KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 708/2005,

10. mai 2005,

millega muudetakse määruse (EÜ) nr 1107/96 lisas esitatud päritolunimetuse tootekirjelduse andmeid (Azeites do Norte Alentejano) (KPN)

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 14. juuli 1992. aasta määrust (EMÜ) nr 2081/92 põllumajandustoodete ja toiduainete geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta, [1] eriti selle artiklit 9 ja selle artikli 6 lõiku 3 ja lõike 4 teist taanet,

ning arvestades järgmist:

(1) Vastavalt määruse (EMÜ) nr 2081/92 artikli 6 lõikele 2 avaldati Portugali avaldus komisjoni määrusega (EÜ) nr 1107/96 [2] registreeritud kaitstud päritolunimetuse "Azeites do Norte Alentejano" tootekirjelduste registriandmete muutmiseks *Euroopa Liidu Teatajas*. [3]

(2) Kuna komisjon ei saanud ühtegi vastuväidet vastavalt määruse (EMÜ) nr 2081/92 artiklile 7, tuleb need muudatused registreerida ja avaldada *Euroopa Liidu Teatajas*,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE

Artikkel 1

Päritolunimetuse "Azeites do Norte Alentejano" tootekirjeldust muudetakse vastavalt käesoleva määruse I lisale.

Artikkel 2

Tootekirjelduse põhiandmete kokkuvõte on esitatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 10. mai 2005

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Mariann FISCHER BOEL

---

[1] EÜT L 208, 24.7.1992, lk 1. Määrust on viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 806/2003 (ELT L 122, 16.05.2003, lk 1).
[2] EÜT L 148, 21.6.1996, lk 1. Määrust on viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 1345/2004 (ELT L 249, 23.7.2004, lk 14).
[3] ELT C 262, 31.10.2003, lk 17 ("Azeites do Norte Alentejano").

I LISA

PORTUGAL

“Azeites do Norte Alentejano”

Tehtavad muudatused:

— tootekirjelduse asjaomane peatükk:

- ☐ Nimi
- ☒ Kirjeldus
- ☒ Geograafiline ala
- ☐ Päritolutõend
- ☐ Tootmismeetod
- ☐ Seos piirkonnaga
- ☐ Märgistus
- ☐ Siseriiklikud nõuded

— Muudatused:

Kirjeldus – Põhja-Alentejo oliiviõli on paksuvõitu, mahlakas ja kollakasrohelist värvi oliiviõli, mis täidab ekstra neitsioliiviõlide 6,5 ja neitsioliiviõlide 6,0 miinimumkriteeriumi.

Selle oliiviõli omaduste süvendatud uuringute raames ilmnes vajadus parandada selle teatavaid parameetreid, nimelt: Delta K, Triglütseriidid LLL, OLLn, PLLn, OLL, PLL, POL, POO, OOO, PPO; rasvhapped C16:0, C16:1, C17:0, C17:1, C18:0, C18:1, C18:2 ja C18:3; trans-rasvhapped, Kolesterool, Kampestanool ja Delta 7 – Stigmasterool.

Piirkondlikud sordid Carrasquenha, Redondil ja Azeiteira (või Azeitoneira) lisatakse lubatud sortide hulka.

Geograafiline ala – Geograafilise tootmisala laiendamine Alandroal, Nisa, Reguengos de Monsaraz, Évora (*freguesias* de N[a] Sr.[a] de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede ja S. Bento do Mato) ja Mourão (Luz ja Mourão *freguesias*) haldusüksustele, kuna:

— nendes haldusüksustes ja *freguesias*'is on identsed mullastiku- ja kliimatingimused,

— seal toodetud oliiviõlil on samad füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused, mis asjaomaselt geograafiliselt alalt saadud õlidel,

— nende haldusüksuste elanikud on samade tavade ning traditsioonitruude ja iidsete oskuste pärijad mis ülejäänud piirkonnas.

II LISA

NÕUKOGU MÄÄRUS (EMÜ) nr 2081/92

"AZEITES DO NORTE ALENTEJANO"

(EÜ nr: PO/0266/24.1.1994)

KPN (X) KGT ( )

Käesolev kokkuvõte on koostatud teavitamise eesmärgil. Põhjalikumat teavet eelkõige asjaomaste kaitstud päritolunimetuste või kaitstud geograafiliste tähiste hulka kuuluvate toodete tootjate kohta on võimalik saada siseriiklikest või Euroopa Komisjoni talituste tootekirjeldustest. ([1])

1. **Liikmesriigi vastutav talitus**

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

2. **Taotlejate rühm:**

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

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

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

2.3. *Koosseis:* tootjad/töötlejad (X) muud ( )

3. **Tooteliik**

Klass 1.5 – Rasvained – oliiviõli

4. **Tootekirjeldus**

(artikli 4 lõikes 2 sätestatud nõuete kokkuvõte)

4.1. *Nimi:* "Azeites do Norte Alentejano"

4.2. *Kirjeldus:* "Azeite do Norte Alentejano" nimetusega tähistatakse viljadest mehhaaniliselt ekstahheeritud õlivedelikku, pärast seda kui jääkvesi ning kesta-, viljalihaosad ja kivi on eraldatud Galega, Carrasquenha, Redondil, Azeiteira või Azeitoneira, Blanqueta või Branquita ja Cobrançosa sordist *Olea europea sativa* liiki viljast, mis pärineb ülalkirjeldatud geograafilisel alal asuvates oliivisaludes toodetud viljadest ning mille töötlemine ja pakendamine toimub samuti selles piirkonnas.

