

Amtsblatt der Europäischen Union

C 263



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang
11. August 2020

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 263/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9812 — Verily Life Sciences/Santen Pharmaceutical/JV) ⁽¹⁾	1
2020/C 263/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9889 — ERGO/SDHS/Taishan Property & Casualty Insurance) ⁽¹⁾	2

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 263/03	Euro-Wechselkurs — 10. August 2020	3
---------------	--	---

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2020/C 263/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9891 — Hayfin Capital Management/Frans Bonhomme Group) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 263/05

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.9812 — Verily Life Sciences/Santen Pharmaceutical/JV)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 263/01)

Am 3. August 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden;
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9812 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.9889 — ERGO/SDHS/Taishan Property & Casualty Insurance)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 263/02)

Am 31. Juli 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden;
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9889 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

10. August 2020

(2020/C 263/03)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1763	CAD	Kanadischer Dollar	1,5739
JPY	Japanischer Yen	124,74	HKD	Hongkong-Dollar	9,1166
DKK	Dänische Krone	7,4479	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7840
GBP	Pfund Sterling	0,90155	SGD	Singapur-Dollar	1,6158
SEK	Schwedische Krone	10,2805	KRW	Südkoreanischer Won	1 396,28
CHF	Schweizer Franken	1,0790	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,8452
ISK	Isländische Krone	160,60	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,2003
NOK	Norwegische Krone	10,6290	HRK	Kroatische Kuna	7,4828
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	17 221,03
CZK	Tschechische Krone	26,183	MYR	Malaysischer Ringgit	4,9352
HUF	Ungarischer Forint	345,19	PHP	Philippinischer Peso	57,787
PLN	Polnischer Zloty	4,4021	RUB	Russischer Rubel	86,6154
RON	Rumänischer Leu	4,8360	THB	Thailändischer Baht	36,630
TRY	Türkische Lira	8,6055	BRL	Brasilianischer Real	6,3697
AUD	Australischer Dollar	1,6445	MXN	Mexikanischer Peso	26,3047
			INR	Indische Rupie	88,1125

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.9891 — Hayfin Capital Management/Frans Bonhomme Group)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 263/04)

1. Am 3. August 2020 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Hayfin Capital Management LLP („Hayfin“, Vereinigtes Königreich), kontrolliert von British Columbia Investment Management Corporation („BCI“, Kanada);
- Frans Bonhomme Group („Frans Bonhomme“, Frankreich).

Hayfin übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über die Gesamtheit von Frans Bonhomme.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Hayfin: Bereitstellung von Kreditlösungen für Unternehmen und Dienstleistungen der Vermögensverwaltung für institutionelle Kunden;
- Unternehmen Frans Bonhomme: Verteilung von Systemlösungen (Materialien für den Bau von Wasser, Abwasserentsorgung, Regenwasseranlagen usw.) und Rohrleitungen für öffentliche Arbeiten und Bauarbeiter.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.9891 — Hayfin Capital Management/Frans Bonhomme Group

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brüssel
BELGIQUE/BELGIË

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2020/C 263/05)

Diese Veröffentlichung verleiht gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ das Recht, innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„ACEITE DE LA COMUNITAT VALENCIANA“

EU-Nr.: PDO-ES-0720-1.2.2016

g. U. (X) g. g. A. ()

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Asociación para la promoción de la DO Aceite de la Comunitat Valenciana
C/Sagunto, 39.- 12400 Segorbe

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges [Kontrolleinrichtung]

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderung(en)

5.1. Beschreibung des Erzeugnisses (Rubrik C „Beschreibung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation und Nummer 3.2 des Einziges Dokuments)

Die folgenden Analyseparameter werden geändert: K270, Gehalt an Ölsäure, Palmitinsäure und Eicosensäure sowie Fruchtigkeits-, Schärfe- und Bitterkeitsmedian.

Gründe für die Änderungen:

Die Produktspezifikation der g. U. „Aceite de la Comunitat Valenciana“ in ihrer derzeitigen Fassung gibt die Merkmale des nativen Olivenöls extra aus der Zeit vor dem Jahr 2007 wieder, als das Verfahren für die Eintragung der g. U. eingeleitet wurde.

In den jüngsten Jahren und vor allem seit 2010 war eine deutliche Veränderung des Klimas der Autonomen Gemeinschaft Valencia zu verzeichnen, die in einer längeren Trockenperiode und höheren Durchschnittstemperaturen als normal bestand.

Ungefähr seit dem Jahr 2000 wurden mehr Jahre verzeichnet, in denen in jedem Monat die Durchschnittstemperatur über den normalen Durchschnittswerten der Vorjahre lag. Dieser Temperaturanstieg ist in den Sommermonaten besonders ausgeprägt und spiegelt den globalen Temperaturanstieg wider.

Hinsichtlich der Niederschläge ist das Mittelmeerklima dadurch gekennzeichnet, dass die Niederschläge normalerweise auf den Herbst und Winter konzentriert sind, weswegen die Regenentwicklung in diesen Monaten untersucht werden muss. Früher war der Zeitraum September bis Dezember besonders regenreich. Seit dem Jahr 2000 ist die durchschnittliche Niederschlagsmenge in diesen Monaten rückläufig.

Eine wichtige Folge des Klimawandels ist die Tatsache, dass diese Niederschläge in den letzten Jahren häufig an einigen wenigen Tagen fallen. Dabei handelt es sich um Starkregenereignisse, die nur 2 oder 3 Tage anhalten. Dies führt zu einem sehr hohen Oberflächenabfluss, sodass den Kulturpflanzen nur wenig Wasser zur Verfügung steht, weniger Feuchtigkeit im Boden gebunden wird und letztendlich die Kultur weniger von den Niederschlägen profitiert.

Diese klimatischen Veränderungen wirken sich natürlich unmittelbar auf die physikalischen und chemischen Parameter des Öls aus. Die Zusammensetzung der Fettsäuren hängt vom Erzeugungsgebiet (Breite und klimatische Bedingungen), der Olivensorte und dem Reifegrad der Oliven ab.

Die Änderungen der Analyseparameter sind aufgrund der beschriebenen deutlichen Veränderung des Klimas der Autonomen Gemeinschaft Valencia erforderlich. Diese neuen klimatischen Bedingungen wirken sich direkt auf den Anbauzyklus der Oliven aus: Die Blüte beginnt früher, was die Vegetationsperiode verlängert. Für die Frucht bedeutet dies einen höheren Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, namentlich Linolsäure. Die konjugierten Doppelbindungen der Linolsäure begünstigen die Bildung von Chromophoren, die das Licht im Ultraviolettbereich absorbieren. Dadurch ergibt sich ein Parameterwert K270, der etwas über dem Wert liegt, der ursprünglich in der Produktspezifikation genannt wurde. Deswegen müssen die Parameterwerte K270 an die Realität der Öle mit der g. U. „Aceite de la Comunitat Valenciana“ angepasst werden, die von den klimatischen Merkmalen des geografischen Gebiets geprägt werden.

Was den Fruchtigkeitsmedian anbelangt, so werden Werte von über 2,5 vorgeschlagen, damit auch die Eigenschaften der Öle der g. U. mit reifer Fruchtigkeit erfasst werden.

Durch höhere Temperaturen reifen die Früchte früher, sodass Öle mit reifer Fruchtigkeit gewonnen werden, die im Falle von Sorten wie Serrana, Farga oder Morruda weniger intensiv und milder sind. Gleichzeitig können geringere Niederschläge dazu führen, dass die bitteren und scharfen Eigenschaften einiger Sorten wie Blanqueta oder Villalonga ausgeprägter werden.

Nachdem über mehrere Jahre dieselben Witterungsverhältnisse (geringe Niederschläge und höhere Temperaturen) aufgetreten sind, ist auch aufgrund der Ergebnisse mehrerer Analysen von in dem Gebiet erzeugten Ölen eine Anpassung an die neuen Gegebenheiten unerlässlich. Bestimmte Parameter müssen daher geändert werden, damit die Produktspezifikation der Realität der Olivenölerzeugung in der Autonomen Gemeinschaft Valencia entspricht.

