

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmian w specyfikacji produktu, które nie są zmianami nieznacznymi, 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

(2020/C 263/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK 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

„ACEITE DE LA COMUNITAT VALENCIANA”

Nr UE: PDO-ES-0720-AM01 – 1.2.2016

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Asociación para la promoción de la DO Aceite de la Comunitat Valenciana

C/Sagunto, 39.- 12400 Segorbe

2. Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne (struktury kontroli)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

5. Zmiany

5.1. Opis produktu (punkt C specyfikacji – „Opis produktu” i pkt 3.2 jednolitego dokumentu)

Zmieniono następujące parametry analityczne: K270, kwas oleinowy, kwas palmitynowy, kwas eikozanowy, średnie wartości owocowości, pikantności i goryczy.

Uzasadnienie tych zmian przedstawiono poniżej.

Obowiązująca specyfikacja produktu ChNP „Aceite de la Comunitat Valenciana” zawiera opis cech oliw z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia produkowanych na wyznaczonym obszarze przed 2007 r., czyli rokiem, w którym rozpoczęto działania związane z rejestracją ChNP.

W ciągu ostatnich lat, a zwłaszcza od 2010 r., we Wspólnocie Autonomicznej Walencji zaobserwowano znaczną zmianę klimatu, a mianowicie podwyższenie średnich temperatur w stosunku do temperatury normalnej oraz przedłużającą się suszę.

Od około 2000 r. wzrosła liczba lat, w których średnia temperatura każdego miesiąca jest wyższa niż normalne średnie wartości z lat poprzednich. Wzrost ten jest szczególnie silny w miesiącach letnich, o czym świadczy ogólny wzrost temperatur.

Jeżeli chodzi o opady atmosferyczne, należy zauważyć, że w klimacie śródziemnomorskim najwięcej opadów deszczu przypada zazwyczaj na jesień i zimę, co oznacza, że należy uwzględnić wszelkie zmiany w rozkładzie opadów w tych miesiącach. Tradycyjnie najbardziej deszczowe były miesiące od września do grudnia. Od 2000 r. dostrzega się tendencję spadkową w zakresie średnich opadów w tych miesiącach.

Czynnikiem, który należy wziąć pod uwagę, jest to, że w ostatnich latach, z powodu zmieniającego się klimatu, większość opadów ma miejsce w ciągu zaledwie kilku dni, w postaci ulewnych deszczy, które trwają najwyżej 2–3 dni. Powoduje to wysoki stopień wymywania, przy ograniczonej dostępności wody dla upraw, wraz ze zmniejszoną zdolnością gleby do zatrzymywania wilgoci, a w konsekwencji niższe plony.

Zmiana ta wpływa w sposób nieunikniony na parametry fizykochemiczne produkowanych oliw. Skład kwasów tłuszczowych różni się w zależności od obszaru produkcji (szerokości geograficznej i warunków pogodowych), odmiany oliwek i stopnia dojrzałości.

Zmiany parametrów analitycznych mają związek z opisanymi powyżej wyraźnymi zmianami klimatu we Wspólnocie Autonomicznej Walencji. Te nowe warunki klimatyczne mają bezpośredni wpływ na cykl uprawy oliwek, ponieważ kwitnienie następuje wcześniej i wydłuża się sezon wegetacyjny. Przyczynia się to przede wszystkim do wysokiej zawartości kwasów tłuszczowych wielonienasyconych, w szczególności kwasu linolowego. Kwas ten zawiera sprzężone wiązania podwójne, które sprzyjają tworzeniu się chromoforu absorbującego promieniowanie w przedziale ultrafioletu, co powoduje, że wartość parametru K270 jest nieco wyższa niż pierwotnie proponowana w specyfikacji produktu. Należy zatem dostosować wartości parametru K270 do rzeczywistych wartości uzyskiwanych dla oliwy oznaczonej ChNP „Aceite de La Comunitat Valenciana”, które mają związek z cechami klimatycznymi przedmiotowego obszaru geograficznego.

Jeżeli chodzi o średnie wartości owocowości, proponuje się zmianę wartości na > 2,5 w celu włączenia „dojrzałej owocowości” do właściwości oliwy kwalifikującej się do tej ChNP.

Wyższe temperatury oznaczają, że owoce dojrzewają wcześniej, dzięki czemu uzyskuje się oliwki o dojrzałej owocowości, co powoduje słodszy, mniej intensywny smak w takich odmianach, jak Serrana, Farga i Morruda, natomiast mniejsze opady deszczu mogą wzmocnić gorycz i ostrość, które charakteryzują niektóre odmiany, takie jak Blanqueta czy Villalonga.

Biorąc pod uwagę, że takie zjawisko klimatyczne (niski poziom opadów i temperatury wyższe niż temperatura normalna) powtarzało się przez wiele lat, oraz uwzględniając dane analityczne dotyczące oliw uzyskanych na wyznaczonym obszarze, należy wprowadzić dostosowania do tych nowych warunków i zmienić niektóre parametry, tak aby specyfikacja odpowiadała realiom produkcji „Aceite de la Comunitat Valenciana”.

Niniejsza zmiana dotyczy specyfikacji produktu (punkt C) i jednolitego dokumentu (pkt 3.2). W obu dokumentach zmienia się następujące punkty:

Wcześniejsze brzmienie:

„Oliwa najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia:

- $K270 \leq 0,15$
- Zawartość kwasu oleinowego pomiędzy 70 a 82 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych
- Zawartość kwasu palmitynowego pomiędzy 9,5 a 12 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych
- Zawartość kwasu eikozanowego poniżej 0,5 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych
- Mediana owocowości > 3 i < 6
- Mediana pikantności > 1 i < 3
- Mediana goryczy > 1 i < 3 .
- Proporcje między medianą owocowości a medianami goryczy i pikantności sprawiają, że smak oliwy określany jest jako »równoważony«.

Nowe brzmienie:

„Oliwa najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia:

- $K270 < 0,18$
- Zawartość kwasu oleinowego wynosząca 60–82 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych
- Zawartość kwasu palmitynowego wynosząca 7,5–20 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych
- Zawartość kwasu eikozanowego poniżej 0,4 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych
- Mediana owocowości $> 2,5$
- Mediana pikantności $\geq 1,5$
- Mediana goryczy $\geq 1,5$.
- Proporcje między medianą owocowości a medianami goryczy i pikantności sprawiają, że smak oliwy określany jest jako „równoważony”. Oznacza to, że mediany goryczy i pikantności w żadnym wypadku nie przekroczą średniej wartości owocowości o 2 jednostki..”

5.2. Dowód pochodzenia (punkt E specyfikacji – „Dowód pochodzenia”)

Zmienia się brzmienie punktu E specyfikacji – „Dowód pochodzenia”, tak aby ustanowić lepszy system kontroli pochodzenia produktu i określić rejestry, które muszą istnieć w ramach tego systemu.

Uzasadnienie nowego brzmienia:

Punkt ten w nowym brzmieniu opisuje w sposób konkretny wprowadzone procedury kontroli. W poprzedniej wersji poziom szczegółowości odpowiadał raczej poziomowi księgi jakości. Punkt ten zmieniono, aby zawierał on odpowiedni opis elementów koniecznych do skutecznego przeprowadzenia kontroli oliwy objętej ChNP „Aceite de la Comunitat Valenciana”.

Niniejsza zmiana dotyczy specyfikacji produktu.

