

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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**

(2013/C 299/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„ANTEQUERA”**

**NR WE: ES-PDO-0105-0327-06.09.2011**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (kontrola)

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

## 2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

## 3. Zmiana (zmiany)

### 3.1. Zmiany w części B „Opis produktu”

#### B.1. Definicja

- Akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, otrzymywana z owoców drzew oliwnych (*Olea europea* L.) odmiany Hojiblanca z ewentualnym nieznacznym dodatkiem innych odmian, takich jak Picual lub Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla lub Zorzaleño, Picudo, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga oraz Verdial de Huévar, przez zastosowanie wyłącznie metody fizycznej lub mechanicznej przy temperaturze niewpływającej na naturalny skład chemiczny oliwy, tj. umożliwiającej zachowanie smaku, aromatu i właściwości owocu, z którego jest produkowana.”

#### B.3. Fizyczne/chemiczne i organoleptyczne właściwości oliwy

- W zdaniu „Oliwy »Antequera« muszą mieć następujące właściwości organoleptyczne:”

słowa „muszą mieć” zastępuje się słowem „mają”.

Uzasadnienie: poprzednia wersja zawiera błąd. Przed rejestracją ChNP przeprowadzono badanie mające na celu określenie właściwości organoleptycznych. Opis zmienia się tak, by stał się bardziej jednoznaczny.

- Koniec akapitu od słów „Oliwy objęte chronioną nazwą pochodzenia »Antequera« muszą być ...” oraz tabela parametrów otrzymują brzmienie:

„Oliwy objęte nazwą pochodzenia »Antequera« muszą być oliwami z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i posiadać następujące właściwości:

Właściwości fizyczne/chemiczne	
Kwasowość (%)	Maksymalnie 0,3
Liczba nadtlenkowa (meq tlenu na kg oliwy)	Maksymalnie 10
K270 (absorbancja 270 nm)	Maksymalnie 0,15
Właściwości organoleptyczne	
Średnia owocowości	Co najmniej 4
Średnia błędu	0”

Uzasadnienie: opisano charakterystykę jednego typu oliwy, usunięto natomiast odniesienia do oliw „lekkich” i „intensywnych”. Właściwości fizyczne/chemiczne oraz organoleptyczne oliw najwyższej jakości zostały zachowane, jako że są to właściwości definiujące oliwy z oliwek najwyższej jakości

z pierwszego tłoczenia „Antequera”, tj. oliwy, w odniesieniu do której producenci wnioskowali o rejestrację od momentu ustanowienia nazwy pochodzenia „Antequera” i powołania jej Rady Regulacyjnej. Nowy tekst jest również dostosowany do obecnie obowiązujących przepisów dotyczących etykietowania oliwy z oliwek.

Intensywność owocowości została dostosowana do obecnie obowiązujących przepisów: rozporządzenia (EWG) nr 2568/91 z późniejszymi zmianami.

Odniesienia do badań na obecność zanieczyszczeń oraz wilgotność zostały usunięte, ponieważ kryteria te są związane z filtracją a nie bezpośrednio z jakością oliwy, a jako takie nie mają znaczenia, jeśli chodzi o jej kwalifikację jako ChNP.

### 3.2. Zmiany w części D „Dowód pochodzenia produktu z danego obszaru”

— Skreśla się następujące akapity lub ustępy:

„W zarejestrowanych gajach oliwnych stosuje się wyłącznie praktyki uprawowe dopuszczone przez Radę Regulacyjną.”.

Uzasadnienie: wszystkie wymogi, które Rada Regulacyjna mogłaby narzucić certyfikowanym podmiotom (również wymogi dotyczące praktyk uprawowych), muszą być uwzględnione w specyfikacji;

część D ust. 3: „i pod nadzorem inspektorów zatwierdzonych przez Radę Regulacyjną.”.

Uzasadnienie: postanowienie to nie jest zgodne z wymogami normy UNE-EN-45011;

„W ujęciu szczegółowym kontrole należy przeprowadzać jak następuje:

Rada Regulacyjna musi przeprowadzać inspekcje, kontrole i badania w celu potwierdzenia, że oliwa, która ma być poddana certyfikacji, jest zgodna ze specyfikacją, przeprowadzając inspekcje uwzględniające następujące elementy:

- 1) inspekcję lokalizacji i identyfikacji działek, które muszą znajdować się na obszarze produkcji oraz figurować w rejestrze prowadzonym przez Radę Regulacyjną;
- 2) inspekcję zbiorów – wykorzystać można tylko oliwki zebrane bezpośrednio z drzewa;
- 3) kontrolę stanu oliwek, w tym pobieranie próbek w celu ustalenia wilgotności, zawartości oliwy i poziomu kwasowości;
- 4) badania laboratoryjne w celu kontroli właściwości oliwy;
- 5) analizy, które muszą być przeprowadzane wyłącznie w laboratoriach zgodnych z normą ISO 17025;
- 6) inspekcję instalacji podlegających obowiązkowi rejestracji, które znajdują się w obrębie zidentyfikowanego obszaru i muszą spełniać wymogi określone w podręczniku jakości;
- 7) po zakończeniu analiz laboratorium musi przesłać wyniki badań do Rady Regulacyjnej w celu ich oceny. Protokoły takie muszą zawierać wyniki analizy fizycznej/chemicznej i organoleptycznej.

