

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2011/C 56/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

## ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΑΡΘΡΟ 9**

**«AZEITES DO RIBATEJO»**

**Αριθ. ΕΚ: ΡΤ-ΡΔΟ-0117-0219-09.01.2006**

**ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ ( X )**

**1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:**

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο (να προσδιοριστεί)

**2. Τύπος τροποποίησης/-ων:**

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

### 3. Τροποποίηση/-εις:

#### 3.1. Περιγραφή:

- 1) Προσθήκη της ποικιλίας ελιών Cobrançosa η οποία αποτελεί σημαντική ποικιλία της περιοχής και παράγει ελαιόλαδα των οποίων η γεύση και το άρωμα δεν μεταβάλλουν τα χαρακτηριστικά των ελαιολάδων που παράγονται παραδοσιακά και εκτιμώνται ιδιαίτερα στο Ribatejo επί αιώνες. Όπως αποδείχθηκε από σχετική μελέτη, η προσθήκη ελαιολάδου της ποικιλίας Cobrançosa σε ελαιόλαδο προερχόμενο από την ποικιλία Galega Vulgar δεν επιφέρει απώλεια των χημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου «Azeite do Ribatejo».
  - 2) Τροποποίηση και καθορισμός των ποικιλιών που είναι παρούσες στον ελαιώνα βάσει των ακόλουθων απαιτήσεων:
    - ποικιλίες Galega Vulgar ή/και Lentisca σε ελάχιστη αναλογία 55 % (αυτές οι δύο ποικιλίες, μαζί ή χωριστά, πρέπει να αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 55 % του συνόλου)
    - Cobrançosa, σε μέγιστη αναλογία 45 %
    - άλλες ποικιλίες, σε μέγιστη αναλογία 5 %
    - απόλυτη απαγόρευση της ποικιλίας Picual.
- Παρατήρηση: αυτές οι τροποποιήσεις ακυρώνουν την διαίρεση της γεωγραφικής περιοχής σε δύο επιμέρους περιοχές.
- 3) Τροποποίηση ορισμένων φυσικοχημικών παραμέτρων, ως αποτέλεσμα γενικών τροποποιήσεων της νομοθεσίας και της εκπόνησης πιο εμπειριστατωμένων μελετών για το προϊόν και τις ιδιότητές του.
  - 4) Βελτίωση του ορισμού των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των ελαιολάδων «Azeite do Ribatejo».

#### 3.2. Γεωγραφική περιοχή:

Εξαιρούνται από τη γεωγραφική περιοχή ορισμένες κοινότητες και ενορίες στις οποίες διαπιστώθηκε ότι η ελαιοκομία δεν αποτελεί πλέον αντιπροσωπευτική δραστηριότητά τους και ότι τα ελαιόλαδα έχουν απολέσει τα ειδικά χαρακτηριστικά τους.

Ρητή προσθήκη ορισμένων ενοριών του Rio Maior, οι οποίες, εκ παραδρομής, δεν περιλαμβάνονταν στον αρχικό κατάλογο, ενώ απεικονίζονταν στους χάρτες της γεωγραφικής περιοχής.

Απαλοιφή της διαίρεσης της γεωγραφικής περιοχής σε δύο επιμέρους περιοχές, λόγω έλλειψης τεχνικής επιχειρηματολογίας, δεδομένης της ύπαρξης της ποικιλίας Lentisca σε ολόκληρη την περιοχή.

#### ΣΥΝΟΨΗ

#### ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

#### «AZEITES DO RIBATEJO»

Αριθ. ΕΚ: PT-PDO-0117-0219-09.01.2006

ΠΟΠ ( X ) ΠΓΕ ( )

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

#### 1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Όνομα: Gabinete de Planeamento e Políticas  
Διεύθυνση: Rua Padre António Vieira 1  
1099-073 Lisboa  
PORTUGAL

Τηλ. +351 213819300  
Φαξ +351 213876635  
E-mail: Gpp@gpp.pt

**2. Ομάδα:**

Όνομα: Associação dos Agricultores do Ribatejo  
 Διεύθυνση: Rua de Santa Margarida 1-A  
 2000-114 Santarém  
 PORTUGAL

Τηλ. +351 243323794 / 327444  
 Φαξ +351 243322829  
 E-mail: geral@aaribatejo.pt  
 Σύνθεση: παραγωγοί/μεταποιητές ( X ) Άλλοι ( )

**3. Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 1.5. Έλαια και λίπη (βούτυρο, μαργαρίνη, λάδι, κ.λπ.)

**4. Προδιαγραφές:**

[σύννοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

**4.1. Όνομα:**

«Azeites do Ribatejo»

**4.2. Περιγραφή:**

«Azeites do Ribatejo» ονομάζονται οι υγρές λιπαρές ύλες που λαμβάνονται από τον καρπό ελαιοδέντρων του είδους *Olea europaea* L. με έκθλιψη, εκτελούμενη με μηχανικά και μόνον μέσα, ελαιοκάρπων των ποικιλιών Galega Vulgar, Lentisca και Cobrançosa προερχόμενων από ελαιώνες της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής.

Τα ελαιόλαδα «Azeite do Ribatejo» παρουσιάζουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά (συνοπτικά):

Οξύτητα: εξαιρετικό παρθένο — μέγιστο 0,8 %, παρθένο — μέγιστο 1,5 %

Αριθμός υπεροξειδίων: μέγιστο 15 meq O<sub>2</sub>/Kg

Απορρόφηση: K 232 nm — μέγιστο 2,00, K 270 nm — μέγιστο 0,20, ΔK — μέγιστο 0,01

Χρώμα: επικρατέστερο μήκος κύματος (λ) — 577-578 nm

Τριλινελαΐνη: μέγιστο 0,2 %

Λιπαρά οξέα % trans: ελαϊκό — μέγιστο 0,03, trans λινελαϊκό οξύ + trans λινολενικό — μέγιστο 0,03

Αλειφατικές αλκοόλες: μέγιστο 300 mg/Kg

Στερόλες %

— χοληστερόλη < 0,5

— βρασοικαστερόλη ≤ 0,1

— καμπεστερόλη ≤ 4,0

— στιγμαστερόλη < καμπεστερόλη

— β-σιτοστερόλη ≥ 93,0

— δ7-στιγμαστερόλη ≤ 0,3

Ολικές στερόλες: ελάχιστο 1 000 mg/Kg

Ερυθροδιόλη + ουβαόλη: μέγιστο 4,5 %

Κηροί: μέγιστο 250 mg/Kg

Καθορίζονται επίσης παράμετροι σε θέματα λιπαρών οξέων και τριγλυκεριδίων.

Τα ελαιόλαδα «Azeites do Ribatejo» χαρακτηρίζονται από την μέτρια ένταση του φρουτώδους τους, το οποίο είναι ταυτοχρόνως άγουρο και ώριμο και παρουσιάζει νότες μήλου καθώς και από χρυσοκίτρινο χρώμα που ενίοτε συνοδεύεται από ελαφρές πράσινες αποχρώσεις. Για να επιτρέπεται να φέρουν την ονομασία «Azeite do Ribatejo» τα εξαιρετικά παρθένα ή παρθένα ελαιόλαδα, πρέπει η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων να είναι μηδενική. Επιπλέον, τα ελαιόλαδα που παρουσιάζουν διαφορετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά από τα τυπικά των εγκεκριμένων ποικιλιών απορρίπτονται.

