

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 288/04)

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 STRESZCZAJĄCE

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92

„AZEITONAS DE CONSERVA DE ELVAS E CAMPO MAIOR”

Nr WE: PT/00216/10.12.2001

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie jest streszczeniem sporządzonym dla celów informacyjnych. W celu uzyskania wyczerpujących 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: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

Adres: Av. Afonso Costa, 3.
PT-1949-002 Lisboa

Tel: (351-21) 844 22 00

Faks: (351-21) 844 22 02

E-mail: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. *Grupa składająca wniosek:*

2.1 Nazwa: AGRODELTA Indústrias Alimentares L.da (Wniosek o wpis do rejestru złożony przez osobę prawną, a nie przez grupę producentów, na mocy art. 1 rozporządzenia (EWG) nr 2037/93).

2.2 Adres: Zona Industrial, PT-7370 Campo Maior

Tel. (351-268) 68 01 40

Faks: (351-268) 68 01 41

E-mail: agrodelta@delta-cafes.pt

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

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6 — Owoce, warzywa i zboża nieprzetworzone lub przetworzone

4. *Opis:*

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

4.1 Nazwa: „Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior”

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

4.2: Opis

Wyrób otrzymywany z owoców odmian „Azeiteira”, „Carrasquenha”, „Redondil” i „Conserva” gatunku *Olea europea sativa* Hoffg Link, odpowiednio konserwowany poprzez następujące procesy technologiczne:

- konserwowanie dosładzanych oliwek zielonych w zalewie solankowej;
- konserwowanie naturalnych gniecionych oliwek zielonych w zalewie solankowej;
- konserwowanie naturalnych oliwek mieszanych krojonych w zalewie solankowej.

Owoce są zdrowe, pozbawione defektów, nieobrane ze skórki, o cienkiej i jednolicie lśniącej epidermie. Posiadają one dużą owocnię i największą średnicę w części środkowej (w odmianie „Conserva” największa średnica może być przesunięta ku podstawie). W przypadku oliwek zielonych, występuje kolor od jasnozielonego do żółtozielonego, a w przypadku oliwek mieszanych — jasnozielony, ciemnozielony oraz od czereśniowego po czarny. Minimalnymi dopuszczalnymi rozmiarami są:

- w przypadku oliwek zielonych, całych, konserwowanych w solance — 280-320 owoców/kg;
- w przypadku oliwek zielonych, nadziewanych (pastą paprykową) lub bez pestek, konserwowanych w solance — 340-360 owoców/kg;
- w przypadku naturalnych gniecionych oliwek zielonych w solance — 280-260 owoców/kg;
- w przypadku naturalnych oliwek mieszanych w solance, aromatyzowanych oregano i/lub tymiankiem, — 300-320 owoców/kg.

W momencie zbioru, stosunek miąższ/pestka jest większy niż 5 i dlatego drylowanie jest łatwe. Ze względu na warunki glebowo-klimatyczne, cechy szczególne wspomnianych odmian i wiedzę fachową wytwarzającej je ludności, „Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior” posiadają następujące właściwości chemiczne: pH równe lub niższe niż 4; kwasowość wolna, wyrażona w kwasie mlekowym, powyżej 0,6 g/100 ml; chlorek sodu — 6,5 do 7,5 g/100 ml solanki; łączna kwasowość — niższa niż 0,140 N; stosunek kwasowość wolna/ kwasowość lotna — powyżej 1 jednostki. Oliwki mają właściwości organoleptyczne określane jako typowe, a ich jakość oceniana jest jako wysoka lub dobra według normalnych parametrów (wygląd zewnętrzny, wewnętrzny, zapach i smak).

4.3 Obszar geograficzny:

Biorąc pod uwagę warunki glebowo-klimatyczne wymagane do wzrostu i przetwarzania oliwek, wiedzę fachową ludności oraz lokalne metody produkcji — autentyczne i niezmiennie — obszar produkcji, przetwarzania i pakowania jest ograniczony do gmin Elvas i Campo Maior. Pakowanie odbywa się obowiązkowo na wspomnianym terenie, aby zapewnić możliwość śledzenia i kontrolę produktu oraz nazwy pochodzenia, a także aby zachować cechy jakościowe produktu, który mógłby być łatwo pomieszany z oliwkami innego pochodzenia.

4.4 Dowód pochodzenia:

Tradycja uprawy drzew oliwkowych z przeznaczeniem na produkty konserwowane jest we wspomnianych gminach bardzo długa. Już w 1900 r. istniały zbiory wymienionych odmian oliwek. Znaczenie gospodarcze produkcji jest bardzo duże na szczeblu regionalnym. Eksportowane na cały kraj, a nawet za granicę oliwki „Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior” cieszą się ogromnym uznaniem. Są one składnikiem wielu tradycyjnych portugalskich przepisów i są rozpoznawane z nazwy, zwłaszcza jako przystawka do ważnych posiłków. Sady oliwne są wpisywane do rejestru i zatwierdzane przez Grupę na podstawie wcześniejszej opinii organu kontrolnego. Całość procesu produkcji podlega surowemu systemowi kontroli, pozwalającemu na całkowite śledzenie produktu. Sposób prowadzenia sadów oliwnych, moment zbiorów, czas trwania transportu oliwek i różne procesy technologiczne są monitorowane, kontrolowane i rejestrowane. Oznaczenie kontrolne dołączone do każdego opakowania jest numerowane, dzięki czemu w każdej chwili i na każdym etapie łańcucha produkcyjnego można udowodnić pochodzenie, odwołując się do odpowiedniego numeru serii.

