



C/2023/1186

27.11.2023

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2023/1186)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

(rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)

„Sierra de Segura”

Nr UE: PDO-ES-0071-AM01 – 31.8.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa produktu

„Sierra de Segura”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Hiszpania

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Regionalne Ministerstwo ds. Rolnictwa, Rybołówstwa, Zasobów Wodnych i Rozwoju Obszarów Wiejskich – Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Rolno-Spożywczego, Innowacji i Łańcucha Dostaw Żywności

—

4. Opis zatwierdzonej zmiany (zatwierdzonych zmian)

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Zatwierdzona zmiana wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, ponieważ nie obejmuje zmiany chronionej nazwy pochodzenia, nie unieważnia związku określonego w specyfikacji produktu i nie wiąże się z nowymi ograniczeniami w obrocie danym produktem.

1. Sporządzenie jednolitego dokumentu

Niniejszy jednolity dokument jest nowym tekstem, ponieważ od czasu zarejestrowania „Sierra de Segura” jako chronionej nazwy pochodzenia na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 1107/96 z dnia 12 czerwca 1996 r. w sprawie rejestracji oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia zgodnie z procedurą określoną w art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 ⁽²⁾ w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej nie opublikowano żadnego równoważnego tekstu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

2. Zmiana opisu produktu w celu dostosowania ustalonych wymogów dotyczących oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia

Zmiana w pkt B „Opis produktu” w specyfikacji ma na celu dostosowanie ustalonych wymogów dotyczących oliwy z oliwek najwyższej jakości, tj. oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, zgodnie z rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) 2022/2104 uzupełniającym rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽³⁾.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 148 z 21.6.1996, s. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 284 z 4.11.2022, s. 1.

Obecny tekst:

„Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia otrzymywana z owoców drzewa oliwnego (*Olea europaea* L.) odmian Picual, Verdala, Royal i Manzanillo de Jaén za pomocą procedur mechanicznych lub innych środków fizycznych, które nie powodują zmiany tej oliwy oraz pozwalają zachować smak, aromat i właściwości owoców, z których jest produkowana.

Oliwki muszą należeć do zatwierdzonych odmian i muszą być zbierane bezpośrednio z drzewa w momencie, w którym osiągną stopień dojrzałości pozwalający na uzyskanie oliwy o charakterystycznym owocowym smaku.

Oliwy objęte tym oznaczeniem muszą być zgodne z następującymi specyfikacjami analitycznymi:

kwasowość: wartość maksymalna: 1 °.

otrzymuje brzmienie:

„Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywana z owoców drzewa oliwnego (*Olea europaea* L.) odmian Picual, Verdala, Royal i Manzanillo de Jaén za pomocą procedur mechanicznych lub innych procedur fizycznych, które nie powodują zmiany tej oliwy oraz pozwalają zachować smak, aromat i właściwości owoców, z których jest produkowana.

Oliwki muszą należeć do zatwierdzonych odmian i muszą być zbierane bezpośrednio z drzewa w momencie, w którym osiągną stopień dojrzałości pozwalający na uzyskanie oliwy o charakterystycznym owocowym smaku.

Oliwy objęte tym oznaczeniem muszą być zgodne z następującymi specyfikacjami analitycznymi:”.

Uzasadnienie:

Aby uwzględnić w specyfikacji wyłącznie produkty wyższej jakości, należy ją zaktualizować zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem w sprawie oliwy z oliwek, przy czym chronioną nazwą objęta będzie wyłącznie oliwa o najwyższej jakości handlowej (tj. oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia), zgodnie z rozporządzeniem delegowanym (UE) 2022/2104. Oznacza to dodanie określenia „najwyższej jakości”.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Zmiany administracyjne. Dodanie gminy bez zmiany jej obszaru geograficznego w następstwie podziału administracyjnego gmin*

Zmiana w pkt C „Obszar geograficzny”

Akapit drugi:

„Obszar produkcji znajduje się w granicach gmin Beas de Segura, Benatae, Chiclana de Segura, Génave, Hornos de Segura, Orcera, La Puerta de Segura, Puente Génave, Segura de la Sierra, Santiago-Pontones, Siles, Torres de Albánchez i Villarrodrigo”.

otrzymuje brzmienie:

„Obszar produkcji znajduje się w granicach gmin Arroyo del Ojanco, Beas de Segura, Benatae, Chiclana de Segura, Génave, Hornos de Segura, Orcera, La Puerta de Segura, Puente Génave, Segura de la Sierra, Santiago-Pontones, Siles, Torres de Albánchez i Villarrodrigo”.

