

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2011/C 56/09)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«AZEITES DO RIBATEJO»

N° CE: PT-PDO-0117-0219-09.01.2006

IGP () DOP (X)

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación:

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros (especifíquense)

2. Tipo de modificación:

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006].
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006].

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3. **Modificaciones:**

3.1. Descripción:

- 1) inclusión de la variedad Cobrançosa, a la vista de su importancia en la región, que da origen a aceites de oliva cuyo sabor y aroma no alteran la norma de los aceites tradicionales, apreciados desde hace siglos en el Ribatejo. Por esa razón se ha realizado un estudio que ha demostrado que, al añadir aceite de oliva de la variedad Cobrançosa al aceite de oliva Galega Vulgar, éste no pierde las características químicas y sensoriales características del *Azeite do Ribatejo*;
- 2) modificación y fijación de la composición varietal del olivar, con las siguientes especificaciones:
 - Galega Vulgar y/o Lentisca en un porcentaje mínimo de 55 % (estas dos variedades, en conjunto o aisladamente, deben completar como mínimo el 55 %),
 - Cobrançosa, en un porcentaje máximo de 45 %,
 - otras variedades, en un porcentaje máximo de 5 %,
 - exclusión absoluta de la variedad Picual;

Nota: Estas modificaciones suponen el final de la división de la zona geográfica en dos subregiones;

- 3) modificación de algunos parámetros fisicoquímicos, a raíz de modificaciones legislativas generales y de la realización de estudios más pormenorizados sobre el producto y sus características;
- 4) mejora de la definición de las características organolépticas de los aceites de oliva de Ribatejo.

3.2. Zona geográfica:

De la zona geográfica se excluyen algunos municipios y parroquias (*freguesias*), en los que ha podido constatarse que la olivicultura ha perdido mucha importancia y los aceites de oliva han dejado de tener las características definidas.

Explicitación de la inclusión de algunas *freguesias* del municipio de Rio Maior, que no figuraban por omisión en la lista inicial, si bien ya figuraban en los documentos ilustrados (mapas de la zona geográfica).

Desaparición de la división de la zona geográfica en dos subregiones, por falta de argumentos técnicos ante la existencia de la variedad Lentisca en toda la región.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«AZEITES DO RIBATEJO»

Nº CE: PT-PDO-0117-0219-09.01.2006

DOP (X) IGP ()

La presente ficha presenta a título informativo los principales elementos del pliego de condiciones.

1. **Servicio competente del Estado miembro:**

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

Tel. +351 213819300
Fax +351 213876635
E-mail: Gpp@gpp.pt

2. Agrupación solicitante:

Nombre: Associação dos Agricultores do Ribatejo
Dirección: Rua de Santa Margarida 1-A
2000-114 Santarém
PORTUGAL
Tel. +351 243323794 / 327444
Fax +351 243322829
E-mail: geral@aaribatejo.pt
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

4. Pliego de condiciones:

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. Nombre:

«Azeites do Ribatejo»

4.2. Descripción:

Se conocen por *Azeites do Ribatejo* las grasas líquidas obtenidas del fruto *Olea Europaea* L., extraídas mediante procesos exclusivamente mecánicos, de las aceitunas de las variedades Galega Vulgar, Lentisca y Cobrançosa, procedentes de olivares situados en la zona geográfica de producción.

Los *azeites do Ribatejo* presentan las siguientes características (síntesis):

Acidez — Virgen Extra — máx. 0,8 %, Virgen — máx. 1,5 %

Índice de peróxidos: máx. 15 meq O₂/Kg

Absorbancia: K 232 nm — máx. 2,00, K 270 nm — máx. 0,20, ΔK — máx. 0,01

Color — Longitud de onda dominante (λ) — 577-578 nm

Trilinoleína — máx. 0,2 %

Ácidos grasos trans % — Oleicos — máx. 0,03, translinoléicos + translinoléicos — máx. 0,03

Alcoholes alifáticos — máx. 300 mg/Kg

Esteroles %

— Colesterol < 0,5

— Brasicasterol ≤ 0,1

— Campesterol ≤ 4,0

— Estigmasterol < campesterol

— β- sitosterol ≥ 93,0

— Δ7-estigmasterol ≤ 0,3

Esteroles totales — mín. 1 000 mg/Kg

Eritrodiol + uvaol — máx. 4,5 %

Ceras — máx. 250 mg/Kg

También están fijados los parámetros de los ácidos grasos y triglicéridos.

Los *Azeites do Ribatejo* son medianamente afrutados, con un afrutado verde y maduro, con notas de manzana y un color amarillo dorado, a veces ligeramente verdoso. Para ser aprobados como *Azeites do Ribatejo*, los aceites de oliva virgen extra o virgen deben tener un promedio de defectos igual a cero. Además, los aceites de oliva que presenten características organolépticas diferentes de las típicas de las variedades autorizadas son rechazados.