Konkretnie, procedura certyfikacyjna przebiega w następujący sposób:

Rada Regulacyjna ocenia wyniki inspekcji (sprawozdanie z inspekcji, protokół analizy fizycznej/chemicznej i protokół badania organoleptycznego) przed podjęciem decyzji w sprawie certyfikacji danej partii. Dokumentacja ta nie może zawierać danych umożliwiających identyfikację zarejestrowanego producenta.

Po certyfikacji butelkowanie oliwy odbywa się pod nadzorem Rady Regulacyjnej.”.

Uzasadnienie: powyższe postanowienia są niezgodne z wymogami normy UNE-EN-45011. Stanowią one opis poprzedniej metody oceny produktu.

— W specyfikacji dodaje się, co następuje:

w akapicie „Liczba kontretykiet wydanych rozlewniom przez Radę Regulacyjną musi wynikać z ilości wyłoczonej oliwy oraz pojemności pojemników, w których produkt będzie wprowadzony do obrotu.”

dodaje się słowa „lub zostać poddana kontroli pod względem wykorzystania znaku towarowego.”.

Uzasadnienie: zapobiegnie to jakimkolwiek konfliktowi z przepisami ustawy nr 17/2001 z dnia 7 grudnia 2001 r. (ustawa o znakach towarowych).

### 3.3. Zmiany w części E „Opis metody produkcji”

— W części tej wprowadza się zmiany w celu dostosowania jej do przepisów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

— W części E lit. b) „Nawożenie”

w akapicie „Stosuje się również nawożenie dolistne z wykorzystaniem nawozów wieloskładnikowych, takich jak mieszanki prostych nawozów rozpuszczalnych lub nawozy wieloskładnikowe z mikroelementami i produktami aminokwasowymi.”

dodaje się słowa „... jeżeli na podstawie oględzin lub analizy liścia stwierdza się brak któregośkolwiek ze składników.”.

Uzasadnienie: tekst w obecnym brzmieniu określa przesłanki zastosowania nawożenia dolistnego.

— Skreśla się odniesienie do stosowania nawozów w okresie luty–kwiecień i w listopadzie.

Uzasadnienie: określono pory roku, wiosnę i jesień, a więc wymienianie konkretnych miesięcy jest zbędne.

— W kontekście stosowania nawozu dodaje się wyraz „jesienią”.

Uzasadnienie: w celu zapewnienia spójności: skoro jest „wiosną”, dodaje się też „jesienią”.

— Skreśla się następujące zdanie: „Na koniec wiosny/na początku jesieni (we wrześniu/październiku) stosuje się zwykle nawożenie dolistne przy użyciu bogatych w potas nawozów wieloskładnikowych. Nawożenie dolistne odbywa się zwykle równoległe z niektórymi zabiegami fitosanitarnymi.”.

Uzasadnienie: w specyfikacji określono przesłanki stosowania nawożenia dolistnego, które nie są uzależnione od pory roku, lecz od stanu liści.

Stosowane środków ochrony roślin:

— Szkodniki: skreśla się następujące zdania:

„Do zwalczania ćmy *Prays oleae* stosuje się jednokrotnie lub dwukrotnie dimetoat, trichlorfon lub *Bacillus thuringiensis* na drugie pokolenie, natomiast dwa poprzednie środki stosuje się na trzecie pokolenie.

Do zwalczania muszki owocowej *Dacus oleae* stosuje się dimetoat ze środkiem wabiącym. Do zwalczania *Parlatoria oleae* stosuje się karbaryl lub fosmet.”.

Dodaje się zdanie „W celu zwalczania szkodników należy przeprowadzić niezbędne zabiegi z zastosowaniem środków dopuszczonych na mocy obowiązujących przepisów.”.

— Choroby: skreśla się następujące zdania:

„Aby zapobiec plamistości liści i innym najpoważniejszym chorobom, przeprowadza się dwa rodzaje zabiegów, pierwszy zwykle na koniec zimy lub na początku wiosny (luty–marzec), a drugi na koniec lata lub na początku jesieni (wrzesień–październik), przed rozpoczęciem okresu jesiennych deszczów. W zależności od warunków pogodowych zabiegi te należy powtórzyć wiosną i jesienią kolejnego roku.”.

Dodaje się zdanie „W celu zwalczania tych chorób należy przeprowadzić niezbędne zabiegi z zastosowaniem środków dopuszczonych na mocy obowiązujących przepisów.”.

- Chwasty: skreśla się następujące zdania:

„W celu zwalczania chwastów stosuje się metodę mieszaną – orkę pomiędzy szpalerami drzew i stosowanie środków chwastobójczych wokół podstawy drzewa lub orkę pomiędzy szpalerami drzew i stosowanie środków chwastobójczych na całym obszarze. Zwalczanie chwastów odbywa się zasadniczo poprzez zastosowanie mieszanek środków chwastobójczych przeznaczonych do stosowania przed pojawieniem się chwastów i po nim. Najczęściej stosowaną mieszkanką substancji aktywnych jest diuron + glifosat i aminotriazol.”.

Dodaje się zdanie „W celu zwalczania chwastów stosuje się metody i środki dopuszczone na mocy obowiązujących przepisów.”.