Wcześniejsze brzmienie punktu E specyfikacji – „Dowód pochodzenia”:

- „— Dokumentacja dotycząca istnienia przedstawionych przez producentów rocznych oświadczeń, w których przedstawiono między innymi numery katastralne poszczególnych działek oraz ich położenie i wielkość, a także przewidywane zbiory, co ma na celu udowodnienie, że oliwki pochodzą z gajów oliwnych znajdujących się na obszarze produkcji i należą do odmian objętych chronioną nazwą pochodzenia
- Istnienie systemów kontroli, monitorowania i rejestrowania stosowanych praktyk rolniczych i dotyczących produkcji, a także tego, że praktyki te są zgodne z dokumentem normatywnym i zapewniają identyfikowalność produktu.
- W tłoczniach oliwa uzyskiwana jest zgodnie z warunkami określonymi w niniejszej specyfikacji oraz przechowywana jest w odpowiednich zbiornikach gwarantujących jej jak najlepszą konserwację.
- W tłoczniach gwarantowane jest utrzymanie właściwości fizycznych, chemicznych i organoleptycznych oliwy. Istnieje plan monitorowania jakości oliwy podczas wprowadzania jej do obrotu oraz procedury mające na celu zapewnienie, by w przypadku stwierdzenia, że jakość oliwy jest niższa od określonego poziomu, oliwa ta nie była dystrybuowana i wprowadzana do obrotu pod przedmiotową chronioną nazwą pochodzenia.”

Nowe brzmienie punktu E specyfikacji – „Dowód pochodzenia”:

„Potwierdzenie pochodzenia oliwy z wyznaczonego obszaru opiera się na procedurach kontroli i certyfikacji, które obejmują następujące elementy:

- rejestr gajów oliwnych umożliwiający identyfikację odmian drzew oliwnych, osób będących właścicielami praw do gospodarstw oraz działek, których dotyczy wniosek o rejestrację,
- rejestr zakładów przetwarzania i pakowania, umożliwiający określenie osoby odpowiedzialnej za zakład i za instalacje podlegające rejestracji,
- kontrolę wewnętrzną prowadzoną przez zarejestrowane podmioty: zarejestrowane podmioty prowadzą rejestr przeprowadzanych kontroli w celu udowodnienia, że spełniają warunki określone w specyfikacji, oraz wykazania pochodzenia surowca. Działania składające się na tę kontrolę wewnętrzną określono w podręczniku zarządzania jakością,
- identyfikowalność: zapewnia się ją na każdym etapie produkcji surowca, wytwarzania oliwy i pakowania, aby umożliwić sprawdzenie pochodzenia oliwy oznaczonej ChNP. Wprowadzony system identyfikowalności w szczególności umożliwia wykazanie powiązania między każdą partią surowca i każdą partią »Aceite de la Comunitat Valenciana«,
- kontrola i certyfikacja: organ kontrolny sprawuje nadzór nad systemem kontroli wewnętrznych zarejestrowanych podmiotów, systemem identyfikowalności oraz kontrolą procesu produkcji. Ponadto przeprowadza on kontrole właściwości oliwy określonych w niniejszej specyfikacji. Kontrole polegają na okresowych inspekcjach oraz badaniu dokumentacji (rejestrów) i jakości opakowanej oliwy,
- jeżeli wymogi niniejszej specyfikacji nie są spełnione, oliwy objętej kontrolą nie można wprowadzić do obrotu jako produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia.”

5.3. Opis metody produkcji (punkt F specyfikacji)

Upřednie brzmienie tego punktu obejmowało bardzo szczegółowy opis wszystkich realizowanych praktyk w zakresie uprawy i produkcji oliwy, niezależnie od tego, czy mają one bezpośredni wpływ na cechy charakterystyczne produktu. Należało uprościć brzmienie tego punktu.

Uzasadnienie nowego brzmienia:

W poprzedniej postaci opis metody produkcji był zbyt długi i bardzo ogólny. Punkt ten w zmienionym brzmieniu jest zwięzły i opisuje praktyki, które stosuje się na wyznaczonym obszarze i które przyczyniają się do nadania produktowi charakteru właściwego dla oliwy objętej ChNP.

Niniejsza zmiana dotyczy specyfikacji produktu.

Upřednie brzmienie punktu F specyfikacji – „Opis metody produkcji”:

- „– Drzewa oliwne sadzone są w rzędach, w średnim zagęszczeniu upraw 101,7 drzew oliwnych na hektar (rozміszczenie sadzeńniaków około 10 na 10 metrów), jedna sadzonka na kwadrat. Uprawy prowadzone są przede wszystkim na terenach nienawadnianych, średnie plony oliwek i oliwy z jednego drzewa są bardzo niskie (2 kg oliwy i 10 kg oliwek z jednego drzewa), co odpowiada tradycyjnym gajom oliwnym o niskiej wydajności.
- Praktyki upraw charakterystyczne dla tradycyjnych gajów oliwnych prowadzone są w sposób gwarantujący jak najmniejszy wpływ rolnictwa na środowisko naturalne. Aby umożliwić certyfikowanie i gwarantowanie tego minimalnego wpływu na środowisko oraz w celu zapewnienia identyfikowalności produkcji z gajów oliwnych objętych ChNP »Aceite de la Comunitat Valenciana«, w odniesieniu do każdej partii zbiorów konieczny jest odpowiedni zapis w rejestrze uprawy, w którym należy zapisać wszystkie praktyki rolnicze zrealizowane na poszczególnych działkach. Rejestr ten udostępniany jest przez radę regulacyjną wszystkim rolnikom produkującym oliwę objętą przedmiotową ChNP.
- Do najważniejszych praktyk rolniczych należą:
 - podnoszenie jakości gleby i nawożenie,
 - orka i przygotowywanie gleby,
 - okrzesywanie drzew,
 - nawadnianie,
 - zwalczanie szkodników i chorób.
- Oliwki zbierane są ręcznie bezpośrednio z drzew z zastosowaniem przede wszystkim tradycyjnego sposobu zbiorów lub techniki nazywanej »ordeño« (przesuwanie dłoni wzdłuż gałęzi i zsuwanie w ten sposób oliwek), przy czym możliwe jest również zastosowanie różnych maszyn o wysokiej wydajności, pod warunkiem że nie obniżają one jakości oliwek.

- Zebrane oliwki gromadzone są w plastikowych skrzyniach lub w czystych naczepach, aby umożliwić ich transport do tłoczni tego samego dnia. Transport przeprowadzany jest w odpowiednich warunkach gwarantujących, że oliwki dotrą do tłoczni nie-naruszone, a zatem unika się uderzeń i ściskania podczas gwałtownego przemieszczania oliwek, stosuje się odpowiednie pojemniki i unika się nadmiernej wagi ładunku.
- Do produkcji oliwy z oliwek objętej ChNP „Aceite de la Comunitat Valenciana” wykorzystuje się wyłącznie oliwki zebrane bezpośrednio z drzewa. Zawsze odrzuca się oliwki, które spadły na ziemię.
- Spełnianie tego wymogu jest kontrolowane w tłoczniach, do których dostarczany jest surowiec, czyli oliwki. Tłocznie posiadają systemy i udokumentowane procedury gwarantujące spełnianie tego wymogu. Tym samym tłocznie dysponują sprzętem lub systemem pracy umożliwiającym oddzielenie oliwek różnej jakości.
- Wytwarzanie oliwy przebiega w następujących etapach:
 - Transport oliwek: oliwki transportuje się w sposób gwarantujący, że nie zostaną one uszkodzone i będą w jak najlepszym stanie.
 - Dostarczanie oliwek: określa się pochodzenie danej partii oliwek.
 - Przetwarzanie oliwek: w celu otrzymania produktu jak najwyższej jakości przy jednoczesnym zachowaniu cech charakterystycznych oliwy z tego obszaru stosuje się odpowiednie techniki obchodzenia się z oliwkami oraz ich mielenia, wytlaczania i konserwowania. Czas upływający między zbiorem i przetworzeniem oliwek nie może przekraczać 48 godzin.
- Podczas pakowania oliwy należy wziąć pod uwagę następujące kwestie:
 - Oliwki mielone są w sposób stały.
 - Temperatura zgniatania pasty z oliwek nie może przekraczać poziomu, który mógłby niekorzystnie wpłynąć na jak najwyższą jakość fizyko-chemiczną i organoleptyczną oliwy.
 - Jedyną substancją pomocniczą jest talk spożywczy.
 - Rozdzielanie faz przeprowadzane jest poprzez wirowanie.
 - Temperatura wody dodawanej podczas dekantacji poziomej i pionowej nie może nigdy przekraczać 36 °C.
 - Naturalna dekantacja oliwy przeprowadzana jest w zależności od jej zanieczyszczenia.
 - Oliwa przechowywana jest w szczelnie zamkniętych zbiornikach ze stali nierdzewnej lub innych materiałów. Podczas przechowywania konieczne jest umożliwienie pobierania próbek ze zbiorników, a także ich właściwego czyszczenia i okresowego drenowania. Z drugiej strony konieczne jest zagwarantowanie utrzymania jakości produktu przez co najmniej rok.
- Podczas pakowania oliwy należy wziąć pod uwagę następujące kwestie:
 - Pakowanie »Aceite de la Comunitat Valenciana« może odbywać się w dowolnym przedsiębiorstwie bez ograniczeń geograficznych.
 - Oliwa rozlewana jest do pojemników szklanych, metalowych powlekanych lub ceramicznych przystosowanych do żywności, które zapewniają dobre warunki przechowywania. Preferowane są pojemniki, które zapewniają najlepszą ochronę produktu przed światłem, ciepłem itd.
 - Maksymalna pojemność opakowań wynosi 5 litrów, dopuszcza się użycie opakowań o pojemności 10 dl, 25 dl, 50 dl, 75 dl, 1,0 l; 2,0 l; 2,5 l; 3 l oraz 5 l.”

