

REGOLAMENTO (CE) N. 708/2005 DELLA COMMISSIONE**del 10 maggio 2005****che modifica alcuni elementi del disciplinare di una denominazione di origine figurante nell'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 (Azeites do Norte Alentejano) (DOP)**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 9 e l'articolo 6, paragrafo 3 e paragrafo 4, secondo trattino,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92, la richiesta del Portogallo di modifica di elementi del disciplinare della denominazione d'origine protetta «Azeites do Norte Alentejano», registrata con regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione ⁽²⁾, è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ⁽³⁾.
- (2) Non essendo stata trasmessa alla Commissione alcuna dichiarazione d'opposizione, conformemente all'articolo

7 del regolamento (CEE) n. 2081/92, tali modifiche devono essere registrate ed essere oggetto di pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare della denominazione d'origine «Azeites do Norte Alentejano» è modificato conformemente all'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

La scheda consolidata che riporta i principali elementi del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 10 maggio 2005.

Per la Commissione
Mariann FISCHER BOEL
Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 208 del 24.7.1992, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 806/2003 (GU L 122 del 16.5.2003, pag. 1).

⁽²⁾ GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1345/2004 (GU L 249 del 23.7.2004, pag. 14).

⁽³⁾ GU C 262 del 31.10.2003, pag. 17 («Azeites do Norte Alentejano»).

ALLEGATO I

PORTOGALLO

«Azeites do Norte Alentejano»

Modifiche apportate:

— Sezione del disciplinare:

- Nome
- Descrizione
- Zona geografica
- Prova d'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali

— Modifiche:

Descrizione — L'olio d'oliva dell'Alentejo settentrionale è un olio d'oliva leggermente denso, fruttato e di colore giallo-verde, che raggiunge il punteggio minimo di 6,5 per gli oli d'oliva extra-vergini e di 6,0 per gli oli d'oliva vergini.

Nel corso di studi approfonditi sulle caratteristiche di questo olio d'oliva, è emersa la necessità di correggere alcuni dei suoi parametri, in particolare: Delta K, Trigliceridi LLL, OLLn, PLLn, OLL, PLL, POL, POO, OOO, PPO; acidi grassi C16:0, C16:1 C17:0, C17:1, C18:0, C18:1, C18:2 e C18:3; acidi grassi trans, Colesterolo, Campestanolo e Delta 7 — Stigmasterolo.

Alle varietà ammesse si aggiungono le varietà regionali Carrasquenha, Redondil e Azeiteira (o Azeitoneira).

Zona Geografica — Allargamento della zona geografica di produzione per includere i comuni di Alandroal, Nisa, Reguengos de Monsaraz, Évora [parrocchie (*freguesias*) di N^a Sr.^a de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede e S. Bento do Mato] e Mourão (parrocchie di Luz e Mourão), dato che:

- questi comuni e queste parrocchie presentano identiche condizioni edafo-climatiche,
- l'olio d'oliva ivi prodotto possiede le medesime caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche di quello ottenuto nella zona geografica attuale,
- gli abitanti di questi comuni hanno ereditato gli stessi costumi e le stesse pratiche leali e costanti degli abitanti del resto della zona.

ALLEGATO II

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

«AZEITES DO NORTE ALENTEJANO»

(N. CE: PO/0266/24.1.1994)

DOP (X) IGP ()

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati, e in particolare i produttori dei prodotti tutelati dalla DOP o dalla IGP in oggetto, sono invitati a consultare la versione completa del disciplinare presso i servizi o le associazioni nazionali oppure presso i servizi competenti della Commissione europea ⁽¹⁾.

1. Servizio competente dello Stato membro:

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

2. Associazione richiedente:

- 2.1. Nome: APAFNA — AGRUPAMENTOS DE PRODUTORES AGRÍCOLAS E FLORESTAIS DO NORTE ALENTEJANO
- 2.2. Indirizzo: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado n.º 269 — P-7300-901 Portalegre
- Tel. (351-245) 33 10 64
Fax (351-245) 20 75 21
E-mail: aadp1@iol.pt

- 2.3. Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.5 — Grassi — olio d'oliva

4. Descrizione del disciplinare:

(sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

- 4.1. Nome: «Azeites do Norte Alentejano».

- 4.2. Descrizione: con la denominazione «Azeite do Norte Alentejano» si indica il liquido oleaginoso estratto meccanicamente dai frutti delle varietà Galega, Carrasquenha, Redondil, Azeiteira o Azeitoneira, Blanqueta o Branquita e Cobrançosa, della specie *Olea europea sativa*, in seguito alla separazione delle acque residue e delle particelle di buccia, polpa e nocciolo dai vegetali. Il liquido dovrà provenire da oliveti localizzati nella zona geografica più avanti descritta, nella quale dovranno inoltre essere eseguite le fasi di trasformazione e condizionamento del prodotto.

