

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 6, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 2081/92 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser

(2005/C 172/06)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 og 12d i nævnte forordning. Enhver indsigelse mod denne ansøgning skal fremsættes via myndighederne i en medlemsstat, i en WTO-medlemsstat eller i et tredjeland, der er anerkendt efter proceduren i artikel 12, stk. 3, senest seks måneder efter denne offentliggørelse. Offentliggørelsen er begrundet i de forhold, som er beskrevet nedenfor, navnlig under 4.6, der giver grundlag for at betragte ansøgningen som berettiget efter forordning (EØF) nr. 2081/92.

SAMMENFATNING

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 2081/92

»ACEITE DE LA RIOJA«

EF-Nr. ES/00312/21.8.2003

BOB (X) BGB ()

Denne sammenfatning er udarbejdet til orientering. Fuldstændige oplysninger, herunder om producenter af produkter, der er omfattet af den pågældende BOB eller BGB, kan findes i den fuldstændige udgave af varespecifikationen enten i medlemsstaten eller hos Kommissionens tjenestegrene ⁽¹⁾.

1. *Medlemsstatens ansvarlige myndighed*

Navn: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada — Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Adresse: Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tlf.: 34 — 941- 347 53 94

Fax: 34 — 941-347 54 10

2. *Sammenslutning*

2.1. Navn: »Asolrioja« Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja

2.2. Adresse: C/ Gran Vía, nº 14, 8ºA. Logroño. La Rioja

Tlf.: 655 93 89 80

2.3 Sammensætning: producenter/forarbejdningsvirksomhed (X) andet ()

3. *Produktets art*

Jomfruolivenolie, ekstra — Kategori 1.5 — Fedtstoffer (smør, margarine, olie osv.).

⁽¹⁾ Europa-Kommissionen — Generaldirektoratet for Landbrug — Afdelingen for kvalitetspolitik for landbrugsprodukter — B-1049 Bruxelles.

4. Varespecifikation

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2)

4.1. Navn:

»Aceite de La Rioja«.

4.2. Beskrivelse:

Olie, som er udvundet af oliventræets frugter (oliven) udelukkende ved mekaniske processer, herunder presning af frugten, og under navnlig termiske betingelser, der ikke medfører nogen ændring af olien, men som indebærer, at olien opnår en ren smag og et indhold af frie fedtsyrer, udtrykt som oliesyre, på højst 0,8 g pr. 100 g. Olie, som er udvundet ved hjælp af et opløsningsmiddel eller reesterificering, eller blandinger med olier af anden art eller olivenolie, der er udvundet på anden måde, er ikke omfattet.

De olier, der er omfattet af beskyttelsen, er ekstra jomfruolivenolier, der fremstår som rene, uden tegn på slør, uklarerheder eller urenheder, der gør olien uigennemsigtig. Oliens grønne farve kan variere fra stærk lysegrøn til stærk mørkegrøn. Oliens har ingen negative egenskaber, men har tilstrækkeligt klare, positive egenskaber, og smagen, der er blevet udviklet fra sæsonens begyndelse, har en svag mandelagtig undertone, der ikke er bitter, men derimod blød og lidt skarp.

Efter modningen har »Aceite de La Rioja« følgende fysisk-kemiske egenskaber: Syreindholdet er mindre end 0,8 g, den ultraviolette transmission (K270) er mindre eller lig med 0,20 og den ultraviolette transmission (K232) er mindre eller lig med 2,50. Peroxidindekset mEq O₂ er mindre eller lig med 15. Ved 105 °C i ovnen vil vandindholdet og de flygtige stoffer være mindre eller lig med 0,1 %, og de urenheder, der er uopløselige i petroleumsether vil være mindre eller lig med 0,1 %. Den organoleptiske vurdering, Median for mangler (Mm), Mm = 0, og den organoleptiske vurdering, Median for luft og smag (Mls), Mls > 0.

4.3. Geografisk område:

Produktionsområdet udgør ligeledes oplagrings-, udvindings- og emballeringsområdet og omfatter de 503 388 ha, der udgør den selvstyrende region La Rioja.

4.4. Bevis for oprindelse:

De landbrugsbedrifter og/eller plantager, oliemøller og emballagevirksomheder, der er beliggende i dyrkningsområdet, hvorfra råvaren stammer, og hvortil råvaren transporteres med henblik på den efterfølgende forarbejdning, skal være opført i de relevante registre for foreningen »Asolrioja«

De pågældende landbrugsbedrifter og/eller plantager, oliemøller og/eller emballagevirksomheder er såvel underkastet deres eget selvkontrollsystem som en ekstern kontrol, der gennemføres af I.C.A.R. og/eller en ekstern kontrolenhed, der er udpeget af foreningen »Asolrioja«, og som i henhold til den kompetente myndighed (Gobierno de La Rioja, Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural) opfylder normen UNE-EN-45004, således at der foretages en uafhængig kontrol af, hvorvidt den ekstra jomfruolivenolie, der er omfattet af beskyttelsen, opfylder de krav, der er fastlagt i forordningen og varespecifikationen.

