

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2013/C 187/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**„ACEITE SIERRA DEL MONCAYO”**

**NR WE: ES-PDO-0005-0797-17.02.2010**

**ChNP ( X ) ChOG ( )**

**1. Nazwa**

„Aceite Sierra del Moncayo”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia pozyskiwana z owoców drzewa oliwnego (*Olea Europea* L.) odmian Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial i Royal w sposób mechaniczny lub przy użyciu innych metod fizycznych, które nie prowadzą do zmiany właściwości oliwy, z zachowaniem smaku, aromatu i charakterystycznych cech owocu, z którego jest wyłaczana oraz podanych poniżej proporcji:

- minimalna zawartość odmiany Empeltre 70 %,
- maksymalna zawartość odmiany Arbequina 25 %,
- obecność co najmniej jednej z zatwierdzonych odmian mniejszościowych (Negra, Verdial lub Rogal). Łączna zawartość trzech ww. odmian nie może przekroczyć 5 %.

Maksymalne wartości poszczególnych parametrów oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej nazwą pochodzenia „Aceite Sierra del Moncayo”:

Kwasowość	Nie wyższa niż 0,5°
Liczba nadtlenkowa	Nie wyższa niż 16 meq O <sub>2</sub> /kg
K <sub>232</sub>	Maksymalnie 2
K <sub>270</sub>	Nie wyższe niż 0,12
Ocena organoleptyczna	
Średnia błędu	Md = 0
Średnia owocowości	Mf > 2,5

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Analiza organoleptyczna oliwy „Aceite Sierra del Moncayo” wykazuje w jej profilu sensorycznym owocowość o wartości < 2,5 oraz wskaźnik opisowy „migdał” o wartości minimalnej 2,5. Charakterystyki organoleptycznej produktu dopełniają gorzki i pikantny smak o maksymalnej wartości 4,5.

Minimalna zawartość kwasu oleinowego wynosi 70 %, zaś maksymalna zawartość kwasu linolowego w oliwie „Aceite Sierra del Moncayo” jest niższa niż 11 %.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Oliwki muszą być uprawiane na obszarze opisanym w pkt 4.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Uprawa oliwek oraz produkcja oliwy muszą odbywać się na obszarze opisanym w pkt 4.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

W celu zachowania charakterystycznych właściwości produktu na wszystkich etapach proces rozlewania przeprowadza się na zatwierdzonym obszarze geograficznym. W ten sposób organy kontroli mogą zachować całkowitą kontrolę nad produkcją, a wykonanie końcowych czynności związanych z uzyskaniem produktu pozostaje w rękach producentów z tego obszaru. To oni bowiem najlepiej znają specyficzną reakcję tej oliwy na czynności związane z rozlewaniem, w tym czas i sposób dekantacji, stosowanie filtrów, ziemi krzemkowej, celulozy, temperaturę butelkowania, reakcję na zimno i przechowywanie. Wszystko to służy zachowaniu charakterystycznych cech produktu.

Zakład przeprowadzający rozlewanie musi dysponować systemami, które umożliwiają oddzielne rozlewanie oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia i innego rodzaju oliwy.

Oliwa rozlewana jest do pojemników szklanych, metalowych powlekanych przystosowanych do przechowywania żywności, plastikowych, ceramicznych powlekanych szkłem lub kartonowych o maksymalnej pojemności 5 l.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Etykiety na pojemnikach oliwy oprócz opisu handlowego zawierać muszą logo chronionej nazwy pochodzenia i napis „Denominación de Origen Protegida” (lub „D.O.P.”) „Aceite Sierra del Moncayo” oraz oznakowanie zgodności jednostki certyfikującej produkt, należącej do instytucji kontrolnej.



Produkt opatrzony jest także oznaczeniem zgodności, tzw. etykietą dodatkową z kodem alfanumerycznym, umieszczoną w zakładzie pakowania w sposób uniemożliwiający jej ponowne użycie i zapewniający identyfikowalność produktu.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Omawiany obszar geograficzny, który leży pomiędzy doliną Ebro i masywem górskim Moncayo i stanowi jednolitą całość pod względem morfologicznym, geologicznym i historycznym, obejmuje regiony Tarazona, Moncayo i Campos de Borja, gdzie w 34 gminach znajduje się łącznie 2 500 hektarów upraw drzew oliwnych.

