RÈGLEMENT (CE) Nº 708/2005 DE LA COMMISSION

du 10 mai 2005

modifiant des éléments du cahier des charges d'une appellation d'origine figurant à l'annexe du règlement (CE) nº 1107/96 (Azeites do Norte Alentejano) (AOP)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) nº 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [1], et notamment son article 9, et son article 6, paragraphes 3 et 4, deuxième tiret,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) nº 2081/92, la demande du Portugal de modifications d'éléments du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Azeites do Norte Alentejano», enregistrée par le règlement (CE) nº 1107/96 de la Commission [2] a été publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* [3].

(2) Aucune déclaration d'opposition, conformément à l'article 7 du règlement (CEE) nº 2081/92, n'ayant été notifiée à la Commission, ces modifications doivent être enregistrées et faire l'objet d'une publication au *Journal officiel de l'Union européenne*,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine «Azeites do Norte Alentejano» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

La fiche consolidée reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 10 mai 2005.

Par la Commission
Mariann FISCHER BOEL
Membre de la Commission

---

[1] JO L 208 du 24.7.1992, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 806/2003 (JO L 122 du 16.5.2003, p. 1).
[2] JO L 148 du 21.6.1996, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1345/2004 (JO L 249 du 23.7.2004, p. 14).
[3] JO C 262 du 31.10.2003, p. 17 («Azeites do Norte Alentejano»).

ANNEXE I

PORTUGAL

«Azeites do Norte Alentejano»

Modifications apportées:

— Chapitre du cahier des charges:

- ☐ Nom
- ☒ Description
- ☒ Aire géographique
- ☐ Preuve de l'origine
- ☐ Méthode d'obtention
- ☐ Lien
- ☐ Étiquetage
- ☐ Exigence nationale

— Modifications:

Description — L'huile d'olive de l'Alentejo du Nord est une huile d'olive légèrement épaisse, fruitée et de couleur jaune-verte, qui satisfait au critère minimal de 6,5 des huiles d'olive vierges extra et de 6,0 des huiles d'olive vierges.

Dans le cadre de la réalisation d'études approfondies sur les caractéristiques de cette huile d'olive, la nécessité est apparue de corriger certains de ses paramètres, à savoir: Delta K, Triglycérides LLL, OLLn, PLLn, OLL, PLL, POL, POO, OOO, PPO; acides gras C16:0, C16:1, C17:0, C17:1, C18:0, C18:1, C18:2 et C18:3; acides gras trans, Cholestérol, Campestanol et Delta 7 — Estigmastérol.

Les variétés régionales Carrasquenha, Redondil et Azeiteira (ou Azeitoneira) sont ajoutées aux variétés admises.

Aire géographique — Élargissement de l'aire géographique de production aux municipalités de Alandroal, Nisa, Reguengos de Monsaraz, Évora (*freguesias* de Nª Sr.ª de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede et S. Bento do Mato) et Mourão (*freguesias* de Luz et Mourão), étant donné que:

— dans ces municipalités et *freguesias*, les conditions édaphoclimatiques sont identiques,

— l'huile d'olive qui y est produite présente les mêmes caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques que celle obtenue dans l'aire géographique concernée,

— les résidents de ces municipalités sont héritiers des mêmes coutumes et du même savoir-faire loyal et immémorial que ceux du reste de la zone.

ANNEXE II

RÈGLEMENT (CEE) Nº 2081/92 DU CONSEIL

«AZEITES DO NORTE ALENTEJANO»

(Nº CE: PO/0266/24.1.1994)

AOP (X) IGP ( )

Cette fiche est un résumé établi aux fins d'information. Pour une information complète, en particulier pour les producteurs des produits couverts par l'AOP ou l'IGP concernée, il convient de consulter la version complète du cahier des charges soit au niveau national, soit auprès des services de la Commission européenne [1].

1. **Service compétent de l'État membre**

Nom: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Adresse: Av. Afonso Costa, 3 — P-1949-002 Lisboa
Téléphone: (351-21) 844 22 00
Télécopieur: (351-21) 844 22 02
Courriel: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. **Groupement**

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

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

Téléphone: (351-245) 33 10 64
Télécopieur: (351-245) 20 75 21
Courriel: aadp1@iol.pt

2.3. *Composition:* producteurs/transformateurs (X) autre ( )

3. **Type de produit**

Classe 1.5 — Matières grasses — Huile d'olive

4. **Description du cahier des charges**

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

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

4.2. *Description:* on désigne par l'appellation «Azeite do Norte Alentejano» le liquide oléagineux extrait mécaniquement des fruits, après que les eaux résiduaires ont été séparées des végétaux, ainsi que les particules de pelure, de pulpe et de noyau, des variétés Galega, Carrasquenha, Redondil, Azeiteira ou Azeitoneira, Blanqueta ou Branquita et Cobrançosa, de l'espèce *Olea europea sativa* provenant des fruits produits dans des oliveraies localisées dans l'aire géographique décrite ci-dessus et dont la transformation et le conditionnement se font également dans cette zone.

Les olives de l'Alentejo du Nord sont des olives légèrement épaisses, fruitées et de couleur jaune-verte, qui satisfont au critère minimal de 6,5 des huiles d'olive vierges extra et de 6,0 des huiles d'olive.

[1] Commission européenne, direction générale de l'agriculture, unité «Politique de qualité des produits agricoles», B-1049 Bruxelles.

4.3. *Aire géographique:* aire limitée aux municipalités de Alandroal, Borba, Estremoz, aux *freguesias* de Nª Sr.ª de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede et S. Bento do Mato de la municipalité d'Évora, aux *freguesias* de Luz et Mourão de la municipalité de Mourão, aux municipalités de Redondo, Reguengos de Monsaraz et Vila Viçosa du district d'Évora, aux municipalités d'Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Marvão, Monforte, Nisa, Portalegre et Sousel du district de Portalegre.

4.4. *Preuve de l'origine:* origine consacrée par l'usage eu égard, notamment, à la tradition culinaire régionale et au savoir-faire existant depuis des temps immémoriaux.

Pour produire ces huiles d'olive, les transformateurs peuvent utiliser exclusivement des olives provenant des producteurs inscrits et des variétés autorisées.

Pour chaque opérateur agréé par le groupement gestionnaire de l'AOP, un registre descriptif et actualisé est tenu, contenant des informations relatives à la provenance des olives utilisées, des conditions effectives de production/réception et des conditions technologiques en vigueur.

Ce registre journalier doit mentionner le nom des fournisseurs d'olives, les quantités reçues de chaque producteur et la quantité d'huile d'olive produite.

Les variétés doivent être enregistrées par les cultivateurs d'olives ou par leurs représentants (coopératives).

Les producteurs doivent posséder et tenir à jour un registre où figurent les quantités d'olives destinées à la fabrication d'huile d'olive portant l'AOP Norte Alentejano.

4.5. *Méthode d'obtention:* le produit est obtenu en mêlant des quantités extraites des variétés indiquées ci-dessus, dans les proportions suivantes:

Variété obligatoire	Galega	Minimum 65 %
Variétés tolérées	Azeiteira; Blanqueta; Carrasquenha; Redondil	Maximum 5 %
	Cobrançosa	Maximum 10 %

Étant donné les conditions particulières caractérisant les municipalités de Campo Maior et Elvas (particulièrement propices à la production d'olives de conserve), il est admis à titre exceptionnel que soient utilisées, dans la petite zone d'oliveraie destinée à l'huile d'olive restante, les variétés indiquées ci-dessus, mais dans les proportions suivantes:

Variété obligatoire	Galega	Minimum 50 %
Variétés tolérées	Azeiteira; Carrasquenha; Redondil; Cobrançosa	Maximum 10 %
	Blanqueta	Maximum 5 %

La variété Picual est interdite en toute hypothèse; toutefois, d'autres variétés traditionnelles peuvent être utilisées, dans une proportion maximale de 5 %, lorsqu'elles sont autorisées par le groupe de producteurs gestionnaire de l'AOP.

Les fruits doivent être cueillis dans leur état de maturation idéal, les olives ramassées au sol ne peuvent être utilisées pour la fabrication d'huile portant cette appellation d'origine, le transport est effectué dans des caisses empilables, en tenant compte de la nécessité d'une aération.

Les variétés doivent être enregistrées par les cultivateurs d'olives ou leurs représentants et les pressoirs peuvent exclusivement recevoir, dans le cadre de cette production, les olives des producteurs inscrits et des variétés autorisées, toujours dans des conditions hygiéniques et sanitaires irréprochables.

La température de la pâte dans la broyeuse ou dans le décanteur ainsi que du mélange eau/huile dans la centrifuge ne peut en aucun cas dépasser 35 °C.

L'huile d'olive étant un produit miscible et pour éviter toute perte de traçabilité lors du contrôle, le conditionnement peut être effectué exclusivement par des opérateurs dûment agréés, dans la zone d'origine, de manière à garantir la qualité et l'authenticité du produit et pour que le consommateur ne soit pas induit en erreur. Le conditionnement se fait dans des emballages à base de matériaux imperméables, inertes et inoffensifs satisfaisant à toutes les normes hygiéniques et sanitaires.

4.6. *Lien:* les conditions édaphoclimatiques de cette région sont à l'origine des caractéristiques spécifiques de ces huiles d'olive.

4.7. *Structure de contrôle*

Nom: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
Adresse: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado n.º 269 — P-7300-901, Portalegre
Téléphone: (351-245) 20 12 96/33 10 64
Télécopieur: (351-245) 20 75 21
Courriel: aadp1@iol.pt

4.8. *Étiquetage:* la mention «AZEITES DO NORTE ALENTEJANO — Denominação de Origem Protegida» doit obligatoirement figurer, ainsi que le logotype approuvé par le groupement gestionnaire de l'AOP, pour les huiles d'olive de l'Alentejo du Nord et le logotype communautaire approuvé pour les AOP.

4.9. *Exigences nationales:* —