

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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

(2016/C 453/15)

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

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „ESTEPA”**Nr UE: ES-PDO-0105-01321 – 12.3.2015****ChNP (X) ChOG ()****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Estepa”

Adres: Polígono Industrial Sierra Sur
Avda. del Mantecado n° 7
41560 Estepa (Sewilla)
ESPAÑA

Tel. +34 955912630–607436353
E-mail: secretaria@doestepa.es

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. Zmiany

5.1. W sekcji B specyfikacji – „Opis produktu” – wprowadza się następujące zmiany:

- dodaje się oliwę produkowaną wyłącznie z oliwek odmiany Arbequina w okręgu Estepa.

Jest to oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia posiadająca określone cechy szczególne, produkowana na wspomnianym obszarze od ponad 35 lat. Cechy naturalne terenu, orografia, wysokość, gleba, klimat oraz tradycyjne praktyki uprawy właściwe dla okręgu Estepa nadają oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia produkowanej wyłącznie z oliwek odmiany Arbequina charakterystyczne właściwości odróżniające ją od oliwy z oliwek odmiany Arbequina najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia produkowanej na innych obszarach.

Oliwa produkowana wyłącznie z oliwek odmiany Arbequina ma te same szczególne właściwości co pozostałe rodzaje oliwy z oliwek oznaczone chronioną nazwą pochodzenia „Estepa”. Cechy te obejmują: medianę owocowego aromatu wynoszącą przynajmniej 4,5, dużą zawartość związków fenolowych, które zapewniają jej dużą stabilność, bardziej gorzki i ostry smak w porównaniu z innymi oliwami wytwarzanymi z tej samej odmiany oliwek, oraz większą zawartość pigmentów, a konkretnie chlorofilu i karotenów.

Cechy definiujące oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia produkowaną wyłącznie z oliwek odmiany Arbequina są następujące:

Jest to oliwa w 100 % Arbequina, co oznacza, że otrzymywana jest wyłącznie z oliwek odmiany Arbequina.

Ma owocowy aromat znamieny raczej dla niedojrzałych niż dojrzałych oliwek i pozostawia na podniebieniu zrównoważony gorzko-ostry smak.

Mediana owocowego aromatu: $\geq 4,5$

Mediana gorzkości: ≥ 3 i ≤ 6

Mediana ostrości: ≥ 3 i ≤ 6

Kwasowość (%): $\leq 0,3$

Liczba nadtlenkowa (mEq O₂/kg): ≤ 15

K₂₇₀: $\leq 0,18$

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.

Polifenole: ≥ 250 ppm

Stabilność tlenowa: $\geq 43,6$ godz. w 100 °C i ≥ 7 godz. w 120 °C

Tokoferole: $\geq 261,1$ ppm;

- w celu dostosowania właściwości organoleptycznych oliwy z oliwek oznaczonej ChNP „Estepa” do aktualnych przepisów dodaje się do opisu produktu właściwości pozytywne – gorzycz i ostrość – oraz określa się ich mediany:

Mediana gorzkości: ≥ 3 i ≤ 6

Mediana ostrości: ≥ 3 i ≤ 6

- Ponadto w celu zapewnienia zgodności z ustawą rządu Andaluzji nr 2/2011 z dnia 24 marca 2011 r. w sprawie rybołówstwa i jakości żywności, opublikowaną w *Boletín Oficial de la Junta de Andalucía* nr 70 w dniu 8 kwietnia 2011 r., określono metody analizy na potrzeby oceny zawartości naturalnych substancji przeciwutleniających, polifenoli (wyrażonych jako kwas kawowy) i tokoferoli oraz stabilności tlenowej:

1. Polifenole: chromatografia cieczowa z detekcją diodową UV (kwas kawowy ppm).

2. Stabilność tlenowa: wartość oznaczona za pomocą testu Rancimat przy przepływie powietrza równym 10 l/godz. w 110 i 120 °C (godz.).

3. Tokoferole: chromatografia cieczowa z detekcją fluorescencyjną (ppm).

- Usunięto maksymalne wartości określone w specyfikacjach polifenoli, stabilności tlenowej i tokoferoli ze względu na brak zasadności określania górnego limitu, ponieważ wyższe wartości uwydatniają świeżość, powodują zwiększenie zawartości substancji przeciwutleniających i stabilności oliwy; zmieniono także kryterium oceny zawartości tokoferoli:

1. Polifenole: usunięto maksymalną wartość, ponieważ większa zawartość polifenoli uwydatnia świeżość i powoduje zwiększenie zawartości substancji przeciwutleniających. Ze względu na szczególne cechy odmiany Arbequina wynikające ze specyficznego charakteru gajów oliwnych w okręgu Estepa, gleby, szerokości geograficznej i praktyk uprawy zawartość polifenoli w Arbequina de Estepa jest ustalona na poziomie minimum 250 ppm, czyli na poziomie znacznie wyższym niż w przypadku oliwy tego typu wytwarzanej na innych obszarach.

2. Stabilność tlenowa: ponieważ większa wartość oznacza większą stabilność, usunięto maksymalną wartość, aby umożliwić wprowadzanie do obrotu oliw z oliwek oznaczonych ChNP „Estepa” o jeszcze większej stabilności.
 3. Usunięto maksymalną wartość, a w zmienionej specyfikacji wymaga się jedynie oceny całkowitej zawartości tokoferoli. Ułatwia to badania, a otrzymywane wyniki są bardziej przydatne, ponieważ „tokoferol” oznacza sumę wszystkich tokoferoli alfa, beta itd. Minimalna wartość jest ustalona na poziomie 261,1 ppm dla wszystkich rodzajów oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia oznaczonych chronioną nazwą pochodzenia „Estepa” zgodnie z obowiązującą aktualnie specyfikacją.
- Wraz z rozwojem wiedzy naukowej okazało się, że szereg parametrów w rzeczywistości określa te same cechy, co dla podmiotów gospodarczych oznacza powielanie działań (badania) i ponoszenie zbędnych kosztów dodatkowych. Usprawniono zatem proces badania, eliminując określone testy (K_{225} , test na zawartość chlorofili i karotenów oraz wartość stosunku kwasu oleinowego do kwasu linolowego i jednonienasyconych kwasów tłuszczowych do wielonienasyconych kwasów tłuszczowych), jednocześnie wprowadzając bardziej reprezentatywne parametry, chociaż pierwotne cechy nie uległy zmianie:
1. K_{225} : parametr, który określa z chemicznego punktu widzenia poziom pozytywnej właściwości sensorycznej, jaką jest „gorycz”, został usunięty, ponieważ tę cechę bada się za pomocą mediany dla goryczy drogą analizy sensorycznej wszystkich rodzajów oliwy z oliwek oznaczonych chronioną nazwą pochodzenia „Estepa”.
 2. Zawartość pigmentów (chlorofili i karotenów) jest bezpośrednio związana z kolorem oliwy i nie ma potrzeby zachowania obu rodzajów analizy, analizy fizykochemicznej i analizy organoleptycznej.
 3. Proporcje kwasu oleinowego do kwasu linolowego i jednonienasyconych kwasów tłuszczowych do wielonienasyconych kwasów tłuszczowych są ściśle związane ze stabilnością tlenową i zawartością polifenoli. Usunięto odnośne wartości, ponieważ można je ocenić i określić z większą dokładnością na podstawie stabilności tlenowej i zawartości polifenoli, co pozwala podmiotom gospodarczym uniknąć zbędnych kosztów dodatkowych.
 4. Woski: parametr ten usunięto, ponieważ nie stanowi on ani szczególnej ani charakterystycznej cechy oliwy „Estepa”, a jego wartość musi jedynie być zgodna z obowiązującymi przepisami.
- Dostosowanie proporcji poszczególnych odmian w ramach każdego rodzaju oliwy, tak aby uzyskać organoleptyczne cechy charakterystyczne określone dla rodzajów oliwy z oliwek „Estepa”.