4.3. Zona geográfica:

La zona geográfica de producción, transformación y envasado está circunscrita a los Municipios de Abrantes, Alcanena, Alcobaça (solo las *freguesias* de S. Vicente de Aljubarrota y Turquel), Alvaiázere, Azambuja (solo la *freguesia* de Vila Nova de S. Pedro), Cartaxo (solo las *freguesias* de Cartaxo, Ereira, Pontével y Vale da Pinta), Constância, Entroncamento, Ferreira do Zêzere, Gavião, Golegã, Ourém (solo las *freguesias* de Alburitel, Atouguia, Caxarias, Cercal, Espite, Fátima, Formigais, Freixianda, Gondemaria, Matas, N^a S^a da Misericórdia, N^a S^a da Piedade, Olival, Rio de Couros y Seiça), Porto de Mós (solo las *freguesias* de Alcaria, Alvados, Arrimal, Juncal, Mendiga, Pedreiras, S. Bento y Serro Ventoso), Rio Maior (solo las *freguesias* de Alcobertas, Arruda dos Pisões, Assentiz, Azambujeira, Fráguas, Malaqueijo, Marmeleira, Outeiro da Cortiçada, Ribeira de S. João, Rio Maior, S. João da Ribeira y S. Sebastião), Santarém, Sardoal, Tomar, Torres Novas y Vila Nova da Barquinha.

4.4. Prueba del origen:

Aparte de las características propias del producto, se ha implantado un sistema de rastreabilidad. Todos los operadores, independientemente de la función ejercida (olivicultores, almazaras o envasadores) tienen que someterse al régimen de control y certificación. Para cada productor que la agrupación de productores gestora de la DOP autoriza a utilizar la denominación de origen protegida «Azeites do Ribatejo» se realiza un registro descriptivo que contiene la información relativa a la procedencia de la aceituna utilizada, las condiciones efectivas de producción y recepción y las condiciones tecnológicas de producción y/o envasado vigentes. Por lo que respecta a los olivicultores, se realizan acciones de control en las épocas de los tratamientos, el laboreo y especialmente de la recogida, con una periodicidad adecuada. En cuanto a las almazaras y centrales envasadoras, las acciones de control corresponden a los periodos de extracción, almacenamiento y envasado. El régimen de control instituido es ejercido a lo largo de toda la cadena, y cada envase de *Azeites do Ribatejo* va debidamente identificado mediante la colocación de la correspondiente marca de certificación numerada, que permite rastrear el producto a lo largo de todo el proceso productivo. El uso de la DOP solo se permite en los envases de aceite de oliva virgen y virgen extra que cumpla las características analíticas descritas y cuyo proceso de producción haya sido sometido a control.

4.5. Método de obtención:

Los *Azeites do Ribatejo* se obtienen de la extracción del fruto *Olea Europaea* L., por procedimientos mecánicos, en almazaras situadas en la zona geográfica de producción definida y respetando todas las buenas prácticas, incluidas las prácticas de cultivo, tratamientos fitosanitarios, condiciones de recogida, transporte y transformación/ensado. Solo se permiten aceitunas procedentes de olivares situados en la misma zona geográfica y de las variedades y en las proporciones siguientes: Galega Vulgar y/o Lentisca, mínimo 55 %, Cobrançosa, máximo 45 %. Se admiten otras variedades (a excepción de la Picual, que está prohibida) en un porcentaje máximo del 5 %. No se permiten técnicas de 2^a extracción ni se utilizan enzimas o talco. Los aceites de oliva virgen y virgen extra se envasan en recipientes apropiados y convenientemente rotulados. Todas estas operaciones descritas se producen en la zona geográfica, puesto que el aceite es miscible y no es posible realizar una separación o distinción posterior. Esta es la forma adecuada de realizar el control evitando interrupciones en la rastreabilidad del producto, con lo que se garantiza al consumidor el origen, la calidad y el carácter genuino del producto.

4.6. Vínculo:

Los olivares están plantados en la región de Ribatejo, en condiciones agroclimáticas marcadamente mediterráneas, con veranos calientes y secos y predominancia de suelos calcáreos. El cultivo del olivo ha sido tan importante a lo largo de la historia de esta región que forzosamente ha dejado marcas en las tradiciones del pueblo ribatejano, entre las cuales se pueden destacar las innumerables recetas de la gastronomía regional elaboradas con aceite de oliva. Además de la relación histórica y sociocultural entre el producto y la región, los *Azeites do Ribatejo* presentan un perfil químico y sensorial conocido y diferenciado en relación con los demás. A pesar de que las variedades utilizadas no son exclusivas de la región, la composición porcentual del olivar y el ecosistema son determinantes para obtener un aceite de oliva con las características reseñadas.

4.7. *Estructura de control:*

Nombre: Certis
Dirección: Rua Diana de Liz, Horta do Bispo
Apartado 320
7006 Évora
PORTUGAL

Tel. +351 266769564
Fax +351 266769566
E-mail: —

4.8. *Etiquetado:*

Deberá figurar obligatoriamente en el etiquetado la indicación «Azeites do Ribatejo — Denominação de Origem Protegida» y el correspondiente logotipo comunitario. En el etiquetado figurarán además la marca de certificación, que contiene obligatoriamente el nombre del producto y la correspondiente indicación, el nombre del organismo de control y el número de serie (código numérico o alfanumérico que permite rastrear el producto). En ningún caso el nombre o denominación social y dirección del productor pueden ser sustituidos por el nombre de cualquier otra entidad, aunque sea la responsable del producto o lo comercialice. A la denominación de venta Azeites do Ribatejo — DOP no se le puede añadir ninguna otra indicación ni mención, incluidas marcas de distribuidores u otras.
