KOMISSION ASETUS (EY) N:o 708/2005,

annettu 10 päivänä toukokuuta 2005,

asetuksen (EY) N:o 1107/96 liitteessä olevan alkuperänimityksen eritelmän muuttamisesta (Azeites do Norte Alentejano) (SAN)

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 14 päivänä heinäkuuta 1992 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 ([1]) ja erityisesti sen 9 artiklan sekä 6 artiklan 3 kohdan ja 4 kohdan toisen luetelmakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Portugalin hakemus komission asetuksella (EY) N:o 1107/96 ([2]) rekisteröidyn suojatun alkuperänimityksen "Azeites do Norte Alentejano" eritelmän muuttamiseksi on julkaistu asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdan mukaisesti *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ([3]).

(2) Koska komissiolle ei ole esitetty asetuksen (ETY) N:o 2081/92 7 artiklassa tarkoitettuja väitteitä, kyseiset muutokset on syytä rekisteröidä ja julkaista *Euroopan unionin virallisessa lehdessä,*

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan alkuperänimityksen "Azeites do Norte Alentejano" eritelmä tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Konsolidoitu selvitys eritelmän tärkeimmistä kohdista on tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 10 päivänä toukokuuta 2005.

Komission puolesta

Mariann FISCHER BOEL

Komission jäsen

([1]) EYVL L 208, 24.7.1992, s. 1. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 806/2003 (EUVL L 122, 16.5.2003, s. 1).

([2]) EYVL L 148, 21.6.1996, s. 1. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 1345/2004 (EUVL L 249, 23.7.2004, s. 14).

([3]) EUVL C 262, 31.10.2003, s. 17 (Azeites do Norte Alentejano).

LIITE I

PORTUGALI

Azeites do Norte Alentejano

Muutos/muutokset:

— Eritelmän kohta:

☐ Nimi

☒ Kuvaus

☒ Maantieteellinen alue

☐ Alkuperätodisteet

☐ Tuotantomenetelmä

☐ Yhteys maantieteelliseen alkuperään

☐ Merkintä

☐ Kansalliset vaatimukset

— Muutos/muutokset:

Kuvaus: Norte Alentejanon öljyt ovat paksuhkoja, hedelmäisiä ja väriltään vihertävän keltaisia. Niiden luokitus on vähintään 6,5 (ekstra-neitsytoliiviöljy) ja 6,0 (neitsytoliiviöljy).

Tutkittaessa tarkemmin näiden öljyjen ominaisuuksia kävi ilmi, että seuraavien muuttujien arvoja on oikaistava: delta-K, triglyseridit LLL, OLLn, PLLn, OLL, PLL, POL, POO, OOO, PPO; rasvahapot C16:0, C16:1 C17:0, C17:1, C18:0, C18:1, C18:2 ja C18:3; trans-rasvahapot, kolesteroli, kampestanoli ja delta-7-stigmasteroli.

Sallittujen lajikkeiden luetteloon lisätään seuraavat kotoperäiset lajikkeet: Carrasquenha, Redondil, Azeiteira (tai Azeitoneira).

Maantieteellinen alue: Maantieteellistä tuotantoaluetta laajennetaan lisäämällä siihen Alandroalin, Nisan, Reguengos de Monsarazin, Évoran (Nª Sr.ª de Macheden, S. Mansosin, S. Vicente do Pigeiron, S. Miguel de Mancheden ja S. Bento do Maton taajamat) sekä Mourão kunnat (Luzin ja Mourão taajamat), koska:

— maaperä- ja ilmasto-olosuhteet ovat näissä kunnissa ja taajamissa samanlaiset kuin muilla alueilla,

— niissä tuotetun oliiviöljyn fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet vastaavat nykyisellä maantieteellisellä alueella tuotetun öljyn ominaisuuksia,

— näiden alueiden asukkaat ovat perineet samat vakiintuneet käytännöt ja saman osaamisen, joka tuotantoalueen muiden osien asukkailla on.

LIITE II

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

"AZEITES DO NORTE ALENTEJANO"

(EY-NRO: PO/0266/24.1.1994)

SAN (X) SMM ( )

Tämä yhteenveto on laadittu ainoastaan tiedotustarkoituksiin. Erityisesti asianomaisen SAN:n tai SMM:n tuottajia kehotetaan yksityiskohtaisten tietojen saamiseksi tutustumaan eritelmän täydelliseen toisintoon, joka on saatavissa tuottajaryhmittymältä, kansallisilta viranomaisilta tai Euroopan komission toimivaltaisista yksiköistä ([1]).

1. **Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen**

Nimi: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Osoite: Av. Afonso Costa, 3 — P-1949-002 Lisboa
Puhelin: (351-21) 844 22 00
Faksi: (351-21) 844 22 02
Sähköposti: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. **Ryhmittymä**

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

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

Puhelin: (351-245) 33 10 64
Faksi: (351-245) 20 75 21
Sähköposti: aadp1@iol.pt

2.3 *Kokoonpano:* tuottaja/jalostaja (x) muu ( )

3. **Tuotelaji**

Luokka 1.5 – Rasvat – Oliiviöljy

4. **Eritelmä**

(yhteenveto 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 *Nimi:* Azeites do Norte Alentejano (Norte Alentejanon öljyt)

4.2 *Kuvaus:* Azeite do Norte Alentejano on *Olea europea sativa* -lajiin kuuluvien Galega-, Carrasquenha-, Redondil-, Azeiteira- tai Azeitoneira-, Blanqueta- tai Branquita- ja Cobrançosa- lajikkeiden oliiveista mekaanisesti puristettua öljyä, josta on erotettu vesi sekä kuoren, hedelmälihan ja kivien jätteet ja joka saadaan edellä mainitulla maantieteellisellä alueella sijaitsevista oliivitarhoista ja joka jalostetaan ja pakataan kyseisellä alueella.

Norte Alentejanon öljyt ovat paksuhkoja, hedelmäisiä ja väriltään vihertävän keltaisia. Niiden luokitus on vähintään 6,5 (ekstra-neitsytoliiviöljy) ja 6,0 (neitsytoliiviöljy).

([1]) Euroopan komissio – Maatalouden pääosasto – Maataloustuotteiden laatupolitiikan yksikkö – B-1049 Bryssel.

4.3 *Maantieteellinen alue:* Ainoastaan Alandroalin, Borban ja Estremozin kunnat, Nª Sr.ª de Macheden, S. Mansosin, S. Vicente do Pigeiron, S. Miguel de Macheden ja S. Bento do Maton taajamat Évoran kunnassa, Luzin ja Mourão taajamat Mourão kunnassa, Redondon, Reguengos de Monsarazin ja Vila Viçosan taajamat Évoran piirikunnassa sekä Alter do Chão, Arronchesin, Avisin, Campo Maiorin, Castelo de Viden, Craton, Elvasin, Fronteiran, Marvão, Monforten, Nisan, Portalegren ja Souselin kunnat Portalegren piirikunnassa.

4.4 *Alkuperätodisteet:* Alkuperästä todistavat muun muassa alueen ruokaperinne ja ikiaikainen taitotieto.

Jalostajien on näiden oliiviöljyjen tuottamiseksi käytettävä yksinomaan rekisteröityjen tuottajien oliiveja, jotka saadaan sallituista lajikkeista.

SAN-tuottajien yhteenliittymän hyväksymästä toimijasta pidetään ajantasaista rekisteriä, joka sisältää tietoja oliivien alkuperästä, tuotanto-/vastaanottoedellytyksistä sekä teknisistä edellytyksistä.

Rekisteriin on merkittävä päivittäin oliivien toimittajien nimet, kultakin tuottajalta saadut määrät ja tuotetun oliiviöljyn määrät.

Oliivinviljelijöiden tai näiden edustajien (osuuskunnat) on rekisteröitävä lajikkeet.

Tuottajien on pidettävä ajantasaista rekisteriä SAN-merkinnän ”Norte Alentejano” valmistukseen tarkoitettujen oliivien määristä.

4.5 *Tuotantomenetelmä:* Tuote valmistetaan sekoittamalla eri lajikkeista saatuja määriä tietyissä suhteissa seuraavasti:

Pakollinen lajike	Galega	Vähintään 65 %
Sallitut lajikkeet	Azeiteira; Blanqueta; Carrasquenha; Redondil	Enintään 5 %
	Cobrançosa	Enintään 10 %

Ottaen huomioon Campo Maiorin ja Elvasin kuntien erityiset olosuhteet (jotka soveltuvat erityisen hyvin säilöttyjen oliivien tuotantoon) oliivintuotantoalueen pienellä jäljelle jäävällä, oliiviöljyn tuotantoon käytettävällä alalla sallitaan poikkeuksellisesti käytettävän seuraavia lajikkeita seuraavissa suhteissa:

Pakollinen lajike	Galega	Vähintään 50 %
Sallitut lajikkeet	Azeiteira; Carrasquenha; Redondil; Cobrançosa	Enintään 10 %
	Blanqueta	Enintään 5 %

Picual-lajike on kielletty kaikissa tapauksissa; muita perinteisiä lajikkeita voidaan käyttää 5 prosentin rajoissa, jos SAN-tuottajien yhteenliittymä ne sallii.

Oliivit on korjattava ideaalisen kypsinä; maasta kerättyjä oliiveja ei voi käyttää tällä alkuperänimityksellä varustetun öljyn valmistukseen. Oliivit kuljetetaan pinottavissa laatikoissa huolehtien riittävästä tuuletuksesta.

Oliivinviljelijöiden tai heidän edustajiensa on rekisteröitävä lajikkeet, ja puristamot voivat tämän öljyn valmistamiseksi ottaa vastaan yksinomaan rekisteröityjen tuottajien toimittamia, sallittuihin lajikkeisiin kuuluvia oliiveja moitteettomia hygienia- ja terveysedellytyksiä noudattaen.

Sekoitettaessa ja dekantoitaessa massaa sekä sentrifugoitaessa veden ja öljyn sekoitusta niiden lämpötila ei saa koskaan ylittää 35:tä celsiusastetta.

Koska oliiviöljy on sekoittuva tuote, sitä voivat pakata vain asianmukaisesti hyväksytyt toimijat maantieteellisellä alkuperäalueella. Näin varmistetaan jäljitettävyys- ja valvontaketjun katkeamattomuus, taataan tuotteen laatu ja aitous sekä estetään kuluttajan johtaminen harhaan. Oliiviöljy on pakattava vedenkestävästä, inertistä ja vaarattomasta materiaalista valmistettuihin pakkauksiin, jotka täyttävät kaikki hygienia- ja terveysvaatimukset.

4.6 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään:* Näiden oliiviöljyjen ominaispiirteet johtuvat alueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteista.

4.7 *Valvontaelin*

Nimi: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
Osoite: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado n.º 269 — P-7300-901, Portalegre, Portugal
Puhelin: (351-245) 20 12 96 / 33 10 64
Faksi: (351-245) 20 75 21
Sähköposti: aadp1@iol.pt

4.8 *Merkintä:* Pakolliset merkinnät ovat maininta ”AZEITES DO NORTE ALENTEJANO — Denominação de Origem Protegida” sekä SAN-tuottajien yhteenliittymän Norte Alentejanon öljyille hyväksymä logo ja yhteisön SAN-tunnus.

4.9 *Kansalliset vaatimukset:* —