

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2013/C 187/13)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽²⁾

„ACEITE SIERRA DEL MONCAYO”

EK-sz.: ES-PDO-0005-0797-17.02.2010

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Aceite Sierra del Moncayo”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial és Royal fajtájú olajfa (*Olea europea* L.) terméséből mechanikus eljárással vagy egyéb olyan fizikai eszközökkel előállított extra szűz olívaolaj, amely eszközök az olajban nem idéznek elő változásokat, és megőrzik az olaj eredete szerinti termés ízét, aromáját és jellemzőit. Az olaj előállításához használt fajták százalékos aránya:

— Empeltre: legalább 70 %.

— Arbequina: legfeljebb: 25 %.

— Az elismert kevésbé jelentős fajták (Negral, Verdial vagy Royal) legalább egyikének jelenléte. Ez a három fajta együtt legfeljebb 5 %-ban lehet jelen.

Az „Aceite Sierra del Moncayo” eredetmegjelölés oltalma alatt álló extra szűz olívaolajok paramétereinek legmagasabb elfogadható értékei:

| | |
|-----------------------|---|
| Savasság | Legfeljebb 0,5° |
| Peroxidszám | Legfeljebb 16 meq O ₂ /kg olaj |
| K ₂₃₂ | Legfeljebb 2,0 |
| K ₂₇₀ | Legfeljebb 0,12 |
| Érzékszervi értékelés | |
| Hibamedián | Md = 0 |
| Gyümölcsösségi medián | Mf > 2,5 |

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU.

Organoleptikus szempontból az „Aceites Sierra del Moncayo” érzékszervi jellemzőinek együttesében a gyümölcsösségi medián $M_f > 2,5$ értéket, a mandulás íz intenzitása legalább 2,5 értéket képvisel. Az érzékszervi jellemzőket a legfeljebb 4,5 értékű keserű és csipős aromák teszik teljessé.

Az „Aceites Sierra del Moncayo” minimális olajsavtartalma 70 %, míg linolsavtartalma legfeljebb 11 %.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Az olajbogyót a 4. pontban leírt térségben kell termesztetni.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az olajbogyó termesztésének és az olajok előállításának a 4. pontban leírt térségben kell történnie.

3.6. *A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A termék jellemző tulajdonságainak megőrzése érdekében a palackozási eljárást a kijelölt földrajzi területen kell elvégezni. Így a felügyeleti szervek teljes körűen tudják ellenőrizni a gyártást, és a termék előállításának utolsó fázisa is a területen működő gyártók kezében marad. Ők azok, akik a legjobban tudják, hogyan reagálnak az említett olajok a palackozási módszerekre, így az ülepítés időtartamára és módjára, a szűrési eljárásokra (kovaföld, cellulóz), a palackozási hőmérsékletre, illetve a hidegre és a tárolásra. Mindez a termék egyedi jellemzőinek megőrzését szolgálja.

A palackozónak az OEM oltalma alatt álló olajokat más olajoktól elkülönített rendszerben kell palackoznia.

Az olajat üveg-, élelmiszer-ipari használatra alkalmas bevonattal ellátott fém-, PET-, üvegkerámia- vagy karton-, legfeljebb öt liter űrtartalmú edényekbe kell palackozni.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

Az olaj csomagolásán a kereskedelmi névvel együtt kötelező feltüntetni az eredetmegjelölés logóját, az „Aceite Sierra del Moncayo” eredetmegjelölést (vagy OEM-et) és az ellenőrző szerv hitelesítési szervezete által kiadott megfelelési jelzést.



A terméken nyomon követhetőséget biztosító alfanumerikus kóddal azonosított tanúsítványi jelzést, úgynevezett igazoló címkét kell elhelyezni, oly módon, hogy ismételt felhasználására ne legyen lehetőség.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az Ebro-völgy és a Moncayo-hegyláncot alkotó hegycsoport között elhelyezkedő földrajzi terület, amelyet a Tarazona, el Moncayo és Campo de Borja járások alkotnak, homogén morfológiai, földrajzi és történelmi egység, összesen 34 településsel, amelyekhez több mint 2 500 hektáron elterülő olajfaültetvény tartozik.

