

A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA**(2019. január 24.)****az „Antequera” (OEM) elnevezéshez kapcsolódó, az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikke szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelemnek az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő közzétételéről**

(2019/C 36/08)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 50. cikke (2) bekezdésének a) pontjára, összefüggésben 53. cikkének (2) bekezdésével,

mivel:

- (1) Spanyolország az 1151/2012/EU rendelet 49. cikkének (4) bekezdésével összhangban az „Antequera” (OEM) termékleírásának nem kisebb jelentőségű módosítására irányuló kérelmet nyújtott be.
- (2) A Bizottság az 1151/2012/EU rendelet 50. cikkével összhangban megvizsgálta a kérelmet, és arra a következtetésre jutott, hogy az megfelel a szóban forgó rendeletben meghatározott feltételeknek.
- (3) Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikke szerinti felszólalások benyújtásának lehetővé tétele érdekében a 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet ⁽²⁾ 10. cikke (1) bekezdésének első albekezdése szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelmet, az „Antequera” (OEM) bejegyzett elnevezéshez kapcsolódó módosított egységes dokumentummal és az érintett termékleírás közzétételére való hivatkozással együtt közzé kell tenni az *Európai Unió Hivatalos Lapjában*,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

A 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet 10. cikke (1) bekezdésének első albekezdése szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelmet, az „Antequera” (OEM) bejegyzett elnevezéshez kapcsolódó módosított egységes dokumentummal és az érintett termékleírás közzétételére való hivatkozással együtt, e határozat melléklete tartalmazza.

Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikkével összhangban e határozat közzététele jogot keletkeztet arra, hogy az e cikk első bekezdésében említett módosítás ellen e határozatnak az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való közzététele időpontjától számított három hónapon belül felszólaljanak.

Kelt Brüsszelben, 2019. január 24-én.

a Bizottság részéről

Phil HOGAN

a Bizottság tagja⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.⁽²⁾ A Bizottság 668/2014/EU végrehajtási rendelete (2014. június 13.) a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról (HL L 179., 2014.6.19., 36. o.).

MELLÉKLET

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELŐLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„Antequera”

EU-szám: PDO-ES-00327-AM03 – 2018.3.19.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Consejo Regulador de la denominación de origen „Antequera”
Carretera de Córdoba, S/N
29200 Antequera – Málaga
ESPAÑA

Tel. +34 952841451

E-mail: info@doantequera.org

Az „Antequera” oltalom alatt álló eredetmegjelölés szabályozó tanácsa a tagállami illetékes hatóság által az eredetmegjelölés igazgatásáért felelős testületként elismert nonprofit szervezet, amely a termék előállításában szerepet játszó gazdasági szereplőket képviseli, emellett az általa képviselt gazdasági és ágazati érdekek esetében tiszteletben tartja a demokrácia és a reprezentativitás elvét, azáltal, hogy megkülönböztetett figyelmet fordít a kisebbségi érdekekre, a különböző érdekek képviselése ugyanis paritásos alapon történik.

Ezenkívül a szabályozó tanács jogképességgel rendelkezik, ami lehetővé teszi, hogy a nemzeti jogszabályoknak – és konkrétan az andalúziai agár-élelmiszeripari és halászati ágazat minőségéről szóló, 2011. március 25-i 2/2011. sz. törvény 13. cikke (2) bekezdése a) pontjának – megfelelően benyújtsa ezt a módosításra irányuló kérelmet.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb [részletezze]

4. A módosítás(ok) típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. Módosítások

A termékleírás „Az olajok fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzői” című B.3. szakasza, valamint az egységes dokumentum ugyanennek megfelelő 3.2. pontja módosításra került. A termékleírás, amelyre az egységes dokumentumban található link mutat, aktualizálva lett.

A „K270 (ultraviola-abszorpció 270 nm)” fizikai-kémiai paraméter 0,15-ről 0,18-ra változik.

