

## INNE AKTY

## KOMISJA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2007/C 105/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

## STRESZCZENIE

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

**„ACEITE DEL BAIX EBRE — MONTSIÀ” lub „OLI DEL BAIX EBRE — MONTSIÀ”**

**Nr WE: ES/PDO/005/0274/23.01.2003**

**CHNP (X) CHOG ( )**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales. Dirección General de Alimentación. Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Adres: Paseo Infanta Isabel, 1  
E-28071 Madrid

Telefon: (34) 91 347 53 94

Faks: (34) 91 347 54 10

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupa:*

Nazwa: Josep Antoni Curto Fumado, D.N.I. n° 40909857-X, au nom et pour le compte de l'associació de cooperatives productores d'oli d'oliva del Baix Ebre i Montsià (ACOBEM), C.I.F. n° G43577055, ayant son siège à carretera Raval de Crist s/n Tortosa et al.

Adres: Carretera Raval de Crist s/n  
E-43500 Tortosa

Telefon: (34) 977 58 12 12

Faks: (34) 977 58 12 12

e-mail: info@acobem.com

Skład: producenci/przetwórcy (X) Inne kategorie ( )

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

## 3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.5 — Oleje i tłuszcze

## 4. Specyfikacja

(streszczenie wymogów zgodnie z art. 4 ust. 2 rozporządzenia (we) nr 510/2006)

## 4.1. Nazwa: „Aceite del Baix Ebre –Montsià” lub „Oli del Baix Ebre — Montsià”

4.2. Opis: Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra produkowana jest z owocu drzewa oliwkowego następujących trzech odmianach lokalnych gatunku *Olea Europaea L.*: Morruda lub Morrut, Sevilença i Farga w wyniku procesów mechanicznych lub innych środków fizycznych, które nie powodują zmian w oliwie, co umożliwia zachowanie smaku, zapachu i cech charakterystycznych owocu, z którego jest uzyskiwana.

Cechy charakterystyczne:

Organoleptyczne:

Wygląd	Czysta, przezroczysta, klarowna i niezmętniała
Barwa	Zmienna w zależności od okresu zbiorów i położenia geograficznego w ramach obszaru produkcji: od żółto-zielonkawego do żółto-żółtego
Smak	Oliwa o wyraźnym smaku (średnio gorzka, pikantna i cierpka) i bardzo aromatyczna (bogata w aromaty drugoplanowe rodzaju zielonego), smak owocowy na początku sezonu, a następnie lekko słodki.
Punktacja minimalna otrzymywana podczas oceny dokonywanej przez degustatorów	6,5

Fizykochemiczne:

Maksymalna kwasowość (% kwasu oleinowego)	0,80
Maksymalny wskaźnik nadtlenków (meq. O <sub>2</sub> /kg)	18
K <sub>270</sub> maksymalnie	0,20
K <sub>232</sub> maksymalnie	2,00
Maksymalny poziom wilgoci i substancji lotnych (%)	0,20
Maksymalny poziom zanieczyszczeń (%)	0,10

4.3. Obszar geograficzny: Obszar produkcji obejmuje należące do prowincji Tarragona tereny położone w regionach Baix Ebre i które znajdują się na południowym krańcu Wspólnoty Autonomicznej Katalonii i graniczą z gminami Baix Maestrat (prowincja Castellón) i Matarràña (prowincja Teruel).

Obszar geograficzny obejmuje zatem następujące gminy:

Baix Ebre		Montsià	
Aldea	Deltebre	Alcanar	Masdenverge
Aldover	Paüls	Amposta	Sant Carles de la Ràpita
Alfara de Carles	Perelló	Freginals	Sant Jaume d'Enveja
Ametlla de Mar	Roquetes	La Galera	Santa Bàrbara
Ampolla	Tivenys	Godall	La Sénia
Benifallet	Tortosa	Mas de Barberans	Ulldecona
Camarles	Xerta		

Obszar przetwarzania i rozlewania znajduje się w obrębie obszaru produkcji.

4.4. Dowód pochodzenia: Oliwki dostarczane do przedsiębiorstw tłoczących oliwę pochodzą z plantacji znajdujących się na obszarze produkcji i są selekcionowane, przygotowywane i pakowane w przedsiębiorstwach znajdujących się na obszarze produkcji, wpisanych do odpowiedniego rejestru rady regulacyjnej. Otrzymywana oliwa spełniająca wymogi kontroli przeprowadzanych podczas procesu produkcji i przygotowania oraz analiz fizykochemicznych i sensorycznych wprowadzana jest do obrotu oznaczona Chronioną Nazwą Pochodzenia, zaopatrzona w etykietę, etykietę dodatkową lub, w odpowiednim przypadku, w numerowane oznaczenie jakości przyznawane przez radę regulacyjną.

