

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2011/C 56/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9****”AZEITES DO RIBATEJO”****EG-nr: PT-PDO-0117-0219-09.01.2006****SGB ( ) SUB ( X )****1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen:**

- Produktens beteckning
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Annat (specificera)

**2. Typ av ändring(ar):**

- Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning
- Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts
- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fyto-sanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

<sup>(1)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

### 3. **Ändring(ar):**

#### 3.1 *Beskrivning:*

1. Sorten Cobrançosa inkluderas på grund av sin regionalt representativa karaktär. Sorten är grunden för oljor vars smak och arom inte ändrar standarden för traditionella olivoljor, som har högt anseende i Ribatejo sedan flera århundraden. En undersökning visar att olja från sorten Cobrançosa kan tillsättas en olja från sorten Galega Vulgar utan att den senare förlorar de kemiska och sensoriska egenskaperna hos oljan "Azeites do Ribatejo".
2. Olivlundarnas sortsammansättning ändras och fastställs på grundval av följande krav:
  - Galega Vulgar och/eller Lentisca: minst 55 % (dessa två sorter ska, tillsammans eller var för sig, utgöra 55 % av hela olivlundens).
  - Cobrançosa: högst 45 %.
  - Andra sorter: högst 5 %.
  - Sorten Picual får under inga omständigheter användas.

Anmärkning: dessa ändringar innebär att indelningen av det geografiska området i två underområden inte längre gäller.
3. Några fysikalisk-kemiska parametrar ändras till följd av ändringar av de allmänna föreskrifterna och mer ingående undersökningar av produkten och dess egenskaper.
4. De organoleptiska egenskaperna hos olivolja med beteckningen "Azeites do Ribatejo" definieras bättre.

#### 3.2 *Geografiskt område:*

Vissa kommuner och kommundelar ("freguesias") där det konstaterats att olivodlingen blivit mindre representativ och att olivoljorna förlorat sina särskilda egenskaper utesluts från det geografiska området.

Vissa kommundelar i kommunen Rio Maior som av misstag inte kom med på den ursprungliga förteckningen trots att de fanns med på illustrationerna (kartor över det geografiska området) bekräftas ingå.

Indelningen av det geografiska området i två underområden försvinner eftersom det saknas tekniska argument gällande förekomsten av sorten Lentisca i hela området.

#### SAMMANFATTNING

### **RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**

#### **"AZEITES DO RIBATEJO"**

**EG-nr: PT-PDO-0117-0219-09.01.2006**

**SUB ( X ) SGB ( )**

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

#### 1. **Behörig myndighet i medlemsstaten:**

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

Tfn +351 213819300  
Fax +351 213876635  
E-post: Gpp@gpp.pt

**2. Grupp:**

Namn: Associação dos Agricultores do Ribatejo  
Adress: Rua de Santa Margarida 1-A  
2000-114 Santarém  
PORTUGAL

Tfn +351 243323794 / 327444  
Fax +351 243322829  
E-post: geral@aaribatejo.pt  
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag ( X ) Annan ( )

**3. Produkttyp:**

Klass 1.5: Oljor och fetter (smör, margarin, oljor etc.)

**4. Produktspecifikation:**

(sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

**4.1 Beteckning:**

"Azeites do Ribatejo"

**4.2 Beskrivning:**

Beteckningen "Azeites do Ribatejo" avser flytande olja framställd av frukten från olivträdet *Olea europaea* L. Den pressas, enbart med mekaniska metoder, av oliver av sorterna Galega Vulgar, Lentisca och Cibrançosa från olivlundar belägna i det geografiska produktionsområdet.

Olivolja med beteckningen "Azeites do Ribatejo" har följande egenskaper (sammanfattning):

Syrhalt: extra jungfruolja – högst 0,8 %; jungfruolja – högst 1,5 %

Peroxidvärde: högst 15 mekv syre/kg

Absorption: K 232 nm – högst 2,00; K 270 nm – högst 0,20;  $\Delta K$  – högst 0,01

Färg: dominerande våglängd ( $\lambda$ ) – 577–578 nm

Trilinolen: högst 0,2 %

Transfettsyror (%): oljesyror: högst 0,03; translinol- + translinolensyra: högst 0,03

Alifatisk alkohol: högst 300 mg/kg

Steroler (%):

— kolesterol < 0,5

— brassikasterol  $\leq$  0,1

— kampesterol  $\leq$  4,0

— stigmasterol < kampesterol

— beta-sitosterol  $\geq$  93,0

— delta-7-stigmasterol  $\leq$  0,3

Steroler totalt: minst 1 000 mg/kg

Erytrodiol + uvaol: högst 4,5 %

Vax: högst 250 mg/kg

Parametrar fastställs även för fettsyror och triglycerider.

Olja med beteckningen "Azeites do Ribatejo" kännetecknas av en fruktighet med karaktär av både gröna och mogna oliver och toner av äpple, med medelstark intensitet. Den har guldgul färg, ibland med svaga gröna skiftningar. För att beteckningen "Azeites do Ribatejo" ska få användas för extra jungfruolja eller jungfruolja måste den genomsnittliga felnivån vara noll. Beteckningen får inte användas för olivolja med andra organoleptiska egenskaper än de som är typiska för de godkända sorterna.

