

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2011/C 56/09)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

MUUTOSHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

ASETUKSEN 9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS

"AZEITES DO RIBATEJO"

EY-N:o: PT-PDO-0117-0219-09.01.2006

SMM () SAN (X)

1. Eritelmän kohdat, joita muutos koskee:

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muuta (täsmennettävä)

2. Muutosten tyyppi:

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvedoa ei ole julkaistu
- Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)
- Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvinsuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. Muutokset:

3.1 Kuvaus:

- 1) Lisätään lajike "Cobrançosa", koska se on alueellisesti edustava ja siitä saadaan oliiviöljyä, jonka maku ja aromi ei muuta Ribatejon alueella jo vuosisatojen ajan arvostettujen perinteisten oliiviöljyjen ominaisuuksia. Tätä koskeva tutkimus osoitti, että Cobrançosa-lajikkeesta saadun öljyn lisääminen Galega Vulgar -lajikkeesta saatuun öljyyn ei johda viimeksi mainitun lajikkeen Azeite do Ribatejo -oliiviöljylle antamien tyypillisten kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien häviämiseen.
 - 2) Oliivitarhojen lajikekoostumuksen muuttaminen ja vahvistaminen seuraavasti:
 - Galega Vulgar- ja/tai Lentisca-lajikkeiden prosentuaalinen osuus vähintään 55 % (näiden kahden lajikkeen osuuden joko yhdessä tai erikseen oltava vähintään 55 %)
 - Cobrançosa-lajikkeen prosentuaalinen osuus enintään 45 %
 - Muiden lajikkeiden prosentuaalinen osuus enintään 5 %
 - Picual-lajiketta ei saa missään tapauksessa esiintyä.
- Huom: Nämä muutokset mitätöivät maantieteellisen alueen jakautumisen kahden osa-alueen osalta.
- 3) Eräiden fysikaalis-kemiallisten muuttujien tarkistaminen yleisten lainsäädäntömuutosten ja tuotetta ja sen ominaisuuksia koskevien perusteellisempien tutkimusten seurauksena.
 - 4) Azeites do Ribatejo -oliiviöljyjen aistinvaraisten ominaisuuksien tarkempi määrittely.

3.2 Maantieteellinen alue:

Eräitä kuntia ja taajamia suljetaan maantieteellisen alueen ulkopuolelle, koska on osoittautunut, että oliivinviljelyn edustavuus niissä on vähentynyt huomattavasti eikä oliiviöljyllä ole enää määriteltyjä erityisominaisuuksia.

Vahvistetaan eräiden Rio Maiorin kunnan taajamien sisällyttäminen alueeseen, koska ne olivat erheellisesti jääneet pois alkuperäisestä luettelosta, vaikka ne olikin merkitty kuva-aineistoon (maantieteellisen alueen kartat).

Maantieteellisen alueen jakautumisen muuttaminen kahden osa-alueen osalta Lentisca-lajikkeen esiintymistä koko alueella koskevien teknisten tietojen puuttuessa.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"AZEITES DO RIBATEJO"

EY-N:o: PT-PDO-0117-0219-09.01.2006

SAN (X) SMM ()

Tässä yhteenvedossa on esitetty eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Gabinete de Planeamento e Políticas
Osoite: Rua Padre António Vieira 1
1099-073 Lisboa
PORTUGAL
P. +351 213819300
F. +351 213876635
Sähköposti: Gpp@gpp.pt

2. Ryhmä:

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

P. +351 243323794 / 327444
F. +351 243322829
Sähköposti: geral@aribatejo.pt
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) Muu ()

3. Tuotelaji:

Luokka 1.5 – Rasvat (voi, margariini, öljyt jne.)

4. Eritelmä:

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 Nimi:

”Azeites do Ribatejo”

4.2 Kuvaus:

Azeites do Ribatejo -oliiviöljyillä tarkoitetaan *Olea Europea* L. -lajin maantieteellisellä tuotantoalueella sijaitsevista oliivitarhoista peräisin olevista Galega Vulgar-, Lentisca- ja Cobrançosa-lajikkeiden oliiveista yksinomaan mekaanisesti puristamalla saatua nestemäistä rasvaa.