Nowe brzmienie punktu F specyfikacji – „Opis metody uprawy”:

„Zbiory oliwek, obejmujące wyłącznie oliwki, które nie spadły na ziemię, przeprowadza się, zbierając oliwki bezpośrednio z drzewa metodą tradycyjnego zbioru ręcznego albo przez otrząsanie, przy którym na ziemi rozpościera się płachty, aby zapobiec uszkodzeniu oliwek i uniknąć ich kontaktu z ziemią, albo przy pomocy maszyn.

Oliwki transportuje się do zakładu wytwarzania oliwy zawsze luzem, w skrzyniach lub w sztywnych pojemnikach o ograniczonej pojemności lub na przyczepie, w taki sposób, aby nie uszkodzić owoców. Z tego samego powodu zabrania się transportowania oliwek w workach.

Czas upływający między zbiorem i przetworzeniem oliwek nie może przekraczać 48 godzin.

Nie dopuszcza się oliwy uzyskanej z płynów roślinnych lub wycieków.”

5.4. Związek z obszarem geograficznym (punkt H specyfikacji produktu i pkt 5 jednolitego dokumentu)

Zmienia się punkt dotyczący związku z obszarem geograficznym:

- a) Aktualizuje się temperatury i opady, które w rzeczywistości występowały w ostatnich latach.

b) Zmienia się określone parametry analityczne:

- poziom owocowości → > 2,5 (wcześniej > 5),
- poziom pikantności → ≥ 1,5 (wcześniej między 1 a 3),
- teraz określa się w nim także, że średnie wartości goryczy i pikantności przekroczą [sic] medianę owocowości o 2 jednostki, dlatego też oliwa zawsze będzie miała cechy oliwy o „zrównoważonym” smaku.

Uzasadnienie nowego brzmienia:

Jak wskazano w pkt 5.1, w ostatnich latach we Wspólnocie Autonomicznej Walencji obserwuje się znaczną zmianę klimatu. Wprowadzenie zmian w tym punkcie było konieczne, aby uwzględnić prawidłowe parametry klimatyczne.

Ponadto niniejszy wniosek o zmianę specyfikacji produktu ma na celu zmianę wartości różnych parametrów analitycznych oliwy (zob. pkt 5.1). Niektóre z tych parametrów występują również w punkcie dotyczącym związku z obszarem geograficznym, co oznacza, że muszą tam mieć te same wartości, co w punkcie „Opis produktu”.

Przyczyną tych zmian jest zmiana właściwości klimatycznych w ostatnich latach. Nieznaczny wzrost temperatury związany ze znacznie niższym poziomem opadów wpłynął na parametry analityczne i organoleptyczne oliwy z oliwek objętej chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) Comunitat Valenciana.

Temperatury te, łagodną zimą (średnie temperatury 7–11 °C) i wysokie latem (wyższe średnie temperatury 22–26 °C), wpływają na wcześniejsze kwitnienie, a w konsekwencji wydłużają sezon wegetacyjny.

Przyczynia się to przede wszystkim do wysokiej zawartości kwasów tłuszczowych nienasyconych, w szczególności kwasów oleinowego i linolowego. Ten ostatni kwas zawiera sprzężone podwójne powiązania, co wspiera działanie chromoforów, które absorbują promieniowanie ultrafioletowe i prowadzą w ten sposób do wartości parametru wynoszącej $K_{270} \leq 0,18$

Wszystkie parametry związane z opadami i temperaturami przyczyniają się do uzyskania oliwek o średniej do stosunkowo wysokiej zawartości kwasu oleinowego wynoszącej w przypadku odmian objętych ChNP średnio 60–82 %, zawartości kwasu linolenowego wynoszącej > 8 % lub kwasu palmitynowego wynoszącej 7,5–20 %.

Proponowane zmiany mają na celu opisanie oliwy, która jest obecnie uzyskiwana na obszarze chronionym, bez jednoczesnego obniżania jakości oliwy.

Niniejsza zmiana dotyczy specyfikacji produktu (punkt H) i jednolitego dokumentu (pkt 5). W obu dokumentach odnośne punkty mają następujące brzmienie:

Wcześniejsze brzmienie punktu H specyfikacji – „Związek z obszarem geograficznym” i pkt 5 jednolitego dokumentu:

„Czynniki naturalne

Na wyznaczonym obszarze panuje typowy śródziemnomorski klimat, charakteryzujący się łagodną zimą, niewielkimi opadami deszczu występującymi głównie jesienią i wiosną oraz bardzo suchym latem. Wpływy Morza Śródziemnego, masy lądowej Półwyspu Iberyjskiego oraz atlantyckich czynników pogodowych determinują jednorodność klimatyczną obszaru geograficznego. Czynniki klimatyczne wykazują szczególną jednolitość w kluczowych dla uprawy okresach, czyli podczas kwitnienia, w momencie, kiedy owoce osiągają właściwą wagę i zawartość oliwy. A zatem:

- Średnie roczne temperatury w obszarze uprawy drzew oliwnych wahają się pomiędzy 12 i 16 °C z wyraźnym zróżnicowaniem między zimą (średnie temperatury pomiędzy 6 i 10 °C) i latem (wyższe średnie temperatury, 22–26 °C). Powyższe temperatury sprzyjają rozwojowi fenologicznemu gajów oliwnych.
- Średnie roczne opady wynoszą 500–600 mm z wahaniami pomiędzy 200–300 mm w szczególności suchych latach do 700–800 mm.

W warstwie głębokiej dominują skały wapienne, choć można znaleźć także enklawy, w których występują piaskowce, margiel i gips. Podłoże składa się głównie ze skał mezozoicznych, przede wszystkim skał wapiennych (niekiedy także marglu i piaskowca) pochodzących z okresy kredowego i jurajskiego. Powierzchnię upraw stanowią materiały osadowe z późniejszych okresów, przede wszystkim z trzeciorzędu i czwartorzędu pochodzących z czerwonoziemiu śródziemnomorskiego o korzystnej konsystencji i strukturze, dobrze osuszone, idealne do uprawy drzew oliwnych.

