

**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 172/06)

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

**ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92**

**„ACEITE DE LA RIOJA”**

**N° WE: ES/00327/21.8.2003**

**CNP (X) COG ( )**

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 (CNP) lub chronionym oznaczeniem geograficznym (COG), proszone są o zapoznanie się z pełną wersją specyfikacji produktu udostępnianą na szczeblu krajowym lub przez służby Komisji Europejskiej <sup>(1)</sup>.

1. *Właściwy organ Państwa Członkowskiego:*

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

Adres: Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Telefon: (34-941) 347 53 94

Faks: (34-941) 347 54 10

2. *Grupa składająca wnioszek:*

2.1. Nazwa: „Asolrioja” Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja

2.2. Adres: C/ Gran Vía, n° 14, 8°A. Logroño. La Rioja

Telefon: 655 93 89 80

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

3. *Rodzaj produktu:*

Oliwa z oliwek pierwszego tłoczenia ekstra. Klasa 1.5. — Tłuszcze (masło, margaryna, oleje, itd.)

<sup>(1)</sup> Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa — Jednostka ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych — B-1049 Bruksela.

#### 4. Opis specyfikacji:

(podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)

##### 4.1. Nazwa:

„Aceite de La Rioja”

##### 4.2. Opis:

Produkt otrzymywany z owoców drzewa oliwnego (oliwek) jedynie za pomocą metod lub procesów mechanicznych, również pod ciśnieniem, przede wszystkim w warunkach termicznych niepowodujących pogorszenia jakości oliwy, o nienagannym zapachu i zawartości wolnych kwasów tłuszczowych w postaci kwasu oleinowego nie wyższej niż 0,8 grama na 100, z wyłączeniem oliw otrzymanych za pomocą rozpuszczalników lub w procesie restryfikacji i wszystkich mieszanek oliw innego rodzaju lub oliwy z oliwek otrzymywanej w inny sposób.

Chronionymi oliwami są oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra posiadające wygląd czysty bez śladu nalotu, zmętnienia lub nieczystości mączących ich przejrzystość. Ich zielona barwa i jej odcienie zmieniają się od intensywnego jasno zielonego do intensywnego ciemno zielonego. Nie posiadają żadnego rodzaju skazy, mają wystarczająco mocne pozytywne właściwości i posiadają smak owocowy, na początku roku gospodarczego, z lekkim posmakiem migdałowym, bez kwaskowatości, słodkim i lekko pikantnym.

Po osiągnięciu dojrzałości „Aceite de La Rioja” posiada następujące fizyko-chemiczne właściwości: Kwasowość niższa lub równa 0,8, Absorbacja ultrafioletu ( $K_{270}$ ) niższa lub równa 0,20, Absorbacja ultrafioletu ( $K_{232}$ ) niższa lub równa 2,50, Liczba nadtlenkowa mEq  $O_2$  niższa lub równa 15, Wilgotność i materiały lotne à 105 1C niższa lub równa 0,1 na 100, Zanieczyszczenia nierozpuszczalne w estrach naftowych 1C niższe lub równe 0,1 na 100, Średnia ocena organoleptyczna wad (Md), Md = 0 i Średnia ocena organoleptyczna właściwości owocowych (Mf), Mf > 0.

##### 4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji pokrywa się z obszarem konserwacji, tłoczenia i rozlewania, obejmuje on 503 388 ha autonomicznej wspólnoty Rioja.

##### 4.4. Dowód pochodzenia:

Gospodarstwa i/lub plantacje, olejarnie i przedsiębiorstwa zajmujące się rozlewaniem usytuowane w określonej strefie, z której pochodzi surowiec i dokąd jest przywożony w celu dalszej obróbki powinny być wpisane do odpowiednich rejestrów stowarzyszenia „Asolorioja”.

Te gospodarstwa i/lub plantacje, olejarnie i przedsiębiorstwa zajmujące się rozlewaniem podlegają kontroli nie tylko swoich własnych systemów kontroli, ale również kontroli zewnętrznej przeprowadzanej przez I.C.A.R. i/lub przez zewnętrzną jednostkę kontrolną zatrudnioną przez stowarzyszenie „Asolorioja”, uznaną przez właściwe władze (Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural du gouvernement de La Rioja) i zobowiązaną do przestrzegania normy UNE EN 45.004, aby sprawdzić w sposób bezstronny czy chroniona oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra spełnia warunki określone w rozporządzeniu i w specyfikacji.

Każde gospodarstwo i/lub plantacja, olejarnia i przedsiębiorstwo zajmujące się rozlewaniem występuje do stowarzyszenia z wnioskiem o wpis do „Programu kontroli”; I.C.A.R i/lub autoryzowana zewnętrzna jednostka kontrolna oceni ten wniosek za pomocą audytu zapisów i po jego sprawdzeniu zainteresowany może zostać wpisany do odpowiedniego rejestru stowarzyszenia, którego obowiązkiem jest stałe uaktualnianie rejestru. Następnie I.C.A.R. i/lub zewnętrzna jednostka kontrolna przygotowuje „Plan audytu” prowadzący do opracowania sprawozdania, które zostanie ocenione przez ten sam instytut jakości rolno-spożywczej; jeżeli decyzja jest korzystna przyznaje się certyfikat produktu, dzięki czemu jedynie oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra, która pomyślnie przeszła wszystkie kontrole w trakcie całego procesu będzie dopuszczona do obrotu ze świadectwem pochodzenia. Ustanawia się również Radę koordynacyjną, gwarantującą bezstronność zarówno wspomnianego stowarzyszenia, jak i I.C.A.R. i/lub autoryzowanej zewnętrznej jednostki kontrolnej.

Odtworzenie historii produktu jest gwarantowane za pomocą jego identyfikacji na każdym z etapów produkcji i obrotu.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Stan zdrowotny owoców, data zbiorów i stosowane techniki przetwarzania — coraz bardziej nowoczesne — zapewniają dobrą jakość owoców z regionu produkcji oraz, co za tym idzie, oliwy otrzymanej z tych właśnie owoców. Wydajność produkcyjna i intensywność cienia drzewa oliwnego odpowiadają etapowi wzrostu plantacji. Zbiory odbywają się zawsze z należytą dbałością i do produkcji chronionej oliwy używa się wyłącznie zdrowych, odpowiednio dojrzałych owoców zbieranych bezpośrednio z drzewa.

Wszystkie olejarnie i przedsiębiorstwa zajmujące się rozlewaniem powinny posiadać systemy gwarantujące oddzielny rozładunek owoców przeznaczonych do produkcji oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra „Aceite de La Rioja” oraz tej oliwy od pozostałych unikając w ten sposób ewentualnych mieszanek. Powinny również posiadać odpowiednie miejsca do przechowywania oliwy z oliwek objętej ochroną przed jej dalszą obróbką. Tłoczenie oliwek powinno nastąpić najpóźniej 48 godzin od zbiorów, aby uniknąć przechowywania oliwek, które może doprowadzić do ich kwaśnienia. Podczas ekstrakcji temperatura nie może przekroczyć 30 °C w trakcie tłoczenia i 45 °C w trakcie wirowania.

Czas trwania mieszania nie może nigdy przekroczyć 60 minut i temperatury 30 °C; nie należy wykonywać więcej niż jeden cykl mieszania.

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra „Aceite de La Rioja” nigdy nie podlega procesowi rafinacji.

Przechowywanie chronionej oliwy powinno się odbywać w warunkach zapewniających jej najlepszą konserwację, najlepiej w zbiornikach ze stali nierdzewnej lub w kadziach i/lub zbiornikach metalowych pokrytych wewnątrz materiałem ceramicznym, żywicą epoksydową lub jakimkolwiek innym obojętnym materiałem dopuszczonym do użytku w przemyśle spożywczym. Zbiorniki te powinny być hermetycznie zamykane i posiadać łagodną i stałą temperaturę przechowywania nieprzekraczającą nigdy 22 °C.

Oliwa może być rozlewana tylko jeśli posiada fizyko-chemiczne właściwości wymienione w punkcie 4.2 i pomyślnie przejdzie test organoleptyczny przeprowadzony przez komitet kwalifikacyjny.

Aby zachować jakość oraz zagwarantować odtworzenie historii produktu i kontrolę chronionego produktu, wszystkie procesy produkcji, przyjmowania, przetwarzania i rozlewania powinny odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

#### 4.6. Związek:

Historia: Oliwa z oliwek doceniana obecnie dzięki swym właściwościom w diecie śródziemnomorskiej należy do tradycji w odżywianiu Rioja, gdzie jest również używana do przygotowywania maści i do nacierań. W istocie, wierni wlewali ją do lamp w pustelniach i sanktuariach, aby następnie ją spożywać i wcierać w obolałe miejsca pod wezwaniem świętych. Rolnicy z Rioja, od wielu lat spożywają siekane i przyprawione oliwki konserwowane w *eau de janvier* z solą, tymiankiem, ząbkami czosnku i skórkami pomarańczowymi jako przystawkę i w porze podwieczorku.

Jednakże to Rzymianie jako pierwsi w Rioja pozyskiwali sok z oliwek metodą tłoczenia. Rzymski odciążek znaleziony w Murillo de Río Leza i zbiornik na oliwę odkryty w tłoczni w Alfaro z dwoma dużymi płamami oliwy są na to dowodami.

Już w XVIII-tym wieku, pojawiły się zapiski na temat uprawy oliwek, jedynego rzeczywiście zorganizowanego rodzaju upraw na terenie prowincji oraz na temat kadzi, w których je przetwarzano: 42 kadzie w Rioja, których liczba zmniejszyła się do 39 w roku 1861, wzrosła do 64 w roku 1945 i następnie do 81 w roku 1953, 1 fabryki ekstrakcji oliwy z fusów oliwnych, 4 fabryk przemysłowego mydła i 6 zwykłego mydła, które wykorzystywały oliwę z oliwek do produkcji swoich wyrobów. W tym samym wieku *Berceo* podkreśla również istnienie oliwy La Rioja, która była wywożona do Indii i na północ Europy.