Azeites do Ribatejo -oliiviöljyillä on seuraavat ominaisuudet (yhteenvetona esitettyinä):

Happopitoisuus: ekstra-neitsytoliiviöljy enintään 0,8 %, neitsytoliiviöljy enintään 1,5 %

Peroksidiluku: enintään 15 meq O₂/kg

Absorbanssi: K 232 nm – enintään 2,00, K 270 nm – enintään 0,20, ΔK – enintään 0,01

Väri: hallitseva aallonpituus (λ) – 577–578 nm

Trilinoleiini: enintään 0,2 %

Transrasvahappopitoisuus (%): öljyhappopitoisuus enintään 0,03, translinoli- ja translinoleenihappojen yhteispitoisuus enintään 0,03

Alifaattisten alkoholien kokonaispitoisuus: enintään 300 mg/kg

Sterolien pitoisuudet (%)

— Kolesteroli < 0,5

— Brassikasteroli ≤ 0,1

— Kampesteroli ≤ 4,0

— Stigmasteroli < kampesteroli

— Beetasitosteroli ≥ 93,0

— Delta-7-stigmasteroli ≤ 0,3

Sterolien kokonaispitoisuus: vähintään 1 000 mg/kg

Erytrodioli- ja uvaolipitoisuus: enintään 4,5 %

Vahapitoisuus: enintään 250 mg/kg

Myös rasvahappo- ja triglyseridipitoisuuden arvot on vahvistettu.

Azeites do Ribatejo -oliiviöljyt ovat keskimääräisen hedelmäisiä, kypsän vihreässä hedelmäisyydessä on aistittavissa vivahtus omenaa, väri on kullankeltainen ja toisinaan hieman vihertävä. Jotta ekstra-neitsytoliiviöljy tai neitsytoliiviöljy voidaan hyväksyä Azeites do Ribatejo -oliiviöljyksi, sen virheiden mediaanin on oltava 0. Myöskään oliiviöljyjä, joiden aistinvaraiset ominaisuudet poikkeavat sallittujen lajikkeiden tyyppillisistä ominaisuuksista, ei hyväksytä.

4.3 Maantieteellinen alue:

Maantieteellinen tuotanto-, jalostus- ja pakkausalue käsittää seuraavat kunnat: Abrantes, Alcanena, Alcoaça (ainoastaan de S. Vicente de Aljubarrota ja Turquelin taajamat), Alvaiázere, Azambuja (ainoastaan Vila Nova de S. Pedron taajama), Cartaxo (ainoastaan Cartaxon, Ereiran, Pontévelin ja Vale da Pintaan taajamat), Constância, Entroncamento, Ferreira do Zêzere, Gavião, Golegã, Ourém (ainoastaan Alburitelin, Atouguian, Caxariasin, Cercalin, Espiten, Fátiman, Formigaisin, Freixiandan, Gondemarian, Matasin, N^a S^a da Misericórdian, N^a S^a da Piedaden, Olivalin, Rio de Courosin ja Seïçan taajamat), Porto de Mós (ainoastaan Alcarian, Alvadosin, Arrimalin, Juncalin, Mendigan, Pedreirasin, S. Benton ja Serro Ventoson taajamat), Rio Maior (ainoastaan Alcobertasin, Arruda dos Pisõesin, Assentizin, Azambujeiran, Fráguasın, Malaqueijon, Marmeleiran, Outeiro da Cortiçadan, Ribeira de S. Joãon, Rio Maiorin, S. Joãon da Ribeiran ja S. Sebastiãoın taajamat), Santarém, Sardeal, Tomar, Torres Novas ja Vila Nova da Barquinha.

4.4 Alkuperätodisteet:

Tuotteen varsinaisten ominaisuuksien tueksi on pantu täytäntöön jäljitettävyyjärjestelmä. Kaikkien toimijoiden on tehtävästään riippumatta (oliivinviljelijät, puristajat, pakkaajat/pullottajat) noudatettava valvonta- ja varmennusjärjestelmää. Kaikista tuottajista, joille nimityksen käytöstä vastaava ryhmä on antanut luvan käyttää suojattua alkuperänimitystä "Azeites do Ribatejo", pidetään jatkuvasti ajan tasalla olevaa rekisteriä, johon merkitään tiedot käytettyjen oliivien alkuperästä, tosiasiallisista tuotanto- ja vastaanottoedellytyksistä sekä tuotantoon ja pakkaamiseen liittyvistä teknisistä olosuhteista. Oliivinviljelijöille tehdään asianmukaisin välein tarkastuksia käsittely-, viljely- ja erityisesti sadonkorjuuvaiheessa. Puristajien ja pakkaajien kohdalla valvontatoimet ajoittuvat puristamis-, varastointi- ja pakkausvaiheisiin. Käyttöön otettu valvontajärjestelmä toimii tuotantoketjun kaikissa vaiheissa, ja kukin Azeites do Ribatejo -oliiviöljyä sisältävä pakkaus yksilöidään asianmukaisesti numeroidulla varmennusmerkillä, jonka avulla voidaan varmistaa tuotteen jäljitettävyys koko tuotantoprosessin ajan. SAN-tunnuksen käyttö sallitaan ainoastaan sellaista neitsytoliiviöljyä ja neitsytoliiviöljyä sisältävissä pakkauksissa, joka vastaa kuvattuja analyttisiä ominaisuuksia ja jonka tuotantoprosessia valvotaan.

