

**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**

(2006/C 148/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**

**Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i art. 17 ust. 2**

**„ACEITE MONTERRUBIO”**

**Nr WE: ES/0198/15.5.2001**

**CHNP (X) CHOG ( )**

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe określone w sekcji I lub Komisję Europejską <sup>(1)</sup>.

1. *Odpowiedzialny departament w Państwie Członkowskim:*

Nazwa: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada — Dirección General de Alimentación — Secretaría 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  
e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupa:*

Nazwa — Adres:

SOCIEDAD COOP. DEL CAMPO LA UNIDAD  
Ctra. De Castuera, s/n. 06427 Monterrubio de la Serena. Badajoz

RAMONA GARCÍA LÓPEZ.  
Ctra. De Belalcázar, s/n. 06247. Monterrubio de la Serena. Badajoz

UNIÓN MONTERRUBIANA DEL CAMPO, S.C. LTDA.  
C/ Purísima, nº8. 06247 Monterrubio de la Serena. Badajoz

REY ALIMENTACIÓN, S.L.  
C/ Pilar, nº 104. 06420 Castuera. Badajoz

Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze

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

4.1 Nazwa: „Aceite Monterrubio”

<sup>(1)</sup> Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

- 4.2 Opis: Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra otrzymywana z owocu drzewa oliwkowego (*Olea Europaea* L.). Do produkcji 90 % tej oliwy wykorzystuje się odmiany „Cornezuelo” i „Jabata” („Picual”), a pozostałe 10 % stanowią odmiany „Mollar”, „Corniche”, „Pico-limón”, „Morilla” i „Cornicabra”.

Oliwa ta ma kolor żółto-zielonkawy, charakteryzuje się dużą stabilnością, jest owocowa i aromatyczna, o smaku migdałowym, delikatnie gorzkim i pikantnym.

Cechuje się następującymi właściwościami:

- Maksymalna kwasowość: 0,5 °
- Wilgotność: Poniżej 0,1 %
- Zanieczyszczenia: Poniżej 0,1 %
- Współczynnik  $K_{270}$ : Mniej niż 0,20
- Wskaźnik nadtlenku: Poniżej 20

- 4.3 Obszar geograficzny: Obszar geograficzny produkcji, przetwarzania i pakowania znajduje się we wschodniej części prowincji Badajoz we Wspólnocie Autonomicznej Extremadura i obejmuje szesnaście gmin należących do regionów „La Serena”, „La Siberia” i „Campiña Sur”.

Strefa przetwarzania i pakowania znajduje się w strefie produkcji.

- 4.4 Dowód pochodzenia: Oliwa chroniona nazwą pochodzenia „Aceite Monterrubio” produkowana jest z oliwek pochodzących z gajów oliwnych i w olejarniach wpisanych do odpowiedniego rejestru rady regulacyjnej zgodnie z procedurą PC-01: Wniosek o wpis do rejestrów podręcznika jakości.

Oliwy przeznaczone do wprowadzenia do obrotu pod nazwą pochodzenia „Aceite Monterrubio” muszą być poddane procesowi certyfikacji przeprowadzanemu przez radę regulacyjną zgodnie z procedurami wewnętrznymi PC-02: Proces certyfikacji produktu, PC-03: Ocena wyników i przyznanie certyfikacji i PC-04: Utrzymanie, zawieszenie i unieważnienie certyfikacji. Jakość produktu, która musi odpowiadać warunkom określonym w opisie produktu jest weryfikowana w procesie certyfikacji.

- 4.5 Metoda produkcji: Średnia roczna produkcja w regionie La Serena wynosi 1 500 kg/ha ze 150 drzew oliwkowych/ha.

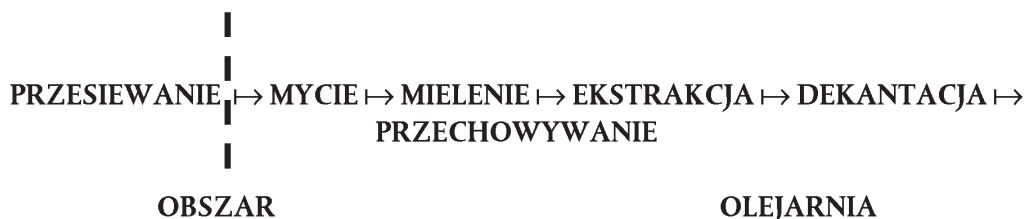
Uprawa ta odbywa się tradycyjnie przy wykorzystaniu następujących metod produkcji:

- Oranie
- Nawożenie
- Przycinanie (ręczne i mechaniczne)
- Flancowanie (przy użyciu środków chwastobójczych)
- Zbieranie (oliwki zbierane bezpośrednio z drzewa)

Oliwa jest otrzymywana w wyniku dwóch procesów:

- Proces nieciągły lub tradycyjny
- Proces ciągły lub fazowy

Proces nieciągły przebiega według następującego schematu:



Proces ciągły przebiega według następującego schematu:



OLEJARNIA

Pakowanie oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia „Aceite Monterrubio” musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym zgodnie ze wskazówkami grupy składającej wniosek. Jest to niezbędne dla zachowania jakości i zapewnienia odtworzenia historii produktu oraz kontroli całego procesu certyfikacji aż do jego zakończenia. Proces ten dobiega końca gdy zatwierdzony produkt otrzymuje na opakowaniu etykietę dodatkową z numerem, która gwarantuje jakość i pochodzenie. Etykieta ta wydawana jest przez radę regulacyjną, której zakres kompetencji zawarty jest w przepisach i obejmuje:

- obszar produkcji,
- produkty objęte chronioną nazwą, na każdym etapie produkcji, przechowywania, pakowania, przewożenia i wprowadzania do obrotu,
- osoby wpisane do różnych rejestrów.