4.5. Metoda produkcji:

*Warunki upraw:*

- Odległość między drzewami: zagęszczenie plantacji wynosi generalnie od 70 do 90 drzew na hektar.
- Prace rolne i przycinanie: Na obszarze produkcji prace rolne mają charakter tradycyjny. Przycinanie realizowane jest w celu obniżania drzewa poprzez usunięcie starego drewna, w ten sposób drzewo nabiera kształtu kuli, co sprzyja zarówno tworzeniu się owocu, jak i zbiorom.
- Przeciwdziałanie szkodnikom i chorobom: Oprócz spełniania obowiązujących przepisów dotyczących stosowania produktów oraz odpowiednich terminów bezpieczeństwa, zwalczania i kontroli szkodników i chorób drzew oliwnych, w szczególności muchy *Bactrocera oleae* i *Prays oleaemi*, wymagane jest przestrzeganie przepisów dotyczących konkretnych kontroli zgodnie z obszarem ochrony roślin (Area de Defensa Vegetal) Baix Ebre i.
- Podlewanie: 96 % upraw znajduje się na glebach suchych i 4 % na gruntach nawadnianych
- Zbiory: Po osiągnięciu optymalnego poziomu dojrzałości oliwki zbierane są bezpośrednio z drzew. Oliwki, które spadły na ziemię, są odrzucane. Zbiory realizowane są tradycyjnie metodą zwaną „ordeño” (dojenie) polegającą na ręcznym zrywaniu bezpośrednio z drzewa owoców po osiągnięciu przez nie optymalnego odpowiedniego poziomu dojrzałości. W ostatnich latach wykorzystuje się coraz częściej maszyny wibrujące, ponieważ powodując minimalne szkody dla drzew i owoców system ten jest najbardziej odpowiedni, by uzyskać produkty wysokiej jakości. Zbiory zaczynają się w połowie listopada i trwają do końca lutego. Niedozwolone jest stosowanie produktów przyspieszających odrywanie owoców.
- Transport i przechowywanie oliwek w olejarni: Transport oliwek do olejarni realizowany jest w skrzyniach plastikowych lub bezpośrednio na pojazdach rolniczych, w obydwu przypadkach zgodnie z warunkami ustalonymi w podręczniku jakości, tak by nie pogorszyła się jakość owoców.
- Po zgromadzeniu oliwek w olejarniach przeprowadzane jest ich mycie i oczyszczanie, a następnie ich ważenie oraz badanie reprezentatywnej próbki danego transportu w celu ustalenia wydajności olejowej lub tłuszczowej oraz kwasowości.
- Odstęp czasu między zbiorami a tłoczeniem: Między zbiorami i rozdrobieniem oliwek średnio upływa maksymalnie 48 godzin.

*Metoda otrzymywania i rozlewania:*

Następnie przeprowadzane są działania ekstrakcji mechanicznej, w tym mycie i mielenie oliwek, prasowanie pasty, separacja faz i magazynowanie.

Obecnie w przedsiębiorstwach zarejestrowanych w ramach niniejszej Chronionej Nazwy Pochodzenia produkcja przeprowadzana jest zawsze w olejarniach posiadających stałe systemy dwufazowe.

Następnie oliwa z oliwek rozlewana jest do pojemników o pojemności do 5 litrów zaopatrzonych w etykiety zgodnie z pkt 4.8. Dozwolone jest zastosowanie talku w przypadku tych oliwek, które ze względu na szczególne warunki tego wymagają.

Rozlewanie oliwy oznaczonej Chronioną Nazwą Pochodzenia musi być przeprowadzane w przedsiębiorstwach zajmujących się pakowaniem znajdujących się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.3 niniejszego zestawienia. Celem jest zagwarantowanie pochodzenia i właściwości oliwy poprzez unikanie transportu oliwy przed rozlaniem do opakowań poza obszar produkcji.

Dowód pochodzenia: Oliwa oznaczona Chronioną Nazwą Pochodzenia może być mieszana z inną oliwą nie chronioną nazwą pochodzenia, lecz o podobnych właściwościach. Ze względu na fakt, że stwierdzenie tego metodą analityczną jest bardzo trudne lub niemożliwe, jedynym sposobem przeciwdziałania tego typu oszustwom jest system identyfikowalności pochodzenia. W ten sposób zagwarantowana zostaje autentyczność produktu.

Gwarancja jakości: Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra jest bardzo wrażliwa na czynniki zewnętrzne, które powodują różnego rodzaju zmiany i modyfikacje, takie jak utlenianie. Transport oliwy przed rozlaniem jej do pojemników oznacza narażenie jej na warunki środowiskowe, które mogą wpłynąć na cechy sensoryczne oliwy, a zatem zmienić właściwości określone w niniejszej Chronionej Nazwie Pochodzenia.

W związku z tym dla tego rodzaju oliwy przeprowadzenie pakowania w obrębie tego samego obszaru geograficznego ma podstawowe znaczenie.

#### 4.6. Powiązanie:

*Historyczne:* Zapoczątkowanie upraw oliwek w Katalonii, a w szczególności w regionach Baix Ebre i, przypisywane jest Arabom. Jeszcze w obecnych czasach hiszpańska nazwa olejarni — „almazara” — w jasny sposób wskazuje na ich arabskie pochodzenie.