Alle landbrugsbedrifter og/eller plantager, oliemøller og/eller emballagevirksomheder skal ansøge foreningen om at blive registreret i »Plan de Control« (kontrolplanen), og I.C.A.R. og/eller den relevante eksterne kontrolenhed evaluerer den pågældende ansøger ved at foretage en »auditoría registro« (registreringsrevision). Hvis ansøgeren godkendes i forbindelse med denne revision, kan han blive opført i foreningens register, og foreningen bærer ansvaret for, at registret til enhver tid er opdateret. Efterfølgende fastlægger I.C.A.R. og/eller den eksterne kontrolenhed en revisionsplan og udarbejder herefter en rapport, som vurderes af »Instituto de Calidad Agroalimentaria«. Hvis rapporten godkendes, udstedes produktcertifikatet, hvorved det sikres, at kun ekstra jomfruolivenolie, der i løbet af hele processen godkendes i alle kontrollerne, udsendes på markederne med oprindelsesgaranti. Der findes ligeledes et koordineringsråd, der sikrer, at såvel foreningen som I.C.A.R. og/eller den kompetente eksterne kontrolenhed er uafhængige.

Der foreligger garanti for, at produktet kan spores, idet produktet identificeres i alle produktions- og markedsføringsfaserne.

4.5. Fremstillingsmetode:

Frugternes sundhedstilstand, høsttidspunktet og de anvendte fremstillingsmetoder, der konstant udvikles, indebærer, at frugternes kvalitet i produktionsområdet anses for at være god, hvilket følgelig også gælder den olie, der udvindes af frugterne. Oliventræets udbytte og skyggegrad skal være passende i forhold til plantagens vegetationsforhold. Der skal altid høstes med forsigtighed, idet de olier, der er omfattet af beskyttelsen, udelukkende fremstilles af sunde frugter, der høstes direkte fra træet, og som er tilstrækkeligt modne.

Alle oliemøllerne og/eller emballagevirksomhederne skal anvende systemer, der sikrer, at de frugter, der aflæsses, og som skal anvendes til fremstilling af ekstra jomfruolivenolie, »Aceite de La Rioja«, adskilles fra de øvrige frugter, således at eventuelle sammenblandinger undgås. De skal ligeledes råde over passende lagerfaciliteter til oplagring af oliverne eller den olie, der er omfattet af beskyttelsen, inden disse behandles. Udpresningen af oliverne skal ske inden for 48 timer fra høsten for således at undgå, at oliverne mases og bliver mere syreholdige. Udvidingen sker ved presning, hvor temperaturen aldrig må overstige 30 °C, eller ved centrifugering, hvor temperaturen aldrig må overstige 45 °C.

Æltningen må højst vare 60 minutter og skal ske ved en temperatur, der aldrig må overstige 30 °C, og der må kun gennemføres én æltningscyklus.

Ekstra jomfruolivenolien »Aceite de La Rioja« gennemgår aldrig raffineringsprocesser.

Oplagringen af den olie, der er omfattet af beskyttelsen, skal ske på betingelser, der sikrer, at olien opbevares på bedste vis, og den bedste opbevaringsform er i rustfri reservoirer, olivenmøller og/eller i metaltanke, der indvendigt er beklædt med keramisk materiale, epoxyharpiks eller andet inert materiale, der er egnet til fødevarer. Reservoirerne skal være hermetisk lukkede, og under opbevaringen skal temperaturen være mild og konstant og må ikke overstige 22 °C.

Olien emballeres udelukkende, hvis den udviser de fysisk-kemiske egenskaber, der er beskrevet i afsnit 4.2, og hvis resultatet af den sensoriske test, som udføres af et bedømmelsesudvalg, er tilfredsstillende.

For at beskytte kvaliteten af og sikre sporbarheden og kontrollen af det beskyttede produkt gennemføres alle produktions-, modtagelses-, forarbejdnings- og emballeringsprocesser i det afgrænsede område.

4.6. Tilknytning:

Historisk tilknytning: Olivenolie, der i dag er en fast bestanddel i middelhavskosten, er en traditionel ingrediens i regionen La Riojas kost, og den anvendes ligeledes til omslag og massage, hældes i lamper i kapeller og kirker og anvendes til indvortes eller udvortes brug på steder, hvor et menneske har smerter, under anrøelse af en jomfrus navn. La Riojas landbrugere har i årevis nydt et appetitvækkende og godt mellemmåltid bestående af hakkede eller forarbejdede oliven, der har ligget i en marinade af frisk vand, salt, timian, hvidløg og appelsinskal.

Romerne var imidlertid de første til at udvinde olivenolie ved presning i La Rioja. Et bevis på dette er det romerske modvægtslod, der blev fundet i Murillo de Río Leza, og det oliereservoir, der blev fundet i en skruepresse i Alfaro, og hvori man kan se to store oliepletter.

