

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 708/2005**z dne 10. maja 2005****o spremembi elementov specifikacije označbe porekla, navedene v Prilogi k Uredbi (ES) št. 1107/96
(Azeites do Norte Alentejano) (ZOP)**

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (EGS) št. 2081/92 z dne 14. julija 1992 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽¹⁾ in zlasti člena 9 ter druge alinee člena 6(3) in 6(4) Uredbe,**Člen 1**

Specifikacija označbe porekla „Azeites do Norte Alentejano“ se spremeni v skladu s Prilogo k tej uredbi.

ob upoštevanju naslednjega:

Člen 2

- (1) V skladu s členom 6(2) Uredbe (EGS) št. 2081/92 je zahteva Portugalske za spremembo elementov specifikacije zaščitenih označb porekla „Azeites do Norte Alentejano“, evidentirane z Uredbo Komisije (ES) št. 1107/96 ⁽²⁾, objavljena v *Uradnem listu Evropske unije* ⁽³⁾.

Usklajena listina, ki povzema glavne elemente specifikacije, je v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3

- (2) Ker Komisija ni prejela nobenega ugovora v smislu člena 7 Uredbe (EGS) št. 2081/92, je treba te spremembe evidentirati in objaviti v *Uradnem listu Evropske unije* –

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 10. maja 2005

Za Komisijo

Mariann FISCHER BOEL

Članica Komisije

⁽¹⁾ UL L 208, 24.7.1992, str. 1. Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 806/2003 (UL L 122, 16.5.2003, str. 1).

⁽²⁾ UL L 148, 21.6.1996, str. 1. Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 1345/2004 (UL L 249, 23.7.2004, str. 14).

⁽³⁾ UL C 262, 31.10.2003, str. 17 („Azeites do Norte Alentejano“).

PRILOGA I

PORTUGALSKA

„Azeites do Norte Alentejano“

Uvedene spremembe:

— Poglavlje specifikacije:

- ☐ Ime
- ☒ Opis
- ☒ Geografsko območje
- ☐ Dokaz o izvoru
- ☐ Metoda pridobivanja
- ☐ Povezava
- ☐ Označevanje z nalepkami
- ☐ Nacionalne zahteve

— Spremembe:

Opis – Oljčno olje iz Alentejo du Nord je nekoliko gostejše oljčno olje z okusom po svežem sadežu in rumeno-zelene barve, ki zadošča minimalnemu številu točk 6,5 za ekstra deviško olje in 6,0 točke za deviško olje.

V okviru poglobljenih študij o lastnostih tega oljčnega olja se je pokazala potreba po popravku nekaterih njegovih parametrov, in sicer: delta K, trigliceridi LLL, OLLn, PLLn, OLL, PLL, POL, POO, OOO, PPO; maščobne kisline C16:0, C16:1, C17:0, C17:1, C18:0, C18:1, C18:2 in C18:3; transmaščobne kisline, holesterol, kampestanol in delta 7 – stigmasterol.

K sprejetim sortam se dodajo še regionalne sorte Carrasquenha, Redondil in Azeiteira (ali Azeitoneira).

Geografsko območje – Širitev geografskega območja proizvodnje na občine Alandroal, Nisa, Reguengos de Monsaraz, Évora (župnije (*freguesias*) N^a Sr.^a de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede in S. Bento do Mato) ter Mourão (župnije (*freguesias*) Luz in Mourão), ker:

- so v teh občinah in župnijah (*freguesias*) edafskoklimatski pogoji enaki,
- ima oljčno olje, ki je tukaj proizvedeno, iste fizikalne, kemične in organoleptične lastnosti kakor olje, proizvedeno na zadevnem geografskem območju,
- so prebivalci teh občin dediči istih pristnih in starodavnih običajev ter znanj in izkušenj kakor prebivalci preostalega območja.

PRILOGA II

UREDBA SVETA (EGS) št. 2081/92

„AZEITES DO NORTE ALENTEJANO“

(Št. ES: PT/0266/24.1.1994)

ZOP (X) ZGO ()

Ta povzetek je informativne narave. Za podrobnejše informacije so zlasti proizvajalci zadevnih proizvodov, ki imajo ZOP ali ZGO, vabljeni, da si ogledajo celotno različico specifikacije na nacionalni ravni ali pri pristojnih službah Evropske komisije ⁽¹⁾.

1. Pristojni urad države članice

Ime: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Naslov: Av. Afonso Costa, 3 — P-1949-002 Lisboa
Telefon: (351-21) 844 22 00
Faks: (351-21) 844 22 02
Elektronski naslov: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. Skupina

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

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

Telefon: (351-245) 33 10 64
Faks: (351-245) 20 75 21
Elektronski naslov: aadp1@iol.pt

2.3 Sestava: proizvajalec/predelovalec (X) drugo ()

3. Vrsta proizvoda

Razred 1.5 – Maščobe – oljčno olje

4. Opis specifikacije

(povzetek pogojev iz člena 4(2))

4.1 Ime: „Azeites do Norte Alentejano“

4.2 Opis: z označbo „Azeite do Norte Alentejano“ se označuje oljnata tekočina, mehanično stisnjena iz sadežev potem, ko se odvečna tekočina kakor tudi delčki lupine, mesa sadežev in koščice ločijo od rastlin, sort Galega, Carrasquenha, Redondil, Azeitoneira ali Azeitoneira, Blanqueta ali Branquita in Cobrançosa, vrste *Olea europea* sativa, pridobljena iz sadežev, pridelanih v oljčnih nasadih iz zgoraj navedenega geografskega območja, katerih predelava in pakiranje se prav tako izvajata na tem območju.

