

Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych

(2005/C 177/12)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 trzecie tiret w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie punktem 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

ZESTAWIENIE PEŁNE

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) nr 2081/92

„ANTEQUERA”

N° WE: ES/00327/26.11.2003

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie jest podsumowaniem sporządzonym wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji osoby zainteresowane, w szczególności producenci wyrobów objętych daną chronioną nazwą pochodzenia (CHNP) lub chronionym oznaczeniem geograficznym (CHOG), proszone są o zapoznanie się z pełną wersją specyfikacji produktu udostępnianą na szczeblu krajowym lub przez służby Komisji Europejskiej ⁽¹⁾.

1. *Właściwy organ Państwa Członkowskiego:*

Nazwa: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada. Dirección General de Alimentación. Secretaria General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España.

Adres: Infanta Isabel, 1 E-28071 Madrid

Telefon: (34-91) 347 53 94

Faks: (34-91) 347 54 10

2. *Grupa składająca wniosek:*

2.1 Nazwa: OLEICOLA HOJIBLANCA DE MALAGA, S.C.A. DE 2° GRADO.

2.2 Adres: Carretera de Córdoba, s/n
E-29200 Antequera (Málaga)
Aptdo. Correos n° 172

Telefon: (34-52) 84 14 51

Faks: (34-52) 84 03 59

2.3 Skład: producenci/przetwórcy (X) - inni:

3. *Rodzaj produktu:*

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra — Klasa 1.5. — Tłuszcze

⁽¹⁾ Komisja Europejska – Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa – Jednostka ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych – B-1049 Bruksela

4. Opis specyfikacji:

(zestawienie wymogów określonych w art. 4 ust. 2)

4.1 Nazwa:

„Antequera”

4.2 Opis:

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra otrzymywana z owoców drzewa oliwnego (*Olea europea*, L.) następujących odmian: Hojiblanca, Picual lub Marteño, Arbequina, Lechín de Sevilla ou Zorzaleño, Gordal de Archidona, Picudo, Verdial de Vélez-Málaga i Verdial de Huévar. Główną odmianą jest Hojiblanca.

Są to oliwy umiarkowanie trwałe dzięki wysokiej zawartości tokoferoli, co jest jedną z cech charakterystycznych odmiany Hojiblanca. Dlatego też oliwy Antequera są bogate w witaminę E.

W ich skład wchodzi kwas tłuszczowy bardzo korzystny w odżywianiu. Wynika to zarówno z cech odmiany Hojiblanca, jak i z obszaru geograficznego. Charakteryzują się one wysokim poziomem kwasu oleinowego, średnim poziomem kwasu linolenowego i wysokim poziomem nienasyconych tłuszczów w stosunku do nasyconych tłuszczów.

We frakcji substancji niezmydlającej się oliw Antequera należy podkreślić wysokie poziomy metylosterolu, które przekraczają 30 mg/100 g oliwy.

Pod względem organoleptycznym są to oliwy lekkie w smaku. Posiadają gamę owocowych aromatów zielonych oliwek, innych dojrzałych owoców, migdałów, bananów i świeżej trawy. Intensywność owocowych aromatów waha się od średniej do wysokiej. Ponadto gorycz i smak ostry występują z intensywnością od małej do średniej, co wspólnie harmonizuje ze smakami lekko słodkimi.

Barwa zmienia się od złoto żółtego do zielonkawo żółtego w zależności od okresu zbiorów i sytuacji geograficznej w regionie.

Oliwy chronione nazwą pochodzenia obowiązkowo należą do kategorii oliw z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra i jednej z następujących grup w zależności od ich charakterystycznych fizykochemicznych i organoleptycznych cech:

Typ „smak intensywny” : posiada najbardziej intensywne właściwości organoleptyczne.

Typ „smak lekki”: posiada umiarkowane właściwości organoleptyczne.