Ukształtowanie terenu w obszarze geograficznym, o którym mowa charakteryzuje się spadkiem wysokości od obszarów górskich po doliny, stanowiące region graniczny pomiędzy Górami Iberyjskimi i Betyckimi, które opadają w stronę wybrzeża Morza Śródziemnego. Uprawa drzew oliwnych została ograniczona do wysokości pomiędzy 300 a 600 m n.p.m. ze względu na zwiększającą się powierzchnię intensywnych upraw drzew owocowych, szczególnie cytrusów, rozciągających się od wybrzeża na wschód. W efekcie na określonym obszarze geograficznym warunki uprawy drzew oliwnych są wyjątkowo jednolite. Drzewa oliwne, wraz z migdałowcami i szarańczynami strąkowymi stanowią dominujący element wiejskiego krajobrazu wschodniej części Półwyspu Iberyjskiego, który często określa się jako »arbolado de secano«.

Czynnik ludzki

Historia oliwek we Wspólnocie Autonomicznej Walencji sięga czasów rzymskich, ponad dwa tysiące lat temu. Istnieją świadectwa ich uprawy w gminach regionu Maestrazgo w prowincji Castellón, na obszarach, przez które przebiegała Via Augusta, droga łącząca Rzymskie Imperium z Kadyksem. W dzisiejszych czasach we wspomnianym regionie można podziwiać liczne ponad tysiącletnie drzewa oliwne, które łatwo znaleźć dzięki inicjatywie spółdzielni z Maestrazgo, które opracowały turystyczne trasy szlakiem „milenijnej oliwy”.

Z drugiej strony warto także podkreślić wkład przyrodnika Cavanillesa i jego dzieła »Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, población y frutos del Reino de Valencia« [»Uwagi na temat historii naturalnej, geografii, rolnictwa, populacji i owoców Królestwa Walencji«] (1795–1797). Zawarte w nim uwagi dotyczące rolnictwa, a w szczególności uprawy oliwek i wytwarzania oliwy z oliwek, są niezwykle interesujące i obejmują całość obszarów uprawnych Wspólnoty Autonomicznej Walencji. Wzmianki o oliwie z oliwek i uprawie drzew oliwnych pojawiają się w niej wielokrotnie.

Uprawa drzew oliwnych jako działalność gospodarcza jest głęboko zakorzeniona we wszystkich regionach, w których jest prowadzona, przede wszystkim ze względu na stały charakter upraw. Uprawy te stanowiły punkt wyjścia dla wytworzenia się systemu rolno-przemysłowego i gospodarczego, który pobudził rozwój społeczno-gospodarczy obszarów wiejskich i jednocześnie pozwolił na utrzymanie równowagi środowiskowej upraw na obszarach o nieprzyjaznej dla innych rodzajów upraw sytuacji klimatycznej i glebowej.

Na określonym obszarze geograficznym utrzymał się charakterystyczny podział gruntów: wyraźne rozdrobnienie gospodarstw, działki o stromych stokach i utrudnionym dostępie, tarasy obramowane kamiennymi murkami, gleby o wysokim stopniu zagrożenia pustynnieniem i pożarami lasów, stosunkowo ubogie gleby o niskiej zawartości materii organicznej i ograniczonej zdolności zatrzymywania wody, które sprawiają, że drzewa oliwne stanowią na tym obszarze kluczowy składnik ekosystemu.

W konsekwencji zarządzanie gruntami na tym obszarze odbywa się na poziomie drobnych, rodzinnych gospodarstw rolnych na suchych terenach, zajmujących się wytwarzaniem oliwy w ramach organizacji spółdzielczych i w dużej mierze na użytek własny. Techniczne szczegóły dotyczące uprawy przekazywane są przez rolników jako element rodzinnej spuścizny.

Po przeanalizowaniu uwarunkowań klimatycznych, glebowych, środowiskowych i antropologicznych omawianego obszaru oraz uwzględnieniu rozwoju fenologicznego drzew oliwnych uznaje się, że obszar ten charakteryzują jednolite warunki dla uprawy oliwek. Wnioski powyższej analizy dostarczają dowodów na jednorodność uwarunkowań środowiskowych związanych z uprawą oliwek na całym określonym obszarze geograficznym.

Specyfika produktu

Oliwa »Aceite de la Comunitat Valenciana« zawdzięcza swoją wyjątkowość przede wszystkim proporcjom zastosowanych do jej produkcji odmian oliwek. Z pomologicznego punktu widzenia odmiany Farga, Serrana, Morrudas, Villadonga i Blanqueta pochodzą z określonego obszaru geograficznego. Otrzymana z nich oliwa ma jest wyjątkowa zarówno pod względem kompozycji występujących w niej kwasów tłuszczowych, jak i ze względu na jej właściwości organoleptyczne.

Wytwarzana na określonym obszarze geograficznym oliwa jest więc bardzo zrównoważona pod względem kompozycji kwasów tłuszczowych, wśród których zwraca uwagę przede wszystkim stosunkowo wysoka zawartość kwasu oleinowego, linolowego i linolenowego. W efekcie »Aceite de la Comunitat Valenciana« charakteryzuje się wysoką zawartością kwasów tłuszczowych nienasyconych w stosunku do kwasów nasyconych.

Jeśli chodzi o właściwości organoleptyczne, oliwa ta plasuje się pośród oliw o największej gamie i bogactwie aromatycznym. Poziom owocowości oliwy utrzymuje się powyżej 5, wyczuwalny jest aromat zielonych oliwek, migdałów, zielonych liści, cytrusów i trawy. Poziom pikantności i goryczy oscyluje pomiędzy wartością 1 a 3. Zgodnie z powyższymi proporcjami pomiędzy poziomem owocowości, goryczy i pikantności dają oliwę o zrównoważonym smaku.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

»Aceite de la Comunitat Valenciana« zawdzięcza swoje wyjątkowe właściwości przede wszystkim następującym czynnikom, które dowodzą także związku pomiędzy jakością produktu a środowiskiem geograficznym:

Z pomologicznego punktu widzenia odmiany Farga, Serrana, Morrudas, Villadonga i Blanqueta pochodzą z określonego obszaru geograficznego. Są one przykładem długiej historii, bogactwa i różnorodności odmian występujących na określonym obszarze geograficznym, charakterystycznych dla wschodniej części Półwyspu Iberyjskiego. Odmiany te są doskonale przystosowane do panujących na tym terenie warunków, dzięki długotrwałej starannej selekcji i rozmnażaniu wegetatywnego materiału roślinnego przez miejscowych rolników.

Charakterystyka uprawianych odmian oraz czynniki orograficzne sprawiają, że okres zbiorów jest na tym obszarze wyjątkowo długi – trwa od października do lutego. Wielkość zbiorów jest ograniczona ze względu na charakterystyczne dla regionu rozdrobnienie gospodarstw. Rolnicy ustalają harmonogram upraw i decydują o rozpoczęciu zbiorów w odniesieniu do każdej uprawianej przez siebie działki osobno, w zależności od dojrzałości poszczególnych niewielkich partii produkcji, co pozwala na bardziej precyzyjne planowanie zbiorów. Takie postępowanie gwarantuje nieprzerwaną dostawę świeżo zebranych owoców do mielenia, przy czym poziom ich dojrzałości jest jednolity i nie ma potrzeby ich pośredniego składowania, co jest gwarancją jakości surowca do produkcji oliwy o określonych właściwościach organoleptycznych oraz fizyczno-chemicznych.

Rozmieszczenie plantacji pod względem ukształtowania terenu na wysokości pomiędzy 300 a 600 m n.p.m. zapewnia równowagę między temperaturami panującymi w dzień i w nocy, co wpływa korzystnie na wykształcenie się w owocach związków, od których zależy poziom owocowości, goryczy i pikantności. Gaje oliwne rosną przede wszystkim na niezbyt żyznym terenie o wysokiej zawartości aktywnego wapnia, co stanowi kolejny czynnik determinujący charakterystyczne właściwości organoleptyczne oliwek.

