

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 708/2005**av den 10 maj 2005****om ändring av innehållet i produktspecifikationen för en ursprungsbeteckning i bilagan till förordning (EG) nr 1107/96 (Azeites do Norte Alentejano) (SUB)**

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING,

dess ändringar registreras och offentliggörs i *Europeiska unionens officiella tidning*,

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 2081/92 av den 14 juli 1992 om skydd för geografiska och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽¹⁾, särskilt artikel 9 och artikel 6.3 och 6.4 andra strecksatsen i denna, och

Artikel 1

Produktspecifikationen för ursprungsbeteckningen "Azeites do Norte Alentejano" skall ändras i enlighet med bilaga I till den här förordningen.

av följande skäl:

Artikel 2

- (1) I enlighet med artikel 6.2 i förordning (EEG) nr 2081/92 har Portugals begäran om ändring av uppgifterna i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Azeites do Norte Alentejano", som registrerats genom kommissionens förordning (EG) nr 1107/96 ⁽²⁾, offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* ⁽³⁾.

Den konsoliderade översikten över innehållet i produktspecifikationen finns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

- (2) Eftersom ingen invändning enligt artikel 7 i förordning (EEG) nr 2081/92 har inkommit till kommissionen skall

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 10 maj 2005.

På kommissionens vägnar

Mariann FISCHER BOEL

Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ EGT L 208, 24.7.1992, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 806/2003, (EUT L 122, 16.5.2003, s. 1).

⁽²⁾ EGT L 148, 21.6.1996, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 1345/2004 (EGT L 249, 23.7.2004, s. 14).

⁽³⁾ EUT C 262, 31.10.2003, s. 17 ("Azeites do Norte Alentejano").

BILAGA I

PORTUGAL

"Azeites do Norte Alentejano"

Ändringar:

— Kapitel i produktspecifikationen:

- ☐ Namn
- ☒ Beskrivning
- ☒ Geografiskt område
- ☐ Bevis på ursprung
- ☐ Framställningsmetod
- ☐ Samband med området
- ☐ Märkning
- ☐ Nationella krav

— Ändring(ar):

Beskrivning – Olivoljan från norra Alentejano är en något tjock och fruktig gulgrön olja som uppfyller minimikravet på 6,5 poäng för extra jungfruolja och 6,0 poäng för jungfruolja.

Inom ramen för de fördjupade studierna av de karakteristiska dragen hos denna olivolja har det visat sig nödvändigt att korrigera vissa parametrar, nämligen: Delta K, Triglycerid LLL, OLLn, PLLn, OLL, PLL, POL, POO, OOO, PPO; Fettsyror C16:0, C16:1, C17:0, C17:1, C18:0, C18:1, C18:2 och C18:3; Transfettsyror, Kolesterol, Kampestanol och Delta 7 – Stigmasterol.

De regionala sorterna Carrasquenha, Redondil och Azeiteira (eller Azeitoneira) skall läggas till de tillåtna sorterna.

Geografiskt område – Det geografiska produktionsområdet skall utvidgas till att omfatta kommunerna Alandroal, Nisa, Reguengos de Monsaraz, Évora (*freguesias* de N^a Sr.^a Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede och S. Bento do Mato) och Mourão (*freguesias* de Luz och Mourão) av följande skäl:

- Jord- och klimatförhållandena är identiska i dessa kommuner och *freguesias*.
- Den olivolja som framställs uppvisar samma fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper som den olja som framställs i det berörda geografiska området.
- Invånarna i dessa kommuner har ärvt samma seder och samma traditionstrogn och urgamla kunnande som invånarna i resten av området.

BILAGA II

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2081/92

"AZEITES DO NORTE ALENTEJANO"

(EG-NUMMER: PO/0266/24.1.1994)

SUB (X) SGB ()

Denna sammanfattning har tagits fram i informationssyfte. För fullständig information, särskilt till nya producenter av produkter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen eller den skyddade geografiska beteckningen i fråga, är det bäst att använda den fullständiga versionen i produktspecifikationen, som kan erhållas antingen hos nationella myndigheter eller hos Europeiska kommissionen ⁽¹⁾.

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

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

2. Ansökande grupp:

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

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

Tfn (351-245) 33 10 64
Fax (351-245) 20 75 21
E-post: aadp1@iol.pt

2.3 Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Annan ()

3. Typ av produkt:

Klass 1,5 – Oljor och fetter – olivolja

4. Produktspecifikation:

(sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

4.1 Namn: "Azeites do Norte Alentejano"

4.2 Beskrivning: Med beteckningen "Azeite do Norte Alentejano" lavses den oljeartade vätska som, efter det att överskottsvätskan tillsammans med skal-, fruktkötts- och kärnpartiklar avlägsnats från växtmassan, utvinns mekaniskt ur frukter av sorterna Galega, Carrasquenha, Redondil, Azeiteira eller Azeitoneira, Blanqueta eller Branquita och Cobrançosa, av arten *Olea europea sativa*, vilka producerats i olivlundar inom det geografiska område som beskrivs ovan och vilka också bearbetas och förpackas inom detta område.

Olivoljan från norra Alentejano är ganska tjock, fruktig samt är gulgrön till färgen, och den uppfyller minimikravet på 6,5 poäng för extra jungfruolja och 6,0 för olivolja.

⁽¹⁾ Europeiska kommissionen, Generaldirektoratet för jordbruk, Kvalitetspolitik för jordbruksprodukter, B-1049 Bryssel.

- 4.3 *Geografiskt område:* Området är begränsat till kommunerna Alandroal, Borba, Estremoz, till *freguesias* N^a Sr.^a de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede och S. Bento do Mato i kommunen Évora, till *freguesias* Luz och Mourão i kommunen Mourão, till kommunerna Redondo, Reguengos de Monsaraz och Vila Viçosa i distriktet Évora, till kommunerna Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Marvão, Monforte, Nisa, Portalegre och Sousel i distriktet Portalegre.
- 4.4 *Bevis på ursprung:* Ursprunget garanteras genom seder och bruk, särskilt den regionala kulinariska traditionen och det kunnande som existerar sedan urminnes tider.

För framställningen av dessa olivoljor får bearbetningsföretagen endast använda oliver från registrerade producenter samt tillåtna olivsorter.

Ett beskrivande och uppdaterat register förs över alla aktörer som godkänts av den grupp som sköter förvaltningen av den skyddade ursprungsförteckningen. Registret innehåller information om de använda olivernas ursprung, de faktiska produktionsförhållandena och de tekniska villkor som gäller.

Detta register måste innehålla uppgifter om namnet på olivleverantörerna, de kvantiteter som mottagits av varje olivoljeproducent samt den kvantitet olivolja som producerats.

Sorterna skall registreras av olivodlarna eller deras företrädare (sammanslutningar).

Producenterna måste föra och uppdatera ett register över de kvantiteter oliver som är avsedda för framställning av olivolja med den skyddade ursprungsbeteckningen Norte Alentejano.

- 4.5 *Framställningsmetod:* Produkten erhålls genom att kvantiteter av nedan angivna sorter blandas i följande proportioner:

Obligatorisk sort	Galega	Minst 65 %
Tillåtna sorter	Azeiteira; Blanqueta; Carrasquenha; Redondil	Högst 5 %
	Cobrançosa	Högst 10 %

Med hänsyn till de särskilda förhållanden som präglar kommunerna Campo Maior och Elvas (särskilt lämpliga för framställning av konserverade oliver) är det som en undantagsåtgärd tillåtet att i detta lilla kvarvarande olivodlingsområde använda nedan angivna sorter, men i följande proportioner:

Obligatorisk sort	Galega	Minst 50 %
Tillåtna sorter	Azeiteira; Carrasquenha; Redondil; Cobrançosa	Högst 10 %
	Blanqueta	Högst 5 %

Sorten Picual är förbjuden i alla sammanhang. Andra traditionella sorter kan dock användas (högst 5 %) när de är tillåtna av den producentgrupp som förvaltar den skyddade ursprungsbeteckningen.

Frukterna skall sköras när de befinner sig i sitt optimala mognadsstadium. Oliver som samlas upp från marken får inte användas för framställning av olja med denna ursprungsbeteckning. Oliverna transporteras i staplingsbara lådor och luftintag garanteras.

Sorterna måste registreras av olivodlarna eller deras företrädare, och de pressningsföretag som framställer den här typen av olja får endast ta emot oliver av tillåtna sorter från registrerade producenter, alltid under oklanderliga hygieniska och sanitära villkor.

Olivmassans temperatur vid malning eller sedimentering samt temperaturen för blandningen vatten/olja i centrifugen får aldrig överstiga 35 °C.

Olja är en löslig produkt och för att undvika förlorad spårbarhet vid kontroll får oljan endast förpackas i ursprungsområdet av godkända aktörer. På detta sätt garanteras produktens kvalitet och äkthet så att konsumenten inte vilseleds. Förpackningarna är gjorda av vattentäta material som är oföränderliga och oskadliga och uppfyller alla hygien- och sanitetsnormer.

4.6 *Samband med området:* Det är jord- och klimatförhållandena i denna region som ger dessa olivoljor deras särskilda egenskaper.

4.7 *Kontrollorgan*

Namn: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
Adress: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado n.º 269 — P-7300-901, Portalegre
Tfn (351-245) 20 12 96/33 10 64
Fax (351-245) 20 75 21
E-post: aadp1@iol.pt

4.8 *Märkning:* Benämningen "AZEITES DO NORTE ALENTEJANO — Denominação de Origem Protegida" skall alltid tillsammans med den logotyp som godkänts av den förvaltande gruppen för SUB förekomma på olivoljor från norra Alentejano, tillsammans med den gemenskapslogo som godkänts för SUB.

4.9 *Nationella krav:* —