Te dwa rodzaje mają następujące specyfikacje analityczne, wyrażone w maksymalnych dopuszczalnych wartościach:

Parametry	„smak intensywny”	„smak lekki”
Kwasowość (%)	0,3	0,5
Liczba nadtlenkowa (meq tlenu na kg oliwy)	10	15
K270 (absorbancja 270 nm)	0,15	0,15
Zanieczyszczenia (%)	0,1	0,1
Wilgotność (%)	0,1	0,1

4.3 Obszar geograficzny:

Obszar produkcji znajduje się w regionie depresji Antequera usytuowanej na zachodnim krańcu depresji andaluzyjskich. Na północy graniczy z prowincjami Kordoba i Sewillą, ze wschodu z prowincjami Sewillą i Kadyksem, a z zachodu z Grenadą. Na południu graniczy z częścią pasma górskiego Penibetica, które oddziela ją od Monts de Malaga, des Hoyas w dolinie Guadalhorce i Serranía de Ronda. Wszystkie te regiony znajdują się w prowincji Malaga.

Obszar ten obejmuje tereny znajdujące się w następujących gminach prowincji Malaga: Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Campillos, Cañete La Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuente de Piedra, Humilladero, Mollina, Sierra de Yeguas, Teba, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco et Villanueva de Tapia, jak również gmina Palenciana w prowincji Kordoba.

Obszar przetwarzania i rozlewania odpowiada obszarowi produkcji.

4.4 Dowód pochodzenia:

Oliwki pochodzą z zatwierdzonych odmian drzew oliwnych objętych nazwą pochodzenia. Oliwa pochodzi z olejarni usytuowanych w strefie produkcji wpisanych do rejestru nazw pochodzenia. Podobnie, oliwa jest przechowywana w olejarniach i rozlewana w zarejestrowanych przedsiębiorstwach posiadających stosowne instalacje zapewniające optymalne warunki konserwacji. Rada regulacyjna opracowała plan kontroli produkcji aż do końcowej certyfikacji oliw. Numerowane etykiety umieszczone z tyłu opakowania wydawane przez radę regulacyjną gwarantują, że oliwy używające nazwy spełniają warunki specyfikacji.

4.5 Metoda produkcji:

Drzewa na plantacjach sadzone są w rzędach, na planie kwadratu najczęściej o wymiarach 8 x 8 m i 12 x 12 m, a ilość szczepów na drzewo zazwyczaj wynosi 3, choć waha się między 1 i 4. Większość gajów oliwnych nie jest nawadniana. Uprawa odbywa się metodami tradycyjnymi dla tej strefy i przyjaznymi dla środowiska. Zbierane są zdrowe, dojrzałe owoce, bezpośrednio z drzewa, przy pomocy tradycyjnych metod: strącania, wibracji mechanicznej lub metody mieszanej (strącania i wibracji mechanicznej). Owoce transportowane są do olejarni zawsze luzem w przyczepach lub sztywnych pojemnikach. Tłoczenie odbywa się w zarejestrowanych olejarniach najpóźniej 48 godzin od zbiorów. Mielenie oliwy odbywa się w trybie ciągłym w młynach bijakowych z obojętnego materiału dopuszczonego do użytku w przemyśle spożywczym. Temperatura mieszania masy jest kontrolowana tak, aby w żadnym momencie nie przekroczyła 36 °C. Jedynym dozwolonym środkiem wspomagającym jest talk spożywczy należycie zatwierdzony używany w maksymalnej dawce 2,5 %. Oddzielenie faz odbywa się głównie za pomocą wirowania. Oliwy otrzymane w drugim wirowaniu masy (oliwy „z drugiego tłoczenia”) nie kwalifikują się certyfikacji nazwy pochodzenia „Antequera”. Temperatura wody dodawanej do dekanterów (wirówki poziome) nie może przekroczyć 35 °C. Temperatura wody dodawanej do wirówek pionowych nie może przekroczyć 35 °C. Proces zlewania oliwy trwa przynajmniej 6 godzin przy użyciu wirowania i 36 godzin przy zlewaniu za pomocą siły grawitacji. Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia jest przechowywana w piwnicach w zbiornikach ze stali nierdzewnej, wytłaczanych lub powlekanych stalowych zbiornikach stosownych do przechowywania żywności. Zbiorniki w piwnicach powinny być całkowicie zamykane, powinny być tak skonstruowane, aby umożliwić ich właściwe czyszczenie, jak również powinny być wyposażone w system do okresowego opróżniania i pobierania próbek. Piwnice powinny być wyposażone w klimatyzację umożliwiającą odpowiednie przechowywanie oliwy. Chronione oliwy nie mogą być transportowane luzem poza geograficzny obszar produkcji, tak aby umożliwić odtworzenie historii produktu. Strefa przetwarzania i rozlewania znajduje się w strefie produkcji. Oliwa jest rozlewana w zarejestrowanych przedsiębiorstwach umiejscowionych w geograficznym obszarze produkcji.

