

INNE AKTY

KOMISJA

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

(2009/C 236/11)

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

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**Wniosek w sprawie zmian składany na podstawie art. 9****„MONTES DE TOLEDO”****Nr WE: ES-PDO-0105-0083-19.09.2007****ChOG () ChNP (X)****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne

2. Rodzaj zmian:

- zmiana jednolitego dokumentu lub streszczenia
- zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu ani streszczenia
- zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiany:**3.1. Opis produktu:**

Zmienić wartość liczby nadtlenkowej z 12 meq O₂/kg na 15 meq O₂/kg.

Zmiana dotycząca liczby nadtlenkowej uzasadniona jest faktem, że przy ustalaniu górnego limitu nie uwzględniono wpływu, jaki na ten parametr wywierają warunki klimatyczne panujące podczas każdej kampanii. Pomimo że odmiana Cornicabra charakteryzuje się ogólnie liczbą nadtlenkową poniżej 12 meq O₂/kg, wartość ta w sposób naturalny wzrasta w przypadku, gdy oliwki, znajdujące się jeszcze na drzewach, są narażone na działanie niskich temperatur.

Zastąpić wyrażenie „minimalna ocena organoleptyczna: 6,5”, ponieważ wyrażenie „ocena organoleptyczna: extra virgin” zostało już użyte

Odnosnie do minimalnej oceny organoleptycznej, chodzi wyłącznie o dostosowanie wcześniejszego wymogu do postanowień rozporządzenia Komisji (WE) nr 796/2002 z dnia 6 maja 2002 r. (załącznik II).

3.2. Obszar geograficzny:

Dodać do aktualnego obszaru geograficznego 25 gmin graniczących z obszarem.

Wniosek o włączenie wspomnianych 25 obszarów gminnych graniczących z aktualnym obszarem geograficznym wynika z faktu, że stanowią one jednorodną całość z pozostałą częścią, jeśli chodzi o stosowane odmiany oliwek, techniki uprawy i produkcji oliwy, jak również z perspektywy klimatologicznej, geologicznej, gleboznawczej itp., co powoduje, że oliwa produkowana na wskazanych obszarach ma te same właściwości, co oliwa objęta chronioną nazwą pochodzenia Montes de Toledo.

Wspomniane 25 gmin, z których wszystkie leżą w prowincji Toledo, to: Alameda de la Sagra, Añover de Tajo, Borox, Cabañas de la Sagra, Carmena, Carranque, Cedillo del Condado, Cobeja, Esquivias, Illescas, Lominchar, Magán, Numancia de la Sagra, Palomeque, Pantoja, Recas, Seseña, Ugena, Villalunga de la Sagra, Villaseca de la Sagra, El Viso de San Juan, Yeles, Yuncler, Yuncillos oraz Yuncos.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„MONTES DE TOLEDO”

Nr WE: ES-PDO-0105-0083-19.09.2007

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Montes de Toledo”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):**

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze.

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Oliwa z oliwek extra virgin z pierwszego tłoczenia na zimno, otrzymywana z owocu oliwki europejskiej (*Olea Europea L.*), odmiana CORNICABRA, przy zastosowaniu procedur mechanicznych lub innych środków fizycznych niepowodujących zmian oliwy, umożliwiających zachowanie smaku, aromatu i właściwości owocu, z którego jest wytwarzana.

Właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne.

— Oliwa o nazwie pochodzenia „Montes de Toledo” charakteryzuje się wysoką zawartością kwasu oleinowego i niską zawartością kwasu linolowego, a także posiada wysoką całkowitą zawartość polifenoli, nadającą jej wyjątkową stabilność, co czyni ją bardzo cenną i wyróżnia spośród innych znajdujących się w obrocie handlowym.

— Kwasowość: maksymalnie 0,7 °

— Liczba nadtlenkowa: maksymalnie 15 meq O₂/kg.