Uzasadnienie:

Po zarejestrowaniu ChNP „Sierra de Segura” gmina Arroyo del Ojanco została oddzielona administracyjnie od gminy Beas de Segura objętej ChNP na podstawie dekretu nr 469/1994 z dnia 13 grudnia 1994 r. Jej obszar geograficzny nie uległ jednak zmianie.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Usunięcie akapitu dotyczącego całkowitego obszaru produkcji*

Zmiana w pkt C „Obszar geograficzny”

Usunięto akapit trzeci:

„Całkowita powierzchnia produkcji wynosi 196 081 ha, z czego 38 819 ha porastają gaje oliwne, które stanowią 19,80 % całkowitej powierzchni. Najwięcej gajów oliwnych znajduje się w miejscowości Beas de Segura (14 325 ha), natomiast na drugim miejscu pod tym względem jest miejscowość La Puerta de Segura (4 066 ha)”.

Uzasadnienie:

Akapit ten został usunięty, ponieważ obejmuje dane historyczne dotyczące powierzchni produkcji i gajów oliwnych, które są już nieaktualne, ponieważ takie informacje z czasem ulegają zmianie.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Usunięcie wymogu dotyczącego pakowania na obszarze produkcji i przetwarzania*

Akapit czwarty w pkt C „Obszar geograficzny”:

„Obszar, na którym produkt jest przetwarzany i pakowany, jest taki sam jak obszar produkcji”.

otrzymuje brzmienie:

„Obszar przetwarzania jest taki sam jak obszar produkcji”.

Uzasadnienie:

Usunięto wszelkie ograniczenia geograficzne dotyczące pakowania. Zmiana, której dotyczy wniosek, jest uznawana za standardową, ponieważ nie ma ona wpływu na podstawowe właściwości produktu. Zmiana ta spowoduje natomiast usunięcie ograniczenia dotyczącego wprowadzania do obrotu, które było powodem złożenia wniosku o zmianę, co ułatwi i usprawni komercjalizację produktu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Usunięcie wymogu dotyczącego pakowania na obszarze produkcji i przetwarzania*

Zmieniono pkt D specyfikacji – „Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego”.

Akapity dziewiąty i dziesiąty:

„3. Oliwa musi być produkowana w zarejestrowanych olejarniach pod nadzorem inspektorów upoważnionych przez Radę.

4. Oliwa musi być przechowywana i pakowana w zakładach zlokalizowanych w obszarze produkcji. Zakłady te muszą spełniać określone warunki i muszą zostać uprzednio zarejestrowane”.

otrzymują brzmienie:

„3. Oliwa musi być produkowana w zarejestrowanych olejarniach pod nadzorem upoważnionej jednostki odpowiedzialnej za certyfikację produktu objętego ChNP.

4. Oliwa musi być przechowywana i pakowana w zakładach spełniających określone warunki”.

Uzasadnienie:

Zmieniono pkt 3, tj. akapit dziewiąty, w związku z usunięciem aspektów, które nie podlegają kompetencji Rady Regulacyjnej, w szczególności w zakresie kontroli produktu, ponieważ kontrola zgodności ze specyfikacją będzie obowiązkiem jednostki upoważnionej.

Uzasadnienie zmiany akapitu dziesiątego, tj. pkt 4, przedstawiono w pkt 3.2.3.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. *Zmiany dotyczące kontroli i identyfikowalności*

Zmieniono pkt D specyfikacji – „Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego”.

Dodano akapit w brzmieniu:

„Podmioty pakujące muszą stosować system kontroli jakości, który zapewnia identyfikowalność oraz odpowiednie przechowywanie, pakowanie i etykietowanie certyfikowanego produktu zgodnie z wymogami określonymi w niniejszej specyfikacji oraz wszelkimi innymi wymogami prawnymi obowiązującymi w regionie, w którym znajdują się zakłady pakowania”.

Uzasadnienie:

Zmiana nie ma wpływu na wymogi określone w opisie produktu. Ma ona na celu zapewnienie szczegółowej kontroli produkcji i pakowania certyfikowanego produktu w celu spełnienia wymogów określonych w specyfikacji.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. *Zmiana działań nadzorczych prowadzonych przez Radę Regulacyjną*

Zmieniono pkt E specyfikacji – „Proces produkcji uwzględniający kontrole i identyfikowalność produktu”.

Akapity szósty i siódmy:

„Rada monitoruje wydajność oliwy z mielonych oliwek i kataloguje uzyskaną oliwę, aby przypisać jej odpowiednią jakość.

Rada Regulacyjna, po poświadczeniu jakości przetworzonej oliwy, przeprowadza kontrolę procesu pakowania produktu, który musi odbywać się w zarejestrowanych zakładach pakowania, i wydaje odpowiednie numerowane etykiety certyfikacyjne”.

otrzymują brzmienie:

„Rada monitoruje wydajność oliwy z mielonych oliwek i uzyskanej oliwy.

Gdy upoważniony organ kontrolny potwierdzi jakość przetworzonej oliwy, pakowanie może odbywać się w zakładach wpisanych do rejestrów Rady Regulacyjnej lub w zatwierdzonych przez Radę zakładach pakowania należących do podmiotów znajdujących się na danym obszarze geograficznym lub poza nim, które uczestniczą wyłącznie w etapie pakowania i które nabywają certyfikowaną oliwę hurtowo od zarejestrowanych zakładów.

Rada Regulacyjna wydaje zarejestrowanym lub upoważnionym podmiotom pakującym odpowiednie numerowane etykiety certyfikacyjne w celu umieszczenia ich na pojemnikach zawierających oliwę z oliwek objętą ChNP”.

Uzasadnienie:

Uzasadnieniem zmiany akapitu szóstego jest usunięcie aspektów, które nie wchodzą w zakres kompetencji Rady Regulacyjnej, a mianowicie klasyfikacji i katalogowania produktów, ponieważ to odpowiednie podmioty są odpowiedzialne za zapewnienie zgodności z normą UNE-EN ISO/IEC 17065. Zgodnie z tą normą dotyczącą certyfikacji produktów jednostka upoważniona ma obowiązek sprawdzenia kompetencji technicznych zarejestrowanego podmiotu. Podmioty przeprowadzają klasyfikację i katalogowanie produktów w ramach kompetencji technicznych, które są zobowiązane wykazać przed wyznaczonym organem kontrolnym.

Uzasadnienie zmiany akapitu siódmego przedstawiono w pkt 3.3.2.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. *Aktualizacja informacji dotyczących organów kontroli*

Zmiana dotyczy tytułu i treści pkt G specyfikacji – „Organy kontroli”.

Uchylono cały punkt i dodano następujący tekst:

„G. Kontrola zgodności ze specyfikacją

Kontrola zgodności ze specyfikacją przed wprowadzeniem produktu na rynek

Właściwym organem odpowiedzialnym za kontrole jest Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu, Innowacji i Łańcucha Dostaw Żywności Rady ds. Rolnictwa, Rybołówstwa, Zasobów Wodnych i Rozwoju Obszarów Wiejskich Rządu Wspólnoty Autonomicznej Andaluzji.

Calle Tabladilla, s/n, 41071 Sewilla

Tel. +34 955032278, faks: +34 955032112

E-mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es.

Informacje na temat jednostek upoważnionych, którym powierzono zadanie sprawdzania zgodności z wymogami określonymi w specyfikacji, można znaleźć pod następującym adresem: <https://lajunta.es/493fs>.

Ich zadaniem jest w szczególności weryfikacja zgodności ze specyfikacją przed wprowadzeniem produktu do obrotu.”.

