

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een gewijzigd enig document na de goedkeuring van een minimale wijziging op grond van artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad

(2019/C 266/06)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie ⁽¹⁾.

De aanvraag tot goedkeuring van deze minimale wijziging kan worden geraadpleegd in de DOOR-databank van de Commissie.

ENIG DOCUMENT

“ACEITE DE LUCENA”

EU-nr.: PDO-ES-0760-AM01 — 17.1.2019

BOB (X) BGA ()

1. Naam

“Aceite de Lucena”

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Het product dat de beschermde oorsprongsbenaming draagt, is extra olijfolie van eerste persing die wordt verkregen uit de vrucht van de olijfboom (*Olea europaea* L.). Meestal gaat het hierbij om olijven van de variëteit Hojiblanca (meer dan 90 %), maar daarnaast worden ook andere veelvoorkomende variëteiten gebruikt (Arbequina, Picual, Lechín, Tempranilla, Ocal, Campanil en Chorro). Er worden uitsluitend fysieke en mechanische procedés toegepast en het persen gebeurt bij lage temperatuur, zodat de chemische samenstelling van de olie geen verandering ondergaat en de smaak, het aroma en de kenmerken van de gebruikte vruchten bewaard blijven.

Kleur: tussen diepgroen en geelgroen, afhankelijk van het moment waarop de oogst plaatsvindt (op de BTB-schaal van 2/4 tot 3/4).

Smaak: de beschermde oliën zijn gemiddeld fruitig met toetsen van amandelen en groen gras en worden gekenmerkt door een evenwicht tussen bittere en scherpe aroma's, die allebei zeer zacht zijn.

Geur: het fruitige aroma van groen gras overheerst.

Fysisch-chemische en organoleptische kenmerken van de olijfolie:

zuurgraad: ten hoogste 0,8 %;

peroxidegetal: ten hoogste 0,2 milli-equivalent O_2 /kg olie;

ultravioletabsorptie (k_{270}): ten hoogste 0,15;

⁽¹⁾ PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

vochtgehalte: ten hoogste 0,2 %;

polyfenolen (cafeïnezuur): ten minste 100 ppm en gemiddeld 350 ppm;

mediaan van het kenmerk fruitig (Mf): groter dan of gelijk aan 3;

mediaan van het kenmerk scherp: tussen 1 en 3;

mediaan van het kenmerk bitter: tussen 1 en 3;

mediaan voor gebreken (Md): 0.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De teelt van de olijven en de bereiding van het product vinden plaats in het in punt 4 afgebakende geografische gebied.

Dit houdt in dat het snoeien van de bomen, het oogsten, uitlezen, wassen, malen en persen van de olijven, alsook het scheiden van de fasen en het decanteren van de olie plaats dienen te vinden in het afgebakende geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op alle verpakkingen van de extra olijfolie van eerste persing met de beschermde oorsprongsbenaming "Aceite de Lucena" wordt, ter identificatie van het product, een door de Consejo Regulador afgegeven contra-etiket aangebracht, waarop verplicht de vermelding "Aceite de Lucena", het logo en het unieke volgnummer van de verpakking staan.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied ligt in het zuiden van de provincie Córdoba (Spanje) en beslaat de gemeenten Aguilar de la Frontera, Benamejí, Encinas Reales, Iznájar, Lucena, Montilla, Moriles, Monturque en Rute, alsook het oostelijk deel van de gemeente Puente Genil op de rechteroever van de rivier Genil.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied:

Natuurlijke factoren

Bodems van kalksteen, die een hoog gehalte aan carbonaten bevatten, worden beschouwd als arme bodems met weinig verticale ontwikkeling en een matig tekort aan organisch materiaal. Deze bodems bevatten bovendien veel calcium en hebben derhalve een hoge pH, tussen 6 en 8.

De gemiddelde hoogte boven zeeniveau varieert van 171 meter bij Puente Genil tot 800 meter in Iznájar. De hoogste punten van de regio zijn gelegen in de Cordillera Subbética, die plaatselijk een hoogte van meer dan 1 200 meter heeft.

Het gebied heeft een mediterraan klimaat met gematigd koude winters en droge, warme zomers. In tegenstelling tot de rest van de provincie zijn er in het productiegebied van de BOB "Aceite de Lucena" nauwelijks continentale klimaatkenmerken te bespeuren.

Menselijke factoren

De gebruikelijke aanplantdichtheid in de boomgaarden in het gebied, alsook de ligging hiervan zorgen voor een perfecte lichtval op het gehele productieve oppervlak van de bomen, die significant beter gedijen dankzij de gebruikte snoeimethoden voor het planten, het opkweken en het onderhoud en het uitdunnen van de olijfbomen.

