

Offentliggörande av en ansökan om registrering i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EEG) nr. 2081/92 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar

(2001/C 9/02)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i ovan nämnda förordning. Alla invändningar mot ansökan skall göras genom den behöriga myndigheten i medlemsstaten inom sex månader efter detta offentliggörande, som sker av de motiv som anges nedan, särskilt punkt 4.6, genom vilka ansökan bedöms kunna godtas enligt förordning (EEG) nr 2081/92.

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2081/92

REGISTRERINGSANSÖKAN: ARTIKEL 5

SUB (x) SGB ()

Nationellt registreringsnummer 63

1. Behörig myndighet i medlemsstaten

Namn: Subdirección General de Denominaciones de Calidad. Dirección General de Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España

Adress: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tfn (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 57 10

2. Ansökande grupp

2.1 Namn: Cooperativa Santo Tomás Apostol
Molino Tamujares
Cooperativa Nuestra Sra. de la Paz
Cooperativa San Vicente
Cooperativa Nuestra Sra. de la Encarnación
Cooperativa "Aceites Toya"
Aceites La Casería Santa Julia
Vado Olivo SA
Cooperativa Cristo del Consuelo
La Almedina
Cooperativa La Bética Aceitera
Cooperativa Ntra. Sra. de la Cabeza
Aceites Guadalentín
Cooperativa San Isidro
Aceites "La Ñora"
Aceites "Guirado"
Cooperativa Burunchel — Alto Guadalquivir

2.2 Adress: c/Cruz de Orea, 60, E-23470 Cazorla (Jaén)

Tfn (34) 953 12 42 23

Fax (34) 953 12 42 23

2.3 Sammansättning producent/bearbetningsföretag (x) andra ()

3. Produkttyp: Extra jungfruolja – Klass 1.5 Oljor och fetter

4. Produktspecifikation

(Sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

4.1 **Namn:** *Sierra de Cazorla*.

4.2 **Beskrivning:** Extra jungfruolja, framställd av oliver från *Olea Europea* L-träd av olivsorten Picual och den inhemska sorten Royal, och med följande egenskaper: surhetsgrad högst 0,7°, peroxidvärde högst 18, K270 högst 0,20, fuktighet och orenheter högst 0,1 %.

Oljan är mycket stabil, mycket fruktig och lätt bitter. Färgen varierar från intensivt grön till gyllengul, beroende på när oliverna skördats och var i området olivodlingen ligger.

4.3 **Geografiskt område:**

Områdets belägenhet: Produktionsområdet ligger i den sydöstra delen av Provinsen Jaén i närheten av naturreservatet Sierras de Cazorla, Segura y las Villas, i ett gynnat område och ur fysisk och biologisk synpunkt, i en speciell miljö.

Området omfattar följande kommuner: Cazorla, Chilluevar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada och Santo Tomé i provinsen Jaén.

Områdets areal respektive den areal som omfattas av olivodlingarna: Det geografiska områdets areal är 133 585 hektar varav olivodlingarna upptar 31 500 hektar.

Område för bearbetning och tappning på flaskor/paketering: Identiskt med produktionsområdet.

4.4 **Bevis på ursprung:** Endast oliver av godkända sorter får användas. De måste komma från olivodlingar som ligger i kommuner inom produktionsområdet och som är upptagna i kontrollorganets (*Consejo Regulador*) register över olivodlingar.

Oljan får endast utvinnas på oljefabriker som ligger i det geografiska produktionsområdet och som är upptagna i kontrollorganets register över oljefabriker.

Oljan får endast tappas på flaskor på registrerade företag som ligger i det geografiska området.

Consejo Regulador, i sin egenskap av kontrollorgan, genomför regelbundna kontroller för att försäkra sig om att de produkter som omfattas av den skyddade ursprungsbezeichnung har erhållits och bearbetats enligt produktbeskrivningen.

De oljor som efter kontroll visar sig uppfylla kraven i produktspecifikationen godkänns av *Consejo Regulador* som delar ut numrerade etiketter till förpackningsföretagen varefter oljan släpps ut på marknaden med garanterad ursprungsbezeichnung.

