

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 24 stycznia 2019 r.****w sprawie opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczna i o której mowa w art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Antequera” (ChNP)**

(2019/C 36/08)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a) w związku z jego art. 53 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Hiszpania złożyła wniosek o zatwierdzenie zmiany, która nie jest nieznaczna, w specyfikacji produktu „Antequera” (ChNP) zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić składanie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* należy opublikować wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczna, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 ⁽²⁾, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Antequera” (ChNP).

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczna, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 668/2014, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Antequera” (ChNP), znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 24 stycznia 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

ZAŁĄCZNIK

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Antequera”

Nr UE: PDO-ES-00327-AM03 – 19.3.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Organ regulacyjny ds. chronionej nazwy pochodzenia „Antequera”.
Carretera de Córdoba, S/N
29200 Antequera – Málaga
ESPAÑA

Tel. +34 952841451

Adres poczty elektronicznej: info@doantequera.org

Organ regulacyjny ds. chronionej nazwy pochodzenia „Antequera” jest nienastawionym na zysk podmiotem uznanym przez właściwy organ w państwie członkowskim za organ zarządzający nazwą pochodzenia; podmiot ten reprezentuje podmioty gospodarcze, które biorą udział w procesie produkcji chronionego produktu, oraz przestrzega zasad demokratycznych i zasad reprezentatywności w celu ochrony interesów gospodarczych i sektorowych, które są objęte zakresem jego działalności, ze szczególnym uwzględnieniem interesów mniejszości, ponieważ podmiot ten reprezentuje poszczególne interesy w równym stopniu.

Organ regulacyjny posiada ponadto zdolność prawną, która umożliwia mu przedstawienie niniejszego wniosku o zmianę zgodnie z przepisami krajowymi, a dokładniej z art. 13 ust. 2 lit. a) ustawy 2/2011 z dnia 25 marca o jakości w sektorze rolno-spożywczym i w sektorze gospodarki rybnej w Andaluzji.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Zmieniono punkt B.3 w specyfikacji produktu zatytułowany „Właściwości fizyko-chemiczne i organoleptyczne oliwy”, jak również odpowiedni punkt 3.2 w jednolitym dokumencie. Zaktualizowano specyfikację, do której odsyła link znajdujący się w jednolitym dokumencie.

Parametr fizyko-chemiczny K270 (absorbancja 270 nm) zmieniono z 0,15 na 0,18.

Uzasadnienie: Podczas poprzednich sezonów stwierdzono, że w miarę jak przyspieszano datę zbioru – co jest praktyką uprawową stosowaną przez producentów ChNP „Antequera” w celu otrzymania oliwy z oliwek bardziej owocowej i o lepszej jakości – wartość K270 lekko wzrastała, wraz z wyższymi średnimi owocowości, dla których parametr K270 jest równy maksymalnej wartości 0,15 lub ją przekracza, nie osiągając jednak limitu określonego w obowiązujących przepisach.

Parametr K270 jest na ogół związany z stanem utlenienia oliwy z oliwek, ale różne badania naukowe w tym zakresie wykazują ścisły związek pomiędzy wartością K270 a naturalnym składem oliwy z oliwek: oliwa pochodząca z wcześniej rozpoczętych zbiorów ma znacznie wyższe wartości tego parametru, co można jednak wyjaśnić obecnością większej ilości związków fenolowych, których absorbcja następuje przy długości fali 280 nm, co zniekształca dane. Paradoksalnie obecność tych związków fenolowych wpływa w znacznej mierze na stabilność utleniania oraz na szereg cech sensorycznych charakteryzujących oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Antequera”

Nr UE: PDO-ES-00327-AM03 – 19.3.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Antequera”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

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

3.1. *Typ produktu*

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

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

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywana z owoców drzew oliwnych (*Olea europaea* L.), wytwarzana wyłącznie w oparciu o metody fizyczne lub mechaniczne w 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 zielonki o intensywności od umiarkowanej do wysokiej. Cechuje się ona również gorzkością i ostrością o intensywności od lekkiej do średniej, które idealnie uzupełniają pozostałe, nieco słodsze nuty smakowe.

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

Parametry fizyko-chemiczne:

Kwasowość (%)	Maksymalnie 0,3
Liczba nadtlenkowa (mEq tlenu na kg oliwy)	Maksymalnie 10
K270 (absorbancja 270 nm)	Maksymalnie 0,18

Właściwości organoleptyczne:

Średnia owocowości	Co najmniej 4
Mediana wad	równa 0

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i 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 Martelño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla lub Zorzaleño, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga oraz Verdial de Huévar.

Odmiana Hojiblanca jest główną, dominującą odmianą, ponieważ udział drzew oliwnych tej odmiany na obszarze produkcji stanowi 90 % wszystkich drzew oliwnych. Pozostałe odmiany są uznawane za drugorzędne, ponieważ uprawia się je na mniejszą skalę na obszarze produkcji. Następujące odmiany uznawane są za odmiany rodzime, lokalne: Hojiblanca i Gordal de Archidona.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

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

Oliwa musi być wyłaczana w zatwierdzonych olejarniach położonych na obszarze produkcji, które spełniają określone warunki.

Produkcja dzieli się na następujące etapy: czyszczenie, mycie i ważenie oliwek; ubijanie wyłoków; oddzielanie części stałych od cieczy poprzez ciągłe wirowanie; oddzielanie cieczy poprzez ciągłe wirowanie; dekantacja i składowanie.