Diese Änderung betrifft die Produktspezifikation (Rubrik C) und das Einzige Dokument (Nummer 3.2). Folgende Passagen werden in beiden Dokumenten geändert:

Bisheriger Wortlaut:

„Natives Olivenöl extra:

- $K_{270} \leq 0,15$
- Ölsäuregehalt 70–82 % des Gesamtfettsäuregehalts
- Palmitinsäuregehalt 9,5–12 % des Gesamtfettsäuregehalts
- Eicosensäuregehalt weniger als 0,5 % des Gesamtfettsäuregehalts
- Fruchtigkeitsmedian > 3 und < 6
- Schärfemedian > 1 und < 3
- Bitterkeitsmedian > 1 und < 3
- Das Verhältnis zwischen Fruchtigkeits- und Schärfe- sowie Bitterkeitsmedian führt dazu, dass das Öl als ausgewogen gilt.“

Neuer Wortlaut:

„Natives Olivenöl extra:

- $K_{270} < 0,18$
- Ölsäuregehalt 60–82 % des Gesamtfettsäuregehalts
- Palmitinsäuregehalt 7,5–20 % des Gesamtfettsäuregehalts
- Eicosensäuregehalt weniger als 0,4 % des Gesamtfettsäuregehalts
- Fruchtigkeitsmedian $> 2,5$
- Schärfemedian $\geq 1,5$
- Bitterkeitsmedian $\geq 1,5$
- Das Verhältnis zwischen Fruchtigkeits- und Schärfe- sowie Bitterkeitsmedian führt dazu, dass das Öl als ausgewogen gilt, dass also der Bitterkeits- und der Schärfemedian in keinem Fall um mehr als zwei Einheiten über dem Fruchtigkeitsmedian liegen.“

5.2. Ursprungsnachweis (Rubrik E) der Produktspezifikation

Mit der Neufassung der Rubrik E „Ursprungsnachweis“ der Produktspezifikation wird die Kontrolle des Ursprungs des Erzeugnisses verbessert und festgelegt, welche Register mindestens geführt werden müssen.

Gründe für diese Neufassung:

In der neu formulierten Rubrik werden die vorgegebenen konkreten Kontrollverfahren beschrieben. Davor waren die Einzelheiten dieses Abschnitts stärker an das Qualitätshandbuch angelehnt. Außerdem wurde der Abschnitt geändert, um die Aspekte besser zu beschreiben, die für eine Qualitätskontrolle des Öls mit der g. U. „Aceite de la Comunitat Valenciana“ erforderlich sind.

Diese Änderung betrifft die Produktspezifikation.

Bisheriger Wortlaut der Rubrik E „Ursprungsnachweis“ der Produktspezifikation:

- „— *Schriftlicher Nachweis des Vorliegens von Jahreserklärungen der Erzeuger, die unter anderem die Katasterangaben zu den Parzellen sowie deren Lage und Fläche sowie eine Ertragsschätzung enthalten. Damit wird belegt, dass die Oliven von Olivenhainen stammen, die im Erzeugungsgebiet gelegen sind und sich aus den zulässigen Sorten zusammensetzen.*
- *Vorhandensein von Systemen für die Kontrolle, Überwachung und Aufzeichnung der verwendeten landwirtschaftlichen Praktiken und Produktionsverfahren, die den einschlägigen Rechtsvorschriften entsprechen und die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleisten müssen.*
- *In den Ölmühlen muss das Öl gemäß den Vorgaben der vorliegenden Spezifikation gewonnen und in Anlagen gelagert werden, die seine optimale Konservierung garantieren können.*
- *Während der Lagerung in den Ölmühlen ist sicherzustellen, dass die physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften des Öls erhalten bleiben. Solange das Öl im Handel ist, muss es durch einen Überwachungsplan erfasst sein, und es muss Verfahren geben, die verhindern, dass Öl, das die Qualitätskriterien nicht erfüllt, mit der geschützten Ursprungsbezeichnung vertrieben und vermarktet werden.“*

Neuer Wortlaut der Rubrik E „Ursprungsnachweis“ der Produktspezifikation:

„Der Nachweis dafür, dass das Öl aus dem abgegrenzten Gebiet stammt, wird durch die Kontroll- und Zertifizierungsverfahren erbracht, die folgenden Aspekten Rechnung tragen:

- Register der Olivenhaine mit Angabe der Olivensorten und der Namen der Inhaber der Betriebe und der Parzellen, für die die Eintragung beantragt wird.
- Register der Herstellungs- und Abfüllungsbetriebe mit dem Namen der Inhaber der einzutragenden Betriebe und Anlagen.
- Eigenkontrolle der eingetragenen Betreiber: Die eingetragenen Betreiber führen Aufzeichnungen über die von ihnen durchgeführten Eigenkontrollen, um nachweisen zu können, dass sie den Anforderungen der Produktspezifikation genügen, und um den Ursprung der Rohstoffe zu belegen. Der Umfang der Eigenkontrollen ist im Handbuch für das Qualitätsmanagement festgelegt.
- Rückverfolgbarkeit: Auf allen Stufen der Erzeugung, Herstellung und Abfüllung ist die Rückverfolgbarkeit gewährleistet, damit der Ursprung des Öls mit der g. U. belegt werden kann. Das geltende Rückverfolgbarkeitssystem muss es konkret ermöglichen, den Zusammenhang zwischen jeder Rohstoffcharge und jeder gelieferten Charge Öl mit dem Namen „Aceite de la Comunitat Valenciana“ nachzuweisen.
- Kontrolle und Zertifizierung: Die Kontrolleinrichtung überwacht die Systeme für die Eigenkontrolle der eingetragenen Betreiber, für die Rückverfolgbarkeit und für die Kontrolle des Herstellungsprozesses. Darüber hinaus kontrolliert sie die in dieser Produktspezifikation festgelegten Eigenschaften des Öls. Die Kontrollen basieren auf regelmäßigen Inspektionen, Kontrollen der Unterlagen (Register) und auf Qualitätskontrollen des abgefüllten Öls.
- Öl, das die Anforderungen der vorliegenden Produktspezifikation nicht erfüllt, darf nicht mit der g. U. vermarktet werden.“

5.3. Beschreibung des Erzeugungsverfahrens (Rubrik F) der Produktspezifikation

In der alten Fassung wurden die Anbaupraktiken und die einzelnen Schritte der Ölgewinnung umfassend beschrieben, unabhängig davon, ob sie einen Einfluss auf die Merkmale des Erzeugnisses haben oder nicht. Diese Rubrik sollte vereinfacht werden.

Gründe für diese Neufassung:

Die frühere Beschreibung des Erzeugungsverfahrens war zu ausführlich und dabei doch zu allgemein. In der geänderten Rubrik wird das Verfahren knapper zusammengefasst; gleichzeitig werden konkrete Praktiken beschrieben, die in dem Gebiet angewandt werden und dazu beitragen, dass das Olivenöl mit der g. U. „Aceite de la Comunitat Valenciana“ seinen besonderen Charakter erhält.

Diese Änderung betrifft die Produktspezifikation.

Bisheriger Wortlaut der Rubrik F „Beschreibung des Erzeugungsverfahrens“ der Produktspezifikation:

- „— Die Bäume werden in Reihen gepflanzt mit einer mittleren Pflanzdichte von 101,7 Ölbäumen/ha (mit einem Pflanzabstand von etwa 10 x 10 m) und einer Pflanze pro Baum. Der Anbau erfolgt hauptsächlich ohne Bewässerung mit einem sehr niedrigen Durchschnittsertrag von Oliven und von Öl pro Baum (2 kg Öl und 10 kg Oliven pro Baum), d. h. die Olivenhaine sind traditionell wenig produktiv.
- Die Anbaupraktiken für traditionelle Olivenhaine werden so durchgeführt, dass die Umwelt möglichst wenig durch die Landwirtschaft beeinträchtigt wird. Um diese minimale Umweltwirkung zu belegen und sicherzustellen und um die Rückverfolgbarkeit von Erzeugnissen zu gewährleisten, die von den Ölbaumparzellen der an die g. U. ‚Aceite de la Comunitat Valenciana‘ angeschlossenen Landwirte stammen, wird in den Betrieben für jede homogene Anpflanzung ein Ertragsbuch geführt, in dem erfasst wird, welche landwirtschaftlichen Praktiken auf welchen Parzellen angewendet werden. Dieses Ertragsbuch stellt die Kontrollbehörde jedem angeschlossenen Erzeuger zur Verfügung.
- Die wichtigsten landwirtschaftlichen Praktiken sind die Folgenden:
 - Bodenmelioration und Düngung
 - Pflügen und Bodenbearbeitung
 - Baumschnitt
 - Bewässerung
 - Schädlings-/Krankheitsbekämpfung
- Die Oliven werden direkt vom Baum geerntet, wobei sie meist nach alter Tradition von Hand gepflückt werden. Auch verschiedene Arten von Maschinen mit hohem Erntevolumen sind zulässig, vorausgesetzt, die Qualität der Oliven wird nicht beeinträchtigt.

