

**Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ)
č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2013/C 187/13)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽²⁾

„ACEITE SIERRA DEL MONCAYO“

ES č: ES-PDO-0005-0797-17.02.2010

CHOP (X) CHZO ()

1. Názov

„Aceite Sierra del Moncayo“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Španielsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.5 Oleje a tuky (maslo, margarín, olej atď.)

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Extra panenský olivový olej sa vyrába z plodov olivovníka (*Olea europea* L) odrôd Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial a Royal mechanickými alebo inými fyzikálnymi postupmi, v dôsledku ktorých nedochádza k zmene oleja, pričom sa zachováva chuť, aróma a typické vlastnosti plodov, z ktorých sa výrobok pripravuje, a to v tomto percentuálnom podiele:

- Empeltre s minimálnym percentuálnym podielom 70 %
- Arbequina s maximálnym percentuálnym podielom 25 %
- Prítomnosť aspoň jednej zo zriedkavých uznaných odrôd (Negral, Verdial alebo Royal). Uvedené tri odrody pritom spolu neprevyšujú 5 %.

Maximálne prípustné parametre pre extra panenské olivové oleje s označením pôvodu „Aceite Sierra del Moncayo“

Kyslosť	Do 0,5°
Peroxidové číslo	Do 16 mEq O ₂ /kg
K ₂₃₂	Maximálne 2
K ₂₇₀	Do 0,12
Organoleptické vlastnosti	
Medián chybovosti	Md = 0
Medián ovocnej chuti	Mf > 2,5

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

Pri organoleptickom hodnotení olejov „Aceites Sierra del Moncayo“ sa v ich senzorickej profile zistili hodnoty ovocného charakteru $M_f > 2,5$ a hodnoty intenzity pre deskriptor kôstky minimálne 2,5. Organoleptické vlastnosti dopĺňa príchut' horkosti a pikantnosti v maximálnej hodnote do 4,5.

Obsah kyseliny olejovej dosahuje minimálnu hodnotu 70 %, zatiaľ čo maximálny obsah linolovej mastnej kyseliny v olejoch „Aceites Sierra del Moncayo“ je nižší ako 11 %.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Olivy sa musia pestovať v oblasti uvedenej v bode 4.

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

—

3.5. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

Pestovanie olív a spracovanie olejov sa musí uskutočňovať v oblasti uvedenej v bode 4.

3.6. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.*

V snahe zachovať typické vlastnosti výrobku vo všetkých etapách sa proces plnenia do fliaš vykonáva na území schválenej zemepisnej oblasti. Kontrolné orgány takto môžu v plnej miere kontrolovať výrobu a konečnú manipuláciu s výrobkom zostáva v rukách výrobcov danej oblasti. Práve oni najlepšie vedú, ako tieto oleje reagujú na metódy plnenia do fliaš, ako je čas a metóda dekantovania, filtračné operácie, kremelina, celulóza, teplota pri plnení do fliaš, reakcia na chlad a skladovanie. Vďaka všetkým uvedeným skutočnostiam sa zachovávajú typické vlastnosti výrobku.

Plnič fliaš by mal mať osobitné systémy na plnenie fliaš pre oleje s chráneným označením pôvodu a na plnenie fliaš pre všetky ostatné oleje.

Olej sa plní do sklenených fliaš, do kovových nádob s povrchovou úpravou pre potraviny, do PET obalov, do glazovanej keramiky, do tetrapak obalov, pričom maximálny objem balenia je 5 litrov.

3.7. *Špecifické pravidlá označovania*

Na etikete balenia oleja sa okrem obchodného názvu uvedie aj logo s názvom a s textom „Denominación de Origen Protegida“ [D. O. P. – Chránené označenie pôvodu (alebo CHOP)] „Aceite Sierra del Moncayo“ a značka zhody výrobku udelená certifikačným orgánom patriacim do štruktúry kontroly.



Takisto sa uvedie značka zhody, tzv. zadnou etiketou s alfanumerickým kódom, ktorá bude nalepená v baliarni tak, aby sa zabránilo jej ďalšiemu použitiu a zabezpečila sa výsledovateľnosť výrobku.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť sa nachádza medzi údolím rieky Ebro a pohorím, ktoré tvorí Moncayo. Z morfológického, geografického a historického hľadiska ide o homogénnu oblasť, ktorá zahŕňa kraje Tarazona, Moncayo a Campo de Borja s vyše 2 500 hektármi olivových sádov patriacich 34 obciam.

Zoznam obcí: 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 a Talamantes.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Oblasť produkcie určená na spracovanie olejov s chráneným označením pôvodu sa nachádza medzi údolím rieky Ebro a pohorím, ktoré tvorí Moncayo.

Rozprestiera sa v prechodnej oblasti medzi rozsiahlymi rovinami terás rieky Ebro a Iberským pohorím. Príľahlé obce sa nachádzajú v údoliach riek Queiles a Huecha, ktoré vzhľadom na svoje osobité pôdne a klimatické podmienky predstavujú jedinečný priestor.

Olivy sa oberajú priamo zo stromu, keď dosiahnu stupeň zrelosti zodpovedajúci skorej úrode. Olivy sa pestujú v tejto oblasti tradičným spôsobom bez zavlažovania.

Vďaka tradičným postupom sa takisto zachovali zriedkavé odrody, ktoré boli určené na priamu konzumáciu pri samozásobovaní v prípade hospodárstva pre vlastnú potrebu.

Vyskytujú sa tu prevažne tvrdé vápencové materiály a konglomeráty.

Všetky pôdy sú hlboké so zásaditým pH pre vysoký obsah uhličitanu vápenatého. Ďalšie identifikačné znaky spoločné pre všetky pôdy sú prevaha hlinitej textúry a nízky výskyt organickej hmoty.

Zemepisnú oblasť tvoria veľké stepné pláne s kontinentálnym stredomorským podnebím, s priemernými ročnými zrážkami od 450 – 467 mm za rok, pričom väčšina zrážok sa vyskytuje v jesenných a jarných mesiacoch.

Priemerné teploty sa pohybujú od 7 do 14 °C, pričom v mesiacoch júl a august sa vyskytuje najviac slnečného žiarenia s najvyššími teplotami 40 °C a s početnými letnými búrkami. Mesiac december až február sú najchladnejšie s teplotami, ktoré vo februári môžu dosiahnuť 16 °C pod nulou.

Priemerné hodnoty evapotranspirácie namerané v meteorologických staniách na území sledovaného kraja sú v rozmedzí od 600 do 750 milimetrov za rok. Pri porovnaní uvedených hodnôt s hodnotou zrážok v oboch údoliach je zreteľný nedostatok vody.

Rozdiel v tlaku medzi Kantábrijským a Stredozemným morom spôsobuje vznik chladného, suchého vetra, severáka, charakteristického pre tento región. Severný vietor najčastejšie duje v zime a začiatkom jari, keď spôsobuje prudký pokles teplôt, a to aj vďaka svojej sile a vytrvalosti, čo vyvoláva pocit nižšej teploty ako v skutočnosti a spôsobuje sucho. V dôsledku týchto podmienok sú krajiny, ktoré poskytujú bežné podmienky pre regionálne poľnohospodárstvo, veľmi vyprahnuté (Cuadrat, J. M., 1999).

Severný vietor bráni vytváraniu hmiel a námrazy, čo je veľmi priaznivé pre sady olivovníkov.

5.2. Špecifickosť výroby

V tejto zemepisnej oblasti sa pestujú odrody olív Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial a Royal. Tieto odrody sa dokonale prispôbili miestnym podmienkam a vďaka prirodzenému výberu pretrvali celé stáročia, čoho výsledkom je viacodrodový konečný produkt s osobitými vlastnosťami, aké sa nevyskytujú v žiadnej inej oblasti pestovania olivovníkov.

Tieto odrody majú v čase zberu index zrelosti 3 až 6.

Olivové oleje Sierra del Moncayo, v ktorých odroda Empeltre predstavuje minimálne 70 %, odroda Arbequina najviac 25 % a zriedkavé odrody maximálne 5 %, tvoria exkluzívnu a unikátnu zmes z tohto regiónu.

Získané výsledky z odberu vzoriek na zistenie obsahu mastnej kyseliny olejovej vykazujú minimálne prípustné hodnoty 70 %, pričom tieto hodnoty sú vyššie ako hodnoty uvádzané pri iných olejoch a odrodách (Medzinárodná rada pre olivový olej, Svetová encyklopédia olivovníctva). K uvedenému treba dodať, že získané priemerné hodnoty obsahu kyseliny linolovej sú nižšie ako hodnoty získané pri analýze odrôd Empeltre a Arbequina v iných oblastiach pestovania olív. Minimálne prípustné hodnoty 70 % obsahu mastnej kyseliny olejovej a nízky obsah kyseliny linolovej s maximálnymi prípustnými hodnotami 11 % sa premietajú do vysokého koeficientu nenasýtenosti, čo týmto olivovým olejom zabezpečuje vysokú stabilitu.

