

**Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2006/C 128/04)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**

**Vloga za registracijo po členu 5 in členu 17(2)**

**„AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR“**

**ES št.:PT/0234/16.5.2002**

**ZOP (X) ZGO ( )**

Ta povzetek je informativne narave. Vsi zainteresirani se lahko s celotno specifikacijo seznanijo pri nacionalnih organih, navedenih v oddelku 1, ali pri Evropski komisiji <sup>(1)</sup>.

1. *Pristojna služba države članice:*

Naziv: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

Naslov: Av. Afonso Costa, n.º 3 — P-1949-002 Lisboa

Tel.: (351) 218 44 22 00

Telefaks: (351) 218 44 22 02

E-naslov: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. *Vlagatelj:*

Naziv: UCAAI — União das Cooperativas Agrícolas do Alentejo Interior

Naslov: Rua 5 de Outubro, 7 — P-7595 Torrão

Tel.: (351) 265 66 92 52

Telefaks: (351) 265 66 92 52

E-naslov: azeites\_alentejo\_interior@iol.pt

Sestava: Proizvajalci/predelovalci ( X ) drugi: ( )

3. *Vrsta proizvoda:*

Skupina 1.5: Maščobe (maslo, margarina, olja ...) – deviško in ekstra deviško

4. *Specifikacija*

(povzetek zahtev iz člena 4(2))

<sup>(1)</sup> Evropska komisija, Generalni direktorat za kmetijstvo in razvoj podeželja, Enota za politiko kakovosti kmetijskih proizvodov, B-1049 Bruselj.

4.1 Ime: „AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR“

4.2 Opis:

Deviško in ekstra deviško oljčno olje, pridobljeno z mehanskimi postopki iz sadežev vrste *Olea europea sativa* (Hoffg), sort *Galega Vulgar* (najmanjši delež 60 %), Cordovil de Serpa in/ali Cobrançosa (največji delež 40 %). Druge sorte, razen Picual in Maçanilha, ki sta popolnoma izključeni, se lahko uporabljajo do največ 5 %. Olje je zlatorumene ali zelenkaste barve, s sladko in sadno aromo zrelih in/ali zelenih oljk pa tudi drugih sadežev, od katerih zlasti jabolčk in/ali fig. Je zelo mazavno. Organoleptične lastnosti: najmanj 6,5. Kemične lastnosti: vpojnost: K232 – maks. 2,40; K270 – maks. 0,20 in delta K – maks. 0,00; voski: maks. 200 mg/kg; steroli (0 %); holesterol: maks. 0,3; brasikasterol: maks. 0,1; kampesterol: maks. 3,5; sigmasterol: manj kot kampesterol; betasitosterol: min. 93,0; delta-7-stigmasterol – maks. 0,5; skupaj steroli: min. 1 600 mg/kg; eritrodiol + uvaol (%): maks. 4,5; skupaj maščobne kisline (%): C14:0 – maks. 0,03; C16:0 – 14,0 do 20,0; C16:1 – 2,0 do 3,0; C18:0 – 1,5 do 2,5; C18:1 – min. 70,0; C18:2 – 4,0 do 7,0; C18:3 – maks. 1,0; trans maščobne kisline (%): transoleinske: maks. 0,03; translinolne + translinolenske: maks. 0,03.

4.3 Geografsko območje:

Geografsko območje proizvodnje, predelave in pakiranja je v samem osrčju regije Alentejo, običajno imenovane „Alentejo Interior“, in se naravno omejuje na občine Portel, Vidigueira, Cuba, Alvito, Viana do Alentejo, Ferreira do Alentejo in Beja, ki se jim pridružujejo naslednje „freguesias“: Aljustrel, S. João de Negrilhos in Ervidel (občina Aljustrel), Entradas (občina Castro Verde), Alcaria Ruiva (občina Mértola) in Torrão (občina Alcácer do Sal).

4.4 Dokazilo o poreklu:

Poleg značilnosti proizvoda obstaja še sistem sledljivosti. Kmetijska gospodarstva in obrati za predelavo in pakiranje morajo imeti dovoljenje in jih mora odobriti skupina proizvajalcev po posvetovanju z nadzornim organom. Nahajati se morajo tudi v navedenem geografskem območju. Celotni proizvodni postopek od kmetijskega gospodarstva, ki proizvaja surovine, do obrata, ki zagotavlja prodajo proizvoda, je pod nadzorom zaradi zagotavljanja popolne skladnosti z vsemi pravili, ki zadevajo gojenje, prevoz, predelavo in pakiranje.

