

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012

(2019/C 266/06)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznaczonej jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych DOOR Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ACEITE DE LUCENA”

Nr UE: PDO-ES-0760-AM01 – 17.1.2019

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa

„Aceite de Lucena”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia to oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywana z owoców drzewa oliwnego (*Olea Europea* L.) odmiany Hojiblanca jako odmiany głównej (ponad 90 %) oraz innych dopuszczalnych odmian o drugorzędym znaczeniu (Arbequina, Picual, Lechín, Tempranilla, Ocal, Campanil i Chorro), wyłącznie przy pomocy obróbki fizycznej i mechanicznej, poprzez wytłaczanie w niskiej temperaturze, tak aby nie zmienić składu chemicznego oliwy, zachowując jej smak, aromat i cechy owocu, z którego się ją otrzymuje.

Barwa: między intensywnym zielonym i żółtawozielonym, zależnie od okresu, na który przypadają zbiory (skala A.B.T od 2/4 do 3/4).

Smak: oliwa objęta ochroną to oliwa o średnio intensywnym smaku owocowym, w którym wyczuwalne są akcenty migdałowe i zielonych ziół, przy zachowaniu równowagi między delikatnym smakiem gorzkim i cierpkim.

Zapach: przeważa zapach owoców i zielonych ziół.

Właściwości fizyczno-chemiczne i organoleptyczne oliwy:

Kwasowość: maksymalnie 0,8 %

Liczba nadtlenkowa: maksymalnie 0,2 meq O₂/kg oliwy

Absorpcja ultrafioletu (K270): maksymalnie 0,15

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Wilgotność: maksymalnie 0,2 %

Polifenol (kwas kawowy): minimalnie 100 ppm a średnio 350 ppm

Mediana cech owocowych (Mf): 3 lub więcej

Mediana cech cierpkich: od 1 do 3

Mediana cech gorzkich: od 1 do 3

Mediana niedoskonałości (Md): 0

- 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 oliwek i wytwarzanie produktu odbywają się w granicach obszaru geograficznego opisanego w pkt 4.

W związku z tym następujące procesy muszą mieć miejsce w wyznaczonym obszarze geograficznym: przycinanie drzew i zbiór oliwek, czyszczenie i mycie oliwek, mielenie, wyłaczanie, oddzielanie faz i dekantacja oliwy.

- 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*

Wszystkie pojemniki oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia „Aceite de Lucena” opatrzone są kontretykietą identyfikacyjną, wydawaną przez Radę Regulacyjną, na której obowiązkowo umieszcza się wyrażenie „Aceite de Lucena”, logotyp oraz niepowtarzalny numer seryjny każdego opakowania.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny położony jest na południu prowincji Kordoba (Hiszpania) i obejmuje gminy Aguilar de la Frontera, Benamejía, Encinas Reales, Iznájar, Lucena, Montilla, Moriles, Monturque y Rute, oraz wschodnią część dzielnicy miasta Puente Genil, która położona jest na prawym brzegu rzeki Genil.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki środowiskowe

Gleby wapienne charakteryzują się podwyższoną zawartością węglanów oraz uważane są za gleby ubogie, skąpo porośnięte i stosunkowo ubogie w substancje organiczne. Ponadto poziom zawartości wapnia w tych glebach jest wysoki, w związku z czym wskaźnik pH jest również wysoki i wynosi od 6 do 8.

Średnia wysokość nad poziomem morza waha się od 171 m w Puente Genil do 800 m w Iznájar. Najwyżej położone punkty tego regionu znajdują się w paśmie górskim Subbética, osiągając wysokości ponad 1 200 m nad poziomem morza.

Jeśli chodzi o klimat, w obszarze tym występuje klimat śródziemnomorski, o umiarkowanie chłodnych zimach i suchych i gorących latach. W odróżnieniu od pozostałej części prowincji, w obszarze produkcji ChNP „Aceite de Lucena” zauważalne są także pewne wpływy klimatu kontynentalnego.

Czynniki ludzkie

Gęstość sadzenia zwyczajowo przyjęta w praktyce rolnej tego obszaru oraz sposób rozmieszczenia drzew zapewniają doskonałe nasłonecznienie całej owocującej powierzchni drzewa, czemu znacząco sprzyjają metody przycinania drzew stosowane przy sadzeniu, rozroście oraz utrzymaniu i pielęgnacji drzew oliwnych.