#### 4.3. Γεωγραφική περιοχή:

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας περιορίζεται στις ακόλουθες κοινότητες: Abrantes, Alcanena, Alcobaca (μόνον οι ενορίες S. Vicente de Aljubarrota και Turquel), Alvaíazere, Azambuja (μόνο η ενορία Vila Nova de S. Pedro), Cartaxo (μόνον οι ενορίες Cartaxo, Ereira, Pontével και Vale da Pinta), Constância, Entroncamento, Ferreira do Zêzere, Gavião, Golegã, Ourém (μόνον οι ενορίες Alburitel, Atouguia, Caxarias, Cercal, Espite, Fátima, Formigais, Freixianda, Gondemaria, Matas, N<sup>a</sup> S<sup>a</sup> da Misericórdia, N<sup>a</sup> S<sup>a</sup> da Piedade, Olival, Rio de Couros και Seiza), Porto de Mós (μόνον οι ενορίες Alcaria, Alvados, Arrimal, Juncal, Mendiga, Pedreiras, S. Bento και Serro Ventoso), Rio Maior (μόνον οι ενορίες Alcobertas, Arruda dos Pisões, Assentiz, Azambujeira, Fráguas, Malaqueijo, Marmeleira, Outeiro da Cortiçada, Ribeira de S. João, Rio Maior, S. João da Ribeira και S. Sebastião), Santarém, Sardoal, Tomar, Torres Novas και Vila Nova da Barquinha.

#### 4.4. Απόδειξη προέλευσης:

Ως συμπλήρωμα των ειδικών χαρακτηριστικών του προϊόντος εφαρμόζεται σύστημα ιχνηλασιμότητας. Όλες οι επιχειρήσεις, ανεξαρτήτως της δραστηριότητας που αναπτύσσουν (ελαιοκαλλιεργητές, ελαιοτριβεία ή εμφιαλωτήρια/συσκευαστήρια), υπόκεινται σε καθεστώς ελέγχου και πιστοποίησης. Για κάθε παραγωγό ο οποίος έχει λάβει άδεια από την ομάδα παραγωγών που διαχειρίζεται την ΠΟΠ (Agrupamento de Produtores Gestor da DOP) να χρησιμοποιεί την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Azeite do Ribatejo» τηρείται δελτίο περιγραφής, στο οποίο καταγράφονται πληροφορίες σχετικά με την προέλευση των χρησιμοποιούμενων ελαιοκάρπων, τις πραγματικές συνθήκες παραγωγής/παραλαβής τους και τις τεχνικές παραγωγής ή/και συσκευασίας που εφαρμόζονται. Όσον αφορά τους ελαιοκαλλιεργητές, εκτελούνται έλεγχοι κατά την εφαρμογή προϊόντων φυτοπροστασίας, κατά την περίοδο ανάπτυξης των φυτών και, ιδίως, κατά τη συγκομιδή, με την κατάλληλη περιοδικότητα. Όσον αφορά τα ελαιοτριβεία και τα εμφιαλωτήρια, οι έλεγχοι εκτελούνται στα στάδια της έκθλιψης, της αποθήκευσης και της συσκευασίας. Το θεσμοθετημένο σύστημα ελέγχου εφαρμόζεται σε όλη τη διαδικασία παραγωγής και κάθε συσκευασία του «Azeite do Ribatejo» ταυτοποιείται κατάλληλα με τοποθέτηση του αντίστοιχου, αριθμημένου, σήματος ταυτοποίησης, που εξασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος σε κάθε στάδιο της παραγωγής. Η χρησιμοποίηση της ΠΟΠ επιτρέπεται μόνο στις συσκευασίες των παρθένων και των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων που διαθέτουν τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που προαναφέρθηκαν και των οποίων η διαδικασία παραγωγής αποτέλεσε αντικείμενο ελέγχων.