Na terenie upraw panują szczególne warunki klimatyczne, zarówno w odniesieniu do temperatur, jak i wielkości opadów. Kumulacja opadów deszczu jesienią i wiosną niezwykle korzystnie wpływa na uprawy i jakość oliwek, ponieważ w dużej mierze pozwala na złagodzenie aromatu i właściwości organoleptycznych owoców. Dzięki wiosennym opadom nowe pędy wytwarzają się w odpowiednim sposób, zapewniając zbiory w kolejnych latach. Ponadto dzięki bliskości Morza Śródziemnego zarówno zimą jak i latem panują łagodne temperatury, co pozwala na uzyskanie bardziej złożonego aromatu, stanowiącego o wyjątkowości »Aceite de la Comunitat Valenciana«.

Nowe brzmienie punktu H specyfikacji – „Związek z obszarem geograficznym” i pkt 5 jednolitego dokumentu:

„Czynniki naturalne

Na wyznaczonym obszarze panuje typowy śródziemnomorski klimat, charakteryzujący się łagodną zimą, niewielkimi opadami deszczu występującymi głównie jesienią i wiosną oraz bardzo suchym latem. Wpływy Morza Śródziemnego, masy lądowej Półwyspu Iberyjskiego oraz atlantyckich czynników pogodowych determinują jednorodność klimatyczną obszaru geograficznego. Czynniki klimatyczne wykazują szczególną jednolitość w kluczowych dla uprawy okresach, czyli podczas kwitnienia, w momencie, kiedy owoce osiągają właściwą wagę i zawartość oliwy. A zatem:

- Średnie roczne temperatury w obszarze uprawy drzew oliwnych wahają się pomiędzy 15 i 18 °C z wyraźnym zróżnicowaniem między zimą (średnie temperatury pomiędzy 7 i 11 °C) i latem (wyższe średnie temperatury, 22–26 °C). Powyższe temperatury sprzyjają rozwojowi fenologicznemu gajów oliwnych.
- Średnie roczne opady wynoszą 400–500 mm z wahaniami pomiędzy 200–300 mm w szczególnie suchych latach do 700–800 mm. W ostatnich latach potwierdziła się tendencja spadkowa opadów na wyznaczonym obszarze.

W warstwie głębokiej dominują skały wapienne, choć można znaleźć także enklawy, w których występują piaskowce, margiel i gips. Podłoże składa się głównie ze skał mezozoicznych, przede wszystkim skał wapiennych (niekiedy także marglu i piaskowca) pochodzących z okresy kredowego i jurajskiego. Powierzchnię upraw stanowią materiały osadowe z późniejszych okresów, przede wszystkim z trzeciorzędu i czwartorzędu pochodzących z czerwonoziemu śródziemnomorskiego o korzystnej konsystencji i strukturze, dobrze osuszone, idealne do uprawy drzew oliwnych.

Ukształtowanie terenu w obszarze geograficznym, o którym mowa charakteryzuje się spadkiem wysokości od obszarów górskich po doliny, stanowiące region graniczny pomiędzy Górami Iberyjskimi i Betyckimi, które opadają w stronę wybrzeża Morza Śródziemnego. Uprawa drzew oliwnych została ograniczona do wysokości pomiędzy 300 a 600 m n.p.m. ze względu na zwiększającą się powierzchnię intensywnych upraw drzew owocowych, szczególnie cytrusów, rozciągających się od wybrzeża na wschód. W efekcie na określonym obszarze geograficznym warunki uprawy drzew oliwnych są wyjątkowo jednolite. Drzewa oliwne, wraz z migdałowcami i szarańczynami strąkowymi stanowią dominujący element wiejskiego krajobrazu wschodniej części Półwyspu Iberyjskiego, który często określa się jako »arbolado de secano«.

Czynnik ludzki

Historia oliwek we Wspólnocie Autonomicznej Walencji sięga czasów rzymskich, ponad dwa tysiące lat temu. Istnieją świadectwa ich uprawy w gminach regionu Maestrazgo w prowincji Castellón, na obszarach, przez które przebiegała Via Augusta, droga łącząca Rzymskie Imperium z Kadyksem. W dzisiejszych czasach we wspomnianym regionie można podziwiać liczne ponad tysiącletnie drzewa oliwne, które łatwo znaleźć dzięki inicjatywie spółdzielni z Maestrazgo, które opracowały turystyczne trasy szlakiem »milenijnej oliwy«.

Z drugiej strony warto także podkreślić wkład przyrodnika Cavanillesa i jego dzieła »Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, población y frutos del Reino de Valencia« [»Uwagi na temat historii naturalnej, geografii, rolnictwa, populacji i owoców Królestwa Walencji«] (1795–1797). Zawarte w nim uwagi dotyczące rolnictwa, a w szczególności uprawy oliwek i wytwarzania oliwy z oliwek, są niezwykle interesujące i obejmują całość obszarów uprawnych Wspólnoty Autonomicznej Walencji. Wzmianki o oliwie z oliwek i uprawie drzew oliwnych pojawiają się w niej wielokrotnie.

Uprawa drzew oliwnych jako działalność gospodarcza jest głęboko zakorzeniona we wszystkich regionach, w których jest prowadzona, przede wszystkim ze względu na stały charakter upraw. Uprawy te stanowiły punkt wyjścia dla wytworzenia się systemu rolno-przemysłowego i gospodarczego, który pobudził rozwój społeczno-gospodarczy obszarów wiejskich i jednocześnie pozwolił na utrzymanie równowagi środowiskowej upraw na obszarach o nieprzyjemnej dla innych rodzajów upraw sytuacji klimatycznej i glebowej.

Na określonym obszarze geograficznym utrzymał się charakterystyczny podział gruntów: wyraźne rozdrobnienie gospodarstw, działki o stromych stokach i utrudnionym dostępie, tarasy obramowane kamiennymi murkami, gleby o wysokim stopniu zagrożenia pustynnieniem i pożarami lasów, stosunkowo ubogie gleby o niskiej zawartości materii organicznej i ograniczonej zdolności zatrzymywania wody, które sprawiają, że drzewa oliwne stanowią na tym obszarze kluczowy składnik ekosystemu.

W konsekwencji zarządzanie gruntami na tym obszarze odbywa się na poziomie drobnych, rodzinnych gospodarstw rolnych na suchych terenach, zajmujących się wytwarzaniem oliwy w ramach organizacji spółdzielczych i w dużej mierze na użytek własny. Techniczne szczegóły dotyczące uprawy przekazywane są przez rolników jako element rodzinnej spuścizny.

Po przeanalizowaniu uwarunkowań klimatycznych, glebowych, środowiskowych i antropologicznych omawianego obszaru oraz uwzględnieniu rozwoju fenologicznego drzew oliwnych uznaje się, że obszar ten charakteryzują jednolite warunki dla uprawy oliwek. Wnioski powyższej analizy dostarczają dowodów na jednorodność uwarunkowań środowiskowych związanych z uprawą oliwek na całym określonym obszarze geograficznym.

Specyfika produktu

Oliwa »Aceite de la Comunitat Valenciana« zawdzięcza swoją wyjątkowość przede wszystkim proporcjom zastosowanych do jej produkcji odmian oliwek. Z pomologicznego punktu widzenia odmiany Farga, Serrana, Morrudas, Villadonga i Blanqueta pochodzą z określonego obszaru geograficznego. Otrzymana z nich oliwa ma jest wyjątkowa zarówno pod względem kompozycji występujących w niej kwasów tłuszczowych, jak i ze względu na jej właściwości organoleptyczne.

Oliwa wytwarzana na wyznaczonym obszarze geograficznym cechuje się mianowicie bardzo zrównoważoną zawartością kwasów tłuszczowych, w tym szczególnie umiarkowaną do wysokiej zawartością kwasów oleinowego, linolowego i linolenowego. W efekcie »Aceite de la Comunitat Valenciana« charakteryzuje się wysoką zawartością kwasów tłuszczowych nienasyconych w stosunku do kwasów nasyconych.

