

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

(2012/C 322/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„ACEITE DE NAVARRA”

NR WE: ES-PDO-0005-0695-29.04.2008

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Aceite de Navarra”

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 noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Oliwa najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia z oliwek następujących odmian: *Arróniz*, *Empeltre* i *Arbequina*. Za główną odmianę uważa się rodzimą odmianę *Arróniz*, która stanowi ponad 10 % w oliwie, zarówno w mieszaninie oliwy, jak i oliwek.

Oliwa tłoczona jest wyłącznie mechanicznie lub w drodze innych procesów fizycznych, które nie wpływają na zmianę charakterystyki produktu, lecz umożliwiają zachowanie smaku, zapachu i właściwości owoców, z których się go uzyskuje.

Oliwa posiada następujące właściwości fizykochemiczne:

- kwasowość: maksymalnie 0,3°,
- liczba nadtlenkowa: maksymalnie 15 mEq O₂,
- absorpcja w ultrafiolecie (K₂₇₀): maksymalnie 0,15,
- absorpcja w ultrafiolecie (K₂₃₂): maksymalnie 2,
- skład kwasów tłuszczowych: co najmniej 72 % kwasu oleinowego.

Jeżeli chodzi o właściwości organoleptyczne, „Aceite de Navarra” jest oliwą o aromacie niedojrzałych owoców, którego natężenie jest średnie do intensywnego, o charakterystycznej goryczy i pikantnym, bardzo harmonijnym, niezbyt lub średnio intensywnym, ale niesłodkim smaku, posiadającą następujące właściwości:

- średnia wartość charakteru owocowego (Mf): minimum 4,5,
- średnia wartość wad (Md): 0,
- średnia wartość goryczy: wyższa niż 1,5 i niższa niż 4,0,
- średnia wartość pikantności: wyższa niż 2,0 i niższa niż 4,0.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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:

Uprawa, produkcja i rozdrabnianie oliwek przeznaczonych do produkcji oliwy „Aceite de Navarra” muszą odbywać się wyłącznie na geograficznym obszarze produkcji określonym w pkt 4.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

—

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Obszar chroniony obejmuje 135 gmin wymienionych poniżej w porządku alfabetycznym:

Gminy:

Abaigar, Abárzuza, Aberin, Ablitas, Adiós, Aibar, Allín, Allo, Ancín, Andosilla, Añorbe, Aras, Arcos (Los), Arellano, Arguedas, Armañanzas, Arróniz, Artajona, Artazu, Ayegui, Azagra, Azuelo, Barásoain, Barbarin, Bargota, Barillas, Beire, Belascoáin, Berbinzana, Biurrun-Olcoz, Buñuel, Busto (El), Cabanillas, Cadreita, Caparroso, Cárcar, Carcastillo, Cascante, Cáseda, Castejón, Cintruénigo, Cirauqui, Corella, Cortes, Desojo, Dicastillo, Enériz, Eslava, Espronceda, Estella, Etayo, Ezprogui, Falces, Fitero, Fontellas, Funes, Fustiñana, Gallipienzo, Garinoain, Guesálaz, Guirguillano, Igúzquiza, Javier, Larraga, Lazagurría, Leache, Legarda, Legaria, Leoz, Lerga, Lerín, Lezáun, Liédena, Lodosa, Lumbier, Luquin, Mañeru, Marcilla, Mérida, Mendavia, Mendaza, Mendigorria, Metauten, Milagro, Mirafuentes, Miranda de Arga, Monteagudo, Morentin, Mues, Murchante, Murieta, Murillo El Cuende, Murillo El Fruto, Muruzábal, Názar, Obanos, Oco, Olejua, Olite, Olóriz, Orisoain, Oteiza, Peralta, Piedramillera, Pitillas, Puente La Reina, Pueyo, Ribaforada, Sada, San Adrián, San Martín de Unx, Sangüesa, Sansol, Santacara, Sartaguda, Sesma, Sorlada, Tafalla, Tiebas-Muruarte de Reta, Tirapu, Torralba del Río, Torres del Río, Tudela, Tulebras, Ucar, Ujué, Unzué, Uterga, Valtierra, Viana, Villafranca, Villamayor de Monjardín, Villatuerta, Yerri, Yesa y el territorio de Bardenas Reales.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Jeżeli chodzi o klimat, wyznaczony obszar geograficzny można opisać za pomocą trzech następujących czynników:

- faktu, że jego granicę od zachodu do wschodu tworzą łańcuchy górskie Codés, Lókiz, Urbasa, Andía, Perdón, Aláiz, Izco i Leyre, które stanowią naturalną barierę dla wilgotnych wiatrów kantabryjskich,
- wpływu przeważającego wiatru z północnego-wschodu, w Hiszpanii znanego jako *cierzo*,
- szerokości geograficznej: między 41° 54' a 42° 49' szerokości geograficznej północnej.

