ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 708/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 10ης Μαΐου 2005

για την τροποποίηση στοιχείων της συγγραφής υποχρεώσεων μιας ονομασίας προέλευσης που εμφαίνεται στο παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1107/96 (Azeites do Norte Alentejano) (ΠΟΠ)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου, της 14ης Ιουλίου 1992, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων [1], και ιδίως το άρθρο 9, το άρθρο 6 παράγραφος 3 και το άρθρο 6 παράγραφος 4 δεύτερη περίπτωση,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, η αίτηση της Πορτογαλίας για τροποποιήσεις στοιχείων της συγγραφής υποχρεώσεων της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Azeites do Norte Alentejano», που καταχωρίσθηκε από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της Επιτροπής [2],δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* [3].

(2) Δεδομένου ότι δεν κοινοποιήθηκε στην Επιτροπή καμία ένσταση σύμφωνα με το άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, οι τροποποιήσεις αυτές πρέπει να καταχωρισθούν και να δημοσιευθούν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Η συγγραφή υποχρεώσεων της ονομασίας προέλευσης «Azeites do Norte Alentejano» τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενοποιημένο δελτίο που περιλαμβάνει τα βασικά στοιχεία της συγγραφής υποχρεώσεων εμφαίνεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 10 Μαΐου 2005.

Για την Επιτροπή
Mariann FISCHER BOEL
Μέλος της Επιτροπής

---

[1] ΕΕ L 208 της 24.7.1992, σ. 1· κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 806/2003 (ΕΕ L 122 της 16.5.2003, σ. 1).

[2] ΕΕ L 148 της 21.6.1996, σ. 1· κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1345/2004 (ΕΕ L 249 της 23.7.2004, σ. 14).

[3] ΕΕ C 262 της 31.10.2003, σ. 17 («Azeites do Norte Alentejano»).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

«Azeites do Norte Alentejano»

Τροποποιήσεις:

— Κεφάλαιο της συγγραφής υποχρεώσεων:

- ☐ Ονομασία
- ☒ Περιγραφή
- ☒ Γεωγραφική περιοχή
- ☐ Απόδειξη προέλευσης
- ☐ Μέθοδος παραγωγής
- ☐ Δεσμός
- ☐ Επισήμανση
- ☐ Εθνική απαίτηση

— Τροποποιήσεις:

Περιγραφή — Το ελαιόλαδο του Βόρειου Alentejo είναι ελαιόλαδο ελαφρώς πυκνό, φρουτώδες και χρώματος κίτρινου πρασινωπού, το οποίο ανταποκρίνεται στο κριτήριο ταξινόμησης τουλάχιστον 6,5 για τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα και 6,0 για τα παρθένα ελαιόλαδα.

Ύστερα από την πραγματοποίηση εμπεριστατωμένων μελετών σχετικά με τα χαρακτηριστικά του ελαιολάδου αυτού, προκύπτει η ανάγκη διόρθωσης ορισμένων από τις παραμέτρους, συγκεκριμένα των εξής: Δέλτα Κ, τριγλυκερίδια LLL, OLLn, PLLn, OLL, PLL, POL, POO, OOO, PPO· λιπαρά οξέα C16:0, C16:1, C17:0, C17:1, C18:0, C18:1, C18:2 και C18:3· trans λιπαρά οξέα, χοληστερόλη, καμπεστανόλη και Δέλτα 7 — στιγμαστερόλη.

Οι περιφερειακές ποικιλίες Carrasquenha, Redondil και Azeiteira (ή Azeitoneira) προστίθενται στις αποδεκτές ποικιλίες.

Γεωγραφική περιοχή — Επέκταση της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής στους δήμους Alandroal, Nisa, Reguengos de Monsaraz, Évora (*freguesias* Nª Srª de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede και S. Bento do Mato) και Mourão (*freguesias* Luz και Mourão), δεδομένου ότι:

— οι freguesias αυτές και οι δήμοι παρουσιάζουν ταυτόσημες εδαφοκλιματικές συνθήκες,

— το ελαιόλαδο που παράγεται εκεί παρουσιάζει τα ίδια φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά με εκείνο που λαμβάνεται ήδη στη σχετική γεωγραφική περιοχή,

— οι κάτοικοι των δήμων αυτών έχουν κληρονομήσει τα ίδια έθιμα και την ίδια θεμιτή και πανάρχαια τεχνογνωσία με τους κατοίκους της υπόλοιπης περιοχής.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«AZEITES DO NORTE ALENTEJANO»

(αριθ. ΕΚ: PO/0266/24.1.1994)

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

Το δελτίο αυτό αποτελεί περίληψη που συντάσσεται για ενημερωτικούς λόγους. Για πλήρη ενημέρωση, ειδικότερα για τους παραγωγούς των προϊόντων που φέρουν τη σχετική ΠΟΠ ή ΠΓΕ, πρέπει να συμβουλεύεστε το πλήρες κείμενο της συγγραφής υποχρεώσεων είτε σε εθνικό επίπεδο είτε στις υπηρεσίες της Ευρωπαϊκής Επιτροπής ([1]).

1. **Αρμόδια εθνική αρχή**

Ονομασία: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Διεύθυνση: Av. Afonso Costa, 3 — P-1949-002 Lisboa
Τηλέφωνο: (351-21) 844 22 00
Φαξ: (351-21) 844 22 02
Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. **Ομάδα**

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

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

Τηλέφωνο: (351-245) 33 10 64
Φαξ: (351-245) 20 75 21
Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: aadp1@iol.pt

2.3. *Σύνθεση:* παραγωγοί/μεταποιητές (X) άλλοι ( )

3. **Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.5 — Λιπαρές ουσίες — ελαιόλαδο

4. **Περιγραφή κατά τη συγγραφή υποχρεώσεων**

(σύνοψη των όρων που προβλέπονται στο άρθρο 4 παράγραφος 2)

4.1. *Ονομασία:* «Azeites do Norte Alentejano»

4.2. *Περιγραφή:* Με την ονομασία «Azeite do Norte Alentejano» περιγράφεται το ελαιώδες υγρό που εξάγεται μηχανικά από τους καρπούς, ύστερα από την απομάκρυνση των υπολειμματικών υγρών των φυτών, καθώς και των μικρών τεμαχίων φλοιού, πούλπας και πυρήνα, των ποικιλιών Galega, Carrasquenha, Redondil, Azeiteira ή Azeitoneira, Blanqueta ή Branquita και Cobrançosa, του είδους *Olea europea sativa*, το οποίο προέρχεται από καρπούς που παράγονται σε ελαιώνες που εντοπίζονται στη γεωγραφική περιοχή που περιγράφεται κατωτέρω και του οποίου η μεταποίηση και η συσκευασία γίνονται επίσης στη ζώνη αυτή.

Το ελαιόλαδο του Βόρειου Alentejo είναι ελαιόλαδο ελαφρώς πυκνό, φρουτώδες και χρώματος κίτρινου πρασινωπού, το οποίο ανταποκρίνεται στο κριτήριο ταξινόμησης τουλάχιστον 6,5 για τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα και 6,0 για τα παρθένα ελαιόλαδα.

([1]) Ευρωπαϊκή Επιτροπή — Γενική Διεύθυνση Γεωργίας — Μονάδα πολιτικής ποιότητας των γεωργικών προϊόντων — B-1049 Βρυξέλλες.

4.3. *Γεωγραφική περιοχή:* Γεωγραφική περιοχή που περιορίζεται στους δήμους Alandroal, Borba, Estremoz, στις *freguesias* Nª Sr.ª de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede και S. Bento do Mato του δήμου Évora, στις *freguesias* Luz και Mourão του δήμου Mourão, στους δήμους Redondo, Reguengos de Monsaraz και Vila Viçosa της περιφέρειας Évora, στους δήμους Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Marvão, Monforte, Nisa, Portalegre και Sousel της περιφέρειας Portalegre.

4.4. *Απόδειξη προέλευσης:* Προέλευση που επιβλήθηκε από τη χρήση, ιδίως από την περιφερειακή γαστρονομική παράδοση και την υπάρχουσα τεχνογνωσία από αμνημονεύτων χρόνων.

Για να παραχθούν τα ελαιόλαδα αυτά, οι μεταποιητές μπορούν να χρησιμοποιήσουν αποκλειστικά ελιές που προέρχονται από παραγωγούς που είναι εγγεγραμμένοι στο μητρώο και από επιτρεπόμενες ποικιλίες.

Για κάθε εμπορευόμενο που έχει αναγνωριστεί από την ομάδα διαχείρισης της ΠΟΠ, τηρείται ένα περιγραφικό και ενημερωμένο μητρώο, το οποίο περιλαμβάνει πληροφορίες σχετικές με την προέλευση των ελιών που χρησιμοποιήθηκαν, τις πραγματικές συνθήκες παραγωγής/παραλαβής και τους ισχύοντες τεχνολογικούς όρους.

Σε αυτό το ημερήσιο μητρώο πρέπει να αναφέρεται το όνομα των προμηθευτών των ελιών, οι ληφθείσες ποσότητες από κάθε παραγωγό και η παραχθείσα ποσότητα ελαιολάδου.

Οι ποικιλίες πρέπει να έχουν καταχωρισθεί από τους ελαιοκαλλιεργητές ή από αντιπροσώπους τους (συνεταιρισμοί).