Gli oli dell'Alentejo settentrionale sono leggermente densi, fruttati e di colore giallo-verde e raggiungono il punteggio minimo di 6,5 per gli oli d'oliva extra-vergini e di 6,0 per gli oli d'oliva vergini.

⁽¹⁾ Commissione europea — Direzione generale dell'Agricoltura — Unità «Politica di qualità dei prodotti agricoli» — B-1049 Bruxelles.

4.3. *Zona geografica*: zona delimitata dai comuni di Alandroal, Borba, Estremoz, dalle parrocchie (*freguesias*) di N^a Sr.^a de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede e S. Bento do Mato del comune d'Évora, dalle parrocchie di Luz e Mourão del comune di Mourão, dai comuni di Redondo, Reguengos de Monsaraz e Vila Viçosa del distretto d'Évora, dai comuni d'Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Marvão, Monforte, Nisa, Portalegre e Sousel del distretto di Portalegre.

4.4. *Prova d'origine*: origine consacrata dall'uso, in particolare in considerazione della tradizione culinaria regionale e delle pratiche tramandate da tempi immemorabili.

Per produrre questi oli d'oliva, i trasformatori possono utilizzare esclusivamente olive fornite da produttori iscritti e varietà autorizzate.

Per ogni operatore riconosciuto dall'associazione che gestisce la DOP è tenuto un registro descrittivo ed aggiornato, contenente informazioni relative alla provenienza delle olive utilizzate, alle condizioni effettive di produzione/raccolta e alle condizioni tecnologiche in vigore.

In questo registro giornaliero si deve fare menzione dei nomi dei fornitori di olive, dei quantitativi ricevuti e della quantità d'olio d'oliva prodotta.

Le varietà devono essere registrate dagli olivicoltori o dai loro rappresentanti (cooperative).

I produttori devono possedere e tenere aggiornato un registro dove figurano le quantità di olive destinate alla produzione della DOP Norte Alentejano.

4.5. *Metodo di ottenimento*: il prodotto è ottenuto mescolando oli estratti dalle varietà sotto indicate, nelle seguenti proporzioni:

Varietà obbligatoria	Galega	Minimo 65 %
Varietà consentite	Azeiteira; Blanqueta; Carrasquenha; Redondil	Massimo 5 %
	Cobrançosa	Massimo 10 %

Date le condizioni peculiari che caratterizzano i comuni di Campo Maior e Elvas (particolarmente propizi alla produzione di olive da conserva), a titolo eccezionale è ammesso che nella piccola area di oliveti che rimane destinata alla produzione dell'olio d'oliva siano utilizzate le varietà sotto indicate, purché nelle seguenti proporzioni:

Varietà obbligatoria	Galega	Minimo 50 %
Varietà consentite	Azeiteira; Carrasquenha; Redondil; Cobrançosa	Massimo 10 %
	Blanqueta	Massimo 5 %

La varietà Picual è vietata in ogni caso; tuttavia, altre varietà tradizionali possono essere utilizzate, in una quota massima del 5 %, quando sono autorizzate dall'associazione di produttori che gestisce la DOP.

I frutti devono essere colti nel loro stato di maturazione ideale; le olive raccolte al suolo non possono essere utilizzate per la produzione dell'olio DOP in questione. Il trasporto è effettuato in cassette impilabili, tenendo conto della necessità di aerazione.

Le varietà devono essere registrate dagli olivicoltori o dai loro rappresentanti e, nell'ambito di questa DOP, i frantoi possono utilizzare esclusivamente le varietà autorizzate e fornite dai produttori iscritti, sempre nel rispetto di condizioni igieniche e sanitarie ineccepibili.

Le temperature dell'impasto nella gramola o nel decanter e quella della miscela acqua/olio nella centrifuga non possono in ogni caso oltrepassare i 35 °C.

Per garantire in ogni momento la tracciabilità dell'olio d'oliva e considerata la sua natura di prodotto miscibile, il condizionamento può essere effettuato esclusivamente da operatori debitamente autorizzati, nella zona di origine, in modo da garantire la qualità e l'autenticità del prodotto e da non indurre il consumatore in errore. Il condizionamento viene effettuato in imballaggi a base di materiali impermeabili, inerti e non dannosi per l'operatore e che soddisfano tutte le norme igienico-sanitarie.

4.6. *Legame*: le condizioni edafo-climatiche della regione menzionata sono alla base delle caratteristiche specifiche di questi oli d'oliva.

4.7. *Struttura di controllo*

Nome: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre

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

Tel. (351-245) 20 12 96/33 10 64

Fax (351-245) 20 75 21

E-mail: aadp1@iol.pt

4.8. *Etichettatura*: per gli oli d'oliva dell'Alentejo settentrionale devono obbligatoriamente figurare l'indicazione «AZEITES DO NORTE ALENTEJANO — Denominação de Origem Protegida», il logotipo approvato dall'associazione che gestisce la DOP ed il logotipo comunitario approvato per le DOP.

4.9. *Condizioni nazionali*: —
