KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 708/2005

(2005. gada 10. maijs),

ar kuru groza specifikācijas elementus cilmes vietas nosaukumā, kas sniegts Regulas (EK) Nr. 1107/96 pielikumā (Azeites do Norte Alentejano) (ACVN)

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 1992. gada 14. jūlija Regulu (EEK) Nr. 2081/92 par lauksaimniecības produktu un pārtikas preču ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietas nosaukumu aizsardzību ([1]), un jo īpaši tās 9. pantu un 6. panta 3. punktu un 4. punkta otro ievilkumu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (EEK) Nr. 2081/92 6. panta 2. punktu Portugāles iestāžu lūgums grozīt ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 1107/96 ([2]) reģistrēta aizsargāta cilmes vietas nosaukuma "Azeites do Norte Alentejano" specifikācijas elementus tika publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* ([3]).

(2) Komisija nav saņēmusi nevienu iebildumu paziņojumu Regulas (EEK) Nr. 2081/92 7. panta nozīmē, tādēļ šie grozījumi jāreģistrē un jāpublicē *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Cilmes vietas nosaukuma "Azeites do Norte Alentejano" specifikāciju groza saskaņā ar šīs regulas I pielikumu.

2. pants

Konsolidēts saraksts ar galvenajiem specifikācijas elementiem ir sniegts šīs regulas II pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2005. gada 10. maijā

Komisijas vārdā —
Komisijas locekle
Mariann FISCHER BOEL

([1]) OV L 208, 24.7.1992., 1. lpp. Regulā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 806/2003 (OV L 122, 16.5.2003., 1. lpp.).
([2]) OV L 148, 21.6.1996., 1. lpp. Regulā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 1345/2004 (OV L 249, 23.7.2004., 14. lpp.).
([3]) OV C 262, 31.10.2003., 17. lpp. ("Azeites do Norte Alentejano").

I PIELIKUMS

PORTUGĀLE

“Azeites do Norte Alentejano”

Izdarītie grozījumi:

— Specifikāciju pozīcija:

- ☐ Nosaukums
- ☒ Apraksts
- ☒ Ģeogrāfiskā zona
- ☐ Izcelsmes apliecinājums
- ☐ Iegūšanas metode
- ☐ Saikne
- ☐ Marķējums
- ☐ Valsts prasības

— Grozījumi:

Apraksts – ziemeļu *Alentejo* olīveļļa ir nedaudz blīva dzelteni zaļa olīveļļa ar augļu aromātu, kas atbilst šādai minimālai robežai: 6,5 attiecībā uz augstākā labuma neapstrādāto olīveļļu un 6,0 attiecībā uz neapstrādāto olīveļļu.

Veicot šīs olīveļļas īpašību padziļinātu izpēti, ir radusies nepieciešamība koriģēt atsevišķus olīveļļas parametrus, proti: Delta K, triglicerīdus LLL, OLLn, PLLn, OLL, PLL, POL, POO, OOO, PPO; taukskābes C16:0, C16:1, C17:0, C17:1, C18:0, C18:1, C18:2 un C18:3; trans-taukskābes, holesterīnu, kampestanolu un Delta-7-stigmasterīnu.

Atļautajām šķirnēm tiek pievienotas *Carrasquenha*, *Redondil* un *Azeiteira* (vai *Azeitoneira*) reģionu šķirnes.

Ģeogrāfiskais apgabals – ģeogrāfiskais apgabals tiek paplašināts, iekļaujot *Alandroal, Nisa, Reguengos de Monsaraz, Évora* pašvaldības (tostarp *N[a] Sr.[a] de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede* un *S. Bento do Mato* novadus) un *Mourão* pašvaldību (tostarp *Luz* un *Mourão* novadus) tādēļ, ka:

— šajās pašvaldībās un novados ir identiski klimatiskie apstākļi un augsnes sastāvs,

— šajās pašvaldībās un novados ražotajai olīveļļai piemīt tādas pašas fiziskās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības kā tai olīveļļai, ko ražo esošajā ģeogrāfiskajā apgabalā,

— šo pašvaldību iedzīvotāji ir mantojuši tādas pašas tradīcijas, kā arī uzticamas un ļoti senas ražošanas zināšanas, kādas praktizē pārējā apgabala iedzīvotāji.

