

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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**

(2022/C 478/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„Aceite de Madrid”****Nr UE: PDO-ES-02812 – 12.11.2021****ChNP (X) ChOG ( )****1. Nazwa lub nazwy**

„Aceite de Madrid”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia wyprodukowana z owoców drzewa oliwnego (*Olea Europea* L.) wyłącznie w drodze procesów mechanicznych.

Oliwki zbiera się bezpośrednio z drzewa, gdy stopień ich dojrzałości wynosi maksymalnie 4.

Cechy fizykochemiczne:

— kwasowość wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego:  $\leq 0,5$  %

— Liczba nadtlenkowa  $\leq 14$  meq O<sub>2</sub>/kg.

— Absorpcja w ultrafiolecie:  $K_{270} \leq 0,18$  y  $K_{232} \leq 2,00$ .

— Całkowita zawartość polifenoli: co najmniej 300 mg/kg

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

— Całkowita zawartość pigmentów: co najmniej 10 mg/kg

Domyślnie niepodane wartości muszą zawierać się w granicach przewidzianych prawem, zgodnie z odpowiednimi przepisami UE.

Właściwości organoleptyczne:

w analizie organoleptycznej „Aceite de Madrid” wykazuje profil sensoryczny o średniej do wysokiej intensywności. Do certyfikacji oliwy wymagana jest obecność co najmniej trzech deskryptorów (odczucia zapachowe bezpośrednie lub retronosowe). Wyczuwalne są aromaty oliwek, migdałów, trawy, liści, jabłek, pomidorów i bananów.

Charakterystykę organoleptyczną uzupełnia wrażenie zdrowych i świeżych oliwek i owoców oraz zrównoważona obecność cech goryczy i pikantności o minimalnej intensywności wynoszącej 2, których wartość jest maksymalnie o dwa punkty wyższa od cechy owocowości.

Mediana owocowości:	Mf $\geq$ 3,5
Mediana goryczy:	powyżej 2
Mediana pikantności:	powyżej 2
Wyważenie	Mediana cech pozytywnych goryczy i pikantności ma maksymalnie dwa punkty powyżej mediany owocowości.

### 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Aceite de Madrid” jest to wieloodmianowa oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia wytwarzana z oliwek następujących uznanych odmian:

- większościowych: Cornicabra, Castellana i Manzanilla Cacereña, których co najmniej 80 % występuje w gajach oliwnych określonych w opisie geograficznym, z obecnością co najmniej dwóch odmian większościowych w przypadku oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia
- mniejszościowych rodzimych: Carrasqueña, Gordal, Asperilla i Redondilla. Te mniejszościowe odmiany nie mogą łącznie stanowić więcej niż 20 % oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

### 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się w granicach obszaru geograficznego określonego w pkt 4.

### 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się nazwa*

W celu zachowania określonych cech certyfikowanej oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia pakowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym ChNP wskazanym w odpowiednim opisie.

Praktyka ta sprzyja pełnej kontroli procesu produkcji i gwarantuje, że obróbką na etapie końcowym będą zajmować się doświadczeni producenci z regionu. Lokalni producenci niewątpliwie najlepiej rozumieją, w jaki sposób ich oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia reaguje na poszczególne aspekty rozbudowanego procesu pakowania, takie jak: czas i metody dekantacji, stosowanie filtrów, materiałów filtrujących, temperatury pakowania, sposób reakcji oliwy na zimno i przechowywanie.

Właściwa filtracja zapewnia odpowiednią prezentację produktu wprowadzanego do obrotu dla konsumentów i gwarantuje optymalne warunki przechowywania, z poszanowaniem cech właściwych produktowi, dzięki usuwaniu rozpuszczonych substancji stałych i wilgoci, które – w przeciwnym razie – prowadziłyby do niewłaściwego wykorzystania i dekantacji, co powodowałoby fermentację beztlenową węglowodanów i substancji białkowych.

Ostatecznym celem jest zachowanie typowych cech produktu do ostatniego etapu wysyłki.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Opakowania certyfikowanej oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia muszą być opatrzone napisami „Aceite de Madrid”, „Denominación de Origen Protegida” lub „D.O.P.” w taki sposób, aby były one wyraźnie widoczne i odróżniały się od innych informacji na etykiecie. Etykiety muszą również zawierać unijne logo ChNP i mogą opcjonalnie zawierać znak zgodności wydany przez jednostkę certyfikującą produkt, należącą do organu kontrolnego.