4.5 **Framställningsmetod:** Marken bearbetas med jordfräs och tallriksharv. På sommaren krattas jorden, marken runt olivträden förbereds för skörden med vält eller harv och behandlas med ogräsbekämpningsmedel i förebyggande syfte.

När oliverna, av godkända sorter och från registrerade odlingar, är mogna plockas de försiktigt och man skiljer oliverna som plockats från marken från dem som plockats direkt från träden. Efter skörden transporteras oliverna till oljefabriker på sådant sätt att oliverna inte skadas.

Oliverna tvättas, och blad, stjälkar, jord och andra orenheter rensas bort. Därefter krossas oliverna och oljan utvinns. Detta måste ske inom 48 timmar efter skörden. Vid oljeframställningen används lämpliga metoder som godkänts av *Consejo Regulador* som också kontrollerar framställningen.

Den erhållna oljan dekanteras och när kvalitetsoljan separerats analyseras den och blir klassificerad. Det är endast extra jungfruolja som får skyddad ursprungsbezeichnung.

4.6 **Samband:**

Historiskt: De tidigaste uppgifterna om olivodling i trakten och i Sierra de Cazorla efter återerövringen och återbefolkningen under Ferdinand den III på 1200-talet, finns i dokumentationen om staden Quesada från senmedeltiden. Av denna framgår det klart att oliver odlades i området.

Naturmässigt: Det geografiska produktionsområdet har vissa fysiska och biologiska särdrag som beskrivs nedan och som bidrar till att den olja som produceras i det här området har särskilda kvalitativa egenskaper. En av de viktigaste faktorerna när det gäller sambandet med den omgivande miljön är att man använder den inhemska olivsorten Royal som är perfekt anpassad till klimat- och markförhållandena i trakten. Royal-oliverna ger inte så mycket olja men den är av desto bättre kvalitet.

- Topografin i området är övervägande kuperad med branta sluttningar. Sierra de Cazorla består av fyra praktiskt taget parallella bergskedjor som löper i riktning norr-söder med veckningar i östlig/västlig riktning. En av de högsta topparna är Las Empanadas (2 106 m).
- I området finns entisoljordar (de yngsta och minst utvecklade), inceptisoljordar (basisk jord som bildats av kalksten) och alfisoljordar (med ett lager lera).
- Klimatet karakteriseras av en medeltemperatur på 16 °C på våren, 23 °C på sommaren, 13 °C på hösten och 4 °C på vintern. Den genomsnittliga årsnederbörden är 600–800 mm.

4.7 **Kontrollorgan:**

Namn: Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Sierra de Cazorla"

Adress: Carretera Peal de Becerro-Cazorla, km 10,5, E-23470 Cazorla (Jaén)

Tfn (34) 953 72 21 21

Fax (34) 953 72 21 13

Ovannämnda organ uppfyller kraven i norm EN 45011 enligt artikel 10 i förordning (EEG) 2081/92.

4.8 **Märkning:** På etiketterna måste beteckningen "Sierra de Cazorla" finnas med. Etiketterna skall vara godkända av *Consejo Regulador* som också numrerar och utfärdar dessa.

4.9 **Nationella krav:**

- Lag nr 25/1979 av den 2 december 1970, "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes".
- Dekret nr 835/1972 av den 28 mars 1972, förordning enligt lag nr 25/1970.
- Dekret av den 25 januari 1994 om fastställande av överensstämmelse mellan den spanska lagstiftningen och rådets förordning (EEG) nr 2081/92 beträffande ursprungs-beteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel
- Kungligt dekret nr 1643/1999 av den 22 oktober 1999 genom vilket det fastställs handläggningsförfaranden för ansökningar om inskrivning i gemenskapens register över skyddade ursprungs-beteckningar och skyddade geografiska beteckningar.

EG-nr: G/E/00137/2000.06.27.

Dag då komplett ansökan mottogs: 24 juli 2000.