II PIELIKUMS

PADOMES REGULA (EEK) Nr. 2081/92

"AZEITES DO NORTE ALENTEJANO"

(NR. EK: PO/0266/24.1.1994.)

ACVN (X) AĢIN ( )

Šā kopsavilkuma veidlapa ir sniegta informācijas nolūkā. Lai iegūtu visu informāciju, konkrēti par attiecīgā ACN vai AĢN produkta ražotājiem, jāiepazīstas ar visām specifikācijām, kas ir pieejamas vai nu konkrētā valstī, vai Eiropas Komisijas dienestos ([1]).

1. **Dalībvalsts kompetentais dienests**

Nosaukums: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Adrese: Av. Afonso Costa, 3 — P-1949-002 Lisboa
Tālrunis: (351-21) 844 22 00
Fakss: (351-21) 844 22 02
e-pasts: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. **Grupa**

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

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

Tālrunis: (351-245) 33 10 64
Fakss: (351-245) 20 75 21
e-pasts: aadp1@iol.pt

2.3. *Sastāvs:* ražotājs/pārstrādātājs (X) autre ( )

3. **Produkta veids:**

1.5. kategorija – Taukvielas – olīveļļa

4. **Specifikācijās sniegtais apraksts**

(4. panta 2. punkta nosacījumu kopsavilkums)

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

4.2. *Apraksts:* Nosaukumu "Azeite do Norte Alentejano" izmanto, lai raksturotu eļļainu šķidrumu, ko mehāniski iegūst no augļiem, atdalot augļu sulu no čagām, mizas daļiņām, mīkstuma un kauliņa, izmantojot *Olea europea sativa* sugas *Galega, Carrasquenha, Redondil, Azeiteira* vai *Azeitoneira, Blanqueta* vai *Branquita* un *Cobrançosa* šķirnes, kas aug turpmāk raksturotā ģeogrāfiskā apgabala olīvu birzīs, šajā pašā apgabalā veicot pārstrādi un iepakošanu.

Ziemeļu *Alentejo* olīvas ir nedaudz blīvas dzelteni zaļas olīvas ar augļu aromātu, kas atbilst šādai minimālai robežai: 6,5 attiecībā uz augstākā labuma neapstrādāto olīveļļu un 6,0 attiecībā uz neapstrādāto olīveļļu.

([1]) Eiropas Komisija – Lauksaimniecības ģenerāldirektorāts – Lauksaimniecības produktu kvalitātes politikas nodaļa – B-1049 Brisele.

4.3. *Ģeogrāfiskā zona:* Šo zonu veido *Alandroal, Borba, Estremoz* pašvaldības, *Évora* pašvaldības *N[a] Sr.[a] de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede* un *S. Bento do Mato* novadi, *Mourão* pašvaldības *Luz un Mourão* novadi, Évora apgabala *Redondo, Reguengos de Monsaraz* un *Vila Viçosa* pašvaldības, *Portalegre* apgabala *Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Marvão, Monforte, Nisa, Portalegre* un *Sousel* pašvaldības.

4.4. *Izcelsmes apliecinājums:* Produkta lietošanas pirmsākums ir saistīts ar šā reģiona kulinārijas tradīcijām un ražošanas zināšanām, kas pastāv kopš seniem laikiem.

Šīs olīveļļas ražošanai pārstrādātāji var izmantot vienīgi atļauto šķirņu olīvas, ko piegādā reģistrētie ražotāji.

Katram tirgotājam, kuram ACN ražotāju pārvaldības grupa ir izsniegusi pilnvaru, jāveic aprakstoši ieraksti reģistrā, kurā jāiekļauj un jāatjauno dati par izmantoto olīvu izcelsmi, produkta ražošanas/saņemšanas faktiskiem apstākļiem un spēkā esošajiem tehniskajiem nosacījumiem.

