

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2012/C 376/08)

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

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„SIERRA DE CÁDIZ”****NR WE: ES-PDO-0105-0219-10.03.2011****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 (określić jakie)

**2. Rodzaj 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

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- 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. Punkt A: „Nazwa produktu”:

Nie zmienia się nazwy produktu, lecz sposób jego oznaczania. Zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 510/2006 skreśla się określenie „chroniona nazwa pochodzenia”: „Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)”, pozostawiając jedynie nazwę „Sierra de Cádiz”.

#### 3.2. Punkt B: „Opis produktu”:

Opis właściwości organoleptycznych oliwy został zmieniony stosownie do wymogów rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2568/91 z dnia 11 lipca 1991 r. oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 640/2008 z dnia 4 lipca 2008 r. zmieniającego to rozporządzenie. W związku z tym wykreśla się ocenę właściwości organoleptycznych wynoszącą 6,7 punktu, która nie jest zgodna z obowiązującymi przepisami, stosując jednocześnie opis cech gorzko-ostrych zgodnie z przepisami wymienionych rozporządzeń.

Wykreśla się opis odmian, który jest niekompletny, a pełen opis przedmiotowej odmiany jest technicznie dostępny w innych dokumentach.

#### 3.3. Punkt C: „Obszar geograficzny”:

Do obecnego obszaru dodaje się 3 sąsiadujące gminy.

Wniosek o włączenie tych 3 sąsiadujących gmin do obecnie obowiązującego obszaru opiera się na fakcie, iż stanowią one jednolitą całość wraz z pozostałymi gminami pod względem wykorzystywanych odmian, technik upraw oraz technik produkcji oliwy, a także pod względem cech klimatycznych, geologicznych i gleboznawczych, co sprawia, że otrzymywana oliwa charakteryzuje się tymi samymi cechami, które stanowią podstawę dla ochrony ChNP „Sierra de Cádiz”.

Te 3 gminy to: Puerto Serrano, z prowincji Kadyks, oraz Algámitas i Villanueva de San Juan z prowincji Sewilla.

Wykreśla się informacje dotyczące powierzchni produkcji, ponieważ czynnik ten może z czasem ulegać zmianie.

#### 3.4. Punkt D: „Dowód, że dany produkt rolny lub środek spożywczy pochodzą z określonego obszaru geograficznego”:

Zmienia się brzmienie punktu dotyczącego dowodu pochodzenia na następujące:

„Podjęte zostaną wszelkie działania w celu zagwarantowania jakości i właściwego pochodzenia chronionego produktu, a niniejsza specyfikacja podlegać będzie weryfikacji.

Producent oliwek, olejarnia lub zakład zajmujący się pakowaniem/wprowadzaniem do obrotu zainteresowani objęciem ich produktu chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) »Sierra de Cádiz«, muszą posiadać swą siedzibę w obszarze produkcji oraz zarejestrować się w odpowiednim wymienionym poniżej rejestrze organu zarządzającego tą nazwą:

- rejestr producentów oliwek,
- rejestr olejarni,
- rejestr zakładów zajmujących się pakowaniem i wprowadzaniem do obrotu.

Aby zagwarantować pochodzenie i pozostałe cechy wymagane w niniejszej specyfikacji, opakowanie produktu należy opatrzyć kontretykietą, którą organ zarządzający nazwą wydaje w sposób niedyskryminacyjny producentom z obszaru geograficznego opisanego w punkcie C »Obszar geograficzny« specyfikacji, oraz zakładom zajmującym się pakowaniem, które spełniają wymogi specyfikacji, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Aby zagwarantować identyfikowalność produktu, do oliwy chronionej ChNP »Sierra de Cádiz« przewożonej w opakowaniach masowych należy dołączyć dokument towarzyszący, który zawiera co najmniej dane dotyczące nadawcy, przewoźnego i odbiorcy, nazwy produktu, niepowtarzalnego numeru referencyjnego, certyfikatu i ilości produktu, daty wysyłki, miejsca dostawy i właściwego organu z miejsca, gdzie towar został umieszczony w opakowaniu masowym.”.

Uzasadnienie: zmiany w brzmieniu punktu D specyfikacji wprowadza się w celu dostosowania tego punktu do obowiązujących przepisów.

3.5. Punkt E: „Opis metody otrzymywania”:

Techniki upraw

Włącza się praktyki półuprawy (hiszp. *semilaboreo*) i odłogowania (hiszp. *no laboreo*).

Uzasadnienie: praktyki te stosowane są zwyczajowo na polach uprawnych i nie wpływają one na jakość produktu.

Skreśla się zdanie: „Dlatego też uwidacznia się całkowity brak stosowania odłogowania.”.

Uzasadnienie: jak zauważono we wcześniejszym akapicie, praktyki odłogowania są jednak stosowane.

Etapy procesu wytwarzania:

Rozdrabnianie:

Skreśla się zdanie: „Zazwyczaj jest ono realizowane w śrutownikach bijakowych.”.

Uzasadnienie: rozdrabnianie może być realizowane za pomocą różnych systemów, zależnie od potrzeb olejarni i dostępnego wyposażenia, pod warunkiem że dany system nie obniża jakości oliwy określonej w specyfikacji.

Oddzielenie fazy stałej od ciekłej:

W zdaniu: „Proces ten zazwyczaj realizowany jest poprzez odwirowywanie pasty ...”

Skreśla się słowo „zazwyczaj”.

Uzasadnienie: faza stała jest oddzielana od ciekłej poprzez odwirowywanie.

Wykreśla się system trójfazowy.

Uzasadnienie: system ten nie jest już wykorzystywany i nie znajduje zastosowania.

Oddzielanie faz ciekłych:

Wykreśla się system mieszany.

Uzasadnienie: system ten nie jest już wykorzystywany i nie znajduje zastosowania.

Pakowanie i magazynowanie:

W zdaniu: „Przedsiębiorstwa objęte chronioną nazwą pochodzenia »Sierra de Cádiz« wykorzystują w większości przypadków zbiorniki ze stali nierdzewnej.”.

Skreśla się wyrażenie „w większości przypadków”.

Uzasadnienie: dopuszcza się przechowywanie oliwy jedynie w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

Wykreśla się ograniczenie, zgodnie z którym produkt można było pakować jedynie w opakowania szklane, zezwalając na wykorzystanie opakowań dopuszczonych na mocy obowiązujących przepisów techniczno-sanitarnych.

3.6. Punkt F: „Związek między jakością a środowiskiem geograficznym”:

Zmienia się tytuł tego punktu, dostosowując go zgodnie z treścią rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

3.7. Punkt G: „Struktura systemu kontroli”:

Proponuje się następujące brzmienie:

„G. Kontrola zgodności z wymogami specyfikacji

Przed wprowadzeniem produktu do obrotu dokonuje się weryfikacji zgodności produktu z wymogami specyfikacji, zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r.

Właściwym organem wyznaczonym na potrzeby kontroli jest Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Rolnospożywczego i Jakości Produktów Rolnospożywczych (Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria) w ramach Rady ds. Rolnictwa i Rybołówstwa (Consejería de Agricultura y Pesca) Rządu Wspólnoty Autonomicznej Andaluzji (Junta de Andalucía) – C/Tabladilla, s/n – 41071 Sevilla, Hiszpania; tel. +34 955032278; faks +34 955032112; e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es

Informacje dotyczące jednostek odpowiedzialnych za weryfikację zgodności z wymogami określonymi w specyfikacji znajdują pod następującym adresem:

<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 weryfikacją spełnienia wymogów specyfikacji przed wprowadzeniem produktu do obrotu.”.

Uzasadnienie: wykreśla się odniesienie do Rady Regulacyjnej, ponieważ weryfikacji spełnienia wymogów specyfikacji dokonuje właściwy organ, oraz dołącza się adres strony internetowej wymienionego organu, aby umożliwić kontakt z podmiotem upoważnionym do przeprowadzania przedmiotowej weryfikacji.

3.8. *Punkt H: „Szczególne zasady etykietowania”:*

W tekście poniżej:

„Na etykietach i kontretykietach obowiązkowo należy umieścić wyrażenie: »Denominación de Origen ‘Sierra de Cádiz’«.”.

Słowo „wyrażenie” zastąpiono słowem „oznaczenie”, w ramach dostosowania do terminologii stosowanej w rozporządzeniu (WE) nr 510/2006, oraz skreślono wyrażenie „Sierra de Cádiz”.

Ponadto dodano następujący fragment tekstu:

”lub wspólnotowy symbol oraz nazwę »Sierra de Cádiz«.”.

Ostateczne brzmienie tekstu:

„Na etykietach i kontretykietach obowiązkowo należy umieścić oznaczenie: »Denominación de Origen Protegida« lub wspólnotowy symbol oraz nazwę »Sierra de Cádiz«.”.

Uzasadnienie: w ten sposób dostosowuje się niniejszy punkt zgodnie z treścią rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

Zmienia się brzmienie tekstu na następujące:

Organ zarządzający nazwą czuwa nad właściwym stosowaniem chronionej nazwy pochodzenia na etykietach w ramach poszczególnych znaków handlowych chronionych produktów poprzez kontrole i rejestrowanie etykiet.

Oznaczenie zgodności (logotyp nazwy) może być reprodukowane przez koncesjonariusza jedynie pod warunkiem zachowania kolorów, wymiarów, formy i innych cech wymaganych przez Radę Regulacyjną w normach regulujących korzystanie z tego oznaczenia.

Wykreśla się odniesienie do rozporządzenia.

3.9. *Punkt I: „Wymogi prawne”:*

Aktualizuje się odniesienia do prawodawstwa obowiązującego w odniesieniu do przedmiotowego produktu, zarówno na szczeblu krajowym jak i wspólnotowym.

JEDNOLITY DOKUMENT

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

**„SIERRA DE CÁDIZ”**

**NR WE: ES-PDO-0105-0219-10.03.2011**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

1. **Nazwa:**

„Sierra de Cádiz”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

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

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywana z owoców drzewa oliwnego (*Olea Europea L.*) odmian *Lechín de Sevilla*, *Manzanilla*, *Verdial de Huévar*, *Verdial de Cádiz*, *Hojiblanca*, *Picual*, *Alameña de Montilla* i *Arbequina*, poprzez obróbkę mechaniczną, która nie zmienia właściwości oliwy, zachowując jej smak, aromat i cechy owocu, z którego się ją otrzymuje.

Właściwości fizyczno-chemiczne i organoleptyczne oliwy:

- maksymalna kwasowość: 0,6°,
- liczba nadtlenkowa: maksymalnie 18 meq aktywnego tlenu na kg,
- absorpcja ultrafioletu ( $K_{270}$ ): maksymalnie 0,20,
- wilgotność: maksymalnie 0,1 %,
- zanieczyszczenia: maksymalnie 0,1 %.

Oliwa o średnio lub silnie wyczuwalnym owocowym aromacie z oliwek zielonych lub dojrzałych, przywołująca na myśl aromat dzikich owoców o delikatnym lub średnio wyczuwalnym smaku gorzkim i ostrym, wywołującym wrażenie równowagi na podniebieniu.

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

Oliwki odmian:

*Lechín de Sevilla*, *Manzanilla*, *Verdial de Huévar*, *Verdial de Cádiz*, *Hojiblanca*, *Picual*, *Alameña de Montilla* i *Arbequina*.

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

Nie dotyczy.

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

Wszystkie etapy produkcji, w tym pakowanie, powinny mieć miejsce w określonym obszarze geograficznym.

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

Pakowanie musi odbywać się w miejscu pochodzenia. Warunek ten ma na celu zapewnienie lepszej ochrony jakości i autentyczności produktu i w konsekwencji reputację chronionej nazwy pochodzenia, za którą beneficjenci w pełni i wspólnie odpowiadają. Oczywiście jest, że kontrole przeprowadzane w strefie produkcji, pod nadzorem beneficjentów chronionej nazwy pochodzenia, są przeprowadzane systematycznie i dokładnie przez specjalistów posiadających fachową wiedzę dotyczącą cech produktu. Poza obszarem produkcji trudno jest zapewnić skuteczne przeprowadzanie kontroli niezbędnych do zagwarantowania jakości produktu.

Produkt pakowany jest w opakowania różnego formatu dopuszczane przez obowiązujące przepisy techniczno-sanitarne.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Wykorzystywanie oznaczenia zgodności na etykietach podlega zatwierdzeniu przez Radę Regulacyjną, przy czym na etykietach obowiązkowo umieszcza się oznaczenie: „Denominación de Origen Protegida” lub wspólnotowy symbol oraz nazwę „Sierra de Cádiz”.

Kontretykiety są wydawane przez Radę Regulacyjną stosownie do ilości certyfikowanej oliwy.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji położony jest w północno-wschodniej części prowincji Kadyks. Obejmuje on 8 gmin z tej prowincji: Alcalá del Valle, Algodonales, Olvera, El Gastor, Setenil de las Bodegas, Torrealháquime, Puerto Serrano i Zahara de la Sierra – wszystkie położone w regionie Sierra de Cádiz, oraz 4 gminy z prowincji Sevilla: Algámitas, Coripe, Pruna i Villanueva de San Juan.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar produkcji oliwek przeznaczonych do produkcji chronionej oliwy jest charakterystyczny ze względu na swoje umiejscowienie wśród pasm górskich, takich jak Lijar i, Algodonales. Od południowego wschodu otacza go pasmo Grazalema a od północnego wschodu pasmo Terril.

