32005R0708

UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 708/2005

od 10. svibnja 2005.

o izmjeni u specifikaciji oznake izvornosti navedene u Prilogu Uredbi (EZ) br. 1107/96 (Azeites do Norte Alentejano) (ZOI)

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EEZ) br. 2081/92 od 14. srpnja 1992. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti za poljoprivredne i prehrambene proizvode ([1]), a posebno njezin članak 6. stavak 3., članak 6. stavak 4. drugu alineju i članak 9.,

budući da:

(1) U skladu s člankom 6. stavkom 2. Uredbe (EEZ) br. 2081/92, zahtjev Portugala za izmjenom točaka u specifikaciji zaštićene oznake izvornosti „Azeites do Norte Alentejano", registrirane Uredbom Komisije (EZ) br. 1107/96 ([2]), objavljen je u *Službenom listu Europske unije* ([3]).

(2) Budući da Komisiji nije dostavljen ni jedan prigovor u smislu članka 7. Uredbe (EEZ) br. 2081/92, te izmjene moraju se registrirati i objaviti u *Službenom listu Europske unije*,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Specifikacija za oznaku izvornosti „Azeites do Norte Alentejano" ovime se izmjenjuje u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Sažetak glavnih točaka specifikacije prikazan je u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 10. svibnja 2005.

Za Komisiju

Mariann FISCHER BOEL

Članica Komisije

([1]) SL L 208, 24.7.1992., str. 1. Uredba kako je izmijenjena Uredbom (EZ) br. 806/2003 (SL L 122, 16.5.2003., str. 1.).

([2]) SL L 148, 21.6.1996., str. 1. Uredba kako je izmijenjena Uredbom (EZ) br. 1345/2004 (SL L 249, 23.7.2004., str. 14.).

([3]) SL C 262, 31.10.2003., str. 17. (Azeites do Norte Alentejano).

PRILOG I.

PORTUGAL

„Azeites do Norte Alentejano”

Izmjene:

— Poglavlje specifikacije:

- ☐ Naziv
- ☒ Opis
- ☒ Zemljopisno područje
- ☐ Dokaz podrijetla
- ☐ Metoda proizvodnje
- ☐ Veza
- ☐ Označivanje
- ☐ Nacionalni zahtjevi

— Izmjene:

Opis – maslinovo ulje North Alentejo je blage gustoće, voćnog okusa, zelenkasto-žuto ulje koje zadovoljava najmanju razinu od 6,5 za ekstra djevičansko maslinovo ulje i 6,0 za djevičansko maslinovo ulje.

Provedene podrobne studije o obilježjima ovog maslinovog ulja pokazale su da postoji potreba za revidiranjem nekih od parametara, odnosno: Delta K, trigliceridi LLL, OLLn, PLLn, OLL, PLL, POL, POO, OOO, PPO; masne kiseline C16:0, C16:1, C17:0, C17:1, C18:0, C18:1, C18:2 i C18:3 trans masne kiseline, kolesterol, Campestanol i Delta 7 – Stigmasterol.

Regionalne vrste Carrasquenha, Redondil i Azeiteira (ili Azeitoneira) dodaju se dozvoljenim vrstama.

Zemljopisno područje – proširuje se zemljopisno područje proizvodnje te se uključuju općine Alandroal, Nisa, Reguengos de Monsaraz, Évora (*freguesias* N.ª Sr.ª de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede i S. Bento do Mato) i Mourão (*freguesias* Luz i Mourão), na temelju sljedećega:

— u navedenim općinama i *freguesia*-ma vrijede isti uvjeti u pogledu tla i vremenskih prilika,

— maslinovo ulje proizvedeno na tom području ima jednaka fizička, kemijska i organoleptička obilježja kao i ulja iz u sadašnjeg zemljopisnog područja,

— stanovnici navedenih općina naslijedili su iste običaje i autentično, nepromijenjeno znanje kao i oni u ostatku zemljopisnog područja.

PRILOG II.

UREDBA VIJEĆA (EEZ) br. 2081/92

„AZEITES DO NORTE ALENTEJANO”

(EZ br. PO/0266/24.1.1994.)

ZOI (X) ZOZP ( )

Ovaj sažetak sastavljen je samo u informativne svrhe. Za potpune informacije, posebno o proizvođačima proizvoda koje obuhvaća dotični ZOI ili ZOZP, molimo proučite potpunu verziju specifikacije proizvoda koja je dostupna na nacionalnoj razini ili kod Europske komisije ([1]).

1. **Nadležni odjel u državi članici:**

Naziv: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Adresa: Av. Afonso Costa, 3 – P-1949-002 Lisabon
Tel: (351-21) 844 22 00
Faks: (351-21) 844 22 02
E-pošta: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. **Skupina**

2.1. *Naziv:* Apafna – AGRUPAMENTOS DE PRODUTORES AGRÍCOLAS E FLORESTAIS DO NORTE ALENTEJANO

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

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

2.3. *Sastav:* proizvođači/obrađivači (X) drugo ( )

3. **Vrsta proizvoda**

Klasa 1.5 – ulja i masnoće – maslinovo ulje

4. **Specifikacija**

(sažetak zahtjeva u članku 4. stavku 2.)