Uzasadnienie: skreśla się wszystkie odniesienia do środków ochrony roślin stosowanych w celu zwalczania szkodników, chorób i chwastów, a tekst w obecnym brzmieniu stanowi, że ich zwalczanie odbywa się poprzez przeprowadzanie niezbędnych zabiegów z zastosowaniem środków dopuszczonych na mocy obowiązujących przepisów.

- W części E lit. c) „Zbiory i transport”

następujący akapit: „W zależności od warunków pogodowych zbiory rozpoczynają się w połowie listopada i trwają do końca marca, a nawet kwietnia. Oliwki zbiera się bezpośrednio z drzewa metodą tradycyjną polegającą na uderzeniu kijem lub ręką w gałęzie drzewa lub metodą mechaniczną z zastosowaniem wibrujących szczotek. Oliwki mogą być też zrywane ręcznie. Zwykle stosuje się połączenie metody z użyciem kija oraz mechanicznych narzędzi wibrujących. Oliwki opadające z drzew najczęściej zbiera się poprzez rozciągnięcie plandek wokół drzew. Nie można zbierać oliwek, które leżą bezpośrednio na ziemi.”

otrzymuje brzmienie: „Zbiory trwają od listopada do marca. Podczas zbiorów do produkcji oliwy objętej ochroną nazwą pochodzenia można pozyskiwać tylko zdrowe oliwki zbierane bezpośrednio z drzew metodą tradycyjną, tj. poprzez uderzenia ręką lub kijem w gałęzie, lub z zastosowaniem wibrujących szczotek, lub zrywane ręcznie. Oliwki opadające z drzew zbiera się poprzez rozciągnięcie plandek wokół drzew.”.

Uzasadnienie: okres zbiorów zostaje określony bez uwzględnienia warunków pogodowych. Jest to okres, w którym uzyskuje się oliwki najlepszej jakości. Odnośny akapit zostaje przeredagowany.

- Skreśla się następujące zdanie: „Niedozwolone jest stosowanie produktów przyspieszających odrywanie owoców w celu łatwiejszego ich zbierania.”.

Uzasadnienie: produkty te nie są stosowane na obszarze uprawy ze względu na wymaganą bardzo dokładnego dozowania. Zaprzestano ich stosowania, ponieważ mogą one prowadzić do znacznego opadania liści.

- Słowa „przy zbiorach z zastosowaniem kija rolnicy wykorzystują ...” zastępuje się słowami „przy zbiorach z zastosowaniem kija rolnicy mogą wykorzystywać ...”.

Uzasadnienie: zmiana ma na celu wyjaśnienie, że podczas zbiorów można stosować dowolną z metod opisanych w specyfikacji.

- W akapicie „Do produkcji typowej dla obszaru oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o charakterystycznej owocowości wykorzystuje się tylko zdrowe, wystarczająco dojrzałe oliwki zebrane bezpośrednio z drzewa. Datę zbiorów ustala się co roku z uwzględnieniem warunków pogodowych.”

skreśla się zdanie:

„Datę zbiorów ustala się co roku z uwzględnieniem warunków pogodowych.”

oraz wyrażenie „wystarczająco dojrzałe”.

Uzasadnienie: czas rozpoczęcia zbiorów, tj. listopad, określony jest wcześniej w specyfikacji. Przyjmuje się, że w listopadzie, kiedy zaczynają się zbiory, oliwki są wystarczająco dojrzałe. Ponadto dojrzałość nie jest cechą, która ma wpływ na jakość oliwy, ponieważ jakość oliwy będzie oceniana na podstawie analiz fizycznych/chemicznych i organoleptycznych.

- Po wyrażeniach „Być wystarczająco czyste” oraz „Jeśli oliwki transportowane są w skrzyniach, muszą one być wystarczająco czyste”

dodaje się słowa „Brak kamieni, błota lub jakichkolwiek produktów innych niż oliwki.”.

Uzasadnienie: celem zmiany jest określenie warunków higieny w odniesieniu do pojazdów wykorzystywanych do transportu oraz stopnia czystości skrzyń wykorzystywanych do transportu oliwek.

- Skreśla się odniesienie do częstotliwości czyszczenia skrzyń (specyfikacja określa, że skrzynie muszą być czyszczone regularnie).

Uzasadnienie: wymagany stopień czystości skrzyń został określony wcześniej w specyfikacji, a mianowicie należy je myć, kiedy jest to konieczne.

- W części E lit. d) „Odbiór surowca”

w akapicie „Należy ustanowić właściwe procedury czyszczenia placów składowych.”

dodaje się zdanie „Linie podawcze muszą być wyczyszczone z produktów nieobjętych ChNP przed rozpoczęciem czynności w odniesieniu do produktów objętych ChNP.”.

Uzasadnienie: celem zmiany jest określenie procedur sprzątnięcia placów składowych.

- Zdanie „Magazyny przeznaczone do składowania oliwy muszą być czyszczone przed każdym dniem roboczym oraz zawsze kiedy uznaje się to za konieczne.”

otrzymuje brzmienie: „Magazyny przeznaczone do składowania oliwy muszą być czyszczone każdorazowo przy zmianie jakości oliwy.”.

