

**Publikacja wniosku w sprawie zmian 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 177/10)

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

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

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

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

**WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„MONTES DE GRANADA”**

**NR WE: ES-PDO-0105-0169-28.07.2008**

**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 (Organ kontrolny)

**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)

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

<sup>(2)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

### 3. **Zmiana (zmiany)**

#### 3.1. *Obszar geograficzny*

Obszar geograficzny produkcji i wytwarzania oliwy objętej ChNP Montes de Granada powiększa się o 22 gminy.

Z jednej strony włącza się gminy Peligros i Víznar leżące w górach Sierra Arana, z drugiej zaś następujące gminy płaskowyżu Grenady:

Beas de Guadix, Benałúa de Guadix, Cortes oraz Graena, gmina Gor (z wyjątkiem terenów parku naturalnego Sierra de Baza), Gorafe, Guadix, Marchal, Purullena, gminy Baza i Caniles (z wyjątkiem terenów należących do parku naturalnego Sierra de Baza), Benamaurel, Cortes de Baza, Cúllar, Cuevas del Campo, Freila, Zújar, Castilléjar, Castril, Galera oraz Huéscar.

Włączenie ww. gmin do obszaru produkcji oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia „Montes de Granada” wynika z faktu, że stanowią one jednolitą strefę zarówno z przyrodniczego punktu widzenia (pod względem rzeźby terenu, geologii, warunków glebowych, klimatycznych itp.), jak i z punktu widzenia czynnika ludzkiego (dobór odmian oliwek używanych do produkcji, techniki uprawy i wytwarzania oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia). Ponadto oliwa produkowana w gminach, których dotyczy propozycja rozszerzenia obszaru, charakteryzuje się takimi samymi właściwościami fizykochemicznymi oraz organoleptycznymi, jak oliwa objęta chronioną nazwą pochodzenia Montes de Granada.

#### 3.2. *Pakowanie*

Ograniczenia dotyczące pakowania zostały zniesione ze względu na opracowanie odpowiednich metod zapewniających identyfikowalność produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia.

#### 3.3. *Związek z obszarem geograficznym*

Opis związku zostaje zmieniony w celu dostosowania go do struktury punktu 5 Związek z obszarem geograficznym w jednolitym dokumencie.

#### 3.4. *Organ kontrolny*

Wyznaczony zostaje właściwy organ kontrolny i podany zostaje adres jego strony internetowej, na której wyszczególnione zostały jednostki zajmujące się oceną zgodności produktu z jego specyfikacją przed wprowadzeniem go na rynek.

#### 3.5. *Wymogi krajowe*

Wymogi prawne zostają zaktualizowane z uwzględnieniem obowiązujących przepisów prawa.

JEDNOLITY DOKUMENT

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

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

**„MONTES DE GRANADA”**

**NR WE: ES-PDO-0105-0169-28.07.2008**

**ChNP ( ) ChOG ( X )**

#### 1. **Nazwa**

„Montes de Granada”

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

Hiszpania

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.

### 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 z pierwszego tłoczenia otrzymywana ze zdrowych i dojrzałych owoców drzewa oliwkowego (*Olea europea*) odmian podstawowych (Picual, Lucio i Loaime) oraz odmian drugorzędnych (Escarabajuelo, Negrillo de Iznalloz, Hojiblanca i Gordal de Granada) uprawianych na wyznaczonym obszarze.

Oliwę otrzymuje się w wyniku łącznego prasowania podstawowych i drugorzędnych odmian. Chodzi zatem o oliwy uzyskane z wielu odmian posiadające dodatkowe właściwości każdej z nich. Właściwościami organoleptycznymi w sposób istotny wyróżnia się odmiana Picual (kolor zielony, smak goryczy: od średniego do intensywnego i owocowy aromat) łagodzona odmianami Lucio, Loaime i odmianami drugorzędnymi dającymi świeże aromaty przypominające różne owoce, smak o mniejszej goryczy i bardziej złociste kolory.

Oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia produkowane na danym obszarze mają owocowy aromat i smak (średnio intensywne do intensywnych) przypominające niedawno prasowane oliwki świeże lub dojrzałe, smak delikatnej goryczy, który rozwija się w ustach i którego intensywność zmienia się w zależności od stopnia dojrzałości oliwek prasowanych. Ich stopień kwasowości jest niski i kolor zmienia się od intensywnie zielonego do żółtego o zielonym odcieniu.