In het afgebakende geografische gebied vindt de oogst plaats op basis van een analyse van de rijpheid en de vetopbrengst, waardoor men olie met een zachtere smaak verkrijgt dankzij veranderingen in het polyfenolgehalte en men tegelijkertijd de natuurlijke val van de olijven voor kan zijn.

De oogst, het vervoer naar de oliefabriek en het persen van de olijven vinden zodanig plaats dat deze bewerkingen gemiddeld binnen 24 uur, en uiterlijk binnen 72 uur plaatsvinden.

Specificiteit van het product:

Fysisch-chemische kenmerken

zuurgraad: ten hoogste 0,8 %

peroxidegetal: ten hoogste 0,2 milli-equivalent O_2 /kg olie

ultravioletabsorptie (k_{270}): ten hoogste 0,15

vochtgehalte: ten hoogste 0,2 %

polyfenolen (cafeïnezuur): ten minste 100 ppm

gemiddeld 350 ppm

Organoleptische kenmerken

mediaan van het kenmerk fruitig (Mf): groter dan of gelijk aan 3

mediaan van het kenmerk scherp: tussen 1 en 3

mediaan van het kenmerk bitter: tussen 1 en 3

mediaan voor gebreken (Md): 0.

Een waarneembare, maar delicate en zeer evenwichtige aanwezigheid van de kenmerken scherp en bitter.

Zachte smaak en geur, met een karakteristieke fruitige toets die "amandelachtig" wordt genoemd en eigen is aan de variëteit. De Hojiblanca, de gebruikte hoofdvariëteit, is bepalend voor de samenstelling van de oliën die in dit gebied worden geproduceerd.

Een laag zuurgehalte van de olie van doorgaans 0,1 tot 0,3 graden en nooit meer dan 0,8 volumeprocent.

In de organoleptische beoordeling van de olie komt de aanwezigheid van een groen fruitig aroma van vers gemaaid gras tot uiting.

De oliën zijn overwegend groen van kleur.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

Dankzij het karakteristieke milieu van het gebied waar de oliën met de BOB "Aceite de Lucena" worden geproduceerd, met name de gemiddelde hoogte, de kalkrijke bodems met een hoog gehalte aan carbonaatverbindingen en het mediterrane klimaat, hebben de oliën uit dit gebied een hoog polyfenolgehalte en bieden ze een zeer eigen sensorisch karakter met een waarneembare, doch delicate en zeer evenwichtige aanwezigheid van de kenmerken scherp en bitter.

Het kenmerk scherp is afkomstig van de fenolen die in de olie aanwezig zijn. Deze monomeren ontstaan op het moment waarop het gehalte polyfenolen hoog is en blijven aanwezig als bij de bereiding de temperatuur niet te hoog oploopt en er niet te veel water wordt gebruikt.

Op dezelfde wijze is het kenmerk bitter een gevolg van de aanwezigheid van aglycon, dat ontstaat wanneer de polyfenolen uiteenvallen; het hoge gehalte aan polyfenolen bevordert dit proces.

De olijvenvariëteiten die in de oliën met de BOB "Aceite de Lucena" worden verwerkt en in dit productiegebied worden geteeld, hebben een afwijkend totaal polyfenolgehalte, zodat er zachte oliën met een evenwichtige aanwezigheid van de kenmerken scherp en bitter uit kunnen worden bereid.

De in de regio Lucena toegepaste landbouwtechnieken, met name de vroege oogst, de verwerking bij lage temperaturen en de snelheid van de verwerking vanaf het moment van oogsten, zijn van invloed op de zuurgraad en op het sensorische karakter (de organoleptische kenmerken) van de oliën. De geproduceerde oliën hebben daardoor een overwegend lage zuurgraad.

Door de vroege oogst bevatten de olijven trans-2-hexenal, een aldehyde dat voor een aroma van vers gemaaid gras zorgt als de olijven voorzichtig, bij niet te hoge temperaturen en met weinig water worden verwerkt.

Verder krijgen de oliën hierdoor een overwegend groene kleur, die langzaam overgaat in een meer goudachtige tint en zich later in het oogstseizoen ontwikkelt tot bijna groengeel.

Door de lage temperatuur tijdens de olie-extractie, de geringe percentages water bij de verwerking en de speciale, volledig inerte vaten waarin de olie wordt opgeslagen blijven de karakteristieke organoleptische kenmerken van de producten behouden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Aceite_de_Lucena_modificado.pdf