Uzasadnienie: codzienne czyszczenie nie jest konieczne, jeżeli składowane oliwy są równoważnej jakości (ChNP).

- W części E lit. e) „Przetwarzanie i przygotowanie oliwek”

Czyszczenie, mycie i ważenie oliwek: skreśla się następujący akapit:

„Po zakończeniu czyszczenia lub mycia oliwek należy z każdej partii pobrać próbkę w celu przeprowadzenia analizy fizycznej/chemicznej. Próbkę muszą zostać zarejestrowane.”.

Uzasadnienie: oliwki są poddawane kontroli i ocenie podczas odbioru, więc fizyczna/chemiczna analiza każdej partii jest zbędna, ponieważ analizie poddawana jest każda partia wyprodukowanej oliwy.

Mielenie: skreśla się następujące akapity:

„czas jaki oliwki są trzymane w prasie zależy od rozmiaru oczek sita zamontowanego w prasie.”.

Uzasadnienie: określenie maksymalnego czasu trzymania oliwek w prasie jest zbędne, gdyż nie ma to wpływu na jakość produktu;

„W wyjątkowych okolicznościach, jeżeli zagwarantowane są odpowiednie warunki w zakresie higieny i zdrowia, dopuszcza się użycie prasy kamiennej.”.

Uzasadnienie: wycofuje się możliwość użycia prasy kamiennej. Prasy kamienne nie są już stosowane.

Ubijanie wytlóków:

W zdaniu „Czas ubijania zależy od odmiany oliwek oraz stopnia dojrzałości.”

dodaje się słowa „i może trwać od jednej do trzech godzin.”.

Uzasadnienie: stosuje się różne czasy wyciskania ze względu na różne parametry mocy stosowanych urządzeń. Przekroczenie tych czasów powoduje przegrzanie wycisków i w rezultacie prowadzi do produkcji oliwy o niższej jakości.

W akapicie „Jedynym dozwolonym środkiem wspomagającym jest odpowiednio certyfikowany talk spożywczy. Może być on stosowany tylko do oliwek o wysokiej zawartości wody. W przypadku stosowania talku, ubijacz musi mieć wbudowane urządzenie pomiarowe do talku. Maksymalna dopuszczalna ilość talku wynosi 2,5 %.”

skreśla się następujące zdanie: „Może być on stosowany tylko do oliwek o wysokiej zawartości wody.”.

Uzasadnienie: stosowanie talku w nadmiernych ilościach wpływa na ilość otrzymanego tłuszczu, ponieważ po wchłonięciu całej wilgoci talk zaczyna wchłaniać również olej. Jego stosowanie nie ma wpływu na właściwości produktu.

Oddzielanie faz:

skreśla się następujący akapit:

„Tradycyjny system tłoczenia dopuszcza się tylko w przypadkach, w których zapewnia on niezbędne warunki w zakresie higieny i zdrowia oraz daje niezbędne gwarancje, że metodą tą wyprodukowana zostanie oliwa o właściwościach oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia »Antequera«.”.

Uzasadnienie: możliwość zastosowania tradycyjnego systemu tłoczenia została wycofana. Systemu tego nie stosuje się już na tym obszarze.

Oddzielanie części stałych od cieczy poprzez wirowanie:

W akapicie „Kontrole mające na celu zapewnienie, aby wstrzyknięta lub dodana woda miała jakość wody pitnej, oraz określenie temperatury. Temperatura wody dodawanej do dekanterów nie może przekroczyć 35 °C.”

w specyfikacji dodaje się słowa „musi zapewnić, aby temperatura oliwy w nich zawartej”.

Uzasadnienie: należy dopilnować, aby temperatura oliwy nie przekroczyła 35 °C, aby zapobiec utracie pożądanych właściwości oliwy. Temperatura wody nie może zatem przekroczyć 35 °C poprzez wymianę ciepła. Istnieją systemy zamknięte, które nie umożliwiają pomiaru temperatury wody.

W akapicie „Dodana woda musi mieć jakość wody pitnej i temperaturę nie wyższą niż 35 °C, należy też utrzymać dodatni gradient temperatury z ubijacza do wirówki pionowej.”

w specyfikacji dodaje się zdanie „Jeżeli nie ma możliwości przeprowadzenia pomiaru temperatury wody, temperatura oliwy nie może przekraczać 35 °C.”.

Uzasadnienie: w systemach zamkniętych nie ma możliwości pomiaru temperatury wody, a powyższy zapis umożliwia sprawdzenie tej temperatury poprzez zmierzenie temperatury oliwy.

Zdanie „Elementy wirówki pionowej muszą być regularnie czyszczone.”

otrzymuje brzmienie: „Elementy wirówki pionowej muszą być czyszczone, gdy zmienia się jakość oliwy lub przed rozpoczęciem nowego sezonu.”.

Uzasadnienie: tekst w nowym brzmieniu określa częstotliwość z jaką należy czyścić elementy wirówki pionowej.



W zdaniu „Przy wylewaniu oliwy z wirówki pionowej należy przeprowadzić wstępną ocenę oliwy w formie degustacji i analizy kwasowości w celu zapewnienia jednorodności partii.”

wyrażenie „należy przeprowadzić” zastępuje się wyrażeniem „można przeprowadzić”.