Jeśli chodzi o właściwości organoleptyczne, oliwa ta plasuje się pośród oliw o największej gamie i bogactwie aromatycznym. Poziom owocowości oliwy przekracza 2,5, przy czym owocowość tę określa się zawsze jako delikatną lub średnią; wyczuwalny jest w niej aromat zielonych oliwek, migdałów, zielonych liści, cytrusów i trawy. Poziom pikantności i goryczy wynosi powyżej 1,5. Mediany goryczy i pikantności w żadnym wypadku nie przekroczą mediany owocowości o 2 jednostki, dlatego też oliwa zawsze będzie miała cechy oliwy o „zrównoważonym” smaku. Zgodnie z powyższym proporcje pomiędzy poziomem owocowości, goryczy i pikantności dają oliwę o zrównoważonym smaku.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

»Aceite de la Comunitat Valenciana« zawdzięcza swoje wyjątkowe właściwości przede wszystkim następującym czynnikom, które dowodzą także związku pomiędzy jakością produktu a środowiskiem geograficznym:

Z pomologicznego punktu widzenia odmiany Farga, Serrana, Morrudas, Villadonga i Blanqueta pochodzą z określonego obszaru geograficznego. Są one przykładem długiej historii, bogactwa i różnorodności odmian występujących na określonym obszarze geograficznym, charakterystycznych dla wschodniej części Półwyspu Iberyjskiego. Odmiany te są doskonale przystosowane do panujących na tym terenie warunków, dzięki długotrwałej starannej selekcji i rozmnażaniu wegetatywnego materiału roślinnego przez miejscowych rolników.

Charakterystyka uprawianych odmian oraz czynniki orograficzne sprawiają, że okres zbiorów jest na tym obszarze wyjątkowo długi – trwa od października do lutego. Wielkość zbiorów jest ograniczona ze względu na charakterystyczne dla regionu rozdrobnienie gospodarstw. Rolnicy ustalają harmonogram upraw i decydują o rozpoczęciu zbiorów w odniesieniu do każdej uprawianej przez siebie działki osobno, w zależności od dojrzałości poszczególnych niewielkich partii produkcji, co pozwala na bardziej precyzyjne planowanie zbiorów. Takie postępowanie gwarantuje nieprzerwaną dostawę świeżo zebranych owoców do mielenia, przy czym poziom ich dojrzałości jest jednolity i nie ma potrzeby ich pośredniego składowania, co jest gwarancją jakości surowca do produkcji oliwy o określonych właściwościach organoleptycznych oraz fizyczno-chemicznych.

Rozmieszczenie plantacji pod względem ukształtowania terenu na wysokości pomiędzy 300 a 600 m n.p.m. zapewnia równowagę między temperaturami panującymi w dzień i w nocy, co wpływa korzystnie na wykształcenie się w owocach związków, od których zależy poziom owocowości, goryczy i pikantności. Gaje oliwne rosną przede wszystkim na niezbyt żyznym terenie o wysokiej zawartości aktywnego wapnia, co stanowi kolejny czynnik determinujący charakterystyczne właściwości organoleptyczne oliwek.

Na terenie upraw panują szczególne warunki klimatyczne, zarówno w odniesieniu do temperatur, jak i wielkości opadów. Roczny średni poziom opadów na wyznaczonym obszarze geograficznym jest dość niski, przy czym opady występują głównie w dwóch okresach w roku: jesienią i wiosną. Kumulacja opadów deszczu jesienią i wiosną niezwykle korzystnie wpływa na uprawy i jakość oliwek, ponieważ w dużej mierze pozwala na złagodzenie aromatu i właściwości organoleptycznych owoców. Dzięki wiosennym opadom nowe pędy wytwarzają się w odpowiedni sposób, zapewniając zbiory w kolejnych latach. Ponadto dzięki bliskości Morza Śródziemnego zarówno zimą jak i latem panują łagodne temperatury, co pozwala na uzyskanie bardziej złożonego aromatu, stanowiącego o wyjątkowości „Aceite de la Comunitat Valenciana».”

5.5. Organ kontrolny (punkt I specyfikacji)

Zmieniono nazwę i adres pocztowy organu kontrolnego.

Uzasadnienie nowego brzmienia:

Jest to aktualizacja wynikająca ze zmiany nazwy dyrekcji generalnej.

Niniejsza zmiana dotyczy specyfikacji produktu.

Zmiana w specyfikacji produktu: Nowe brzmienie punktu I „Organ kontrolny”

Upřednie brzmienie punktu I „Organ kontrolny”:

“Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Pesca
Conselleria de Presidencia y Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua
C/Castán Tobeñas, 77
Complejo administrativo 9 octubre,
Edificio B4 Planta 2
46018 Valencia
ESPAÑA
Tel. +34 961247305
E-mail: area_calidad@gva.es”

Nowe brzmienie punktu I „Organ kontrolny”:

„Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Regionalne Ministerstwo Rolnictwa, Rozwoju Obszarów Wiejskich, Działań W Dziedzinie Klimatu i Transformacji Ekologicznej
Complejo administrativo 9 octubre,
Edificio B0 Planta 2
46018 Valencia
ESPAÑA
Tel.+34 961247305
E-mail: area_calidad@gva.es”

JEDNOLITY DOKUMENT

„ACEITE DE LA COMUNITAT VALENCIANA”

EU No PDO-ES-0720-AM01 – 1.2.2016

ChNP (X)ChOG ()

1. Nazwa

„Aceite de la Comunitat Valenciana”

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 pozyskiwana z owoców drzewa oliwnego (*Olea europea* L.), wyłącznie z następujących odmian pochodzących ze Wspólnoty Autonomicznej Walencji: Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga i Blanqueta. Procentowa zawartość każdej z odmian jest następująca: Serrana: 20–40 %; Villalonga: 20–40 %; Farga: 10–25 %; Blanqueta: 10–25 % i Morrudas: 5–10 %.

Chroniona nazwa pochodzenia „Aceite de la Comunitat Valenciana” odnosi się do oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia posiadającej następujące właściwości:

Oliwa najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia:

- Kwasowość: $< 0,5^\circ$
- Liczba nadtlenkowa: $< 15 \text{ meq O}_2/\text{kg}$
- $K_{270} \leq 0,18$
- $K_{232} < 2,50$
- Woski ≤ 250
- Współczynnik ekstynkcji (delta K) $K \leq 0,01$
- Zawartość kwasu oleinowego wynosząca 60–82 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych
- Zawartość kwasu linolowego min. 8 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych
- Zawartość kwasu palmitynowego wynosząca 7,5–20 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych
- Zawartość kwasu linolenowego poniżej 1 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych
- Zawartość kwasu oleopalmitynowego pomiędzy 0,6 a 2,5 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych
- Zawartość kwasu arachidowego poniżej 0,6 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych
- Zawartość kwasu lignocerynowego poniżej 0,2 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych
- Mediana odchyłek = 0
- Mediana owocowości $> 2,5$
- Mediana pikantności $\geq 1,5$
- Mediana goryczy $\geq 1,5$
- Proporcje między medianą owocowości a medianami goryczy i pikantności sprawiają, że smak oliwy określany jest jako „zrównoważony”. Oznacza to, że mediany goryczy i pikantności w żadnym wypadku nie przekroczą mediany owocowości o 2 jednostki.

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

Opis gatunków oliwek:

SERRANA

Dojrzałe owoce mają owalny kształt i fioletowo-czarny kolor z przetchlinkami na skórce. Gatunek ten charakteryzuje się średnią wydajnością, trwałością i odpornością na suszę i przymrozki, wykazuje jednak wrażliwość na muszki oliwne oraz chorobę *spilocaea oleagina*.