4.1. *Naziv:* „Azeites do Norte Alentejano”

4.2. *Opis:* Oznaka „Azeite do Norte Alentejano” koristi se za opis uljne tekućine mehanički istisnute iz ploda (nakon što se biljna tekućina izdvoji od komine, dijelova kože, pulpe i koštica) sorti maslina Galega, Carrasquenha, Redondil, Azeitera ili Azeitoneria, Blanqueta ili Branquita i Cobrançosa, koje pripadaju vrsti *Olea europea sativa* i koje se uzgajaju u gore navedenom zemljopisnom području, na kojem se također vrši prerada i priprema za tržište.

Masline iz Sjevernog Alenteja su blage gustoće, voćnog okusa i zelenkasto-žućkaste boje te zadovoljavaju najmanje razinu od 6,5 za ekstra djevičansko maslinovo ulje i 6,0 za maslinovo ulje.

([1]) Europska komisija – Opća uprava za poljoprivredu, Odjel za upravljanjem kvalitete poljoprivrednih proizvoda – B-1049 Bruxelles.

4.3. *Zemljopisno područje:* ograničeno na općine Alandroal, Borba, Estremoz, *freguesias* Na Sra de Machede, S. Mansos, S.Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede i S. Bento do Mato u općini Évora, *freguesias* Luz i Mourão u općini Mourão, općine Redondo, Reguengos de Monsaraz i Vila Viçosa u okrugu Évora, općine Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Marvão, Monforte, Nisa, Portalegre i Sousel u okrugu Portalegre.

4.4. *Dokaz podrijetla:* Podrijetlo potvrđeno običajima u svjetlu posebne regionalne kulinarske tradicije i znanja koje postoji od pradavnih vremena.

Za proizvodnju maslinovog ulja, proizvođači smiju koristiti samo masline registriranih proizvođača i dozvoljenih sorti.

Opisni registar svakog subjekta kojeg je odobrio upravni konzorcij ZOI-a ažurira se podacima o podrijetlu korištenih maslina, uvjetima proizvodnje/preuzimanja i primijenjenih tehnoloških uvjeta.

Dnevni registar mora prikazivati imena dobavljača maslina, količinu zaprimljenu od svakog proizvođača i količinu proizvedenog maslinovog ulja.

Sorte se moraju biti bilježiti prema uzgajivačima maslina ili njihovim predstavnicima (zadrugama).

Proizvođači moraju imati i ažurirati registar u kojem se bilježe količine maslina koje se koriste za proizvodnju maslinovog ulja s oznakom ZOI Norte Alentejano.

4.5. *Metoda proizvodnje:* Proizvod se dobiva miješanjem količina izlučenih iz gore navedenih sorta u slijedećim postocima:

Obvezna sorta	Galega	Najmanje 65 %
Dozvoljene sorte	Azeiteira, Blanqueta, Carrasquenha, Redondil	Najviše 5 %
	Cobrançosa	Najviše 10 %

S obzirom na posebne uvjete koji karakteriziraju općine Campo Maior i Elvas (koji su posebno prikladni za proizvodnju konzerviranih maslina) izuzetno se mogu koristiti slijedeće vrste, ali samo u slijedećim postocima u području malih maslinika za preostalo maslinovo ulje.

Obvezna sorta	Galega	Najmanje 50 %
Dozvoljene sorte	Azeiteira, Carrasquenha, Redondil, Cobrançosa	Najviše 10 %
	Blanqueta	Najviše 5 %

Sorta Picual ne smije se koristiti ni u jednom slučaju, no ostale tradicionalne vrste mogu se koristiti do najviše 5 % pod uvjetom da ih je odobrio upravni konzorcij ZOI-a.

Plodovi se moraju prikupljati kada postignu idealni stupanj sazrijevanja; masline sakupljene sa tla ne smiju se koristiti za proizvodnju ulja koje nosi oznaku izvornosti; mora ih se prevoziti u kutijama za slaganje uz dovod zraka.

Uzgajivači maslina ili njihovi predstavnici moraju zabilježiti sorte; za proizvodnju maslinovog ulja koje nosi oznaku ZOI, preše smiju prihvaćati samo masline od registriranih proizvođača, dopuštenih sorti i besprijekornog zdravlja i čistoće.

Temperatura paste u preši ili posudi i mješavina vode/ulja u centrifugi ne smije nikada biti veća od 35 °C.

S obzirom na to da je maslinovo ulje proizvod koji se može miješati, kako bi se spriječilo bilo kakvo smanjenje sljedivosti u vrijeme inspekcije, pripremu za tržište smiju provoditi samo pravilno odobreni nositelji odobrenja na području podrijetla kako bi se jamčila kvaliteta i autentičnost proizvoda i spriječilo dovođenje u zabludu potrošača. Ulje se mora pakirati za tržište u ambalažu od nepropusnog, inertnog, neškodljivog materijala koji udovoljavaju svim zdravstvenim i higijenskim normama.

4.6. *Veza:* posebna obilježja maslinovog ulja mogu se pripisati klimatskim uvjetima i uvjetima u pogledu tla u regiji.

4.7. *Organi inspekcije*

Naziv: AADP – Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre

Adresa: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado n. $^{0\ 269}$ – P-7300-901 Portalegre

Tel.: 351-245 20 12 96/33 10 64

Faks: 351-245 20 75 21

E-pošta: aadp1@iol.pt.

4.8. *Označivanje:* maslinovo ulje iz sjevernog Alenteja mora nositi oznaku „AZEITES DO NORTE ALENTEJANO – Denominação de Origem Protegida”, zajedno s logom koji je odobrio upravni konzorcij ZOI-a i odobrenim logom Zajednice za ZOI.

4.9. *Nacionalni zahtjevi:* –