Oznaka ZOP je dovoljena samo za uporabo na embalaži deviških in ekstra deviških olj z zgoraj navedenimi analitskimi značilnostmi in nadzorovanim proizvodnim postopkom.

Certifikacijska oznaka je oštevilčena, kar omogoča popolno sledljivost proizvoda do kmetijskega gospodarstva. Poreklo proizvoda je mogoče določiti na vsaki točki proizvodne verige.

4.5 Metoda pridobivanja:

Oljke prihajajo iz registriranih oljčnikov in ustrezajo zgoraj navedenim sortam v navedenih odstotkih. Obirajo se zrele oljke in se ločijo od vseh drugih oljk. V obratih za predelavo se izberejo, umijejo, zmeljejo in zdrobijo, nato pa stisnejo ali centrifugirajo. Po dekantiranju se tako dobljeno olje shrani v ustreznih skladiščih, kjer čaka na pakiranje. Pri pridobivanju olja se upoštevajo vsa pravila dobre prakse, zlasti kar zadeva uporabo fitofarmaceutskih sredstev za boj proti škodljivcem, način obiranja, način in trajanje prevoza od kraja obiranja do oljarne, skladiščenje oljk v oljarnah in najdaljši čas med obiranjem in stiskanjem oljne drozge. Prepovedana je uporaba drugega stiskanja, kakor tudi uporaba encimov ali smukca. Deviška in ekstra oljčna olja se pakirajo v ustrezne posode, ki so ustrezno označene. Vsi zgoraj opisani postopki se izvajajo na geografskem območju. Ker se oljčno olje lahko meša, je vsako poznejše spreminjanje ali ločevanje nemogoče. To je najustreznejši način za ohranjanje nadzora nad proizvodom in zagotavljanja sledljivosti proizvoda, da bi lahko potrošniku jamčili poreklo in pristanost.

#### 4.6 Povezava:

Proizvodnja olja je tesno povezana z Alentejo Interior. V tej regiji so primerni podnebni in pedološki pogoji za gojenje oljk in za pridobivanje ustreznih sadežev za proizvodnjo deviških in ekstra deviških oljčnih olj. Z leti so bile izbrane ustrezne sorte in odstranjene vse tiste, katerih aroma ali okus je drugačen od sadnih olj, značilnih za to regijo, kjer se spoštuje dobra praksa. Poleg zgodovinske in družbeno-kulturne povezave med proizvodom in regijo, o kateri pričajo številni spomeniki (nekateri iz rimskih časov), ljudske pesmi, posebna oprema, regionalna imena za kraje, gastronomija, družinska imena, bibliografske reference in študije, vsebuje „Azeite do Alentejo Interior“ posebne kemične in organoleptične lastnosti, ki so drugačne od drugih oljčnih olj. Čeprav uporabljene sorte niso izključne za to regijo, sta sestava sort v oljčnikih in njihov ekosistem odločilna za pridobivanje oljčnega olja z navedenimi lastnostmi.

#### 4.7 Nadzorni organ:

Naziv: Certialentejo — Certificação de Produtos Agrícolas, LDA  
Naslov: Av. General Humberto Delgado, 34 — 1.<sup>a</sup> Esq — P-7000-900 Évora  
Tel.: (351) 266 76 95 64/5  
Telefaks: (351) 266 76 95 66  
E-naslov: geral@certialentejo.pt

#### 4.8 Označevanje:

Ko se proizvod registrira na ravni Skupnosti, mora nalepka obvezno vsebovati navedbo „Azeite do Alentejo Interior – Denominação de Origem Protegida“ in ustrezní logotip Skupnosti. Na nalepki je tudi certifikacijska oznaka, ki vsebuje ime proizvoda, ustrezno navedbo, naziv nadzornega organa in serijsko številko proizvoda (številčna ali abecedno-številčna oznaka sledljivosti proizvoda).

#### 4.9 Nacionalne zahteve: —

---