Odmiana wcześniej dojrzewająca o dużej wydajności tłuszczowej, uprawiana jest przede wszystkim w okręgu Alto Palancia, rezerwatach przyrody Sierra Calderona oraz Sierra de Espadán i okolicach, choć można je też spotkać w sąsiednich okręgach.

FARGA

Bardzo stara odmiana pochodząca z północnej części prowincji Castellón. Daje małe lub średnie owoce o podłużnym, asymetrycznym kształcie.

Dojrzewa wczesnie, odmiana o średniej i nieregularnej wydajności. Charakteryzuje się wysoką wydajnością tłuszczową, a obszar jej występowania obejmuje okręg Maestrazgo na północy prowincji Castellon oraz, w mniejszym stopniu, sąsiednie okręgi Plana Alta i Alcatén.

BLANQUETA

Odmiana pochodzi z Muro de Alcoy. Jej owoce mają kulisty kształt, zaś ich kolor po osiągnięciu dojrzałości waha się od czerwieni winnej do czarnego.

Odmiana ta zbierana jest wczesnie i charakteryzuje się średnią wydajnością tłuszczową.

VILLALONGA

Odmiana pochodzi z południa prowincji Walencja. Daje kuliste, duże owoce, choć niezbyt wydajne tłuszczowo. Dojrzałe owoce są koloru czarnego.

Odmiana ta jest wrażliwa na przymrozki i susze, występuje niemal w całej prowincji Walencji, w większości prowincji Alicante i w niektórych miejscach w prowincji Castellón.

MORRUDA

Średniej wielkości owoce o fioletowo-czarnym zabarwieniu i nieco asymetrycznym kształcie. Charakteryzuje się ona średnią wydajnością tłuszczową. Jest to odporna odmiana o niskiej wydajności, występująca równomiernie na całym obszarze Wspólnoty Autonomicznej Walencji. Poza niektórymi rejonami nie jest ona ogólnie rozpowszechniona.

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

Uprawa oliwek i wytwarzanie produktu końcowego odbywają się na obszarze objętym ChNP, opisanym w pkt 4.

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

Pakowanie „Aceite de la Comunitat Valenciana” może odbywać się w dowolnym przedsiębiorstwie bez ograniczeń geograficznych.

Oliwa rozlewana jest do pojemników szklanych, metalowych powlekanych lub ceramicznych przystosowanych do żywności, które zapewniają dobre warunki przechowywania. Preferowane są pojemniki, które zapewniają najlepszą ochronę produktu przed światłem, ciepłem itd.

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

Napisy lub etykiety identyfikacyjne umieszczone na opakowaniach oliwy opisanej w niniejszym dokumencie obowiązkowo zawierają oznaczenie „Denominación de Origen Protegida” (chronione oznaczenie geograficzne) i „Aceite Comunitat Valenciana”.

Produkt zaopatrzony jest również w oznaczenie zgodności w postaci etykiety dodatkowej, którą umieszcza się w zakładzie pakowania w sposób uniemożliwiający jej ponowne użycie i pozwalający zapewnić identyfikowalność produktu. Na etykiecie dodatkowej musi znajdować się napis „Denominación de Origen Protegida – Aceite de la Comunitat Valenciana” i logotyp ChNP.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji oliwek wykorzystywanych do produkcji „Aceite de la Comunitat Valenciana” składa się z 65 gmin Wspólnoty Autonomicznej Walencji. Są to następujące gminy: Albocàsser, Tirig, La Salzadella, Sant Mateu, Les Coves de Vinromà, Figueroles, Les Useres, San Juan de Moró, Serra Engarzeran, Torre Endomenech, Vall d'Alba, Vilafamés, Ayódar, Fanzara, Almedijar, Altura, Azuébar, Chóvar, Geldo, Navajas, Segorbe, Soneja, Castellnovo, Teresa, Vall d'Almonacid, Viver, Alcudia de Veo, Alfondiguilla, Artana, Tales, Gátova, Casinos, Alcablas, Gestalgar, Sot de Chera, Villar del Arzobispo, Requena, Utiel, Venta del Moro, Ayora, Cortes de Pallas, Anna, Bicornp, Bolbaite, Chella, Enguera, Millares, Navarrés, Font de la Figuera, Moixent, Vallada, Albaida, Beniatjar, Ontinyent, Alfafara, Alqueria d'Aznar, Cocentaina, Millena, Muro d'Alcoi, Alcoi, Biar, Cañada de Biar, Sax, Villena, Banyeres de Mariola oraz Onil.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Na wyznaczonym obszarze panuje typowy śródziemnomorski klimat, charakteryzujący się łagodną zimą, niewielkimi opadami deszczu występującymi głównie jesienią i wiosną oraz bardzo suchym latem. Wpływy Morza Śródziemnego, masy lądowej Półwyspu Iberyjskiego oraz atlantyckich czynników pogodowych determinują jednorodność klimatyczną obszaru geograficznego. Czynniki klimatyczne wykazują szczególną jednolitość w kluczowych dla uprawy okresach, czyli podczas kwitnienia, w momencie, kiedy owoce osiągają właściwą wagę i zawartość oliwy. A zatem:

- średnie roczne temperatury w obszarze uprawy drzew oliwnych wynoszą 15–18 °C. Występuje znaczna amplituda między zimą (średnie temperatury wynoszące 7–11 °C) i latem (wyższe średnie temperatury, 22–26 °C). Powyższe temperatury sprzyjają rozwojowi fenologicznemu gajów oliwnych,
- średnie roczne opady wynoszą 400–500 mm z wahaniami pomiędzy 200–300 mm w szczególnie suchych latach do 700–800 mm. W ostatnich latach potwierdziła się tendencja spadkowa opadów na wyznaczonym obszarze.

W warstwie głębokiej dominują skały wapienne, choć można znaleźć także enklawy, w których występują piaskowce, margiel i gips. Podłoże składa się głównie ze skał mezozoicznych, przede wszystkim skał wapiennych (niekiedy także marglu i piaskowca) pochodzących z okresy kredowego i jurajskiego. Powierzchnię upraw stanowią materiały osadowe z późniejszych okresów, przede wszystkim z trzeciorzędu i czwartorzędu pochodzących z czerwonoziemu śródziemnomorskiego o korzystnej konsystencji i strukturze, dobrze osuszone, idealne do uprawy drzew oliwnych.

Ukształtowanie terenu w obszarze geograficznym, o którym mowa charakteryzuje się spadkiem wysokości od obszarów górskich po doliny, stanowiące region graniczny pomiędzy Górami Iberyjskimi i Betyckimi, które opadają w stronę wybrzeża Morza Śródziemnego. Uprawa drzew oliwnych została ograniczona do wysokości pomiędzy 300 a 600 m n.p.m. ze względu na zwiększającą się powierzchnię intensywnych upraw drzew owocowych, szczególnie cytrusów, rozciągających się od wybrzeża na wschód. W efekcie na określonym obszarze geograficznym warunki uprawy drzew oliwnych są wyjątkowo jednolite. Drzewa oliwne, wraz z migdałowcami i szarańczynami strąkowymi stanowią dominujący element wiejskiego krajobrazu wschodniej części Półwyspu Iberyjskiego, który często określa się jako „arbolado de secano”.

Czynnik ludzki

Historia oliwek we Wspólnocie Autonomicznej Walencji sięga czasów rzymskich, ponad dwa tysiące lat temu. Istnieją świadectwa ich uprawy w gminach regionu Maestrazgo w prowincji Castellón, na obszarach, przez które przebiegała Via Augusta, droga łącząca Rzymskie Imperium z Kadyksem. W dzisiejszych czasach we wspomnianym regionie można podziwiać liczne ponad tysiącletnie drzewa oliwne, które łatwo znaleźć dzięki inicjatywie spółdzielni z Maestrazgo, które opracowały turystyczne trasy szlakiem „milenijnej oliwy”.

