

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 56/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„AZEITES DO RIBATEJO”

NR WE: PT-PDO-0117-0219-09.01.2006

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmiany (zmian):

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3. **Zmiana (zmiany):**

3.1. *Opis produktu:*

- 1) Włączenie odmiany Cobrançosa, ze względu na jej rozpowszechnienie w regionie, z której pochodzą oliwy o smaku i aromacie nie zmieniającym normy dotyczącej tradycyjnych oliw z oliwek, cenionych w Ribatejo od wielu wieków. Badanie przeprowadzone w tym względzie wykazało, że dodanie oliwy z odmiany Cobrançosa do oliwy otrzymywanej z odmiany Galega Vulgar nie powoduje utraty przez tę ostatnią cech chemicznych i organoleptycznych oliwy „Azeite do Ribatejo”.
- 2) Zmiana i określenie składu odmian plantacji oliwek na podstawie następujących wymogów:
 - Galega Vulgar lub Lentisca w minimalnej proporcji 55 % (te dwie odmiany, razem lub osobno, muszą stanowić minimum 55 % ilości całkowitej),
 - Cobrançosa w maksymalnej proporcji 45 %,
 - inne odmiany w maksymalnej proporcji 5 %,
 - całkowite wykluczenie odmiany Picual.

Uwaga: zmiany te uniemożliwiają podział obszaru geograficznego na dwa podregiony.

- 3) Zmiana kilku parametrów fizyko-chemicznych w wyniku ogólnych zmian przepisów i przeprowadzenia bardziej szczegółowych badań produktu i jego właściwości.
- 4) Poprawa definicji cech organoleptycznych oliw z oliwek „Azeite do Ribatejo”.

3.2. *Obszar geograficzny:*

Z obszaru geograficznego wyłącza się pewne gminy i sołectwa, w przypadku których stwierdzono, że uprawa drzew oliwnych straciła na znaczeniu i że oliwy z oliwek utraciły swoje szczególne cechy.

Potwierdzenie włączenia pewnych sołectw z gminy Rio Maior, które w wyniku błędu nie znalazły się we wstępnym wykazie, mimo że występowały w dokumentacji ilustrowanej (mapy obszaru geograficznego).

Usunięcie podziału obszaru geograficznego na dwa podregiony w związku z brakiem argumentów technicznych dotyczących występowania odmiany Lentisca w całym regionie.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„AZEITES DO RIBATEJO”

NR WE: PT-PDO-0117-0219-09.01.2006

ChNP (X) ChOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. **Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Gabinete de Planeamento e Políticas
Adres: Rua Padre António Vieira 1
1099-073 Lisboa
PORTUGAL

Tel. +351 213819300
Faks +351 213876635
E-mail: Gpp@gpp.pt

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Associação dos Agricultores do Ribatejo
Adres: Rua de Santa Margarida 1-A
2000-114 Santarém
PORTUGAL

Tel. +351 243323794 / 327444
Faks +351 243322829
E-mail: geral@aribatejo.pt
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.5 – Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

4. Specyfikacja produktu:

(Podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Azeites do Ribatejo”

4.2. Opis produktu:

Nazwą „Azeites do Ribatejo” oznaczono tłuszcze płynne otrzymane z owocu oliwki *Olea europaea* L., wytłaczane wyłącznie za pomocą procesów mechanicznych z oliwek odmian Galega Vulgar, Lentisca i Cobrançosa pochodzących z plantacji oliwek znajdujących się na obszarze geograficznym produkcji.