Numerowana etykieta dodatkowa wydana przez organ zarządzający na podstawie sprawozdań jednostki certyfikującej gwarantuje, że oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia opatrzona nazwą pochodzenia jest zgodna ze specyfikacją.

## 4. Związek określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji znajduje się na południowym wschodzie Wspólnoty Madrytu, między dolinami rzek: Tagu, Jaramy, Henares i Tajuñy.

Wykaz gmin:

Alcalá de Henares, Ambite, Anchuelo, Aranjuez, Arganda del Rey, Belmonte de Tajo, Brea de Tajo, Campo Real, Carabaña, Colmenar de Oreja, Corpa, Chinchón, Estremera, Fuentidueña de Tajo, Loeches, Mejorada del Campo, Morata de Tajuña, Nuevo Baztán, Olmeda de las Fuentes, Orusco, Perales de Tajuña, Pezthe de las Torres, Pozuelo del Rey, Santorcaz, Los Santos de la Humosa, Tielmes, Titulcia, Torres de la Alameda, Valdaracete, Valdelaguna, Valdilecha, Valverde Alcalá, Velilla de San Antonio, Villaconejos, Villalbilla, Villamanrique de Tajo, Villar del Olmo i Villarejo de Salvanés.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

*Czynniki naturalne*

Obszar produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP odpowiada sieci hydrologicznej wyznaczonej dolinami rzek: Tagu, Jaramy, Henares i Tajuñy w południowo-wschodniej części regionu Madrytu.

Pod względem cech fizjograficznych obszar geograficzny stanowi jednostkę określaną mianem depresji. Materiały w warstwie powierzchniowej to głównie chemiczne facje lagunowe z epoki miocenu i pliocenu (trzeciorzęd). U podstawy znajdują się mioceńskie margle gipsowe, które torują drogę wapieniom nagiego płaskowyżu. Dzięki odporności na erozję te ostatnie umożliwiły powstanie nagiego płaskowyżu lub płaskowyżu. Wokół nagiego płaskowyżu znajdują się alternatywne równiny, na których należy wyróżnić lodowce i wapienne stoki o mniej lub bardziej łagodnym nachyleniu, sprawiającym, że górna powierzchnia strukturalna styka się z inną powierzchnią zbudowaną z bardziej miękkich materiałów (margli).

Obecność gajów oliwnych, w dużej mierze występujących na wysokości powyżej 700 m n.p.m., jest głównie powiązana z występowaniem gleb, które rozciągają się na wapiennym terenie nagiego płaskowyżu, i materiałów powiązanych.

Pod względem pedologicznym gleby te są rozłożone na osadach wapiennych i wapienno-gipsowych, które nadają im pH od 8 do 8,5, nasycenie zasadowe 100 %, teksturę piaszczystą do gliniasto-piaszczystej oraz efektywną głębokość umiarkowaną do płytkiej.

Najbardziej charakterystycznym czynnikiem edaficznym gleb na obszarze geograficznym jest obecność poziomów glebowych wzbogaconych węglanem wapnia, co decyduje o wyraźnej przewadze na tym obszarze gleb o poziomie diagnostycznym określonym jako calcic, należących zasadniczo do grupy *Calcixerpts*. Akumulacja węglanu występuje w różnych postaciach, które często prowadzą do tworzenia się poziomów petrocalcic. W glebach, w których te poziomy są stosunkowo zbliżone do powierzchni, często są one rozdrobnione orką, co umożliwia systemom korzeniowym drzew oliwnych korzystanie z potencjalnie odpowiednich poziomów C. Niemniej horyzontalny układ korzeni w styczności z poziomami, które są bardzo bogate w węglan wapnia, a niekiedy ulegają cementacji, jest zjawiskiem powszechnym.

Obszar produkcji obejmuje całą część znaną jako gleby wapienne.

Średnie roczne temperatury wahają się od 12 °C do 14 °C, osiągając optymalne wartości dla rozwoju drzewa oliwnego, które do aktywacji wymaga temperatury powyżej 10 °C.