- Absorpcja promieniowania ultrafioletowego K 270: maksymalnie 0,15
 - Wilgotność: maksymalnie 0,1 %
 - Zanieczyszczenia: maksymalnie 0,1 %
 - Barwa zależy od pory zbioru oraz położenia geograficznego w ramach obszaru: od złocisto-żółtej do intensywnie zielonej.
 - Z organoleptycznego punktu widzenia oliwy oznaczone nazwą pochodzenia Montes de Toledo mają smak średniointensywny do intensywnego, charakteryzujący się średnimi wartościami goryczy i ostrości.
- 3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*
-
- 3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*
-
- 3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*
-
- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*
- Oliwa jest przechowywana w olejarniach oraz w rozlewniach posiadających certyfikaty Fundacji oraz wyposażonych w odpowiednie instalacje zapewniające optymalne warunki przechowywania.
 - Rozlewnia powinna dysponować systemami pozwalającymi na rozlewanie oliw oznaczonych nazwą pochodzenia niezależnie od innych oliw lub olejów rozlewanych w tym samym zakładzie. Jednocześnie będzie posiadać homologowane systemy pomiaru i badania oliwy.
 - Oliwa będzie rozlewana do pojemników szklanych, metalowych powlekanych, pojemników typu PET lub pojemników z ceramiki szklanej.
- 3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na każdej etykietce będzie figurować logo nazwy oraz wyrażenie: „Oznaczenie pochodzenia Montes de Toledo”.

Pojemniki, w których objęta ochroną oliwa będzie wprowadzana do obrotu dla celów konsumpcyjnych, w celu uniemożliwienia ich ponownego użycia będą zaopatrzone w banderolę gwarancji, etykiety handlowe oraz numerowane etykiety dodatkowe dostarczane przez organ kontrolny.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar się znajduje się w granicach Wspólnoty Autonomicznej Kastylii-La Mancha, obejmując południowo-wschodnie okręgi prowincji Toledo oraz północno-wschodnie okręgi prowincji Ciudad Real, zaś osią centralną obszaru jest pasmo Gór Toledańskich (Montes de Toledo).

Obszar produkcyjny tworzy 128 gmin należących do prowincji Toledo i Ciudad Real. 106 z nich należy do prowincji Toledo, a 22 do prowincji Ciudad Real.

Gminy prowincji Toledo:

Ajofrín, Alameda de la Sagra, Albarreal de Tajo, Alcaudete de la Jara, Aldeanueva de Barbarroja, Aldeanueva de San Bartolome, Almonacid de Toledo, Añover de Tajo, Arges, Bargas, Belvis de la Jara, Borox, Burguillos de Toledo, Burujón, Cabañas de la Sagra, Calera y Chozas, Campillo de la Jara, Cañumas, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Casasbuenas, Cebolla, Cedillo del Condado, Cobeja, Chueca, Cobisa, Consuegra, Cuerva, Dosbarrios, Espinoso del Rey, Esquivias, Estrella (La), Gálvez, Guadamur, Guardia (La), Herencias (Las), Hontanar, Huerta de Valdecarábanos, Illescas, Layos, Lominchar, Madridejos, Magán, Malpica de Tajo, Manzaneque, Marjaliza, Mascaraque, Mata (La), Mazarambroz, Menasalbas, Mesegar, Mocejón, Mohedas de la Jara, Montearagón, Mora, Nambroca, Nava de Ricomalillo (La), Navahermosa, Navalmorales (Los), Navalucillos (Los), Noez, Numancia de la Sagra, Olías del Rey, Orgaz, Palomeque, Pantoja, Polán, Puebla de Montalban (La), Pueblanueva (La), Pulgar, Recas, Retamoso, Robledo de Mazo, Romeral (El), San Bartolome de las Abiertas, San Martín de Montalbán, San Martín de Pusa, San Pablo de los Montes, Santa Ana de Pusa, Seseña, Sevilleja de la Jara, Sonseca, Talavera de la Reina, Tembleque, Toledo, Torrecilla de la Jara, Totanes, Turleque, Ugena, Urda, Ventas con Peña Aguilera (Las), Villaluenga de la Sagra, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Bogas, Villarejo de Montalbán, Villaseca de la Sagra, Villasequilla de Yepes, El Viso de San Juan, Yébenes (Los), Yeles, Yepes, Yuncler, Yuncillos and Yuncos.

