

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 708/2005 НА КОМИСИЯТА

от 10 май 2005 година

за изменение на спецификацията за наименованието за произход в приложението към Регламент (ЕО) № 1107/96 (Azeites do Norte Alentejano) (ЗНП)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаването на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета от 14 юли 1992 г. за защита на географските указания и наименованията за произход за земеделски продукти и харни¹, и по-специално член 6, параграф 3, член 6, параграф 4, второ тире и член 9 от него,

като има предвид, че:

- (1) Съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, в *Официален вестник на Европейския съюз*² бе публикувано заявлението на Португалия за изменение на точки от спецификацията за защитеното наименование за произход „Azeites do Norte Alentejano”, регистрирано с Регламент (ЕО) № 1107/96 на Комисията³.
- (2) Тъй като в Комисията няма постъпили възражения по силата на предвиденото в член 7 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, тези изменения трябва да бъдат регистрирани и публикувани в *Официален вестник на Европейския съюз*,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията за наименованието за произход „Azeites do Norte Alentejano” се изменя съгласно приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Обобщението на основните точки от спецификацията е дадено в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на 20-ия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

¹ ОВ L208, 24.7.1992 г., стр.1, Регламент, последно изменен с Регламент (ЕО) № 806/2003 (ОВ L 122, 16.5.2003 г., стр.1).

² ОВ L262, 31.10.2003 г., стр.17 (Azeites do Norte Alentejano).

³ ОВ L148 21.6.1996 г., стр.1, Регламент, последно изменен с Регламент (ЕО) № 1345/2004 (ОВ L 249, 23.7.2007 г., стр.14).

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 10 май 2005 година.

За Комисията:
Mariann FISCHER BOEL
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ПОРТУГАЛИЯ

„Azeites do Norte Alentejano”

Изменения:

- Раздел от спецификацията:
- Наименование
- x Описание
- x Географска област
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Национални изисквания

Изменения и допълнения

Описание – Маслиновото масло от Norte Alentejo е малко по-гъсто, плодово, зеленикаво-жълто и отговаря на минималните изисквания за 6.5 за екстра качество чисто маслиново масло и 6.0 за чисто маслиново масло.

Задълбочените проучвания на характеристиките на това маслиново масло показват, че е необходимо някои от параметрите му да бъдат преразгледани, а именно: Делта К, триглицериди LLL, OLLn, PLLn, OLL, PLL, POL, POO, OOO, PPO; мастни киселини C16:0, C16:1, C17:0, C17:1, C18:0, C18:1, C18:2 и C18:3; транс мастни киселини, холестерол, Кампестанол и Делта 7 – Стигмастерол.

Към разрешените сортове се добавят и местните разновидности Carrasquenha, Redondil и Azeiteira (или Azeitoneira).

Географска област – Разширяване на географската област на производство с включването на общините Alandroal, Nisa, Reguengos de Monsaraz, Évora (*freguesias* от Na Sr.a de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede и S. Bento do Mato) и Mourão (*freguesias* от Luz и Mourão) на следните основания:

- условията в тези общини и *freguesias* са същите по отношение на характеристиките на почвите и климата,

- произведеното там маслиново масло притежава същите физични, химични и органолептични характеристики, които има маслиновото масло, произведено в сегашната географска област,
- жителите на тези общини са наследили същите обичаи и автентично, непроменено ноу-хау, както тези в останалата част на географската област.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

РЕГЛАМЕНТ (ЕИО) № 2081/92 НА СЪВЕТА

AZEITES DO NORTE ALENTEJANO

(ЕО № РО/0266/24.1.1994г.)

ЗНП (X) ЗГУ ()

Това обобщение е изготвено само с информационна цел. За пълните подробности, по-конкретно производителите на продуктите, за които се отнасят съответните ЗНП и ЗГУ, моля имайте предвид пълната версия на спецификацията на продуктите, която може да се получи от органите на национално равнище или от Европейската комисия¹.

1. Отговорна служба в държавата-членка:

Наименование: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Адрес: Av. Afonso Costa, 3 — P-1949-002 Lisboa
Тел: (351-21) 844 22 00
Факс (351-21) 844 22 02
Електронен адрес: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. Група:

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

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

Тел: (351-245) 33 10 64
Факс (351-245) 20 75 21
Електронен адрес: aadp1@iol.pt

2.3 Състав: производители/преработватели (X) други ()

3. Вид на продукта

Клас 1.5 – масла и мазнини – маслиново масло

4. Спецификация

(обобщение на изискванията предвидени в член 4, параграф 2)

4.1 Наименование: „Azeites do Norte Alentejano”

¹ Европейска комисия – Генерална дирекция „Земеделие”, Звено „Политика за качеството на земеделската продукция” – В-1049 Брюксел.

