

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów zapewniania jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 276/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„ACEITUNA DE MALLORCA”/„ACEITUNA MALLORQUINA”/„OLIVA DE MALLORCA”/„OLIVA MALLORQUINA”

NR WE: ES-PDO-0005-01051-29.10.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Aceituna de Mallorca”/„Aceituna Mallorquina”/„Oliva de Mallorca”/„Oliva Mallorquina”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Chroniona nazwa pochodzenia „Aceituna de Mallorca”/„Aceituna Mallorquina”/„Oliva de Mallorca”/„Oliva Mallorquina” obejmuje trzy typy: zielona, zielona siekana i czarna naturalna. Jest to miejscowa odmiana oliwek stołowych z Majorki, częściowo sfermentowanych w solance. Oliwki zielone siekane przyprawia się koprem włoskim i papryką roczną, a oliwkę czarną naturalną – oliwą z oliwek z Majorki.

Oliwka o chronionej nazwie pochodzenia posiada następujące cechy organoleptyczne i fizykochemiczne:

- Kształt: wrzecionowaty, lekko asymetryczny, z zaokrąglonym czubkiem i bez szypułki oraz, w większości przypadków, z niewielkimi przetchlinkami.
- Rozmiar: mały i średni.
- Barwa: zielona, zielonkawo-żółta lub czarnobrazowa, w zależności od stopnia dojrzałości.
- Wygląd: błyszczące.
- Miąższ: słabo przylegający do pestki (luźna pestka).
- Smak: w przeważającej mierze gorzki.
- Miąższ w dotyku: oleisty.
- Kwasy tłuszczowe nienasycone: ≥ 83 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych.
- Kwas oleinowy + kwas linolowy: ≥ 78 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

— Całkowita zawartość polifenoli: ≥ 245 mg kwasu galusowego/100 g.

— Odporność na przechowywanie: wysoka.

Stopień dojrzałości oliwki w momencie zbiorów pozwala na rozróżnienie pomiędzy oliwką zieloną a czarną. Stopień dojrzałości oraz proces przygotowania, a zwłaszcza przyprawiania, pozwala uzyskać trzy typy o następujących cechach:

1) Zielona cała

Oliwki zebrane przed okresem dojrzewania. Sprzedaje się je pakowane wraz z zalewą o minimalnym stężeniu chlorku sodowego w wysokości 6 % i maksymalnej wartości pH równej 4,3.

Cechy organoleptyczne:

Barwa: zielona lub zielonkavo-żółta, mało intensywna.

Aromat: intensywnie roślinny (liść oliwny) i mineralny (solanka).

Struktura: w dotyku jędrna i mało się odkształca. Podczas jedzenia charakteryzuje się znaczną jędrnością i zwartością oraz w małym stopniu kruchością, gryząc oliwkę można wyczuć oleistość i usłyszeć skrzypiący dźwięk.

Smak: intensywny. Odczuwa się równowagę pomiędzy smakiem kwaśnym, słonym i gorzkim.

Doznania: zdecydowanie cierpkie i pikantne.

Długi posmak i wyraźna cierpkość.

2) Zielona siekana

Oliwki zebrane przed okresem dojrzewania, siekane i przyprawione koprem włoskim (*Foeniculum vulgare* Mill.) oraz papryką roczną (*Capsicum annum* L.) pochodzącymi z Majorki. Sprzedaje się je pakowane wraz z zalewą o minimalnym stężeniu chlorku sodowego w wysokości 6 % i maksymalnej wartości pH równej 4,3.

Cechy organoleptyczne:

Barwa: od zielonej po zielonkavo-żółtą, błyszcząca.

Aromat: intensywnie roślinny, w którym wyraźnie zaznaczają się zioła (koper włoski), z lekką nutą papryki rocznej.

Struktura: w dotyku miękkie, odkształcające się i elastyczne, odznacza się nierówne nacięcie egzokarpu i mezokarpu spowodowane procesem siekania. Podczas jedzenia jest miękka, oleista i średnio zwarta.

Smak: intensywny, słony i gorzki.

Doznania: dominuje cierpkość i pikantność.

Posmak: długi.

3) Czarna naturalna

Oliwki zebrane po okresie dojrzewania, które przyprawia się oliwą z oliwek z Majorki. Sprzedaje się je pakowane bez zalewy.

Cechy organoleptyczne:

Barwa: ciemnobrązowa, prawie czarna.

Aromat: ziemisty, o średniej intensywności.

Struktura: powierzchnia jest miękka i nierówna w dotyku. Podczas jedzenia struktura mezokarpu jest oleista, miękka i soczysta, a także mało zwarta.

Smak: intensywny, o zrównoważonym kwaśnym i słonym smaku.

Doznania: lekko wyczuwalna gorycz i odrobina cierpkości.

Posmak: średnio długi.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Zezwala się wyłącznie na użycie oliwek miejscowej odmiany majorkańskiej, pochodzących z wyspy.

W przypadku oliwek zielonych i zielonych siekanych, zbiera się je, gdy są zielone, czyli przed okresem dojrzewania, a w przypadku oliwek czarnych naturalnych – już po zakończeniu okresu dojrzewania.

Oliwka zielona siekana jest przyprawiana koprem włoskim (*Foeniculum vulgare* Mill.) pochodzącym z Majorki, papryką roczną (*Capsicum annum* L.) pochodzącym z Majorki i solą.

Oliwka czarna naturalna jest przyprawiana oliwą z oliwek z Majorki.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wytwarzanie i produkcja (dobór, mycie, siekanie, solenie i przyprawianie) oliwek o chronionej nazwie pochodzenia ma miejsce na Majorce.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Pakowanie należy uznać za ostatni etap przetwarzania, który ma kluczowe znaczenie dla zagwarantowania możliwości długiego przechowywania i poszczególnych cech jakościowych, wyróżniających te oliwki.

Biorąc pod uwagę cechy charakterystyczne produktu, a w szczególności proces produkcji i tendencję do psucia się, pakowanie oliwek ma miejsce na wyspie Majorce, który to wymóg jest uzasadniony ze względu na konieczność:

a) zachowania charakterystycznych cech oliwek i ochrony jakości. W pełni i zbiorowo odpowiedzialni są za to wykonawcy, z powodu:

- 1) potrzeby kultywowania tradycji wytwarzania produktu na Majorce, co przyczynia się w istotny sposób do ochrony szczególnych cech produktu końcowego. Producenci posiadają wiedzę specjalistyczną i umiejętności potrzebne do zapewnienia właściwej obróbki.

Należy zwrócić uwagę na fakt, iż oliwka jest owocem delikatnym i nietrwałym. Co więcej, sposób przetwarzania produktu może czasami powodować niepożądaną powtórna fermentację. Fakt, iż Majorca jest wyspą, oznacza, że transport luzem oliwki do obszarów zewnętrznych w celu jej przetworzenia musiałby się wiązać z dłuższym przewozem drogą morską. W ten sposób na jakość oliwki może wpłynąć temperatura i inne warunki klimatyczne, zmieniając jej smak, aromat oraz strukturę; dlatego przepakowywanie owocu lub jego wtórna obróbka pozostają ściśle wzbronione;

- 2) sam fakt istnienia odmiennych procesów pakowania w obszarze wyrobu produktu lub poza nim – zarówno podlegających kontroli, jak i bez niej – mógłby obniżyć zaufanie do chronionej nazwy pochodzenia;

b) zapewnienia identyfikowalności i autentyczności pochodzenia produktu.

System kontroli i certyfikacji zapewnia autentyczność pochodzenia i identyfikowalność oliwek pod warunkiem, że są przygotowane, przetworzone i pakowane na Majorce; wyklucza to możliwość przemieszania się z oliwkami innego pochodzenia.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykietce znajdującej się na każdym opakowaniu oliwek z chronionym oznaczeniem pochodzenia muszą być umieszczone:

- chroniona nazwa pochodzenia,
- symbol UE lub napis „chroniona nazwa pochodzenia” oraz
- etykieta dodatkowa z kodem alfanumerycznym, z numerami porządkowymi, aby ułatwić kontrolę identyfikowalności produktu.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny rozciąga się na całą wyspę Majorcę, usytuowaną na terytorium Wspólnoty Autonomicznej Balearów (Hiszpania).

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Grunty rolne, zdadne do uprawy oliwek z chronioną nazwą pochodzenia, to gleby wapienne, o strukturze średnio-zwięzłej lub zwięzłej, zawierające znaczną ilość materiału gruboziarnistego i mające pH o tendencji zasadowej. Charakteryzują się wysoką kamienistością, korzystną ze względu na warunki hydrologiczne. Posiadają poziome warstwy, pomiędzy którymi gromadzi się drobnoziarnista glina, świetna dla rozrostu systemu korzeniowego oliwki.

Przeważa uprawa tarasowa, dostosowana do nierównych zboczy wzgórz. Są one w części skierowane na południe i korzystają z nachylenia oraz z maksymalnego nasłonecznienia, jak i są chronione przed zimnymi wiatrami wiejącymi z północy. Ze względu na trudny teren zbiór musi odbywać się ręcznie, co pozwala na dobór odpowiednich oliwek.

Jedynym źródłem wody pochodzi z wód deszczowych. Z doświadczenia rolników wynika, iż nawadnianie wpływa negatywnie na charakterystyczną strukturę oliwki, dlatego jest zabronione.

W uprawach oliwki majorkańskiej używa się wyłącznie pnia rosnącego dziko na Majorce drzewa oliwne, które stanowi odpowiednią podkładkę ze względu na swoją odporność, co stanowi świetne rozwiązanie ze względu na przystosowanie do środowiska.

Tradycyjnie, gospodarstwa rolne zajmują się dodatkowo hodowlą owiec, co spełnia trzy funkcje: pozbycie się chwastów, pozbycie się odrostów i zaopatrzenie w nawóz organiczny.

Wiedza producentów wpłynęła na ukształtowanie sposobu przyprawiania, który również jest związany z obszarem geograficznym. Dlatego też zieloną oliwkę siekaną przyprawia się koprem włoskim i papryką roczną uprawianymi na wyspie – składniki te są znane i bardzo cenione przez majorkańskich konsumentów. Sposób przyprawiania oliwek czarnych oliwami pochodzącymi z regionu produkcji jeszcze silniej wiąże oliwkę z tą krainą.

Uprawa i przetwórstwo oliwki przez wieki pozwalały producentom uzyskać wiedzę, w większości przypadków przekazywaną ustnie, która umożliwia zapewnienie odpowiedniej jakości. Na przykład: dobre metody upraw, wynikające z wieloletniego doświadczenia rolnika, pozwalają zmniejszyć produkcję, a nawet pozbyć się wadliwych oliwek, które nie nadają się do dalszego przetwarzania. Co więcej, świetna znajomość oliwki pozwala rolnikowi wyeliminować fermentację i inne niepożądane transformacje oliwek. Wszystko to osiąga się poprzez dostosowanie sposobów przetwarzania, warunków środowiskowych oraz narzędzi i urządzeń do właściwości oliwek.

Specjalistyczna wiedza rolnicza obejmuje: przeszczepianie drzew oliwnych, rozwój plantacji nienawadnianych, aby smak oliwki był intensywniejszy, oraz ręczne zbieranie owoców w momencie optymalnej dojrzałości każdego z typów. Dzięki zbiorom ręcznym można określić odpowiedni moment zebrania oliwek, co bezpośrednio wpływa na dwa typy związków: fenole i związki lotne, które nadają oliwce charakterystyczny smak i aromat.

Specjalistyczna wiedza producentów obejmuje: stosowny sposób przyprawiania oliwki zielonej siekanej koprem włoskim i papryką roczną w odpowiednich proporcjach, a oliwki czarnej naturalnej – oliwkę z oliwek z Majorki. Co więcej, producenci posiadają wiedzę potrzebną do otrzymania oliwek o autentycznych cechach charakterystycznych: brak obróbki zasadowej dla zachowania goryczy i wyeliminowania ryzyka wystąpienia powtórnych fermentacji, dostosowanie pH przed rozpoczęciem procesu pakowania.

5.2. Specyfika produktu

Chroniona odmiana oliwki pochodzi z wyspy Majorki. Jest otrzymywana z miejscowej odmiany „Aceituna de Mallorca”.

Szczególny charakter tego produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia zależy w głównej mierze od następujących właściwości organoleptycznych: gorycz, oleistość i aromat, dzięki którym cieszy się wysokim uznaniem.

Cechą charakterystyczną, którą przypisuje „Aceituna de Mallorca” większość konsumentów, jest gorycz. Jest ona rezultatem dużej zawartości polifenoli w oliwce zielonej i czarnej. Co więcej, tradycyjny proces przygotowania tylko w niewielkim stopniu wpływa na zawartość przeciwutleniaczy, odpowiedzialnych za gorycz i cierpkość produktu końcowego.