W odniesieniu do składu lipidowego charakteryzują się dużą zawartością kwasu oleinowego, zazwyczaj powyżej 80 % a niekiedy 83 %. Stosunek kwasów mononienasyconych/polinienasyconych jest wysoki (12 do 20), co daje wysoką wartość dietetyczną oraz stabilność oksydacyjną. Stabilność chemiczna oliwy z oliwek jest wysoka i wynika ona w dużej części ze składników polifenolicznych nadających gorzki smak, które czynią ją bardziej odporną na utlenienie niż inne oliwy z pierwszego tłoczenia.

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

Brak

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

Brak

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

Uprawa oliwek oraz wytwarzanie produktu muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w punkcie 4.

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

Pakowanie odbywa się w odpowiednich warunkach, przy użyciu opakowań przystosowanych do przechowywania żywności i zapewniających długą żywotność rynkową produktu. Zapakowany produkt powinien być chroniony przed działaniem światła i ciepła, aby trafić do konsumentów w idealnym stanie.

#### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Produkt opatrzony jest oznaczeniem zgodności, tzw. etykietą dodatkową z kodem alfanumerycznym umieszczoną w sposób uniemożliwiający jej ponowne użycie i zapewniający identyfikowalność produktu.

### 4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Przedmiotowy obszar geograficzny obejmuje następujące gminy: Alamedilla, Alfacar, Alicún de Ortega, Beas de Guadix, Benalúa de Guadix, Benalúa de las Villas, Benamaurel, Calicasas, Campotéjar, Castillejar, Castril, Cogollos Vega, Colomera, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cúllar, Cuevas del Campo, Darro,

Dehesas de Guadix, Deifontes, Diezma, Fonelas, Freila, Galera, Gobernador, Gorafe, Guadahortuna, Guadix, Güevéjar, Huéscar, Iznalloz, północna część gminy La Peza (do rzeki Fardes), Marchal, Montejicar, Montillana, Morelábor, Nívar, Pedro Martínez, Píñar, Peligros, Purullena, Torrecardela, Villanueva de las Torres, Víznar, Zújar, część gminy Moclin (wschodnia część do granic naturalnych wyznaczonych przez rzekę Velillos) i część gmin Albolote i Atarfe (część północna do granic naturalnych wyznaczonych przez rzeki Cubillas i Colomera aż do ich połączenia), a także gminy Baza, Caniles i Gor (z wyłączeniem terenów należących do parku naturalnego Sierra de Baza).

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Wyznaczony obszar produkcji „Montes de Granada” wyróżniają jednolite i wyjątkowe warunki glebowe do uprawy drzew oliwnych w skali Półwyspu Iberyjskiego.

Środowisko to charakteryzuje się usytuowaniem upraw oliwek na wysokościach większych niż średnia dla Półwyspu Iberyjskiego, średnio powyżej 900 m n.p.m., na terenie otoczonym przez łańcuchy górskie należące do masywu górskiego Subbético. Sprawia to, że znaczną powierzchnię upraw w prowincji Grenada zajmują oliwki z niskich i wysokich partii gór. Obszar ten tradycyjnie nosi nazwę „Montes de Granada”. Pierwsze wzmianki nazwy geograficznej „Montes de Granada” sięgają XVI wieku i dotyczą „terenów górskich” oraz „uprawy oliwek” w strefie Montes de Granada. W dokumencie dotyczącym podziału ziemi po rekonkwiescie Grenady przez Królów Katolickich znajduje się następujący fragment: „... każda rodzina miała także prawo do części plantacji gajów oliwnych, które ...”. (Peinado Santaella, 1989; *La repoblación de la tierra de Granada*: Los Montes, Universidad de Granada).

Krajobraz omawianego obszaru urozmaicają obniżenia terenu do 750-900 m wysokości i pasma górskie ciągnące się ze wschodu na zachód, których szczyty sięgają 1 400-2 000 m. Ogólnie krajobraz cechuje się stromymi zboczami w masywach wapiennych wraz z innymi formami morfologicznymi, także stromymi, składającymi się ze wzgórz i wzniesień wapiennych, marglu wapiennego i piasku gliniastego. Na wschód, w począwszy od Peligros, najbardziej wysuniętej na południowy-wschód gminy z ramach wyznaczonego obszaru, położonej w okolicy Vega de Granada (Depresión Intrabética), krajobraz łagodnie przechodzi w płaskowyż o wysokości 1 200 m, na którym spotykają się łańcuchy górskie Sierras Subbéticas i obniżenie terenu Depresión Intrabética w gminie Huéscar, najbardziej wysuniętym na północny wschód obszarze objętym nazwą geograficzną „Montes de Granada”.