W XIV wieku rolnictwo w regionach Baix Ebre i Montsià opierało się na uprawach oliwek i winorośli, co potwierdza historyk Enric Bayerri w książce „Historia Tortosy i jej okolic” („Historia de Tortosa y su comarca”) poprzez oficjalny spis majątku sporządzony w 1353 r. przez mieszkańców tego regionu, „gdzie większość deklaruje, że posiada gaj oliwny, winnicę lub zarówno jedno, jak i drugie.” Uprawy oliwek, winnic, szarańczynu strąkowego, często ze sobą związane, z przewagą gajów oliwnych, stanowiły podstawową działalność na tym obszarze, zajmując prawie całą jego powierzchnię.

Historyk Enric Bayerri w „Historii Tortosy i jej okolic” z 1958 r. pisze, że na początku 1931 r. obliczano, że w Tortosie i w okolicznych wsiach istnieje 1135 olejarni, które tłoczą 83 626 042 kg oliwek, średnio 126 323 kg w jednej olejarni. Oznacza to całkowitą produkcję oliwy wynoszącą 16,6 ton, średnio 25 000 kg na olejarnię.

Daniel Mangrané w swoich książkach „Hiszpańska oliwa z oliwek” z 1961 r. („El aceite de oliva de España”) oraz „Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia” z 1967 r. („Problema del aceite virgen de oliva”) chwali jakość oliwy pochodzącej z regionu Baix Ebre. Podkreśla istnienie „dużego rynku oliwy w Torosie, która była najważniejszym producentem i głównym rynkiem wysokiej jakości oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia i w której ustanowiło swoją siedzibę dwudziestu kupców zajmujących się wyłącznie handlem oliwą, sprzedających ją zarówno Hiszpanom, jak i Francuzom. Jednocześnie w wyniku tej wysokiej jakości mistrzowie produkcji oliwy stworzyli szkołę i doradzali innym gminom w zakresie sztuki wytwarzania oliwy. Jako że oliwa z tego terenu była najwyżej ceniona, uczyli jak ją wytwarzać w Toledo, niższej Aragonii i w prowincji Lérida.”

Z tego okresu pochodzi również centrum oliwy („Estación Olivarera”) i centrum technik uprawy oliwek i produkcji oliwy („Estación de Ovicultura y Elayotecnia”) w Torosie. Ich dyrektor, inżynier Isidro Aguiló, we wstępie do książki poświęconej wytwarzaniu oliwy z oliwek podkreślił „światową sławę, którą cieszy się oliwa z Baix Ebre, regionu, który jako pierwszy w Hiszpanii wprowadził nowe techniki produkcji oliwy na zimno oraz tradycję wytwarzania oliwy stanowiącą podstawę dla powszechnych upraw oliwek w Tortosie, Roquetes i w okolicach”. W tamtym okresie dwie wymienione miejscowości były sławne w światowym sektorze wytwarzania oliwy dzięki licznym raportom i pracom badawczym oraz dzięki uczestniczeniu w kongresach (jak na przykład w międzynarodowym kongresie uprawy oliwek w Rzymie)

*Naturalne:* Cechy środowiska naturalnego tego obszaru wraz z odmianami lokalnymi obszaru geograficznego objętego Chronioną Nazwą Pochodzenia, Morruda lub Morrut, Sevilencia i Farga, mają następujący wpływ na właściwości oliwy: cechy gleby, w szczególności niedostatek składników odżywczych, wraz z klimatem tego obszaru, zwłaszcza wiatrem stanowiącym czynnik różnicujący klimat (wiatr zwany „dalt” lub „mistral” to suchy, uporczywy wiatr wiejący silnie jesienią i zimą, skanalizowany poprzez depresję rzeki Ebro i zwiększający prędkość wskutek rzeźby terenu) powodują, że oliwki uprawiane są w trudnych warunkach, co przyczynia się do wzrostu zawartości procentowej polifenoli w owocach, co z kolei skutkuje oliwą bogatą w aromaty drugoplanowe rodzaju zielonego i charakteryzującą się średnio cierpkim, gorzkim i pikantnym smakiem.

---

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Aceite del Baix Ebre-Montsià” u „Oli del Baix Ebre-Montsià”

Adres: Carretera Raval de Crist s/n  
E-43500 Tortosa

Telefon: (34) 977 58 12 12

Faks: (34) 977 58 12 12

e-mail: cr@acobem.com

Rada regulacyjna Chronionej Nazwy Pochodzenia „Aceite del Baix Ebre — Montsià” lub „Oli del Baix Ebre — Montsià” spełnia wymogi normy EN-45011 zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem WE w sprawie CHNP i CHOG.

4.8. Etykietowanie: Etykieta obowiązkowo umieszcza się w widocznym miejscu, zawiera ona nazwę Chronionej Nazwy Pochodzenia „Aceite del Baix Ebre — Montsià” lub „Oli del Baix Ebre — Montsià”, własne logo oraz logo wspólnotowe, a także inne ogólne informacje zgodnie z obowiązującymi przepisami.

---