Gminy prowincji Ciudad Real:

Alcoba, Anchuras, Arroba de los Montes, Cortijos (Los), El Robledo, Fernancaballero, Fontanarejo, Fuente el Fresno, Herencia, Horcajo de los Montes, Labores (Las), Luciana, Malagón, Navalpino, Navas de Estena, Picón, Piedrabuena, Porzuna, Puebla de Don Rodrigo, Puertolápice, Retuerta del Bullaque oraz Villarrubia de los Ojos.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfikacja obszaru geograficznego:

Obszar produkcyjny oliwek przeznaczonych do wytwarzania oliwy objętej chronionym oznaczeniem znajduje się w paśmie Gór Toledańskich.

Góry Toledańskie są górzystym łańcuchem o niewielkiej wysokości, z dużymi wewnętrznymi obszarami równinnymi.

Temperatury panujące na tym obszarze są charakterystyczne dla wyraźnie kontynentalnego klimatu.

Średnioroczne opady wahają się pomiędzy 400 a 600 mm, przy czym najwilgotniejszą porą roku jest zima.

5.2. Specyfika produktu:

Właściwości oliwy otrzymywanej tylko z jednej odmiany oliwek Cornicabra z „Montes de Toledo” są następujące:

- wysoka zawartość kwasu oleinowego i niska zawartość kwasu linolowego.
- wysoka całkowita zawartość polifenoli, co nadaje oliwie wyjątkową stabilność.
- z organoleptycznego punktu widzenia oliwy wyprodukowane z tej odmiany oliwek przy nabraniu w usta dają niezwykle wrażenie gęstości, mają wyrazisty smak oliwek i są bardzo aromatyczne, a jednocześnie charakteryzują się średnio intensywną goryczą i ostrością.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

Warunki klimatyczno-glebowe obszaru oraz praca wielu pokoleń hodowców oliwek pozwoliły na dokonanie naturalnej selekcji odmiany Cornicabra, która jest najlepiej dostosowaną do obszaru geograficznego oraz jedyną wykorzystywaną odmianą do produkcji oliwy „Montes de Toledo”.

Jeśli chodzi o związek z właściwościami geologicznymi i glebowymi, zasługuje na uwagę fakt, w jaki sposób tworzenie się gleb o ogólnie niskiej żyzności kolejny raz wywarło wpływ na roślinę będącą przedmiotem uprawy, podlegającą nieprzerwanym stresom, co ze swej strony posłużyło jako środek do selekcji naturalnej, powodując zróżnicowanie się produktu.

Właściwości odmiany Cornicabra wraz z warunkami klimatyczno-glebowymi obszaru nadają oliwie szczególne właściwości fizyko-chemiczne i organoleptyczne, o których mowa w punkcie 4.2.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Decyzja z dnia 15 czerwca 2007 r. podjęta przez Departament Rolnictwa, na podstawie której pozytywnie rozpatrzono wniosek w sprawie zmian w specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia Montes de Toledo.

Dziennik Urzędowy Wspólnoty Autonomicznej Kastylii-La Mancha (D.O.C.M.) nr 142 z dnia 6 lipca 2007 r.

Jako załącznik do decyzji opublikowano specyfikację.

Z treścią decyzji można się zapoznać pod poniższym adresem:

<http://docm.jccm.es/portaldocm/verDiarioAntiguo.do?ruta=2007/07/06>

Decyzja z dnia 15 czerwca 2007 r. podjęta przez Departament Rolnictwa, na podstawie której pozytywnie rozpatrzono wniosek w sprawie zmian w specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia Montes de Toledo. D.O.C.M. nr 142 z dnia 6 lipca 2007 r. s. 18173.