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia to naturalny sok owocowy, na którego właściwości wpływa przede wszystkim klimat, ale również aktualne praktyki uprawy oliwek. Wśród wielu czynników odgrywających istotną rolę w tym zakresie można wymienić: starzenie się drzew, włączanie oliwy z nowych gajów oliwnych, fakt, że obecnie wiele gajów oliwnych jest nawadnianych, szczególnie tych, w których sadzone są odnośne odmiany, stosowanie nowych technik ochrony roślin oraz czas zbiorów.

Stosowanie omówionych praktyk, mających na celu udoskonalenie gajów oliwnych oraz poprawę środowiska i rentowności gospodarstw, powoduje zmiany właściwości uzyskanej oliwy, w związku z czym konieczne jest dostosowanie proporcji każdej odmiany tak, aby produkt końcowy miał wymagane właściwości.

Jeżeli chodzi o wartości procentowe poszczególnych odmian oliwek w oliwie, w specyfikacji określa się:

— 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 %.

— 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.

Obecnie przytoczony tekst ma następujące brzmienie:

- „1. W przypadku oliwy produkowanej wyłącznie z oliwek odmiany Arbequina przetwarzanie oliwek odbywa się oddzielnie, aby uzyskana oliwa była w 100 % oliwą z oliwek odmiany Arbequina.
2. W przypadku oliwy wytwarzanej z mieszanki oliwek odmiany Hojiblanca i Arbequina oliwki są przetwarzane oddzielnie, a następnie uzyskaną oliwę miesza się, aby procentowa zawartość oliwy z oliwek odmiany Hojiblanca wynosiła 20–80 %, a oliwy z oliwek odmiany Arbequina – 20–80 %, w celu uzyskania właściwości organoleptycznych określonych w specyfikacji.

3. W przypadku oliwy wieloodmianowej wytwarzanej z oliwek odmian Arbequina, Hojiblanca i pozostałych odmian, oliwki dostarczane z różnych gospodarstw są wymieszane. Minimalne procentowe zawartości są następujące:

- minimum 15 % oliwek odmiany Arbequina,
- minimum 35 % oliwek odmiany Hojiblanca,
- minimum 5 % oliwek pozostałych odmian.”.

5.2. W sekcji E specyfikacji – „Metoda produkcji” – wprowadza się następujące zmiany:

- Okres zbiorów wydłużono o 15 dni bez uszczerbku dla jakości. Poprzednio zbiory kończyły się w dniu 15 grudnia w przypadku oliwek odmiany Arbequina i w dniu 30 grudnia w przypadku pozostałych odmian, obecnie trwają do dnia 30 grudnia w przypadku odmiany Arbequina i do dnia 15 stycznia w przypadku pozostałych odmian. Z doświadczeń ostatnich lat wynika, że takie przedłużenie terminu zbiorów w żaden sposób nie wpływa negatywnie na jakość oliwy, o czym świadczy fakt, że parametry dotyczące jakości związane z wczesnym zbiorem (owocowy aromat, gorycz, ostrość) są konsekwentnie utrzymywane w specyfikacji.
- W celu dostosowania specyfikacji, tak by uwzględniała ona systemy uprawy obecnie stosowane w okręgu Estepa, do których należą zaawansowane techniki agronomiczne w większym stopniu ukierunkowane na jakość produktu i bardziej przyjazne środowisku, usunięto tekst sekcji „E. Metoda produkcji” lit. a) Stałe parametry i lit. b) Techniki uprawy przytoczone poniżej:

„a) Stałe parametry

- Odległości sadzenia i liczba pni

Na terenie okręgu odnotowuje się znaczne różnice pod względem średniej gęstości sadzenia w gaju: a konkretnie średnia gęstość sadzenia w starych gajach wynosi 75–100 drzew na hektar, a w gajach nowych – 100–200 drzew na hektar.