A települések: 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 és Talamantes.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Az oltalom alatt álló olajok előállítására kijelölt termelési terület az Ebro-völgy és a Moncayo-hegyláncot alkotó hegycsoport közé ékelődik.

Átmenetet képez az Ebro által épített teraszok tágas síkságai és az Ibériai-hegység között. A földrajzi területhez tartozó települések a Queiles és a Huecha folyók vízgyűjtő területein helyezkednek el, amelyek talajtani és éghajlati sajátosságaik miatt egyedülálló térséget alkotnak.

Az olajbogyót közvetlenül a fáról szedik akkor, amikor eléri a korai szedéshez megfelelő érettségi fokot. A térségben az olajfákat hagyományos, száraz (öntözés nélküli) ültetvényeken művelik.

A hagyományos művelési eljárások következményeként kevésbé jelentős fajták is megjelentek, amelyeket saját fogyasztásra szántak az önellátó gazdálkodás keretében.

A területre jellemzők a kemény, mészköves talajok és a konglomerátumok jelenléte.

A talajok mélyek és a kalcium-karbonátok általános jelenléte miatt lúgos pH-val rendelkeznek. Az összes talajtípusra jellemző továbbá a vályogosság, valamint a szerves anyagok szegényes jelenléte.

A földrajzi területet egy nagy, száraz síkság alkotja, kontinentalizálódott földközi-tengeri éghajlattal, 450–467 mm között mozgó átlagos éves csapadékkal, amelynek nagyobb része az őszi és a tavaszi hónapokra koncentrálódik.

A középhőmérsékletek 7–14 °C között változnak, a napsugárzás júliusban és augusztusban a legerősebb, 40 °C-os maximális hőmérsékletekkel és nyári viharokkal, a leghidegebb időszak decembertől februárig tart, a hőmérséklet februárban – 16 °C is lehet.

A szóban forgó térség meteorológiai állomásain mért átlagos éves párolgási értékek 600 és 750 mm között mozognak. Ha ezt az értéket a két vízgyűjtőben mért csapadékmennyiséggel összehasonlítjuk, egyértelműen látszik a vízhiány.

A térségben a Kantábriai-tenger és a Földközi-tenger közötti nyomáskülönbség egy hideg, száraz szelet hoz létre, melyet cierzónak neveznek. A cierzó leginkább télen és kora tavasszal fúj, jelentős hőmérséklet-csökkenést okozva, ereje és tartós jelenléte miatt a ténylegesnél alacsonyabb hőérzetet kelt, szárazságot okoz és a földek jelentős mértékű kiszáradását eredményezi. Mindez a térség mezőgazdasági tevékenységének szokásos körülményeit képezi (Cuadrat, J.M (1999)).

A cierzó megakadályozza a köd és a dér keletkezését, ami nagyon előnyös az olajfültetvények szempontjából.

5.2. A termék sajátosságai

Az évszázadok során a földrajzi területen termesztett olajfafajták természetes kiválasztódás útján alkalmazkodtak, fennmaradtak és tökéletesen igazodtak a térség körülményeihez, így egy olyan többfajtájú végterméket biztosítanak, amelynek egyedi tulajdonságai nem találhatók meg egyetlen más, olajfakultúrával rendelkező térségben sem.

Szedés idején ezeknek a fajtáknak az érettségi mutatója 3 és 6 közötti.

A Sierra del Moncayo olívaolajok, amelyekben az Empeltre fajta legalább 70 %-ban, az Arbequina fajta legfeljebb 25 %-ban és a kevésbé jelentős fajták legfeljebb 5 %-ban vannak jelen, kizárólagos és egyedülálló keveréket alkotnak.