4.2 Описание: Наименованието „Azeites do Norte Alentejano” се използва за характеризиране на маслената течност, добивана по механичен път от плода (след като зеленчуковия сок бъде отделен от смачканите плодове, части от люспите, месестата част и костилката) на маслини от сортовете Galega, Carrasquenha, Redondil, Azeiteira или Azeitoneira, Blanqueta или Branquita и Cobrançosa от вида *Olea europea sativa*, отглеждан в маслинови горички, разположени на територията на упоменатата по-горе географска област, като преработката и подготовката за предлагането му на пазара се осъществяват в същата област.

Маслините от Северно Alentejo са малко по-плътни, месести и зеленикаво-жълти и отговарят на минималните изисквания за 6.5 за екстра качество чисто маслиново масло и 6.0 за маслиново масло.

4.3 Географска област: Ограничава се в общините Alandroal, Borba, Estremoz, *freguesias* от Na Sra de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede и S. Bento do Mato в общината Évora, *freguesias* от Luz и Mourão в общината Mourão, общините Redondo, Reguengos de Monsaraz и Vila Viçosa в област Évora, Crato, общините Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Elvas, Fronteira, Marvão, Monforte, Nisa, Portalegre и Sousel в област Portalegre.

4.4 Доказателство за произход: Произходът се одобрява като съществуващ обичай в светлината по-конкретно на кулинарните традиции в района и ноу-хау, които съществуват от незапомнени времена.

За производството на това маслиново масло преработвателите могат да използват маслини само от регистрирани производители и одобрени сортове.

Води се регистър, в който се описва всеки стопански субект, одобрен от управителният консорциум на ЗНП, като този регистър се актуализира с информация за произхода на използваните маслини, реалният режим на производство/придобиване и използваните технологични условия.

Този ежедневен регистър следва да посочва наименованията на доставчиците на маслини, получените количества от всеки производител и количеството произведено маслиново масло.

Сортовете трябва да се записват от производителите на маслини или техните представители (кооперативи).

Производителите трябва да притежават и водят регистър, в който се записват количествата маслини, които ще бъдат използвани за производството на маслиново масло със защитеното наименование за произход Norte Alentejano.

4.5 Метод на производство: Продуктът се получава от смесването на количества, получени от упоменатите по-горе сортове, в следното процентно съотношение:

Задължителен сорт	Galega	Минимум 65 %
Допустими сортове	Azeiteira; Blanqueta; Carrasquenha; Redondil	Максимум 5 %
	Cobrançosa	Максимум 10 %

При специалните условия, които характеризират общините Campo Maior и Elvas (които са особено подходящи за производството на консервирани маслини), могат по изключение да използват следните сортове, но само при следното процентно съотношение в областта на малката маслинова горичка, в която се произвеждат маслините за останалото маслиново масло.

Задължителен сорт	Galega	Минимум 50 %
Допустими сортове	Azeiteira; Carrasquenha; Redondil; Cobrançosa	Максимум 10 %
	Blanqueta	Максимум 5 %

Сортът Píscua не може да бъде използван при никакви обстоятелства, но могат да се използват други традиционни сортове в максимално съотношение от 5 %, при условие, че те са одобрени от управителния консорциум на ЗНП.

Плодовете трябва да се берат когато достигнат идеална степен на зрялост; за производство на маслиновото масло с това наименование за произход не могат да се използват маслини, събирани от земята; те трябва да се транспортират в подредени една върху друга касетки с възможност за проветрение.

Сортовете трябва да бъдат вписани от производителите на маслини или от техните представители; за целите на производството на маслиново масло със защитеното наименование на произход (ЗНП), пресите могат да приемат само маслини от регистрирани производители, от одобрените сортове и с безупречно здраве и хигиена.

Температурата на пастата в пресата или декантатора и на водно-маслената смес в центрофугата не може в никой момент да надвишава 35°C.

Тъй като маслиновото масло е податлив на смесване продукт, за да се предотврати евентуалното затрудняване на възможността той да бъде проследен по време на проверка, подготовката за пускането му на пазара може да се извършва единствено от съответно одобрени стопански субекти в областта на произход, за да се гарантира качеството и автентичността на продукта и да се избегне вероятността потребителите да бъдат подвеждани. Маслиновото масло трябва да бъде пуснато в обръщение на пазара в съдове, изработени от непроницаеми, инертни и безвредни материали, които отговарят на всички здравни и хигиенни изисквания.

4.6 Връзка: Специалните характеристики на маслиновото масло могат да бъдат отдадени на почвените и климатични условия в района.

4.7 Инспектиращ орган

Наименование: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
Адрес: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado n.º 269 — P-7300-901 Portalegre
тел.: (351-245) 20 12 96/33 10 64
факс: (351-245) 20 75 21
Електронен адрес: aadp1@iol.pt

4.8 *Етикиране:* Маслиновото масло от Norte Alentejo трябва да носи наименованието 'AZEITES DO NORTE ALENTEJANO — Denominação de Origem Protegida', заедно с логото, одобрено от управителния консорциум на ЗНП и одобреното от Общността лого за ЗНП.

4.9 *Национални изисквания:* -