

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 151/04)

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 zatwierdzonego, 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

„MONTES DE GRANADA”

Nr CE ES/00169/8.11.2000

CNP (X) COG ()

Niniejsze zestawienie jest podsumowaniem sporządzonym do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji, w szczególności na temat producentów produktów objętych daną chronioną nazwą pochodzenia (CNP) lub chronionym oznaczeniem geograficznym (COG), należy zapoznać się z pełną wersją specyfikacji produktu udostępnianą przez władze krajowe lub przez służby Komisji Europejskiej ⁽¹⁾.

1. *Właściwy Departament w Państwie Członkowskim:*

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

Adres: Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Telefon: (34-91) 347 53 94

Faks: (34-91) 347 54 10

2. *Wnioskodawca:*

2.1 Nazwa: ASOCIACIÓN PARA LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN DE LOS MONTES DE GRANADA

2.2 Adres: c/Doctor López Font, Bajo 7, E-18004 Granada — España

Telefon: 958 — 52 26 16

Faks: 958 — 53 52 45

2.3 Skład: Producenci/przetwórcy (X) Inny ()

3. *Typ produktu:*

OLIWA Z OLIWEK Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA Klasa 1.5 — Oleje i tłuszcze

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

4. Opis dokumentu specyfikacji:

(podsumowanie warunków, o których mowa w art. 4 ust. 2)

4.1. Nazwa: „Montes de Granada”

4.2. Opis produktu:

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia otrzymywana ze zdrowych i dojrzałych owoców drzewa oliwkowego (*Olea europea*) odmian podstawowych (Picual, Lucio i Loaime) oraz odmian drugorzędnych (Escarabajuelo, Negrillo de Iznalloz, Hojiblanca i Gordal de Granada) uprawianych na wyznaczonym obszarze.

Oliwę otrzymuje się w wyniku łącznego prasowania podstawowych i drugorzędnych odmian. Chodzi zatem o oliwy uzyskane z wielu odmian posiadające dodatkowe właściwości każdej z nich. Właściwościami organoleptycznymi w sposób istotny wyróżnia się odmiana Picual (kolor zielony, smak goryczy: od średniego do intensywnego i o aromacie owocowym) łagodzona odmianami Lucio, Loaime i odmianami drugorzędnymi dającymi świeży smak przypominający różne owoce o słodkim smaku i kolorze bardziej złotym.

Oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia produkowane na danym obszarze mają zapach owocowy i słodki smak przypominające niedawno prasowane oliwki świeże lub dojrzałe, smak delikatnej goryczy i aromat, którego intensywność zmienia się w zależności od stopnia dojrzałości oliwek prasowanych. Ich stopień kwasowości jest niski i kolor zmienia się od intensywnie zielonego do żółtego o zielonym odcieniu.

W odniesieniu do składu lipidowego charakteryzują się dużą zawartością kwasu oleinowego zazwyczaj powyżej 80 % a niekiedy 83 %. Stosunek kwasów mononienasyconych/polinienasyconych jest wysoki (12 do 20), co daje wysoką wartość dietetyczną. Stabilność chemiczna oliwy z oliwek jest wysoka i wynika ona w dużej części ze składników nadających gorzki smak, które czynią ją bardziej odporną na utlenienie niż inne oliwy z pierwszego tłoczenia.

4.3. Obszar geograficzny:

Region naturalny *Montes de Granada*, znajdujący się w prowincji Granada i obejmujący następujące gminy: Alamedilla, Alfacar, Alicún de Ortega, Benalúa de las Villas, Calicasas, Campotéjar, Cogollos Vega, Colomera, Darro, Dehesas de Guadix, Deifontes, Diezma, Fonelas, Gobernador, Guadahortuna, Güevéjar, Huélago, Iznalloz, północna część gminy La Peza do rzeki Fardes, Montejicar, Montillana, Morelábor, Nívar, Pedro Martínez, Piñar, Torrecardela i Villanueva de las Torres, wschodnia część gminy Moclin aż do granic naturalnych wyznaczonych przez rzekę Velillos i część północną gminy Albolote i Atarfe do granic naturalnych wyznaczonych przez rzekę Cubillas i Colomera aż do ich połączenia.

4.4. Dowód pochodzenia:

Wpis do rejestru rady regulacyjnej (Consejo Regulador)

Oliwki pochodzą z plantacji gajów oliwnych wpisanych do odpowiedniego rejestru rady regulacyjnej, znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Oliwę otrzymuje się w olejarniach wpisanych do odpowiedniego rejestru rady regulacyjnej, znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Oliwa jest pakowana w przedsiębiorstwach zajmujących się pakowaniem i dystrybucją wpisanych do odpowiedniego rejestru rady regulacyjnej, znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Złożenie wniosku o wpis do rejestru nie jest obowiązkowe. Wniosek może być złożony przez każdą osobę fizyczną lub prawną, której plantacje, olejarnie lub przedsiębiorstwa zajmujące się pakowaniem znajdują się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Rada regulacyjna jest zobowiązana do poinformowania osób składających wnioski o ich prawach i obowiązkach oraz do dostarczenia im szczegółowego opisu obowiązujących wymagań i warunków technicznych.

Po złożeniu wniosku odbywa się wstępna inspekcja plantacji lub obiektów należących do osoby składającej wniosek w celu sprawdzenia, czy elementy specyfikacji są zgodne z przepisami rozporządzenia. Ostateczna rejestracja w odpowiednich rejestrach jest zatwierdzana przez radę regulacyjną po przedstawieniu wniosku, któremu towarzyszy sprawozdanie ze wstępnej inspekcji oraz pozostała część wymaganej dokumentacji.

Certyfikacja

Plantacje gajów oliwnych, olejarnie lub przedsiębiorstwa zajmujące się pakowaniem wpisane do rejestrów rady regulacyjnej są przedmiotem okresowych inspekcji w celu zapewnienia monitorowania i sprawdzania, czy elementy specyfikacji są zgodne z przepisami rozporządzenia.

Olejarnie lub przedsiębiorstwa zajmujące się pakowaniem przedkładają *wniosek o certyfikację partii*, po złożeniu którego rada regulacyjna pobiera próbki. Zbiorniki są następnie opieczetowane aż do momentu rozlewania oliwy do butelek lub sprzedaży hurtowej.

Aby partia produktu otrzymała certyfikację, produkt musi spełniać wymagania administracyjne, techniczne i wykonawcze ustanowione w specyfikacji, rozporządzeniu i podręczniku jakości. Rada regulacyjna podejmuje decyzję o przyznaniu bądź nieprzyznaniu certyfikacji partii na podstawie przedstawionej dokumentacji jak i danych z inspekcji, wyników analitycznych i innych dokumentów znajdujących się w archiwach.

Po otrzymaniu certyfikacji partia produktu jest pakowana pod nadzorem rady regulacyjnej jedynie w przedsiębiorstwach zajmujących się pakowaniem wpisanych do odpowiedniego rejestru, znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Opakowania zawierają etykietę dodatkową określającą nazwę pochodzenia, na której znajduje się także nazwa „*Montes de Granada*” oraz logo jak również jeden numer porządkowy serii nadany każdemu opakowaniu.

4.5. Metoda otrzymywania:

Proces produkcji oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, od momentu produkcji oliwek w gajach oliwnych aż do otrzymania oliwy, składa się z trzech etapów:

Produkcja oliwek

Sadzenie odbywa się zazwyczaj w deszczowym okresie jesienno-zimowym. Rośliny sadi się do gruntu na głębokość ok. 50 cm. Rozmieszczenie plantacji różni się w zależności od jej wieku. Wśród starszych plantacji odległość między drzewami wynosi 12 m (sadzenie w kwadracie) i 8 m (sadzenie w trójkącie) — 2, 3 lub 4 szczepy na drzewo. Na terenie nowych plantacji odległość między drzewami wynosi 5 m (sadzenie w kwadracie) — jeden szczep na drzewo.

Sposoby uprawy stosowane podczas roku:

- *Zaoranie ziemi*: celem jest usunięcie chwastów jak również szczelin i twardej skorupy ziemi nie powodując przy tym utraty jej wilgotności i zapobiegając jej zbiuciu. Stosowana jest także uprawa z oraniem lub bez orania lub nieorania, lecz znacznie rzadziej.
- *Nawożenie i zastosowanie produktów fitosanitarnych*: odnoszą się do sposobów, które zmieniają się w zależności od rodzaju gleby i wpływu plag i/lub chorób uwarunkowanych klimatem.
- *Nawadnianie*: ogólnie gaje oliwne w regionie w 95 % nie są nawadniane. W wyniku suszy, która wystąpiła w ostatnich latach (1995) na terenie niektórych plantacji wprowadzono system nawadniania kropelkowego w celu uregulowania produkcji. System ten stosuje się od marca do września w zależności od opadów deszczu.
- *Przycinanie*: polega na usuwaniu gałęzi i pędów bezowocnych (ścięcie gałęzi) w celu kontroli wzrostu wegetatywnego drzewa oliwkowego.
- *Zbiór i transport*: zbiór odpowiednio dojrzałych oliwek rozpoczyna się na początku lub w połowie grudnia w zależności od stopnia dojrzałości. Do zbioru oliwek zbieranych z drzewa wykorzystuje się zarówno ręczną metodę tradycyjną — strącanie oraz metodę mechaniczną — wibrację, która nie uszkadza owoców. Oliwki leżące na ziemi są zbierane, transportowane i przetwarzane osobno, ponieważ nie nadają się one do produkcji oliwy objętej chronionym oznaczeniem geograficznym. Transport oliwek do olejarni odbywa się zawsze w dniu zbioru z zachowaniem środków ostrożności.

Otrzymywanie oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia

Oliwki leżące na ziemi i oliwki zbierane z drzewa są przetwarzane osobno na wszystkich etapach produkcji:

- *Odbiór, czyszczenie, ważenie i mycie oliwek*: wszystkie te czynności mają na celu wyselekcjonowanie owoców i usunięcie pozostających liści, łodyg, pyłków i innych ewentualnie obecnych cząstek.
- *Prasowanie i ugniatanie*: celem tych czynności jest utarcie na miazgę oliwek w celu otrzymania oliwy ze struktur komórkowych wewnątrz oliwek.
- *Oddzielenie etapów stałego i płynnego oraz oddzielenie etapów płynnych*: wynikiem tych działań jest oddzielenie oliwy od pozostałych składników oliwek.
- *Przechowywanie oliwy w piwnicy*: otrzymana oliwa przechowywana jest w kontrolowanych odpowiednich warunkach świetlnych i temperaturowych w piwnicy w pojemnikach ze stali nierdzewnej do momentu pakowania.
- *Pakowanie*: Pakowanie musi odbywać się w miejscu pochodzenia. Warunek ten ma na celu zapewnienie lepszej ochrony jakości i autentyczności produktu i w konsekwencji reputację nazwy pochodzenia, za którą beneficjenci w pełni i wspólnie odpowiadają. Oczywiście jest, że kontrole przeprowadzane w strefie produkcji, pod nadzorem beneficjentów nazwy pochodzenia są przeprowadzane systematycznie i dokładnie przez specjalistów posiadających fachową wiedzę dotyczącą cech produktu. Trudno byłoby zapewnić skuteczność kontroli wymaganych dla zagwarantowania jakości produktu, gdyby były one przeprowadzane poza strefą produkcji.

4.6. Związek:

Historyczny

Związek ten określony jest przez pozostałości archeologiczne istniejące w strefie oraz przez odniesienia bibliograficzne dotyczące nazwy, regionu i produktu.

Pierwsze odniesienie sięga XVI wieku i dotyczy „terenów górskich” oraz „uprawy oliwek” w strefie *Montes de Granada*. Jest to dokument, który zawiera następujący fragment tzw. *Repartimientos*: „... *każda rodzina miała także prawo do części plantacji gajów oliwnych, które ...*”. (PEINADO SANTAELLA, 1989; *La repoblación de la tierra de Granada: Los Montes*, Universidad de Granada).

W XVII wieku, w wyniku różnych czynników, w szczególności w wyniku zmniejszenia się liczby ludności obszarów wiejskich po wygnaniu Maurów, uprawa zbóż ustąpiła miejsca uprawom winorośli i gajów oliwnych zgodnie z kroniką Granady HENRIQUEZA DE JORQUERA. Inne odniesienie bibliograficzne z roku 1643 wspomina o „*Olivas de Marca*” o wysokich drzewach produkujących wysokiej jakości oliwki (LIBRO DE APEOS DE COGOLLOS VEGA, Real Chancillería de Granada). Jeszcze obecnie istnieją drzewa, ponad 500 — letnie, należące do odmiany *Loaime*, nazwa pochodzenia drzewa (MARTINEZ ROBLES, 1833; COLMEIRO, 1865; PATAC *et al.*, 1954; MINISTERIO DE AGRICULTURA, 1976 b; BARRANCO i RALLO, 1984).

Zgodnie z dokumentami z XVIII wieku, prowincja Granada przedłożyła Radzie Castilla wniosek o wykarczowanie łącznie 5 749 ha. Ponadto nielegalne wykarczowanie dużej ilości hektarów przyczyniło się do zwiększenia tej liczby do 14 103 ha. Tereny te przeznaczono w dużej części pod uprawę gajów oliwnych, szczególnie w rejonie *Los Montes*. W ten sposób w 1799 roku Granada zajmowała dziewięć miejsc w produkcji oliwy z oliwek — 120 600 kwintali (LICERAS RUIZ, 1993).

Ważny dokument historyczny z połowy XIX wieku (DICCIONARIO GEOGRAFICO ESTADISTICO E HISTORICO, PASCUAL MADOZ, 1845. Reeditado por BOSQUE MAUREL, 1987) zachwala zalety gajów oliwnych z tego regionu oraz znakomity smak oliwy: „*MONTES DE GRANADA ... i pomimo ograniczonej ilości wody pitnej, wody rzek Cubillas, Benalúa i Moclín są wykorzystywane do podlewania niektórych otaczających je terenów oraz produkcji różnego rodzaju zboża, bardzo jasne i wyborne oliwy, wina i wiele rodzajów nasion ...*”.

Odniesienia do Benałúa i Moclín oraz bliskiego regionu Colomera wskazują, że podczas całego omawianego wieku w gminach tych uprawiano najwięcej oliwek oraz wytwarzano największą ilość oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, o czym świadczą stare olejarnie zbudowane między XVIII a XIX wiekiem. Colomera posiada nadal *Molino de Galenos*, której proces ugniatania odbywa się w sposób ręczny, *Molino de La Puente* napędzaną siłą wody oraz *Molino de Las Niñas* uruchamianą przez zwierzęta (*także na Ruta del Legado Andalusi*).

W okresie między 1913 a 1933 rokiem, podczas tzw. „złotej epoki hiszpańskich gajów oliwnych”, zaobserwowano największy wzrost ilości plantacji i poprawę upraw w celu produkcji wysokiej jakości oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia. We wspomnianym okresie gaj oliwny *Montes de Granada* ciągle się rozrastał, przekraczając zdecydowanie tempo średniej ekspansji w innych prowincjach w Andaluzji. Podczas wojny domowej w Hiszpanii, nastąpił największy wynoszący 50 % wzrost powierzchni gajów oliwnych znajdujących się w tym regionie. Z tego właśnie powodu obecnie wiele gajów oliwnych ma 40-50 lat. W roku 1957 wydano przepisy prawne, na mocy których utrzymano powierzchnię gajów oliwnych ze względu na korzyści dla kraju jako czynnik przyczyniający się do utrzymania gruntów rolnych. W latach 60 — tych powierzchnia gajów oliwnych w prowincji Granada wzrosła dwukrotnie z 62 2002 do 118 365 ha. Również w obszarze *Montes de Granada* powierzchnia przeznaczona pod tę uprawę wynosi 77,5 % ogólnej powierzchni gruntów produkcyjnych.

Naturalny

Ze względu na cechy szczególne regionu, czyli ukształtowanie, glebę, klimat, systemy rzeczne, uprawa drzew oliwkowych jest najlepiej dostosowana do tych trudnych warunków.

W krajobrazie tego regionu przeważają średnie góry, z obniżeniem terenu od około 750 do 900 m wysokości i sfałdowaniami terenu rozciągającymi się ze wschodu na zachód i osiagającymi maksymalną wysokość od 1400 do 2000 m. Miasteczka położone są na wysokości 900 m nad poziomem morza. Ogólnie krajobraz cechuje się stromymi zboczami w masywach wapiennych wraz z innymi formami morfologicznymi, także stromymi, składającymi się ze wzgórz i wzniesień wapiennych, marglu wapiennego i piasku gliniastego. Dalej na wschód krajobraz staje się bardziej łagodny tworząc dolinę na wysokości 1200 m przerwana na krańcu wschodnim regionu przez dolinę rzeki Fardes, która stanowi naturalną granicę regionu na wschodzie. Od tego miejsca ukształtowanie terenu zmienia się i stanowi typową orografię terenu południowo-wschodniej Hiszpanii.

W odniesieniu do struktury gleby, region *los Montes* charakteryzuje się bardzo złożonymi typami gleby, co oznacza raczej kombinacje wielu typów gleb niż gleby jednego określonego typu. Przeważają gleby, które rozwinęły się w wyniku rozpadu wielu odmian litologicznych wapienia. Są one bogate w materiały wapieniowe pochodzące z erozji sierry, co daje wysoki poziom węgla wapniowego (powyżej 40 %). Ich struktura była następnie przekształcana poprzez ciągłe zmiany powierzchni rolnej.

Cechy klimatyczne regionu odpowiadają klimatowi śródziemnomorskiemu kontynentalnemu, charakteryzującemu się znacznymi wahaniami temperatur, w związku z dużą różnicą między temperaturą maksymalną a minimalną w dzień i w nocy oraz latem i zimą. Średnie roczne opady atmosferyczne wynoszą między 400 a 600 mm a nawet są niższe w latach suszy. Zimy są długie i chłodne, występują częste opady śniegu i przymrozki. Lata są długie i ciepłe, a temperatura osiąga nawet 40 °C.

4.7 Struktura kontroli:

Nazwa: CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN „MONTES DE GRANADA”.

Adres: Plaza de la Constitución, 4, — E-18550 Iznalloz, — Granada

Tel.: 958 — 39 70 07

Faks: 958 — 39 70 07

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen „Montes de Granada”, cumple la norma EN 45011.

4.8. Oznakowanie:

Oznakowanie „Denominación de origen Montes de Granada” jest obowiązkowe. Etykieta jest zatwierdzana przez radę regulacyjną. Każde opakowanie posiada etykietę dodatkową z numerem, wydawaną przez radę regulacyjną.

4.9. Wymogi krajowego:

- Ustawa nr 25/1970 z dnia 2 grudnia 1970 r. w sprawie winnic, win i napojów spirytusowych.
 - Dekret nr 835/1972 z dnia 23 marca 1972 r. ustanawiający przepisy wykonawcze do ustawy nr 25/1970.
 - Zarządzenie z dnia 25 stycznia 1994 r. określające zgodność ustawodawstwa hiszpańskiego z rozporządzeniem (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r., w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i środków spożywczych.
 - Dekret królewski nr 1643/1999 z dnia 2 października 1999 r. określający procedurę rozpatrywania wniosków o wpis do wspólnotowego rejestru chronionych oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia.
-