

## INNE AKTY

## KOMISJI EUROPEJSKIEJ

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2010/C 36/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„ESTEPA”****NR WE: ES-PDO-005-0341-16.04.2004****ChNP ( X ) ChOG ( )**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industrias y Mercados Alimentarios. Secretaría General de Medio Rural. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

Adres: Paseo Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid  
ESPAÑA

Tel. +34 913475394

Faks +34 913475710

Email: —

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Oleoestepa, Sociedad Cooperativa Andaluza. Puricon, Sociedad Cooperativa Andaluza y Sierra del Aguila, Sociedad Limitada

Adres: Calle Estepa, 12  
41564 Lora de Estepa (Sevilla)  
ESPAÑA

Tel. +34 954829098

Faks +34 954829069

Email: —

Skład: —

**3. Rodzaj produktu:**

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia. Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje, itp.)

**4. Specyfikacja produktu:**

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006).

## 4.1. Nazwa produktu:

„Estepa”

## 4.2. Opis produktu:

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, otrzymywana z owoców niżej wymienionych odmian oliwki europejskiej (*Olea Europea*, L), przy czym wszystkie trzy rodzaje oliwy są produktami najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia:

— Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual oraz Lechín de Sevilla,

— Hojiblanca i Arbequina,

— Hojiblanca.

Oliwy objęte chronioną nazwą pochodzenia muszą być oliwami z pierwszego tłoczenia na zimno, które po okresie dojrzewania w magazynach będą spełniać następujące warunki:

Mediana charakteru owocowego: większa lub równa 4,5

Kwasowość: maksymalnie do 0,3

Liczba nadtlenkowa: maksymalnie 15

Absorpcja promieniowania ultrafioletowego (K270): maksymalnie 0,18 mEq aktywnego tlenu na kilogram oliwy.

Naturalne przeciwutleniacze

Polifenole (% kwasu kawowego): maksimum: 611 ppm(mg/kg)

minimum: 405 ppm(mg/kg)

Goryczka (K225):  $\leq 0,3$  nm

Stabilność tlenowa (RANCIMAT): W Godzinach (przy 100 °C i przepływie powietrza 10 l/h)

Maksymalna: 92,5

Minimalna: 43,6

Stężenie chlorofilów i karotenów (mg/kg = ppm)

	Chlorofile	Karoteny
Maksymalne:	23,25	10,94
Minimalne:	7,17	6,42

Procentowy stosunek: kwas oleinowy/kwas linolowy maksymalny: 13,82; minimalny: 4,54

Stosunek: kwasy tłuszczowe jednonasycone/kwasy tłuszczowe wielonasycone: maksymalny 12,51; minimalny: 4,47

Tokoferole (mg/kg = ppm):	Tokoferole ogółem	Alfa	Beta	Gamma	Delta
Maksymalnie:	295,7	286,1	3,0	10,3	0
Minimalnie:	261,1	254,1	1,1	1,0	0

Zabarwienie oliwy może wahać się wg skali A.B.T. osiągając następujące wartości:  $2/3 - 3/3 - 2/4 - 3/4 - 2/5 - 3/5$ .

W profilu wytwarzanych rodzajów oliwy wyróżnia się, na skutek wczesnego zbioru, owoce znajdujące się w ogólnym ujęciu w fazie pośredniej pomiędzy oliwką zieloną a oliwką dojrzałą, przy czym przewagę mają owoce zielone właściwe dla wczesnych zbiorów.

Zależnie od odmian wykorzystanych do ich produkcji, oliwy objęte ochroną różnić się będą swoimi właściwościami.

— Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual i Lechín de Sevilla.

Udział procentowy powyższych odmian w oliwie jest następujący: co najmniej 50 % oliwy najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia oliwek odmiany Hojiblanca, od 20 % do 30 % oliwek odmiany Arbequina, zaś oliwa z pozostałych odmian oliwek (Manzanilla, Picual i Lechín de Sevilla) stanowi łącznie 5 %.

Ten rodzaj jest wytwarzany częściej z owoców zielonych niż dojrzałych, i charakteryzuje się średnią intensywnością. Goryczka oraz pikantność właściwe dla oliwy otrzymywanej na początku kampanii.

Substancje woskowate: pomiędzy 80 a 150 ppm.

— Hojiblanca i Arbequina.

Udział procentowy powyższych odmian w oliwie jest następujący: od 40 % do 60 % oliwy najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia oliwek odmiany Hojiblanca oraz od 40 % do 60 % oliwek odmiany Arbequina.

Ten rodzaj ma aromat i smak owoców świeżych i/lub dojrzałych. Owoce są przeważnie zielone z dodatkiem średnio dojrzałych. Goryczka oraz pikantność właściwe dla oliwy otrzymywanej na początku kampanii.

Substancje woskowate: pomiędzy 50 a 80 ppm.

— Hojiblanca.

Udział procentowy w tej oliwie wynosi 100 % oliwy najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia oliwek odmiany Hojiblanca

Ten rodzaj ma aromat i smak owoców świeżych i/lub dojrzałych. Owoce są zielone o zapachu i smaku świeżych ziół. Goryczka oraz pikantność właściwe dla oliwy otrzymywanej na początku kampanii.

Substancje woskowate: pomiędzy 40 a 70 ppm.

#### 4.3. Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny obejmuje jedenaście gmin z prowincji Sewilla: Aguadulce, Badolatos, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinalda, Pedrera, La Roda de Andalucía i El Rubio, oraz jedną gminę z prowincji Kordoba: Puente Genil, a konkretnie obszar znany pod nazwą Miragenil.

#### 4.4. Dowód pochodzenia:

Oliwki pochodzą z zarejestrowanych sadów oliwnych znajdujących się na obszarze produkcji i należą do zatwierdzonych odmian.

Oliwa otrzymywana jest w zarejestrowanych olejarniach i rozlewniach zlokalizowanych na obszarze produkcji w warunkach gwarantujących jak najlepsze zachowanie jej właściwości.

Po otrzymaniu oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i umieszczeniu jej w odpowiednim magazynie możliwe jest uzyskanie informacji dotyczących pochodzenia danej oliwy dzięki rejestrom produkcyjnym zawierającym takie dane, jak data, godzina oraz składniki wykorzystane w procesie produkcji.

Produkt poddawany jest analizom fizyko-chemicznym i organoleptycznym gwarantującym jego jakość. Przedmiotem analiz fizyko-chemicznych są parametry wyszczególnione w opisie produktu.

Tylko oliwa najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, która pomyślnie przejdzie wszystkie kontrole w ciągu całego procesu, jest rozlewana i wprowadzana na rynek z gwarancją pochodzenia potwierdzoną numerowaną etykietą dodatkową przyznawaną przez organ kontrolny.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Na tradycyjnych plantacjach drzewa sadzone są przeważnie naprzemiennie w „jodełkę” z zachowaniem odległości 12 × 12. Na nowych plantacjach uprawa jest intensywna, drzewa rosną zdecydowanie gęściej, w związku z czym odległości między nimi są znacznie mniejsze. Prace związane z nawożeniem wykonywane są zimą po zakończeniu zbiorów. Intensyfikacja upraw przyczyniła się w dużym stopniu do zwiększenia intensywności podlewania. Instalacje nawadniające niemal w całości stanowią systemy podlewania miejscowego. Drzewa kształtowane są przy pomocy różnych technik przycinania polegających na wykonywaniu dużych cięć przy pniu; przycinanie takie nazywane jest „cięciem przy oczku” („poda en cabeza”) oraz „cięciem racjonalnym” („poda racional”). Dopuszczalny do użycia produkt fitosanitarny powinien być nieszkodliwy dla fauny użytkowej oraz nie zostawiać żadnych pozostałości w owocach oliwki.

Wczesne zbiory przeprowadzane są z dużą starannością, bezpośrednio z drzewa, metodami tradycyjnymi poprzez strącanie owoców prętem, zbiór ręczny z obciążaniem gałązek lub otrząsanie. Owoce są zawsze transportowane luzem na przyczepach lub w kontenerach o sztywnej konstrukcji. W ciągu 24 godzin od zbioru są poddawane tłoczeniu w zarejestrowanych olejarniach. Poszczególne etapy procesu produkcyjnego obejmują: czyszczenie i mycie oliwek, rozdrabnianie, ubijanie masy, oddzielanie faz, dekantację, magazynowanie w zbiornikach do czasu rozlewania, transport luzem lub w opakowaniach.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Gleby wapienne, na których występuje znaczna liczba gajów oliwnych, oddziałują na drzewa oliwne, blokując absorbowanie przez nie żelaza i zapewniając lepsze zatrzymywanie wody, co pozwala w razie suszy utrzymać większą wilgotność uprawy. W efekcie występujące na tych glebach rośliny wyróżniają się charakterystycznymi właściwościami i w konsekwencji umożliwiają wytwarzanie zupełnie wyjątkowych i bardzo charakterystycznych gatunków oliwy.

Na podstawie badań w tej dziedzinie potwierdzono, że tego rodzaju gleby pozwalają na uzyskanie większego stężenia szczególnie istotnych z żywieniowego punktu widzenia przeciwutleniaczy, jakimi są tokoferole, a w szczególności alfa-tokoferol, którego proporcjonalny udział jest największy (> 95 %).

Innym charakterystycznym czynnikiem wpływającym na właściwości oliw pochodzących z omawianego obszaru są miejscowe warunki klimatyczne: występujący w okręgu Estepa stres hydrologiczny powoduje, że na skutek niedoboru wody uwydatniony zostaje goryczkowy smak (K225) oliwy wytwarzanej z uprawianych na tym obszarze oliwek, wyraźniejszy niż w przypadku oliwy z oliwek hodowanych w innych miejscach.

Podobnie niewielka ilość opadów powoduje wzrost poziomu naturalnych przeciwutleniaczy.

Fakt, że w okręgu Estepa zaznacza się silna obecność oliwek przeznaczonych bezpośrednio „na stół”, które stanowią około 30 % całkowitej produkcji, powoduje przyspieszenie zbioru owoców przeznaczonych na pozostałe cele, co nadaje oliwom odmienne właściwości zarówno chemiczne, jak i organoleptyczne.

W okręgu Estepa wczesne zbiory powodują, że oliwy mają nieco inne właściwości, ponieważ:

- są bogatsze w związki fenolowe,
- mają większą goryczkę zgodnie z ich charakterystyką organoleptyczną, co jest właściwością oliw otrzymywanych na początku kampanii,
- cechuje je większa stabilność tlenowa,
- posiadają większe stężenie pigmentów obecnych w oliwie z oliwek, w szczególności chlorofilów i karotenów.

Zmiany w składzie zazwyczaj polegają na zwiększeniu udziału kwasu linolowego, podczas gdy zawartość kwasu oleinowego utrzymuje się na tym samym poziomie, w związku z czym maleje współczynnik zawartości kwasów tłuszczowych jednonasyconych do kwasów tłuszczowych wielonasyconych.

Zróżnicowanie w zawartości polifenoli oraz stabilność tlenowa związane są z porą zbiorów.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Estepa»  
Adres: Polígono Industrial Sierra Sur: Edificio Centro de Empresas s/n  
41560 Estepa (Sevilla)  
ESPAÑA

Tel. +34 955912630

Faks +34 955912630

Email: —

Consejo Regulador (organ kontrolny) spełnia wymogi normy EN-45011.

#### 4.8. Etykietowanie:

Na etykietach i etykietach dodatkowych obowiązkowo musi znaleźć się oznaczenie: „Denominación de Origen »Estepa«”.

Etykiety handlowe każdej zarejestrowanej firmy podlegają zatwierdzeniu przez organ kontrolny.

Każdy rodzaj pojemnika, w którym oliwa będzie wprowadzana do obrotu spożywczego, będzie opatrzony banderolą gwarancji, etykietą handlową lub numerowaną etykietą dodatkową wydawaną przez organ kontrolny zgodnie ze wskazaniem „Podręcznika kontroli jakości i procedur”, którego egzemplarz będzie się znajdował w odpowiednim zarejestrowanym magazynie, olejarni lub rozlewni, w sposób uniemożliwiający jej ponowne wykorzystanie.

---