VERORDNUNG (EG) Nr. 708/2005 DER KOMMISSION

vom 10. Mai 2005

zur Änderung von Angaben der Spezifikation einer Ursprungsbezeichnung im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 (Azeites do Norte Alentejano) (g.U.)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1], insbesondere auf Artikel 9 sowie Artikel 6 Absatz 3 und Absatz 4 zweiter Gedankenstrich,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 ist der Antrag Portugals auf Änderung von Angaben in der Spezifikation der mit der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission [2] eingetragenen geschützten Ursprungsbezeichnung „Azeites do Norte Alentejano" im *Amtsblatt der Europäischen Union* [3] veröffentlicht worden.

(2) Da bei der Kommission kein Einspruch im Sinne von Artikel 7 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 eingelegt wurde, müssen diese Änderungen eingetragen und im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der Ursprungsbezeichnung „Azeites do Norte Alentejano" wird gemäß Anhang I der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält den konsolidierten Antrag mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 10. Mai 2005

Für die Kommission
Mariann FISCHER BOEL
Mitglied der Kommission

---

[1] ABl. L 208 vom 24.7.1992, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003 (ABl. L 122 vom 16.5.2003, S. 1).

[2] ABl. L 148 vom 21.6.1996, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1345/2004 (ABl. L 249 vom 23.7.2004, S. 14).

[3] ABl. C 262 vom 31.10.2003, S. 17 („Azeites do Norte Alentejano").

ANHANG I

PORTUGAL

„Azeites do Norte Alentejano"

Vorgenommene Änderungen:

— Rubrik der Spezifikation:

- ☐ Name
- ☒ Beschreibung
- ☒ Geografisches Gebiet
- ☐ Ursprungsnachweis
- ☐ Herstellungsverfahren
- ☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- ☐ Etikettierung
- ☐ Einzelstaatliche Vorschriften

— Änderungen

Beschreibung — Olivenöl „Azeites do Norte Alentejano" ist leicht dickflüssiges Öl von gelblich-grüner Farbe und fruchtigem Aroma, das eine Mindesteinstufung von 6,5 bei nativem Olivenöl extra und 6,0 bei nativem Olivenöl erreicht.

Eingehendere Untersuchungen der Merkmale dieser Olivenöle machen eine Berichtigung bestimmter Parameter erforderlich, nämlich: Delta K, Triglyceride LLL, OLLn, PLLn, OLL, PLL, POL, POO, OOO, PPO; Fettsäuren C16:0, C16:1, C17:0, C17:1, C18:0, C18:1, C18:2 und C18:3; Trans-Fettsäuren, Cholesterin, Kampesterin und Delta-7-Stigmasterin.

Zu den zulässigen Sorten werden die regionalen Sorten Carrasquenha, Redondil und Azeiteira (oder Azeitoneira) hinzugefügt.

Geografisches Gebiet — Erweiterung des geografischen Gebiets der Erzeugung auf die Kreise Alandroal, Nisa, Reguengos de Monsaraz, Évora (Gemeinden Nª Sr.ª de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede und S. Bento do Mato) und Mourão (Gemeinden Luz und Mourão), da

— diese Kreise und Gemeinden dieselben bodenklimatischen Bedingungen aufweisen;

— das hier erzeugte Olivenöl dieselben physikalischen, chemischen und organoleptischen Merkmale aufweist wie im derzeitigen geografischen Gebiet;

— die Einwohner in diesen Kreisen nach denselben Überlieferungen und Traditionen leben und arbeiten wie die Einwohner im übrigen Gebiet.

ANHANG II

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

„AZEITES DO NORTE ALENTEJANO“

(EG-Nr.: PO/0266/24.1.1994)

g.U. (X) g.g.A. ( )

Diese Zusammenfassung wurde zu Informationszwecken erstellt. Für die vollständigen Angaben, insbesondere zu den Herstellern des Erzeugnisses mit der betreffenden g.U. bzw. g.g.A., ist die vollständige Fassung der Spezifikation auf nationaler Ebene oder bei den Dienststellen der Europäischen Kommission ([1]) zu konsultieren.

1. **Zuständige Behörde des Mitgliedstaats**

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

2. **Vereinigung**

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

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

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

2.3 *Zusammensetzung:* Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ( )

3. **Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.5 — Fette — Olivenöl

4. **Beschreibung der Spezifikation**

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1 *Name:* „Azeites do Norte Alentejano“

4.2 *Beschreibung:* Als „Azeite do Norte Alentejano“ bezeichnet wird die ölige Flüssigkeit, die mechanisch aus den Früchten der Sorten Galega, Carrasquenha, Redondil, Azeiteira oder Azeitoneira, Blanqueta oder Branquita und Cobrançosa der Art *Olea europea sativa* gepresst wird, nachdem sie von den Rückständen des Pflanzenwassers sowie den Teilen von Schalen, Fruchtfleisch und Steinen getrennt wurden. Diese Früchte müssen aus Olivenhainen in dem nachstehend beschriebenen geografischen Gebiet stammen und auch dort verarbeitet und aufgemacht werden.

Olivenöl „Azeites do Norte Alentejano“ ist leicht dickflüssiges Öl von gelblich-grüner Farbe und fruchtigem Aroma, das eine Mindesteinstufung von 6,5 bei nativem Olivenöl extra und 6,0 bei nativem Olivenöl erreicht.

([1]) Europäische Kommission — Generaldirektion Landwirtschaft Referat Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse — B-1049 Brüssel.