Uzasadnienie:

Publikacja wniosku zgodnie z art. 7 ust. 1 lit. g) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽⁴⁾.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. Uchylenie pkt I „Krajowe wymogi prawne”

Punkt ten został w całości uchylony.

Uzasadnienie:

Nie jest właściwe, aby specyfikacja zawierała krajowe wymogi prawne, ponieważ takie elementy nie są uwzględnione w obecnej strukturze specyfikacji określonej w art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Sierra de Segura”

Nr UE: PDO-ES-0071-AM01 – 31.8.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Sierra de Segura”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

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 europaea* L.) odmian Picual, Verdala, Royal i Manzanillo de Jaén za pomocą procedur mechanicznych lub innych procedur fizycznych, które nie powodują zmiany tej oliwy oraz pozwalają zachować smak, aromat i właściwości owoców, z których jest produkowana.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Oliwki muszą należeć do zatwierdzonych odmian i muszą być zbierane bezpośrednio z drzewa w momencie, w którym osiągną stopień dojrzałości pozwalający na uzyskanie oliwy o charakterystycznym owocowym smaku.

Oliwy objęte tym oznaczeniem muszą być zgodne z następującymi specyfikacjami analitycznymi:

liczba nadtlenkowa: poniżej 19;

K 270: poniżej 0,20;

wilgotność: maksymalnie 0,1 na 100;

zanieczyszczenia: maksymalnie 0,1 na 100;

Oliwy muszą mieć właściwości organoleptyczne produktów wytwarzanych na tym obszarze, ich barwa musi być żółtozielona, a smak owocowy, aromatyczny, lekko gorzki i bardzo zrównoważony.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Oliwy muszą być produkowane ze zdrowych oliwek zebranych bezpośrednio z drzew oliwnych znajdujących się w zarejestrowanych gajach oliwnych na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, które to oliwki należą do jednej z odmian wymienionych w pkt 3.2.

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

Uprawa oliwek oraz produkcja oliwy z oliwek musi odbywać się na obszarze geograficznym opisanym w punkcie pkt 4.

Oliwki poddaje się tłoczeniu w zarejestrowanych zakładach w ciągu 48 godzin od zbioru.

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

Oliwa musi być przechowywana i pakowana w zakładach spełniających określone warunki.

Produkt jest poddawany badaniom fizycznym, chemicznym i organoleptycznym w celu zagwarantowania jego jakości.

Pakować i wprowadzać do obrotu można wyłącznie oliwę, która pomyślnie przeszła wszystkie kontrole na każdym etapie procesu i została opatrzona numerowaną etykietą certyfikacyjną wydaną przez Radę Regulacyjną, potwierdzającą jej pochodzenie.

Liczba etykiet certyfikacyjnych wydawanych przez Radę Regulacyjną zakładom pakującym do celów certyfikacji produktu objętego ChNP zależy od wydajności oliwy i wielkości pojemników, w których produkt jest wprowadzany do obrotu.

Podmioty pakujące muszą stosować system kontroli jakości, który zapewnia identyfikowalność oraz odpowiednie przechowywanie, pakowanie i etykietowanie certyfikowanego produktu zgodnie z wymogami określonymi w specyfikacji oraz wszelkimi innymi wymogami prawnymi obowiązującymi w regionie, w którym znajdują się zakłady pakowania.

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

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

Na etykietach obowiązkowo umieszcza się napis: „Chroniona nazwa pochodzenia »Sierra de Segura«”.

Pojemniki, w których oliwa objęta ChNP jest wprowadzana do obrotu, muszą być opatrzone pieczęcią gwarancyjną, numerowaną etykietą certyfikacyjną wydaną przez Radę Regulacyjną i umieszczoną z przodu lub z tyłu pojemnika w sposób uniemożliwiający jej ponowne użycie.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji znajduje się w granicach gmin Arroyo del Ojanco, Beas de Segura, Benatae, Chiclana de Segura, Génave, Hornos de Segura, Orcera, La Puerta de Segura, Puente Génave, Segura de la Sierra, Santiago-Pontones, Siles, Torres de Albanchez i Villarrodriego.

