

Objava vloge v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2013/C 187/13)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽²⁾

„ACEITE SIERRA DEL MONCAYO“

ES št.: ES-PDO-0005-0797-17.02.2010

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime

„Aceite Sierra del Moncayo“

2. Država članica ali tretja država

Španija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.5: Olja in masti (maslo, margarina, olje itd.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke

Ekstra deviško oljčno olje, pridobljeno iz plodov oljčnih dreves (*Olea Europea* L.) sort Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial in Royal, z mehanskim ali drugim fizičnim postopkom, ki ne vpliva na kakovost olja ter s katerim se ohranijo okus, aroma in lastnosti plodov, iz katerih je olje pridobljeno; razporeditev sort po deležih je navedena spodaj:

— Empeltre: najmanj 70 %,

— Arbequina: največ 25 %,

— zastopanost najmanj ene priznane manjšinske sorte (Negral, Verdial ali Royal). Navedene tri sorte skupaj ne smejo presežati 5 %.

Najvišje dovoljene vrednosti za ekstra deviška oljčna olja z označbo porekla „Aceite Sierra del Moncayo“:

Kislost	Največ 0,5°
Peroksidno število	Največ 16 mEq O ₂ /kg
K ₂₃₂	Največ 2
K ₂₇₀	Največ 0,12
Organoleptično ocenjevanje	
Mediana napake	Md = 0
Mediana sadežnosti	Mf > 2,5

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

Olja „Aceite Sierra del Moncayo“ imajo z vidika senzoričnih lastnosti, ugotovljenih z organoleptično analizo, vrednost mediane sadežnosti več kot 2,5, deskriptor intenzivnosti okusa po mandeljnih pa je najmanj 2,5. Organoleptična opredelitev je dopolnjena z zaznavama grenkosti in pikantnosti, katerih vrednost je največ 4,5.

Olja „Aceite Sierra del Moncayo“ vsebujejo najmanj 70 % oleinskih maščobnih kislin, medtem ko je največja vsebnost linolne maščobne kisline pod 11 %.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Oljke je treba pridelovati na območju, opisanem v točki 4.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Pridelava oljk in pridobivanje olja morata potekati na območju, opisanem v točki 4.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

Da bi se v vsaki fazi ohranile značilnosti tega olja, je treba olja polniti na priznanem geografskem območju. Nadzorni organi tako zagotavljajo popoln nadzor nad pridobivanjem olja, za njegovo končno obdelavo pa poskrbijo proizvajalci z navedenega območja. Ti najbolje vedo, kako se ta olja odzivajo na postopke, povezane s polnjenjem, kot so trajanje in načini dekantiranja, uporaba filtrov, diatomejske zemlje in celuloze, temperature pri stekleničenju, obnašanje pri nizkih temperaturah in skladiščenje. Cilj je ohraniti posebne značilnosti proizvoda.

Polnilec mora imeti sisteme, ki omogočajo polnjenje olj z zaščiteno označbo porekla, ločeno od drugih olj, ki bi jih morda moral polniti.

Olje je treba polniti v embalažo iz naslednjih materialov: steklo, prevlečene kovine, ki se uporabljajo za živila, PET, steklena keramika ali karton, ki lahko držijo največ pet litrov.

3.7 Posebna pravila za označevanje

Etiketa vsebnikov olja mora poleg trgovskega imena vsebovati logotip imena z navedbo „Denominación de Origen Protegida (ali D.O.P.) Aceite Sierra del Moncayo“ in označbo skladnosti certifikacijskega organa za proizvode v okviru nadzornega organa.



Proizvod je opremljen še z označbo skladnosti (sekundarna etiketa), prepoznavno po alfanumerični kodi, ki se namesti v polnilnici, da se tako prepreči ponovna uporaba in zagotovi sledljivost proizvoda.

4. Kratka opredelitev geografskega območja

Geografsko območje se razteza med dolino reke Ebro in gorskim masivom Moncayo. Sestavlja homogeno morfološko, geografsko in zgodovinsko enoto, ki obsega območja Tarazona, Moncayo in Campo de Borja z več kot 2 500 hektarjev oljčnih nasadov v skupaj 34 občinah.

Seznam občin: 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 in Talamantes.

5. Povezanost z geografskim območjem

5.1 Posebnost geografskega območja

Pridelovalno območje za pridobivanje zaščitene olj se razteza med dolino reke Ebro in gorskim masivom Moncayo.

To je prehodno območje, ki se razprostira med širinimi terasastimi ravnici, skozi katere teče reka Ebro, in Iberskim gorovjem. Izbrane občine ležijo v kotlinah Queiles in Huecha, ki zaradi pedoklimatskih posebnosti tvorita edinstveno območje.

Oljke se obirajo neposredno z dreves, ko ustrezno dozoriijo za zgodnje obiranje. Oljna drevesa se na tem območju gojijo v tradicionalnem nasadu na nenamakanih zemljiščih.

S tradicionalnimi tehnikami so se gojile tudi manjšinske sorte za pridelavo namiznih oljk, namenjenih samooskrbi v samozadostnem gospodarstvu.

Prevladujejo trdne apnenčaste kamnine in konglomerati.

Tla so povsod globoka in imajo bazično pH-vrednost, ker običajno vsebujejo kalcijev karbonat. Zanja so značilne tudi pretežno ilovnata sestava in malo organskih snovi.

Geografsko območje obsega velika območja stepskih ravnin, na katerih je podnebje sredozemsko s celinskimi vplivi, povprečna letna količina padavin pa med 450 in 467 mm/leto, pri čemer so te najpogostejše v jesenskih in spomladanskih mesecih.

Povprečne temperature se gibljejo med 7 in 14 °C, najbolj sončna meseca pa sta julij in avgust, ko se najvišja temperatura povzpne tudi na 40 °C. Za navedeno območje so značilne poletne nevihte. Najhladnejše obdobje traja od decembra do februarja, pri čemer se lahko temperature februarja spustijo na - 16 °C.

Povprečne vrednosti evapotranspiracije, izmerjene na meteoroloških postajah zadevnega območja, so med 600 in 750 mm/leto. Primerjava med to vrednostjo in količino padavin, izmerjeno v obeh navedenih kotlinah, jasno kaže pomanjkanje vode.

Razlika v pritisku med Kantabrijskim in Sredozemskim morjem povzroča nastanek mrzlega in suhega vetra, imenovanega Cierzo, ki je značilen za navedeno območje. Ta severni veter je pogostejši pozimi in na začetku pomladi. Temperature zaradi njega močno padejo – tudi zato, ker je močan in stalen – poleg tega daje občutek, da je hladneje, kot je dejansko, in povzroča sušo, zaradi katere se zemlja zelo izsuši, kar je dejavnik, ki na splošno vpliva na regionalno kmetijsko dejavnost (Cuadrat, J. M, 1999).

Veter Cierzo preprečuje nastanek megle in ivja, kar zelo pozitivno vpliva na oljne nasade.

5.2 Posebnost proizvoda

Na navedenem geografskem območju se gojijo naslednje sorte oljčnih dreves: Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial in Royal. Te sorte so se stoletja prilagajale in ohranjale, kar je plod naravnega izbora, ter se popolnoma prilagodile razmeram v regiji, s čimer zagotavljajo večsorten končni proizvod s svojstvenimi značilnostmi, ki jih ni mogoče zaslediti na nobenem drugem oljarskem območju.

Te sorte imajo med obiranjem indeks zrelosti med 3 in 6.

Pri oljčnih oljih „Aceite Sierra del Moncayo“, v katerih je najmanj 70 % sorte Empeltre, največ 25 % sorte Arbequina in manjšinskih sort največ 5 %, se v mešanici upoštevajo prav posebni deleži, ki so značilni za navedeno regijo.

Vsebnost oleinskih maščobnih kislin po rezultatih vzorčenja doseže najnižje dovoljene vrednosti 70 %, ki so višje kot pri drugih oljih in sortah (Mednarodni svet za oljke, Encyclopédie mondiale de l'olivier). K navedenemu je treba dodati, da so povprečne izmerjene vrednosti za vsebnost linolne kisline nižje od povprečnih vrednosti, navedenih v študijah vrst Empeltre in Arbequina, ki se gojijo v drugih oljčnih nasadih. Zaradi najnižje dovoljene vrednosti 70 % oleinske maščobne kisline in nizke vsebnosti linolne maščobne kisline (najvišje dovoljene vrednosti 11 %) je nasičenost nizka, kar tem oljčnim oljem daje veliko stabilnost.

Oljčna olja „Aceite Sierra del Moncayo“ imajo nizko vrednost oksidacijskega stanja in počasno kinetiko avtooksidacije, zato so vrednosti koeficienta molarne ekstinkcije K_{270} , značilne za ta oljčna olja, nižje od 0,12.

Olja „Aceites Sierra del Moncayo“ imajo z vidika senzoričnih lastnosti vrednost sadežnosti najmanj 2,5, deskriptor intenzivnost okusa po mandeljnih pa je najmanj 2,5. Organoleptična opredelitev je dopolnjena z zaznavama grenkosti in pikantnosti, katerih vrednost je največ 4,5 in ki mediano sadežnosti presegata za največ dve točki, zaradi česar je olje uravnoteženo.

5.3 *Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)*

Zaradi apnenčastih in globokih tal, ki se jim pridružujejo redke letne padavine, vroča poletja, dolga obdobja zmrzali in stalno pihanje vetra Cierzo, se je izoblikoval ekosistem, ki je z naravnim izborom omogočil ohranitev sort, vsebovanih v olju „Aceite Sierra del Moncayo“, ki so se v celoti prilagodile temu okolju (Rallo in drugi, 2005).

Geografsko pridelovalno območje leži na prehodu med območji, na katerih prevladuje enosortna pridelava. Obdajata ga območji Katalonije, na katerih se večinoma goji Arbequina, in Bajo Aragón, na katerih prevladuje Empeltre, navedenima sortama pa se pridružujejo manjšinske namizne sorte, kot so Negral, Verdial in Royal, namenjene samooskrbi v samozadostnem gospodarstvu.

Pedoklimatske razmere (padavin v obdobju obiranja ni in so redke med razvojem plodov; temperature so poleti visoke in pozimi nizke, pridružujejo pa se jim značilnosti vrste tal) vplivajo na kislinsko sestavo teh oljčnih olj in povzročajo višjo vsebnost oleinske maščobne kisline (Civantos, 1999), katere vrednosti so več kot 70 %. Olja vsebujejo zaradi zgodnjega obiranja plodov manj kot 11 % linolne maščobne kisline, zato je nasičenost nizka, kar tem oljčnim oljem daje veliko oksidacijsko stabilnost (Encyclopédie mondiale de l'olivier, 1996).

Veter Cierzo preprečuje nastanek zmrzali, ki povzročajo oksidacijo plodov, in tako omogoča pridobivanje oljčnih olj z nizkim oksidacijskim stanjem, katerega vrednosti K_{270} so pod 0,12.

Vrednosti indeksa zrelosti navedenih sort so rezultat tradicionalnega zgodnjega obiranja neposredno z oljčnih dreves, kar omogoča pridobivanje olja „Aceite Sierra del Moncayo“ z večjo sadežnostjo, kot je zahtevana v opisu organoleptičnih lastnosti.

Olje „Aceite Sierra del Moncayo“ ima zaradi suhih tal z bazično pH-vrednostjo, redkih padavin in mešanja sort z vidika senzoričnih lastnosti sadežnost večjo od 2,5 in deskriptor intenzivnosti okusa po mandeljnih najmanj 2,5.

Ne nazadnje, opisane okoljske razmere povzročajo pomanjkanje vode in hranil med zorenjem oljčnih dreves, kar poveča intenzivnost senzoričnih lastnosti olja (Civantos in drugi, 1999) ter omogoča nastanek prijetnih in uravnoteženih zaznav grenkosti in pikantnosti, ki mediano sadežnosti olj „Aceite Sierra del Moncayo“ presegata za največ dve točki.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 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⁾ Prim. opombo 2.