

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2006/C 148/08)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnį. Užprotestavimas turi būti pateiktas per šešis mėnesius nuo paskelbimo.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

Įregistravimo paraiška pagal 5 straipsnį ir 17 straipsnio 2 dalį

„ACEITE MONTERRUBIO“

EB Nr.: ES/0198/15.05.2001

SKVN (X) SGN ()

Ši santrauka yra parengta tik informacijai. Suinteresuotosioms šalims rekomenduojama susipažinti su nesutrumpinta produkto specifikacija, kurią galima gauti 1 dalyje nurodytose nacionalinėse institucijose arba Europos Komisijoje (¹).

1. *Kompetentinga valstybės narės įstaiga:*

Pavadinimas: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada — Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Adresas: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Telefonas: 34 91 347 53 94

Faksas: 34 91 347 54 10

El. paštas: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupė:*

Pavadinimas — Adresas:

SOCIEDAD COOP. DEL CAMPO LA UNIDAD
Ctra. De Castuera, s/n. 06427 Monterrubio de la Serena. Badajoz.

RAMONA GARCÍA LÓPEZ.
Ctra. De Belalcázar, s/n. 06247. Monterrubio de la Serena. Badajoz.

UNIÓN MONTERRUBIANA DEL CAMPO, S.C. LTDA.
C/ Purísima, n°8. 06247 Monterrubio de la Serena. Badajoz

REY ALIMENTACIÓN, S.L.
C/ Pilar, n° 104. 06420 Castuera. Badajoz

Sudėtis: Gamintojas ir (arba) perdirbėjas (X) Kiti ()

3. *Produkto rūšis:*

1.5. klasė Riebalai

4. *Specifikacijos aprašymas: (4 straipsnio 2 dalyje nurodytų sąlygų santrauka)*

4.1 Pavadinimas: „Aceite Monterrubio“

(¹) Europos Komisija — Žemės ūkio generalinis direktoratas — Žemės ūkio produktų kokybės politikos skyrius — B-1049 Briuselis.

- 4.2 Apibūdinimas: Aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus, spaudžiamas iš alyvuogių (*Olea Europaea* L.). Šiam aliejui gaminti naudojama 90 % *Cornezuelo* ir *Jabata* (*Picual*) veislių alyvuogių, o likusią dalį sudaro *Mollar*, *Corniche*, *Pico-limón*, *Morilla* ir *Cornicabra* veislių alyvuogės.

Šio aliejaus spalva gelsvai žalsva; jis labai stabilus, vaisinio, migdolų skonio, kvapnus ir truputį kartus bei aštrus.

Jo charakteristikos yra:

- didžiausias rūgštingumas: 0,5 °
- drėgmė: ne didesnė kaip 0,1 %
- priemaišos: ne daugiau kaip 0,1 %
- K_{270} rodiklis: ne didesnis kaip 0,20
- peroksidų rodiklis: ne didesnis kaip 20

- 4.3 Geografinė vietovė: Geografinė gamybos, spaudimo ir išpilstymo vietovė yra Estremadūros autonominės bendrijos *Badajoz* provincijoje ir apima šešiolika savivaldos vienetų *La Serena*, *La Siberia* ir *Campaña Sur* rajonuose.

Spaudimo ir išpilstymo vieta sutampa su gaminimo vieta.

- 4.4 Kilmės įrodymas: „Aceite Monterrubio“ saugomos kilmės vietos nuorodos aliejus gaminamas iš atitinkamuose Reguliavimo tarybos registruose įrašytų alyvuogių giraičių vaisių ir tik įregistruotose aliejaus spaudyklose pagal proceso PC-01: paraiškos dėl įregistravimo į kokybės vadovą nuostatas.

Aliejus, kurį ketinama parduoti su „Aceite Monterrubio“ saugoma kilmės vietos nuoroda, turi būti sertifikuotas pagal Reguliavimo tarybos vidaus procedūras PC-02: produkto sertifikavimo procesas, PC-03: rezultatų įvertinimas ir sertifikato suteikimas bei PC-04: sertifikato galiojimas, galiojimo sustabdymas ir panaikinimas. Produkto kokybė, kuri turi atitikti specifikacijose nurodytą kokybę, bus patikrinta minėto sertifikavimo proceso metu.

- 4.5 Gamybos būdas: *La Serena* teritorijoje metų produkcija vidutiniškai siekia 1 500 kg/ha iš 150 alyvmedžių/ha.

