A BIZOTTSÁG 708/2005/EK RENDELETE

(2005. május 10.)

egy, az 1107/96/EK rendelet mellékletében szereplő eredetmegjelölés termékleírásának módosításáról (Azeites do Norte Alentejano) (OEM)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 1992. július 14-i 2081/92/EGK tanácsi rendeletre [1], és különösen annak 9. cikkére és 6. cikke (3) és (4) bekezdésének második francia bekezdésére,

mivel:

(1) A 2081/92/EGK rendelet 6. cikke (2) bekezdésének megfelelően kihirdették az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* [2] Portugáliának az 1107/96/EK bizottsági rendelet [3] szerint bejegyzett „Azeites do Norte Alentejano", oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása egyes pontjainak módosítására irányuló kérelmét.

(2) Mivel a 2081/92/EGK rendelet 7. cikke szerinti egyetlen kifogási nyilatkozat sem érkezett a Bizottsághoz, e módosításokat be kell jegyezni és ki kell hirdetni az *Európai Unió Hivatalos Lapjában*,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az „Azeites do Norte Alentejano" eredetmegjelölés termékleírása e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

A termékleírás főbb pontjainak összefoglalása e rendelet II. mellékletében szerepel.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2005. május 10-én.

a Bizottság részéről
Mariann FISCHER BOEL
a Bizottság tagja

---

[1] HL L 208., 1992.7.24., 1. o. A legutóbb a 806/2003/EK rendelettel (HL L 122., 2003.5.16., 1. o.) módosított rendelet.
[2] HL L 148., 1996.6.21., 1. o. A legutóbb az 1345/2004/EK rendelettel (HL L 249., 2004.7.23., 14. o.) módosított rendelet.
[3] HL C 262., 2003.10.31., 17. o. („Azeites do Norte Alentejano").

I. MELLÉKLET

PORTUGÁLIA

„Azeites do Norte Alentejano”

Módosítások:

— Az érintett termékleírás címsora

- ☐ Elnevezés
- ☒ Termékleírás
- ☒ Földrajzi terület
- ☐ A származás igazolása
- ☐ Előállítási módszer
- ☐ Kapcsolat
- ☐ Címkézés
- ☐ Nemzeti előírások

— Módosítások:

Termékleírás – észak-alentejoi, kissé sűrű, gyümölcsös, sárgászöld színű, olívaolaj, mely eleget tesz az extraszűz olívaolajak 6,5, valamint a 6,0 szűz olívaolaj minimális kritériumának.

Ezen olívaolaj jellemzőinek részletes tanulmányozása keretében kitűnt, hogy bizonyos paramétereit ki kell igazítani, nevezetesen: Delta K, LLL, OLLn, PLLn, OLL, PLL, POL, POO, OOO, PPO trigliceridek; C16:0, C16:1, C17:0, C17:1, C18:0, C18:1, C18:2 és C18:3 zsírsavak; transz-zsírsavak, koleszterin, kampesztanin, Delta 7 – sztigmaszterin

A Carrasquenha, Redondil és Azeiteira (vagy Azeitoneira) regionális fajták az elfogadott fajták közé kerülnek.

Földrajzi terület – A termelői földrajzi terület kiterjesztése a következő településekre: Alandroal, Nisa, Reguengos de Monsaraz, Évora (*freguesias* de N^{a} Sr.^{a} de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede és S. Bento do Mato) és Mourão (*freguesias* de Luz és Mourão), mivel:

— ezeken a településeken és *freguesiákon* a talaj- és éghajlati viszonyok azonosak,

— az ott termelt olívaolaj ugyanazokkal a fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik, mint az érintett földrajzi területen termelt,

— e települések lakosai ugyanazokkal a szokásokkal, illetve megbízható és ősrégi szaktudással rendelkeznek, mint a régió többi lakosa.

II. MELLÉKLET

A TANÁCS 2081/92/EGK RENDELETE

„AZEITES DO NORTE ALENTEJANO"

(Nº EK: PO/0266/24.1.1994)

OEM (X) OFJ ( )

Ez az összefoglaló tájékoztatási céllal készült. Bővebb információért – különösen az érintett OEM-mel vagy OFJ-vel ellátott termékek termelőinek – a termékleírás teljes változatát célszerű tanulmányozni, amely vagy nemzeti szinten, vagy az Európai Bizottság szervezeti egységeinél szerezhető be [1].

1. **A tagállam illetékes szerve**

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

2. **Csoportosulás**

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

2.2 *Cím:* 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. *Tagösszetétel:* termelők/feldolgozók (X) egyéb ( )

3. **Terméktípus**

1.5. kategória – Zsírok – olívaolaj

4. **Termékleírás**

(a 4. cikk (2) bekezdése szerinti követelmények összefoglalása)

4.1. *Név:* „Azeites do Norte Alentejano"

4.2. *Leírás:* Az „Azeite do Norte Alentejano" megjelölésen azt a gyümölcsökből gépileg kivont olajos folyadékot értjük, amelyet a víz növényből való kiválasztása, a részek héjtól történő és a hús magtól történő leválasztása után nyerünk a fent megnevezett földrajzi terület olajfaültetvényein termelt, e régióban feldolgozott és csomagolt *Olea europea sativa* faj Galega, Carrasquenha, Redondil, Azeiteira vagy Azeitoneira, Blanqueta vagy Branquita és Cobrançosa fajtáiból.