*Madoz „Diccionario Geográfico Estadístico Histórico de España y sus Posesiones de Ultramar” (Słownik geograficzny, statystyczny i historyczny Hiszpanii i jej terytoriów zamorskich)*, podkreśla wagę wywozu oliwy dokonywanego w Alfaro, w latach 1846-1850.

Czynniki naturalne: Gaje oliwne Rioja znajdują się głównie na glebach brunatnych w górnych warstwach ubogich w próchnicę, bogatych w wapień, glinę, muł, bez warstwy nieprzepuszczalnej, co zapewnia odpowiednie odwadnianie, ograniczony wzrost, szczególnie w fazie dojrzewania owoców i co za tym idzie, zadowalającą równowagę hormonalną, mającą wpływ na jakość oliw tu produkowanych zapewniając owocom zwiększenie zawartości oliwy, polifenoli, antocyjanów i aromatów, jak również zmniejszenie pH, kwasu jabłkowego, potasu i charakteru trawiastego. Inny bardziej żyzny rodzaj gleby powodowałby nadmierny lub przedłużony wzrost, co gorsza, nawet w trakcie dojrzewania oliwek, pociągając za sobą opóźnione dojrzewania prowadzące do niedostatecznej dojrzałości oliwek. Ponadto byłoby więcej problemów z cieniem z powodu gęstości liści i rozrostu roślinności oraz więcej chorób skrytopłciowych wiodących do spadku jakości.

Dominujący, umiarkowanie śródziemnomorski, w pewnym stopniu kontynentalny, klimat w chronionym obszarze geograficznym z łagodnymi zimami, długimi i ciepłymi latami ze słabymi lecz wystarczającymi opadami deszczu, aby zapewnić odpowiedni rozwój tych deszczowych upraw, z dużą ilością światła i słabymi różnicami temperatur między dniem a nocą jest idealny dla odpowiedniego wzrostu drzewa oliwnego powodując zwiększenie zawartości oliwy i aromatów owocowych oraz powodując zmniejszenie całkowitej kwasowości.

Niskie temperatury zimą, godziny zimna, które są również potrzebne do kwitnienia i późniejszego owocowania drzewa oliwnego, mają miejsce, gdy drzewo jest w stanie odpoczynku wegetatywnego, bez liści i owoców, w okresie w którym może znieść temperatury spadające do  $-10^{\circ}\text{C}$ . Po odpoczynku zimowym, drzewo oliwne potrzebuje do prawidłowego rozwoju światła i temperatur między  $10$  i  $25$  stopni. W ten sposób klimat śródziemnomorski określonego obszaru gwarantuje wystarczającą ilość światła i ciepła, jednakże to ostatnie nie jest wystarczająco silne, aby zatrzymać fotosyntezę i powodować zubożenie liści wynikające z faktu, iż parowanie tych liści nie jest kompensowane za pomocą korzeni.

Wzrost termiczny, występujący zazwyczaj jedynie w okresie dojrzewania ma również pozytywny wpływ na syntezę antocyjanów.

Wśród innych bardzo ważnych czynników koniecznych do otrzymania dobrych zbiorów i co za tym idzie dobrej oliwy należy wymienić plantatora oliwek, który swoją drobiazgową dbałością harmonizuje naturalne możliwości regionu. Plantatorzy oliwek tej strefy posiadają głęboką wiedzę na temat drzewa oliwnego i stosują tradycyjne techniki uprawy mające na celu wyhodowanie zrównoważonego drzewa oliwnego doskonale przygotowanego do produkcji oliwy wysokiej jakości.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Instituto de Calidad Agroalimentaria de La Rioja

Adres: Avda. de La Paz, 8-10, E-26071, Logroño (La Rioja)

Telefon: 941 29 16 00

Faks: 941 29 16 02

#### 4.8. Etykietowanie:

Etykiety muszą zawierać następujący napis: Denominación de origen Protegida „Aceite de La Rioja”.

4.9. Wymogi krajowe:

- Ustawa zasadnicza 3/1982 z dnia 9 czerwca w sprawie autonomicznego statusu La Rioja (zmieniona ustawami zasadniczymi 3/1994 z dnia 24 marca i 2/1999 z dnia 7 stycznia).
  - Ustawa 3/1995 z dnia 8 marca w sprawie porządku prawnego rządu i administracji publicznej autonomicznej wspólnoty Rioja.
  - Ustawa 30/1992 z dnia 26 listopada w sprawie porządku prawnego i wspólnych procedur administracyjnych.
  - 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 1643/99 z dnia 22 października dotyczący procedur wpisu nazwy do wspólnotowego „Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych”.
-