#### 4.3 Geografiskt område:

Det geografiska området för produktion, förädling och förpackning omfattar följande kommuner: Abrantes, Alcanena, Alcobaça (endast kommundelarna S. Vicente de Aljubarrota och Turquel), Alva-íazere, Azambuja (endast kommundelen Vila Nova de S. Pedro), Cartaxo (endast kommundelarna Cartaxo, Ereira, Pontével och Vale da Pinta), Constância, Entroncamento, Ferreira do Zêzere, Gavião, Golegã, Ourém (endast kommundelarna Alburitel, Atouguia, 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 och Seica), Porto de Mós (endast kommundelarna Alcaria, Alvados, Arrimal, Juncal, Mendiga, Pedreiras, S. Bento och Serro Ventoso), Rio Maior (endast kommundelarna Alcobertas, Arruda dos Pisões, Assentiz, Azambujeira, Fráguas, Malaqueijo, Marmeleira, Outeiro da Cortiçada, Ribeira de S. João, Rio Maior, S. João da Ribeira och S. Sebastião), Santarém, Sardoal, Tomar, Torres Novas och Vila Nova da Barquinha.

#### 4.4 Bevis på ursprung:

Som komplement till produktens egenskaper har ett spårbarhetssystem införts. Samtliga aktörer, oavsett funktion (olivodlare, pressningsföretag och förpackningsföretag), ska ansluta sig till kontroll- och certifieringssystemet. För varje producent som fått tillstånd att använda den skyddade ursprungsbetegningen "Azeites do Ribatejo" av den producentgrupp som förvaltar beteckningen förs ett register med aktuella uppgifter om härkomsten för de oliver som används, de faktiska produktions- eller mottagningsvillkoren och de aktuella tekniska förutsättningarna för produktion och/eller förpackning. När det gäller olivodlarna görs kontroller i samband med behandling, odling och i synnerhet skörd, med lämplig frekvens. När det gäller pressnings- och förpackningsföretag görs kontrollerna i samband med pressning, lagring och förpackning. Kontrollsystemet innefattar hela produktionsprocessen, och varje behållare med "Azeites do Ribatejo" identifieras med en numrerad certifieringsmärkning som gör att produkten kan spåras genom hela processen. Märkningen för den skyddade ursprungsbetegningen får endast användas på behållare med jungfruolja och extra jungfruolja som har de angivna analytiska egenskaperna och för vilken produktionsprocessen kontrollerats.

#### 4.5 Framställningsmetod:

Olivolja med beteckningen "Azeites do Ribatejo" framställs av frukten från olivträdet *Olea europaea* L., enbart med mekaniska pressningsmetoder, i pressar som är belägna i det avgränsade geografiska produktionsområdet och med iakttagande av god praxis, även i fråga om odlingsmetoder, växtskyddsbehandling samt skörde-, transport-, förädlings- och förpackningsförhållanden. Endast oliver från olivlundar som är belägna i det geografiska området får användas, i följande proportioner: minst 55 % av sorterna Galega Vulgar och/eller Lentisca och högst 45 % av sorten Cobrançosa. Andra sorter får användas (utom Picual, som är förbjuden), till högst 5 %. En andra pressning är inte tillåten, och enzymer eller talk får inte användas. Jungfruolja och extra jungfruolja förpackas i lämpliga behållare med korrekt märkning. Alla dessa steg ska äga rum i det geografiska området. Eftersom olivolja kan blandas är differentiering eller separation i ett senare skede inte möjlig. Därför måste en lämplig metod användas för att det ska vara möjligt att göra kontroller som inte kräver kontroll av att spårbarhetskedjan för produkten är obruten, samt att garantera ursprung, kvalitet och äkthet hos den produkt som erbjuds konsumenterna.

#### 4.6 Samband:

Olivlundarna finns i Ribatejo, ett område med främst kalkjordar och ett odlingsklimat av typisk Medelhavskaraktär, med varma och torra somrar. Olivodling har varit av stor betydelse genom områdets historia och har satt ett oundvikligt avtryck i lokalbefolkningens traditioner. Det finns t.ex. otaliga recept på lokala maträtter där olivolja ingår. Vid sidan av det historiska och sociokulturella sambandet mellan produkten och området har olivolja med beteckningen "Azeites do Ribatejo" välkända kemiska och sensoriska egenskaper som skiljer den från andra oljor. De sorter som används är inte unika för området, men deras fördelning i olivlundarnas sammansättning och det ekosystem där de ingår är avgörande för produktionen av en olivolja med de angivna egenskaperna.

#### 4.7 Kontrollorgan:

Namn: Certis  
Adress: Rua Diana de Liz, Horta do Bispo  
Apartado 320  
7006 Évora  
PORTUGAL

Tfn +351 266769564  
Fax +351 266769566  
E-post: —

#### 4.8 Märkning:

Märkningen ska innehålla beteckningen "Azeites do Ribatejo — Denominação de Origem Protegida" och Europeiska unionens motsvarande logotyp. Den ska också innehålla certifieringsmärket, med uppgift om produktens beteckning och benämning, kontrollorganets namn och serienumret (en numerisk eller alfanumerisk kod som gör det möjligt att spåra produkten). I vissa fall kan producentens namn eller firmanamn och adress ersättas med namnet på en annan enhet, från det att den enheten tar över ansvaret för produkten eller saluför den. Beteckningen "Azeites do Ribatejo — DOP" får inte åtföljas av någon annan beteckning eller benämning, leverantörmärkning eller annat.

---