A származás igazolása: Az eredetmegjelölés oltalmát élvező olajat könnyen lehetne más hasonló, de oltalom alá nem tartozó olajjal keverni. Mivel analitikai módszerekkel szinte lehetetlen volna kimutatni az ilyen manipulációt, a leghatékonyabban nyomon követési rendszerekkel biztosítható a csalások elkerülése. Ezek révén biztosítható a termék eredetisége.

Minőségbiztosítás: Az extraszűz olívaolaj általában igen érzékeny a külső hatásokra: különböző változások mehetnek benne végbe, például oxidálódhat. Az ömlesztett szállítás során az olaj olyan kedvezőtlen körülmények közé kerül, amelyek kihathatnak érzékszervi jellemzőire, és módosíthatják az ebben a termékleírásban előírt tulajdonságokat.

Mindezek miatt nagyon fontos, hogy az ilyen típusú olívaolajat még a származási területen belül csomagolják.

4.6. Kapcsolat:

Történelmi kapcsolat: Az olajfák művelése Katalóniában, és így Baix Ebre és Montsià területén is, az araboktól ered. Ezt mi sem bizonyítja jobban, mint hogy az olajprés szó spanyol megfelelője, az „almazara” is arab eredetű.

A XIV. században Baix Ebre és Montsià járásokban az olajfa és a szőlő művelése jelentette a mezőgazdaság alapjait. Ezt az Enric Bayerri nevű, igen termékeny történetíró által a *Historia de Tortosa y su comarca (Tortosa és vidéke története)* című műben feljegyzettek is igazolják, amelyben azt olvashatjuk, hogy egy 1353-ban tett vagyonbevallás tanúsága szerint a környék lakói „többnyire rendelkeznek olajfaültetvénnyel vagy szőlővel, de sokan akár mindkettővel is”. A mezőgazdasági területek túlnyomó részét az olajfák, a szőlő és a szentjánoskenyérfaültetvényei tették ki (ezeket gyakran művelik egyazon gazdaságon belül), és a három közül az olajligetek foglalták el a legnagyobb területet.

Enric Bayerri történetíró *Tortosa és vidéke története* című művében (1958) így ír: „1931 elején Tortosában és környékén 1 135 olajütő és olajprés működött; ezek évente 83 626 042 kilogramm olajbogyót dolgoztak fel, ami olajprésenként 126 323 kilogrammos átlagot jelent”. Eszerint összesen 16,6 tonna olívaolajat állítottak elő, vagyis présenként 25 000 kilogrammot.

Daniel Mangrané *El aceite de oliva de España (Az olívaolaj Spanyolországban)* (1961) és *Problema del aceite virgen de oliva (A szűz olívaolaj problematikája)* (1967) című műveiben magasztalja a Baix Ebre járásból származó olívaolajak minőségét. Felhívja a figyelmet arra, hogy „a tortosai olívaolajok iránt igen nagy volt a kereslet, és Tortosa élen járt a kitűnő minőségű olívaolaj előállításában és kereskedelmében. Annak idején 19 kereskedő foglalkozott kizárólag olívaolaj-forgalmazással, akik spanyolok és franciák részére egyaránt adtak el”. A minőségnek köszönhetően az olajkészítő mesterek saját iskolát alapítottak, és más települések lakóit is oktatták az olívaolaj-készítés művészetére. „Mivel a környéken előállított olívaolajnak volt a legjobb híre, az itteni mesterek megtanították Toledo, Alsó-Aragónia és Lérida mestereit is gyártására.”

Erre az időre nyúlik vissza az Estación Oliverera de Tortosa és az Estación de Ovicultura y Elayotecnia megalapítása is. Az utóbbi igazgatója, Isidro Aguiló mérnök egy, az olívaolaj készítéséről kiadott mű előszavában megjegyzi: „A Baix Ebre-i olívaolaj méltán világhírű, mivel ez a vidék volt az első, amelyik Spanyolországban kifejlesztette az olajbogyók hideg sajtolásának technikáját, megteremtette az olajkészítés szerteágazó hagyományait – különösen igaz ez Tortosa, Roquetes és a környező települések esetében.” A maga idejében a világ olívaolaj-ágazatán belül mindkét létesítmény kitűnő hírnévnek örvendett, ez egyebek között számos tanulmánynak és kutatásnak, valamint nemzetközi konferenciákon (például a római nemzetközi olívaolaj-ipari konferencián) való részvételnek köszönhető

Természeti kapcsolat: A vidék sajátosságai és az eredetmegjelölés területén őshonos fajták, a Morruda vagy Morrut, a Sevilencia és a Farga határozzák meg az olaj jellemzőit. A talaj tulajdonságai, elsősorban kis tápanyagtartalma, illetve a vidék éghajlata, különösen az örökké fújó szél (az Ebro medencéje felől érkező, a domborzat miatt felerősödő, száraz, nem szűnő, ősszel és télen nagyon erős szél, amelyet „dalt” vagy „mistral” szélnek neveznek) következtében az olajfák lassan növekednek, így az olajbogyók polifenol-tartalma nagy, a bogyók íze másodlagos zöld aromákban gazdag, közepesen fanyar, kesernyés és csípős lesz.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Aceite del Baix Ebre-Montsià” u „Oli del Baix Ebre-Montsià”
Cím: Carretera Raval de Crist s/n
E-43500 Tortosa
Tel.: (34) 977 58 12 12
Fax: (34) 977 58 12 12
E-mail: cr@acobem.com

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölésekre és az oltalom alatt álló földrajzi jelzésekre vonatkozó hatályos közösségi rendelettel összhangban az „Aceite del Baix Ebre – Montsià” vagy „Oli del Baix Ebre – Montsià” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Szabályzó Tanácsa megfelel az EN 45011 szabványnak.

4.8. Címkézés: A címkén kötelező nyomtatásban szerepeltetni az „Aceite del Baix Ebre – Montsià” vagy „Oli del Baix Ebre – Montsià” oltalom alatt álló eredetmegjelölést, a termék logóját, a közösségi logót, valamint azokat az adatokat, amelyek feltüntetését a hatályos jogszabályok megkövetelik.