- Die geernteten Oliven werden in Kunststoffkisten oder in Anhängern gesammelt und am selben Tag zur Ölmühle befördert. Dabei ist für geeignete Bedingungen zu sorgen, damit die Oliven unversehrt zur Ölmühle gelangen; Stöße und Druck infolge einer unachtsamen Handhabung, ungeeigneter Behälter oder zu umfangreicher Fracht sind durchweg zu vermeiden.
- Das Olivenöl mit der g. U. ‚Aceite de la Comunitat Valenciana‘ wird ausschließlich aus vom Baum geernteten Oliven gewonnen; vom Boden aufgelesene Oliven werden durchweg aussortiert.
- Die Ölmühlen, die den Rohstoff Oliven abnehmen, müssen diese Anforderungen überprüfen und über Arbeitsweisen und dokumentierte Verfahren verfügen, die die Beachtung der Anforderungen sicherstellen. So müssen die Ölmühlen über Anlagen und/oder Arbeitsweisen verfügen, mit denen die Oliven nach verschiedenen Qualitäten sortiert werden können.
- Die Ölgewinnung umfasst die folgenden Schritte:
 - Beförderung der Oliven: Die Oliven sind so zu befördern, dass die Früchte nicht beschädigt werden und unter optimalen Bedingungen ankommen.
 - Abnahme der Oliven: Feststellung des Ursprungs der abgenommenen Charge.
 - Verarbeitung der Oliven: Einsatz der geeigneten Techniken für Handhabung, Mahlen, Extraktion und Lagerung, damit Erzeugnisse höchster Qualität erzielt und die besonderen Merkmale der Olivenöle aus dem Gebiet erhalten werden. Die Oliven müssen innerhalb von 48 Stunden nach der Ernte verarbeitet werden.
- Bei der Verarbeitung der Oliven ist Folgendes zu beachten:
 - Die Oliven werden in einem kontinuierlichen Verfahren gemahlen.
 - Beim Rühren der Olivenpaste darf die Temperatur nicht so hoch steigen, dass die optimalen physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften des Öls beeinträchtigt werden.
 - Der einzig zulässige Verarbeitungshilfsstoff ist für Lebensmittel zugelassenes Talkum.
 - Die Phasen werden im Wesentlichen durch Zentrifugieren getrennt.
 - Die Temperatur des Wassers, das zum horizontalen bzw. vertikalen Dekantieren zugefügt wird, darf auf keinen Fall 36 °C übersteigen.
 - Beim natürlichen Dekantieren der Öle wird berücksichtigt, in welchem Maße sie Verunreinigungen enthalten.
 - Das Öl muss in luftdicht verschlossenen Behältern aus Edelstahl oder anderen Materialien gelagert werden, bei denen eine direkte Probenahme, eine gründliche Reinigung sowie das regelmäßig Ablassen möglich ist. Darüber hinaus müssen sie gewährleisten, dass die Qualität des Erzeugnisses mindestens ein Jahr lang unverändert bleibt.
- Beim Abfüllen des Öls ist Folgendes zu beachten:
 - Die Abfüllung des Olivenöls mit dem Namen ‚Aceite de la Comunitat Valenciana‘ kann in jeglichem Betrieb erfolgen und unterliegt keinerlei geografischer Beschränkung.
 - Die Abfüllung erfolgt in Behälter, bei denen eine gute Konservierung des Erzeugnisses sichergestellt ist und die aus PET, Glas, beschichtetem Metall oder Keramik bestehen können, die jeweils für den Einsatz bei Lebensmitteln zugelassen sein müssen. Es werden die Behälter bevorzugt, die das Erzeugnis am besten vor Licht, Wärme usw. schützen.
 - Der Inhalt der Behältnisse darf 5 Liter nicht überschreiten; weitere zulässige Füllmengen sind 100 cc, 250 cc, 500 cc, 750 cc, 1 l, 2 l, 2,5 l, 3 l und 5 l.“

Neuer Wortlaut der Rubrik F „Beschreibung des Erzeugungsverfahrens“ der Produktspezifikation:

„Geerntet werden nur Oliven, die noch am Baum sind. Dafür kommen traditionelle Verfahren zum Einsatz wie Pflücken oder Schütteln, wobei der Boden mit Planen abgedeckt wird, um zu vermeiden, dass die Oliven beschädigt werden und mit dem Boden oder mit Erntemaschinen in Berührung kommen.

Die Früchte werden stets lose in Kisten, starren Behältern mit geringem Fassungsvermögen oder Anhängern so zum Verarbeitungsbetrieb transportiert, dass sie nicht beschädigt werden oder verderben. Die Beförderung in Säcken ist verboten, da die Früchte dabei beschädigt werden könnten.

Die Oliven müssen innerhalb von 48 Stunden nach der Ernte verarbeitet werden.

Öl aus einer zweiten Pressung von Pressrückständen (‚orujo‘ oder ‚alperujo‘) darf nicht verwendet werden.“

5.4. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet (Rubrik H) der Produktspezifikation und Nummer 5 des Einzigsten Dokuments

Die Rubrik betreffend den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wird geändert:

- a) Die realen Temperatur- und Niederschlagsdaten der letzten Jahre werden auf den neuesten Stand gebracht.

b) Einige Analyseparameter des Öls werden geändert:

- Fruchtigkeit → > 2,5 (bisher: > 5)
- Schärfe → ≥ 1,5 (bisher: zwischen 1 und 3)
- Es wird hinzugefügt, dass der Bitterkeits- und der Schärfemedian um höchstens zwei Einheiten über dem Fruchtigkeitsmedian liegen darf, sodass die Öle immer ausgewogen sind.

Gründe für diese Neufassung:

Wie in Nummer 5.1 angegeben, war in den vergangenen Jahren in der Autonomen Gemeinschaft Valencia eine deutliche klimatische Veränderung zu beobachten. Daraus ergab sich die Notwendigkeit, den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet neu so zu formulieren, dass den neuesten Klimaparametern Rechnung getragen wird.

Darüber hinaus wird in diesem Antrag auf Änderung der Produktspezifikation die Änderung verschiedener Analyseparameter des Öls vorgeschlagen (siehe Nummer 5.1). Einige dieser Parameter werden auch in der Rubrik „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ aufgegriffen und müssen daher auf dieselben Werte lauten wie in der Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“.

Diesen Änderungen liegen die Änderungen der klimatischen Merkmale in den letzten Jahren zugrunde. Ein leichter Temperaturanstieg in Verbindung mit deutlich geringeren Niederschlägen spiegelt sich in den Analyse- und organoleptischen Parametern des Öls mit der g. U. „Aceite de la Comunitat Valenciana“ wider.

Diese im Winter milden (Mittelwert zwischen 7 und 11 °C) und im Sommer hohen (höhere Mittelwerte zwischen 22 und 26 °C) Temperaturen führen dazu, dass die Blüte früher beginnt und dadurch die Vegetationsperiode verlängert wird.

Für die Frucht bedeutet dies einen höheren Gehalt an ungesättigten Fettsäuren, namentlich Olein- und Linolsäure. Die konjugierten Doppelbindungen der Linolsäure begünstigen die chromophore Wirkung, d. h. Licht im Ultraviolettbereich wird absorbiert, sodass sich ein Parameterwert $K_{270} \leq 0,18$ ergibt.

Bei den Früchten bewirken diese beiden Parameter Niederschläge und Temperatur einen mäßigen bis relativ hohen Gehalt an — je nach der für die geschützte Bezeichnung verwendeten Sorte — Ölsäure zwischen 60 % und 82 %, Linolensäure von mehr als 8 % oder Palmitinsäure zwischen 7,5 % und 20 %.

Durch die vorgeschlagenen Änderungen soll das Öl beschrieben werden, das heute im Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung gewonnen wird, ohne dessen Qualität zu mindern.