Jeżeli chodzi o liczbę pni, tylko w 12 % gajów oliwnych w Estepie sadi się drzewa o jednym pnium, natomiast ponad 77 % gajów obsadza się drzewami z co najmniej trzema pniami. Należy zauważyć, że wiele intensywnie eksploatowanych gajów w okręgu obsadzono młodymi drzewkami o jednym pnium, uzyskanymi poprzez ukorzenianie zdrewniałych sadzonek w workach lub poprzez ukorzenianie częściowo zdrewniałych sadzonek podczas rozpylania, a następnie przesadzanie ich do plastikowych worków; władze zachęcają do stosowania tej metody w sporządzanych przez nie planach restrukturyzacji gajów oliwnych.

Jeżeli chodzi o odległość sadzenia:

- w tradycyjnych gajach drzewa sadzone są przeważnie naprzemiennie w „jodełkę” z zachowaniem odległości 12×12 , chociaż odnotowuje się również sadzenie w kwadratach i prostokątach oraz z zachowaniem innych odległości na przykład 11×11 , 13×13 , 10×12 itd., oraz
- w nowych gajach uprawa jest intensywna, drzewa rosną zdecydowanie gęściej, w związku z czym odległości między nimi są znacznie mniejsze; stosuje się tu układ kwadratów i prostokątów z zachowaniem odległości: 8×8 , 7×7 , 6×8 , 6×4 itd., przy czym najpopularniejsze odległości to 7×7 i 6×8 .

b) Techniki uprawy

- Stosowanie nawozu

Uprawa gleby ma miejsce zimą po zakończeniu zbiorów oraz latem przy użyciu kultywatorów wibracyjnych do głębokości, która nigdy nie przekracza 10 cm; spulchnianie wykonuje się łącznie około czterech do pięciu razy w roku.

Kręgi gleby pod drzewami oliwnymi uprawianymi w warunkach suchych są odchwaszczane, a w nawadnianych gajach drzewa oddziela pas gleby, na którym chwasty zwalczą się przy użyciu przedschodowych środków chwastobójczych.

W nawadnianych gajach nawożenie polega na dodawaniu zbilansowanego płynnego nawozu wieloskładnikowego do wody używanej do nawadniania według wzorów stosowanych wspólnie przez samych plantatorów oliwek lub zalecanych przez specjalistów pracujących na tym obszarze.

Za pomocą fertygacji dostarcza się głównie azot, fosfor i potas oraz pierwiastki śladowe w celu uzupełnienia braków ustalanych w drodze oceny wizualnej lub ustalanych po przeprowadzeniu szeregu analiz liści.

Obecnie na wielu działkach grunty pozostają nieuprawiane – wcześniej gleba pozostawała bez pokrycia, ostatnimi laty utrzymuje się pokrywa gruntu, na którą składa się głównie dzika roślinność usuwana pod koniec zimy za pomocą wykaszarek.

— Nawadnianie

W większości gajów oliwnych nie stosuje się nawadniania. Odnotowuje się jednak wzrost wykorzystania nawadniania, szczególnie na przestrzeni ostatniego dziesięciolecia, co wynika głównie z występującej obecnie intensyfikacji upraw w gajach.

Instalacje nawadniające niemal w całości stanowią systemy podlewania miejscowego dostarczające różne ilości wody na hektar w zależności od dostępności.

Nawadniane gaje położone są na całym terytorium okręgu i nie są skoncentrowane na żadnym konkretnym obszarze.

— Przcinywanie

Drzewa oliwne w okręgu Estepa kształtowane są przy pomocy techniki przycinania polegającej na tym obszarze na wykonywaniu dużych cięć przy pniu; przycinanie takie nazywane jest *poda de Lucena* lub *poda en cabeza*. Wprowadzono ponadto mniej radykalne cięcia racjonalne typu *Jaen*. W przypadku obu technik celem jest takie przycięcie korony, aby miała ona gałęzie rosnące do wewnątrz i gałęzie rosnące na zewnątrz, co służy zwiększeniu powierzchni produkcyjnej drzewa. Dużą uwagę przykłada się również do stosunku powierzchni liści do drewna jako wskaźnika zdolności produkcyjnej.

Ponieważ znaczna część ziemi na odnośnym obszarze przeznaczona jest pod uprawę oliwek stołowych, często stosuje się intensywniejsze przerzedzanie w celu uzyskania większych owoców.

W nowych gajach, w których uprawa jest intensywna, na obszarze jednego hektara rośnie więcej drzew, które mają jeden pień; takie warunki są najodpowiedniejsze, gdy stosowane są mechaniczne metody zbioru przy użyciu aktualnie dostępnych maszyn.

W momencie, w którym korona uzyskuje dobrą zdolność produkcyjną a odrost jest bardzo gęsty, przeprowadza się drobne przycinanie w celu przerzedzenia i stopniowego ukształtowania struktury gałęzi.

— Stosowanie środków ochrony roślin

Populacje głównych agrofagów i organizmów chorobotwórczych atakujących drzewa oliwne są zwalczane i oceniane przez specjalistów i agronomów ATRIAS zatrudnionych przez wiele podmiotów związanych z chronioną nazwą pochodzenia „Estepa”.

Osoby te ustanawiają progi oprysków w stacjach kontrolnych utworzonych w strategicznych lokalizacjach na terenie całego okręgu i stosują różne formy komunikacji (tygodniowe biuletyny, programy radiowe i telewizyjne itp.), informując plantatorów oliwek o stosownym czasie podjęcia działania oraz rodzaju dozwolonego środka ochrony roślin, którego należy użyć i który powinien być nieszkodliwy dla fauny użytkowej oraz nie zostawiać żadnych pozostałości w owocach oliwki; praktycznie wszyscy plantatorzy przestrzegają zaleceń odnośnych specjalistów i agronomów.

Pośród wszystkich agrofagów i chorób atakujących drzewa oliwne rosnące w naszym okręgu wymienimy jedynie te, które mają największy wpływ wymagający szerokiego działania zapobiegawczego. Są to: muszka oliwna, tarcznik oliwkowiec, rytownik *Phloeotribus scarabeoides* oraz ćma *Prays oleae*.

Do zwalczania muszki oliwnej stosuje się dimetoat rozpylany w powietrzu lub też stosowany dogłębowo w przypadkach, w których ich liczba przekracza ustanowione progi. Do zwalczania tarcznika oliwkowca stosuje się karbaryl i piryproksyfen; stosowane ilości zawsze wynikają z zaleceń specjalistów ATRIAS i są przez nich kontrolowane.

To samo dotyczy rytownika *Phloeotribus scarabeoides*, do zwalczania którego stosuje się pyretrynę lub dimetoat. Do zwalczania ćmy *Prays oleae* stosuje się dimetoat jednokrotnie albo dwukrotnie, jeżeli ich liczba przekracza ustanowiony próg.

Należy podkreślić, że specjaliści ATRIAS zawsze nadzorują stosowanie wymienionych środków. Plantatorzy oliwek powszechnie akceptują i doceniają tę ważną pracę wspomnianych specjalistów, dzięki której zapewniana jest, aby do olejarni dostarczane były owoce o optymalnej jakości.

W związku z pracami odnośnych grup prowadzących kontrolę tworzy się na przedmiotowym obszarze grupy ds. zintegrowanej produkcji (*Agrupaciones de Producción Integrada* – API) pracujące w olejarniach w celu zapewnienia wysokiego poziomu bezpieczeństwa żywności wytwarzanej oliwy; w skład każdej grupy ds. zintegrowanej produkcji wchodzi specjaliści, którzy bezpośrednio nadzorują cały proces produkcji od gaju do olejarni, odnotowując wszystko w rejestrze prowadzonym przez każdego plantatora w odniesieniu do prowadzonego przez niego gospodarstwa, co zapewnia maksymalną identyfikowalność uzyskanych produktów.”