Zbiór oliwek w wyznaczonym obszarze geograficznym odbywa się w oparciu o wyniki badania dojrzałości i zawartości tłuszczu, co sprzyja otrzymaniu oliwy o znacznej delikatności, w związku z modyfikacjami zawartości polifenolu. Jednocześnie nie dopuszcza się do naturalnego spadku owoców.

Zbiór, przewóz do olejarni i rozdrabnianie oliwek zostały zorganizowane w taki sposób, aby zabiegi te można było przeprowadzić średnio w ciągu 24 godzin i maksymalnie w ciągu 72 godzin.

Specyfika produktu

Właściwości fizyko-chemiczne

Kwasowość: maksymalnie 0,8 %

Liczba nadtlenkowa: maksymalnie 0,2 meq O₂/kg oliwy

Absorpcja ultrafioletu (K270): maksymalnie 0,15

Wilgotność: maksymalnie 0,2 %

Polifenol (kwas kawowy): minimalnie 100 ppm,
średnio 350 ppm.

Właściwości organoleptyczne

Mediana cech owocowych (Mf): 3 lub więcej

Mediana cech cierpkich: od 1 do 3.

Mediana cech gorzkich: od 1 do 3.

Mediana niedoskonałości (Md): 0

Mimo ich delikatności, wyraźnie zauważalna jest obecność cech cierpkich i gorzkich, bardzo zrównoważonych.

Smak i zapach delikatne, o charakterystycznym posmaku zwanym „migdałowy”, pochodzącym od odmiany oliwki Hojiblanca, które jako podstawowy składnik mają kluczowy wpływ na skład oliwy produkowanej w przedmiotowym obszarze.

Niska kwasowość oliwy nigdy nie przekracza 0,8 % objętości, zwyczajowo wynosząc od 0,1 do 0,3.

W ocenie organoleptycznej wyczuwa się aromat owoców zielonych i świeżo ściętych ziół.

Barwa oliwy jest w większości przypadków zielona.

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

Charakterystyczne środowisko obszaru produkcji ChNP „Aceite de Lucena” – a konkretnie średnia wysokość, wapienna struktura gleb z wysokim poziomem obecności związków węgla oraz klimat śródziemnomorski – prowadzi do wzrostu zawartości polifenolu w produkowanej oliwie. Dzięki temu otrzymana oliwa posiada szczególne właściwości organoleptyczne, z zauważalną obecnością delikatnego smaku cierpkiego i gorzkiego.

Obecność cech cierpkich wynika z obecności w oliwie fenolu – monomeru, który występuje przy wysokiej zawartości polifenolu oraz pod warunkiem że nie ulegnie rozpadowi na skutek zastosowania wysokich temperatur lub nadmiaru wody w procesie produkcji.

Podobnie cechy gorzkie wynikają z obecności aglikonu, który powstaje w wyniku rozpadu polifenolu. Dlatego też ich wysoka obecność sprzyja powstawaniu aglikonu.

Odmiany drzew oliwnych wykorzystywanych do produkcji ChNP „Aceite de Lucena”, uprawiane w obszarze produkcji, wyróżniają się pod względem ogólnej zawartości polifenolu, dzięki czemu otrzymywana oliwa jest delikatna, o zrównoważonym smaku pikantnym i gorzkim.

Warunki agrolologiczne, tj. wczesny zbiór, obróbka przy niskich temperaturach i szybkość procesu przetwarzania od momentu zbioru, występujące w regionie Lucena wpływają na kwasowość produkowanej oliwy i na jej właściwości organoleptyczne. Dzięki nim otrzymywana oliwa charakteryzuje się w większości przypadków niską kwasowością.

Wczesny zbiór sprawia, że w oliwie występuje aldehyd trans-2-heksanal, który – jeżeli zachowuje się ostrożność, nie stosuje podwyższonej temperatury i nie stosuje dużo wody w procesie produkcji – sprawia, że pojawia się aromat zielonych ziół.

Podobnie wczesny zbiór sprawia, że oliwa przybiera barwę przeważająco zieloną, która – w miarę jak opóźnia się okres zbioru oliwek – zmienia się na barwę bardziej żłocistą, niemal zielono-żółtą.

Wytłaczanie w niskiej temperaturze, przy niskim zużyciu wody w procesie produkcji, i przechowywanie oliwy w odpowiednich i całkowicie obojętnych pojemnikach pozwala zadbać o właściwości organoleptyczne charakterystyczne dla tego produktu i zachować je.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Aceite_de_Lucena_modificado.pdf