Uzasadnienie: wstępna ocena na tym etapie procesu nie jest obowiązkowa, ponieważ dopiero analizy fizyczne/chemiczne i organoleptyczne przeprowadzane na kompletnej partii pozwalają na określenie, czy kwalifikuje się ona do objęcia nazwą pochodzenia, dlatego też wstępna analiza ma charakter nieobowiązkowy.

Dekantacja:

W akapicie „Odpowiednia wydajność dekantacyjna, przynajmniej 6 godzin wirowania i 36 godzin dekantacji metodą grawitacyjną.”

skreśla się słowa „6 godzin wirowania”.

Uzasadnienie: dekantacja musi być prowadzona wyłącznie metodą grawitacyjną a nie poprzez wirowanie (na tym etapie oliwa już była poddawana wirowaniu), ponieważ metoda ta jest mniej agresywna i pozwala zachować właściwości oliwy.

W zdaniu „Temperatura podczas dekantacji musi wynosić około 20 °C.”

słowa „musi wynosić około 20 °C” zastępuje się słowami „nie może przekraczać 25 °C”.

Uzasadnienie: dokładne określenie temperatury w komorze dekantacyjnej zapewnia utrzymanie oliwy w odpowiednim stanie.

Zdanie „Oliwa powinna być przelana z pionowej wirówki do zbiorników najlepiej metodą grawitacyjną.”

otrzymuje brzmienie: „Oliwa musi być przelana z wirówki do zbiorników metodą grawitacyjną lub bezpośrednio do zbiorników przejściowych.”

Uzasadnienie: skreśla się słowo „najlepiej”, ponieważ jest niejednoznaczne, a jednocześnie opisuje się procedurę przelewania oliwy.

W zdaniu „Zbiorniki muszą być tak skonstruowane, aby można je było skutecznie czyścić poprzez ich regularne opróżnianie przy pomocy zaworu przeznaczonego do tego celu.”

słowo „regularne” zastępuje się słowem „codzienne”.

Uzasadnienie: określa się częstotliwość czyszczenia zbiorników.

W zdaniu „Zbiorniki lub dekantery muszą być wykonane z obojętnego materiału, najlepiej stali nierdzewnej.”

słowa „obojętnego materiału, najlepiej stali nierdzewnej” zastępuje się słowami „obojętnego materiału dostosowanego do przechowywania produktów spożywczych”.

Uzasadnienie: nowy tekst stanowi, że zbiorniki muszą być wykonane z materiałów dostosowanych do przechowywania produktów spożywczych, tj. stali nierdzewnej lub innych.

Skreśla się następujący wymóg: „Oddzielenie dekanterów od innych pomieszczeń olejarni”.

Uzasadnienie: jednym z wymogów jest, aby dekantery były pomieszczeniami zamkniętymi, więc dodatkowy wymóg ich oddzielenia nie jest konieczny.

Przechowywanie w zbiornikach w magazynie do momentu butelkowania:

W akapicie „Pojemniki do składowania powinny być całkowicie zamykane, powinny być tak skonstruowane, aby umożliwiać ich właściwe czyszczenie, jak również powinny być wyposażone w system do okresowego opróżniania i pobierania próbek.”

wyrażenie „zamykane, powinny być tak skonstruowane, aby umożliwiać ich właściwe czyszczenie, jak również powinny być wyposażone w system do okresowego opróżniania” zastępuje się wyrażeniem „zamykane i mieć system umożliwiający odpowiednie czyszczenie, regularne opróżnianie”. Słowo „środki” zastępuje się słowem „włazy”.



Uzasadnienie: aby umożliwić czyszczenie zbiorników, konieczny jest dostęp do tych zbiorników, zazwyczaj w postaci wężu.

W zdaniu „Składy powinny być wyposażone w klimatyzację zapewniającą temperaturę umożliwiającą odpowiednie przechowywanie oliwy.”

— dodaje się wyrażenie „nie wyższą niż 25 °C”.

Uzasadnienie: dokładne określenie temperatury w składach zapewni utrzymanie oliwy w odpowiednim stanie.

— Część E lit. f) „Transport oliw luzem i butelkowanie”

W odniesieniu do transportu oliw luzem dodaje się słowa „tworzyw sztucznych dostosowanych do przechowywania żywności”.

Skreśla się następujące akapity:

„Oliwy objęte chronioną nazwą pochodzenia »Antequera« mogą być transportowane luzem tylko w obrębie obszaru produkcji. Stanowi to gwarancję identyfikowalności i pochodzenia produktu.

Butelkowanie oliwy może się odbywać wyłącznie w certyfikowanych zakładach na obszarze produkcji. Stanowi to gwarancję identyfikowalności i pochodzenia produktu.

Wymóg butelkowania oliwy wyłącznie na obszarze produkcji ma na celu jedynie zagwarantowanie jakości i autentyczności produktu, a zatem renomy ChNP, za którą zbiorową odpowiedzialność ponoszą w pełni producenci oliwy objętej ChNP. Kontrole organizowane przez tych producentów na obszarze produkcji są systematyczne i dokładne oraz są przeprowadzane przez wykwalifikowanych specjalistów posiadających profesjonalną wiedzę na temat właściwości produktu.

Trudno byłoby zorganizować kontrole mające zagwarantować jakość produktu poza obszarem produkcji.”.

