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 51/02)

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 ( )

Ansökningsnummer i medlemsstaten: 57

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 de España

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

Telefon (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

2. **Ansökande grupp**

2.1 Namn: Asociación para la Defensa y Promoción del Aceite de Oliva del Bajo Aragón (ADABA)

2.2 Adress: Plaza Deán, 2, E-44600 Alcañiz (Teruel)

Telefon (34) 978 83 46 00

Fax (34) 978 83 16 56

2.3 Sammansättning: producent/bearbetnings- och förpackningsföretag (x) andra ( )

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

4. **Produktspecifikation**

(Sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

4.1 ***Namn:*** "Aceite del Bajo Aragón".

4.2 ***Beskrivning:*** Extra jungfruolja som framställts av olivsorterna Empeltre, Arbequina och Royal. I *Aceite del Bajo Aragón* skall ingå minst 80 % olja av Empeltre-oliver eftersom det är denna sort som dominerar i produktionsområdet och eftersom oljan historiskt sett är intimt förknippad med denna olivsort. *Aceite del Bajo Aragón* får enligt traditionen högst innehålla 20 % av de andra sorterna.

Organoleptiska egenskaper:

Utseende	Klar, utan antydan till slöjor, grumlighet eller orenheter som gör oljan mindre genomskinlig
Färg	Gul i nyanser från gyllengul till gammalt guld
Smak	Fruktig i början av skörden med inslag av mandel, något söt utan bitterhet och lätt pepprig
Poäng från provsmaknings-panel	Lägst 6,5

Fysikalisk-kemiska egenskaper:

Surhetsgrad (% oljesyra)	Högst 1,00
Peroxidvärde (mekv. O_2/kg)	Högst 20
K_{270}	Högst 0,15
K_{232}	Högst 2,00
Fuktighet och flyktiga ämnen (%)	Högst 0,15
Orenheter (%)	Högst 0,10

4.3 ***Geografiskt område:*** Produktionsområdet utgörs av ett område i västra Aragonien mellan provinserna Zaragoza och Teruel, vilket sammanfaller med den sydöstra delen av Ebro-bäckenet. Det omfattar 31 560 hektar olivodlingar i följande kommuner:

Aguaviva
Alacón
Albalte del Arzobispo
Alborge
Alcañiz
Alcorisa
Alloza
Almochuel
Almonacid de la Cuba
Andorra
Arens de Lledó
Ariño
Azaila
Beceite
Belchite
Belmonte de San José
Berge
Bordón
Calanda
Calaceite
Cañizar del Olivar
Caspe
Castelserás
Castelnou
Castellote
Chiprana
Cinco olivas
Cretas
Crivillén
Escatrón
Estercuel
Fórnoles
Fabara
Fayón
Foz-Calanda
Fuentes de Ebro
Fuentespalda
Gargallo
Híjar
Jatiel
La Cerollera
La Codoñera
La Fresneda
La Ginebrosa
La Mata de los Olmos
La Portellada
Lagata
Letux
La Puebla de Híjar
La Zaida
Lledó
Los Olmos
Maella
Más de las Matas
Mazaleón
Mequinenza
Molinos
Monroyo
Nonaspe
Oliete
Parras de Castellote
Peñarroya de Tastavins
Quinto de Ebro
Sástago
Ráfales
Samper de Calanda
Seno
Torrecilla de Alcañiz
Torre de Arcas
Torre de Compte
Torrevelilla
Urrea de Gaén
Valdealgorfa
Valderrobres
Valdeltormo
Valjunquera
Vinaceite

4.4 ***Bevis på ursprung:*** Oliverna som anländer till de fabriker där oljan utvinns är av de tillåtna sorterna och kommer från odlingar som är registrerade hos kontrollorganet (Consejo Regulador) och som konrolleras av detta.

Oliverna krossas och oljan utvinns på registrerade fabriker i produktionsområdet. Den olja som erhålls bedöms enligt produktspecifikationen och lagras och tappas på flaskor på registrerade företag som ligger i det begränsade området.

Den erhållna oljan genomgår fysikalisk-kemiska och organoleptiska analyser och bara sådan olja som klarar alla kontroller tappas på flaska och släpps ut på marknaden med skyddad ursprungsbeteckning, försedd med den numrerade etikett som tillhandahålles av kontrollorganet.

4.5 ***Framställningsmetod:*** Oliverna odlas på registrerade odlingar, med eller utan konstbevattning. Det översta markskiktet bearbetas tre gånger med jordfräs och en gång med vält för att förbereda marken för skörden. Tillförseln av kväve är mindre än ett kilo per träd. Unga träd beskärs något och på färdigvuxna träd skall förhållande baldverk/trädets storlek upprätthållas.

När oliverna mognat plockas de mycket försiktigt och transporteras till oljefabriken på ett sådant sätt att de inte skadas. Skörden ärger rum mellan mitten på november och slutet på mars. Det får gå högst 48 timmar mellan plockning och oljeutvinning.