Przedmiotowy obszar geograficzny, prawie w całości położony w dolinie rzeki Ebro, na wysokości poniżej 600 m, dzięki wspomnianej barierze jest chroniony od północy przed wilgotnymi wiatrami, co wraz z *cierzo* wpływa na niską liczbę opadów (które na większości obszaru wynoszą 400 mm rocznie), wysoki poziom nasłonecznienia (2 500 godzin rocznie), tj. średnio 120 dni bezchmurnych rocznie, oraz znaczną amplitudę temperatur między zimą a latem i między nocą a dniem (największe amplitudy obserwuje się w okresie jesiennym i wynoszą one ok. 18 °C).

Głównie z uwagi na występowanie wiatru *cierzo* okresy zimowe są na tym obszarze chłodniejsze, a okresy letnie – bardziej suche.

Na obszarze tym jest 190 dni bezprzymrozkowych rocznie, przy czym pierwsze przymrozki jesienne występują zwykle w drugiej połowie października.

Zasadniczo gleby są umiarkowanie rozwinięte i skrajnie suche lub suche. Są one uformowane głównie z marglu, gliny, kredy i wapienia. Ziemia jest brunatna i wapnista i zawiera węglany, co wynika zarówno z uwarunkowań naturalnych, jak i z niskiego poziomu opadów, który nie powoduje odwapniania.

Czynniki historyczne i ludzkie

W Nawarze drzewa oliwne stanowią część krajobrazu od czasów rzymskich, a oliwa wytwarzana z ich owoców, która do dziś jest jednym z podstawowych produktów spożywczych tego obszaru, przyczyniała się do rozwoju tamtejszej kultury i tradycji.

Uprawa oliwek w regionie Nawarry osiągnęła szczyt w pierwszych trzydziestu latach XX wieku, kiedy jego mieszkańcy dysponowali sześćdziesięcioma prasami do tłoczenia oliwy, dzięki czemu możliwa była produkcja oliwy z oliwek o jakości przynoszącej temu produktowi liczne nagrody, między innymi nagrody dla oliwy z Cascante na Wystawie Światowej w Sewilli w 1929 r.

W 1967 r. powierzchnia obszaru, na którym uprawiano drzewa oliwne, wynosiła 8 682 hektary. Do 1995 r. powierzchnia ta zmniejszyła się do 2 297 hektarów.

Od tego czasu można zaobserwować ponowny rozwój uprawy, któremu towarzyszy postęp w procesach tłoczenia, modernizacja i koncentracja pras oraz znaczny wzrost zdolności produkcyjnej tłoczni.

Aktualna zdolność produkcyjna tłoczni w Nawarze przekracza maksymalną potencjalną produkcję oliwek, co oznacza, że obecnie i w przyszłości oliwki można tłoczyć w najbardziej sprzyjającym momencie.

Struktura gruntów rolnych Nawarry od zawsze cechuje się bardzo małymi działkami. Jest to nadal zasadniczy czynnik, jeżeli chodzi o plantacje trwałe, w szczególności plantacje drzew oliwnych. Grunty są podzielone na wiele części w taki sposób, że aktualna powierzchnia 5 344 hektarów dzieli się na 19 500 działek należących do ponad 8 000 plantatorów (dane Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska z 2010 r.).

Uprawa drzew oliwnych na tym obszarze od zawsze wiąże się z typowo socjalnym charakterem działalności rolniczej, polegającym na wykorzystaniu pracy członków rodzin w wykonywaniu różnych czynności związanych z uprawą, a w szczególności zbiorów.

Jeżeli chodzi o spożycie tej oliwy, znaczną jej część nadal spożywają sami producenci. Dotyczy to również oliwy wytwarzanej w tłoczniach niebędących własnością spółdzielni.

Od czasów starożytnych w Nawarze występują trzy odmiany oliwek, *Arróniz*, *Empeltre* i *Arbequina*, przy czym ich proporcje różnią się w zależności od danego obszaru. Na polu, na którym rośnie jedna z tych odmian, często znajduje się drzewa należące do innej odmiany (drzewa oliwne męskie), w szczególności na polach uprawianych od dawna, zgodnie z przekonaniem, że sprzyja to zapylaniu.

5.2. Specyfika produktu:

Oliwa „Aceite de Navarra” zawdzięcza swój niepowtarzalny charakter obecności oliwek rodzimej odmiany *Arróniz* w wysokości ponad 10 % w mieszance z oliwkami odmian *Arbequina* i *Empeltre*, co nadaje oliwie charakterystyczne cechy i następujące właściwości:

- oliwy o charakterystycznym gorzkim i pikantnym, bardzo harmonijnym, niezbyt lub średnio intensywnym, ale niesłodkim smaku (niskiej lub średniej wartości goryczy, wynoszącej 1,5–4,0, oraz niskiej lub średniej wartości pikantności, wynoszącej 2,0–4,0),
- oliwy o posmaku niedojrzałych owoców i średniej lub wysokiej średniej wartości charakteru owocowego, której wartość przekracza 4,5,
- oliwy o wysokiej zawartości kwasu oleinowego (ponad 72 %).

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):

Szczególne właściwości „Aceite de Navarra”, opisane w pkt 3.2 i 5.2 niniejszego dokumentu, wynikają przede wszystkim z faktu, że do produkcji tej oliwy stosuje się oliwki rodzimej odmiany *Arróniz*.

Obszar, na którym uprawia się drzewa oliwne odmiany *Arróniz*, odpowiada w sposób naturalny i wyłączny obszarowi geograficznemu wyznaczonemu w pkt 4. Odmiana ta jest doskonale przystosowana do klimatu panującego na przedmiotowym obszarze, dzięki jej wysokiej odporności na suszę i niskie temperatury w okresie zimowym (zob. *Varietades de olivo en España* („Odmiany oliwek w Hiszpanii”), Ministerstwo Środowiska, Środowiska Wiejskiego i Morskiego, 2005 r.).

Oliwki odmiany *Arróniz*, same lub zmieszane z oliwkami odmian *Empeltre* i *Arbequina*, nadają oliwie gorzki, pikantny smak i bardzo harmonijne właściwości oraz powodują, że „Aceite de Navarra” nie jest słodka.

Ponadto stosowanie oliwek odmiany *Arróniz*, stopień dojrzałości oliwek przy zbiorze, szerokość geograficzna i warunki klimatyczne panujące na wyznaczonym obszarze są czynnikami wpływającymi na skład kwasów tłuszczowych w „Aceite de Navarra” i wysoką zawartość kwasu oleinowego, wynoszącą ponad 72 %.

Wczesny zbiór stosunkowo mało dojrzałych oliwek w celu uniknięcia pierwszych przymrozków oraz warunki glebowe (gleby wapienne, suchy i słoneczny klimat związany z bliskością gór tworzących naturalną granicę oraz z występowaniem wiatru *cierzo*) wpływają na wyjątkowe właściwości organoleptyczne, wśród których można wymienić średnią wartość charakteru owocowego wynoszącą 4,5 oraz posmak niedojrzałych owoców.

Zbiór oliwek o odpowiednim – stosunkowo niskim – stopniu dojrzałości (poniżej 4 w skali 1–10), który bezpośrednio wpływa na szczególne cechy organoleptyczne „Aceite de Navarra”, jest możliwy dzięki szczególnym warunkom naturalnym właściwym dla omawianego obszaru:

- znacznym amplitudom temperatur między dniem a nocą w okresie dojrzewania, które umożliwiają stopniowe i regularne dojrzewanie wszystkich trzech odmian,
- oraz szczególnym czynnikiem ludzkim związanym z omawianym obszarem, do których należą:
- struktura własności gruntów (bardzo małe gospodarstwa) oraz wykonywanie większości prac przez członków rodziny,
- nadwyżka zdolności produkcyjnej w tłoczniach, która umożliwia tłoczenie oliwek w najbardziej sprzyjającym momencie.

Wszystkie powyższe czynniki przyczyniły się do powstania oliwy o szczególnych właściwościach, jeżeli chodzi o skład chemiczny i ocenę organoleptyczną.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

http://www.cfnavarra.es/agricultura/COYUNTURA/marcas_calidad_diferenciada/pliego-condiciones/120328_Pliego_Condiciones_DOP_Aceite_Navarra.pdf