Oliwy z oliwek „Azeite do Ribatejo” posiadają następujące cechy (w skrócie):

Kwasowość: oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia – maks. 0,8 %; zwykła oliwa z oliwek pierwszego tłoczenia – 1,5 %

Liczba nadtlenkowa: maks. 15 mEq O₂/kg

Absorbancja: K 232 nm – maks. 2,00; K 270 nm – maks. 0,20; ΔK – maks. 0,01

Barwa: długość fali dominującej (λ) – 577–578 nm

Trylinoleina – maks. 0,2 %

Tłuszcze trans (%): oleiczne: maks. 0,03; translinoleiczne + translinoleniczne: maks. 0,03

Alkohole alifatyczne: maks. 300 mg/kg

Sterole (%):

- cholesterol < 0,5
- brassikasterol ≤ 0,1
- kampesterol ≤ 4,0
- stigmasterol < kampesterol
- beta-sitosterol ≥ 93,0
- delta-7-stigmasterol ≤ 0,3

Sterole całkowite: min. 1 000 mg/kg

Erytrodiol + uvaol: maks. 4,5 %

Wosk: maks. 250 mg/kg

Parametry kwasów tłuszczowych i triglicerydów również zostały ustalone.

Oliwy „Azeites do Ribatejo” charakteryzują się umiarkowaną intensywnością aromatu owocowego, zarazem świeżego i dojrzałego, który zawiera nuty jabłka, oraz żółtozłotą barwą mieniącą się czasem lekko zielonymi odcieniami. Aby możliwe było korzystanie z nazwy „Azeite do Ribatejo”, mediana błędu oliw z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia lub zwykłych oliw z oliwek z pierwszego tłoczenia musi wynosić 0. Ponadto oliwy z oliwek przedstawiające cechy organoleptyczne różniące się od cech typowych dla zatwierdzonych odmian zostaną odrzucone.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny produkcji, obróbki i pakowania ogranicza się do następujących gmin: Abrantes, Alcanena, Alcobaça (wyłącznie sołectwa S. Vicente de Aljubarrota i Turquel), Alvaiázere, Azambuja (wyłącznie sołectwo Vila Nova de S. Pedro), Cartaxo (wyłącznie sołectwa Cartaxo, Ereira, Pontével i Vale da Pinta), Constância, Entroncamento, Ferreira do Zêzere, Gavião, Golegã, Ourém (wyłącznie sołectwa Alburitel, Atouguia, Caxarias, Cercal, Espite, Fátima, Formigais, Freixianda, Gondemaria, Matas, N^a S^a da Misericórdia, N^a S^a da Piedade, Olivai, Rio de Couros i Seiça), Porto de Mós (wyłącznie sołectwa Alcaria, Alvados, Arrimal, Juncal, Mendiga, Pedreiras, S. Bento i Serro Ventoso), Rio Maior (wyłącznie sołectwa Alcobertas, Arruda dos Pisões, Assentiz, Azambujeira, Fráguas, Malaqueijo, Marmeleira, Outeiro da Cortiçada, Ribeira de S. João, Rio Maior, S. João da Ribeira i S. Sebastião), Santarém, Sardoal, Tomar, Torres Novas i Vila Nova da Barquinha.

4.4. Dowód pochodzenia:

W uzupełnieniu samych cech produktu ustanowiono system identyfikowalności. Wszystkie podmioty, bez względu na wykonywaną funkcję (plantatorzy oliwek, tłocznie lub podmioty pakujące), muszą być objęte systemem kontroli i certyfikacji. W przypadku każdego producenta posiadającego zezwolenie od grupy producentów zarządzającej ChNP na stosowanie chronionej nazwy pochodzenia „Azeite do Ribatejo” prowadzi się opisowy rejestr, w którym znajdują się aktualizowane informacje dotyczące pochodzenia stosowanych oliwek, rzeczywistych warunków produkcji/przyjmowania towaru i aktualnych warunków technologicznych produkcji lub pakowania. Jeśli chodzi o plantatorów oliwek, działania kontrolne przeprowadza się w chwili obróbki, uprawy i – w szczególności – zbiorów, w odpowiednich okresach. W przypadku tłoczni i podmiotów pakujących działania kontrolne mają miejsce na etapach tłoczenia, przechowywania i pakowania. Ustanowiony system kontroli działa na całej długości łańcucha produkcji i każde opakowanie „Azeite do Ribatejo” jest należycie identyfikowane dzięki umieszczeniu odpowiedniego cyfrowego znaku certyfikacji, który umożliwia zapewnienie identyfikowalności produktu podczas całego procesu produkcji. Stosowanie znaku ChNP jest dozwolone jedynie na opakowaniach tych zwykłych oliw z oliwek z pierwszego tłoczenia i oliw z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, które posiadają opisane cechy analityczne i których proces produkcji został poddany kontroli.

4.5. Metoda produkcji:

Oliwy z oliwek „Azeite do Ribatejo” otrzymuje się z owocu oliwki *Olea europaea* L. za pomocą wyłącznie mechanicznych metod wyłaczania w młynach znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym produkcji i zgodnie ze wszystkimi dobrymi praktykami, w tym, jeśli chodzi o praktyki upraw, dotyczącymi zabiegów fitosanitarnych, warunków zbioru, transportu i obróbki/pakowania. Dopuszcza się jedynie oliwki pochodzące z plantacji oliwek znajdujących się na obszarze geograficznym w następujących proporcjach: minimum 55 % owoców z odmian Galega Vulgar lub Lentisca i maksimum 45 % owoców z odmiany Cobrançosa. Dopuszcza się inne odmiany (z wyjątkiem odmiany Picual, która jest zakazana) w maksymalnej proporcji 5 %. Techniki drugiego tłoczenia oraz stosowanie enzymów lub talku nie są dozwolone. Zwykłe oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia i oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia pakuje się w odpowiednie należycie oznakowane pojemniki. Wszystkie opisane działania odbywają się na obszarze geograficznym. W związku z tym, że oliwa z oliwek jest mieszalna, jakiegokolwiek późniejsze zróżnicowanie lub rozdzielenie byłoby niemożliwe. Chodzi zatem o odpowiednią metodę, która umożliwia przeprowadzenie kontroli (przy jednoczesnym zapewnieniu identyfikowalności w trakcie całego procesu produkcji) i zagwarantowanie pochodzenia, jakości i autentyczności produktu oferowanego konsumentowi.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Plantacje oliwek znajdują się w Ribatejo, regionie o glebach przede wszystkim wapiennych, na których korzystają one z typowo śródziemnomorskich warunków agroklimatycznych charakteryzujących się gorącymi i suchymi latami. Uwzględniając znaczenie, jakie uprawa drzew oliwnych odgrywała w całej historii tego regionu, bez wątplenia odcisnęła ona swoje piętno na tradycjach ludności Ribatejo, wśród których wyróżnia się niezliczone regionalne przepisy kulinarne wymagające stosowania oliwy z oliwek. Poza związkiem historycznym i społeczno-kulturowym, który istnieje między produktem i jego regionem, oliwy z oliwek „Azeite do Ribatejo” posiadają znane i odmienne od innych oliw cechy chemiczne i organoleptyczne. Mimo że stosowane odmiany nie są odmianami występującymi wyłącznie w tym regionie, ich udział procentowy w składzie plantacji oliwek i w ekosystemie, w którym się rozwijają, odgrywa decydującą rolę w produkcji oliwy z oliwek posiadającej opisane cechy.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Certis
Adres: Rua Diana de Liz, Horta do Bispo
Apartado 320
7006 Évora
PORTUGAL
Tel. +351 266769564
Faks +351 266769566
E-mail: —

4.8. Etykietowanie:

Na etykiecie musi obowiązkowo figurować napis „Azeites do Ribatejo — Denominação de Origem Protegida” oraz odpowiednie logo Unii Europejskiej. Na etykiecie musi się również znajdować znak certyfikacji zawierający obowiązkowo nazwę produktu wraz z odpowiednią wzmianką, nazwa organu kontrolnego i numer seryjny (kod numeryczny lub alfanumeryczny umożliwiający identyfikowalność produktu). W niektórych przypadkach nazwę przedsiębiorstwa i adres producenta można zastąpić nazwą każdego innego podmiotu, jeżeli jest on odpowiedzialny za produkt lub wprowadza produkt do obrotu. Do nazwy handlowej „Azeites do Ribatejo — DOP” nie można dodawać żadnej innej informacji ani wzmianki, znaku dostawcy ani innego znaku.