Olivové oleje Sierra del Moncayo vykazujú nízke hodnoty oxidačného stavu a spomalenú kinetiku autooxidácie, čo je vyjadrené hodnotami K_{270} menej ako 0,12 v koeficiente molárnej prchavosti, ktoré sú charakteristické pre tento olivový olej.

Olivový olej „Aceite Sierra del Moncayo“ vykazuje vo svojom senzorickom profile ovocný charakter s minimálnou hodnotou 2,5 a intenzitu minimálne 2,5 pre deskriptor kôstky. Organoleptické vlastnosti ešte dopĺňa vnímanie horkosti a pikantnosti maximálne s hodnotou 4,5, ktoré neprekračujú o viac ako 2 body medián ovocnej chuti, čo oleju dodáva charakter vyváženého oleja.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*

Vápencová a hlboká pôda v kombinácii s nízkymi ročnými zrážkami, horúcimi letami a dlhými mrazivými obdobiami a s trvalým výskytom severného vetra tvoria ekosystém, ktorý prirodzeným výberom udržiava odrody prítomné v oleji „Aceite Sierra del Moncayo“, ktoré sa dokonale prispôbili prostrediu (Rallo a kol., 2005).

Túto zemepisnú oblasť produkcie treba označiť ako prechodnú oblasť medzi oblasťami prevládajúcej jednodrodovej produkcie. V podstate je vklínená medzi oblasť s prevažujúcou produkciou odrody Arbequina v Katalánsku a odrody Empeltre v Dolnom Aragónsku a k tomu treba ešte prirátat ojedinelý výskyt zriedkavých odrôd Negral, Verdial a Royal, ktoré boli určené na priamu konzumáciu z vlastných zásob a pre vlastnú potrebu na sebestačných hospodárstvach.

Pôdne a klimatické podmienky (dažde mimo obdobia zberu a málo dažďa v čase zrenia plodov, vysoké teploty v lete a nízke v zime, spolu s charakterom pôdneho typu) vplyvajú na zloženie mastných kyselín týchto olivových olejov a spôsobujú vysokú koncentráciu kyseliny olejovej (Civantos, 1999), s hodnotami nad 70 %, a zároveň skorý zber plodov má za následok, že obsah kyseliny linolovej dosahuje nižšiu hodnotu ako 11 %, čo sa prejavuje vysokým koeficientom nenasýtenosti, a to dodáva tomuto olivovému oleju oxidačnú stabilitu (Svetová encyklopédia olivovníctva, 1996).

Pôsobenie severného vetra bráni mrazom, ktoré sú spúšťačom oxidačného stavu a oxidácia potom pôsobí na plody. Takže hotové olivové oleje vykazujú nízke hodnoty oxidačných stavov K_{270} , ktoré sú nižšie ako 0,12.

Hodnoty indexu zrelosti sa pri týchto odrodách dosahujú vďaka tomu, že zber je už tradične skorý a vykonáva sa priamo z olivovníka, čo umožňuje dosiahnuť v oleji „Aceite Sierra del Moncayo“ lepšie ovocné príchuť, ako sa požaduje v opise organoleptických vlastností.

Podmienky suchej pôdy so zásaditým pH, s nízkymi zrážkami a zmesou odrôd viedli k tomu, že olej „Aceite Sierra del Moncayo“ vykazuje senzorické profily ovocného charakteru nad 2,5 a minimálnu intenzitu 2,5 pre deskriptor kôstky.

V konečnom dôsledku tieto opísané podmienky prostredia spôsobujú vodný a nutričný stres vo fáze zrenia pestovaných olív, čo zintenzívňuje senzorické deskriptory oleja (Civantos a kol., 1999) a vytvára pozoruhodné a vyvážené vnímanie horkosti a pikantnosti, ktoré neprekračujú o viac ako 2 body medián ovocnej chuti olejov „Aceites Sierra del Moncayo“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ Porovnaj poznámku pod čiarou 2.