

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 708/2005**z dnia 10 maja 2005 r.****zmieniające elementy specyfikacji nazwy pochodzenia znajdującej się w Załączniku do rozporządzenia (WE) nr 1107/96 (Azeites do Norte Alentejano) (PDO)**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 9 oraz art. 6 ust. 3 i 4 tiret drugie,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 wniosek Portugalii o dokonanie zmian elementów specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Azeites do Norte Alentejano”, zarejestrowanej w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1107/96⁽²⁾, został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*⁽³⁾.
- (2) Ponieważ do Komisji nie zostało przesłane żadne pisemne zgłoszenie zastrzeżeń zgodnie z art. 7 rozpo-

rządzenia (EWG) nr 2081/92, zmiany te muszą być zarejestrowane i opublikowane w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji nazwy pochodzenia „Azeites do Norte Alentejano” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Pełne zestawienie zawierające główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 10 maja 2005 r.

W imieniu Komisji
Mariann FISCHER BOEL
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 208 z 24.7.1992, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 806/2003 (Dz.U. L 122 z 16.5.2003, str. 1).

⁽²⁾ Dz.U. L 148 z 21.6.1996, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1829/2002 (Dz.U. L 249 z 23.7.2004, str. 14).

⁽³⁾ Dz.U. C 262 z 31.10.2003, str. 17 („Azeites do Norte Alentejano”).

ZAŁĄCZNIK I

PORTUGALIA

„Azeites do Norte Alentejano”

Wprowadzone zmiany:

— pozycja specyfikacji:

- Nazwa
- Opis
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda otrzymywania
- Związek
- Etykietowanie
- Wymóg krajowy

— Zmiany:

Opis – Oliwa z oliwek z Północnego Alentejo jest dość gęstą oliwą o aromacie owocowym, o żółtozielonej barwie, która w punktacji uzyskuje minimalną wymaganą ilość 6,5 pkt w kategorii oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia extra, zaś w kategorii oliw z oliwek z pierwszego tłoczenia 6,0 pkt.

W związku z przeprowadzeniem zaawansowanych badań właściwości tej oliwy, konieczne stało się skorygowanie niektórych jej parametrów, dotyczących w szczególności: współczynnika ekstynkcji (delta K), trójglicerydów LLL, OLLn, PLLn, OLL, PLL, POL, POO, OOO, PPO; kwasów tłuszczowych C16:0, C16:1, C17:0, C17:1, C18:0, C18:1, C18:2 i C18:3, kwasów tłuszczowych trans, cholesterolu, kampestanolu i delta 7 – stigmasterol.

Do zarejestrowanych już odmian dodaje się odmiany regionalne Carrasquenha, Redondil i Azeiteira (lub Azeitoneira).

Obszar geograficzny – Obszar geograficzny produkcji zostaje poszerzony o gminy Alandroal, Nisa, Reguengos de Monsaraz, Évora (*freguesias* N^a Sr.^a de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede i S. Bento do Mato) i Mourão (*freguesias* Luz i Mourão), ponieważ:

- warunki glebowo-klimatyczne w tych miejscowościach i *freguesias* są identyczne,
- produkowana tam oliwa z oliwek ma takie same właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne, jak oliwa z oliwek produkowana na wymienionym obszarze geograficznym,
- mieszkańcy tych gmin kultuwują takie same jak w innych częściach regionu zwyczaje oraz rzetelne, odwieczne umiejętności i wiedzę.

ZAŁĄCZNIK II

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92

„AZEITES DO NORTE ALENTEJANO”

(NR WE: PO/0266/24.1.1994)

PDO (X) PGI ()

Niniejsze zestawienie jest podsumowaniem sporządzonym wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji osoby zainteresowane, w szczególności producenci wyrobów objętych daną chronioną nazwą pochodzenia (PDO) lub chronionym oznaczeniem geograficznym (PGI), proszone są o zapoznanie się z pełną wersją specyfikacji produktu udostępnianą na szczeblu krajowym lub przez służby Komisji Europejskiej (1).

1. Właściwe służby Państwa Członkowskiego

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

2. Grupa wnioskująca

- 2.1. Nazwa: APAFNA — AGRUPAMENTOS DE PRODUTORES AGRÍCOLAS E FLORESTAIS DO NORTE ALENTEJANO
- 2.2. Adres: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado n.º 269 — P-7300-901 Portalegre Portugalia
- Telefon: (351-245) 33 10 64
Faks: (351-245) 20 75 21
E-mail: aadp1@iol.pt

2.3. Członkowie: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu

Klasa 1.5 – Oleje i tłuszcze – oliwa z oliwek

4. Opis specyfikacji produktu

(podsumowanie warunków, o których mowa w art. 4 ust. 2)

4.1. Nazwa: „Azeites do Norte Alentejano”

4.2. Opis: Nazwą „Azeite do Norte Alentejano” określana jest ciecz oleista, otrzymywana w wyniku mechanicznej ekstrakcji z owoców drzew oliwnych, poprzez usunięcie z nich pozostającej wody, a także cząstek skórki, miąższu i pestki odmian Galega, Carrasquenha, Redondil, Azeiteira lub Azeitoneira, Blanqueta lub Branquita i Cobrançosa z gatunku *Olea europaea sativa*, pochodząca z owoców produkowanych na plantacjach oliwek znajdujących się na wyżej opisanym obszarze geograficznym, przetwarzana i pakowana również na tym samym obszarze.