Diese Änderung betrifft die Produktspezifikation (Rubrik H) und das Einzige Dokument (Nummer 5). In beiden Dokumenten werden die betreffenden Abschnitte wie folgt geändert:

Bisheriger Wortlaut der Rubrik H der Produktspezifikation und der Nummer 5 des Einzigen Dokuments:

„Natürliche Faktoren

Das abgegrenzte Gebiet weist ein durch milde Winter, geringe Niederschläge mit Höchstwerten im Herbst und Frühjahr und eine starke sommerliche Trockenheit gekennzeichnetes typisches Mittelmeerklima auf. Der Einfluss des Mittelmeers, der Landmasse der Iberischen Halbinsel und der atlantischen Aktionszentren sorgt im geografischen Gebiet für ein einheitliches Klima. Die klimatischen Faktoren sind insbesondere in den für den Anbau entscheidenden Zeiträumen gleichmäßig, d. h. während der Blüte, in der abschließenden Reifezeit der Oliven und bei der Ölgewinnung. Im Einzelnen bedeutet dies:

- *Die mittlere Jahrestemperatur im Olivenanbaugebiet liegt bei 12–16 °C mit bedeutenden Schwankungen zwischen Winter (Mittelwerte von 6–10 °C) und Sommer (höhere Mittelwerte von 22–26 °C). Diese Temperaturen begünstigen die Entwicklung der Olivenhaine im Jahresverlauf.*
- *Die jährlichen mittleren Niederschläge belaufen sich auf 500–600 Millimeter und schwanken zwischen jährlichen Tiefstwerten von 200–300 mm in einigen besonders trockenen Jahren und Höchstwerten von 700–800 mm.*

Bei der Gesteinszusammensetzung herrscht Kalkstein vor, aber es gibt auch bestimmte Einzelgebiete, in denen Sandstein, Mergel und Gips zutage treten. In tieferen Schichten überwiegt allgemein mesozoisches Gestein, das insbesondere aus Kalkstein (mit schwach ausgeprägten Mergel- und Sandsteinschichten) aus der Kreide- und Jurazeit besteht. Die für den Anbau genutzte Oberfläche besteht aus Sedimentmaterial aus späteren Epochen, das im Wesentlichen aus dem Tertiär und Quartär stammt und dessen Grundlage gut entwässerter mediterraner Terra-Rossa-Böden mit guter Textur und Struktur ist, der sich besonders gut für den Olivenanbau eignet.

Das Relief des geografischen Gebiets weist Terrassen von Gebirgsregionen bis in die Täler auf, die Ausläufer des in östlicher Richtung zur Küste hin abfallenden Iberischen und Betischen Gebirgssystems sind. Der Olivenanbau ist aufgrund des von der Küste nach Westen voranschreitenden Obstanbaus, insbesondere von Zitrusfrüchten in Bewässerungskultur, auf eine Höhe von 300 bis 600 Meter über dem Meeresspiegel beschränkt, was beim Olivenanbau zu einer sehr homogenen Verteilung der ökologischen Umgebungsbedingungen im abgegrenzten geografischen Gebiet geführt hat. Olivenbäume bilden neben Mandel- und Johannisbrotbäumen den Großteil der Kulturlandschaft im Osten der Iberischen Halbinsel, den sogenannten ‚Trockenboden-Baumbestand‘.

Menschliche Faktoren

Der Olivenanbau in der Autonomen Gemeinschaft Valencia geht auf die römische Zeit vor über zweitausend Jahren zurück. Es gibt Belege dafür, dass Oliven in der Gegend des Maestrazgo in Castellón im Einzugsbereich der Via Augusta angebaut wurden, die Rom mit Cádiz verband. Heute lassen sich in dieser Gegend zahlreiche Olivenbäume besichtigen, die über tausend Jahre alt sind. Sie sind dank der Vorschläge für Ausflugswege zum ‚aceite milenario‘ (tausendjährigen Öl), die auf eine Initiative der Genossenschaften des Maestrazgo zurückgehen, leicht zu finden.

Außerdem sind die Beiträge des Botanikers Cavanilles in seinem Werk ‚Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, población y frutos del Reino de Valencia‘ (Beobachtungen über Naturgeschichte, Geografie, Landwirtschaft, Bevölkerung und Erträge des Königreichs Valencia, 1795-1797) hervorzuheben. Die Bemerkungen über die Landwirtschaft und insbesondere den Olivenanbau und die Olivenölherstellung sind sehr interessant und umfassen das gesamte Produktionsgebiet der Autonomen Gemeinschaft Valencia. Olivenöl und Olivenanbau werden an zahlreichen Stellen erwähnt.

Der Olivenanbau ist insbesondere aufgrund seiner auf Dauer angelegten Natur in allen entsprechenden Bezirken als wirtschaftliche Tätigkeit tief verwurzelt. Um ihn herum hat sich ein agroindustrielles und wirtschaftliches System entwickelt, das in den ländlichen Gebieten sozioökonomischen Fortschritt und gleichzeitig den Erhalt eines unter Umweltgesichtspunkten nachhaltigen Anbaus in Gebieten gestattete, die aufgrund von Klima und Bodenbeschaffenheit für andere Erzeugnisse ungeeignet sind.

Im abgegrenzten geografischen Gebiet hat sich eine besondere Aufteilung der Anbauflächen erhalten: Sie sind stark kleinbäuerlich geprägt. Grundstücke mit deutlichem Gefälle und beschränkten Zugangsmöglichkeiten, Terrassen mit Umgrenzungen aus Trockenmauern, Böden, die durch Wüstenbildung und Waldbrände stark gefährdet sind, und relativ armes Erdreich mit geringen Anteilen an organischem Material und geringer Wasserbindungsfähigkeit sind die Gründe dafür, dass Olivenhaine im abgegrenzten geografischen Gebiet ein wesentlicher Faktor für das Ökosystem sind.

Die Grundstücksaufteilung im abgegrenzten geografischen Gebiet entspricht also einer Trockenbodenlandwirtschaft mit kleinbäuerlichen Familienbetrieben, die im Allgemeinen über genossenschaftlich geprägte Organisationen und bei hohem Eigenverbrauch in die Ölgewinnungsprozesse integriert sind. Der Landwirt erwirbt das für den Anbau erforderliche technische Wissen zum großen Teil als in der Familie überliefertes Erbe.

Nach Untersuchung der Bedingungen hinsichtlich Klima, Bodenbeschaffenheit, Umwelt und Kultur und Analyse der jährlichen Entwicklung der Olivenbäume im geografischen Gebiet lässt sich schließen, dass es sich, was die Bedingungen für den Olivenanbau angeht, beim abgegrenzten geografischen Gebiet um eine homogene Einheit handelt. Diese Untersuchung kommt zu dem Schluss einer homogenen Ökologie des Olivenanbaus im gesamten abgegrenzten geografischen Gebiet.

Besonderheit des Erzeugnisses

Die Besonderheit des Öls ‚Aceite de la Comunitat Valenciana‘ beruht insbesondere auf den Sorten, aus denen es sich zusammensetzt. Bei den Sorten Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga und Blanqueta handelt es sich um im abgegrenzten geografischen Gebiet pomologisch einheimische Sorten. Aus ihnen wird ein Öl mit besonderen Merkmalen gewonnen, die es sowohl im Hinblick auf die Zusammensetzung an Fettsäuren als auch auf seine organoleptischen Eigenschaften einzigartig machen.

So wird im abgegrenzten geografischen Gebiet ein hinsichtlich der Zusammensetzung an Fettsäuren sehr ausgewogenes Öl gewonnen, das sich durch einen relativ hohen Gehalt an Ölsäure, Linolsäure und Linolensäure auszeichnet. Dementsprechend weist das Öl ‚Aceite de la Comunitat Valenciana‘ ein erhöhtes Verhältnis zwischen ungesättigten und gesättigten Fettsäuren auf.

In organoleptischer Hinsicht weist dieses Öl ein vergleichsweise breites Spektrum und eine große Vielfalt an Aromen auf. Der Fruchtigkeitswert beträgt mehr als 5 mit Aromen von grünen Oliven, unreifen Mandeln, grünen Blättern, Zitrusfrüchten, Banane und Gras. Die Schärfe- und Bitterkeitswerte liegen zwischen 1 und 3. Wie voranstehend beschrieben, führt das Verhältnis von Fruchtigkeits-, Bitterkeits- und Schärfemedian zu einem ausgewogenen Öl.

Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Merkmalen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses

Die Hauptfaktoren, die dem Öl ‚Aceite de la Comunitat Valenciana‘ einzigartige Merkmale verleihen und den Zusammenhang zwischen der Qualität des Erzeugnisses und den geografischen Verhältnissen belegen, sind Folgende:

Bei den Sorten Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga und Blanqueta handelt es sich um im abgegrenzten geografischen Gebiet pomologisch einheimische Sorten. Diese sind im abgegrenzten geografischen Gebiet dem Umstand geschuldet, dass der Osten der Iberischen Halbinsel durch alte, zahlreiche und vielfältige Sorten geprägt ist. Es handelt sich um gut an die lokalen Bedingungen angepasste Sorten, denn die Pflanzen werden schon seit langer Zeit von den Landwirten vor Ort ausgewählt und vegetativ vermehrt.

Das Sortenprofil und die Geländebeschaffenheit sorgen im abgegrenzten geografischen Gebiet für einen sehr langen Erntezeitraum von Oktober bis Februar. Aufgrund der kleinbäuerlichen Landwirtschaft ist die Produktionsmenge begrenzt. Der Landwirt plant den Anbau und entscheidet bei jedem bewirtschafteten Grundstück anhand des Reifegrads kleiner Stichproben der Erzeugung über den Erntebeginn, was eine genauere Ernteplanung ermöglicht. So wird sichergestellt, dass den Ölmühlen kontinuierlich und ohne Zwischenlagerung homogen herangereifte Erntepartien zugeführt werden, womit die Qualität der Rohstoffe gewährleistet ist, aus denen ein Öl mit den charakteristischen organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften gewonnen wird.

Die Geländebeschaffenheit der Pflanzungen auf 300 bis 600 Metern Höhe bewirkt ein thermisches Integral zwischen Tag und Nacht, das die Herausbildung der Fruchtbestandteile begünstigt, auf denen die Fruchtigkeits-, Bitterkeits- und Schärfewerte beruhen. Der wenig fruchtbare Boden mit sehr hohem Aktivkalkgehalt, auf dem die Olivenhaine wachsen, ist ein weiterer von mehreren Faktoren, die die besonderen organoleptischen Merkmale des Öls bestimmen.

Weitere Faktoren sind die besonderen klimatischen Bedingungen des Produktionsgebiets, sowohl was die Temperaturen als auch die Niederschläge angeht. Die Häufung der Niederschläge im Herbst und Frühjahr bringt enorme Vorteile für den Anbau und für die Qualität des gewonnenen Öls, da so das aromatische und organoleptische Profil des Öls weitgehend abgemildert werden kann. Die Niederschläge im Frühjahr sorgen dafür, dass es bei den Pflanzungen zu einer angemessenen Knospenbildung kommt, von der die Ernten in den Folgejahren abhängen. Schließlich tragen die vom Mittelmeer geprägten, sowohl im Winter als auch im Sommer vorherrschenden milden Temperaturen zu der hohen aromatischen Komplexität bei, die dem Öl ‚Aceite de la Comunitat Valenciana‘ einzigartige Merkmale verleiht.“

Neuer Wortlaut der Rubrik H der Produktspezifikation und der Nummer 5 des Einzigen Dokuments:

„Natürliche Faktoren

Das abgegrenzte Gebiet weist ein durch milde Winter, geringe Niederschläge mit Höchstwerten im Herbst und Frühjahr und eine starke sommerliche Trockenheit gekennzeichnetes typisches Mittelmeerklima auf. Der Einfluss des Mittelmeers, der Landmasse der Iberischen Halbinsel und der atlantischen Aktionszentren sorgt im geografischen Gebiet für ein einheitliches Klima. Die klimatischen Faktoren sind insbesondere in den für den Anbau entscheidenden Zeiträumen gleichmäßig, d. h. während der Blüte, in der abschließenden Reifezeit der Oliven und bei der Ölgewinnung. Im Einzelnen bedeutet dies:

- Die mittlere Jahrestemperatur im Olivenanbaugbiet liegt bei 15–18 °C mit bedeutenden Schwankungen zwischen Winter (Mittelwerte von 7–11 °C) und Sommer (höhere Mittelwerte von 22–26 °C). Diese Temperaturen begünstigen die Entwicklung der Olivenhaine im Jahresverlauf.
- Die jährlichen mittleren Niederschläge belaufen sich auf 400–500 mm und schwanken zwischen jährlichen Tiefstwerten von 200–300 mm in einigen besonders trockenen Jahren und Höchstwerten von 700–800 mm. In den letzten Jahren hat sich die Tendenz zu geringeren Niederschlägen in dem Gebiet gefestigt.

Bei der Gesteinszusammensetzung herrscht Kalkstein vor, aber es gibt auch bestimmte Einzelgebiete, in denen Sandstein, Mergel und Gips zutage treten. In tieferen Schichten überwiegt allgemein mesozoisches Gestein, das insbesondere aus Kalkstein (mit schwach ausgeprägten Mergel- und Sandsteinschichten) aus der Kreide- und Jurazeit besteht. Die für den Anbau genutzte Oberfläche besteht aus Sedimentmaterial aus späteren Epochen, das im Wesentlichen aus dem Tertiär und Quartär stammt und dessen Grundlage gut entwässerter mediterraner Terra-Rossa-Boden mit guter Textur und Struktur ist, der sich besonders gut für den Olivenanbau eignet.

Das Relief des geografischen Gebiets weist Terrassen von Gebirgsregionen bis in die Täler auf, die Ausläufer des in östlicher Richtung zur Küste hin abfallenden Iberischen und Betischen Gebirgssystems sind. Der Olivenanbau ist aufgrund des von der Küste nach Westen voranschreitenden Obstanbaus, insbesondere von Zitrusfrüchten in Bewässerungskultur, auf eine Höhe von 300 bis 600 Meter über dem Meeresspiegel beschränkt, was beim Olivenanbau zu einer sehr homogenen Verteilung der ökologischen Umgebungsbedingungen im abgegrenzten geografischen Gebiet geführt hat. Olivenbäume bilden neben Mandel- und Johannisbrotbäumen den Großteil der Kulturlandschaft im Osten der Iberischen Halbinsel, den sogenannten ‚Trockenboden-Baumbestand‘.

Menschliche Faktoren

Der Olivenanbau in der Autonomen Gemeinschaft Valencia geht auf die römische Zeit vor über zweitausend Jahren zurück. Es gibt Belege dafür, dass Oliven in der Gegend des Maestrazgo in Castellón im Einzugsbereich der Via Augusta angebaut wurden, die Rom mit Cádiz verband. Heute lassen sich in dieser Gegend zahlreiche Olivenbäume besichtigen, die über tausend Jahre alt sind. Sie sind dank der Vorschläge für Ausflugswege zum ‚aceite milenario‘ (tausendjährigen Öl), die auf eine Initiative der Genossenschaften des Maestrazgo zurückgehen, leicht zu finden.

Außerdem sind die Beiträge des Botanikers Cavanilles in seinem Werk ‚Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, población y frutos del Reino de Valencia‘ (Beobachtungen über Naturgeschichte, Geografie, Landwirtschaft, Bevölkerung und Erträge des Königreichs Valencia, 1795-1797) hervorzuheben. Die Bemerkungen über die Landwirtschaft und insbesondere den Olivenanbau und die Olivenölherstellung sind sehr interessant und umfassen das gesamte Produktionsgebiet der Autonomen Gemeinschaft Valencia. Olivenöl und Olivenanbau werden an zahlreichen Stellen erwähnt.

Der Olivenanbau ist insbesondere aufgrund seiner auf Dauer angelegten Natur in allen entsprechenden Bezirken als wirtschaftliche Tätigkeit tief verwurzelt. Um ihn herum hat sich ein agroindustrielles und wirtschaftliches System entwickelt, das in den ländlichen Gebieten sozioökonomischen Fortschritt und gleichzeitig den Erhalt eines unter Umweltgesichtspunkten nachhaltigen Anbaus in Gebieten gestattet, die aufgrund von Klima und Bodenbeschaffenheit für andere Erzeugnisse ungeeignet sind.

Im abgegrenzten geografischen Gebiet hat sich eine besondere Aufteilung der Anbauflächen erhalten: Sie sind stark kleinbäuerlich geprägt. Grundstücke mit deutlichem Gefälle und beschränkten Zugangsmöglichkeiten, Terrassen mit Umgrenzungen aus Trockenmauern, Böden, die durch Wüstenbildung und Waldbrände stark gefährdet sind, und relativ armes Erdreich mit geringen Anteilen an organischem Material und geringer Wasserbindungsfähigkeit sind die Gründe dafür, dass Olivenhaine im abgegrenzten geografischen Gebiet ein wesentlicher Faktor für das Ökosystem sind.

Die Grundstücksaufteilung im abgegrenzten geografischen Gebiet entspricht also einer Trockenbodenlandwirtschaft mit kleinbäuerlichen Familienbetrieben, die im Allgemeinen über genossenschaftlich geprägte Organisationen und bei hohem Eigenverbrauch in die Ölgewinnungsprozesse integriert sind. Der Landwirt erwirbt das für den Anbau erforderliche technische Wissen zum großen Teil als in der Familie überliefertes Erbe.

Nach Untersuchung der Bedingungen hinsichtlich Klima, Bodenbeschaffenheit, Umwelt und Kultur und Analyse der jährlichen Entwicklung der Olivenbäume im geografischen Gebiet lässt sich schließen, dass es sich, was die Bedingungen für den Olivenanbau angeht, beim abgegrenzten geografischen Gebiet um eine homogene Einheit handelt. Diese Untersuchung kommt zu dem Schluss einer homogenen Ökologie des Olivenanbaus im gesamten abgegrenzten geografischen Gebiet.

Besonderheit des Erzeugnisses

Die Besonderheit des Öls ‚Aceite de la Comunitat Valenciana‘ beruht insbesondere auf den Sorten, aus denen es sich zusammensetzt. Bei den Sorten Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga und Blanqueta handelt es sich um im abgegrenzten geografischen Gebiet pomologisch einheimische Sorten. Aus ihnen wird ein Öl mit besonderen Merkmalen gewonnen, die es sowohl im Hinblick auf die Zusammensetzung an Fettsäuren als auch auf seine organoleptischen Eigenschaften einzigartig machen.

So wird im abgegrenzten geografischen Gebiet ein hinsichtlich der Zusammensetzung an Fettsäuren sehr ausgewogenes Öl gewonnen, das sich durch einen mäßigen bis relativ hohen Gehalt an Ölsäure, Linolsäure und Linolensäure auszeichnet. Dementsprechend weist das Öl ‚Aceite de la Comunitat Valenciana‘ ein erhöhtes Verhältnis zwischen ungesättigten und gesättigten Fettsäuren auf.

In organoleptischer Hinsicht weist dieses Öl ein vergleichsweise breites Spektrum und eine große Vielfalt an Aromen auf. Der Fruchthaltigkeitswert beträgt mehr als 2,5 mit zarter bis mittlerer Fruchthaltigkeit, und es sind Aromen von grünen Oliven, unreifen Mandeln, grünen Blättern, Zitrusfrüchten, Banane und Gras zu verzeichnen. Die Schärfe- und Bitterkeitsnoten weisen Werte von über 1,5 auf. Der Bitterkeits- und der Schärfemedian liegen in keinem Fall um mehr als zwei Einheiten über dem Fruchthaltigkeitsmedian, sodass die Öle ausgewogen sind. Wie voranstehend beschrieben, führt das Verhältnis von Fruchthaltigkeits-, Bitterkeits- und Schärfemedian zu einem ausgewogenen Öl.

Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Merkmalen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses

Die Hauptfaktoren, die dem Öl ‚Aceite de la Comunitat Valenciana‘ einzigartige Merkmale verleihen und den Zusammenhang zwischen der Qualität des Erzeugnisses und den geografischen Verhältnissen belegen, sind Folgende:

Bei den Sorten Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga und Blanqueta handelt es sich um im abgegrenzten geografischen Gebiet pomologisch einheimische Sorten. Sie zeugen im abgegrenzten geografischen Gebiet davon, dass der Osten der Iberischen Halbinsel durch alte, zahlreiche und vielfältige Sorten geprägt ist. Es handelt sich um gut an die lokalen Bedingungen angepasste Sorten, denn die Pflanzen werden schon seit langer Zeit von den Landwirten vor Ort ausgewählt und vegetativ vermehrt.

Das Sortenprofil und die Geländebeschaffenheit sorgen im abgegrenzten geografischen Gebiet für einen sehr langen Erntezeitraum von Oktober bis Februar. Aufgrund der kleinbäuerlichen Landwirtschaft ist die Produktionsmenge begrenzt. Der Landwirt plant den Anbau und entscheidet bei jedem bewirtschafteten Grundstück anhand des Reifegrads kleiner Stichproben der Erzeugung über den Erntebeginn, was eine genauere Ernteplanung ermöglicht. So wird sichergestellt, dass den Ölmühen kontinuierlich und ohne Zwischenlagerung homogen herangereifte Erntepartien zugeführt werden, womit die Qualität der Rohstoffe gewährleistet ist, aus denen ein Öl mit den charakteristischen organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften gewonnen wird.

Die Geländebeschaffenheit der Pflanzungen auf 300 bis 600 Metern Höhe bewirkt ein thermisches Integral zwischen Tag und Nacht, das die Herausbildung der Fruchtbestandteile begünstigt, auf denen die Fruchtigkeits-, Bitterkeits- und Schärfewerte beruhen. Der wenig fruchtbare Boden mit sehr hohem Aktivkalkgehalt, auf dem die Olivenhaine wachsen, ist ein weiterer von mehreren Faktoren, die die besonderen organoleptischen Merkmale des Öls bestimmen.

Weitere Faktoren sind die besonderen klimatischen Bedingungen des Erzeugungsgebiets, sowohl was die Temperaturen als auch die Niederschläge angeht. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge im geografischen Gebiet ist recht niedrig und konzentriert sich darüber hinaus auf die beiden Jahreszeiten Herbst und Frühjahr. Die Häufung der Niederschläge im Herbst und Frühjahr bringt enorme Vorteile für den Anbau und für die Qualität des gewonnenen Öls, da so das aromatische und organoleptische Profil des Öls weitgehend abgemildert werden kann. Die Niederschläge im Frühjahr sorgen dafür, dass es bei den Pflanzungen zu einer angemessenen Knospenbildung kommt, von der die Ernten in den Folgejahren abhängen. Schließlich tragen die vom Mittelmeer geprägten, sowohl im Winter als auch im Sommer vorherrschenden milden Temperaturen zu der hohen aromatischen Komplexität bei, die dem Öl ‚Aceite de la Comunitat Valenciana‘ einzigartige Merkmale verleiht.“

5.5. Kontrolleinrichtung (Rubrik I) der Produktspezifikation

Name und Anschrift der Kontrolleinrichtung werden geändert.

Gründe für diese Neufassung:

Diese Aktualisierung wurde durch die Umbenennung der Generaldirektion erforderlich.

Diese Änderung betrifft die Produktspezifikation.

Änderung der Produktspezifikation: Neuer Wortlaut der Rubrik I „Kontrolleinrichtung“

Bisheriger Wortlaut der Rubrik I „Kontrolleinrichtung“

„Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Pesca
Conselleria de Presidencia y Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua
C/Castán Tobeñas, 77
Complejo admto 9 octubre.
Edificio B4 Planta 2
46018 Valencia
ESPAÑA
Tel. +34 961247305
E-Mail: area_calidad@gva.es“

Neuer Wortlaut der Rubrik I „Kontrolleinrichtung“

„Dirección General de Desarrollo Rural
Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica
Complejo admto 9 octubre.
Edificio B0 Planta 2
46018 Valencia
ESPAÑA
Tel. +34 961247305
E-Mail: area_calidad@gva.es“

EINZIGES DOKUMENT

„ACEITE DE LA COMUNITAT VALENCIANA“

EU-Nr.: PDO-ES-0720-AM01-1.2.2016

g. U. (X) g. A. ()

1. Name(n)

„Aceite de la Comunitat Valenciana“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.5 Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Natives Olivenöl extra, das ausschließlich aus Oliven des Olivenbaums (*Olea europea*, L.) der folgenden in der Autonomen Gemeinschaft Valencia pomologisch einheimischen Sorten gewonnen wird: Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga und Blanqueta. Diese machen jeweils einen Anteil in folgenden Größenordnungen aus: Serrana: 20–40 %; Villalonga: 20–40 %; Farga: 10–25 %; Blanqueta: 10–25 % und Morrudas: 5–10 %.

Beim Öl mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Aceite de la Comunitat Valenciana“ handelt es sich um natives Olivenöl extra mit folgenden Merkmalen:

Natives Olivenöl extra:

- Säuregehalt: $< 0,5^{\circ}$
- Peroxidzahl: $< 15 \text{ meq O}_2/\text{kg}$
- $K_{270} \leq 0,18$
- $K_{232} < 2,50$
- Wachse ≤ 250
- $\Delta K \leq 0,01$
- Ölsäuregehalt 60–82 % des Gesamtfettsäuregehalts
- Linolsäuregehalt über 8 % des Gesamtfettsäuregehalts
- Palmitinsäuregehalt 7,5–20 % des Gesamtfettsäuregehalts
- Linolensäuregehalt unter 1 % des Gesamtfettsäuregehalts
- Palmitolsäuregehalt 0,6–2,5 % des Gesamtfettsäuregehalts
- Arachinsäuregehalt unter 0,6 % des Gesamtfettsäuregehalts
- Lignocerin säuregehalt unter 0,2 % des Gesamtfettsäuregehalts
- Fehlermedian = 0
- Fruchtigkeitsmedian $> 2,5$
- Schärfemedian $\geq 1,5$
- Bitterkeitsmedian $\geq 1,5$
- Das Verhältnis zwischen Fruchtigkeits- und Schärfemedian führt dazu, dass das Öl als ausgewogen gilt, Das bedeutet, dass der Bitterkeits- und der Schärfemedian in keinem Fall um mehr als zwei Einheiten über dem Fruchtigkeitsmedian liegen.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Beschreibung der Olivensorten:

SERRANA

Reife Früchte haben eine ovale Form und eine violett-schwarze Färbung mit Lentizellen in der Haut. Es handelt sich um eine robuste und trockenheits- und frostresistente, aber für Olivenfliege und Augenfleckenkrankheit anfällige Sorte mit mittlerem Ertrag.

Sie reift früh, hat einen guten Fettertrag und wird hauptsächlich im Bezirk Alto Palancia und in den Naturparks Sierra Calderona und Sierra de Espadán und Umgebung angebaut, es gibt jedoch auch einige Exemplare in angrenzenden Bezirken.

FARGA

Es handelt sich um eine sehr alte Sorte, die aus dem Norden der Provinz Castellón stammt. Die Frucht ist mittelgroß bis klein, länglich und asymmetrisch.

Sie reift früh und hat einen mittleren und unregelmäßigen Ertrag. Ihr Fettertrag ist beträchtlich, und ihr Anbauggebiet erstreckt sich über die Bezirke des Maestrazgo im Norden der Provinz Castellón sowie — wenn auch in geringerem Umfang — auf die angrenzenden Bezirke Plana Alta und Alcalatén.

BLANQUETA

Diese Sorte stammt aus Muro de Alcoy. Die Frucht ist rund und im reifen Zustand weinrot bis schwarz.

Sie wird früh geerntet und hat einen mittleren Fettertrag.

VILLALONGA

Diese Sorte stammt aus dem Süden der Provinz Valencia. Die Frucht ist rund und groß und hat einen hohen Fettertrag. Die reife Frucht ist schwarz.

Die Sorte ist frost- und trockenheitsempfindlich und fast in der gesamten Provinz Valencia und im Großteil der Provinz Alicante verbreitet; vereinzelt tritt sie auch in der Provinz Castellón auf.

MORRUDA

Die Frucht ist mittelgroß, violett-schwarz gefärbt und leicht asymmetrisch. Ihr Fettertrag ist mittelgroß. Es handelt sich um eine robuste und wenig produktive Sorte, die gleichmäßig über die gesamte autonome Gemeinschaft Valencia verbreitet ist. Allgemein ist sie nicht sehr bedeutend, hat aber in bestimmten Orten lokale Bedeutung.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Im geografischen Gebiet gemäß Nummer 4 werden die Oliven angebaut und das Enderzeugnis hergestellt.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Die Abfüllung des Olivenöls mit dem Namen „Aceite de la Comunitat Valenciana“ kann in jeglichem Betrieb erfolgen und unterliegt keinerlei geografischer Beschränkung.

Die Abfüllung erfolgt in Behälter, bei denen eine gute Konservierung des Erzeugnisses sichergestellt ist und die aus PET, Glas, beschichtetem Metall oder Keramik bestehen können, die jeweils für den Einsatz bei Lebensmitteln zugelassen sein müssen. Es werden die Behälter bevorzugt, die das Erzeugnis am besten vor Licht, Wärme usw. schützen.

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Die Aufschriften, Beschriftungen oder Etiketten zur Kennzeichnung des in der vorliegenden Spezifikation beschriebenen Öls müssen die Angaben „Denominación de Origen Protegida“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) und „Aceite de la Comunitat Valenciana“ enthalten.

Außerdem ist das Öl mit einer als Kontrolletikett bezeichneten Konformitätskennzeichnung zu versehen, die in den Verpackungsbetrieben so angebracht wird, dass eine erneute Verwendung ausgeschlossen und die Rückverfolgbarkeit sichergestellt ist. Diese Kontrolletiketten enthalten die Angabe „Denominación de Origen Protegida Aceite de la Comunitat Valenciana“ und das dazugehörige Logo.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Anbauggebiet der für die Herstellung des Öls „Aceite de la Comunitat Valenciana“ verwendeten Oliven setzt sich aus folgenden fünfundsechzig Gemeinden der autonomen Gemeinschaft Valencia zusammen: Albocàsser, Tirig, La Salzadella, Sant Mateu, Les Coves de Vinromà, Figueroles, Les Useres, San Juan de Moró, Serra Engarzeran, Torre Endomenech, Vall d'Alba, Vilafamés, Ayódar, Fanzara, Almedijar, Altura, Azuébar, Chóvar, Geldo, Navajas, Segorbe, Soneja, Castellново, Teresa, Vall d'Almonacid, Viver, Alcudia de Veo, Alfonteguilla, Artana, Tales, Gátova, Casinos, Alcublas, Gestalgar, Sot de Chera, Villar del Arzobispo, Requena, Utiel, Venta del Moro, Ayora, Cortes de Pallas, Anna, Bicorp, Bolbaite, Chella, Enguera, Millares, Navarrés, Font de la Figuera, Moixent, Vallada, Albaida, Beniatjar, Ontinyent, Alfafara, Alqueria d'Aznar, Cocentaina, Millena, Muro d'Alcoi, Alcoi, Biar, Cañada de Biar, Sax, Villena, Banyeres de Mariola und Onil.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche Faktoren

Das abgegrenzte Gebiet weist ein durch milde Winter, geringe Niederschläge mit Höchstwerten im Herbst und Frühjahr und eine starke sommerliche Trockenheit gekennzeichnetes typisches Mittelmeerklima auf. Der Einfluss des Mittelmeers, der Landmasse der Iberischen Halbinsel und der atlantischen Aktionszentren sorgt im geografischen Gebiet für ein einheitliches Klima. Die klimatischen Faktoren sind insbesondere in den für den Anbau entscheidenden Zeiträumen gleichmäßig, d. h. während der Blüte, in der abschließenden Reifezeit der Oliven und bei der Ölgewinnung. Im Einzelnen bedeutet dies:

- Die mittlere Jahrestemperatur im Olivenanbaugebiet liegt bei 15–18 °C mit bedeutenden Schwankungen zwischen Winter (Mittelwerte von 7–11 °C) und Sommer (höhere Mittelwerte von 22–26 °C). Diese Temperaturen begünstigen die Entwicklung der Olivenhaine im Jahresverlauf.
- Die jährlichen mittleren Niederschläge belaufen sich auf 400–500 mm und schwanken zwischen jährlichen Tiefstwerten von 200–300 mm in einigen besonders trockenen Jahren und Höchstwerten von 700–800 mm. In den letzten Jahren hat sich die Tendenz zu geringeren Niederschlägen in dem Gebiet gefestigt.

Bei der Gesteinszusammensetzung herrscht Kalkstein vor, aber es gibt auch bestimmte Einzelgebiete, in denen Sandstein, Mergel und Gips zutage treten. In tieferen Schichten überwiegt allgemein mesozoisches Gestein, das insbesondere aus Kalkstein (mit schwach ausgeprägten Mergel- und Sandsteinschichten) aus der Kreide- und Jurazeit besteht. Die für den Anbau genutzte Oberfläche besteht aus Sedimentmaterial aus späteren Epochen, das im Wesentlichen aus dem Tertiär und Quartär stammt und dessen Grundlage gut entwässerter mediterraner Terra-Rossa-Boden mit guter Textur und Struktur ist, der sich besonders gut für den Olivenanbau eignet.

Das Relief des geografischen Gebiets weist Terrassen von Gebirgsregionen bis in die Täler auf, die Ausläufer des in östlicher Richtung zur Küste hin abfallenden Iberischen und Betischen Gebirgssystems sind. Der Olivenanbau ist aufgrund des von der Küste nach Westen voranschreitenden Obstanbaus, insbesondere von Zitrusfrüchten in Bewässerungskultur, auf eine Höhe von 300 bis 600 Meter über dem Meeresspiegel beschränkt, was beim Olivenanbau zu einer sehr homogenen Verteilung der ökologischen Umgebungsbedingungen im abgegrenzten geografischen Gebiet geführt hat. Olivenbäume bilden neben Mandel- und Johannisbrotbäumen den Großteil der Kulturlandschaft im Osten der Iberischen Halbinsel, den sogenannten „Trockenboden-Baumbestand“.

Menschliche Faktoren

Der Olivenanbau in der Autonomen Gemeinschaft Valencia geht auf die römische Zeit vor über zweitausend Jahren zurück. Es gibt Belege dafür, dass Oliven in der Gegend des Maestrazgo in Castellón im Einzugsbereich der Via Augusta angebaut wurden, die Rom mit Cádiz verband. Heute lassen sich in dieser Gegend zahlreiche Olivenbäume besichtigen, die über tausend Jahre alt sind. Sie sind dank der Vorschläge für Ausflugswege zum „aceite milenario“ (tausendjähriger Öl), die auf eine Initiative der Genossenschaften des Maestrazgo zurückgehen, leicht zu finden.

Außerdem sind die Beiträge des Botanikers Cavanilles in seinem Werk „Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, población y frutos del Reino de Valencia“ (Beobachtungen über Naturgeschichte, Geografie, Landwirtschaft, Bevölkerung und Erträge des Königreichs Valencia, 1795-1797) hervorzuheben. Die Bemerkungen über die Landwirtschaft und insbesondere den Olivenanbau und die Olivenölherstellung sind sehr interessant und umfassen das gesamte Produktionsgebiet der Autonomen Gemeinschaft Valencia. Olivenöl und Olivenanbau werden an zahlreichen Stellen erwähnt.

Der Olivenanbau ist insbesondere aufgrund seiner auf Dauer angelegten Natur in allen entsprechenden Bezirken als wirtschaftliche Tätigkeit tief verwurzelt. Um ihn herum hat sich ein agroindustrielles und wirtschaftliches System entwickelt, das in den ländlichen Gebieten sozioökonomischen Fortschritt und gleichzeitig den Erhalt eines unter Umweltgesichtspunkten nachhaltigen Anbaus in Gebieten gestattete, die aufgrund von Klima und Bodenbeschaffenheit für andere Erzeugnisse ungeeignet sind.

Im abgegrenzten geografischen Gebiet hat sich eine besondere Aufteilung der Anbauflächen erhalten: Sie sind stark kleinbäuerlich geprägt. Grundstücke mit deutlichem Gefälle und beschränkten Zugangsmöglichkeiten, Terrassen mit Umgrenzungen aus Trockenmauern, Böden, die durch Wüstenbildung und Waldbrände stark gefährdet sind, und relativ armes Erdreich mit geringen Anteilen an organischem Material und geringer Wasserbindungsfähigkeit sind die Gründe dafür, dass Olivenhaine im abgegrenzten geografischen Gebiet ein wesentlicher Faktor für das Ökosystem sind.

Die Grundstücksaufteilung im abgegrenzten geografischen Gebiet entspricht also einer Trockenbodenlandwirtschaft mit kleinbäuerlichen Familienbetrieben, die im Allgemeinen über genossenschaftlich geprägte Organisationen und bei hohem Eigenverbrauch in die Ölgewinnungsprozesse integriert sind. Der Landwirt erwirbt das für den Anbau erforderliche technische Wissen zum großen Teil als in der Familie überliefertes Erbe.

Nach Untersuchung der Bedingungen hinsichtlich Klima, Bodenbeschaffenheit, Umwelt und Kultur und Analyse der jährlichen Entwicklung der Olivenbäume im geografischen Gebiet lässt sich schließen, dass es sich, was die Bedingungen für den Olivenanbau angeht, beim abgegrenzten geografischen Gebiet um eine homogene Einheit handelt.

Diese Untersuchung kommt zu dem Schluss einer homogenen Ökologie des Olivenanbaus im gesamten abgegrenzten geografischen Gebiet.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Die Besonderheit des Öls „Aceite de la Comunitat Valenciana“ beruht insbesondere auf den Sorten, aus denen es sich zusammensetzt. Bei den Sorten Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga und Blanqueta handelt es sich um im abgegrenzten geografischen Gebiet pomologisch einheimische Sorten. Aus ihnen wird ein Öl mit besonderen Merkmalen gewonnen, die es sowohl im Hinblick auf die Zusammensetzung an Fettsäuren als auch auf seine organoleptischen Eigenschaften einzigartig machen.

So wird im abgegrenzten geografischen Gebiet ein hinsichtlich der Zusammensetzung an Fettsäuren sehr ausgewogenes Öl gewonnen, das sich durch einen mäßigen bis relativ hohen Gehalt an Ölsäure, Linolsäure und Linolensäure auszeichnet.

Dementsprechend weist das Öl „Aceite de la Comunitat Valenciana“ ein erhöhtes Verhältnis zwischen ungesättigten und gesättigten Fettsäuren auf.

In organoleptischer Hinsicht weist dieses Öl ein vergleichsweise breites Spektrum und eine große Vielfalt an Aromen auf. Der Fruchtwert beträgt mehr als 2,5 mit zarter bis mittlerer Fruchtigkeit, und es sind Aromen von grünen Oliven, unreifen Mandeln, grünen Blättern, Zitrusfrüchten, Banane und Gras zu verzeichnen. Die Schärfe- und Bitterkeitsnoten weisen Werte von über 1,5 auf. Der Bitterkeits- und der Schärfemedian liegen in keinem Fall um mehr als zwei Einheiten über dem Fruchtwertmedian, sodass die Öle ausgewogen sind. Wie voranstehend beschrieben, führt das Verhältnis von Fruchtwert-, Bitterkeits- und Schärfemedian zu einem ausgewogenen Öl.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.):

Die Hauptfaktoren, die dem Öl „Aceite de la Comunitat Valenciana“ einzigartige Merkmale verleihen und den Zusammenhang zwischen der Qualität des Erzeugnisses und den geografischen Verhältnissen belegen, sind folgende:

Bei den Sorten Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga und Blanqueta handelt es sich um im abgegrenzten geografischen Gebiet pomologisch einheimische Sorten. Sie zeugen im abgegrenzten geografischen Gebiet davon, dass der Osten der Iberischen Halbinsel durch alte, zahlreiche und vielfältige Sorten geprägt ist. Es handelt sich um gut an die lokalen Bedingungen angepasste Sorten, denn die Pflanzen werden schon seit langer Zeit von den Landwirten vor Ort ausgewählt und vegetativ vermehrt.

Das Sortenprofil und die Geländebeschaffenheit sorgen im abgegrenzten geografischen Gebiet für einen sehr langen Erntezeitraum von Oktober bis Februar. Aufgrund der kleinbäuerlichen Landwirtschaft ist die Produktionsmenge begrenzt. Der Landwirt plant den Anbau und entscheidet bei jedem bewirtschafteten Grundstück anhand des Reifegrads kleiner Stichproben der Erzeugung über den Erntebeginn, was eine genauere Ernteplanung ermöglicht. So wird sichergestellt, dass den Ölmühlen kontinuierlich und ohne Zwischenlagerung homogen herangereifte Erntepartien zugeführt werden, womit die Qualität der Rohstoffe gewährleistet ist, aus denen ein Öl mit den charakteristischen organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften gewonnen wird.

Die Geländebeschaffenheit der Pflanzungen auf 300 bis 600 Metern Höhe bewirkt ein thermisches Integral zwischen Tag und Nacht, das die Herausbildung der Fruchtbestandteile begünstigt,

auf denen die Fruchtwert-, Bitterkeits- und Schärfewerte beruhen. Der wenig fruchtbare Boden mit sehr hohem Aktivkalkgehalt, auf dem die Olivenhaine wachsen, ist ein weiterer von mehreren Faktoren, die die besonderen organoleptischen Merkmale des Öls bestimmen.

Weitere Faktoren sind die besonderen klimatischen Bedingungen des Erzeugungsgebiets, sowohl was die Temperaturen als auch die Niederschläge angeht. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge im geografischen Gebiet ist recht niedrig und konzentriert sich darüber hinaus auf die beiden Jahreszeiten Herbst und Frühjahr. Die Häufung der Niederschläge im Herbst und Frühjahr bringt enorme Vorteile für den Anbau und für die Qualität des gewonnenen Öls, da so das aromatische und organoleptische Profil des Öls weitgehend abgemildert werden kann. Die Niederschläge im Frühjahr sorgen dafür, dass es bei den Pflanzungen zu einer angemessenen Knospenbildung kommt, von der die Ernten in den Folgejahren abhängen. Schließlich tragen die vom Mittelmeer geprägten, sowohl im Winter als auch im Sommer vorherrschenden milden Temperaturen zu der hohen aromatischen Komplexität bei, die dem Öl „Aceite de la Comunitat Valenciana“ einzigartige Merkmale verleiht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

http://www.agricultura.gva.es/pc_aceitecomunitatvalenciana

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE