

ANDRA AKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungs-beteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2008/C 112/21)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"ACEITE DE LA ALCARRIA"

EG nr: ES/PDO/005/562/06.11.2006

 SGB SUB1. **Beteckning**

"Aceite de La Alcarria"

2. **Medlemsstat**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 *Produkttyp*

Klass 1.5 – Oljor och fetter (smör, margarin, olja etc.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig*

Produktbeskrivning: Extra jungfruolja tillverkad av den lokala olivsorten Castellana (Verdeja) genom mekaniska eller andra fysiska metoder som inte ändrar oljans egenskaper, och som bevarar arom, smak och de utmärkande egenskaperna för de oliver som används.

— Surhetsgrad: högst 0,7°

— Peroxidtal: högst 15

— Absorption av ultraviolett strålning (K 270): högst 0,20

— K 232: högst 2

— Vattenhalt: högst 0,1 %

— Orenheter: högst 0,1 %

— Organoleptisk utvärdering: medianvärde för defekter Md = 0

— Medianvärde för fruktighet Mf > 0

(¹) EUTL 93, 31.3.2006, s. 12.

Den dominerande färgen är limegrön, mer eller mindre intensiv beroende på skördetidpunkten och på olivens mognadsgrad.

Ur organoleptisk synvinkel är denna typ av oljor, fruktiga och aromatiska. De har en fyllig bladdoft och smakar av en blandning av gräs, hasselnöt eller banan, och är ibland kryddiga i smaken.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

—

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Produktion, bearbetning och packning.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

Med målet att bibehålla de typiska egenskaperna hos produkten i alla faser, kommer packningen att ske inom det godkända geografiska området. På så sätt kommer kontrollorganen att ha total kontroll över produktionen, och därmed över att den slutgiltiga hanteringen av produkten utförs av producenterna i området. Dessa känner bäst till hur man ska handskas med oljan vid själva packningen, såsom tider och metoder för dekantering, hantering av filter, blekjord, cellulosa, temperaturer för packning och hantering vid kyla och lagring. Syftet med allt detta är att bibehålla oljans särskilda egenskaper, och på så sätt garantera dess spårbarhet.

Förpackningsföretaget måste ha tillgång till system som möjliggör oberoende packning av oljorna med ursprungsbeteckningen i förhållande till andra oljor som eventuellt packas där.

Förpackningsföretaget ska också ha tillgång till typgodkända system för mätning av olja.

Oljan buteljeras i behållare av glas, belagd metall, plast eller porslin.

3.7 Särskilda regler för märkning

Förutom varubeteckningen, ska "Denominación de Origen (eller D.O.) Aceite de La Alcarria" stå med på oljans etikett. Eventuellt ska en märkning finnas med om att produkten uppfyller kontrollorganets certifieringskrav.

De förpackningar som används till den skyddade oljan ska vara försedda med garantibevis, etiketter och numererade kontrolletiketter, som ges ut och kontrolleras av kontrollorganet, på ett sätt som gör det omöjligt att använda förpackningarna på nytt.

Märkningen ska överensstämma med den allmänna märkningsnormen.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området La Alcarria omfattar 95 kommuner i provinsen Guadalajara och 42 kommuner i provinsen Cuenca.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Utmärkande för klimatet är de stora temperaturskillnaderna. Somrarna är mycket varma med mer än 35 °C. Vintertid är det kallt och ofta frost, men inte speciellt regnigt. Nederbörden är jämnt fördelad under våren och hösten.

Medeltemperaturen under året ligger runt 13 °C, vilket medför en medeltemperatur för den kallaste månaden på 3 °C, och på 21 °C för den varmaste.

Kännetecknande för marken är den höga koncentrationen av kalciumkarbonat, den låga halten av organiska ämnen, de branta sluttningarna och den dåliga markstabiliteten.

Ur jordbrukssynpunkt är marken väldigt fattig.

De högsta höjderna i Alcarria sträcker sig till nivåer på mellan 700 och 900 meter.

5.2 *Produktens särskilda egenskaper*

Oljan "Aceite de La Alcarria" har följande egenskaper:

Den är mycket hållbar och stabil tack vare förhållandet mellan de omättade och mättade fettsyror.

Hög halt av oljesyra.

Den mest framträdande färgen är limegrön, mer eller mindre intensiv beroende på skördetidpunkten och på olivens mognadsgrad.

Proportionen mellan innehållet av karotener och klorofyll skapar den karakteristiska nyansen som oljorna av denna skyddade ursprungsbeteckning har.

Ur organoleptisk synvinkel är denna typ av oljor, fruktiga och aromatiska. De har en fyllig bladdoft och smakar av en blandning av gräs, hasselnöt eller banan, och är ibland kryddiga i smaken.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

De jordmåns- och klimatförhållanden som råder i detta område, ligger till stor del bakom det naturliga urval som har gjort att detta distrikt blivit det enda där produkten jungfruolja av enbart olivsorten castellana eller verdeja tillverkas.

Klimatologiskt tål oljan utmärkt temperaturer ner till $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$, utan att det sker någon större ökning av peroxidtalet.

När det gäller jordmånsaspekten och den geologiska synvinkeln, är det slående hur sluttande marker, basiska och salthaltiga, på nytt har gjort sitt avtryck inom ett odlingsområde som är utsatt för konstant stress. Dessa aspekter har på nytt lett till naturligt urval, och orsakat förekomsten av låg produktion och produkter med särskilda egenskaper.

Sorten Castellana i kombination med jordmånsförhållandena i området, ger oljan dess typiska fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper som nämns i punkt 4.2.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

Resolution av den 2 oktober 2006, av ministeriet för jordbruk, om ett positivt beslut angående ansökan om registrering av skyddad ursprungsbeteckning för oljan "Aceite de La Alcarria".

Offentliggjord i Castilla-La Manchas *officiella tidning* nr 209 av den 10 oktober 2006, s. 20702.

<http://www.jccm.es/cgi-bin/docm.php3>
