

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 708/2005**af 10. maj 2005****om ændring af oplysninger i varespecifikationen for en oprindelsesbetegnelse i bilaget til forordning (EF) nr. 1107/96 (Azeites do Norte Alentejano) (BOB)**

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 2081/92 af 14. juli 1992 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og levnedsmidler ⁽¹⁾, særlig artikel 9 og artikel 6, stk. 3 og stk. 4, andet led, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) I henhold til artikel 6, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 2081/92 blev de portugisiske myndigheders anmodning om ændring af oplysninger i varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Azeites do Norte Alentejano«, der blev registreret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1107/96 ⁽²⁾, offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* ⁽³⁾.

- (2) Da Kommissionen ikke har modtaget indsigelser i henhold til artikel 7 i forordning (EØF) nr. 2081/92, skal ændringerne registreres og offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende* —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikationen for oprindelsesbetegnelsen »Azeites do Norte Alentejano« ændres som anført i bilag I.

Artikel 2

De vigtigste oplysninger i varespecifikationen er anført i bilag II.

*Artikel 3*Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 10. maj 2005.

På Kommissionens vegne

Mariann FISCHER BOEL

Medlem af Kommissionen

⁽¹⁾ EFT L 208 af 24.7.1992, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 806/2003 (EUT L 122 af 16.5.2003, s. 1).

⁽²⁾ EFT L 148 af 21.6.1996, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 1345/2004 (EUT L 249 af 23.7.2004, s. 14).

⁽³⁾ EUT C 262 af 31.10.2003, s. 17 (Azeites do Norte Alentejano).

BILAG I

PORTUGAL

»Azeites do Norte Alentejano«

Gennemførte ændringer

— Rubrikker i varespecifikationen:

- Navn
- Beskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Fremstillingsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser

— Ændringer:

Beskrivelse — Olivenolie fra det nordlige Alentejo er en lettere tyk, gulgrøn olie med en frugtagtig smag, som opnår mindstekarakteren 6,5 for ekstra jomfruolie og 6,0 for jomfruolie.

Efter dybtgående undersøgelser af denne olivenolies egenskaber har det vist sig nødvendigt at ændre visse parametre, nemlig: delta K, triglycerider LLL, OLLn, PLLn, OLL, PLL, POL, POO, OOO, PPO; fedtsyre C16:0, C16:1, C17:0, C17:1, C18:0, C18:1, C18:2 og C18:3; transfedtsyrer, kolesterol, kampestanol og delta 7-stigmasterol.

Til de godkendte sorter tilføjes de regionale sorter carrasquenha, redondil og azeiteira (eller azeitoneira).

Geografisk område — Udvidelse af det geografiske produktionsområde til også at omfatte kommunerne Alandroal, Nisa, Reguengos de Monsaraz, Évora (*freguesias* N^a Sr.^a de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede og S. Bento do Mato) og Mourão (*freguesias* Luz og Mourão), eftersom:

- jordbundsforholdene og de klimatiske betingelser i disse kommuner og *freguesias* er identiske
- den her producerede olie har de samme fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber som i det oprindeligt afgrænsede geografiske område
- indbyggerne i disse kommuner har overtaget de samme traditioner og den samme oprindelige og uforandrede knowhow som i den øvrige del af området.

BILAG II

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 2081/92

»AZEITES DO NORTE ALENTEJANO«

(EF-Nr.: PO/0266/24.1.1994)

BOB (X) BGB ()

Denne sammenfatning er udarbejdet til oplysning. Fuldstændige oplysninger, herunder om produkter, der er omfattet af den pågældende BOB eller BGB, kan findes i den fuldstændige udgave af varespecifikationen enten i medlemsstaten eller hos Kommissionens tjenestegrene ⁽¹⁾.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed

Navn: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Adresse: Av. Afonso Costa, 3 — P-1949-002 Lisboa
Telefon: (351-21) 844 22 00
Telefax: (351-21) 844 22 02
E-mail: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. Sammenslutning

2.1. Navn: APAFNA — AGRUPAMENTOS DE PRODUTORES AGRÍCOLAS E FLORESTAIS DO NORTE ALENTEJANO

2.2. Adresse: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado n.º 269 — P-7300-901 Portalegre

Telefon: (351-245) 33 10 64
Telefax: (351-245) 20 75 21
E-mail: aadp1@iol.pt

2.3. Sammensætning: producent/forarbejdningsvirksomhed (X) andet ()

3. Produktets art

Kategori 1.5 — Fedtstoffer — olivenolie

4. Varespecifikation

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2)

4.1. Navn: »Azeites do Norte Alentejano«

4.2. Beskrivelse: Betegnelsen »Azeite do Norte Alentejano« vedrører en olie, der ved mekanisk presning er udvundet af oliven, efter at restvandet er fjernet sammen med skaller, pulp og kerner, af sorterne galega, carrasquenha, redondil, azeiteira eller azeitoneira, blanqueta eller branquita og cobrançosa af oliventræet *Olea europea sativa*. Ved fremstillingen anvendes oliven fra oliventræer, der befinder sig i ovennævnte geografiske område, og forarbejdning og aftapning foregår også i dette område.

