

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2022/C 428/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Azeitona Galega da Beira Baixa”**Nr UE: PGI-PT-02508 – 8.5.2019****ChNP () ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy**

„Azeitona Galega da Beira Baixa”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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

„Azeitona Galega da Beira Baixa” jest oliwką zakonserwowaną wytworzoną z odmiany Galega gatunku *Olea europaea* L.

„Azeitona Galega da Beira Baixa” posiada następujące szczególne cechy fizyczne, chemiczne i organoleptyczne:

- przeciętna masa: między 2 g a 3 g;
- chlorek sodu (NaCl): między 5 % a 10 %;
- barwa: od głębokiej czerni do sepii;
- aromat: lekko winny – powyżej 2 (w skali określonej w normie COI/OT/MO nr 1/Rev.2 Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek z listopada 2011 r.).

„Azeitona Galega da Beira Baixa” jest umieszczana bezpośrednio w solance. Można również dodać inne produkty, takie jak zioła aromatyczne (liść laurowy, oregano, tymianek), cytrynę i czosnek.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

„Azeitona Galega da Beira Baixa” wprowadza się do obrotu w następujących postaciach:

- oliwki całe: oliwki, z szypułkami lub bez, które mają naturalny kształt i z których pestki nie zostały usunięte;
- oliwki rozcięte: oliwki rozcięte wzdłuż, w wyniku czego przecięta jest skórka i część miąższu;
- oliwki bez pestek: oliwki, z których usunięto pestkę i które zasadniczo zachowują swój naturalny kształt;
- oliwki krojone: oliwki, które zostały pozbawione pestek lub pokrojone w poprzek na kawałki o dość jednolitej grubości;
- pasta z oliwek: przygotowana ze zmielonej pulpy z oliwek (co najmniej 95 %); można dodać inne składniki: oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, sól, cytrynę, czosnek i zioła aromatyczne (takie jak oregano, tymianek, liść laurowy lub pieprz malagueta).

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

„Azeitona Galega da Beira Baixa” przygotowuje się wyłącznie z owoców drzew oliwnych (*Olea europaea* L.) odmiany Galega, wody i soli. Można również dodać inne produkty, takie jak cytrynę, czosnek czy zioła aromatyczne (liść laurowy, oregano lub tymianek).

Składniki wymienione w pkt 3.2 mogą być użyte do przygotowania pasty z oliwek.

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

„Azeitona Galega da Beira Baixa” produkuje się i przygotowuje na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Oliwki są pakowane w odpowiednie pojemniki z taką ilością solanki, by były całkowicie zalane, aby zagwarantować ich okres trwałości, który może wynosić do 2 lat.

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

Na etykietach obowiązkowo musi być umieszczony napis: „Azeitona Galega da Beira Baixa – Indicação Geográfica Protegida” [„Azeitona Galega da Beira Baixa – Chronione oznaczenie geograficzne”] lub „Azeitona Galega da Beira Baixa IGP” [„Azeitona Galega da Beira Baixa ChOG”].

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

„Azeitona Galega da Beira Baixa” produkuje się we wszystkich parafiach w gminach Covilhã, Belmonte, Fundão, Penamacor, Idanha-a-Nova, Castelo Branco, Vila Velha de Ródão, Proença-a-Nova, Oleiros, Sertã, Vila de Rei oraz Mação.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Cechy charakterystyczne „Azeitona Galega da Beira Baixa” wynikają z pochodzenia geograficznego tego produktu, w szczególności z czynników naturalnych, czynników ludzkich i wiedzy fachowej.

Klimat regionu Beira Baixa charakteryzuje się średnią roczną temperaturą od 10 °C do 20 °C. W dwóch najgorętszych miesiącach, tj. w lipcu i sierpniu, średnie temperatury przekraczają 24 °C, ale zimy są surowe, a średnie temperatury spadają poniżej 10 °C w grudniu, styczniu i lutym. Różnica temperatur między lipcem, najgorętszym miesiącem, a najzimniejszym styczniem wynosi 16,2 °C – duże różnice w temperaturach wskazują na wyraźny wpływ kontynentalny (Cupeto i in., 2005).

Całkowite roczne opady wynoszą od 600 mm do 800 mm, przy czym około 70 % średnich rocznych opadów ma miejsce w zimie (Silva, 1999).

Temperatury zimowe są wystarczająco niskie, aby drzewa oliwne weszły w stan spoczynku, i sprzyjają późniejszemu owocowaniu, ale nie są na tyle niskie, by osiągnąć poziom krytyczny, który mógłby spowodować poważne szkody w uprawie.

To właśnie połączenie średnich opadów i łagodnych temperatur z głębokością i żyznością gleb regionu – glin piaszczystych, o pH zbliżonym do neutralnego, przepuszczalnych i o głębokości co najmniej metra – przyczynia się do dojrzewania owoców i nadaje im cechy charakterystyczne związane z masą i barwą oraz lekko winny aromat, uzyskiwane w regionie Beira Baixa. Są to cechy charakterystyczne, które odróżniają ten produkt od innych oliwek i sprawiają, że jest on idealny dla przemysłu oliwnego, typowego dla Beira Baixa i głęboko zakorzenionego w profilu społeczno-ekonomicznym regionu.

Temperatura otoczenia jest jednym z kluczowych czynników poprawiających fermentację podczas przygotowywania zakonserwowanych oliwek. Średnie temperatury w regionie na początku sezonu wynoszą około 22 °C. Te warunki naturalne przyspieszają proces, a solanka o idealnych właściwościach chemicznych opisanych poniżej może zostać uzyskana dość wcześnie.

„Azeitona Galega da Beira Baixa” jest przygotowywana w solance w sposób naturalny, ponieważ tradycyjna metoda fermentacji, która jest przekazywana z pokolenia na pokolenie wśród lokalnych producentów i obecnie nadal stosowana, przyczynia się do nasilenia cech takich jak masa i barwa, a także zawartość soli i lekko winny aromat, które odróżniają „Azeitona Galega da Beira Baixa” od innych oliwek, i gwarantuje, że uzyskany produkt jest wolny od poważnych wad organoleptycznych, które mogą wynikać z nieprawidłowej fermentacji.

Tradycyjna metoda fermentacji stosowana w przypadku „Azeitona Galega da Beira Baixa” polega na dodaniu wody i soli w okresie fermentacji trwającym od 3 do 6 miesięcy, przy czym zawartość soli waha się od 5 % do 10 %.

Uprawa oliwek jest ściśle związana z regionem Beira Baixa, o czym świadczą różne dane historyczne, z których wynika, że już na początku XVI w. uprawa oliwek była dobrze ugruntowana, a na obszarze Castelo Branco istniały już rozległe gaje oliwne. Już wtedy zwracano uwagę na „spożywanie oliwek w solance, które w południowo-wschodniej części regionu Beira zawsze stanowiły część racji żywnościowych wypłacanych w naturze robotnikom na obszarach wiejskich”, co zostało odnotowane przez Orlando Ribeiro (1945) w książce pt. *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico – Estudo Geográfico* [Portugalia, Morze Śródziemne i Atlantyk – badanie geograficzne].

Autor dodaje, że „w miarę rozprzestrzeniania się rolnictwa drzewa oliwne były sadzone w całym kraju i przystosowały się do wszystkich rodzajów gleby i klimatu, chociaż wyraźnie preferują kredową glebę i ciepłe regiony chronione przed wiatrami morskimi. Jednym z obszarów, na których są one najpowszechniejsze, jest południowa część Beira Baixa. Zbocza kwarcytowych wzgórz w Beira Baixa zostały oczyszczone zaledwie kilka lat temu, a do tego czasu były pokryte zaroślami. Drzewa oliwne dobrze przystosowały się do stromych, pokrytych rumoszem zboczy i luźnej, kamienistej gleby. Jedną z najbardziej typowych praktyk uprawy w Beira Baixa jest zbiór oliwek ręcznie lub przy użyciu kijów służących do strząsania owoców, co jest czasochłonnym i wymagającym dokładności procesem, prowadzonym na głównych obszarach uprawy oliwek”.

„Azeitona Galega da Beira Baixa”, przygotowywana i konserwowana metodami przekazywanymi z pokolenia na pokolenie i nadal stosowanymi, jest uważana za produkt tradycyjny w regionie i od dawna stanowi ważną część lokalnej diety i lokalnej gospodarki.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/azeites/docs/CE_zeitona_galega_0722.pdf
