

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

(2023/C 227/12)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Aceite Villuercas Ibores Jara”

Nr UE: PDO -ES-02828 — 3.2.2022

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**
„Aceite Villuercas Ibores Jara”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**
Hiszpania
3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**
 - 3.1. *Typ produktu*
Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)
 - 3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Produktem objętym niniejszą ChNP jest oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywana z owoców drzewa oliwnego (*Olea europaea* L.) za pomocą środków mechanicznych lub innych środków fizycznych, które nie powodują zmiany tej oliwy oraz pozwalają zachować smak, aromat i właściwości owoców, z których jest produkowana.

Oliwa „Aceite Villuercas Ibores Jara” może być jedno- lub wieloodmianowa, uzyskiwana wyłącznie lub w większości ($\geq 75,00$ %) z głównych odmian oliwek w okręgu, tj. Cornicabra, Manzanilla Cacereña lub Picual.

Aby kwalifikować się do certyfikacji, co najmniej 75 % ($\geq 75,00$ %) składu oliwy musi pochodzić z głównych odmian (Cornicabra, Manzanilla Cacereña lub Picual). Mniej niż 25 % ($< 25,00$ %) może pochodzić z innych odmian (Verdial de Badajoz, Arbequina lub Morisca) uprawianych na obszarach objętych ChNP.

Maksymalne dopuszczalne parametry oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej nazwą pochodzenia „Aceite Villuercas Ibores Jara”:

Kwasowość (%)	Nieprzekraczająca 0,6 % masy
Liczba nadtlenkowa (meq O ₂ /kg):	Nieprzekraczająca 16 meq O ₂ /kg
K ₂₃₂	Maksymalnie 2,20
K ₂₇₀	Nie więcej niż 0,20
Ocena sensoryczna	
Mediana ubytków	M _d = 0
Mediana owocowości	M _f \geq 2,0

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Badania organoleptyczne produktu „Aceite Villuercas Ibores Jara” ujawniły profil sensoryczny obejmujący co najmniej trzy deskryptory, w tym zarówno bezpośrednie, jak i pośrednie (retronosowe) aromaty zapachowe, z najważniejszymi aromatami oliwek, ziół, liści oliwnych, jabłka i pomidora. Ocena intensywności owocowości przedmiotowej oliwy wynosi $Mf \geq 2,0$. Mediana goryczy i ostrości wynosi powyżej 1,5 i poniżej 4,5.

Wartości jednonienasyconych kwasów tłuszczowych wynoszą przynajmniej 75 %, podczas gdy wielonienasyconych kwasów tłuszczowych wynoszą poniżej 11 %.

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

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

Produkcja oliwek musi odbywać się na obszarze opisanym w pkt 4.

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

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na obszarze geograficznym opisanym w pkt 4.

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

Aby zachować typowe cechy produktu na wszystkich etapach i zagwarantować jakość oliw objętych przedmiotową nazwą, proces pakowania musi być prowadzony na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4. 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. Są to osoby, które najlepiej wiedzą, w jaki sposób poszczególne procesy pakowania wpływają na oliwy produkowane w danym regionie, biorąc pod uwagę typowy czas i metody dekantacji, reakcję na zimno typowe dla danego okręgu oraz optymalne warunki przechowywania. Celem jest usunięcie ewentualnej zawiesiny i wilgoci z myślą o skróceniu czasu dekantacji oraz zmniejszeniu utraty aromatów z powodu intensywnej filtracji. Ta metoda zapewniania klarowności oliwy pomaga zmniejszyć utratę intensywności pozytywnych cech (goryczki i ostrości), a jednocześnie ograniczyć ryzyko utraty jakości. Niezastosowanie się do tego wymogu oznaczałoby powstawanie osadów, co prowadziłoby do fermentacji beztlenowej oraz obniżenia walorów sensorycznych i odżywczych.

Oliwę można pakować do wszystkich pojemników dozwolonych w obowiązujących przepisach o pojemności nie więcej niż 5 litrów: pojemników szklanych, metalowych powlekanych dopuszczonych do kontaktu z żywnością, polietylenowych, z politereftalanu etylenu, ceramicznych powlekanych szkłem, z kartonu Tetra Brik, do toreb aluminiowych itp.

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

Oprócz nazwy handlowej etykiety na pojemnikach z oliwą muszą zawierać logo chronionej nazwy pochodzenia z napisem „Denominación de Origen Protegida (lub D.O.P.) Aceite Villuercas Ibores Jara” [Chroniona nazwa pochodzenia (lub ChNP) „Aceite Villuercas Ibores Jara”] oraz oznakowanie zgodności wydane przez jednostkę certyfikującą produkty, która należy do organu kontrolnego.

Produkt musi posiadać również oznaczenie zgodności, tzw. etykietę dodatkową, z kodem alfanumerycznym, umieszczoną przez zakład pakowania w sposób uniemożliwiający jej ponowne użycie i pozwalający na zapewnienie identyfikowalności.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Okręg Villuercas Ibores Jara znajduje się w południowo-wschodniej części prowincji Cáceres. Od zachodu okręg ten graniczy z prowincją Toledo, od północy z okręgiem Campo Arañuelo, od południa z okręgami Vegas Altas del Guadiana i La Siberia, a od zachodu z okręgiem Miajadas-Trujillo. Okręg Villuercas Ibores Jara składa się z trzech terytoriów: Jara na północnym wschodzie, Los Ibores na północnym zachodzie oraz Villuercas. Te trzy podjednostki stanowią odrębną i fizycznie jednorodną jednostkę geograficzną, ponieważ tworzą idealnie wydzielone pasmo górskie położone między rzekami Tag i Gwadiana.

Wykaz gmin:

Aldeacentenera

Alía (obejmująca Guadisa, Puerto del Rey, Pantano de Cíjara i La Calera)

Berzocana

Cabañas del Castillo (comprising Solana, Retamosa and Roturas)
Campillo de Deleitosa
Cañamero
Carrascalejo
Castañar de Ibor
Deleitosa
Fresnedoso de Ibor
Garvín
Guadalupe
Logrosán
Navalvillar de Ibor
Navezuelas
Peraleda de San Román
Robledollano
Valdelacasa de Tajo
Villar del Pedroso (gdzie Navatrasiera pełni rolę samorządu terytorialnego na szczeblu niższym niż gmina)

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Od początku swojego istnienia wspomniany okręg był odizolowany ze względu na górzystą rzeźbę terenu i położenie poza głównymi szlakami komunikacyjnymi, z dala od głównych miast. Dziedzictwo naturalne i kulturowe tego okręgu jest zatem bardzo dobrze zachowane. Dowodem na to jest fakt, że testy genetyczne przeprowadzone na głównych odmianach drzew oliwnych uprawianych w Estremadurze wykazały, że odmiany Manzanilla Cacereña i Cornicabra uprawiane w Villuercas Ibores Jara różnią się od tych uprawianych na innych obszarach uprawy oliwek z tymi samymi odmianami.

Grunty rolne w tym regionie są podzielone na małe gospodarstwa, ze średnią wielkością działki mniejszą niż 1,06 ha i drzewami oliwnymi w wieku powyżej 50 lat posadzonymi w odstępach około 30 cm od siebie w szerokim układzie (9x10). Umiejętności plantatorów w zakresie uprawy oliwek są przekazywane z pokolenia na pokolenie. Odmiany Manzanilla Cacereña i Cornicabra współistnieją od czasów starożytnych, często na tej samej działce, do celów rozłożenia zbiorów i umożliwienia stosowania tych odmian do różnych celów kulinarnych.

Posiadanie gruntu jest bardzo powszechne. Sprawia to, że uprawa oliwek ma w wysokim stopniu społeczny charakter, a rodziny zajmują się wszystkimi pracami w gospodarstwie, zwłaszcza zbiorami. Od ponad 300 lat mieszkańcy tego okręgu spożywają również własną lokalną oliwę z oliwek. W ubiegłym wieku, gdy uprawa oliwek rozszerzyła się na tereny wykorzystywane wcześniej pod winnice i uprawy zbóż, większe plony i emigracja ludności doprowadziły do wprowadzenia do obrotu większej ilości oliwy z oliwek z Villuercas Ibores Jara.

Jeżeli chodzi o rzeźbę terenu, obszar ten składa się z pofałdowanych form ukształtowania terenu podobnych do Appalachów i unikalnych w Hiszpanii, składających się z szeregu pasm górskich i dolin położonych równolegle w kierunku z północnego-zachodu na południowy-wschód. Ta bardzo stara rzeźba terenu wyłoniła się i pofałdowała w erze paleozoicznej i uległa erozji w kolejnych okresach, przybierając obecny wygląd imponująco wysokich kwarcytowych grzbietów przeplatanych głębokimi, łupkowatymi dolinami, w których znajdują się uprawy. Bogata geologia tego obszaru sprawiła, że 17 września 2011 r. uznano go za światowy geopark UNESCO.

Unikalna geologia obszaru Villuercas Ibores Jara ma duży wpływ na konfigurację jednostek krajobrazowych, co wynika z wpływu procesów geomorfologicznych na podłoże geologiczne na przestrzeni całej historii geologicznej.

Miesięczna zmiana temperatury w okręgu Villuercas Ibores Jara różni się w zależności od lokalizacji, ale zwykle waha się między 8,2 °C a 24,1 °C. Temperatury w tym okręgu są generalnie uzależnione od znacznego nasłonecznienia, przy czym lata są gorące, a zimy łagodne. Nasłonecznienie wynosi około 3 000 godzin rocznie. Średnia temperatura w tym okręgu waha się od minimum 6,3 °C w styczniu do 25,7 °C w lipcu.

Okręg ten znajduje się na obszarze znanym jako „wilgotna Estremadura”, gdzie opady wynoszą około 600–700 mm/rok na obszarach o niższych zboczach i sięgają do 700–850 mm/rok na masywie Sierra de las Villuercas. Należy zauważyć różnicę między poszczególnymi obszarami tego okręgu, ponieważ najwyższe opady odnotowuje się na północnym zachodzie, a najniższe (400–600 mm) na wschodzie.

Czynniki historyczne i ludzkie

Od ponad sześciuset lat drzewa oliwne stanowią część krajobrazu okręgu Villuercas Ibores Jara jako podstawowa roślina uprawiana zarówno z myślą o oliwkach stołowych, jak i do produkcji oliwy z oliwek. Plantacje oliwek w tym okręgu osiągnęły obecnie rekordową skalę i obejmują 12 416 hektarów, ponieważ grunty wykorzystywane w poprzednich latach pod uprawę winorośli lub zboża wykorzystuje się aktualnie pod tę bardziej konkurencyjną uprawę.

Od czasów starożytnych plantacje te dostosowano do terenu Villuercas Ibores Jara pod względem wielkości działek, uprawianych odmian oraz mechanizacji praktyk upraw. „Libro de los Oficios del Monasterio de Guadalupe” [Księga prac Klasztoru w Guadalupe], w której opisano główne rodzaje prac wykonywanych w związku z działalnością tego klasztoru na przełomie XVI i XVII wieku, zawierała zalecenia dotyczące uprawy i przetwarzania oliwek. Praktyki te zachowano do czasów współczesnych. To samo można powiedzieć o datach zbiorów zalecanych w przypadku każdej odmiany, w związku z którymi to datami uwzględnia się fakt, że tutejsze oliwki dojrzewają wolniej niż na innych obszarach uprawy oliwek.

Podobnie praktyki uprawy stosowane od czasów starożytnych w gajach oliwnych miały na celu dostosowanie ich wzrostu do gleby, klimatu i terenu, a jednocześnie zapobieganie szkodnikom i chorobom, ułatwianie procesu zbioru i zapewnianie równomiernego dojrzewania oliwek. Drzewa oliwne mają zwykle trzy lub cztery główne gałęzie na wysokości od 1,0 do 1,5 metra nad ziemią i na równych wysokościach, a następnie kilka grubych gałęzi drugorzędnych. Liście są rzadkie i niezbyt gęste, a korona ma niewielką objętość. Ma to na celu zapewnienie ekspozycji na promienie słoneczne, co ułatwia zbiór ręczny, pozwalając na uzyskanie oliwek o wyższej zawartości tłuszczu i zmniejszając potrzebę stosowania produktów fitosanitarnych.

5.2. Specyfika produktu

Oliwy z oliwek produkowane w Villuercas Ibores Jara zasadniczo uzyskuje się z odmian Manzanilla Cacereña, Cornicabra i Picual, które stanowią co najmniej 75,00 % oliwy na bazie indywidualnej lub mieszanej. Odmiana Arbequina stanowi maksymalnie 25,00 %, podobnie jak inne odmiany mniejszościowe (Morisca i Verdial de Badajoz) tradycyjnie stosowane w niektórych miejscowościach w tym okręgu.

Związek, który jest widoczny w cechach oliwy z oliwek z Villuercas Ibores Jara, można również dostrzec we właściwościach organoleptycznych tej oliwy. „Aceite Villuercas Ibores Jara” ma złożony profil organoleptyczny, z co najmniej trzema rozpoznawalnymi deskryptorami pod względem owocowości (zwykle od owocowej po zieloną oliwkę liściastą, jabłko i pomidor). Ocena intensywności owocowości przedmiotowej oliwy wynosi $M_f \geq 2,0$. Mediana goryczy i ostrości wynosi powyżej 1,5 i poniżej 4,5.

Warunki glebowe i klimatyczne, które również spowodowały zróżnicowanie genetyczne w stosunku do innych obszarów, wywołują reakcję fizjologiczną drzew oliwnych oraz prowadzą do zwiększenia intensywności deskryptorów sensorycznych, a także składu fenoli i kwasów tłuszczowych, jak podano w badaniu uzupełniającym.

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

Wzajemne oddziaływanie czynników naturalnych (gleby i klimatu), unikalnych profili genetycznych odmian pielęgnowanych przez selekcję materiału genetycznego i rozmnażanie wegetatywne na przestrzeni wieków przez tutejszych plantatorów oliwek oraz zarządzanie gajami oliwnymi skutkuje powstaniem charakterystycznego produktu o wyróżniających się właściwościach fizycznych i chemicznych.

Warunki termiczne pomagają również uniknąć problemów ze zdrowiem roślin, co najmniej w takim samym stopniu jak w sąsiednich regionach, i sprzyjają powolnemu procesowi dojrzewania, który pomaga zapewnić dobrą jakość zebranych oliwek. Pozwala to na bardzo długi sezon zbiorów między październikiem a styczniem, co oznacza, że plantatorzy oliwek i producenci oliwy mogą zaplanować sezon zbiorów oliwek.

Wysoka zawartość kwasu oleinowego odnotowana w badaniu uzupełniającym pokazuje, że oliwy jednodmianowe wytwarzane z odmian Manzanilla Cacereña i Cornicabra w okręgu Villuercas Ibores Jara mają większą zawartość jednonienasyconych kwasów tłuszczowych, w szczególności w odniesieniu do proporcji kwasu oleinowego/(palmitynowego + linolowego), niż oliwy uzyskane z próbek oliwek tych samych odmian pobranych w innych miejscowościach, w których zwykle uprawia się te odmiany.

Oprócz tego wyniku należy także wspomnieć o dwóch niezależnych projektach badawczo-rozwojowych, w ramach których przeanalizowano skład oliwy produkowanej w latach 2014–2015 przez olejarnie w tym okręgu oraz skład kwasów tłuszczowych w przypadku różnych olejarni w Villuercas Ibores Jara. Badania te wskazują, że próbki pobrane z olejarni dowodzą, iż warunki glebowe i klimatyczne w tym okręgu skutkują składem, który różni się od składu oliwy wytwarzanej z tych samych odmian w innych pobliskich regionach.

Jeżeli chodzi o związki fenolowe, płytkie, kwaśne, ubogie gleby o małej zdolności zatrzymywania wody na tym obszarze sprzyjają gromadzeniu się fenoli i związków lotnych w oliwkach. Innym czynnikiem jest typowa metoda przycinania, w ramach której przeredza się liście, aby zapewnić owocom większą ekspozycję na światło słoneczne, powodując w ten sposób gromadzenie się fenoli i większą zawartość kwasu oleinowego w owocach. Wszystkie te czynniki składają się na produkcję oliwy z oliwek o charakterystycznym składzie oraz profilu sensorycznym.

Dojrzałość oliwek w chwili zbioru, wysokość, warunki klimatyczne, unikalna geologia, zarządzanie gajami oliwnymi i optymalne przetwarzanie to czynniki, które wpływają na skład kwasów tłuszczowych w „Aceite Villuercas Ibores Jara” oraz przesądzają o wysokiej zawartości kwasu oleinowego (ponad 75,00 %) i charakterystycznym profilu sensorycznym (pod względem aromatu, smaku i percepcji dotykowej). Wszystkie te czynniki są nierozdzielnie związane z wiedzą fachową, jaką dysponuje się w olejarniach, ponieważ ekstrakcja oliwy w niskich temperaturach, utrzymywanie odsetka wody używanej w procesie na niskim poziomie oraz przechowywanie oliwy w odpowiednich pojemnikach, które są całkowicie obojętne chemicznie, zapewnia ochronę i utrzymanie właściwości organoleptycznych przedmiotowej oliwy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Pliego+condiciones+DOP+Aceite+Villuercas+Ibores+Jara.pdf>