Uzasadnienie: pojemniki wykonane z tworzywa dostosowanego do przechowywania żywności są odpowiednie do transportu oliwy luzem i nie wpływają na jej jakość.

— W lit. f) słowa „Filtry tarczowe wykonane ze stali nierdzewnej” zastępuje się słowami „system filtracji wykonany ze stali nierdzewnej”.

Uzasadnienie: filtry nie muszą być filtrami tarczowymi, ponieważ istnieją inne typy systemów filtrujących. Takie rozwiązanie rozszerza zakres dostępnych możliwości. Wymóg wykonania systemu ze stali nierdzewnej pozostaje bez zmian.

— W lit. j) dodaje się słowa „lub certyfikowany normą EN ISO/IEC 17025” oraz „w celu zapewnienia zgodności ze specyfikacją”.

Uzasadnienie: zastosowanie fizycznej/chemicznej analizy laboratoryjnej oraz powołanie komisji degustacyjnej zgodnie z normą EN ISO/IEC 17025 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących” stanowi gwarancję kompetencji technicznej oraz technicznie poprawnych wyników oceny oliwy zgodnie ze specyfikacją.

— Zdanie „Oliwę pakuje się w pojemniki szklane, metalowe powlekane lub ceramiczne.”

otrzymuje brzmienie: „Oliwę pakuje się w pojemniki z ciemnego szkła, pojemniki metalowe powlekane materiałem dostosowanym do przechowywania żywności lub pojemniki ceramiczne dostosowane do przechowywania żywności.”.

Uzasadnienie: zgodnie ze specyfikacją szkło musi być ciemne, aby chronić produkt przed światłem, a materiały użyte do powlekania pojemników muszą być materiałami przystosowanymi do przechowywania żywności.

### 3.4. Zmiany w części G „Organ kontrolny”

— Część G otrzymuje brzmienie:

„Weryfikację zgodności ze specyfikacją przed wprowadzeniem produktu na rynek przeprowadza się zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Właściwym organem kontrolnym jest Dyrekcja Generalna ds. Jakości, Sektora Rolno-Spożywczego i Produkcji Ekologicznej w Ministerstwie Rolnictwa, Rybołówstwa i Środowiska Andaluzji

C/ Tabladilla, s/n  
41071 Sevilla  
ESPAÑA

Tel. +34 955032278  
Faks +34 955032112  
E-mail: dg-ciape.scc.capma@juntadeandalucia.es

Informacje dotyczące jednostek odpowiedzialnych za weryfikację zgodności z wymogami określonymi w specyfikacji znajdują się na następującej stronie internetowej:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/aceite-de-oliva.html>

Szczegółowe zadania będą związane z kontrolą zgodności ze specyfikacją produktu przed wprowadzeniem produktu do obrotu.”.

Uzasadnienie: zmiana ma na celu zapewnienie zgodności z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

### 3.5. Zmiany w części H „Etykietowanie”

— W zdaniu:

„Etykiety handlowe każdego zarejestrowanego przedsiębiorstwa muszą zostać zatwierdzone przez Radę Regulacyjną.”

słowo „zatwierdzone” zastępuje się słowem „skontrolowane”.

Uzasadnienie: etykiety muszą być skontrolowane przez Radę Regulacyjną w odniesieniu do wykorzystania logo chronionej nazwy pochodzenia, jednak czynność ta nie jest tym samym co uprzednie zatwierdzenie i nie stanowi przeszkody w funkcjonowaniu na rynku wewnętrznym;

dodaje się słowa:

„w odniesieniu do wykorzystania logo nazwy pochodzenia”.

Uzasadnienie: takie rozwiązanie zapobiegnie wszelkiemu konfliktowi z przepisami ustawy nr 17/2001 z dnia 7 grudnia 2001 r. (ustawa o znakach towarowych).

— W zdaniu:

„Na etykietach obowiązkowo umieszcza się napis: Denominación de Origen »Antequera«”

słowo „napis” zastępuje się słowem „wyrażenie”

oraz dodaje się słowa:

„lub logo nazwy pochodzenia oraz symbol Unii”.

Uzasadnienie: zmiana ma na celu zapewnienie zgodności z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

— W zdaniu:

„Wszystkie opakowania, w których oliwa objęta chronioną nazwą pochodzenia jest wysyłana z przeznaczeniem do spożycia, muszą być zaopatrzone w banderolę, litografię, etykiety lub kontr-etykiety, które muszą być numerowane i wydane lub zatwierdzone przez Radę Regulacyjną w odniesieniu do wykorzystania znaku handlowego nazwy pochodzenia.”

słowo „zatwierdzone” zastępuje się słowem „skontrolowane”;

słowo „znak handlowy” zastępuje się słowem „logo”.

Uzasadnienie: tekst w obecnym brzmieniu odnosi się jedynie do nazwy pochodzenia. Etykiety muszą być skontrolowane przez Radę Regulacyjną w odniesieniu do wykorzystania logo chronionej nazwy pochodzenia, jednak czynność ta nie jest tym samym co uprzednie zatwierdzenie i nie stanowi przeszkody w funkcjonowaniu na rynku wewnętrznym.

### 3.6. Zmiany w części I „Wymogi prawne”

— W nagłówku skreśla się słowo „krajowe”.

Uzasadnienie: na mocy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 wymogami prawnymi mającymi zastosowanie do produktu lub jego jakości są zarówno przepisy prawa krajowego, jak i wspólnotowego.

— Aktualizuje się przepisy prawa mające zastosowanie do produktu.

## JEDNOLITY DOKUMENT

### ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(3)</sup>

„ANTEQUERA”

NR WE: ES-PDO-0105-0327-06.09.2011

ChOG ( ) ChNP ( X )

#### 1. Tytuł

„Antequera”

#### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

#### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

##### 3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.5. Tłuszcze (masło, margaryna, oliwa itd.)

##### 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywana z owoców drzew oliwnych (*Olea europea* L.) przez zastosowanie wyłącznie metody fizycznej lub mechanicznej przy temperaturze niewpływającej na naturalny skład chemiczny oliwy, tj. umożliwiającej zachowanie smaku, aromatu i właściwości owocu, z którego jest produkowana.

W odniesieniu do właściwości organoleptycznych oliwa ta charakteryzuje się owocowością zielonych oliwek, innych dojrzałych owoców, migdałów, bananów i zielonej trawy o intensywności od umiarkowanej do wysokiej. Cechuje się ona również delikatną lub średnią gorzkością i ostrością, które idealnie uzupełniają pozostałe, słodsze nuty smakowe.

Oliwy objęte chronioną nazwą pochodzenia „Antequera” muszą być oliwami z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i posiadać następujące właściwości:

<sup>(3)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Właściwości fizyczne/chemiczne	
Kwasowość (%)	Maksymalnie 0,3
Liczba nadtlenkowa (meq tlenu na kg oliwy)	Maksymalnie 10
K270 (absorbancja 270 nm)	Maksymalnie 0,15

#### Właściwości organoleptyczne

Średnia owocowości	Co najmniej 4
Średnia błędu	0

#### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywana z owoców drzew oliwnych (*Olea europea* L.) odmiany Hojiblanca z ewentualnym nieznacznym dodatkiem innych odmian, takich jak Picual lub Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla lub Zorzaleño, Picudo, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga oraz Verdial de Huévar.

Odmiana Hojiblanca jest główną, większościową odmianą, ponieważ udział drzew oliwnych tej odmiany na obszarze produkcji stanowi 90 % wszystkich drzew oliwnych. Pozostałe odmiany są odmianami drugorzędowymi, uprawianymi na mniejszą skalę na obszarze produkcji. Odmiany Hojiblanca i Gordal de Archidona uznawane są za odmiany lokalne.

#### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

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

Oliwki, z których wytwarza się produkt, należą do zatwierdzonych odmian i pochodzą z zarejestrowanych gajów oliwnych znajdujących się na obszarze produkcji.

Oliwa musi być wyłaczana w zarejestrowanych olejarniach znajdujących się na obszarze produkcji i spełniających określone warunki.

Produkcja dzieli się na następujące etapy: czyszczenie, mycie i ważenie oliwek, ubijanie wytlóków, oddzielanie części stałych od ciekłych poprzez ciągłe wirowanie, oddzielanie płynów w trybie ciągłego wirowania, dekantacja i składowanie.

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

Oliwę pakuje się w pojemniki z ciemnego szkła, pojemniki metalowe wyłożone materiałem dostosowanym do przechowywania żywności lub pojemniki ceramiczne dostosowane do przechowywania żywności, które zachowują fizyczne/chemiczne i organoleptyczne właściwości oliwy przez dłuższy czas i są wykonane z materiałów obojętnych chroniących produkt przed światłem, którego działanie przyspiesza utlenianie się oliwy.

#### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Etykiety handlowe każdego zarejestrowanego przedsiębiorstwa muszą zostać skontrolowane przez Radę Regulacyjną w odniesieniu do wykorzystania logo nazwy pochodzenia. Na etykietach obowiązkowo umieszcza się wyrażenie „Denominación de Origen Protegida »Antequera«” lub logo nazwy pochodzenia oraz symbol Unii.

Wszystkie opakowania, w których oliwa objęta chronioną nazwą pochodzenia jest wysyłana z przeznaczeniem do spożycia, muszą być zaopatrzone w banderolę, litografię, etykiety lub kontretykiety, które muszą być numerowane i wydane lub skontrolowane przez Radę Regulacyjną w odniesieniu do wykorzystania logo nazwy pochodzenia. Kontretykiety muszą być umieszczone na produkcie wyłącznie w zarejestrowanych rozlewniach i w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji obejmuje terytoria następujących gmin w prowincji Málaga: Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Campillos, Cañete La Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuente de Piedra, Humilladero, Mollina, Sierra de Yeguas, Teba, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco i Villanueva de Tapia oraz gminę Palenciana w prowincji Kordoba.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji oliwy znajduje się w naturalnym regionie depresji Antequera położonym na zachodnim krańcu międzygórskich depresji andaluzyjskich. Na północy graniczy z prowincjami Kordoba i Sewilla, na zachodzie z prowincjami Sewilla i Kadyks, a na wschodzie z prowincją Grenada. Na południu graniczy z pasmem Gór Subbetyckich, które oddzielają go od Montes de Malaga, Hoyas w dolinie Guadalhorce i Serranía de Ronda będących powiatami prowincji Malaga.