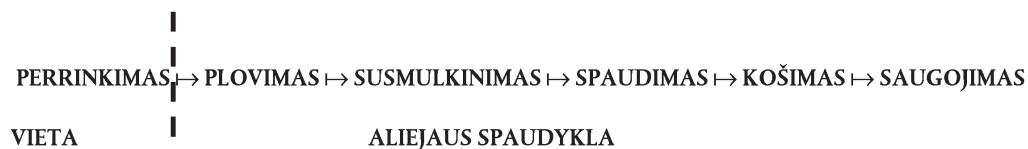
Paprastai auginimo procesui būdingi šie etapai:

- įdirbimas
- tręšimas
- genėjimas (rankinis arba mechaninis)
- atžalų pašalinimas (herbicidais)
- derliaus nuėmimas (alyvuogės renkamos tiesiai nuo medžio)

aliejus spaudžiamas dviem būdais:

- netęstiniu arba tradiciniu
- tęstiniu arba keleto etapų būdu

Netęstiniu būdu aliejus spaudžiamas pagal šią schemą:



Tęstiniu būdu aliejus spaudžiamas pagal šią schemą:

VALYMAS → PLOVIMAS → SUTRYNIMAS → SPAUDIMAS → KOŠIMAS → SAUGOJIMAS → IŠPILSTYMAS

ALIEJAUS SPAUDYKLA

„Aceite Monterrubio“ saugomos kilmės vietos nuorodos aliejus turi būti išpilstomas nurodytoje geografinėje vietovėje, kaip reikalauja pareiškėjų grupė. Tai būtina siekiant užtikrinti kokybę ir garantuoti produkto atsekamumą bei kontrolę viso sertifikavimo proceso metu. Sertifikavimo procesas laikomas baigtu, kai produktui suteikiama numeruota etiketės nugarėlė, kuri garantuoja produkto kokybę ir kilmę. Etiketės nugarėlę išduoda Reguliavimo taryba, kurio kompetencija nustatyta jos darbo taisyklėse:

- teritoriniu požiūriu — pagal gamybos vietovę.
- produktų požiūriu — atsižvelgiant į saugomos kilmės vietos nuorodos produktus, nesvarbu kuriame gamybos, sandėliavimo, išpilstymo, apyvartos ar pardavimo etape jie būtų.
- dėl asmenų — pagal įregistruotus skirtinguose registruose.

Todėl aliejus turi būti išpilstomas šių specifikacijų C dalyje nurodytoje geografinėje zonoje, siekiant užtikrinti atsekamumą ir garantuoti priežiūros įstaigos vykdomą kontrolę viso proceso metu bei užtikrinti apsaugoto produkto kokybę.

4.6 Ryšys su geografine vietove:

su istorija:

La Serena vietovė yra *Badajoz* provincijos rytinėje dalyje. Jos pavadinimas ir praeitis siejami su viena seniausių šalies institucijų — *La Mesta*. Alyvmedžių auginimui regione ypač didelės istorinės reikšmės turėjo žemių tradiciškai priklausiusių kilmingiems stambiams žemvaldžiams pasidalijimas. Žemėmis pasidalijo skirtingų miestų gyventojai, kurie alyvmedžius pradėjo auginti tiek mažuose tiek dideliuose žemės plotuose.

Pirmą kartą rašytiniuose šaltiniuose šios vietovės alyvmedžių giraitės mini *Antonio Agúndez Fernández* 1791 m. išleistoje knygoje „*Viajes de La Serena*“. Rašydamas apie *Monterrubio de la Serena* jis mini laukinių alyvmedžių sąžalynus, kurie palengvino alyvmedžių skiepijimą.

Šiuo metu alyvmedžių giraitės yra antri pagal svarbą pasėliai tiek dėl produkcijos tiek dėl užimamo paviršiaus ploto. Jie apima 18 000 hektarų. Kai kuriuose šios vietovės savivaldos vienetuose tai vienintelė auginamų pasėlių rūšis.

su gamta:

Tokių skirtingų veiksnių kaip vietovės ypatingos dirvožemio ir klimato sąlygos, tobula pasėlių ir gamtos harmonija, gyventojų pasiskirstymas vietovėje, svarbi socialinė ir ekonominė plėtra ir tampa su alyvmedžių auginimu susijusi kultūra kombinacija suteikia galimybę regione auginti SKVN aliejų. Tiek kritikai, tiek vartotojai labai vertina šį išskirtinį „Aceite Monterrubio“ pirmojo spaudimo aukščiausios rūšies aliejų.