Występowanie i częstotliwość przymrozków, które mogą osiągnąć wartości od -10 °C do -6 °C, w okresie uśpienia drzewa oliwnego jest istotnym parametrem. Drzewo może tolerować tak niskie temperatury, ponieważ przymrozki występują jedynie w okresie uśpienia drzewa oliwnego, który trwa od grudnia do marca, a wilgotność gleby jest wystarczająca.

Średnia roczna suma opadów na całym obszarze geograficznym waha się od 300 do 450 mm, zapewniając idealne warunki do uprawy drzew oliwnych, którym sprzyja klimat o niskiej wilgotności. Niewielka ilość opadów deszczu obniża częstotliwość występowania chorób i szkodników drzew oliwnych.

Inną wyjątkową cechą charakterystyczną klimatu jest względna wilgotność powietrza. Aby drzewa oliwne mogły prawidłowo rosnąć, względna wilgotność powietrza powinna być niższa niż 60 % i spadać poniżej 55 % w okresach kwitnienia i dojrzewania. Chociaż obszar geograficzny charakteryzuje się suchym systemem termicznym, obecność rzek – Tagu, Tajuńy, Henares i Jaramy – otaczających i przecinających obszar geograficzny, sprzyja warunkom korzystnym pod względem niskiej wilgotności powietrza na tym obszarze, umożliwiającym prawidłowy rozwój drzew oliwnych.

Nasłonecznienie upraw na obszarze geograficznym jest stosunkowo wysokie i wynosi ponad 2 700 godzin rocznie, sprzyjając wzrostowi drzew oliwnych na wszystkich etapach rozwoju fenologicznego.

#### *Czynniki ludzkie*

Specyfikę obszaru geograficznego wynikającą z czynników ludzkich wyróżniają praktyki agronomiczne i produkcji oliwy, koncentrujące się na poszanowaniu pierwotnych cech owoców i ich późniejszej wyrazistości w certyfikowanych oliwach z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

Oliwki są zbierane bezpośrednio z drzewa, a nigdy z gruntu, przy maksymalnym stopniu dojrzałości wynoszącym 4 i metodami zapewniającymi integralność owoców, przy czym obowiązkowe jest oddzielenie zdrowych i świeżych oliwek z danego drzewa.

Transport do tłoczni odbywa się zawsze w sposób zapobiegający uszkodzeniu i pogorszeniu stanu owoców, ponieważ ich zginięcie jest zabronione na każdym etapie procesu produkcji.

Temperatura na etapie malaksacji nie może przekraczać 27 °C, a oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia musi być przechowywana w temperaturze od 25 °C do 13 °C.

Uprawa oliwek w Madrycie sięga czasów rzymskich, ale jej prawdziwy rozkwit i zakorzenienie się zbiegają się z przybyciem Arabów, które doprowadziło do wprowadzenia nowych odmian, nowych technik i wzrostu produkcji.

Z obecnością Rzymian w dolinach rzek Tajuña, Jarama i Henares wiąże się udokumentowane zakładanie posiadłości i gospodarstw rolnych na najbardziej żyznych gruntach. Wykopiska archeologiczne na terenie Verdugal, Las Dehesas i Casa de Tacona, a także w innych osadach świadczą o uprawie oliwek i wytwarzaniu oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia na tym obszarze już w III wieku n.e.

## 5.2. *Specyfika produktu*

Na obszarze geograficznym uprawia się następujące odmiany drzew oliwnych: Cornicabra, Castellana, Manzanilla Cacereña, Carrasqueña, Gordal, Asperilla i Redondilla. Są to odmiany dostosowane do gleby i klimatu oraz warunków uprawy panujących na obszarze geograficznym. Obecność tych odmian utrwaliła się z biegiem czasu w wyniku doboru naturalnego. Doskonale przystosowały się one do warunków panujących w regionie i stały się gwarantem wieloodmianowej tożsamości o unikalnych, określonych właściwościach, niespotykanych w żadnym innym miejscu produkcji oliwek na świecie.

Należy zauważyć, że geograficzny obszar produkcji jest strefą przejściową między obszarami, na których przeważa produkcja jednodmianowa. Obszar produkcji oliwek znajduje się między obszarem produkcji jednodmianowej odmiany Cornicabra de Toledo (na południu) a jednodmianowym obszarem produkcji odmiany Castellana w La Alcarria (na wschodzie), gdzie także występują odmiany Manzanilla Cacereña, Carrasqueña, Gordal, Asperilla i Redondilla.

Ta naturalna mozaika odmian większościowych i mniejszościowych umożliwia stworzenie unikalnych profili sensorycznych, co jest kolejną cechą rozpoznawczą produktu.

Wyniki uzyskane z prac badawczych wykazują znaczne wartości dla całkowitej zawartości pigmentów, co stanowi ciekawą okoliczność ze względu na ich antyoksydacyjny charakter w warunkach braku światła. W badaniach ujęto różne kategorie i poziomy w zależności od prac naukowych odnoszących się do danego obszaru produkcji.

Badania przeprowadzone w celu ustalenia cech gajów oliwnych i oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia pochodzącej z obszaru geograficznego regularnie akcentują właściwości przeciwtleniające „Aceite de Madrid”, które w momencie ekstrakcji wymagają całkowitej zawartości polifenoli wynoszącej ponad 300 ppm.

Oliwa „Aceite de Madrid” ma złożony profil organoleptyczny o intensywności średniej do wysokiej i wyraźnie zauważalną obecność co najmniej trzech deskryptorów. Wyczuwalne są aromaty oliwek, migdałów, trawy, liści, jabłek, pomidorów i bananów. Charakterystykę organoleptyczną uzupełniają przyjemne wrażenie zdrowych i świeżych oliwek i owoców oraz zrównoważona obecność cech gorzkich i pikantnych.

### 5.3. Związek przyczynowy między charakterystyką obszaru geograficznego a właściwościami produktu

Jak wyjaśniono w części opisującej środowisko fizyczne, gleby na obszarze geograficznym są wapienne o pH między 8 a 8,5, nasyceniu zasadowym wynoszącym 100 % oraz o efektywnej głębokości umiarkowanej do płytkiej, co w połączeniu z warunkami klimatycznymi, które cechują się niskimi opadami i niewielkimi przymrozkami, tworzy selektywny ekosystem. Z czasem, w drodze doboru naturalnego, cechy te umożliwiły utrwalenie uznanych odmian, doskonale przystosowanych do tego środowiska (Rallo y col. 2005), dając specyficzny produkt końcowy, wyróżniający się na tle innych regionów uprawy drzew oliwnych na świecie.

Występujące i uznane odmiany oliwek są w stanie wytrzymać ekstremalne warunki pod względem temperatury i przymrozków. Te przystosowane odmiany charakteryzują się wysoką całkowitą zawartością polifenoli, w reakcji na trudne warunki glebowe i klimatyczne, wczesne selektywne zbiory oraz wyłączny rys wieloodmianowy, który odzwierciedlają.

Wskazany w opisie produktu czas zbiorów, w połączeniu z praktykami agronomicznymi i technikami produkcji, z natychmiastowym transportem owoców ze zbioru, niskimi temperaturami i skróconym czasem przetwarzania, umożliwia uzyskanie określonego całkowitego poziomu pigmentów bezpośrednio związanego z tymi warunkami oraz wymaga, aby oliwa wykazywała wartości powyżej 10 ppm.

Omówione wyżej surowe warunki glebowo-klimatyczne, w których uprawiane są drzewa oliwne, prowadzą do okresów doraźnego stresu. Sytuacja ta, opisana w literaturze naukowej, prowadzi do reakcji rośliny, która wzmacnia deskryptory sensoryczne oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia (Civantos y col. 1999). Zostało to odnotowane w specyfikacji produktu zawierającej wymóg zauważalnej owocowości o intensywności wynoszącej co najmniej 3,5 punktu.

Złożone profile sensoryczne – z co najmniej trzema deskryptorami owocowymi – są bezpośrednio związane z wieloodmianowym pochodzeniem oliwy „Aceite de Madrid” i wzbogacają każdą odmianę własnymi deskryptorami organoleptycznymi. Wpływ na to mają również szczególne warunki klimatyczne, na niektórych etapach produkcji, z korzystnymi wartościami pod względem niskiej wilgotności powietrza, ze względu na znaczącą obecność rzek wskazanych w opisie geograficznym oraz stosunkowo wysokie wartości nasłonecznienia notowane na tym obszarze.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

[https://www.comunidad.madrid/sites/default/files/doc/medio-ambiente/06\\_32pliegocondiciones.pdf](https://www.comunidad.madrid/sites/default/files/doc/medio-ambiente/06_32pliegocondiciones.pdf)

---