

## VERORDENING (EG) Nr. 708/2005 VAN DE COMMISSIE

van 10 mei 2005

**tot wijziging van elementen van het productdossier van een oorsprongsbenaming die is opgenomen in de bijlage bij Verordening (EG) nr. 1107/96 (Azeites do Norte Alentejano) (BOB)**

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad van 14 juli 1992 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen <sup>(1)</sup>, en met name op artikel 9 en artikel 6, lid 3 en lid 4, tweede streepje,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EEG) nr. 2081/92 is het door Portugal ingediende verzoek om wijziging van elementen van het productdossier van de bij Verordening (EG) nr. 1107/96 van de Commissie <sup>(2)</sup> geregistreerde beschermde oorsprongsbenaming „Azeites do Norte Alentejano” bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* <sup>(3)</sup>.
- (2) Aangezien bij de Commissie geen enkel bezwaar als bedoeld in artikel 7 van Verordening (EEG) nr. 2081/92 is

ingediend, moeten deze wijzigingen worden geregistreerd en bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

*Artikel 1*

Het productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming „Azeites do Norte Alentejano” wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

*Artikel 2*

De geconsolideerde samenvatting met de belangrijkste wijzigingen van het productdossier is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

*Artikel 3*Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 10 mei 2005.

*Voor de Commissie*

Mariann FISCHER BOEL

*Lid van de Commissie*

<sup>(1)</sup> PB L 208 van 24.7.1992, blz. 1 Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 806/2003 (PB L 122 van 16.5.2003, blz. 1).

<sup>(2)</sup> PB L 148 van 21.6.1996, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1345/2004 (PB L 249 van 23.7.2004, blz. 14).

<sup>(3)</sup> PB C 262 van 31.10.2003, blz.17 („Azeites do Norte Alentejano”).

## BIJLAGE I

PORTUGAL

**„Azeites do Norte Alentejano”**

Aangebrachte wijzigingen:

— Betrokken rubriek van het productdossier:

- Naam
- Beschrijving
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Wijze waarop het product wordt verkregen
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen

— Wijzigingen:

*Beschrijving* — „Azeite do Norte Alentejano” is een vrij dikke, fruitige olie met een geelgroene kleur die voldoet aan het minimumcriterium van 6,5 voor extra olijfolie van eerste persing en 6,0 voor olijfolie van eerste persing.

Na diepgaande onderzoeken naar de kenmerken van deze olijfolie is het noodzakelijk gebleken bepaalde parameters te corrigeren, met name Delta K, Triglyceriden LLL, OLLn, PLLn, OLL, PLL, POL, POO, OOO, PPO; vetzuren C16:0, C16:1, C17:0, C17:1, C18:0, C18:1, C18:2 en C18:3; transvetzuren, Cholesterol, Campestanol en Delta 7 — Stigmasterol.

Aan de toegestane soorten worden de regionale soorten Carrasquenha, Redondil en Azeiteira (of Azeitoneira) toegevoegd.

*Geografisch gebied* — Uitbreiding van het geografisch productiegebied met de gemeenten Alandroal, Nisa, Reguengos de Monsaraz, Évora (deelgemeenten N<sup>a</sup> Sr.<sup>a</sup> de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede en S. Bento do Mato) en Mourão (deelgemeenten Luz en Mourão), omdat:

- de bodemkundige en klimatologische omstandigheden in deze gemeenten en deelgemeenten identiek zijn;
- de aldaar geproduceerde olijfolie dezelfde fysieke, chemische en organoleptische kenmerken vertoont als de olijfolie die in het huidige geografisch gebied wordt geproduceerd;
- de inwoners van deze gemeenten voortbouwen op dezelfde tradities en dezelfde degelijke, eeuwenoude knowhow als de inwoners in de rest van het gebied.

—

## BIJLAGE II

VERORDENING (EEG) Nr. 2081/92 VAN DE RAAD

## „AZEITES DO NORTE ALENTEJANO”

(EG-Nr. PO/0266/24.1.1994)

**BOB (X) BGA ( )**

Deze samenvatting is opgesteld voor informatieve doeleinden. Voor volledige informatie, met name over de producenten van de bedoelde producten, kunt u het volledige productdossier opvragen bij de nationale autoriteiten of bij de diensten van de Europese Commissie <sup>(1)</sup>.

**1. Bevoegde dienst van de lidstaat**

*Naam:* Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica  
*Adres:* 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. Groepering**

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

2.2. *Adres:* 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. *Samenstelling:* producenten/verwerkers (X) anderen ( )

**3. Productcategorie**

Categorie 1.5 — Oliën en vetten — olijfolie

**4. Overzicht van het productdossier**

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens):

4.1. *Naam:* „Azeites do Norte Alentejano”

4.2. *Beschrijving:* Met de benaming „Azeite do Norte Alentejano” wordt een oliehoudende vloeistof aangeduid die mechanisch wordt geëxtraheerd uit vruchten van de variëteiten Galega, Carrasquenha, Redondil, Azeiteira of Azeitoneira, Blanqueta of Branquita en Cobrançosa van de soort *Olea europea sativa*, na verwijdering van het restwater en de stukjes schil, vruchtvlees en pit. De vruchten zijn afkomstig van olijfgaarden in het hierna beschreven geografische gebied en worden ook daar verwerkt en verpakt.