4.3 *Geografisches Gebiet:* Gebiet begrenzt auf die Kreise Alandroal, Borba, Estremoz, die Gemeinden N[a] Sr.[a] de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede und S. Bento do Mato des Kreises Évora, die Gemeinden Luz und Mourão des Kreises Mourão, die Kreise Redondo, Reguengos de Monsaraz und Vila Viçosa des Verwaltungsbezirks Évora, die Kreise Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Marvão, Monforte, Nisa, Portalegre und Sousel des Verwaltungsbezirks Portalegre.

4.4 *Ursprungsnachweis:* Durch Benutzung üblich geworden, insbesondere aufgrund der örtlichen kulinarischen Tradition und des seit Urzeiten bestehenden Könnens.

Zur Herstellung dieses Olivenöls können die Verarbeiter ausschließlich Oliven verwenden, die von eingetragenen Erzeugern und zugelassenen Sorten stammen.

Für jeden von der Erzeugergemeinschaft, die für die Verwaltung der g.U. zuständig ist, zugelassenen Marktteilnehmer werden beschreibende und aktualisierte Aufzeichnungen geführt, die Angaben über die Herkunft der verwendeten Oliven, die tatsächlichen Erzeugungs-/Anlieferungsbedingungen und die bestehenden technischen Bedingungen umfassen.

In diesen täglichen Aufzeichnungen müssen die Namen der Olivenlieferanten, die von jedem Erzeuger erhaltenen Mengen und die erzeugte Menge Olivenöl aufgeführt sein.

Die Sorten müssen von den Olivenbauern oder ihren Vertretern (Genossenschaften) in Büchern erfasst werden.

Die Erzeuger müssen Aufzeichnungen besitzen und auf dem neuesten Stand halten, in denen die Olivenmengen aufgeführt sind, die zur Herstellung von Olivenöl mit der g.U. „Norte Alentejano“ bestimmt sind.

4.5 *Herstellungsverfahren:* Das Erzeugnis wird gewonnen, indem die aus den nachstehend angegebenen Sorten gepressten Mengen in folgendem Verhältnis gemischt werden:

Vorgeschriebene Sorte	Galega	Mindestens 65 %
Zulässige Sorten	Azeiteira, Blanqueta, Carrasquenha, Redondil	Höchstens 5 %
	Cobrançosa	Höchstens 10 %

In Anbetracht der besonderen Bedingungen, die die Kreise Campo Maior und Elvas kennzeichnen, d. h. dass sie besonders für die Herstellung von Konservenoliven geeignet sind, wird ausnahmsweise zugelassen, dass in dem kleinen restlichen Gebiet, in dem Öloliven angebaut werden, die nachstehend angegebenen Sorten in folgendem Verhältnis verwendet werden:

Vorgeschriebene Sorte	Galega	Mindestens 50 %
Zulässige Sorten	Azeiteira, Carrasquenha, Redondil, Cobrançosa	Höchstens 10 %
	Blanqueta	Höchstens 5 %

Die Sorte Picual ist auf jeden Fall verboten; jedoch dürfen bis zu 5 % anderer traditioneller Sorten verwendet werden, wenn sie von der Erzeugergemeinschaft, die für die Verwaltung der g.U. zuständig ist, zugelassen sind.

Die Früchte müssen im idealen Reifestadium gepflückt werden; vom Boden aufgehobene Oliven dürfen nicht für die Herstellung von Öl mit dieser Ursprungsbezeichnung verwendet werden; die Beförderung erfolgt in stapelbaren Kisten und Berücksichtigung der Tatsache, dass die Früchte belüftet sein müssen.

Die Sorten müssen von den Olivenbauern oder ihren Vertretern in Büchern erfasst werden und den Ölmühlen können im Rahmen dieser Erzeugung ausschließlich die Oliven der eingetragenen Erzeuger und der zugelassenen Sorten geliefert werden, wobei die hygienischen und gesundheitlichen Bedingungen einwandfrei sein müssen.

Die Temperatur der Olivenpaste in der Presse oder im Klärbehälter sowie der Wasser-Öl-Mischung in der Zentrifuge darf auf keinen Fall 35 °C überschreiten.

Da es sich bei Olivenöl um ein mischbares Erzeugnis handelt, darf die Aufmachung nur durch ordnungsgemäß zugelassene Marktteilnehmer im geografischen Ursprungsgebiet erfolgen, um jegliche Unterbrechung in der Rückverfolgungs- und Kontrollkette zu vermeiden und so die Güte und Echtheit des Erzeugnisses zu gewährleisten und den Verbraucher nicht irrezuführen. Die Aufmachung erfolgt in Behältnissen aus undurchlässigen, inerten und unschädlichen Materialien, die allen Hygiene- und Gesundheitsvorschriften entsprechen.

4.6 *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:* Die bodenklimatischen Bedingungen dieser Region liegen den besonderen Merkmalen dieses Olivenöls zugrunde.

4.7 *Kontrolleinrichtung*

Name: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
Anschrift: 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
Fax: (351-245) 20 75 21
E-Mail: aadp1@iol.pt

4.8 *Etikettierung:* Die Etiketten müssen die Angabe „AZEITES DO NORTE ALENTEJANO — Denominação de Origem Protegida“ sowie das von der Erzeugergemeinschaft, die für die Verwaltung der g.U. verantwortlich ist, für Olivenöl aus dem Nord-Alentejo genehmigte Bildzeichen und das für Erzeugnisse mit g.U. genehmigte gemeinschaftliche Bildzeichen tragen.

4.9 *Einzelstaatliche Vorschriften:* —