W skład omawianego obszaru wchodzi następujące gminy: 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, Bulbueña, Bureta, Fréscano, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Mallén, Novillas, Pozuelo de Aragón, Tabuena i Talamantes.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia leży pomiędzy doliną Ebro a masywem górskim Moncayo.

Obejmuje on tereny przejściowe pomiędzy rozległymi tarasowymi nizinami nad rzeką Ebro a Górami Iberyjskimi. Gminy wchodzące w skład wyznaczonego obszaru znajdują się w dorzeczu rzek Queiles i Huecha, tworząc jednolitą przestrzeń pod względem warunków glebowo-klimatycznych.

Oliwki zbierane są bezpośrednio z drzew w momencie osiągnięcia poziomu dojrzałości odpowiedniego dla wczesnych zbiorów. Drzewa oliwne na omawianym obszarze uprawia się na tradycyjnych plantacjach na gruntach suchych.

Tradycyjne zabiegi pozwoliły także na uprawę mniej popularnych odmian, które przeznaczone były do spożywania w formie nieprzetworzonej na potrzeby własne w ramach gospodarki opartej na samowystarczalności.

Na omawianym obszarze dominują twarde skały wapienne i zlepieńce.

Występują tu głębokie gleby o zasadowym pH, które wynika z obecności węgla wapnia. Kolejną cechą wspólną miejscowych gleb jest ich trwała struktura i niska zawartość substancji organicznych.

Obszar geograficzny obejmuje rozległe, równinne stopy, na których panuje klimat śródziemnomorski o charakterze kontynentalnym, w którym średnie roczne opady wahają się pomiędzy 450–467 mm/rok, przy czym większość spada w okresie jesiennym i wiosennym.

Średnie temperatury roczne wynoszą 7–14 °C, przy czym miesiącami o największym nasłonecznieniu są lipiec i sierpień, kiedy temperatury dochodzą do 40 °C i występują letnie burze. Najzimniejszy okres przypada od grudnia do lutego, miesiąca, w którym minimalne temperatury mogą wynosić nawet – 16 °C.

Średnie parowanie terenowe wg danych dostarczonych przez stacje meteorologiczne w regionie badawczym wynosi pomiędzy 600 a 750 mm rocznie. Porównanie tych wartości z poziomem opadów w obu dorzeczu wyraźnie świadczy o istniejącym niedoborze wody.

Różnica ciśnień pomiędzy Morzem Kantabryjskim i Morzem Śródziemnym powoduje powstawanie charakterystycznego dla regionu zimnego i suchego wiatru. Lokalny wiatr *cierzo* najczęściej występuje zimą i na początku wiosny, powodując gwałtowny spadek temperatur wynikający m.in. z jego siły i trwałego występowania, oraz sprawiając, że temperatura odczuwalna jest niższa od rzeczywistej. Ma on także działanie wysuszające, w wyniku czego gleby są bardzo suche, co warunkuje miejscową działalność rolniczą (Cuadrat, J.M. (1999)).

*Cierzo* zapobiega osadzaniu się mgieł i szronu, co bardzo korzystnie wpływa na uprawy drzew oliwnych.

### 5.2. Specyfika produktu

Na wyznaczonym obszarze geograficznym uprawia się oliwki odmian Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial i Rogal. Dzięki naturalnej selekcji przetrwały one przez wieki i doskonale przystosowały się warunków panujących w regionie, pozwalając na wytworzenie ostatecznego produktu przy użyciu kilku odmian, co nadaje mu wyjątkowe cechy, które nie występują na innych obszarach uprawy drzew oliwnych.

Odmiany te zbierane są w momencie osiągnięcia współczynnika dojrzałości pomiędzy 3 i 6.

W oliwie z oliwek z Sierra del Moncayo odmiana Empeltre stanowi minimum 70 %, odmiana Arbequina maksymalnie 25 % zaś pozostałe odmiany łącznie do 5 %, co stanowi wyjątkową mieszanekę występującą wyłącznie w omawianym regionie.

Na podstawie wyników analiz próbek pod kątem zawartości kwasu oleinowego ustalono minimalną dopuszczalną zawartość tego kwasu na poziomie 70 %, więcej niż w przypadku innych oliw i odmian (Międzynarodowa Rada ds. Oliwy, „Enciclopedia Mundial del Olivo” („Światowa Encyklopedia Oliwy”). Należy dodać także, że średnie wartości otrzymane dla zawartości kwasu linolowego w odniesieniu do odmian Empeltre i Arbequina na pozostałych obszarach uprawy drzew oliwnych są niższe. Minimalna dopuszczalna zawartość kwasu oleinowego na poziomie 70 % oraz niska zawartość kwasu linolowego (maksymalnie 11 %) przekładają się na wysoki poziom nienasyceń i stabilności oliwy.