4.5 Metoda produkcji:

Oliwki produkuje się w sadach oliwkowych, zlokalizowanych na wspomnianym obszarze geograficznym, o tradycyjnym (10 x 9m lub 10 x 8) lub „ekonomicznym” (7 x 7m i 7 x 6m) odstępach między drzewkami. Techniki nawadniania są prostsze w starszych sadach (nawadnianie grawitacyjne), a bardziej wyszukane w nowych (nawadnianie kroplowe). Wszystkie czynności związane z uprawą prowadzone są zgodnie z warunkami środowiskowymi i są dowodem wiedzy fachowej. Zbiór dokonuje się ręcznie lub przez potrząsanie drzewkiem, co pozwala na uniknięcie uszkodzeń owoców. W produkcji oliwek zielonych zbiór dokonuje się, kiedy owoce osiągną maksymalną wielkość i na początku procesu dojrzewania, kiedy owoc posiada zwartą konsystencję. Po przekrojeniu owocu wzdłuż i lekkim naciśnięciu palcami, pestka z łatwością daje się oddzielić.

Do produkcji gniecionych oliwek zielonych używa się odmiany Carrasquenha — mocno zielonej i o odpowiednim rozmiarze. Owoce do produkcji oliwek mieszanych zbiera się, zanim całkowicie dojrzeją, kiedy mają zabarwienie różowe, lekko brązowe, zielonkawe lub posiadają czarne smugi.

Oliwki klasyfikuje się ze względu na rozmiar i odrzuca te, które są uszkodzone lub o nieodpowiednim stopniu dojrzałości.

Procesy przetwarzania, jakim poddaje się oliwki, mogą być tradycyjne lub bardziej przemysłowe, ale zawsze łagodne, takie jak zastosowanie solanki lub roztworów wodorotlenku sodowego i kwasu mlekowego. Proces fermentacji może być wywoływany przy użyciu specjalnych drożdży i bakterii kwasu mlekowego.

W razie potrzeby oliwki przyprawia się regionalnymi ziołami aromatycznymi (liśćmi drzewa cytrynowego lub pomarańczowego, czosnkiem, liśćmi laurowymi, oregano i tymiankiem), a czasami dryluje i nadziewa czerwoną papryką.

Tłuczenie oliwek odbywa się ręcznie lub przy użyciu maszyn, na niewielką skalę, by nie zniszczyć miąższu lub nie zgnieść pestki.

Po zakończeniu procesu produkcji oliwki konserwowane wkładane są do opakowań wykonanych z nieszkodliwych, szczelnych i obojętnych dla każdego z produktów materiałów i zalewane odpowiednim płynem, aby zapobiec utlenianiu i powstawaniu nalotu.

4.6 Związek:

Region produkcji charakteryzuje się umiarkowanym klimatem, w którym temperatury zimowe są dostatecznie niskie, żeby umożliwić przerwę wegetacyjną i przyszłe owocowanie, nie osiągają jednak wartości krytycznych, które mogłyby spowodować poważne szkody w uprawie.

Głębokość i żyzność gleb w tym regionie, wraz ze średnią opadów i umiarkowanymi temperaturami zapewniają dobre dojrzewanie owoców i stanowią doskonałe warunki dla produkcji oliwek odpowiedniej jakości.

Drzewa odmian oliwek używanych do konserwowania są doskonale przystosowane do warunków w regionie, dając oliwki o niskiej zawartości oliwy i odpowiedniej jędrności.

Temperatura powietrza jest jednym z zasadniczych czynników dla przeprowadzenia odpowiedniej fermentacji w procesie produkcji oliwek konserwowanych.

Średnie temperatury na początku sezonu zbioru oliwek są rzędu 22 °C. Wykorzystanie tych naturalnych warunków pozwala przyspieszyć proces i otrzymać, dość wcześnie, doskonałe właściwości chemiczne fermentacji w solankach.

Występowanie w regionie ziół aromatycznych niezbędnych do przyprawiania oliwek konserwowanych stanowi kolejny ważny element.

Właściwości organoleptyczne produktu są w ten sposób powiązane bezpośrednio z obszarem geograficznym jego występowania, składem sadu oliwnego, glebami i warunkami klimatycznymi.

Tradycja produkcji tych oliwek jest tak długa, że istnieją niezliczone odwołania bibliograficzne — niektóre sprzed ponad wieku — opisujące ogromną dbałość, jaką miejscowa ludność zawsze wykazywała w stosunku do sadów oliwnych i przygotowywania oliwek konserwowanych.

Znaczenie uprawy i technik przetwórstwa oliwek przyczyniły się do powstania narzędzi rolniczych i przemysłowych, a także typowych strojów, pieśni i gastronomii regionalnej.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: AGRICERT Certificação de Produtos Alimentares, L.da

Adres: R. Dr. António Pires Antunes, 4 r/c Esq. Sala C
PT-7350 Elvas

Tel: (268) 76 95 64/5

Faks: (266) 76 95 66

E-mail: agricert@clix.pt

4.8 Etykietowanie:

Napis obowiązkowy: „Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior — Denominação de Origem Protegida” i logo wspólnotowe. Na opakowaniu znajduje się również oznaczenie kontrolne zawierające obowiązkowo nazwę wyrobu i odpowiedni napis, nazwę organu kontrolnego i numer serii (kod cyfrowy lub alfanumeryczny umożliwiający śledzenie wyrobu).

4.9 Krajowe wymogi ustawodawcze: —