Az olajsavtartalom meghatározására végzett mintavételek alapján kapott eredmények más olajokhoz és fajtákhoz képest magasabb, legalább 70 %-os elfogadható értékeket mutatnak (Nemzetközi Olívaolajtanács, Enciclopedia Mundial del Olivo). A fentiekhez hozzá kell tenni, hogy a linoltartalom középértékei a más olívaolajtermesztő területeken az Empeltre és Arbequina fajtákra kapott eredményeknél alacsonyabbak. A legalább 70 %-os elfogadható zsírsavtartalom és az alacsony, legfeljebb 11 %-os elfogadható linolsavtartalom magas telítetlenségi együtthatót eredményez, ami ezeknek az olajoknak nagy stabilitást biztosít.

A Sierra del Moncayo olívaolajok oxidációs állapotának alacsony értékei és lelassult autooxidációs kinetikája jellegzetes, 0,12 alatti K_{270} értékeket eredményez a moláris kioltási együtthatóban.

Az „Aceite Sierra del Moncayo” érzékszervi jellemzőinek együttesében a gyümölcsösségi medián $M_f > 2,5$, a mandulás íz intenzitása legalább 2,5. Az érzékszervi jellemzést a legfeljebb 4,5 értékű, a gyümölcsösségi mediánnál legfeljebb 2 ponttal magasabb keserű és csípős aromák teszik teljessé, amelyek ezáltal biztosítják az olaj kiegyensúlyozott jellegét.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

A mély, meszes talaj, a forró nyarak és az alacsony éves csapadékmennyiség, valamint a hosszú fagyos időszakok és a ciero folyamatos jelenléte alakítja azt az ökoszisztémát, amelyben természetes kiválasztódás útján fennmaradtak az „Aceite Sierra del Moncayo”-ban jelen lévő, a környezethez tökéletesen alkalmazkodó fajták (Rallo y col. 2005).

Az előállítás földrajzi területe átmenet a túlnyomóan egyetlen fajtaváltozatú olajbogyót termesztő területek között. A főleg Arbequina fajtát előállító katalóniai és az elsősorban Empeltrét termesztő alsó-aragóniai terület közé ékelődve ezen a területen, egyedülálló módon, az önfenntartó gazdálkodás körülményei között megjelentek a saját, önellátó fogyasztásra szánt, kevésbé jelentős Negral, Verdial és Royal fajták is.

A talajtani és éghajlati viszonyok (a talajtípus sajátosságai mellett a szedési időszakot nem érintő esőzések és a termés fejlődési szakaszában hulló kevés csapadék, a magas nyári és az alacsony téli hőmérsékletek) magas, 70 % feletti olajsav-koncentrációt előidézve befolyásolják az olívaolajok savas összetételét (Civantos, 1999), ugyanakkor a termés korai szedése következtében a linolénsav-értékek alacsonyabbak, 11 % alatt maradnak, ami a magas telítetlenségi együttható következtében az olajok nagy stabilitását biztosítja.

A ciero hatása elejét veszi a termést károsító oxidációs állapotot kiváltó fagyoknak, aminek következtében a kinyert olívaolajok oxidációs mutatója – 0,12 alatti K_{270} értékekkel – alacsony.

Ezeknél a fajtáknál az érettségi mutatók értékei a hagyományosan korai és közvetlenül a fáról történő szedésnek köszönhetőek, és ez teszi lehetővé, hogy az „Aceite Sierra del Moncayo”-ban az érzékszervi leírásban előírt gyümölcsösségi mediánnál magasabb értékek mérhetőek.

A lúgos pH-val rendelkező száraz talaj, a kevés csapadék és a fajtakeverék hatására az „Aceite Sierra del Moncayo” érzékszervi jellemzőinek együttesében a gyümölcsösségi medián meghaladja a 2,5 értéket, a mandulás íz intenzitása pedig legalább 2,5.

Végezetül a fenti környezeti feltételek a bogyók érési szakaszában víz- és tápanyaghiányt okoznak, intenzívebbé téve az olaj érzékszervi mutatóit (Civantos y col, 1999), jelentős és kiegyensúlyozott keserű és csípős aromákat eredményezve, amelyek az „Aceites Sierra del Moncayo”-ban legfeljebb 2 ponttal haladják meg a gyümölcsösségi mediánt.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet ⁽³⁾ 5. cikk (7) bekezdés)

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

⁽³⁾ L. 2. lábjegyzet.