Obszar przetwarzania jest taki sam jak obszar produkcji.

5. Związek z obszarem geograficznym

Oliwa produkowana na tym obszarze ma określone właściwości organoleptyczne i analityczne, przedstawione w pkt „Opis produktu”, które wskazują na jej związek ze środowiskiem naturalnym i warunkami, w jakich oliwki są uprawiane i zbierane.

a) Związek historyczny

Uprawa gajów oliwnych stanowi główną działalność gospodarczą w tym regionie, a odniesienia do drzew oliwnych, oliwek i oliwy z oliwek można znaleźć w licznych historycznych dziełach sztuki, przysłowiach i zwyczajach.

b) Związek naturalny

– ukształtowanie powierzchni

region Sierra de Segura charakteryzuje się zróżnicowanym i nierównym ukształtowaniem terenu, obejmującym liczne gatunki leśne i gaje oliwne, które miejscami się mieszają. Strome zbocza występujące na tym obszarze utrudniają orkę. Najwyżej położonym punktem jest szczyt El Yelmo w Segura de la Sierra o wysokości 1 809 metrów.

Średnia wysokość obszaru produkcji wynosi 899 metrów, a najniżej położona wioska Puente Génave znajduje się na wysokości 548 metrów;

– gleby

gleby na obszarze produkcji powstały z materiałów pochodzących z kompresji drugo- i trzeciorzędowej, występujących na różnych głębokościach, przy czym ze względu na ich mulisto-gliniasty charakter nie mają łatwo rozróżnialnych warstw. Struktura gleby jest zróżnicowana, od łu pylestego do gliny piaszczystej w warstwie ornej, która wraz z głębokością jest coraz bardziej zwarta.

Ponadto nad wapieniami mezozoicznymi występują rozległe litosole, które tworzą nierówny teren i tylko na mniej nierównych terenach można spotkać gleby powierzchniowe.

Dzięki tym cechom warunki glebowe są optymalne do uprawy gajów oliwnych, które doskonale rozwijają się na tym obszarze i produkują oliwki, z których uzyskuje się oliwę o charakterystycznych właściwościach;

– klimat

Na obszarze występują skrajne warunki klimatyczne z temperaturami wahającymi się od maksymalnie 35 °C do minimalnie -8 °C. Średnia roczna wielkość opadów wynosi od 500 do 700 mm.

– warunki hydrologiczne

jeżeli chodzi o warunki hydrologiczne, na obszarze tym występują rzeki Molinos i Martes, które są dopływami rzeki Guadalimar, rzeka Herreros, która jest dopływem rzeki Guadalmena (rzeki Guadalmena i Guadalimar są dopływami rzeki Gwadalkiwir), a także rzeki Hornos i Madera, które są dopływami rzeki Segura;

c) Warunki uprawy

– odległości między sadzonkami

zagęszczenie gajów oliwnych różni się nieznacznie w zależności od gminy. W zdecydowanej większości z nich na hektar przypada od 100 do 130 drzew oliwnych, przy czym drzewa rozmieszczone są w odstępach około 10 metrów od siebie;

– orka

na gruntach nadających się do uprawy przy użyciu maszyn orka odbywa się głównie z wykorzystaniem ciągnika wyposażonego w bronę talerzową lub kultywator z elastycznymi wysięgnikami. Grunty są zwykle orane trzykrotnie między końcem zimy a wczesnym latem, a także bronowane powierzchniowo latem i lekko bronowane ponownie jesienią, kiedy to występują wczesne deszcze sezonowe.

Na obszarach o nierównym ukształtowaniu terenu nadal stosuje się tradycyjną orkę;

– zbiory

zbiory prowadzone są ręcznie, co oznacza, że oliwki zbierane są bezpośrednio z drzew. Tylko oliwki zebrane w ten sposób wykorzystuje się do produkcji oliwy objętej ChNP.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural/areas/industrias-agroalimentarias/calidad/paginas/denominaciones-calidad-aceite-oliva.html>