Oliwa z oliwek Sierra del Moncayo charakteryzuje się niskim stopniem utlenienia i spowolnioną kinetyką samoutleniania, co przekłada się na wartość  $K_{270}$  poniżej 0,12 współczynnika ekstynkcji molowej dla tego rodzaju oliwy.

W profilu sensorycznym oliwy „Aceite Sierra del Moncayo” owocowość osiąga wartość  $< 2,5$ , zaś wskaźnik opisowy „migdał” minimum 2,5. Charakterystyki organoleptycznej dopełniają gorzki i pikantny posmak o maksymalnej wartości 4,5, o ponad 2 punkty wyższy niż średnia owocowości, co decyduje o cechach charakterystycznych tej zrównoważonej oliwy.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Głębokie, wapienne gleby w połączeniu z niskimi opadami rocznymi, gorącym latem, długimi okresami mrozów i ciągłą obecnością *cierzo* tworzą ekosystem, w którym odmiany, z których wytwarza się „Aceite Sierra del Moncayo” poprzez proces selekcji naturalnej optymalnie przystosowały się do otoczenia (Rallo *et al.*, 2005).

Omawiany obszar geograficzny wyróżnia się jako strefa przejściowa pomiędzy obszarami jednolitymi pod względem uprawianych odmian. Leży on bowiem pomiędzy Katalonią, gdzie uprawia się przede wszystkim odmianę Arbequina a Bajo Aragón, gdzie występuje głównie odmiana Empeltre. Nietypową cechą jest także występowanie odmian Begral, Verdial i Rogal, które przeznaczone były do spożycia w formie nieprzetworzonej na potrzeby własne w ramach gospodarki opartej na samowystarczalności.

Warunki glebowo-klimatyczne (deszcze występujące poza okresem zbiorów, niewielkie opady w okresie dojrzewania owoców, wysokie temperatury latem i niskie zimą, połączone z charakterystyką gleby) wpływają na proporcje kwasów występujące w oliwie i powodują wyższe stężenie kwasu oleinowego (Civantos, 1999), którego zawartość wynosi ponad 70 %. Jednocześnie wczesne zbiory owoców skutkują zawartością kwasu linolowego poniżej 11 %, co przekłada się na wysoki poziom nienasyceń i stabilność oksydacyjną oliwy („Enciclopedia Mundial del Olivo”, 1996).

Działanie wiatru *cierzo* pozwala uniknąć mrozów, które stanowią element aktywujący w owocach proces utleniania, dzięki czemu produkowana na tym obszarze oliwa z oliwek charakteryzuje się niskim stopniem utlenienia o wartości  $K_{270}$  poniżej 0,12.

Wartości wskaźnika dojrzałości omawianych odmian wynikają z tradycji wczesnych zbiorów, podczas których owoce zrywane są bezpośrednio z drzew, co pozwala osiągnąć większy stopień owocowości oliwy „Aceite Sierra del Moncayo” niż wymaga tego specyfikacja jej właściwości organoleptycznych.

Uprawa oliwek na suchych glebach o zasadowym pH, niski poziom opadów i użycie do produkcji oliwy różnych odmian przekładają się na profil sensoryczny „Aceite Sierra del Moncayo” o owocowości powyżej 2,5 i minimalnej intensywności wskaźnika opisowego „migdał” 2,5.

Opisane powyżej warunki środowiskowe powodują wreszcie niedobór wody i pożywienia w okresie dojrzewania upraw oliwek, co prowadzi do wzrostu wartości deskryptorów sensorycznych oliwy (Civantos *et al.*, 1999) i nadaje jej ceniony i zrównoważony gorzki i pikantny posmak o wartości o ponad 2 punkty wyższej niż mediana owocowości.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

[http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08\\_Calidad\\_Agroalimentaria/02\\_Alimentos\\_calidad\\_diferenciada/Pliego\\_aceite\\_moncayo\\_09\\_12.pdf](http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/02_Alimentos_calidad_diferenciada/Pliego_aceite_moncayo_09_12.pdf)

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.