

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2020/C 208/07)

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

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji e-Ambrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Aceite Monterrubio”

Nr UE: PDO-ES- 0198-AM01 – 15.10.2019

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa

„Aceite Monterrubio”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze

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

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia uzyskana z owoców drzewa oliwnego (*Olea Europea* L.), głównych odmian „Cornezuelo” i „Picual”, w proporcji co najmniej 90 %, reszta z owoców drzewa oliwnego odmian „Mollar”, „Corniche”, „Pico-Limón”, „Morilla” i „Cornicabra”.

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Aceite Monterrubio” posiada następujące właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne:

- Maksymalna kwasowość: 0,5°
- Wilgotność nie przekracza 0,1 %
- Zanieczyszczenia nieprzekraczające 0,1 %
- Wskaźnik K_{270} : poniżej 0,2
- Liczba nadtlenkowa: poniżej 20
- Kolor: zielonkawożółty
- Wysoka stabilność
- Smak: owocowy, aromatyczny, migdałowy, lekko gorzkawy i ostry.

Odmiana „Cornezuelo” nadaje oliwie smak owocowy, aromatyczny i migdałowy, natomiast odmiana „Picual” nadaje dużą stabilność oraz lekko gorzki i ostry smak.

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

Zarówno etap produkcji (uprawa i zbiór oliwek), jak i wytwarzanie oliwy objętej ChNP przeprowadza się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

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

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta ChNP może być wprowadzana do obrotu i dystrybuowana w opakowaniach dozwolonych na mocy obowiązującego prawodawstwa wspólnotowego i krajowego.

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

Etykiety, etykiety dodatkowe i banderole pakowanej oliwy muszą obowiązkowo zawierać, umieszczoną w sposób czytelny, Chronioną Nazwę Pochodzenia „Aceite Monterrubio”, jak również informacje określone w stosowanym prawie. Etykieta musi wyraźnie wskazywać pochodzenie produktu.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny, zarówno pod względem produkcji, jak i pakowania, znajduje się we wschodniej części prowincji Badajoz we Wspólnocie Autonomicznej Estremadury. W jej skład wchodzi gminy Benquerencia de la Serena (i jej wieś), Cabeza del Buey, Capilla, Castuera, Esparragosa de la Serena, Garlitos, Higuera de la Serena, Malpartida de la Serena, Monterrubio de la Serena, Peralda del Zaucejo, Peñalsordo, Quintana de la Serena, Sancti-Espíritu, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena oraz Zarza.

Strefa przetwarzania i pakowania znajduje się w strefie produkcji.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

1. *Zarys historyczny*

La Serena to gmina znajdująca się na wschodzie prowincji Badajoz. Od wieków jej nazwa i historia związane są z jedną z najstarszych instytucji kraju o nazwie Mesta.

Podział gruntów, które od zawsze znajdowały się w rękach wielkich właścicieli ziemskich, odegrał istotną rolę w rozwoju gajów oliwnych w tym regionie. Grunty zostały podzielone między mieszkańców różnych miasteczek, którzy zapoczątkowali uprawę zarówno na małych jak i dużych terenach.

Pierwsza wzmianka o gajach oliwnych położonych na obszarze, która pojawiła się w 1791 r. w dziele „Viajes de La Serena” autorstwa Antonio Agúndez Fernández, wskazuje na obfitość dzikich drzew oliwkowych, z których pochodzą szczepy drzewa oliwkowego.

Obecnie gaje oliwne są drugą (za zbożami) uprawą zarówno pod względem powierzchni upraw, jak i wielkości produkcji. Zajmują około 18 000 ha, co oznacza, że w niektórych gminach można mówić o prawdziwej monokulturze.

2. *Warunki środowiskowe*

Kombinacja czynników takich jak struktura gleby i szczególne warunki klimatyczne, doskonała harmonia między uprawą a środowiskiem naturalnym, rozmieszczenie ludności, istotny rozwój społeczny i gospodarczy oraz głęboko zakorzeniona kultura uprawy drzew oliwkowych umożliwia na tym obszarze produkcję wyróżniającej się oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP „Aceite Monterrubio”, która wyróżnia się i cieszy się renomą wśród ekspertów i konsumentów.

Obszar wpływu i obszar geograficzny objęty ChNP „Aceite Monterrubio” znajduje się na wschodnim krańcu regionu Baja Extremadura, na zboczach Sierra Morena. Teren jest pagórkowaty, ale o niskich wzniesieniach. Drzewa oliwne rosną wśród dębów i gospodarstw zbożowych, przy czym ważnym elementem są często występujące zagajniki na terenach wzniesień sierry. Krajobraz ten jest typowy, jak można się domyślić, dla obszaru śródziemnomorskiego podzwrotnikowego i cechuje się łagodnymi zimami, ciepłymi i suchymi latami oraz niewielkimi opadami, które umożliwiają innego rodzaju gospodarkę rolną.

Poniżej znajduje się bardziej szczegółowy opis właściwości miejsca, które czynią z oliwy objętej ChNP „Aceite Monterrubio” produkt rodzimy i charakterystyczny dla tego regionu:

a) *Orografia*

Wyróżnia się dwie rzeźby terenu:

1. prawierównia na wysokości 300–500 metrów;
2. góry o wysokości 600–800 metrów.

Uprawy zbóż, oliwek i winorośli znajdują się na dnach dolin. Zbocza są pokryte pastwiskami górskimi, na terenie których występują dęby ostrolistne i duże gaje oliwne. Szczyty i wyższe partie są pokryte zaroślami, okruchami kamieniami i skałami kwarcowymi.

Ponadto obszar ten obejmuje dwa duże obszary, łatwe do zidentyfikowania z punktu widzenia krajobrazu: obszar północny – wolny od terenów zalesionych i południowy – porośnięty dębami ostrolistnymi, gajami oliwnymi, winnice itp.

b) Gleby

Na obszarze produkcji występuje duża różnorodność gleb. Ogólnie większość gleb przeznaczona pod uprawę gajów oliwnych składa się z piasku gliniastego, chociaż w ostatnich latach były one sadzone na lżejszych glebach, gliniastych lub gliniasto-piaszczystych. Odczyn pH zmienia się od kwaśnego do delikatnie kwaśnego. Również głębokość gleb jest bardzo zróżnicowana. W niektórych miejscach widoczne są łupki, a w innych miejscach gleby mogą osiągać głębokość ponad 50 cm i mają dużą zdolność zatrzymywania wody.

c) Warunki klimatyczne

Na obszarze tym panuje klimat śródziemnomorski z pewnymi wpływami klimatu kontynentalnego, ale są one złagodzone dzięki relatywnej bliskości Oceanu Atlantyckiego. Ogólnie rzecz biorąc, występują łagodne i krótkie zimy oraz długie i gorące lata. Opady wynoszą średnio około 500 mm rocznie, przy czym ich najwyższy poziom przypada na zimę. Można jednak powiedzieć, że na znacznej części obszaru opady deszczu są stosunkowo niskie. Zwłaszcza jesienią i wiosną występują dość niskie opady. Również jesienią i wiosną występuje największa liczba silnych ulew o dużej regularności. Występowanie maksymalnych temperatur ma miejsce w tym samym czasie, co występowanie minimalnych opadów deszczu. Średnie roczne temperatury wynoszą od 16 °C do 18 °C, a najwyższe temperatury występują na obszarach o niższej wysokości. W lecie może to być więcej niż 40 °C.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu:

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

http://www.juntaex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/Prop-PliegoCondDOPAceiteMonterrubio_ModMen._030220.pdf