Põhja-Alentejo oliivid on paksuvõitu, mahlakad ja kollakasrohelist värvi oliivid, mis täidavad ekstra neitsioliiviõlide 6,5 ja oliiviõlide 6,0 miinimumkriteeriumi.

([1]) Euroopa Komisjon – põllumajanduse peadirektoraat – põllumajandustoodete kvaliteedipoliitika üksus – B-1049 Brüssel

4.3. *Geograafiline ala:* Ala piirdub Alandroal, Borba, Estremoz haldusüksuste, Nª Sr.ª de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede *freguesias*'ga ja Évora haldusüksuse S. Bento do Mato *freguesias*'ga, Mourão haldusüksuse Luz ja Mourão *freguesias*'ga, Évora distrikti Redondo, Reguengos de Monsaraz ja Vila Viçosa haldusüksustega, Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Marvão, Monforte, Nisa, Portalegre haldusüksustega ja Portalegre distrikti Sousel linnavalitsusega.

4.4. *Päritolutõend:* Päritolu kinnitavad kasutus piirkondlikus kokakunsti traditsioonis ja iidsetest aegadest pärinevad oskused.

Nende oliiviõlide tootmiseks võivad töötlejad kasutada eranditult registreeritud tootjatelt ja lubatud sortidest pärinevaid oliive.

Kaitstud päritolunimetuste juhtiva tootjate rühma poolt heakskiidetud ettevõtjate kohta peetakse kirjelduslikku ja ajakohastatud registrit, mis sisaldab andmeid kasutatavate oliivide päritolu, tõhusate tootmise/vastuvõtmise tingimuste ja kehtivate tehnoloogiliste tingimuste kohta.

Selles päevases registris peavad märgitud olema oliivitarnijate nimed, igalt tootjalt saadud kogused ja toodetud oliiviõli kogus.

Sordid peavad olema registreeritud oliivikasvatajate või nende esindajate poolt (kooperatiivid).

Tootjatel peab olema register ning nad peavad seda ajakohaselt pidama, märkides sinna Norte Alentejano päritolunimetust kandva oliiviõli tootmiseks kasutatud oliivikogused.

4.5. *Tootmismeetod:* Toode saadakse, segades ülalnimetatud sortidest ekstraheeritud kogused järgmistes vahekordades:

Kohustuslik sort	Galega	Vähemalt 65 %
Lubatud sordid	Azeiteira; Blanqueta; Carrasquenha; Redondil	Maksimaalselt 5 %
	Cobrançosa	Maksimaalselt 10 %

Pidades silmas eriomadusi, mis iseloomustavad Campo Maiori ja Elvase haldusüksust (eriti soodsad konservioliivide tootmiseks), on erandkorras lubatud kasutada ülejäänud oliiviõli tootmiseks mõeldud väikeselt oliivisalu alalt saadud ülalnimetatud sorte, kuid järgmistes vahekordades:

Kohustuslik sort	Galega	Vähemalt 50 %
Lubatud sordid	Azeiteira; Carrasquenha; Redondil; Cobrançosa	Maksimaalselt 10 %
	Blanqueta	Maksimaalselt 5 %

Picuali sort on keelatud mis tahes juhul; teisi traditsioonilisi sorte võib siiski kasutada maksimaalses vahekorras 5 %, kui need on lubatud kaitstud päritolunimetuste juhtiva tootjate rühma poolt.

Viljad tuleb korjata ideaalses küpsusjärgus. Maast korjatud oliive ei tohi selle päritolunimetust kandva õli tootmisel kasutada, transport toimub üksteise otsa laotavates kastides, arvestades õhutuse vajadust.

Oliivikasvatajad või nende esindajad peavad sordid registreerima ning õlipressimisettevõtted võivad selle tootmise raames vastu võtta eranditult registreeritud tootjate oliive ja lubatud sortidest oliive, alati laitmatutes puhtuse- ja tervishoiutingimustes.

Pasta temperatuur veskis või dekanteris ning vee/õli segu temperatuur tsentrifuugis ei tohi mingil juhul ületada 35 °C.

Kuna oliiviõli on segunev toode ning et vältida kontrolli järgitavuse katkemist, võivad õli villida üksnes asjakohaselt volitatud ettevõtjad päritolupiirkonnas, tagamaks toote kvaliteedi ja ehtsuse ning vältimaks tarbija eksitusse viimist. Pakendamine toimub läbilaskmatust, inertsest ja kahjutust materjalist pakenditesse, mis vastavad kõigile puhtuse- ja tervishoiunõuetele.

4.6. *Seos piirkonnaga:* Nende oliiviõlide eriomadused pärinevad selle piirkonna mullastiku- ja kliimatingimustest.

4.7. *Kontrolliasutus*

Nimi: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
Aadress: 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-post: aadp1@iol.pt

4.8. *Märgistus:* Toode peab kohustuslikult kandma märget "AZEITES DO NORTE ALENTEJANO — Denominação de Origem Protegida" ning kaitstud päritolunimetuste juhtiva tootjate rühma poolt heakskiidetud Põhja-Alentejo oliiviõlide logo ja kaitstud päritolunimetuste puhul ühenduse heakskiidetud ühenduse logo.

4.9. *Siseriiklikud nõuded:* —