Dodano tekst w brzmieniu:

„Aby uzyskać oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia oznaczoną chronioną nazwą pochodzenia »Estepa«, rolnicy muszą przestrzegać praktyk określonych w modelu produkcyjnym dotyczącym integrowanej produkcji oliwy w Andaluzji (rozporządzenie z dnia 15 kwietnia 2008 w sprawie przyjęcia rozporządzenia szczegółowego w zakresie integrowanej produkcji oliwy – produkcja organiczna) oraz rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylającego rozporządzenie (EWG) nr 2092/91. W przypadku uchylenia wymienionych przepisów rolnicy muszą przestrzegać przepisów, którymi zastąpiono przepisy uchylone.”

5.3. Zmieniono sekcję F specyfikacji („Związek z obszarem geograficznym”). Usunięto odniesienie do alfa-tokoferolu i obecnie dodano wyższy poziom owocowego aromatu jako specyficzną cechę oliwy z oliwek „Estepa”.

— W związku ze zmianą odpowiadającej sekcji specyfikacji, w której obecnie podaje się wartość całkowitej zawartości tokoferoli zamiast odrębnych wartości dla alfa-, beta- i gamma-tokofenoli, nie ma już potrzeby wymieniania alfa-tokoferoli w sekcji dotyczącej specyfiki oliwy z oliwek „Estepa”.

— Do specyfiki produktu włączono poziom owocowego aromatu na poziomie powyżej 4,5. Owocowy aromat to jedna z cech definiujących oliwę „Estepa”, i jako taki jest wymieniony w sekcji specyfikacji B.2. Właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne oliwy, która nie została zmieniona.

5.4. Etykietowanie

Dodano napis w brzmieniu: „Prowadząc działania w zakresie stosowania odnośnych banderoli, etykiet i etykiet dodatkowych, organ kontrolny nigdy nie może dyskryminować żadnego podmiotu gospodarczego, który zapewnił zgodność ze specyfikacją”.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ESTEPA”

Nr UE: ES-PDO-0105-01321 – 12.3.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa

„Estepa”

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

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia wytwarzana z owoców odmian drzew oliwnych (*Olea europaea*, L.) wymienionych poniżej. Wyróżnia się cztery rodzaje oliwy:

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

— Hojiblanca i Arbequina.

— Hojiblanca.

— Arbequina.

Wszystkie rodzaje oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia muszą być wytwarzane wyłącznie w wyniku procesów mechanicznych lub fizycznych, które nie mają niekorzystnego wpływu na oliwę, tak aby zachowała ona smak, aromat i cechy owoców, z których została wyprodukowana.

Oliwki muszą należeć do zatwierdzonych odmian i muszą być zbierane bezpośrednio z drzewa w momencie, w którym uzyskany stopień dojrzałości nada oliwom o owocowym posmaku wymagane cechy charakterystyczne.

Fizyczne, chemiczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne oliwy:

Mediana owocowego aromatu: $\geq 4,5$

Mediana goryczy: ≥ 3 i ≤ 6

Mediana ostrości: ≥ 3 i ≤ 6

Kwasowość (%): $\leq 0,3$

Liczba nadtlenkowa (mEq O₂/kg): ≤ 15

K₂₇₀: $\leq 0,18$

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.

Polifenole ≥ 405 ppm dla wszystkich rodzajów oliwy z wyjątkiem oliwy produkowanej wyłącznie z oliwek odmiany Arbequina, dla której wymóg ten wynosi ≥ 250 ppm.

Stabilność tlenowa: $\geq 43,6$ godz. w $100\text{ }^{\circ}\text{C}$ i ≥ 7 godz. w $120\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Tokoferole: $\geq 261,1$ ppm.

Metody analizy.

Polifenole: chromatografia cieczowa z detekcją diodową UV (kwas kawowy ppm).

