

## NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 708/2005

z 10. mája 2005,

ktorým sa menia a dopĺňajú náležitosti špecifikácie označenia pôvodu uvedeného v prílohe k nariadeniu (ES) č. 1107/96 (Azeites do Norte Alentejano) (CHOP)

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (EHS) č. 2081/92 zo 14. júla 1992 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín<sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 9 a článok 6 ods. 3 a 4 druhú zarážku,

keďže:

- (1) Žiadosť Portugalska o zmenu a doplnenie náležitostí špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Azeites do Norte Alentejano“, zaregistrovaného nariadením Komisie (ES) č. 1107/96<sup>(2)</sup>, bola v súlade s článkom 6 ods. 2 nariadenia (EHS) č. 2081/92 uverejnená v *Úradnom vestníku Európskej únie*<sup>(3)</sup>.
- (2) Komisii nebola oznámená žiadna námietka v zmysle článku 7 nariadenia (EHS) č. 2081/92, tieto zmeny

musia byť zaregistrované a uverejnené v *Úradnom vestníku Európskej únie*,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

## Článok 1

Špecifikácia chráneného označenia pôvodu „Azeites do Norte Alentejano“ sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

## Článok 2

Konsolidovaný zoznam hlavných náležitostí špecifikácie je uvedený v prílohe II k tomuto nariadeniu.

## Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 10. mája 2005

Za Komisiu  
Mariann FISCHER BOEL  
členka Komisie

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 208, 24.7.1992, s. 1. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 806/2003 (Ú. v. EÚ L 122, 16.5.2003, s. 1).

<sup>(2)</sup> Ú. v. ES L 148, 21.6.1996, s. 1. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1345/2004 (Ú. v. EÚ L 249, 23.7.2004, s. 14).

<sup>(3)</sup> Ú. v. EÚ C 262, 31.10.2003, s. 17 („Azeites do Norte Alentejano“).

## PRÍLOHA I

PORTUGALSKO

## „Azeites do Norte Alentejano“

Prinášané zmeny a doplnenia:

— kapitola špecifikácie:

- Názov
- Opis
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Prepojenie
- Označovanie etiketami
- Vnútroštátne požiadavky

— Zmeny a doplnenia:

*Opis* – Olivový olej zo severného Alentejo je mierne hustý olivový olej žltozelenej farby s ovocnou arómou, ktorý vyhovuje minimálnemu kritériu 6,5 pre extrapanenské olivové oleje a 6,0 pre panenské olivové oleje.

V rámci realizácie hĺbkových štúdií o charakteristikách tohto olivového oleja sa ukázalo ako nevyhnutné upraviť niektoré jeho parametre, konkrétne: delta K, triglyceridy LLL, OLLn, PLLn, OLL, POL, POO, OOO, PPO; mastné kyseliny C16:0, C16:1, C17:0, C17:1, C18:0, C18:1, C18:2 a C18:3; transmastné kyseliny, cholesterol, kampestanol a delta-7-stigmasterol.

Medzi povolené odrody sa pridávajú regionálne odrody Carrasquenha, Redondil a Azeiteira (alebo Azeitoneira).

*Zemepisná oblasť* – Výrobná zemepisná oblasť sa rozširuje na územie obcí Alandroal, Nisa, Reguengos de Monsaraz, Évora (*freguesias* de N<sup>a</sup> Sr.<sup>a</sup> de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede a S. Bento do Mato) a Mourão (*freguesias* de Luz et Mourão), keďže:

- na území obcí a *freguesias* sú zhodné pôdno-klimatické podmienky,
- olivový olej, ktorý sa na tomto území vyrába, má rovnaké fyzikálne, chemické a organoleptické charakteristiky ako olej získaný z danej zemepisnej oblasti,
- obyvatelia týchto obcí sú dedičmi rovnakých verných a pradávnych zvykov a zručností ako obyvatelia ostatných častí tejto oblasti.

## PRÍLOHA II

NARIADENIE RADY (EHS) č. 2081/92

## „AZEITES DO NORTE ALENTEJANO“

(č. ES: PO/0266/24.1.1994)

CHOP (X) CHZO ( )

Tento zoznam je informatívnym zhrnutím. Úplné informácie, najmä pre výrobcov produktov chránených predmetnými CHOP alebo CHZO, môžete získať prostredníctvom konzultácie úplnej verzie špecifikácie výrobku buď na národnej úrovni, alebo prostredníctvom útvarov Európskej komisie <sup>(1)</sup>.

## 1. Zodpovedný úrad v členskom štáte

Názov: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica  
Adresa: 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. Žiadajúce združenie

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

2.2. Adresa: 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. Zloženie: výrobcovia/spracovatelia (X) iné ( )

## 3. Druh výrobku

Trieda 1.5 – Oleje a tuky – olivový olej

## 4. Opis špecifikácie

(zhrnutie podmienok článku 4 ods. 2)

4.1. Názov: „Azeites do Norte Alentejano“

4.2. Opis: Označením „Azeite do Norte Alentejano“ pomenúvame olejnatú tekutinu mechanicky získanú z ovocia po odstránení zvyškovej vody z rastlín a tiež časti šupky, dužiny a jadra odrôd Galega, Carrasquenha, Redondil, Azeiteira alebo Azeitoneira, Blanqueta alebo Branquita a Cobrançosa druhu *Olea europea sativa*, pochádzajúce z ovocia dopestovaného v olivových hájoch v opísanej zemepisnej oblasti, ktoré sa tiež spracúva a skladuje v tejto oblasti.

Olivový olej zo severného Alentejo je mierne hustý olivový olej žltozelenej farby s ovocnou arómou, ktorý vyhovuje minimálnemu kritériu 6,5 pre extrapanenské olivové oleje a 6,0 pre panenské olivové oleje.

<sup>(1)</sup> Európska komisia – Generálne riaditeľstvo pre poľnohospodárstvo – Unité politique de qualité des produits agricoles, B-1049 Brusel, Belgicko.

4.3. *Zemepisná oblasť:* Oblasť obmedzená na územie obcí Alandroal, Borba, Estremoz, na *freguesias* N<sup>a</sup> Sr.<sup>a</sup> e Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede a S. Bento do Mato obce Évora, na *freguesias* Luz et Mourão obce Mourão, na územie obcí Redondo, Reguengos de Monsaraz a Vila Viçosa okresu Évora, na územie obcí Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Marvão, Monforte, Nisa, Portalegre a Sousel okresu Portalegre.

4.4. *Dôkaz o pôvode:* Pôvod je potvrdený zvykom, ktorý dodržiava regionálnu kuchársku tradíciu a zručnosti existujúce odnepamäti.

Na výrobu týchto olivových olejov môžu spracovatelia používať výlučne olivy povolených odrôd pochádzajúce od registrovaných výrobcov.

Pre každého prevádzkovateľa schváleného združením spravujúcim CHOP sa vedie aktualizovaný opisný register, ktorý obsahuje informácie o pôvode používaných olív, o skutočných podmienkach výroby/dodávok a o platných technologických podmienkach.

Tento denný register musí obsahovať názov dodávateľa olív, dodané množstvo od každého výrobcu a vyrobené množstvo olivového oleja.

Odrody musia zaregistrovať pestovatelia olív alebo ich zástupcovia (družstvá).

Výrobcovia musia vlastniť a aktualizovať register, v ktorom je uvedené množstvo olív určených na výrobu olivového oleja s CHOP Norte Alentejano.

4.5. *Spôsob výroby:* Výrobok sa získava zmiešaním objemov získaných z uvedených odrôd v nasledujúcich pomeroch:

Povinná odroda	Galega	Minimum 65 %
Prípustné odrody	Azeiteira; Blanqueta; Carrasquenha; Redondil	Maximum 5 %
	Cobrançosa	Maximum 10 %

Vzhľadom na špecifické podmienky, ktorými sa vyznačujú územia obcí Campo Maior a Elvas (osobitne vhodné na pestovanie olív určených na konzerváciu), sú vo výnimočných prípadoch povolené v malej oblasti zostávajúcich olivových hájov určených na olivový olej uvedené odrody v nasledujúcich pomeroch:

Povinná odroda	Galega	Minimum 50 %
Prípustné odrody	Azeiteira; Carrasquenha; Redondil; Cobrançosa	Maximum 10 %
	Blanqueta	Maximum 5 %

V každom prípade je zakázaná odroda Picual. Ostatné tradičné odrody, ak sú povolené združením výrobcov spravujúcich CHOP, môžu sa použiť v maximálnom pomere 5 %.

Ovocie sa musí oberať v stave ideálnej zrelosti. Na výrobu oleja nesúceho toto označenie pôvodu sa nesmú používať olivy zberané zo zeme, dopravovať sa musia v prepravkách, ktoré sa dajú ukladať na seba, s ohľadom na potrebu vetrania.

Odrody musia zaregistrovať pestovatelia olív alebo ich zástupcovia a lisy môžu v rámci tejto výroby prijať výlučne olivy povolených odrôd od registrovaných výrobcov, dodržiavajúc bezchybné hygienické a sanitárne podmienky.

Teplota hmoty v drvičke alebo v odkaľovači rovnako ako teplota zmesi voda/olej v centrifúge nemôže v žiadnom prípade presiahnuť 35 °C.

Keďže olivový olej je výrobok, ktorý sa dá miešať, a pre zabránenie strate sledovateľnosti pri kontrole ho môžu baliť výlučne náležite schválení prevádzkovatelia v oblasti pôvodu, aby tak bola zaručená kvalita a autenticnosť výrobku a spotrebiteľ nebol uvedený do omylu. Baliť sa môže iba do obalov vyrobených z nepriepustných, neaktívnych a neškodných materiálov, ktoré spĺňajú všetky hygienické a sanitárne normy.

4.6. *Prepojenie:* Pôvodom špecifických charakteristík týchto olivových olejov sú pôdno-klimatické podmienky tohto regiónu.

4.7. *Kontrolný orgán*

*Názov:* AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre  
*Adresa:* 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. *Označovanie etiketami:* Povinne musí byť uvedený údaj „AZEITES DO NORTE ALENTEJANO — Denominação de Origem Protegida“ a logotyp schválený združením spravujúcim CHOP pre olivové oleje zo severného Alentejo a logotyp Spoločenstva schválený pre CHOP.

4.9. *Vnútroštátne požiadavky:* —

---