Geografinė vietovė, kurioje gaminamas SKVN „Aceite Monterrubio“, yra labiausiai į rytus nutolusioje žemutinės Estremadūros dalyje, *Sierra Morena* kalnų priekalnėse. Tai daubų ir neaukštų kalvų teritorija. Alyvmedžių giraitės driekiasi tarp ažuolynų ir javus auginančių ūkių, o aukštesnėse kalnų zonose — vešlių krūmų. Tai būdingas Viduržemio subtropikų, kur žiemos švelnios, o vasaros karštos ir sausos, ir kur mažas kritulių kiekis neleidžia auginti jokių kitų žemės ūkio kultūrų, kraštovaizdis.

Toliau pateikiama išsamesnė informacija apie vietovės ypatumus, kurie „Aceite Monterrubio“ aliejų daro būdingu šios vietovės produktu:

a) Ortografija:

Galima išskirti du reljefo lygius:

1. peneplena; aukštis svyruoja nuo 300 iki 500 m.
2. kalnai; aukštis siekia nuo 600 iki 800 m.

Javų, alyvmedžių ir vynuogių pasėliai auginami slėnių apačioje. Šlaituose auga pievos su ažuolais ir didelėmis alyvmedžių giraitėmis. Kalnų viršūnėse ir aukštesnėse auga krūmynai, aptinkama brankmeninių ir kvarcinių skalūnų.

b) Dirva:

dirvožemis, kuriame auginami alyvmedžiai, dažniausiai yra iš priemolio, tačiau pastaraisiais metais alyvmedžius pradėta sodinti lengvesnėje dirvoje. PH yra rūgštus arba silpnai rūgštus. Gylis taip pat svyruoja. Vienur paviršiuje galima matyti skalūnus, o kitur dirvos yra pakankamai gilios (jų gylis viršija 50 cm) ir gerai sulaikančios vandenį.

c) Klimatas:

Viduržemio su žemyninio klimato bruožais, sušvelnintais dėl Atlanto vandenyno įtakos. Žiemos švelnios, o vasaros ilgos ir karštos. Kritulių kiekis neviršija 500 mm. Vidutinė temperatūra svyruoja nuo 16 iki 18 °C, o vasarą daugiausiai siekia 40 °C.

4.7 Kontrolės institucija::

Pavadinimas: Consejo Regulador de la Denominación de Origen „Aceite Monterrubio“

Adresas: C/ Nicanor Guerrero, 9B
06427 Monterrubio de La Serena Badajoz

Telefonas: 924 61 00 88

Faksas: 924 61 05 03

El. paštas: —

Saugomos kilmės vietos nuorodos (SKVN) Reguliavimo taryba atitinka UNE-EN 45011 standarto reikalavimus.

4.8 Ženklinimas etiketėmis: Ant aliejaus pakuočių etikečių, etikečių nugarėlių ir plombų matomoje vietoje privalo būti aiškiai nurodyta saugomos kilmės vietos nuoroda „Aceite Monterrubio“ ir kiti taikomuose teisės aktuose nurodyti duomenys.

Etikėje turi būti aiškiai nurodyta produkto kilmė. Etiketės, kurios dėl kokios nors priežasties gali suklaidinti vartotoją, nebus patvirtinamos. Reguliavimo tarybos, gali neleisti naudoti jos anksčiau patvirtintos etiketės.

4.9 Nacionaliniai reikalavimai::

Nacionaliniai teisės aktų reikalavimai	1970 m. gruodžio 2 d. Įstatymas Nr. 25/1970 dėl vynuogynų, vyno ir alkoholio statuso ir jame nustatytos taisyklės, patvirtintos 1972 m. kovo 23 d. Dekretu 835/1972.
	1972 m. kovo 28 d. Dekretas 835/1972, Įstatymo 25/1970 taisyklės.
	1994 m. sausio 25 d. nutarimas, patikslinantis Reglamento (EEB) Nr. 2081/1992 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ir Ispanijos įstatymų ryšį.
	1999 m. spalio 22 d. Karališkasis dekretas Nr. 1643/1999, nustatantis paraiškų pateikimo dėl įregistravimo į Bendrijos saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą tvarką.