Stabilność tlenowa: wartość oznaczona za pomocą testu Rancimat przy przepływie powietrza równym 10 l/godz. w 110 i $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ (godz.).

Tokoferole: chromatografia cieczowa z detekcją fluorescencyjną (ppm).

Wśród właściwości wytwarzanych rodzajów oliwy wyróżnia się, na skutek wczesnego zbioru, owocowy aromat wynikający z fazy pośredniej pomiędzy oliwką zieloną a oliwką dojrzałą, przy czym przewagę mają owoce zielone właściwe dla wczesnych zbiorów.

Cechy charakterystyczne oliwy zależą od zastosowanej odmiany oliwek:

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

Udział procentowy powyższych odmian w oliwie jest następujący:

— minimum 15 % oliwek odmiany Arbequina,

— minimum 35 % oliwek odmiany Hojiblanca,

— minimum 5 % oliwek pozostałych odmian.

Ten rodzaj jest wytwarzany częściej z owoców niedojrzałych niż dojrzałych i charakteryzuje się średnią intensywnością. Oliwa pozostawia na podniebieniu posmak goryczki i ostrości właściwy dla oliwy otrzymywanej na początku kampanii.

— Hojiblanca i Arbequina.

Oliwa wytworzona w 20–80 % z odmiany Hojiblanca i w 80–20 % z odmiany Arbequina.

Ten rodzaj jest wytwarzany częściej z owoców niedojrzałych niż dojrzałych. Oliwa pozostawia na podniebieniu posmak goryczki i ostrości właściwy dla oliwy otrzymywanej na początku kampanii.

— Hojiblanca.

100 % odmiany Hojiblanca, tj. oliwa wytwarzana wyłącznie z oliwek odmiany Hojiblanca.

Ten rodzaj jest wytwarzany częściej z owoców niedojrzałych niż dojrzałych. Oliwa pozostawia na podniebieniu posmak goryczki i ostrości właściwy dla oliwy otrzymywanej na początku kampanii.

— Arbequina.

100 % odmiany Arbequina, tj. oliwa wytwarzana wyłącznie z oliwek odmiany Arbequina.

Oznaczona chronioną nazwą pochodzenia „Estepa” oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia produkowana wyłącznie z oliwek odmiany Arbequina jest wytwarzana częściej z owoców niedojrzałych niż dojrzałych i pozostawia na podniebieniu zrównoważony gorzko-ostry smak.

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

—

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

Produkcja.

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

—

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

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

Etykiety handlowe każdego zarejestrowanego podmiotu gospodarczego podlegają zatwierdzeniu przez organ kontrolny. Każdy rodzaj pojemnika, w którym oliwa będzie wprowadzana do obrotu spożywczego, musi być opatrzone 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.

Prowadząc działania w zakresie stosowania odnośnych banderoli, etykiet i etykiet dodatkowych organ kontrolny nigdy nie może dyskryminować żadnego podmiotu gospodarczego, który zapewnił zgodność ze specyfikacją.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

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

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Szybsze dojrzewanie oliwek wiąże się z występowaniem gleby wapiennej, niedoborem wody i klimatem kontynentalnym charakteryzującym się łagodnym latem i mroźną zimą.

W opisanym środowisku geograficznym, w którym w znacznej części gajów oliwnych produkuje się oliwki stołowe – około 30 % całkowitej produkcji oliwek przeznaczonych jest na potrzeby sektora oliwek stołowych – zbiory tradycyjnie zaczynają się bardzo wcześnie. Wynika to, po pierwsze, z czynników naturalnych, ponieważ warunki glebowe i klimatyczne powodują szybsze dojrzewanie owoców, a po drugie – z praktyki polegającej na nieprzerwanym prowadzeniu zbiorów, tzn. zbiory oliwek stołowych, które rozpoczynają się we wrześniu, pokrywają się częściowo ze zbiorami oliwek przeznaczonych do produkcji oliwy z oliwek lub następują bezpośrednio przed odnośnymi zbiorami.

