

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczonej  
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2022/C 458/13)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczonej jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Priego de Córdoba”**

**Nr UE: PDO-ES-0053-AM01 — 1.12.2020**

**ChNP (X) ChOG ( )**

**1. Nazwa**

„Priego de Córdoba”

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

Hiszpania

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

**3.1. Typ produktu**

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

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

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia uzyskana z oliwek Picudo, Hojiblanca i Picual.

Produkt posiada następujące właściwości:

Liczba nadtlenkowa nie przekracza 15; K270 nie przekracza 0,15.

Wilgotność i zanieczyszczenia poniżej 0,1 %.

Chroniona oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia pochodzi z następujących odmian:

„Picudo”: odmiana Picudo stanowi ponad 50 % oliwek wykorzystywanych do produkcji tej oliwy; kwasowość nie może przekraczać 0,5 %; przy pierwszej degustacji zapach i smak są owocowe, aromatyczne, przyjemne i słodkie.

„Hojiblanco”: odmiana Hojiblanco stanowi ponad 50 % oliwek wykorzystywanych do produkcji tej oliwy; kwasowość nie może przekraczać 0,5 %; przy pierwszej degustacji zapach i smak są owocowe, świeże, przyjemne i słodkie.

„Picual”: odmiana Picual stanowi ponad 50 % oliwek wykorzystywanych do produkcji tej oliwy; zapach i smak są owocowe i aromatyczne, o delikatnej do średniej goryczy.

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

—

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

Oliwki muszą być uprawiane, a oliwa ekstrahowana na obszarze opisanym w pkt 4.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

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

—

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

Chroniona nazwa pochodzenia „Priego de Córdoba” musi znajdować się w widocznym miejscu na etykietach chronionych oliw z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia. Etykiety muszą zostać zatwierdzone przez Radę Regulacyjną, zanim będą mogły być stosowane na rynku.

Pieczęć gwarancyjna, etykieta lub numerowana etykieta certyfikacyjna wydana przez Radę Regulacyjną musi zostać umieszczona na każdym opakowaniu chronionej oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia w tłoczarni lub zakładzie pakującym, zgodnie z zasadami ustanowionymi przez Radę. Etykiety te muszą być przymocowane w taki sposób, aby nie mogły być usunięte i ponownie przymocowane gdzie indziej.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji znany jest w Hiszpanii jako *comarca natural* („okręg naturalny”) w południowo-wschodniej prowincji Kordoba, w głębi Parku Przyrodniczego Sierra Subbéticas. Obejmuje on gminy Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar i Priego de Córdoba.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Obszar ten jest skalisty i górzysty, przecięty kilkoma pasmami górskimi o szczytach o wysokości do 1 000 metrów nad poziomem morza. Jego pochodzenie geologiczne jest różne: margiel, wapień dolomityczny, gliny i piaski, a także otoczaki z wapienia i gipsu. Gaje oliwne są sadzone na glinach piaszczysto-ilastych i glinach, o wysokiej zawartości węgla wapnia i zawierającej średnie ilości materii organicznej, fosforu, potasu, magnezu, żelaza i boru. Na tym obszarze panuje klimat kontynentalny o temperaturach znacznie różniących się w zależności od wysokości i wystawy stoku.

Opady deszczu wahają się od 400 litrów dziennie we wschodniej części obszaru do 700 na wyższych wysokościach (Priego, Carcabuey i Almedinilla). Dobre środowisko dla wzrostu drzew oliwnych powstaje dzięki zastosowaniu odpowiednich metod uprawy, pielęgnacji, nawożenia i przycinania, a także technik zwalczania szkodników i chorób. Dzięki temu uzyskuje się zdrowe oliwki, które dają oliwę o szczególnych właściwościach ściśle związanych z lokalnym środowiskiem.

6. **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

[https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego\\_Priego\\_Cordoba\\_modificado.pdf](https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Priego_Cordoba_modificado.pdf)

lub na następującej stronie internetowej regionalnego Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Zrównoważonego Rozwoju (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>):

„Areas de actividad” [Obszary działalności], > „Industrias Agroalimentaria” [Przemysł i łańcuch rolno-spożywczy] > „Calidad” [Jakość] > „Denominaciones de Calidad” [Systemy jakości] > „Aceite de Oliva Virgen Extra” [Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia].