

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2011/C 56/09)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„AZEITES DO RIBATEJO“

ES č.: PT-PDO-0117-0219-09.01.2006

CHZO ( ) CHOP ( X )

## 1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena a doplnenie týka:

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné (uved'te)

## 2. Druh zmeny a doplnenia:

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena a doplnenie špecifikácie, ktoré nevyžaduje zmenu a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskeho opatrení zo strany verejných orgánov [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

### 3. Zmena a doplnenie (zmeny a doplnenia):

#### 3.1. Opis:

1. Zaradenie oleja z olív odrody Cobrançosa, ktorá je dôležitou plodinou v regióne a je zdrojom oleja, ktorého chuť a vôňa po pridaní nemení vlastnosti olejov tradične vyrábaných a cenených v regióne Ribatejo už stovky rokov. Z vykonanej štúdie vyplynulo, že zmyslové ani chemické vlastnosti oleja Azeite do Ribatejo sa pridaním oleja z odrody Cobrançosa do oleja z odrody Galega Vulgar nestratili.
2. Zmeny a stanovenie pravidiel týkajúcich sa odrôd olejní, ktoré sa môžu použiť:
  - Galega Vulgar a/alebo Lentisca minimálne 55 % (tieto odrody, jedna z nich alebo zmiešané, musia tvoriť minimálne 55 %),
  - Cobrançosa maximálne 45 %,
  - iné odrody maximálne: 5 %,
  - odroda Picual je zakázaná.

Poznámka: Z dôvodu týchto zmien sa už zemepisné územie nerozdeľuje na dve podoblasti.

3. Zmena a doplnenie určitých fyzikálnych a chemických parametrov po všeobecných právnych zmenách a doplneniach a podrobnejších štúdiách, ktoré sa vykonali v súvislosti s výrobkami a ich vlastnosťami.
4. Lepšie vymedzenie organoleptických vlastností olejov Azeites do Ribatejo.

#### 3.2. Zemepisná oblasť:

Niektoré samosprávy a obce boli vylúčené zo zemepisnej oblasti, pretože sa zaznamenal pokles pestovania olív v týchto oblastiach a vyrobené oleje už nemajú požadované vlastnosti.

Jednoznačné zahrnutie určitých obcí nachádzajúcich sa v samospráve Rio Maior, ktoré mali byť zahrnuté v pôvodnom zozname, ale boli omylom vylúčené, napriek tomu, že boli označené na mape zemepisnej oblasti.

Zemepisná oblasť sa už nedelí na dve podoblasti, keďže to už nie je potrebné, pretože odroda Lentisca sa pestuje v celom regióne.

#### ZHRNUTIE

### NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

#### „AZEITES DO RIBATEJO“

ES č.: PT-PDO-0117-0219-09.01.2006

CHOP ( X ) CHZO ( )

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

#### 1. Príslušný orgán v členskom štáte:

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

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

**2. Skupina:**

Názov: Associação dos Agricultores do Ribatejo  
Adresa: Rua de Santa Margarida 1-A  
2000-114 Santarém  
PORTUGAL  
Tel. +351 243323794 / 327444  
Fax +351 243322829  
e-mail: geral@aaribatejo.pt  
Zloženie: výrobca/spracovateľ ( X ) Iný ( )

**3. Druh výrobku:**

Trieda 1.5. Oleje a tuky (maslo, margarín, oleje, atď.)

**4. Špecifikácia:**

[prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č 510/2006]

**4.1. Názov:**

„Azeites do Ribatejo“

**4.2. Opis:**

Azeites do Ribatejo sú oleje získavané z plodov olivovníkov *Olea Europaea* L., lisovaných výlučne mechanickým spôsobom, odrôd Galega Vulgar, Lentisca a Cobrançosa, ktoré pochádzajú z olivových hájov nachádzajúcich sa v zemepisnej oblasti výroby.

Azeites do Ribatejo majú tieto vlastnosti (zhrnutie):

Kyslosť – extra panenský – max. 0,8 %, panenský – max. 1,5 %

Peroxidové číslo: max. 15 meq O<sub>2</sub>/kg

Absorbancia: K 232 nm – max. 2,00; K 270 nm – max. 0,20; ΔK – max. 0,01

Farba – prevládajúca vlnová dĺžka (λ) – 577 – 578 nm

Trilinolein – max. 0,2 %

Trans-mastné kyseliny % – olejová – max. 0,03; transolejové a translinolenové – max. 0,03

Alifatické alkoholy – max. 300 mg/kg

Steroly

— cholesterol < 0,5

— brassikasterol ≤ 0,1

— kampesterol ≤ 4,0

— stigmasterol < kampesterol

— β-sitosterol ≥ 93,0

— Δ7-stigmasterol ≤ 0,3

Steroly spolu – min. 1 000 mg/kg

Erytrodiol + Uvaol – max. 4,5 %

Vosky – max. 250 mg/kg

Stanovené boli aj hodnoty mastných kyselín a triglycerínov.

Azeites do Ribatejo majú stredne ovocnú arómu zreých zelených plodov, s tónmi jablka. Farba je zlato-žltá niekedy so zeleným nádychom. Aby sa extra panenské a panenské oleje mohli zaradiť medzi Azeites do Ribatejo, nemôžu mať žiadne chyby. Vylučuje sa každý olej, ktorého organoleptické vlastnosti sa líšia od vlastností charakteristických pre povolené odrody.

#### 4.3. Zemepisná oblasť:

Zemepisná oblasť, v ktorej sa výrobok vyrába, spracováva a balí je ohraničená na tieto samosprávy: Abrantes, Alcanena, Alcobaça (len obce S. Vicente de Aljubarrota a Turquel), Alvaiázere, Azambuja (len obec Vila Nova de S. Pedro), Cartaxo (len obce Cartaxo, Ereira, Pontével a Vale da Pinta), Constância, Entroncamento, Ferreira do Zêzere, Gavião, Golegã, Ourém (len obce Alburitel, Atougua, Caxarias, Cercal, Espite, Fátima, Formigais, Freixianda, Gondemaria, Matas, N<sup>a</sup> S<sup>a</sup> da Misericórdia, N<sup>a</sup> S<sup>a</sup> da Piedade, Olival, Rio de Couros a Seiça), Porto de Mós (len obce Alcaria, Alvados, Arrimal, Juncal, Mendiga, Pedreiras, S. Bento a Serro Ventoso), Rio Maior (len obce Alcobertas, Arruda dos Pisões, Assentiz, Azambujeira, Fráguas, Malaqueijo, Marmeleira, Outeiro da Cortiçada, Ribeira de S. João, Rio Maior, S. João da Ribeira a S. Sebastião), Santarém, Sardoal, Tomar, Torres Novas a Vila Nova da Barquinha.

#### 4.4. Dôkaz o pôvode:

Okrem špecifických vlastností výrobku bol stanovený systém sledovateľnosti: Systému kontroly a osvedčovania podliehajú všetci pracovníci bez ohľadu na ich činnosť (pestovatelia olív, pracovníci lisovní a baliarní). Pre každého výrobcu, ktorý od *Agrupamento de Produtores Gestor da DOP* získa oprávnenie používať CHOP „Azeites do Ribatejo“, sa vypracuje opisný register, ktorý obsahuje aktuálne informácie o proveniencii použitých olív, skutočných podmienkach, za ktorých boli vyrobené/dodané a o použitých technológiách lisovania a balenia. V prípade pestovateľov olív sa kontroly vykonávajú v primeraných intervaloch počas spracovania, vegetačného obdobia a predovšetkým počas zberu plodov. V prípade pracovníkov lisovní a baliarní sa kontroly vykonávajú počas lisovania, skladovania a balenia výrobku. Kontroly sa vykonávajú počas celého procesu a každé balenie olejov Azeites do Ribatejo je riadne označené príslušnou certifikačnou značkou, vďaka čomu sa dá výrobok sledovať počas každej fázy výrobného procesu. CHOP sa môže používať len na tých baleniach panenského a extra panenského olivového oleja, ktoré majú uvedené vlastnosti a ich výroba podlieha kontrole.

#### 4.5. Spôsob výroby:

Oleje Azeites do Ribatejo sa získavajú lisovaním plodov olivovníka *Olea Europaea* L. výlučne mechanickým spôsobom v lisovniach nachádzajúcich sa vo vymedzenej zemepisnej oblasti výroby. Počas výroby sa dodržiava osvedčený postup, *inter alia* s ohľadom na pestovanie, rastlinolekárske ošetrenie, spôsob zberu, prepravu a spracovanie/balenie. Povolený je len stanovený podiel odrôd olív, ktoré pochádzajú z olivových hájov vysadených vo vymedzenej zemepisnej oblasti: Galega Vulgar a/alebo Lentisca, minimálne 55 %, Cobrançosa, maximálne 45 %. Ostatné povolené odrody (okrem zakázanej odrody Picual): maximálne 5 %. Zakázané sú aj druhotné metódy extrakcie a používanie enzýmov a talku. Panenské a extra panenské oleje sa plnia do vhodných nádob s príslušným označením. Všetky opísané činnosti sa vykonávajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti, pretože v prípade tohto výrobku ide o zmes, a po zmiešaní sa oleje nedajú oddeliť ani určiť. Týmto spôsobom sa dá najlepšie vykonať kontrola a zabezpečiť výsledovateľnosť výrobku počas celého výrobného procesu, čím sa garantuje pôvod, kvalita a pravosť výrobku.

#### 4.6. Spojenie:

Olivové háje sa nachádzajú v regióne Ribatejo s výrazným stredoziemským podnebí, s horúcimi a suchými letami, v ktorom prevláda vápenatá pôda. Pestovanie olív má v regióne veľký význam už oddávna, čo zanechalo stopy na miestnych tradíciách. Napríklad existuje nespočetné množstvo miestnych receptov s použitím olivového oleja. Na základe historických a sociálno-kultúrnych súvislostí majú oleje Azeites do Ribatejo presne vymedzené zmyslové a chemické vlastnosti, ktorými sa odlišujú od ostatných olejov. Uvedené odrody sa síce nepoužívajú výlučne len v tomto regióne, ale rozhodujúcimi faktormi vo výrobe oleja s opísanými vlastnosťami sú podiel odrôd olív v zložení a ekosystém.

**4.7. Kontrolný orgán:**

Názov: Certis  
Adresa: Rua Diana de Liz, Horta do Bispo  
Apartado 320  
7006 Évora  
PORTUGAL  
Tel. +351 266769564  
Fax +351 266769566  
e-mail: —

**4.8. Označovanie:**

Etiketa musí obsahovať slová „Azeites do Ribatejo – Denominação de Origem Protegida“ a príslušné logo Spoločenstva. Ďalej obsahuje certifikačnú značku, ktorá pozostáva z názvu výrobku a príslušného označenia, názov kontrolného orgánu a sériové číslo (napr. numerický alebo alfanumerický kód, vďaka ktorému je možné výrobok vysledovať). Názov alebo názov podniku a adresa výrobcu sa za žiadnych okolností nesmie nahradiť názvom iného subjektu, ani pokiaľ tento subjekt nesie zodpovednosť za výrobok, alebo ho uvádza na trh. Obchodný názov Azeites do Ribatejo – DOP sa nesmie nahradiť žiadnymi inými slovami alebo označeniami, vrátane distribútora alebo iných ochranných známk.

---