4.5 Tuotantomenetelmä:

Azeites do Ribatejo -oliiviöljy puristetaan yksinomaan mekaanisesti *Olea Europea* L. -lajin hedelmistä määritellyllä maantieteellisellä tuotantoalueella sijaitsevilla puristamoissa hyviä käytänteitä noudattaen, viljelymenetelmät, kasvinsuojelukäsittelyt, sadonkorjuu-, jalostus- ja pakkausmenetelmät mukaan luetuina. Ainoastaan samalla alueella sijaitsevista oliivitarhoista peräisin olevat oliivit, jotka kuuluvat jäljempänä mainittuihin lajikkeisiin, hyväksytään seuraavissa suhteissa: Galega Vulgar ja/tai Lentisca, vähintään 55 %, Cobrançosa, enintään 45 %. Myös muut lajikkeet (lukuun ottamatta Picual-lajiketta, jonka käyttö on kielletty) sallitaan, kunhan niiden osuus on enintään 5 %. Toinen puristaminen on kielletty, samoin entsyymien ja talkin käyttö. Neitsytoliiviöljy ja ekstra-neitsytoliiviöljy pakataan asianmukaisesti pakkauksiin ja merkitään vaatimusten mukaisesti. Kaikkien edellä kuvattujen toimenpiteiden on tapahduttava maantieteellisellä alueella, koska oliiviöljy on sekoittuva tuote, jonka erottaminen myöhemmässä vaiheessa on mahdotonta. Näin tuotetta voidaan valvoa asianmukaisesti ja välttää valvontaketjun katkeaminen, joten kuluttajille voidaan varmistaa tuotteen alkuperä, laatu ja aitous.

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Oliivitarhat sijaitsevat Ribatejon alueella, jonka maanviljely- ja ilmasto-olosuhteet ovat selkeästi välimerelliset. Kesät ovat kuumia ja kuivia, ja maaperä on kalkkikivipitoista. Oliivinviljelyllä on alueella historiallisesti suuri merkitys, ja se näkyy väistämättä Ribatejon väestön perinteissä, muun muassa lukuisissa oliiviöljyä sisältävissä ruoanvalmistusohjeissa. Tuotteen ja sen tuotantoalueen välisen historiallisen, sosiaalisen ja kulttuurisen yhteyden lisäksi Azeites do Ribatejo -oliiviöljyn kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet tunnetaan, ja ne erottuvat muista tuotteista. Vaikka käytetyt lajikkeet eivät esiinnykään yksinomaan kyseisellä alueella, oliivitarhojen prosentuaalinen koostumus ja ekosysteemi ovat ratkaisevia oliiviöljyn kuvattujen ominaisuuksien muodostumisen kannalta.

4.7 Valvontaelin:

Nimi: Certis
Osoite: Rua Diana de Liz, Horta do Bispo
Apartado 320
7006 Évora
PORTUGAL

P. +351 266769564

F. +351 266769566

Sähköposti: —

4.8 Merkinnät:

Etiketissä on ehdottomasti oltava maininta "Azeites do Ribatejo — Denominação de Origem Protegida" (suojattu alkuperänimitys) ja vastaava yhteisön tunnus. Lisäksi etiketissä on oltava varmennusmerkki, josta ilmenee tuotteen nimi ja vastaava maininta, valvontaelimen nimi sekä sarjanumero (numeerinen tai alfanumeerinen koodi, jonka avulla tuote voidaan jäljittää). Tietyissä tapauksissa tuottajan nimi/toiminimi ja osoite voidaan korvata jonkin muun toimijan nimellä, jos tämä vastaa tuotteesta tai sen kaupan pitämisestä. Myyntinimitykseen "Azeites do Ribatejo — DOP" ei saa lisätä mitään muita merkintöjä tai mainintoja, kuten jakeluportaan tuotemerkkejä.