Temperatura topnienia kwasów tłuszczowych nienasyconych, które stanowią ponad 83 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych w „Aceituna de Mallorca”, to 39 °C; dzięki temu podczas gryzienia rozplývają się w ustach, co jest źródłem oleistości, która jest tak ceniona przez konsumentów.

Zielona oliwka siekana ma aromat wyraźnie zabarwiony koprem włoskim, którym jest przyprawiona, a strukturę właściwą dla sposobu obróbki, któremu została poddana.

W przypadku oliwki czarnej naturalnej na cechy charakterystyczne ma wpływ głównie odmiana oraz, w szczególności, zbiór w momencie, w którym prawie osiąga przejrzalność, a także przyprawienie jej oliwą pochodzącą z tego obszaru.

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)

Oliwka jest drzewem dostosowującym się do warunków środowiskowych, w których się je uprawia, a także do metod tejże uprawy. Ze względu na warunki orograficzne, glebowe i klimatyczne obszaru, historyczne tradycje uprawy oraz doświadczenie rolników, oliwka ta jest związana ze swoim obszarem geograficznym, co powoduje, że przejawia szczególne cechy charakterystyczne.

Warunki odpowiednie do rozprzestrzeniania się dzikiego drzewa oliwnego na terenie obszaru geograficznego, a także ingerencja człowieka (dobór najlepszych okazów) oraz ewolucja dały początek odmianie majorkańskiej, która – dzięki przekazywanym z pokolenia na pokolenie metodom uprawy i sposobom produkcji – zaowocowała dzisiejszą oliwką o wyróżniającej się jakości.

Na ową wysoką jakość wpływają cztery czynniki, które określają związki przyczynowo-skutkowe między obszarem geograficznym i produktem: warunki klimatyczne i glebowe, a także agronomiczne, cechy genetyczne oraz specjalne metody produkcji.

Na obszarze panują warunki klimatyczne typowe dla klimatu śródziemnomorskiego, z dużym nasłonecznieniem, umiarkowanymi i chłodnymi zimami oraz suchym i gorącym latem. Jeżeli chodzi o warunki glebowe, ziemia zawiera duże ilości węglanów (wapień). Czynniki te mają wpływ na zwiększoną zawartość polifenoli w oliwkach, który to składnik powoduje, że mają gorzki smak i wywołują uczucie cierpkości, tak charakterystyczne dla „Aceituna de Mallorca”.

Jeżeli chodzi o cechy genetyczne, wynikające z doboru przeprowadzanego w oparciu o praktyczną wiedzę rolników, określono odmianę miejscową różniącą się pod względem genetycznym i fenotypowym – którą to informację potwierdziło badanie przeprowadzone przez Uniwersytet Balearów (2011) – co jest powodem występowania: charakterystycznego wzorca kwasów tłuszczowych, który jest odpowiedzialny za typową dla tych oliwek oleistość, oraz miąższu słabo przylegającego do pestki (luźna pestka), która to cecha jest odpowiednia dla oliwki stołowej.

W przypadku cech agronomicznych, najważniejszy jest zbiór ręczny, podzielony na etapy. Zbiór podzielony na etapy, który w przypadku oliwki zielonej całej i zielonej siekanej ma miejsce przed okresem dojrzewania, natomiast czarnej – po okresie dojrzewania, skutkuje tym, że oliwka dojrzewa na drzewie, który to czynnik ma wpływ na cechy organoleptyczne właściwe dla każdego z trzech typów. Zbiór ręczny jest natomiast przeprowadzany przez doświadczonych rolników, co pozwala zapewnić optymalne cechy organoleptyczne, oraz jest powodem jędrności charakterystycznej dla oliwki zielonej całej i zielonej siekanej.

Proces przygotowania wyróżniają następujące cechy: tradycyjny sposób przyprawiania zielonej oliwki siekanej koprem włoskim i papryką roczną, pochodzącymi z Majorki, co nadaje jej charakterystyczny aromat. Tradycyjny sposób przyprawiania czarnej oliwki naturalnej przez dodanie oliwy z oliwek z Majorki wzmacnia charakterystyczną oleistość. Ponadto, brak obróbki zasadowej oznacza, iż naturalna struktura zostaje poddana jedynie nieznacznym zmianom, co pozwala na zachowanie jędrności i goryczy charakterystycznych dla oliwki zielonej całej i zielonej siekanej.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

<http://www.caib.es/sacmicrofront/archivopub.do?ctrl=MCRST63ZI124069&id=124069>

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.