Olijfolie van Noord-Alentejo is een vrij dikke, fruitige olie met een geelgroene kleur die voldoet aan het minimum-criterium van 6,5 voor extra olijfolie van eerste persing en 6,0 voor olijfolie van eerste persing.

<sup>(1)</sup> Europese Commissie, directoraat-generaal Landbouw, eenheid Kwaliteitsbeleid voor landbouwproducten — B-1049 Brussel.

- 4.3. *Geografisch gebied:* Het gebied omvat de gemeenten Alandroal, Borba, Estremoz, de deelgemeenten N<sup>a</sup> Sr.<sup>a</sup> de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede en S. Bento do Mato van de gemeente Evora, de deelgemeenten Luz en Mourão van de gemeente Mourão, de gemeenten Redondo, Reguengos de Monsaraz en Vila Viçosa in het district Evora, de gemeenten Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Marvão, Monforte, Nisa, Portalegre en Sousel in het district Portalegre.
- 4.4. *Bewijs van oorsprong:* Ingeburgerd door het gebruik, gelet op met name de regionale culinaire traditie en de eeuwenoude knowhow.

Voor de productie van deze olijfolie mogen verwerkers alleen van geregistreerde producenten afkomstige olijven van de toegestane soorten gebruiken.

Voor elke marktdeelnemer die is erkend door de vereniging voor het beheer („agrupamento gestor”) van de BOB wordt een beschrijvend register bijgehouden met gegevens betreffende de herkomst van de gebruikte olijven, de daadwerkelijke omstandigheden inzake productie/ontvangst en de geldende technologische voorwaarden.

In dit dagelijks bijgehouden register moet de naam van de leveranciers van olijven worden vermeld, evenals de van elke producent ontvangen hoeveelheden en de geproduceerde hoeveelheid olijfolie.

De variëteiten moeten door de olijventelers of hun vertegenwoordigers (coöperaties) worden geregistreerd.

De producenten moeten een register bijhouden waarin de voor de productie van olijfolie met de BOB Norte Alentejano bestemde hoeveelheden olijven worden vermeld.

- 4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product:* Het product wordt verkregen door de van de hierna genoemde variëteiten afkomstige olie te mengen in de volgende verhoudingen:

Verplichte variëteit	Galega	Minimaal 65 %
Toegestane variëteiten	Azeiteira; Blanqueta; Carrasquenha; Redondil	Maximaal 5 %
	Cobrançosa	Maximaal 10 %

Gezien de bijzondere omstandigheden die de gemeenten Campo Maior en Elvas kenmerken (en die bijzonder gunstig zijn voor de productie van geconserveerde olijven), mogen in het kleine resterende gebied met voor de productie van olijfolie bestemde olijfgaarden bij wijze van uitzondering de onderstaande variëteiten worden gebruikt in de volgende verhoudingen:

Verplichte variëteit	Galega	Minimaal 50 %
Toegestane variëteiten	Azeiteira; Carrasquenha; Redondil; Cobrançosa	Maximaal 10 %
	Blanqueta	Maximaal 5 %

De variëteit Picual is in alle gevallen verboden; er mogen wel andere traditionele variëteiten worden gebruikt, voor maximaal 5 %, voorzover het variëteiten betreft die zijn toegestaan door de vereniging voor het beheer van de BOB.

De vruchten moeten worden geplukt wanneer ze hun ideale rijpingsgraad bezitten; op de grond gevallen olijven mogen niet worden gebruikt voor de productie van olie met deze oorsprongsbenaming; het vervoer gebeurt in stapelbare kisten die naar behoren moeten worden belucht.

De variëteiten moeten worden geregistreerd door de olijventelers of hun vertegenwoordigers en de olieslagerijen mogen in het kader van deze productie alleen olijven van geregistreerde telers en van toegestane variëteiten ontvangen, in onberispelijke hygiënische omstandigheden.

De temperatuur van de pasta in de kneedmachine of de decanteermachine en van het mengsel water/olie in de centrifuge mag in geen geval meer dan 35 °C bedragen.

Aangezien olijfolie een mengbaar product is, en om elk verlies aan traceerbaarheid te vermijden, mag het product slechts worden verpakt door officieel erkende marktdeelnemers in het oorsprongsgebied, zodat de kwaliteit en de authenticiteit van het product worden gegarandeerd en de consument niet wordt misleid. Het verpakkingsmateriaal moet ondoorlaatbaar, inert en onschadelijk zijn en voldoen aan alle hygiënische en gezondheidsvoorschriften.

4.6. *Verband*: De bodemkundige en klimatologische omstandigheden van dit gebied liggen ten grondslag aan de specifieke kenmerken van deze olijfolie.

4.7. *Controlestructuur*

*Naam*: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre  
*Adres*: 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. *Etikettering*: Op het etiket moet de vermelding „AZEITES DO NORTE ALENTEJANO — Denominação de Origem Protegida” worden aangebracht, evenals het door de vereniging voor het beheer van de BOB voor olijfolie van Noord-Alentejo goedgekeurde logo en het voor BOB's goedgekeurde communautaire logo.

4.9. *Nationale eisen*: —

---