Indokolás: Az elmúlt évek során megállapítást nyert, hogy miután a jobb minőség és a gyümölcsösebb olajok elérése érdekében az „Antequera” OEM használatára jogosult termelők által alkalmazott termesztési gyakorlatoknak köszönhetően a betakarítás időpontja egyre korábbra került, a K270-érték csekély mértékben emelkedett, magas gyümölcsösségi mediánokkal, melyek esetében a K270 paraméter értéke eléri vagy adott esetben meghaladja a 0,15-es felső határt, de a hatályos jogszabályokban meghatározott felső korlátot nem éri el.

A K270 paraméter általában az olaj oxidációs állapotához kapcsolódik, de a témához kapcsolódó különböző tudományos vizsgálatok bizonyították, hogy szoros összefüggés áll fenn a K270 értéke és az olívaolaj természetes összetétele között: a korábbi betakarításból származó olajok esetében számottevően magasabb értékek mutatkoznak e paraméter tekintetében, ami ugyanakkor a nagyobb mennyiségű fenolgyűület jelenlétével is magyarázható, melyek elnyelési mértéke 280 nm hullámhossznál helyezkedik el, ami torzítja az adatokat. Paradox módon e fenolgyűületek jelenléte jelentős mértékben meghatározza az oxidációs stabilitást és számos, a szűz olívaolajra jellemző érzékszervi tulajdonságot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Antequera”

EU-szám: PDO-ES-00327-AM03 – 2018.3.19.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Antequera”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Extra szűz olívaolaj, amelyet az olajfa (*Olea europaea* L.) terméséből állítanak elő kizárólag fizikai vagy mechanikus eljárással, az olaj természetes kémiai összetételét nem megváltoztató hőmérsékleten, megőrizve a termék eredeti ízét, aromáját és jellemzőit.

Az érzékszervi jellemzőket tekintve ezek az olajok a zöld olajbogyó és más érett termések, így a mandula és a banán gyümölcsösségét, valamint a zöld füvek jegyeit mutatják, a közepestől az erősig terjedő intenzitással. Másfelől a keserű és csípős jegyek enyhe–közepes intenzitással jelentkeznek, és tökéletes harmóniát alkotnak a kissé édesebb ízekkel.

Az „Antequera” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olajok olyan extra szűz olívaolajok, amelyeknek feltétlenül a következő jellemzőkkel kell rendelkezniük:

Fizikai-kémiai paraméterek

Savasság (%)	Legfeljebb 0,3
Peroxidszám (meq oxigén/kg olaj)	Legfeljebb 10
K270 (ultraviola-abszorpció 270 nm)	Legfeljebb 0,18

Érzékszervi jellemzők:

Gyümölcsösségi medián	4 vagy annál nagyobb
Hibamedián	0-val egyenlő

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Extra szűz olívaolaj, amelyet az Hojiblanca fajtájú – vagy kisebb részben a Picual vagy Marteño, az Arbequina, a Picudo, a Lechín de Sevilla vagy Zorzaleño, a Gordal de Archidona, a Verdial de Vélez Málaga és a Verdial de Huévar fajtájú – olajfa (*Olea europaea*, L.) terméséből állítanak elő.

Az uralkodó, legtöbb termést hozó fajta az Hojiblanca, amely a terület olajfajlétvényeinek több mint 90 %-át teszi ki. A többi fajta másodlagosnak tekinthető, mivel jóval kisebb arányban fordul elő a területen. A helyi eredetűnek, őshonosnak tekintett fajták az Hojiblanca és a Gordal de Archidona.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A termék előállításához felhasznált olajbogyó a termesztési területen található bejegyzett olajfajlétvényekről származik, és az engedélyezett fajták közül kerül ki.

Az olajat a termesztési területen található és a meghatározott feltételeket teljesítő bejegyzett olajmalmokban állítják elő.

Az előállítás szakaszai a következők: az olajbogyó tisztítása, mosása és mérése; a massa keverése; a szárazanyag és a növényi lé leválasztása folyamatos centrifugálással; a szárazanyag leválasztása folyamatos centrifugálással; a dekantálás és a tárolás.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

Az olajat – a hatályos szabályozásnak megfelelően – sötét üveg-, sötét műanyag- vagy élelmiszeripari célra szánt anyaggal bevont fémedényekbe, illetve élelmiszeripari célra szánt kerámiaedényekbe csomagolják, mivel ezek az edények hosszabb ideig megőrzik az olaj fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságait, és mivel nem változtatják meg a tartalmuk minőségét, ugyanis korlátozzák az olaj oxidációs folyamatát felgyorsító fény behatolását.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A bejegyzett cégek saját kereskedelmi címkéit az eredetmegjelölés logójának használata tekintetében az ellenőrző szerv felügyeli. A címkéken kötelezően fel kell tüntetni a „Denominación de Origen Protegida Antequera” jelzést vagy az eredetmegjelölés szimbólumát, valamint az Unió jelképét.

A forgalomba hozott oltalom alatt álló olaj csomagolását – bármely típusú legyen is az – el kell látni egy garanciazárjeggyel, valamint az ellenőrző szerv által kiadott vagy az eredetmegjelölés logójának használata tekintetében ellenőrzött számozott címkével vagy hátcímkével. Az említett hátcímkéket minden esetben a bejegyzett csomagolóüzemben kell felhelyezni oly módon, hogy azok ismételt felhasználása ne legyen lehetséges.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A termesztési területet a Málaga tartományban található következő települések közigazgatási területe alkotja: 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 és Villanueva de Tapia, valamint Córdoba tartományban Palenciana település.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátosságai

A termesztési terület az andalúziai Betikai-hegység medencéinek nyugati szélén elhelyezkedő Antequerai-medence természeti övezetéhez tartozik. Északon Córdoba és Sevilla, nyugaton Sevilla és Cádiz, keleten pedig Granada tartománnyal határos. Déli határát a Betikai-hegység alatti hegyvonulat alkotja, amely elválasztja a területet a Málaga-hegyektől, a Guadalhorce-völgyben található Hoyas-tól, valamint a Serranía de Ronda régiójától, amelyek mind Málaga tartományhoz tartoznak.

A terület sajátos geomorfológiai és éghajlati jellemzőkkel rendelkezik. A régió lankás domborzatú (400–600 méter magas), alacsony fekvésű területet foglal magában, amelyet az olíva termesztéshez különösen szerencsés mikroklímatis és talajfeltételeket biztosító hegyrendszer fog közre északról (Cordilleras Subbéticas) és délről (Sistema Penibético).

Az olajfajlétvények 450–600 méteres magaslati pontokon helyezkednek el közepes mélységű és rendkívül meszes talajon (20–70 %-os karbonáttartalom). Ugyanakkor az Antequerai-medence víznyelő jellege miatt – aminek köszönhetően többszintű folyóteraszok jöttek létre – a talaj nagy mennyiségű, a földtörténeti harmadkorból származó üledéket, így középpliocénkori vörösagyagot tartalmaz, ezért az olajfaligetek talaja magas káliumtartalommal és jelentős nedvességtároló képességgel rendelkezik, ami vegetációjuknak kedvező, mivel ennek köszönhetően a termesztésükre szánt területek 90 %-át nem öntözik. Az antequerai régió mérsékelt meleg mediterrán

éghajlattal, az andalúziai Betikai-hegység medencéiben való elhelyezkedésének köszönhetően némi kontinentális jelleggel rendelkezik. Ez az elhelyezkedés nagy téli-nyári, illetve nappali-éjszakai hőmérsékletingadozással jár. A leghidegebb hónap (január vagy december) középhőmérséklete 6 °C és 9 °C között változik. A legmelegebb hónap július és augusztus, a középhőmérséklet ekkor 22–27 °C.

A termék sajátosságai

Az érzékszervi tulajdonságok tekintetében az „Antequera” OEM-mel ellátott extra szűz olívaolajat a zöld olajbogyó közepes-erős intenzitású gyümölcsössége jellemzi (4 vagy a feletti medián), amelyet egyéb érett gyümölcsökre, így a mandulára és a banánra, valamint a zöld füvekre emlékeztető számos kedvező jegy kísér. Az olaj enyhe-közepes intenzitású keserű és csípős jegyeket mutat, amelyek tökéletes harmóniát alkotnak a kissé édesebb ízekkel. Ami a fizikai-kémiai jellemzőket illeti, a terméket alacsony, 0,3 % alatti savasság, alacsony, 10 alatti peroxidszám és alacsony, 0,18 alatti ultraviola-abszorpció (K270) jellemzi.

Az olajra rendkívül kiegyensúlyozott zsírsavösszetétel jellemző. Magas, 78–81 % közötti olajsavtartalommal és közepes, 5–8 %-os linolsavtartalommal rendelkezik; az olajat az egyszerűen telítetlen és a telített zsírsavak közötti magas, 11 és 15 közötti arány, illetve a mérsékelt 15 és 12 közötti olajsav/linolsav arány jellemzi, ennél fogva az olajat könnyűnek érezzük.

Az olaj a magas tokoferoltartalomnak köszönhetően mérsékeltlen stabil. Az Antequera olajok ugyanebből kifolyólag E-vitaminban gazdagok.

Az Antequera olajok el nem szappanosítható frakciója kapcsán megjegyzendő, hogy metilészter-tartalmuk igen magas, több mint 30 mg minden 100 g olajban.

A földrajzi terület és a termék jellemzői közötti ok-okozati kapcsolat

Köszönhetően az őshonos Hojiblanca fajta azon tulajdonságának, hogy – mivel az olajfának a talajból kell kivonnia a kalciumot – jól tűri a földrajzi terület agyagos talajait, valamint az Antequerai-medence természeti tájegységét meghatározó kontinentális jellegű, hideg és száraz telekkel jellemezhető mediterrán éghajlatot, az e területen – az év hidegebb hónapjaiban – szüretelt őshonos Hojiblanca olajbogyóból a következő tulajdonságokkal rendelkező olívaolaj készíthető: érzékszervi szempontból a zöld olajbogyó gyümölcsössége (4 vagy a feletti medián), az egyéb érett gyümölcsökre, így a mandulára és a banánra, valamint a zöld füvekre emlékeztető számos kedvező jegy, valamint az enyhe-közepes intenzitású keserű és csípős jegyek emelendők ki, fizikai-kémiai tekintetben pedig az alacsony, 0,3 % alatti savasság, az alacsony, 10 alatti peroxidszám és az alacsony, 0,18 alatti ultraviola-abszorpció említendő.

Másfelől, a területre jellemző alacsony téli hőmérsékletnek köszönhetően az őshonos Hojiblanca fajta érési időszaka későbbre esik, ami az olaj savas jellegének megváltozását idézi elő, a telített és telítetlen zsírsavak rovására növelve az olajsavtartalmat, amely eléri a 78–81 %-ot.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

Az elnevezéshez tartozó termék-leírás teljes szövege a következő internetcímen olvasható:

http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Antequera_modificado.pdf

vagy

<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-aceite-oliva.html>, a termék-leírásra mutató link a termék-megjelölés neve alatt található.

vagy

elérhető a Mezőgazdasági, Halászati és Vidékfejlesztési Tanács (Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural) nyitóoldalán keresztül (<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural.html>), a következő útvonalon: „Áreas de actividad”/„Industrias Agroalimentarias”/„Calidad y Promoción”/„Denominaciones de Calidad”/„Aceite de oliva virgen extra”; a termék-leírásra mutató link a termék-megjelölés alatt található.