Obszar ten posiada szczególne cechy geomorfologiczne i klimatyczne. Obejmuje on obszar depresji o łagodnym ukształtowaniu terenu (400–600 m wysokości) otoczony szeregiem łańcuchów górskich na północy (Sierras Subbéticas) i na południu (Sistema Penibético), co zapewnia odpowiednie warunki mikroklimatyczne i glebowe do uprawy drzew oliwnych.

Drzewa oliwne uprawia się na wysokości 450–600 m n.p.m. na glebie średniej głębokości, bardzo bogatej w glinę (20–70 % węglanów). Co więcej, okoliczna woda spływająca do depresji Antequera utworzyła różne poziomy tarasów rzecznych zawierających duże ilości trzeciorzędowych złóż, między innymi plicoczną czerwoną glinę bogatą w potas i charakteryzującą się wysokim stopniem utrzymania wilgotności, tj. cechami bardzo korzystnymi dla wzrostu drzew oliwnych, ponieważ ponad 90 % powierzchni plantacji nie jest nawadniana. Na obszarze Antequera panuje klimat śródziemnomorski od umiarkowanego do ciepłego z pewnymi cechami kontynentalnymi ze względu na położenie w międzygórskiej depresji andaluzyjskiej. To położenie powoduje bardzo duże różnice temperatur pomiędzy latem i zimą oraz między dniem i nocą. Średnie temperatury w najchłodniejszym miesiącu (styczeń lub grudzień) wynoszą 6–9 °C. Najcieplejszymi miesiącami są lipiec i sierpień, a temperatury wynoszą wówczas 22–27 °C.

##### 5.2. Specyfika produktu

W odniesieniu do właściwości organoleptycznych oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia ChNP „Antequera” cechuje się owocowością zielonej oliwki o intensywności od umiarkowanej do wysokiej, przy medianie 4 lub więcej, oraz szeregiem pozytywnych właściwości innych dojrzałych owoców, migdałów, bananów i zielonej trawy. Oliwa cechuje się również delikatną lub średnią gorzkością i ostrością, które idealnie uzupełniają pozostałe, słodsze nuty smakowe. W odniesieniu do właściwości fizycznych/chemicznych produkt cechuje się niską kwasowością (mniej niż 0,3 %), niską liczbą nadtlenkową (mniej niż 10) oraz niską absorpcją w ultrafiolecie (K270) (mniej niż 0,15).

Cechuje się ona także zrównoważonym składem kwasów tłuszczowych. Zawartość kwasu oleinowego jest wysoka (78–81 %), zaś poziom kwasu linolowego jest umiarkowany (5–8 %). Stosunek kwasów tłuszczowych jednonienasyconych do nasyconych jest wysoki (11–15), a stosunek kwasu oleinowego do linolowego umiarkowany (15 i 12), co sprawia, że oliwa ma delikatny smak.

Oliwa ta jest umiarkowanie stabilna dzięki wysokim stężeniom tokoferoli. To z kolei sprawia, że oliwy „Antequera” są bogate w witaminę E.

Istotną cechą frakcji substancji niezmydlającej się w oliwach „Antequera” jest wysoki poziom steroli metylowych, ponad 30 mg na 100 g oliwy.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Tolerancja rodzimej odmiany Hojiblanca na bardzo dużą zawartość gliny w glebach geograficznego obszaru produkcji, wynikającą z zapotrzebowania drzew dotyczącego ekstrakcji wapnia z gleby, w połączeniu ze śródziemnomorskim klimatem obszaru wzbogaconym o cechy kontynentalne wynikające z położenia w depresji andaluzyjskiej, tj. klimatem charakteryzującym się zimnymi, suchymi zimami, sprawia, że z odmiany tej, której zbiory w gajach oliwnych obszaru przypadają na chłodne miesiące, uzyskuje się oliwę o owocowości zielonych oliwek z medianą 4 lub więcej oraz z szeregiem pozytywnych właściwości innych dojrzałych owoców, migdałów, bananów oraz zielonej trawy, jak również ze słabą do umiarkowanej gorzkością i ostrością. W odniesieniu do właściwości fizycznych/chemicznych oliwa ta charakteryzuje się niską kwasowością (mniej niż 0,3), liczbą nadtlenkową poniżej 10 oraz absorpcją w ultrafiolecie mniejszą niż 0,15.

Niskie temperatury w zimie, charakterystyczne dla obszaru geograficznego, opóźniają proces dojrzewania rodzimej odmiany Hojiblanca, zmieniając profil kwasowy oliwy produkowanej z tej odmiany poprzez zwiększenie zawartości kwasu oleinowego (78–81 %) oraz obniżenie zawartości nasyconych i nienasyconych kwasów tłuszczowych.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(4)</sup>)

Pełny tekst specyfikacji dostępny jest na stronie internetowej:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/PliegoAntequeramodificado.pdf>

lub za pośrednictwem strony Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Środowiska Andaluzji (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) zgodnie z następującą ścieżką: „Industrias Agroalimentarias”/„Calidad y Promoción”/„Denominaciones de Calidad”/„Aceite de oliva virgen extra”, specyfikacja dostępna jest pod nazwą „Oznaczenia jakości”.

---

<sup>(4)</sup> Porównaj: przypis 3.