Reģistrā jāiekļauj olīvu piegādātāja vārds/nosaukums, no katra ražotāja saņemtais apjoms un saražotais olīveļļas apjoms.

Olīvu šķirnes reģistrē olīvu kultivatori vai to pārstāvji (kooperatīvi).

Ražotājiem jāveic ieraksti reģistrā, tajā iekļaujot datus par to olīvu apjomu, kas paredzētas olīveļļas ar ACN *Norte Alentejano* ražošanai.

4.5. *Iegūšanas metode:* Produktu iegūst, sajaucot turpmāk tabulā norādīto olīvu šķirņu izvilkumus, ievērojot šādas proporcijas:

Obligāta šķirne	*Galega*	Vismaz 65 %
Pieļaujamas šķirnes	*Azeiteira; Blanqueta; Carrasquenha; Redondil*	Ne vairāk kā 5 %
	Cobrançosa	Ne vairāk kā 10 %

Ņemot vērā īpašus apstākļus *Campo Maior* un *Elvas* pašvaldībās (īpaši konservēto olīvu ražošanai), izņēmuma kārtā mazajā olīvu biržu teritorijā, kas paredzēta pārējas olīveļļas ražošanai, ir atļauts izmantot tabulā norādītās šķirnes, ievērojot šādas proporcijas:

Obligāta šķirne	*Galega*	Vismaz 50 %
Pieļaujamas šķirnes	*Azeiteira; Carrasquenha; Redondil; Cobrançosa*	Ne vairāk kā 10 %
	Blanqueta	Ne vairāk kā 5 %

Nekādā gadījumā nav atļauts izmantot *Picual* šķirni; taču ar ACN ražotāju pārvaldības grupas atļauju drīkst izmantot citas tradicionālās šķirnes, nepārsniedzot 5 % proporcijas robežu.

Augļi jānovāc tad, kad tie ir sasnieguši ideālu gatavības stāvokli; olīveļļas ražošanai ar šo cilmes vietas nosaukumu nedrīkst izmantot zemē nokritušas olīvas; olīvas jāpārvadā kraujamajās kastēs ar ventilācijas caurumiem.

Olīvu šķirnes reģistrē olīvu kultivatori vai to pārstāvji; spiestuves cehi šī produkta ražošanai drīkst saņemt vienīgi atļauto šķirņu olīvas, ko piegādā reģistrētie ražotāji, ievērojot attiecīgas higiēnas un sanitāras prasības.

Pastas temperatūra spiedē vai dekantatorā, kā arī ūdens/eļļas maisījuma temperatūra centrifūgā nedrīkst pārsniegt 35 °C.

Lai nodrošinātu izsekojamību kontroles laikā, un ņemot vērā to, ka olīveļļa ir viegli samaisāms produkts, vienīgi attiecīgi apstiprināti uzņēmēji drīkst iepakot šo produktu, veicot to cilmes vietas teritorijā, lai garantētu produkta kvalitāti un autentiskumu un nemaldinātu patērētāju. Iepakojumiem jāizmanto ūdensdrošus, inertus un nekaitīgus materiālus, kas atbilst visām higiēnas un sanitārajām prasībām.

4.6. *Saikne:* Olīveļļas raksturīgu īpašību pamatā ir šā reģiona klimatiskie apstākļi un augsnes sastāvs.

4.7. *Kontroles institūcija*

Nosaukums:	AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
Adrese:	Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado n.º 269 — P-7300-901, Portalegre
Tālrunis:	(351-245) 20 12 96/33 10 64
Fakss:	(351-245) 20 75 21
e-pasts:	aadp1@iol.pt

4.8. *Marķējums:* Ziemeļu *Alentejo* olīveļļas marķējumā obligāti jāiekļauj norāde "AZEITES DO NORTE ALENTEJANO — Denominação de Origem Protegida" un logotips, ko apstiprināja ACN ražotāju pārvaldības grupa, kā arī Kopienas ACN logotips.

4.9. *Valsts prasības:* —