

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO
SOLICITUD DE REGISTRO: artículo 5 (), artículo 17 (X)
DOP () IGP (X)

Nº nacional del expediente:

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Bundesministerium der Justiz
Dirección: D-53170 Bonn

2. Agrupación solicitante:

- a) Nombre: Lausitzer Ölmühle Fritz Schokomodau KG
- b) Dirección: August Bebel Str. 5 , D- 02977 Hoyerswerda
- c) Composición: Productor/transformador: Lausitzer Ölmühle Fritzschoomodau KG
- d) Transformador: Kunella Feinkost GmbH

3. Nombre del producto: Lausitzer Leinöl

4. Tipo de producto (según lista): Aceite alimenticio

5. Descripción del producto:

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

- a) Nombre: Lausitzer Leinöl
- b) Descripción: Aceite natural de linaza puro, recién prensado, con sabor a fruto seco, con una elevada proporción de ácidos grasos poliinsaturados y sin aditivos.
- c) Zona geográfica: (véase mapa anexo 1)

Espacio natural y fronteras del Estado

Nieder y Oberlausitz, delimitados en el norte por el Unterer Spreewald, en el noroeste por Fläming, en el oeste por Schwarzelstertiefland, en el este por la frontera nacional con Polonia, en el sudoeste por la Elbsandsteingebirge, en el sur por la Zittauer Gebirge y la frontera nacional con la República Checa.

Comunicaciones y fronteras regionales:

En el norte, desde Frankfurt/Oder, por la autopista A12/A10/A2 hasta Brandeburgo, en el este por la carretera nacional 102 de Brandeburgo a Jüterbog, la carretera nacional 101

hasta Großenhaim, en el sudoeste por la carretera nacional 98 hasta Laußnitz, desde Laußnitz por la carretera nacional 97 hasta Dresde, desde Dresde por la carretera nacional 172 hasta la frontera con Chequia, en el sur por el puesto fronterizo de Schmilka, en la frontera con Chequia, hasta Zittau, en el este desde Zittau a lo largo de la frontera nacional con Polonia hasta Frankfurt.

d) Antecedentes: El desarrollo del aceite de linaza "Lausitzer Leinöl" está estrechamente vinculado a Lausitz. Ya en el siglo XVIII se prensaba aquí aceite de linaza. Por tradición, el aceite de linaza de Lausitz es completamente natural y no lleva ningún aditivo.

e) Método de obtención:

La elaboración del aceite de linaza de Lausitz se realiza a través de los siguientes procesos:

Depuración

Molturación

Acondicionamiento mediante "toster"

Prensado suave en prensa de extrusión

Depuración del aceite bruto así obtenido mediante refinado retardado

Los productos derivados, como por ejemplo el aceite de prensado secundario y la masa de linaza residual, se separan del proceso y se transforman también separadamente.

f) Vínculo: La elaboración del "Lausitzer Leinöl" se realiza en Lausitz de acuerdo con un método tradicional que tiene su origen en esta misma zona. El característico sabor del "Lausitzer Leinöl" se obtiene gracias a este método de elaboración tradicional, que permite conservar en gran medida los valiosos componentes de la linaza.

Gracias a su calidad y su origen geográfico, el Lausitzer Leinöl es conocido desde hace tiempo entre los consumidores. A este respecto, en el anexo 2 se presentan extractos de prensa y un extracto del libro "Die Lebensuhr des Gottlieb Grambauer", de Ehm Welk.

g) Estructura de control:

Nombre: Dr. Wiertz - Dipl. Chem. Eggert - Dr. Jörissen GmbH

Dirección: Stenzelring 14b, D- 21107 Hamburgo

Nombre: Ministerio de Alimentación, Agricultura y Silvicultura de Brandeburgo

Dirección: Heinrich-Mann Allee 103, 14473 Potsdam

h) Etiquetado: Lausitzer Leinöl

i) Requisitos nacionales: El producto "Lausitzer Leinöl" es conforme con las siguientes disposiciones vigentes en Alemania:

Ley de productos alimenticios y de consumo (ley de comercialización de alimentos, derivados del tabaco, cosméticos y otros productos de consumo) de 15.8.1974.

Reglamento de envases

Reglamento de etiquetado de alimentos

Anexo 1: Mapa

Anexo 2: Recortes de prensa

Nº CE: G/DE/547/26.01.94

Fecha de presentación de la solicitud en la CE: 20.05.97