Olivenolie fra det nordlige Alentejo er en lettere tyk og gulgrøn olie med en frugtagtig smag, som opnår mindstekarakteren 6,5 for ekstra jomfruolie og 6,0 for olivenolie.

⁽¹⁾ Europa-Kommissionen — Generaldirektoratet for Landbrug, Afdeling for kvalitetspolitik for landbrugsprodukter — B-1049 Bruxelles.

- 4.3. *Geografisk område:* Området er begrænset til kommunerne Alandroal, Borba, Estremoz, *freguesias* N^a Sr.^a de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede og S. Bento do Mato i kommunen Évora, *freguesias* Luz og Mourão i kommunen Mourão, kommunerne Redondo, Reguengos de Monsaraz og Vila Viçosa i distriktet Évora, kommunerne Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Marvão, Monforte, Nisa, Portalegre og Sousel i distriktet Portalegre.
- 4.4. *Bevis for oprindelse:* Olivenolien anvendes i overensstemmelse med de regionale kulinariske traditioner og den viden, som er blevet brugt siden tidernes morgen.

Ved fremstilling af disse olivenolier må forarbejdningsevirkomhederne kun anvende oliven fra registrerede producenter og af godkendte sorter.

Hver erhvervsdrivende, der er godkendt af den sammenslutning, som forvalter den pågældende BOB, skal føre et beskrivende og ajourført register, der indeholder oplysninger om herkomsten af de anvendte oliven, de faktiske betingelser for produktion/modtagelse og gældende tekniske betingelser.

I dagsregistret anføres olivenleverandørernes navne, de fra hver producent modtagne mængder og den fremstillede mængde olivenolie.

Sorterne skal være registreret af olivenproducenterne eller deres repræsentanter (kooperativer).

Producenterne skal føre og ajourføre et register, hvori de angiver de mængder oliven, som er bestemt til fremstilling af olivenolie med BOB Norte Alentejano.

- 4.5. *Fremstillingsmetode:* Produktet fremstilles ved at sammenblende oliemængder, der udvindes af nedennævnte sorter i følgende forhold:

Obligatorisk sort	Galega	Mindst 65 %
Tilladte sorter	Azeiteira; blanqueta; carrasquenha; redondil	Højst 5 %
	Cobrançosa	Højst 10 %

I betragtning af de særlige vilkår, der kendetegner kommunerne Campo Maior og Elvas (særligt egnet til produktion af oliven til konserver), tillades det undtagelsesvis, at nedennævnte sorter i et mindre olivendyrkningsområde sammenblandes i følgende forhold:

Obligatorisk sort	Galega	Mindst 50 %
Tilladte sorter	Azeiteira; carrasquenha; redondil; cobrançosa	Højst 10 %
	Blanqueta	Højst 5 %

Sorten picual må under ingen omstændigheder anvendes. Andre traditionelle sorter kan derimod anvendes (med en andel på højst 5 %), hvis de er godkendt af den gruppe af producenter, der forvalter den pågældende BOB.

Oliven skal høstes, når de har opnået den ideelle modningsgrad, idet oliven, der opsamles fra jorden, ikke må anvendes til fremstilling af olivenolie med den pågældende BOB. Transport sker i stabelbare kasser, hvor udluftning er mulig.

Sorterne skal være registreret af olivenproducenterne eller deres repræsentanter. I oliemøllerne må der i forbindelse med denne produktion kun forarbejdes oliven fra registrerede producenter og af godkendte sorter. Fremstilling skal altid ske på upåklagelige hygiejniske og sanitære vilkår.

Temperaturen i frugtmassen i kværnen, i dekanteringsbassinet eller i blandingen af vand og olie i centrifugen må under ingen omstændigheder overstige 35 °C.

Da olivenolie er et sammenblandeligt produkt, må aftapning, for at undgå ethvert tab af sporbarhed under kontrollen, kun foretages af godkendte virksomheder i oprindelsesområdet, så produktets kvalitet og ægthed garanteres og enhver vildledning af forbrugerne undgås. Olien aftappes på beholdere af uigennemtrængelige, inaktive og uskadelige materialer, der opfylder alle hygiejniske og sanitære normer.

4.6. *Tilknytning:* De specifikke kendetegn for disse olivenolier skyldes jordbundsforholdene og de klimatiske betingelser i denne region.

4.7. *Kontrolinstans*

Navn: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
Adresse: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado n.º 269 — P-7300-901, Portalegre
Telefon: (351-245) 20 12 96/33 10 64
Telefax: (351-245) 20 75 21
E-mail: aadp1@iol.pt

4.8. *Mærkning:* Betegnelsen »AZEITES DO NORTE ALENTEJANO — Denominação de Origem Protegida« skal obligatorisk være angivet sammen med det logo, der er godkendt af den sammenslutning, som forvalter den pågældende BOB for olivenolier fra Alentejo du Nord, og det EF-logo, der er godkendt for BOB.

4.9. *Krav i nationale bestemmelser:* —
