

Publikacja wniosku 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

(2006/C 128/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i art. 17 ust. 2

„AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR”

Nr WE: PT/0234/16.5.2002

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe określone w sekcji I lub Komisję Europejską⁽¹⁾.

1. *Odpowiedzialny departament w Państwie Członkowskim:*

Nazwa: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Adres: Av. Afonso Costa, n.º 3 — P-1949-002 Lisboa
Telefon: (351) 218 44 22 00
Faks: (351) 218 44 22 02
e-mail: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. *Grupa:*

Nazwa: UCAAI — União das Cooperativas Agrícolas do Alentejo Interior
Adres: Rua 5 de Outubro, 7 — P-7595 Torrão
Telefon: (351) 265 66 92 52
Faks: (351) 265 66 92 52
e-mail: azeites_alentejo_interior@iol.pt
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni (X)

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.5: Produkty tłuszczowe (masło, margaryna, oleje itd.) Oliwa z pierwszego tłoczenia i oliwa „ekstra” z pierwszego tłoczenia

4. *Opis*

(podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)

⁽¹⁾ Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

4.1 Nazwa: „AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR”

4.2 Opis:

Oliwa z pierwszego tłoczenia i oliwa „ekstra” z pierwszego tłoczenia, tłoczona mechanicznie z owoców należących do gatunku *Olea europea sativa Hoffg* z odmian „Galega Vulgar” (co najmniej 60 %), „Cordovil de Serpa” i/lub „Cobrançosa” (co najwyżej 40 %), z dopuszczeniem innych odmian w maksymalnej ilości 5 %, z bezwzględnym wyłączeniem odmian „Picual” i „Maçanilha”. Posiada kolor żółto-żółtawy lub zielonkawy, delikatny owocowy aromat dojrzałej i/lub zielonej oliwki i innych owoców, w szczególności jabłka i/lub figi oraz wyjątkowo słodki smak. Wynik na tablicy testów — co najmniej 6,5. Właściwości chemiczne: absorpcyjność K232 — maks. 2,40, K270 — maks. 0,20 i Delta K — maks. 0,00. Woski — maks. 200 mg/kg, sterole (%): cholesterol — maks. 0,3; brassikasterol — maks. 0,1; kampesterol — maks. 3,5; stigmasterol — zawartość niższa niż kampesterolu; beta-sistosterol — min. 93,0; delta 7-stigmastenol — maks. 0,5. Sterole ogółem — min. 1 600 mg/kg; erytrodiole i uvaole (%) — maks. 4,5; kwasy tłuszczowe ogółem (%) C14:0 — maks. 0,03; C16:0 — od 14,0 do 20,0; C16:1 — od 2,0 do 3,0; C18:0 — od 1,5 do 2,5; C18:1 — min. 70,0; C18:2 — od 4,0 do 7,0; C18:3 — maks. 1,0. Kwasy tłuszczowe trans (%) transoleinowe — maks. 0,03; translinolenowe+translinolenowe — maks. 0,03.

4.3 Obszar geograficzny:

Obszar produkcji, przetwarzania i pakowania stanowi część tzw. „serca Alentejo” (Alentejo środkowe) i jest w sposób naturalny ograniczony do całego obszaru gmin Portel, Vidigueira, Cuba, Alvito, Viana do Alentejo, Ferreira do Alentejo i Beja, a także parafii Aljustrel, S. João de Negrilhos i Ervidel w gminie Aljustrel; parafii Entradas w gminie Castro Verde; parafii Alcaria Ruiva w gminie Mértola i parafii Torrão w gminie Alcácer do Sal.

4.4 Dowód pochodzenia:

Oprócz cech własnych produktu istnieje system śledzenia produktu. Gospodarstwa rolne oraz zakłady przetwarzające i pakujące muszą posiadać licencję wydaną przez grupę producentów na podstawie uzyskanej uprzednio opinii organu kontrolnego i znajdować się na wspomnianym obszarze geograficznym. Całość procesu produkcji, poczynwszy od gospodarstwa rolnego wytwarzającego surowiec aż do miejsca sprzedaży produktu, podlega systemowi kontroli mającemu na celu sprawdzenie, czy zostały wykonane wszystkie czynności rolnicze oraz czynności związane z transportem i pakowaniem.

Użycie znaku PDO jest dozwolone na opakowaniach oliwy z pierwszego tłoczenia i oliwy „ekstra” z pierwszego tłoczenia posiadającej właściwości analityczne opisane powyżej i wyprodukowanej w kontrolowanym procesie produkcji.

Oznaczenie kontrolne jest numerowane, co umożliwi pełne prześledzenie wyrobu aż do gospodarstwa rolnego. Dowód pochodzenia można uzyskać w każdym momencie i na każdym etapie łańcucha produkcji.

4.5 Metoda produkcji:

Oliwki pochodzące z gajów oliwnych wpisanych do rejestru, zgodnie z opisem odmian i wartościami procentowymi podanymi powyżej, zbiera się kiedy są odpowiednio dojrzałe i oddziela od pozostałych. Po przewiezieniu do zakładów przetwórczych są sortowane, myte, mielone, tłoczone i prasowane lub poddane wirowaniu. Otrzymana oliwa jest następnie przecedzana i gromadzona w odpowiednich zbiornikach przed pakowaniem. W procesie tym zachowane są wszystkie wymogi dobrych praktyk otrzymywania oliwy, w szczególności jeżeli chodzi o produkty fitosanitarne wykorzystywane do ochrony przed szkodnikami, zasady dotyczące zbioru, sposobu i czasu trwania transportu z miejsca zbioru do olejarni, gromadzenia oliwek w olejarni i maksymalnego czasu dzielącego zbiór i mielenie oraz prasowanie pasty. Niedozwolone są techniki drugiego tłoczenia oraz używanie enzymów lub talku. Oliwę z pierwszego tłoczenia i oliwę „ekstra” z pierwszego tłoczenia pakuje się w odpowiednie pojemniki i właściwie etykietuje. Wszystkich opisanych powyżej czynności dokonuje się na obszarze geograficznym produkcji, ponieważ ze względu na mieszalność oliwy z oliwek na późniejszym etapie niemożliwe jest jej oddzielenie lub odróżnienie od innych. W ten sposób kontrola jest odpowiednio przeprowadzana i nie dochodzi do przerwania ciągłości śledzenia produktu, co daje konsumentowi gwarancję jego pochodzenia i oryginalności.

4.6 Związek:

Produkcja oliwy z oliwek jest bardzo silnie związana z regionem środkowego Alentejo. Region ten posiada odpowiednie warunki klimatyczne i gleby sprzyjające wzrostowi i otrzymywaniu oliwek właściwych do produkcji oliwy z pierwszego tłoczenia i oliwy „ekstra” z pierwszego tłoczenia. Wskutek tego na przestrzeni lat dokonywano selekcji odpowiednich odmian wyłączając te, które nadają niepożądany aromat i smak typowej oliwie z regionu o owocowym aromacie. Niezmiennie przestrzega się dobrych praktyk. Poza historycznym i socjokulturowym związkiem wyrobu z regionem, wyrażonym w niezliczonych pomnikach (niektóre pochodzące z czasów rzymskich), pieśniach ludowych, specjalnych budowlach, regionalnych nazwach geograficznych, gastronomii, nazwiskach rodowych, odniesieniach bibliograficznych i badaniach, oliwa ze środkowego Alentejo posiada znane właściwości chemiczne i sensoryczne, zróżnicowane w stosunku do innych rodzajów oliwy. Chociaż wykorzystywane odmiany nie są produkowane wyłącznie w tym regionie, skład procentowy gaju oliwnego i ekosystem są decydującymi czynnikami dla otrzymywania oliwy o wymienionych właściwościach.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Certialentejo — Certificação de Produtos Agrícolas, LDA
Adres: Av. General Humberto Delgado, 34 — 1.ª Esq — P-7000-900 Évora
Telefon: (351) 266 76 95 64/5
Faks: (351) 266 76 95 66
e-mail: geral@certialentejo.pt

4.8 Etykietowanie:

Na etykietce widnieje obowiązkowo napis „Azeite do Alentejo Interior — Denominação de Origem Protegida”, logo wyrobu i odpowiednie logo wspólnotowe. Do etykiety zalicza się również oznaczenie kontrolne, zawierające obowiązkowo nazwę wyrobu i odpowiedni napis, nazwę organu kontrolnego i numer serii (kod cyfrowy lub alfanumeryczny umożliwiający śledzenie wyrobu).

4.9 Wymogi krajowe: —