Az észak-alentejoi olívabogyó kissé sűrű, gyümölcsös, sárgászöld színű, és eleget tesz az extraszűz olívaolajak 6,5, valamint a szűz olívaolajak 6,0 minimiális kritériumának.

[1] Európai Bizottság – Mezőgazdasági Főigazgatóság – „Mezőgazdasági termékek minőségpolitikája" osztály – B-1049 Brüsszel.

4.3. *Földrajzi terület:* Alandroal, Borba, Estremoz települések; Evora település: Nª Sr.ª de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede és S. Bento do Mato *freguesias*; Mourão teleülés: Luz és Mourão; Evora közigazgatási kerület: Redondo, Reguengos de Monsaraz és Vila Viçosa települések; Portalegre közigazgatási kerület: Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Marvão, Monforte, Nisa, Portalegre és Sousel települések által határolt terület.

4.4. *Származás igazolása:* a felhasználás által, tekintettel a regionális főzési hagyományokra és az ősidők óta létező szakértelemre.

Ezen olívaolajak termeléséhez a feldolgozók kizárólag a bejegyzett termelőktől származó engedélyezett fajtákat használhatják fel.

Minden, az OEM ügyvezetői csoportja által elismert piaci szereplő esetében leíró jellegű és rendszeresen aktualizált jegyzék készül, ami tartalmazza a felhasznált olajbogyók származásával kapcsolatos információkat, a termelés/átvétel tényleges körülményeit, valamint a hatályban lévő műszaki feltételeket.

E napi jegyzéknek tartalmaznia kell az olajbogyók szállítójának nevét, az egyes termelőktől átvett mennyiségeket és a kitermelt olívaolaj-mennyiséget.

A fajtákat az olívabogyó termelőinek vagy azok képviselőinek (szövetkezetek) kell bejegyeznie.

A termelőknek naprakészen kell tartaniuk egy jegyzéket, amelyben feltüntetik a Norte Alentejano eredetmegjelölést viselő olívaolaj termelésére szánt olajbogyó-mennyiségeket.

4.5. *Előállítási mód:* A terméket a fent említett fajtákból kinyert és a következő arányban vegyített mennyiségekből állítják elő:

Kötelező fajta	Galega	Minimum 65 %
Elfogadott fajta	Azeiteira; Blanqueta; Carrasquenha; Redondil	Maximum 5 %
	Cobrançosa	Maximum 10 %

Tekintettel a Campo Maior és Elvas településekre jellemző kivételes körülményekre (rendkívül kedvező a konzervolíva-gyártáshoz), kivételesen engedélyezett, hogy a fennmaradó olívaolajnak szánt olajfaültetvények e kis régiójában a következő arányokban az alább említett fajták is felhasználhatóak legyenek:

Kötelező fajta	Galega	Minimum 50 %
Elfogadott fajta	Azeiteira; Carrasquenha; Redondil; Cobrançosa	Maximum 10 %
	Blanqueta	Maximum 5 %

A Picual fajta felhasználása minden körülmények között tilos; ugyanakkor más hagyományos fajták is felhasználhatóak legfeljebb 5 % erejéig, amennyiben az OEM ügyintézői termelőcsoportja engedélyezi azokat.

A gyümölcsöket a legmegfelelőbb érettségi állapotukban kell leszedni, a földre esett olajbogyókat nem lehet az eredetmegjelöléssel ellátott olaj gyártásakor felhasználni, a szállítás egymásra rakható ládákban történik a szellőzés szükségességének figyelembevételével.

A fajtákat az olajbogyó termelőinek vagy képviselőinek kell bejegyezni, és a présházak e termelés keretében kizárólag a bejegyzett termelők engedélyezett fajtáit fogadhatják kifogástalan higiéniai és egészségügyi feltételek mellett.

A zúzdában vagy a szűrőgépben a massza hőmérséklete, illetve a centrifugában a víz/olaj keverékének hőmérséklete semmiféleképpen nem haladhatja meg a 35 °C-t.

Az olívaolaj keverhetősége miatt, illetve az ellenőrzés során a nyomonkövethetőség megszakadásának elkerülése végett a csomagolás kizárólag a megfelelően elismert piaci résztvevők által mehet végbe a származási régióban oly módon, hogy a termék minősége és eredetisége garantált legyen, és hogy a fogyasztó ne lehessen tévedés áldozata. A csomagolás vízálló, közömbös és ártalmatlan alapanyagból készül, kielégítve minden higiéniai és egészségügyi szabványt.

4.6. *Kapcsolat:* Ezen olívaolajak különleges jellemzőinek oka a régió talaj- és éghajlati viszonyai.

4.7. *Ellenőrző szerv*

Név:	AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
Cím:	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. *Címkézés:* A „AZEITES DO NORTE ALENTEJANO — Denominação de Origem Protegida” megjelölésnek kötelezően szerepelnie kell, csakúgy mint az OEM ügyvezetői csoportja által elismert észak-alentejoi logónak, illetve az OEM elismert közösségi logójának.

4.9. *Nemzeti előírások:* —