Oliwy produkowane w Północnym Alentejo to dość gęste oliwy, o aromacie owocowym i żółtozielonej barwie, które w punktacji uzyskują minimalną wymaganą ilość 6,5 pkt. w kategorii oliw z pierwszego tłoczenia extra i 6,0 pkt. w kategorii oliw z pierwszego tłoczenia.

(1) Komisja Europejska – Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa, Jednostka ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych – B-1049 Bruksela.

4.3. *Obszar geograficzny*: Obszar obejmujący gminy Alandroal, Borba, Estremoz oraz *freguesias* N^a Sr.^a de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede i S. Bento do Mato w gminie Évora, *freguesias* Luz i Mourão w gminie Mourão, gminy Redondo, Reguengos de Monsaraz i Vila Viçosa w okręgu Évora, w gminie Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Marvão, Monforte, Nisa, Portalegre i Sousel w okręgu Portalegre.

4.4. *Dowód pochodzenia*: Wytwarzanie oliwy jest na tych terenach uświęcone obyczajem i wiąże się nierozdzielnie w szczególności z tradycyjną kuchnią regionalną oraz z kultywowanymi od wieków wiedzą i umiejętnościami.

W procesie produkcji oliwy przetwórcy mogą używać wyłącznie oliwek uprawianych przez zarejestrowanych producentów i dopuszczonych odmian.

Każdy przetwórcza, posiadający zezwolenie grupy przedsiębiorców zarządzającej PDO, posiada aktualizowany na bieżąco rejestr, zawierający informacje odnośnie do pochodzenia wykorzystywanych oliwek, rzeczywistych warunków produkcji/odbioru i obowiązujących wymogów technologicznych.

Prowadzony na bieżąco rejestr podaje nazwy dostawców oliwek, ilość oliwek otrzymaną od poszczególnych producentów oraz ilość wyprodukowanej oliwy z oliwek.

Odmiany oliwek powinny być rejestrowane przez producentów oliwek lub przez ich przedstawicieli (spółdzielnie).

Producenci są zobowiązani do posiadania i prowadzenia na bieżąco rejestru, w którym zapisywane są ilości oliwek przeznaczonych do produkcji oliwy z oznaczeniem PDO Norte Alentejano.

4.5. *Metoda otrzymywania*: Produkt otrzymywany jest w wyniku łączenia oliw pochodzących z wyżej wymienionych odmian w następujących proporcjach:

Odmiana obowiązkowa	Galega	Min. 65 %
Odmiany dopuszczalne	Azeiteira; Blanqueta; Carrasquenha; Redondil	Maks. 5 %
	Cobrançosa	Maks. 10 %

Zważywszy na szczególne warunki w gminach Campo Maior i Elvas (szczególnie sprzyjające produkcji oliwek konserwowanych), na niewielkim obszarze plantacji przeznaczonym do produkcji pozostałej oliwy wyjątkowo dopuszcza się uprawę odmian wymienionych poniżej, w następujących proporcjach:

Odmiana obowiązkowa	Galega	Min. 50 %
Odmiany dopuszczalne	Azeiteira; Carrasquenha; Redondil; Cobrançosa	Maks. 10 %
	Blanqueta	Maks. 5 %

Całkowicie zabronione jest wykorzystywanie odmiany Picual. Można jednak uprawiać inne tradycyjne odmiany (maks. 5 %), pod warunkiem że ich uprawa jest dopuszczona przez grupę producentów zarządzającą PDO.

Zbiór oliwek powinien odbywać się w chwili, gdy całkowicie dojrzeją. Oliwek zebranych z ziemi nie można wykorzystywać do produkcji oliwy o chronionej nazwie pochodzenia. Transport oliwek odbywa się w skrzynkach ustawianych jedna na drugiej, z zachowaniem dostępu odpowiedniej ilości powietrza.

Odmiany powinny być rejestrowane przez rolników uprawiających oliwki lub ich przedstawicieli. W produkcji tej oliwy do pras mogą trafiać wyłącznie oliwki zarejestrowanych producentów pochodzące z dopuszczonych odmian. Produkcja musi odbywać się w doskonałych warunkach higienicznych i sanitarnych.

Temperatura masy w gniotowniku lub dekanterze oraz mieszaniny wody/oliwy w centrifudze nie może przekraczać 35 °C.

Jako że oliwa z oliwek jest produktem mieszalnym, w celu zapewnienia całkowitej identyfikowalności produktu podczas kontroli pakowaniem mogą zajmować się wyłącznie przedsiębiorstwa posiadające stosowne zezwolenie i ponadto ma się ono odbywać w regionie pochodzenia oliwy, tak aby można było zagwarantować jakość i autentyczność pochodzenia produktu i nie wprowadzać w błąd konsumentów. Oliwa rozlewana jest do pojemników z nieprzepuszczających wody, neutralnych chemicznie i nieszkodliwych dla otoczenia materiałów, spełniających wszystkie wymogi norm higieniczno-sanitarnych.

4.6. *Związek*: Szczególne właściwości opisywanych oliw z oliwek są związane ze specyfiką warunków w regionie.

4.7. *Organ kontrolny*

Nazwa: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
Adres: 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
E-mail: aadp1@iol.pt

4.8. *Etykietowanie*: Na etykiecie należy obowiązkowo umieszczać informację „AZEITES DO NORTE ALENTEJANO — Denominação de Origem Protegida”, a także logotyp zatwierdzony przez grupę zarządzającą PDO dla oliw z oliwek z Norte Alentejo oraz logotyp wspólnotowy przyjęty dla PDO.

4.9. *Wymogi krajowe*: —