Οι παραγωγοί πρέπει να κατέχουν και να ενημερώνουν μητρώο, στο οποίο εμφαίνονται οι ποσότητες ελιών που προορίζονται για την παρασκευή του ελαιολάδου που φέρει την ΠΟΠ Norte Alentejano.

4.5. *Μέθοδος παραγωγής:* Το προϊόν λαμβάνεται αναμειγνύοντας ποσότητες που εξάγονται από τις ποικιλίες που αναφέρονται κατωτέρω, στις ακόλουθες αναλογίες:

Υποχρεωτική ποικιλία	Galega	Κατώτατο όριο 65 %
Ανεκτές ποικιλίες	Azeiteira; Blanqueta; Carrasquenha; Redondil	Ανώτατο όριο 5 %
	Cobrançosa	Ανώτατο όριο 10 %

Έχοντας υπόψη τις ειδικές συνθήκες που χαρακτηρίζουν τους δήμους Campo Maior και Elvas (ιδιαίτερα κατάλληλες για την παραγωγή ελιών σε κονσέρβες), γίνεται αποδεκτό κατ' εξαίρεση να χρησιμοποιούνται, στην εναπομένουσα μικρή ελαιοκομική ζώνη που προορίζεται για την παραγωγή ελαιολάδου, οι κατωτέρω αναφερόμενες ποικιλίες αλλά στις ακόλουθες αναλογίες:

Υποχρεωτική ποικιλία	Galega	Κατώτατο όριο 50 %
Ανεκτές ποικιλίες	Azeiteira; Carrasquenha; Redondil; Cobrançosa	Ανώτατο όριο 10 %
	Blanqueta	Ανώτατο όριο 5 %

Η ποικιλία Picual απαγορεύεται σε όλες τις περιπτώσεις· ωστόσο, άλλες παραδοσιακές ποικιλίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν, σε ανώτατη αναλογία 5 %, όταν επιτρέπονται από την ομάδα παραγωγών που διαχειρίζεται την ΠΟΠ.

Οι καρποί πρέπει να συλλέγονται όταν βρίσκονται στο άριστο στάδιο ωρίμανσης, οι ελιές που μαζεύονται από το έδαφος δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή ελαιολάδου που φέρει αυτή την ονομασία προέλευσης, η μεταφορά πραγματοποιείται σε στοιβαζόμενα κιβώτια, λαμβάνοντας υπόψη την ανάγκη αερισμού.

Οι ποικιλίες πρέπει να έχουν καταχωρισθεί από τους ελαιοκαλλιεργητές ή τους αντιπροσώπους τους και τα πιεστήρια μπορούν να δέχονται αποκλειστικά, στο πλαίσιο αυτής της παραγωγής, ελιές παραγωγών που είναι εγγεγραμμένοι και από επιτρεπόμενες ποικιλίες, πάντοτε σε άμεμπτες συνθήκες από υγιεινή και υγειονομική άποψη.

Η θερμοκρασία της ελαιομάζας στο θραυστήρα ή στο διαχωριστήρα καθώς και του μείγματος νερό/ελαιόλαδο στο φυγοκεντρητή δεν μπορεί σε καμία περίπτωση να υπερβαίνει τους 35 °C.

Δεδομένου ότι το ελαιόλαδο είναι εύμικτο προϊόν και για να αποφευχθεί οποιαδήποτε απώλεια της ιχνηλασιμότητας κατά τον έλεγχο, η συσκευασία μπορεί να πραγματοποιείται αποκλειστικά από εμπορευόμενους δεόντως αναγνωρισμένους, στη ζώνη προέλευσης, κατά τρόπον ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα και η αυθεντικότητα του προϊόντος και να μην παραπλανάται ο καταναλωτής. Η συσκευασία γίνεται με υλικά αδιάβροχα, αδρανή και αβλαβή, τα οποία πληρούν όλες τις προδιαγραφές από υγιεινή και υγειονομική άποψη.

4.6. *Δεσμός:* Τα ειδικά χαρακτηριστικά των ελαιολάδων αυτών οφείλονται στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής αυτής.

4.7. *Οργανισμός ελέγχου:*

Ονομασία:	AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
Διεύθυνση:	Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado n.º 269 — P-7300-901, Portalegre
Τηλέφωνο:	(351-245) 20 12 96/33 10 64
Φαξ:	(351-245) 20 75 21
Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο:	aadp1@iol.pt

4.8. *Επισήμανση:* Πρέπει υποχρεωτικά να εμφαίνεται η ένδειξη «AZEITES DO NORTE ALENTEJANO — Denominação de Origem Protegida», καθώς και ο λογότυπος που έχει εγκριθεί από την ομάδα που διαχειρίζεται την ΠΟΠ, για τα ελαιόλαδα του Βόρειου Alentejo και ο κοινοτικός λογότυπος που έχει εγκριθεί για τις ΠΟΠ.

4.9. *Εθνικές απαιτήσεις:* —