Z drugiej strony warto także podkreślić wkład przyrodnika Cavanillesa i jego dzieła „Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, población y frutos del Reino de Valencia” [„Uwagi na temat historii naturalnej, geografii, rolnictwa, populacji i owoców Królestwa Walencji”] (1795–1797). Zawarte w nim uwagi dotyczące rolnictwa, a w szczególności uprawy oliwek i wytwarzania oliwy z oliwek, są niezwykle interesujące i obejmują całość obszarów uprawnych Wspólnoty Autonomicznej Walencji. Wzmianki o oliwie z oliwek i uprawie drzew oliwnych pojawiają się w niej wielokrotnie.

Uprawa drzew oliwnych jako działalność gospodarcza jest głęboko zakorzeniona we wszystkich regionach, w których jest prowadzona, przede wszystkim ze względu na stały charakter upraw. Uprawy te stanowiły punkt wyjścia dla wytworzenia się systemu rolno-przemysłowego i gospodarczego, który pobudził rozwój społeczno-gospodarczy obszarów wiejskich i jednocześnie pozwolił na utrzymanie równowagi środowiskowej upraw na obszarach o nieprzyjaznej dla innych rodzajów upraw sytuacji klimatycznej i glebowej.

Na określonym obszarze geograficznym utrzymał się charakterystyczny podział gruntów: wyraźne rozdrobnienie gospodarstw, działki o stromych stokach i utrudnionym dostępie, tarasy obramowane kamiennymi murkami, gleby o wysokim stopniu zagrożenia pustynnieniem i pożarami lasów, stosunkowo ubogie gleby o niskiej zawartości materii organicznej i ograniczonej zdolności zatrzymywania wody, które sprawiają, że drzewa oliwne stanowią na tym obszarze kluczowy składnik ekosystemu.

W konsekwencji zarządzanie gruntami na tym obszarze odbywa się na poziomie drobnych, rodzinnych gospodarstw rolnych na suchych terenach, zajmujących się wytwarzaniem oliwy w ramach organizacji spółdzielczych i w dużej mierze na użytek własny. Techniczne szczegóły dotyczące uprawy przekazywane są przez rolników jako element rodzinnej spuścizny.

Po przeanalizowaniu uwarunkowań klimatycznych, glebowych, środowiskowych i antropologicznych omawianego obszaru oraz uwzględnieniu rozwoju fenologicznego drzew oliwnych uznaje się, że obszar ten charakteryzuje jednolite warunki dla uprawy oliwek.

Wnioski powyższej analizy dostarczają dowodów na jednorodność uwarunkowań środowiskowych związanych z uprawą oliwek na całym określonym obszarze geograficznym.

5.2. Specyfika produktu

Oliwa „Aceite de la Comunitat Valenciana” zawdzięcza swoją wyjątkowość przede wszystkim proporcjom zastosowanych do jej produkcji odmian oliwek. Z pomologicznego punktu widzenia odmiany Farga, Serrana, Morrudas, Villadonga i Blanqueta pochodzą z określonego obszaru geograficznego. Otrzymana z nich oliwa ma jest wyjątkowa zarówno pod względem kompozycji występujących w niej kwasów tłuszczowych, jak i ze względu na jej właściwości organoleptyczne.

Oliwa wytwarzana na wyznaczonym obszarze geograficznym cechuje się mianowicie bardzo zrównoważoną zawartością kwasów tłuszczowych, w tym szczególnie umiarkowaną do wysokiej zawartością kwasów oleinowego, linolenowego i linolenowego.

W efekcie „Aceite de la Comunitat Valenciana” charakteryzuje się wysoką zawartością kwasów tłuszczowych nienasyconych w stosunku do kwasów nasyconych.

Jeśli chodzi o właściwości organoleptyczne, oliwa ta plasuje się pośród oliw o największej gamie i bogactwie aromatycznym. Poziom owocowości oliwy przekracza 2,5, przy czym owocowość tę określa się zawsze jako delikatną lub średnią; wyczuwalny jest w niej aromat zielonych oliwek, migdałów, zielonych liści, cytrusów i trawy. Poziom pikantności i goryczy wynosi powyżej 1,5. Mediany goryczy i pikantności w żadnym wypadku nie przekroczą mediany owocowości o 2 jednostki, dlatego też oliwa zawsze będzie miała cechy oliwy o „zrównoważonym” smaku. Zgodnie z powyższymi proporcjami pomiędzy poziomem owocowości, goryczy i pikantności dają oliwę o zrównoważonym smaku.

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)

„Aceite de la Comunitat Valenciana” zawdzięcza swoje wyjątkowe właściwości przede wszystkim następującym czynnikom, które dowodzą także związku pomiędzy jakością produktu a środowiskiem geograficznym:

Z pomologicznego punktu widzenia odmiany Farga, Serrana, Morrudas, Villadonga i Blanqueta pochodzą z określonego obszaru geograficznego. Są one przykładem długiej historii, bogactwa i różnorodności odmian występujących na określonym obszarze geograficznym, charakterystycznych dla wschodniej części Półwyspu Iberyjskiego. Odmiany te są doskonale przystosowane do panujących na tym terenie warunków, dzięki długotrwałej starannej selekcji i rozmnażaniu wegetatywnego materiału roślinnego przez miejscowych rolników.

Charakterystyka uprawianych odmian oraz czynniki orograficzne sprawiają, że okres zbiorów jest na tym obszarze wyjątkowo długi – trwa od października do lutego. Wielkość zbiorów jest ograniczona ze względu na charakterystyczne dla regionu rozdrobnienie gospodarstw. Rolnicy ustalają harmonogram upraw i decydują o rozpoczęciu zbiorów w odniesieniu do każdej uprawianej przez siebie działki osobno, w zależności od dojrzałości poszczególnych niewielkich partii produkcji, co pozwala na bardziej precyzyjne planowanie zbiorów. Takie postępowanie gwarantuje nieprzerwaną dostawę świeżo zebranych owoców do mielenia, przy czym poziom ich dojrzałości jest jednolity i nie ma potrzeby ich pośredniego składowania, co jest gwarancją jakości surowca do produkcji oliwy o określonych właściwościach organoleptycznych oraz fizyczno-chemicznych.

Rozmieszczenie plantacji pod względem ukształtowania terenu na wysokości pomiędzy 300 a 600 m n.p.m. zapewnia równowagę między temperaturami panującymi w dzień i w nocy, co wpływa korzystnie na wykształcenie się w owocach związków, od których zależy poziom owocowości, goryczy i pikantności.

Gaje oliwne rosną przede wszystkim na niezbyt żyznym terenie o wysokiej zawartości aktywnego wapnia, co stanowi kolejny czynnik determinujący charakterystyczne właściwości organoleptyczne oliwek.

Na terenie upraw panują szczególne warunki klimatyczne, zarówno w odniesieniu do temperatur, jak i wielkości opadów. Roczny średni poziom opadów na wyznaczonym obszarze geograficznym jest dość niski, przy czym opady występują głównie w dwóch okresach w roku: jesienią i wiosną. Kumulacja opadów deszczu jesienią i wiosną niezwykle korzystnie wpływa na uprawy i jakość oliwek, ponieważ w dużej mierze pozwala na złagodzenie aromatu i właściwości organoleptycznych owoców. Dzięki wiosennym opadom nowe pędy wytwarzają się w odpowiedni sposób, zapewniając zbiory w kolejnych latach. Ponadto dzięki bliskości Morza Śródziemnego zarówno zimą jak i latem panują łagodne temperatury, co pozwala na uzyskanie bardziej złożonego aromatu, stanowiącego o wyjątkowości „Aceite de la Comunitat Valenciana”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

http://www.agricultura.gva.es/pc_aceitecomunitatvalenciana