Wymóg odnoszący się do rozlewania oliwy w geograficznym obszarze produkcji ma na celu ochronę jakości i autentyczności produktu czyli renomy nazwy pochodzenia, za co w pełni i zbiorowo odpowiedzialni są producenci. Kontrole organizowane przez beneficjentów nazwy pochodzenia w obszarze produkcji są szczegółowe i systematyczne oraz przeprowadzane przez specjalistów posiadających głęboką wiedzę na temat cech produktu.

Trudno jest zapewnić, że kontrole niezbędne do gwarancji produktu będą skutecznie przeprowadzane poza obszarem produkcji. Zarejestrowane przedsiębiorstwa zajmujące się rozlewaniem muszą zapewnić, że butelkowanie oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia odbywa się oddzielnie od pozostałych rodzajów produktów i posiadają systemy ochrony jakości od chwili dostawy oliwy luzem do przedsiębiorstwa do momentu wysyłki oliwy w butelkach, certyfikowane normą ISO-9001:2000 z późniejszymi poprawkami.

Oliwa rozlewana jest do pojemników szklanych, metalowych powlekanych lub ceramicznych przystosowanych do przechowywania żywności.

4.6 Związek:

Naturalny region Antequera znajduje się na zachodnim krańcu depresji andaluzyjskich oraz posiada szczególne cechy geomorfologiczne i klimatyczne. Region obejmuje obszar depresji o łagodnym ukształtowaniu terenu (400—600 m wysokości), otoczony szeregiem łańcuchów górskich na północy (*Sierras Subbéticas*) i na południu (*Sistema Penibético*), co zapewnia odpowiednie warunki mikroklimatyczne i glebowe do uprawy drzew oliwnych.

Gaje oliwne znajdują się na zboczach między 400 a 600 m.n.p.m na glebie średniej głębokości bardzo bogatej w glinę (20—70 % węglanów). Odmiana Hojiblanca jest bardzo dobrze przystosowana do tego typu gliniastej gleby, gdyż potrzebuje dużej ilości wapnia z gleby. Z drugiej strony, okoliczna woda spływająca do depresji Antequera utworzyła różne poziomy tarasów rzecznych zawierające duże ilości trzeciorzędowych złóż, między innymi plioceńską czerwoną glinę bogatą w potas i charakteryzującą się wysokim stopniem utrzymywania wilgotności, cechy bardzo korzystne dla wzrostu drzew oliwnych, ponieważ ponad 90 % powierzchni przeznaczanej na ich uprawy nie jest nawadniane.

W regionie Antequera panuje klimat śródziemnomorski od umiarkowanego do ciepłego, z pewnymi cechami kontynentalnymi ze względu na usytuowanie w depresji andaluzyjskiej. To usytuowanie powoduje bardzo duże różnice temperatur pomiędzy latem i zimą oraz dniem i nocą. Niskie temperatury w sezonie zimowym opóźniają dojrzewanie oliwek, a szczególnie odmiany Hojiblanca, co powoduje zmianę kwasowości produkowanej oliwy zwiększając poziom kwasu oleinowego na niekorzyść kwasów tłuszczowych nasyconych i nienasyconych.

Główna odmiana Hojiblanca obejmująca ponad 90 % obszaru uprawy drzew oliwnych jest perfekcyjnie dostosowana do tych warunków środowiskowych. Region ten jest również centrum upraw odmiany Hojiblanca w Andaluzji.