Opisane praktyki przyczyniają się do uzyskania oliwy o zarówno chemicznych, jak i organoleptycznych cechach charakterystycznych.

Specyfika produktu

- Oliwa z oliwek oznaczona ChNP „Estepa” charakteryzuje się wyraźną goryczką, której mediana waha się między 3 a 6.
- Minimalny owocowy aromat wynosi 4,5.
- Odnośna oliwa jest bogatsza w związki fenolowe niż oliwy wytworzone z innych odmian i oliwa wytworzona z tych samych odmian uprawianych na innych obszarach.
- Wysoki poziom stabilności tlenowej.
- Duża zawartość pigmentów właściwych dla oliwy z oliwek, szczególnie chlorofili i karotenów (w skali A.B.T.).

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami produktu

Wyróżnia się dwa rodzaje czynników: czynniki naturalne (ekosystem) i czynniki ludzkie. Odnośne czynniki agrolologiczne tłumaczą występowanie w otrzymanych oliwach wyższych zawartości polifenoli i tokofenoli określonych w specyfikacji.

Gleba w regionie charakteryzuje się niską zawartością substancji organicznej, a krajobraz tworzą głównie wapienie. Opisane warunki determinują wybór upraw – drzewa oliwne i określone mocne odporne odmiany roślin, przystosowane do panujących warunków lepiej niż jakiegokolwiek inne rośliny. W okręgu Estepa na 95 % użytków rolnych sadi się drzewa oliwne.

Sadzenie na glebie wapiennej drzew oliwnych, szczególnie odmiany Hojiblanca, ale także pozostałych zatwierdzonych odmian – biorąc pod uwagę szczególne cechy odnośnych odmian – wyjaśnia charakterystyczne właściwości organoleptyczne i wyraźniejszy owocowy aromat otrzymanej oliwy w porównaniu z innymi rodzajami 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.

Innym charakterystycznym czynnikiem naturalnym 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 oliwy wytwarzanej z uprawianych na tym obszarze oliwek, wyraźniejszy niż w przypadku oliwy z oliwek hodowanych w innych miejscach, w tym z oliwek tych samych odmian.

Podobnie niewielka ilość opadów oraz łagodniejsze lata – typowa cecha klimatu kontynentalnego – powoduje przyspieszenie procesu dojrzewania oliwek w porównaniu z sąsiednimi obszarami, a tym samym – wcześniejsze zbiory.

Ponadto decydujące znaczenie ma czynnik ludzki. Fakt, że w znacznej części gajów oliwnych w okręgu Estepa produkuje się oliwki stołowe – około 30 % całkowitej produkcji oliwek przeznaczonych jest na potrzeby sektora oliwek stołowych – powoduje przyspieszenie zbiorów, które tradycyjnie zaczynają się wcześniej niż w innych regionach na świecie. Wynika to, po pierwsze, z czynników naturalnych, ponieważ warunki glebowe i klimatyczne powodują szybsze dojrzewanie owoców, a po drugie – z praktyki polegającej na nieprzerwanym prowadzeniu zbiorów, tzn. zbiory oliwek stołowych, które rozpoczynają się we wrześniu, pokrywają się częściowo ze zbiorami oliwek przeznaczonych do produkcji oliwy z oliwek lub następują bezpośrednio przed odnośnymi zbiorami. Opisanie praktyki przyczyniają się do uzyskania oliwy o zarówno chemicznych, jak i organoleptycznych cechach charakterystycznych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji produktu dostępny jest na stronie internetowej:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/PliegoEstepamodificado.pdf>

lub na stronie głównej Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>),

zgodnie z następującą ścieżką:

„Áreas de actividad”/„Industrias Agroalimentarias”/„Calidad y Promoción”/„Denominaciones de Calidad”/„Aceite de Oliva Virgen Extra”. Specyfikacja dostępna jest pod nazwą „Denominaciones de Calidad”.