#### 4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Το ελαιόλαδο «Azeite do Ribatejo» λαμβάνεται από τον καρπό των ελαιοδένδρων του είδους *Olea europaea* L., με αποκλειστικά μηχανικές μεθόδους έκθλιψης, σε ελαιοτριβεία ευρισκόμενα εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και με τήρηση των ορθών πρακτικών, όσον αφορά, μεταξύ άλλων, τις καλλιεργητικές πρακτικές, τη φυτοϋγειονομική αγωγή και τις συνθήκες συγκομιδής, μεταφοράς και μεταποίησης/συσκευασίας. Επιτρέπονται μόνον οι προερχόμενες από τους ελαιώνες της γεωγραφικής περιοχής ελιές των ακόλουθων ποικιλιών και στις ακόλουθες αναλογίες: Galega Vulgar ή/και Lentisca, τουλάχιστον 55 %, Cobrançosa, μέγιστο 45 %. Άλλες ποικιλίες (με εξαίρεση την Picual που απαγορεύεται), επιτρέπονται σε μέγιστη αναλογία 5 %. Δεν επιτρέπεται η τεχνική της δεύτερης έκθλιψης, ούτε η χρήση ενζύμων ή τάλκη. Τα παρθένα και εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα αποθηκεύονται σε κατάλληλα δοχεία που φέρουν την δέουσα επισήμανση. Όλες οι εργασίες που περιγράφηκαν ανωτέρω εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής, δεδομένου ότι, καθώς το ελαιόλαδο προέρχεται από ανάμιξη διαφορετικών ελαιολάδων, δεν είναι δυνατή η μετέπειτα διαφοροποίηση ή διαχωρισμός τους. Αυτός είναι επομένως ο καταλληλότερος τρόπος, καθώς επιτρέπει την εκτέλεση των ελέγχων χωρίς να χρειάζεται επαλήθευση της αλυσίδας ιχνηλασιμότητας του προϊόντος και εγγυάται επίσης την προέλευση, την ποιότητα και την γνησιότητα του προϊόντος που προσφέρεται στον καταναλωτή.

#### 4.6. Δεσμός:

Οι ελαιώνες βρίσκονται στο Ribatejo, περιοχή στην οποία επικρατούν ασβεστολιθικά εδάφη και γεωργικές και κλιματικές συνθήκες έντονα μεσογειακές, με θερμά, ξηρά καλοκαίρια. Λαμβάνοντας υπόψη τη σημασία της σε όλη τη διάρκεια της ιστορίας της περιοχής, η ελαιοκαλλιέργεια αναπόφευκτα άφησε τα ίχνη της στις τοπικές παραδόσεις, όπως είναι για παράδειγμα οι πολυάριθμες συνταγές μαγειρικής της περιοχής στις οποίες χρησιμοποιείται το ελαιόλαδο. Επιπλέον του ιστορικού και κοινωνικο-πολιτιστικού δεσμού που υπάρχει μεταξύ του προϊόντος και της περιοχής του, τα ελαιόλαδα «Azeite do Ribatejo» παρουσιάζουν χημικές και οργανοληπτικές ιδιότητες πολύ γνωστές και διακριτές από εκείνες των άλλων ελαιολάδων. Παρόλο που οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται δεν καλλιεργούνται αποκλειστικά στην περιοχή, η κατανομή τους στη σύνθεση του ελαιώνα και το οικοσύστημα στο οποίο αναπτύσσονται παίζουν καθοριστικό ρόλο στην παραγωγή ελαιολάδου με τα χαρακτηριστικά που περιγράφηκαν.

## 4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: Certis  
Διεύθυνση: Rua Diana de Liz, Horta do Bispo  
Apartado 320  
7006 Évora  
PORTUGAL

Τηλ. +351 266769564  
Φαξ +351 266769566  
E-mail: —

## 4.8. Επισήμανση:

Η ετικέτα πρέπει υποχρεωτικά να φέρει την ένδειξη «Azeites do Ribatejo — Denominação de Origem Protegida» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης), συνοδευόμενη από τον αντίστοιχο κοινοτικό λογότυπο. Στην ετικέτα πρέπει επίσης να εμφανίζεται το σήμα πιστοποίησης, το οποίο πρέπει υποχρεωτικά να περιλαμβάνει την ονομασία του προϊόντος, την αντίστοιχη ένδειξη, το όνομα του οργανισμού ελέγχου και τον αριθμό σειράς του προϊόντος (αριθμητικός ή αλφαριθμητικός κωδικός ιχνηλασιμότητας του προϊόντος). Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να αντικαθίστανται το όνομα ή επωνυμία και η διεύθυνση του παραγωγού από το όνομα άλλου φορέα, ακόμη και εάν αυτός φέρει την ευθύνη για το προϊόν ή το διαθέτει στο εμπόριο. Η ονομασία πώλησης — Azeites do Ribatejo — ΠΟΠ — δεν πρέπει να υποκαθίσταται από άλλη ένδειξη ή αναφορά, συμπεριλαμβανομένων των εμπορικών σημάτων των διανομέων ή άλλων.

---