Na wyznaczonym obszarze Montes de Granada panują szczególne warunki klimatyczne, które mają decydujący wpływ na cechy charakterystyczne produkowanej na nim oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Obszar ten charakteryzuje się klimatem śródziemnomorskim kontynentalnym, wyróżniającym się znacznymi wahaniami temperatury tak w cyklu dobowym, jak i rocznym. Przede wszystkim jednak cechują go długie i zimne zimy, które trwają od listopada do marca o średnich temperaturach pomiędzy 5 a 6 °C i średnich temperaturach minimalnych poniżej 2 °C z częstymi opadami śniegu, wynikającymi z dużych wysokości (750–2 000 m). Z drugiej strony południowe położenie prowincji Grenada sprawia, że na wyznaczonym obszarze trwające od końca maja do października lato jest długie i gorące, ze średnimi temperaturami maksymalnymi przekraczającymi 30 °C. Średnie roczne opady atmosferyczne wynoszą między 400 a 600 mm, a w latach suchych mogą być jeszcze niższe.

Pomimo południowego położenia wyznaczonego obszaru, tutejsze zimy warunkami zbliżone są do zim w północnej części Mesety Iberyjskiej. Nietypowe dla tych szerokości geograficznych temperatury są efektem położenia geograficznego obszaru Montes de Granada na środku czworokąta, którego wierzchołki stanowią pasma górskie o najniższych temperaturach na południu Półwyspu Iberyjskiego. Wyznaczony obszar geograficzny znajduje się w następującym położeniu względem tych pasm: od południowego zachodu graniczy z łańcuchem Sierra Nevada (średnia roczna temperatura 8–10 °C), od północnego zachodu z pasmem Sierra Mágina-Sierra de Lucena-Montejicar (średnia roczna temperatura 10–12 °C), od południowego wschodu z Sierra de Baza (średnia roczna temperatura 10–12 °C) i od północnego wschodu z łańcuchami Sierra de Castril oraz Sierra de la Sagra (średnia roczna temperatura 8–10 °C).

Skrajne warunki klimatyczne miały historyczny wpływ na praktyki związane z uprawą oliwek na obszarze Montes de Granada, począwszy od wyboru odmian przystosowanych do surowych zim, po praktyki takie jak wczesne zbiory dla uniknięcia mrozów w styczniu i lutym czy metody przycinania mające na celu zachowanie odpowiednich proporcji między drewnem a liśćmi dla ochrony drzew przed silnymi zimowymi mrozami. Z drugiej strony te same warunki klimatyczne hamowały rozwój szkodników i chorób endemicznych typowych dla upraw oliwek w Andaluzji, takich jak muszka oliwna czy choroba *spilocaea oleagina*, co korzystnie wpłynęło na jakość owoców (niska kwasowość owoców), a zarazem na jakość produkowanej z nich oliwy.

Odmiany oliwek pochodzące z wyznaczonego obszaru Montes de Granada, takie jak Lucio, Loaime, Escarabajuelo czy Negrillo de Iznalloz, dobierane były na przestrzeni wieków ze względu na ich przystosowanie do skrajnych warunków glebowych, ze szczególnym uwzględnieniem odporności na mrozy i wczesnego dojrzewania owoców, które pozwalało na ich zebranie przed nadejściem zimowych mrozów. W dokumencie z 1634 r. znajduje się wzmianka o „Olivas de Marca” z gminy Cogollos Vega, opisująca je jako wysokie drzewa dające wysokiej jakości oliwki (*Libro de apeos de Cogollos Vega*, Real Chancillería de Granada). Do dziś w Montes de Granada spotkać można ponad 500-letnie drzewa należące do odmiany Loaime, której nazwa pochodzi z języka arabskiego, uprawianej od czasów przed rekonkwistą Grenady przez Królów Katolickich.

Przystosowanie się do warunków glebowych odmiany Picual (obecnie dominującej), wprowadzonej na tym obszarze w połowie XIX w., o wyższej produktywności i żywotności niż wspomniane wcześniej odmiany rodzime, pozwoliło na rozwój większości istniejących obecnie gajów oliwnych odmiany Picual obok starszych odmian lokalnych.

Ważny dokument historyczny z połowy XIX wieku (*Diccionario geográfico, estadístico e histórico*, Pascual Madoz, 1845. Wznowienie Bosque Maurel, 1987) zachwala zalety gajów oliwnych z tego regionu oraz znakomity smak oliwy: „Montes de Granada (...) i pomimo ograniczonej ilości wody pitnej, wody rzek Cubillas, Benaúia i Moclín są wykorzystywane do podlewania niektórych otaczających je terenów oraz produkcji różnego rodzaju zboża, bardzo jasne i wyborne oliwy, wina i wiele rodzajów nasion ...”.

## 5.2. Specyfika produktu

Oliwa z „Montes de Granada” wyróżnia się następującymi cechami:

- Charakterystyczny skład tłuszczowy, wyróżniający się wysoką zawartością kwasu oleinowego rzędu 80 %, a nawet 83 %. Wysoki stosunek kwasów mononienasyconych/polinienasyconych (12 do 20), co daje wysoką wartość dietetyczną.
- Mała kwasowość.
- Barwa od intensywnej zieleni do zielonkawej żółci w zależności od stopnia dojrzałości i składu gatunkowego oliwy.
- Owocowy aromat i smak o świeżym i dojrzałym charakterze i średniej do wysokiej intensywności (Mediana owocowości  $\geq 3$ ).
- Smak o delikatnej goryczy i pikantności, którego intensywność zależy od stopnia dojrzałości oliwek, związany z poziomem polifenoli w oleju.

## 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)

Położenie obszaru produkcji Montes de Granada na dużej wysokości i związane z tym skrajne temperatury jesienią i zimą, tj. w okresie dojrzewania oliwek, wpływają na wyjątkową jakość oliwy.

Potwierdzono naukowo, że temperatura otoczenia i wysokie położenie upraw oliwek mają wpływ na proces dojrzewania oliwek w okresie jesiennym i zimowym. Kompozycja kwasów tłuszczowych w oliwie i zawartość chlorofilu, które nadają jej zielony kolor, w znacznej mierze zależą od ww. czynników. Na większych wysokościach i w niższych temperaturach, szczególnie w miesiącach dojrzewania (jesień-zima), owoce charakteryzują się większą zawartością nienasyconych kwasów tłuszczowych, zwłaszcza kwasu oleinowego oraz wyższą zawartością chlorofilu w oliwie, co stanowi następstwo powolnego procesu dojrzewania oliwek spowodowanego niskimi temperaturami i jest czynnikiem wyróżniającym obszar produkcji Montes de Granada. Dużą rolę odgrywa także odmiana oliwek. Na omawianym obszarze produkcji dominuje odmiana Picual, która charakteryzuje się najwyższą zawartością kwasu oleinowego wśród wszystkich odmian uprawianych w Hiszpanii. Zawartość kwasu oleinowego w oliwie z Montes de Granada rzędu 80–83 % jest jedną z najwyższych spotykanych w oliwie z oliwek z pierwszego tłoczenia. Z tych samych powodów proporcja kwasów tłuszczowych jednonienasyconych/wielonienasyconych w prezentowanej oliwie jest bardzo wysoka, osiągając wartości rzędu 12–20, częściowo zmniejszona przez użycie miejscowych odmian Lucio i Lome, w których proporcja ta jest niższa niż w odmianie Picual. Odmiana Picual nadaje oliwie z Montes de Granada zielony kolor, którego odcienie wahają się od intensywnej zieleni do zielonkawego żółtego. Jest to jedna z odmian o największej zawartości chlorofilu wśród hiszpańskich oliwek, zaś jej powolne dojrzewanie związane z obszarem produkcji dodatkowo podkreśla tę cechę.

Dodatkowo duża część obszaru upraw oliwek w Montes de Granada to tereny górskie, o średniej wysokości powyżej 900 m, z których uzyskuje się oliwy o niskiej kwasowości wynikającej z niskiej temperatury w okresie zbiorów (zima), które ograniczają działanie lipazów. Rzadkość występowania niektórych szkodników, takich jak muszka oliwna zapobiegają ponadto zachodzeniu w owocach procesu lipolizy w okresie jesiennym.

Od dawna znany jest wpływ warunków glebowych na właściwości organoleptyczne oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, jak również fakt, że oliwa wytwarzana na terenach górskich jest bardziej aromatyczna oraz prezentuje wyższe walory smakowe niż oliwy produkowane na nizinach i terenach płaskich. Wynika to z zawartości substancji niezmydlającej się zawartej w oliwie z oliwek z pierwszego tłoczenia, odpowiedzialnej za aromat oliwy, która zwiększa się wraz z wysokością upraw. Dzięki powolnemu dojrzewaniu owoców w warunkach glebowych charakterystycznych dla niskich i wysokich gór, oliwki uprawiane na tych obszarach charakteryzują się intensywniejszym aromatem. Jednocześnie warunki wywołujące stres środowiskowy panujące w okresie jesieni i zimy na obszarze Montes de Granada (niskie temperatury, niedobór wody) powodują wzrost zawartości związków polifenolowych odpowiedzialnych za gorycz i pikantność oliwy. Występowanie związków polifenolowych zależy także od użytych odmian oliwek, wśród których odmiana Picual wyróżnia się największą zawartością tych związków wśród wszystkich odmian uprawianych w Hiszpanii.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Pełen tekst specyfikacji oznaczenia znaleźć można na następującej stronie internetowej:

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

---

<sup>(4)</sup> Porównaj: przypis 2.