På de registrerade fabrikerna genomgår oliverna en rad mekaniska utvinningsprocesser: Tvättning av oliverna, därefter krossning och pressning. Temperaturen får inte vara högre än 35 °C i den pressade massan. Fasseparation och lagring. När bearbetningen av oliverna avslutats och oljan bedömts, tappas den på flaskor av glas eller keramik eller i metallbehållare som rymmer upp till fem liter.

4.6 ***Samband:*** De olivsorter som får användas för *Aceite del Bajo Aragón* är de som traditionellt odlas i produktionsområdet. Empeltre och Royal anses på grund av bibliografiska referenser vara inhemska sorter medan Arbequina infördes från granntrakten i Katalonien på 1800-talet. Det första skriftliga omnämnandet om olivolja från Bajo Aragón finns i ett verk, *Ora maritima*, av den latinske skalden Rufius Festius Avienus som verkade på 300-talet. Han berättar med utgångspunkt i en text från 550 f. Kr. om hur några sjöfarare seglade uppför floden Ebro för att göra affärer med folk som bodde utmed floden och köpa olja, vin och vete. I *Ora maritima* kallas Ebro *Oleum flumen* vilket betyder oljeflod. Ognacio de Asso som 1798 skrev *Historia de la Economía Política de Aragón* nämner olivträden i Bajo Aragón vid ett flertal tillfällen.

Det goda anseende som *Aceite del Bajo Aragón* har i våra dagar började växa fram i slutet av 1800-talet samtidigt som Tortosa, den viktigaste oljemarknaden i denna del i Aragonien, blev ett allt viktigare handelscentrum. Många stora oljeproducerande företag upptäckte oljans goda egenskaper och etablerade sig här. Detta ledde i sin tur till att flera handelsföretag etablerade sig i Alcañiz för att köpa oljan direkt innan den kom till Tortosa och undvika den hårda konkurrens som uppstått där. Det goda rykte som *Aceite del Bajo* åtnjöt på den tiden framgår av en viktig bibliografisk referens från början av 1900-talet, boken *Elaboración del aceite de Oliva* (Framställning av olivolja) av Isidro Aguiló y Cortés från 1918. Under den första tredje delen av seklet var denna olivolja också högt prisad av gastronomer som Teodoro Bardají och Dionisio Pérez. Utanför regionen har oljan med tiden fått rykte om sig att vara den bästa oljan i världen. Detta hävdar även Daniel Magrané i sitt verk *El aceite de oliva en España* (förlag Espasa Calpe 1961).

Det område där oliverna odlas ligger i den östra delen av Ebro-bäckenet som kallas Bajo Aragón, och främst består av dalarna vid floderna Aguavivas, Martín, Regallo, Guadalope och Matarraña. Utmärkande för området är dess karga klimat med knapp och oregelbunden nederbörd och extrema temperaturer till följd av topografin som gör detta till ett isolerat inlandsområde som varken påverkas av Medelhavet eller Atlanten. Dessutom förstärks kargheten av den förhärskande kraftiga nordostvinden som brukar kallas Cierzo.

Området är flackt eller svagt kuperat med höjder på mellan 122 meter (Caspe) och 632 meter (Alcorisa). Marken är kalkhaltig med skikt av kalciumkarbonat som är utmärkande för lakustrina sediment och för det varma och torra klimatet under miocen.

Den genomsnittliga årsnederbörden är 350 mm och årsmedeltemperaturen 14,8 °C. Väl anpassade odlingsmetoder som arbetet med marken, gödsling, beskärning, bekämpning av skadegörare och sjukdomar kompletterar en miljö som lämpar sig för olivodling där oliverna får karakteristiska egenskaper förknippade med den geografiska miljön.

4.7 ***Kontrollorgan***

Namn: Consejo Regulador de la denominación de origen "Aceite del Bajo Aragón"

Adress: Bartolomé Esteban, 58, E-44600 Alcañiz (Teruel)

Telefon (34) 978 83 45 47

Fax (34) 978 83 45 52

Consejo Regulador de la denominación de origen "Aceite del Bajo Aragón" uppfyller kraven i normen EN-45011.

4.8 ***Märkning:*** Texten *Aceite del Bajo Aragón* måste stå på varje etikett. Etiketterna måste godkännas av kontrollorganet som också utfärdar numrerade kontrolletiketter.

4.9 ***Nationella krav***

— Lag 25/1970 av den 2 december "Estatuo de la Viña, del Vino y de los Alcoholes".

— Dekret 835/1972 av den 28 mars 1972, förordning enligt lag 25/1970.

— Dekret av den 25 januari 1994 om fastställande av överensstämmelse mellan den spanska lagstiftningen och rådets förordning (EEG) nr 2081/92 beträffande ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

— Kungligt dekret 1643/1999 av den 22 oktober genom vilket det fastställs handläggningsförfaranden för ansökningar om inskrivning i gemenskapens register över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar.

EG-nummer: G/E/00118/2000.02.01.

Dag då komplett ansökan mottogs: 26 juli 2000.