Region ten położony jest w sąsiedztwie parku naturalnego Parque Natural Sierra de Grazalema. W rzeczywistości dwie z gmin objętych przedmiotową nazwą pochodzenia – Zahara de la Sierra i El Gator – należą do tego parku, co daje jasny obraz środowiska naturalnego i geograficznego występującego na miejscu. Podobnie zauważalne są szczególne cechy środowiskowe tego terenu: surowość i nierówność powierzchni istniejących gajów oliwnych.

Wyznaczony obszar geograficzny to naturalny podregion położony w granicach regionu Sierra de Cádiz. Ze względu na tę okoliczność w przedmiotowym podregionie widoczne jest wyraźne zróżnicowanie pod względem orograficznym i klimatologicznym, które w połączeniu z występującymi tu rodzajami gleb umożliwia uprawę gajów oliwnych pełniących ważną rolę w tym obszarze.

W rzeczywistości uprawy te są najważniejszymi uprawami w wyznaczonym obszarze i są w wyjątkowy sposób związane ze trybem życia przyjętym w przedmiotowych gminach. Podobna sytuacja nie występuje w pozostałych miejscowościach Sierra de Cádiz, w których gaje oliwne nie odgrywają kluczowej roli, a istniejące tam uprawy mają charakter jednostkowy.

Cechy charakterystyczne:

- stoki o nachyleniu ponad 20 % przekraczają 38 % powierzchni,
- położenie na wysokości powyżej 500 metrów na ponad 90 % powierzchni,
- wielkość opadów: ponad 600 litrów rocznie,
- klimat kontynentalny.

### 5.2. Specyfika produktu:

Oliwa z oliwek otrzymywana w olejarniach w całym regionie Sierra de Cádiz zawdzięcza swą wyjątkowość mieszance odmian drzew oliwnych występujących w tym obszarze, przy wyraźnej dominacji odmiany *Lechín*. Należy także wymienić – według porządku ze względu na liczebność występowania drzew oliwnych – odmiany *Lechín de Sevilla*, *Manzanilla*, *Verdial de Huévar*, *Verdial de Cádiz*, *Hojiblanca*, *Picual*, *Alameña de Montilla* i *Arbequina*.

### 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):

Sierra de Cádiz to obszar produkcji oliwy o bogatej tradycji – najbardziej reprezentatywny w prowincji Kadyks. Jest on położony w północno-wschodniej części tej prowincji. Graniczy z prowincją Sewilla i otoczony jest pasmami górskimi Lijar i Algodonales, wraz z parkiem naturalnym Sierra de Grazalema od południowego wschodu, oraz pasmem górskim Sierra del Terril leżącym w prowincji Sewilla. Warunki panujące na tym obszarze wynikają z położenia na wysokości 1 800 m, co ma wpływ na jego klimat – znacznie chłodniejszy niż na wybrzeżu i o wielkości opadów blisko 600 mm.

Odmiana *Lechín* wyróżnia się swoją żywotnością i przystosowaniem do gleb wapiennych, typowych dla przedmiotowego obszaru. Odmiana ta jest dość wydajna, wczesnie osiąga dojrzałość i jest podatna na wahania jeśli chodzi o wielkość plonów (hiszp. *vecería*) w poszczególnych latach. Jest to podstawowa odmiana wykorzystywana do produkcji oliwy z oliwek objętej chronioną nazwą, otrzymywanej z mieszanki tej odmiany z pozostałymi odmianami, co nadaje tej oliwie jej własny charakter i bezsprzecznie wyróżnia ją spośród innych oliw.

Z punktu widzenia właściwości organoleptycznych, chroniona oliwa charakteryzuje się średnio lub silnie wyczuwalnym owocowym aromatem z oliwek zielonych lub dojrzałych, przywołującym na myśl aromat dzikich owoców o delikatnym lub średnio wyczuwalnym smaku gorzkim i ostrym. Dzięki szerokiej gamie wykorzystywanych do jej produkcji odmian, właściwości tej oliwy są bardzo zrównoważone.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Pełen tekst specyfikacji oznaczenia znaleźć można pod następującym linkiem:

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

lub

bezpośrednio na stronie głównej portalu internetowego Rady ds. Rolnictwa i Rybołówstwa (Consejería de Agricultura y Pesca): (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), zgodnie z następującą ścieżką dostępu: „Industrias Agroalimentarias”/„Calidad y Promoción”/„Denominaciones de Calidad”/„Aceite de Oliva Virgen Extra”; specyfikację znaleźć można pod numerem znaku jakości.

---