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

Oliwę pakuje się do pojemników z ciemnego szkła, z ciemnego tworzywa sztucznego, pojemników metalowych wyłożonych materiałem odpowiednim do przechowywania żywności lub pojemników ceramicznych odpowiednich do przechowywania żywności – zgodnie z obowiązującymi przepisami – które dłużej zachowują właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne oliwy oraz nie wpływają na jakość przechowywanego w nich produktu, ponieważ ograniczają dostęp światła, którego działanie przyspiesza proces utleniania oliwy.

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

Organ regulacyjny musi nadzorować wykorzystanie logo nazwy pochodzenia na etykietach handlowych każdego zarejestrowanego przedsiębiorstwa. Na etykietach obowiązkowo umieszcza się napis „Denominación de Origen Protegida Antequera” lub logo nazwy pochodzenia oraz symbol Unii.

Wszystkie opakowania, w których oliwa jest sprzedawana konsumentowi, muszą być zaopatrzone w banderolę, etykietę lub kontretykietę, które muszą być numerowane i wydane lub skontrolowane przez organ regulacyjny w odniesieniu do wykorzystania logo nazwy pochodzenia. Kontretykiety umieszcza się 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**

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji oliwy znajduje się w naturalnym regionie depresji Antequera położonym na zachodnim krańcu międzygórskich depresji andaluzyjskich (Depresión Intrabética). Na północy graniczy z prowincjami Córdoba i Sevilla, na zachodzie z prowincjami Sevilla i Cádiz, a na wschodzie z prowincją Granada. Na południu graniczy z pasmem Gór Subbetyckich, które oddzielają go od obszarów Montes de Málaga, Hoyas w dolinie Guadalhorce i Serranía de Ronda będących powiatami prowincji Málaga.

Obszar ten charakteryzuje się szczególnymi cechami geomorfologicznymi i klimatycznymi. Obejmuje on obszar depresji o łagodnym ukształtowaniu terenu (400–600 m wysokości) otoczony szeregiem łańcuchów górskich na północy (Cordillera Subbética) 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 pliocenską czerwoną glinę bogatą w potas i charakteryzującą się wysokim stopniem utrzymywania 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, podczas których średnie temperatury wynoszą 22–27 °C.

Specyfika produktu

W odniesieniu do właściwości organoleptycznych oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta ChNP „Antequera” cechuje się owocowością zielonej oliwki o intensywności od umiarkowanej do wysokiej – o średniej wynoszącej co najmniej 4 – którą uzupełniają pozytywne właściwości innych dojrzałych owoców, migdałów, bananów i zielonki. Oliwa ta cechuje się również gorzkością i ostrością o intensywności od lekkiej do średniej, które idealnie uzupełniają pozostałe, nieco słodsze nuty smakowe. W odniesieniu do właściwości fizykochemicznych produkt wyróżnia się niską kwasowością (poniżej 0,3 %), niską liczbą nadtlenkową (poniżej 10) oraz niską absorpcją w ultrafiolecie (K270) (poniżej 0,18).

Cechuje się ona także bardzo zrównoważonym składem kwasów tłuszczowych. Poziom kwasu oleinowego jest wysoki (78–81 %), zaś poziom kwasu linolowego jest umiarkowany (5–8 %). Stosunek kwasów tłuszczowych jednonienasyconych do nasyconych jest wysoki (11–15), a stosunek kwasów tłuszczowych oleinowych do linolowych 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 niezmylającej się w oliwach „Antequera” jest wysoki poziom steroli metylowych – przekraczający 30 mg na 100 g oliwy.

Związek przyczynowy między charakterystyką obszaru geograficznego a właściwościami produktu

Tolerancja rodzimej odmiany Hojiblanca na bardzo dużą zawartość gliny w glebach obszaru produkcji, która wynika z zapotrzebowania drzew na ekstrakcję wapnia z gleby, w połączeniu ze śródziemnomorskim klimatem obszaru wzbogaconym o cechy kontynentalne wynikające z położenia w regionie depresji Antequera, 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, która z sensorycznego punktu widzenia charakteryzuje się owocowością zielonych oliwek o średniej wynoszącej co najmniej 4, której towarzyszą pozytywne właściwości innych dojrzałych owoców, migdałów, bananów oraz zielonki, a także cechuje się gorzkością i ostrością o intensywności od lekkiej do średniej. W odniesieniu do właściwości fizykochemicznych oliwa ta charakteryzuje się niską kwasowością (poniżej 0,3), liczbą nadtlenkową poniżej 10 oraz absorpcją w ultrafiolecie poniżej 0,18.

Co więcej, 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

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

Pełen tekst specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą jest dostępny pod następującym linkiem:

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

lub

<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-aceite-oliva.html>, przy czym specyfikacja produktu znajduje się pod nazwą oznaczenia jakości.

lub

też bezpośrednio na stronie głównej portalu internetowego Rady ds. Rolnictwa, Rybołówstwa y Rozwoju Obszarów Wiejskich (<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural.html>), zgodnie z następującą ścieżką dostępu: „Áreas de actividad”/„Industrias Agroalimentarias”/„Calidad y Promoción”/„Denominaciones de Calidad”/„Aceite de oliva virgen extra”, przy czym specyfikacja produktu znajduje się pod nazwą oznaczenia jakości.