Produkcja oliwy z oliwek w regionie Antequera sięga czasów rzymskich — I—III wieków przed naszą erą — dzięki systemowi upraw składającemu się niemal z pięćdziesięciu *villae olearias* rozłożonych na całym obszarze. Pozostałości archeologiczne tych *villae olearias* badane przez Pana Romero (mer miasta Antequera) w roku 1998 pozwoliły na odzyskanie rzymskich olejarni wraz ze wszystkimi elementami opisanymi w klasycznej historiografii przez agronomów Plina i Columella. W związku z tymi rzymskimi olejarniami odkryto skamieniałe pestki oliwek zidentyfikowanych jako odmiana Hojiblanca przez Wyższą Szkołę Techniczną Inżynierów Agronomów i Leśników Uniwersytetu Kordoba, co pokazuje obecność upraw odmiany Hojiblanca w obszarze, z którego bierze się nazwa pochodzenia, od prawie 2000 lat. To istotne odkrycie dowodzi, że pochodzenie odmiany Hojiblanca może być związane z regionem Antequera.

W historycznych archiwach miasta Antequera znajdują się materiały wzmiankujące istnienie w XVI-tym wieku, „rozporządzeń gminnych w sprawie olejarni i producentów oliwy”, zatwierdzonych przez radę miasta Antequera w roku 1537 i zatwierdzonych przez króla Karola I Hiszpanii i króla Niemiec Karola V, wiele lat później. Inne podobne rozporządzenia zostały odkryte w roku 1598 w innej gminie regionu Archidonie. W roku 1679 w gminie Antequera naliczono 2 400 ha gajów oliwnych i 61 olejarni według rejestru Ojca Francisco Cabrera z zakonu Świętego Augustyna.

Złoty wiek drzew oliwnych w Antequerze miał miejsce pod koniec XIX-ego wieku i w pierwszym kwartale XX-ego wieku, kiedy to zaobserwowano gwałtowny wzrost upraw drzew oliwnych, których powierzchnia zwiększyła się z 26 755 ha w roku 1888 do 44 007 ha w roku 1922, na podstawie danych z tamtego czasu zebranych przez Dyрекcję Generalną ds. Rolnictwa w Hiszpanii. Rozkwit upraw oliwnych w tym okresie pociągnął za sobą rozwój urządzeń przemysłowych do olejarni (pras, młynów, pomp hydraulicznych, itp.) dzięki pobytowi walenckiego inżyniera Beltrana de Lis w mieście Antequera około roku 1870. Odlewnie założone przez następców Beltrana de Lis (Luna, Alcaide, Herrera i Rodas), wyspecjalizowane w produkcji tego rodzaju maszyn wyposażyły liczne olejarnie i zakłady produkujące oliwę na południu Hiszpanii na początku XX-ego wieku. Nazwa „Antequera” znajdowała się zawsze obok pieczęci producenta na maszynach przeznaczonych do olejarni.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Consejo Regulador de la denominación de origen „Antequera”.

Adres: C/ Carrera, nº 9.
E-29300 Antequera (Málaga)
Aptdo. Correos nº 36

Organ kontrolny jest zgodny z normą EN-45.011.

4.8 Etykietowanie:

Etykieta musi zawierać następujący napis: Denominación de Origen „ANTEQUERA”. Etykiety zatwierdzone są przez Radę regulacyjną. Etykiety umieszczone z tyłu opakowania są numerowane i wydawane przez Radę regulacyjną.

4.9 Krajowe wymogi ustawodawcze:

Ustawa 25/1970 z dnia 2 grudnia w sprawie winorośli, wina i alkoholi. Dekret 835/1972 z dnia 23 marca zatwierdzający przepisy Ustawy 25/1970. Rozporządzenie z dnia 25 stycznia 1994 r. ustalające zgodność między prawodawstwem hiszpańskim a rozporządzeniem (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i środków spożywczych. Dekret królewski 1643/1999 z dnia 22 października dotyczący procedur wpisu nazwy do wspólnotowego „Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych”.