Allerede i det 18. århundrede kunne man finde skriftlige henvisninger til olivendyrkningen i provinsen, som var det eneste dyrkningssted, der blev nævnt i denne forbindelse, og til forarbejdningsstederne i form af 42 olivenmøller i La Rioja, der blev reduceret til 39 i 1861, forøget til 64 i 1945 og efterfølgende i 1953 til 81 olivenmøller, en fabrik til udpresning af olivenskaller, fire fabrikker til fremstilling af industrisæbe og seks fabrikker til fremstilling af almindeligt sæbe, der alle anvendte olivenolie i produktionen. I det 18. århundrede fremhæver *Berceo* ligeledes den olie fra La Rioja, der blev eksporteret til Amerika og Nordeuropa.

I *Madoz's »Diccionario Geográfico Estadístico Histórico de España y sus Posesiones de Ultramar«* nævnes betydningen af den eksport af olie, der foregik i Alfaro i perioden 1846-1850.

Naturfaktorer: Olivenplantagerne i La Rioja er først og fremmest beliggende i områder med brun jord, der ikke indeholder meget muldjord i de øverste jordlag, men som er kalk-, ler-, mudder- og sandholdige med en gennemtrængelig jordbund, der sikrer en god dræning, begrænset vækst, navnlig i de tørre måneder, og som følge heraf en korrekt hormonbalance, der har indvirkning på den efterfølgende kvalitet af de olier, der fremstilles her, idet den medfører en stigning i frugtens indhold af olie, polyfenoler, anthocyaninstoffer og aromastoffer og et fald i pH-værdien, indholdet af æblesyre, kalium og de urteagtige egenskaber. Andre, mere frugtbare jordbundsforhold ville medføre en for omfattende vækst, og hvad der er værre, en for lang vækstperiode, der ligeledes ville omfatte den periode, hvor olivenerne modnes, hvilket ville forsinke modningsfarven og indebære, at modningsperioden ikke ville være passende. Der ville desuden opstå flere skyggerelaterede problemer som følge af den større blad- og vegetationstæthed, og hyppigheden af skimmelsygdomme ville være højere, hvilket ville medføre en ringere kvalitet.

Det fremherskende klima i det beskyttede område, tempereret middelhavsklima og til en vis grad fastlandsklima, som indebærer milde vintre, lange og varme somre med begrænset men tilstrækkeligt nedbør, der sikrer træet en god vækst i jord uden overrisling, på et meget lyst sted og med små svingninger mellem dag- og nattemperaturen, er ideelt for den bedste udvikling af træet og indebærer en stigning i olivenernes olieindhold og aroma samt en reduktion af det totale syreindhold.

De lave temperaturer i vinterperioden og korte perioder med frost, som på den anden side er nødvendige for at sikre oliventræets efterfølgende blomstringstid og frugtsætning, forekommer på det tidspunkt, hvor træet befinder sig sin hvileperiode og hverken har blade eller frugter. I denne periode kan oliventræet tåle temperaturer på ned til -10 °C. Når vinterens hvileperiode er overstået, kræver oliventræet lys og temperaturer på mellem 10 og 25 grader for at kunne udvikle sig rigtigt. Således sikrer middelhavsklimaet i det afgrænsede område tilstrækkelig lys og varme, dog uden at varmen bliver for stærk, hvilket stopper fotosyntesen, får bladene til at visne, da der ikke kompenseres for bladenes fordampning, og udtørre rødderne.

De sædvanlige kraftige temperatursvingninger i modningsperioden påvirker anthocyaninsyntesen positivt.

En anden faktor, der ligeledes har stor betydning for, om høsten bliver god, og følgelig om olien bliver god, er olivendyrkerne, der behandler alle regionens naturlige fordele med omhu. Olivendyrkerne i området har et indgående kendskab til olivendyrkning og anvender traditionelle dyrkningsmetoder for at opnå en afbalanceret olivenplantage med det eneste formål at dyrke oliven til fremstilling af kvalitetsoolie.

4.7. Kontrolstrukturer:

Navn: Instituto de Calidad Agroalimentaria de La Rioja

Adresse: Avda. de La Paz, 8-10, 26071, Logroño (LA RIOJA)

Tlf.: 941 29 16 00

Fax: 941 29 16 02

4.8. Mærkning:

Etiketten skal være forsynet med angivelsen »Denominación de origen Protegida Aceite de La Rioja«.

4.9. Nationale krav:

- Ley Orgánica 3/1982, de 9 de Junio, Estatuto de Autonomía de La Rioja (Modificada por Leyes Orgánicas 3/1994, de 24 de Marzo y 2/1999, de 7 de Enero) (organisk lov for den selvstyrende region La Rioja med efterfølgende ændringer).
 - Ley 3/1995, de 8 de marzo, de Régimen Jurídico del Gobierno y la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de La Rioja (lov om de retlige rammer for regeringen og den offentlige administration i den selvstyrende region La Rioja).
 - Ley 30/1992, de 26 noviembre, Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (lov om de retlige rammer for den offentlige administration og almindelig administrativ procedure).
 - Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento CEE 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimenticios (bekendtgørelse om sammenhæng mellem den spanske lovgivning og forordning (EØF) nr. 2081/92).
 - Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográfica Protegidas (kongeligt dekret om ansøgninger om optagelse i EF-registeret for beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser).
-