Oljke iz Alentejo du Nord so nekoliko goste oljke z okusom po svežem sadežu in rumenozelene barve, ki zadoščajo minimalnemu številu točk 6,5 za ekstra deviško olje in 6,0 točke za deviško olje.

⁽¹⁾ Evropska komisija – Generalni direktorat za kmetijstvo – Enota za kakovost kmetijskih proizvodov - B-1049 Bruselj.

4.3 *Geografsko območje*: območje, omejeno na občine Alandroal, Borba, Estremoz, na župnije (*freguesias*) N^a Sr.^a de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede in S. Bento do Mato v občini Évora, na župnije (*freguesias*) Luz in Mourão v občini Mourão, na občine Redondo, Reguengos de Monsaraz in Vila Viçosa v okrožju Évora, na občine Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Marvão, Monforte, Nisa, Portalegre in Sousel v okrožju Portalegre.

4.4 *Dokaz o poreklu*: poreklo uveljavljeno glede na rabo, zlasti glede na regionalno kulinarično tradicijo ter na starodavna znanja in izkušnje.

Za proizvodnjo tega oljčnega olja lahko predelovalci uporabljajo izključno samo oljke, ki jih pridelujejo vpisani proizvajalci in so dovoljene sorte.

Za vsakega izvajalca, ki ga odobri skupina za upravljanje ZOP, se vodi opisni register, ki se sproti dopolnjuje in vsebuje podatke v zvezi s poreklom uporabljenih oljk, z dejanskimi pogoji proizvodnje/zbiranja in s tehnološkimi pogoji, ki so v veljavi.

V ta register je treba navesti ime dobavitelja oljk, prejete količine vsakega proizvajalca in proizvedeno količino oljčnega olja.

Sorte morajo registrirati pridelovalci oljk ali njihovi predstavniki (zadrage).

Proizvajalci morajo voditi in sproti dopolnjevati register, kjer navedejo količine oljk, namenjene za proizvodnjo oljčnega olja z ZOP Norte Alentejano.

4.5 *Metoda pridobivanja*: proizvod se pridobiva z mešanjem količin olja, stisnjenih iz zgoraj navedenih sort, v naslednjih razmerjih:

Obvezna sorta	Galega	Najmanj 65 %
Dopustne sorte	Azeiteira; Blanqueta; Carrasquenha; Redondil	Največ 5 %
	Cobrançosa	Največ 10 %

Zaradi posebnih pogojev, ki so značilni za občine Campo Maior in Elvas (posebno ugodnih za pridelavo oljk za konzerviranje), je izjemoma dovoljeno, da se na majhnem območju oljčnih nasadov, namenjenih za pridelavo oljk za olje, uporabijo spodaj navedene sorte, pod pogojem, da so v naslednjem razmerju:

Obvezna sorta	Galega	Najmanj 50 %
Dopustne sorte	Azeiteira; Carrasquenha; Redondil; Cobrançosa	Največ 10 %
	Blanqueta	Največ 5 %

Sorta Picual je v vsakem primeru prepovedana; vendar se druge tradicionalne sorte smejo uporabiti, v razmerju največ 5 %, kadar to odobri skupina proizvajalcev, ki upravlja ZOP.

Sadeže je treba obrati, ko so popolnoma zreli, oljke, ki so pobrane s tal, se ne smejo uporabiti za proizvodnjo olja s to označbo porekla. Za prevoz se uporabijo zaboji, ki se lahko nalagajo eden na drugega in omogočajo stalno zračenje.

Sorte morajo registrirati pridelovalci oljk ali njihovi predstavniki, stiskalnice pa lahko v okviru te proizvodnje sprejmejo izključno samo oljke vpisanih pridelovalcev in odobrene sorte, vedno v brezhibnih higienskih in sanitarnih pogojih.

Temperatura oljčne mase v stiskalnici ali v dekantatorju kakor tudi mešanice vode/olja v centrifugi v nobenem primeru ne sme preseči 35 °C.

Ker je oljčno olje proizvod, ki se lahko meša, ga lahko pakirajo izključno izvajalci znotraj geografskega območja porekla, ki so ustrezno pooblaščen, da bi se tako izognili kakršni koli izgubi sledljivosti pri nadzoru ter obenem zagotovili kakovost in pristnost proizvoda ter ne bi zavajali potrošnika. Proizvod se pakira v embalažo iz nepremočljivih snovi, ki kemično ne reagirajo, so neškodljive in ustrezajo vsem higienskim in sanitarnim zahtevam.

4.6 *Povezava*: edafskoklimatski pogoji te regije so podlaga za posebne lastnosti tega oljčnega olja.

4.7 *Nadzorna struktura*

Ime: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
Naslov: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado n.º 269 — P-7300-901 Portalegre
Telefon: (351-245) 20 12 96/33 10 64
Faks: (351-245) 20 75 21
Elektronski naslov: aadp1@iol.pt

4.8 *Označevanje z nalepkami*: obvezno je treba navesti označbo „AZEITES DO NORTE ALENTEJANO — Denominação de Origem Protegida“ kakor tudi logo, ki ga odobri skupina, ki upravlja ZOP, za oljčno olje iz Alentejo du Nord in logo Skupnosti, ki je odobren za ZOP.

4.9 *Nacionalne zahteve*: —