Pakowanie musi zatem odbywać się na obszarze geograficznym wyznaczonym w ust. C niniejszego opisu w celu zapewnienia odtworzenia historii produktu i zagwarantowania kontroli całego procesu ze strony organu kontrolnego i zachowania jakości chronionego produktu.

#### 4.6 Związek:

##### *Historyczny:*

Region La Serena znajduje się we wschodniej części prowincji Badajoz. Od wieków jego nazwa i historia związana jest z jedną z najstarszych instytucji kraju — La Mesta. Podział gruntów, które od zawsze znajdowały się w rękach wielkich właścicieli odegrał istotną rolę w rozwoju gajów oliwnych w regionie. Grunty zostały podzielone między mieszkańców różnych miasteczek, którzy zapoczątkowali uprawę zarówno na małych jak i dużych terenach.

Pierwsza wzmianka o gajach oliwnych położonych na obszarze, która pojawiła się w 1791 r. w dziele „Viajes de La Serena” autorstwa Antonio Agúndez Fernández wskazuje na obfitość dzikich drzew oliwkowych, z których pochodzą szczepy drzewa oliwkowego.

Obecnie drzewa oliwowe są drugą najważniejszą uprawą zarówno pod względem powierzchni jak i produkcji i zajmuje około 18 000 ha. W niektórych gminach regionu stanowi ona prawdziwą monokulturę.

##### *Naturalny:*

Kombinacja czynników takich jak struktura gleby i szczególne warunki klimatyczne, doskonała harmonia między uprawą a środowiskiem naturalnym, rozmieszczenie ludności, istotny rozwój społeczny i gospodarczy oraz głęboko zakorzeniona kultura uprawy drzew oliwkowych umożliwia produkcję wyróżniającej się oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra na obszarze produkcji objętym PDO „Aceite Monterrubio”. Zarówno krytycy jak i konsumenci doceniają szczególne właściwości tego produktu.

Obszar geograficzny PDO „Aceite Monterrubio” znajduje się na wschodnim krańcu Baja Extremadura na zboczach Sierra Morena. Teren jest pagórkowaty, ale o niskich wzniesieniach. Drzewa oliwowe rosną pośród dębów i gospodarstw zbożowych, przy czym ważnym elementem są często występujące zagajniki na terenach wzniesień sierry. Krajobraz ten jest typowy, jak można się domyślić, dla obszaru śródziemnomorskiego podzwrotnikowego i cechuje się łagodnymi zimami, ciepłymi i suchymi latami oraz niewielkimi opadami, które uniemożliwiają innego rodzaju gospodarkę rolną.

Poniżej znajduje się bardziej szczegółowy opis właściwości miejsca, które czynią z oliwy Monterrubio „Aceite Monterrubio” produkt rodzimy i charakterystyczny dla tego regionu:

##### a. Orografia:

Wyróżnia się dwie rzeźby terenu:

1. Prawierównia: wysokość między 300 a 500 m.
2. Sierra: wysokość między 600 a 800 m.

Uprawy zbóż, oliwek i winorośli znajdują się w dole dolin. Zbocza są pokryte pastwiskami, na terenie których występują dęby i duże gaje oliwne. Szczyty i wyższe partie są pokryte zaroślami, okruchami kamiennymi i skałami kwarcowymi.

## b) Gleby:

Ogólnie większość gleb przeznaczona pod uprawę drzew oliwkowych składa się z piasku gliniastego, chociaż w ostatnich latach były one sadzone na lżejszych glebach. Odczyn pH zmienia się od kwaśnego do delikatnie kwaśnego. Również głębokość jest różna: w niektórych miejscach łupki są widoczne a w innych miejscach gleby mogą osiągać głębokość ponad 50 cm i mają dużą zdolność zatrzymywania wody.

## c) Klimat:

Panuje klimat śródziemnomorski z pewnymi cechami kontynentalnymi, złagodzony wpływem Oceanu Atlantyckiego. Zimy są łagodne a lata długie i ciepłe. Opady atmosferyczne wynoszą poniżej 500 mm. Średnia temperatura waha się między 16 °C i 18 °C i może osiągnąć maksymalnie 40 °C w lecie

## 4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Consejo Regulador de la Denominación de Origen „Aceite Monterrubio”

Adres: C/ Nicanor Guerrero, 9B  
06427 Monterrubio de La Serena Badajoz

Telefon: 924 61 00 88

Faks: 924 61 05 03

e-mail: —

Rada regulacyjna nazwy pochodzenia (PDO) spełnia wymogi określone w normie UNE-EN 45011

## 4.8 Etykietowanie: Etykiety, etykiety dodatkowe i stemple pakowanej oliwy muszą obowiązkowo zawierać, umieszczoną w sposób czytelny, nazwę pochodzenia „Aceite Monterrubio” jak również informacje określone w stosowanym prawie.

Etykieta musi wyraźnie wskazywać pochodzenie produktu. Etykiety, które niezależnie od powodu, mogłyby wprowadzać w błąd konsumenta nie będą zatwierdzane.

## 4.9 Wymogi krajowe:

Wymogi krajowe	Ustawa nr 25/1970 z dnia 2 grudnia 1970 r. w sprawie winnic, win i napojów alkoholowych i jej przepisy wykonawcze zatwierdzone dekretem 835/1972 z dnia 23 marca 1972 r.
	Dekret 835/1972 z dnia 28 marca 1972 r. ustanawiający przepisy wykonawcze do ustawy 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 1643/99 z dnia 22 października 1999 r. określający procedurę rozpatrywania wniosków o wpis do wspólnotowego rejestru nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych.