

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2006/C 128/04)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Bejegyzés iránti kérelem az 5. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján

„AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR”

EK-szám: PT/0234/16.05.2002

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők az 1. pontban megjelölt nemzeti hatóságnál vagy az Európai Bizottságnál ⁽¹⁾ beszerezhető teljes termékleírást tanulmányozhatják.

1. A tagállam felelős szerve:

Név: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

Cím: Av. Afonso Costa, n.º 3 — P-1949-002 Lisboa

Tel.: (351) 218 44 22 00

Fax: (351) 218 44 22 02

e-mail: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. Csoporthoz tartozás:

Név: UCAAI — União das Cooperativas Agrícolas do Alentejo Interior

Cím: Rua 5 de Outubro, 7 — P-7595 Torrão

Tel.: (351) 265 66 92 52

Fax: (351) 265 66 92 52

e-mail: azeites_alentejo_interior@iol.pt

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

Osztály 1.5. csoport: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.), szűz és extra szűz olívaolaj

4. Termékleírás:

(a 4. cikk (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

⁽¹⁾ Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági Termékek Minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

4.1. Elnevezés: „AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR”

4.2. Leírás:

Szűz és extraszűz olívaolaj, amelyet mechanikus eljárással az *Olea europea sativa* Hoffg fajta Galega Vulgar (legalább 60 %-ban), a *Cordovil de Serpa* és/vagy *Cobrançosa* (legfeljebb 40 %) változatainak gyümölcséből nyernek, és legfeljebb 5 %-ban fordulhatnak elő egyéb fajtaváltozatok a *Picual* és *Maçanilha* teljes kizárása mellett. Színe arany sárga vagy zöldes, az érett és/vagy zöld olajbogyó, valamint egyéb gyümölcsök, elsősorban az alma és/vagy a füge édességének gyümölcsös és édes zamatával rendelkezik. Organoleptikus pontozás – legalább 6,5. Kémiai tulajdonságok: felszívódás K232 – legfeljebb 2,40, K270 – legfeljebb 0,20 és Delta K – legfeljebb 0,00; viasz legfeljebb 200 mg/kg, szterinek – legfeljebb 0,3; Brasszिकासzterin – legfeljebb 0,1; Kampeszterin – legfeljebb 3,5; Sztigmaszterin – kevesebb, mint Kampeszterin; béta-szitoszterin – legalább 93,0; delta-7-sztigmaszterin 0,5. Összes szterin legalább 1 600 mg/kg; Eritrodiol + Uvaol (%) – legfeljebb 4,5; Összes zsírsav (%) C14:0 – legfeljebb 0,03; C16:0 – 14,0–20,0; C16:1 – 2,0–3,0; C18:0 – 1,5–2,5; C18:1 – legalább 70,0; C18:2 – 4,0–7,0; C18:3 – legfeljebb 1,0; *transz*-zsírsavak (%) *transz*-olajsav – legfeljebb 0,03; *transz*-linolsav + *transz*-linolénsav – legfeljebb 0,03.

4.3. Földrajzi terület:

Az előállítás, feldolgozás, és csomagolás földrajzi területe az Alentejo „szívének” részét alkotja, amelyet általában „belső Alentejo”-nak neveznek, és amelynek természetes határait Portel, Vidigueira, Cuba, Alvito, Viana do Alentejo, Ferreira do Alentejo és Beja települések alkotják, amelyekhez a következő községek társulnak: Aljustrel, S. João de Negrilhos és Ervidel (Aljustrel körzete), Entradas (Castro Verde körzete), Alcaria Ruiva, Mértola körzete és Torrão, Alcácer do Sal körzete.

4.4. A származás igazolása:

A termék jellegzetes tulajdonságain túlmenően létezik egy konkrét nyomonkövethetőségi rendszer. A mezőgazdasági üzemeknek és a feldolgozó-, illetve csomagolóvállalkozásoknak a felügyeleti szerv előzetes véleménye alapján a termelői csoport által jóváhagyott engedéllyel kell rendelkezniük, és a szóban forgó földrajzi területen kell elhelyezkedniük. A teljes termelési folyamat, a nyersanyagot előállító mezőgazdasági üzemtől a termék forgalmazási helyéig egy ellenőrzési rendszernek van alávetve valamennyi mezőgazdasági, szállítási, feldolgozási és csomagolási folyamat előírás szerinti végrehajtásának igazolására.

Az OEM-megjelölés feltüntetése a csomagoláson csak olyan szűz, illetve extra szűz olívaolaj esetében engedélyezett, amelyik rendelkezik a leírt analitikai tulajdonságokkal, és amelynek előállítási folyamatát ellenőrizték.

A származási jegy számozott, a teljes nyomonkövethetőség egészen a származó mezőgazdasági üzemig való visszakövetésének lehetővé tétele érdekében. A származás igazolása a teljes előállítási folyamat bármely pillanatára vonatkozóan megvalósítható.

4.5. Az előállítás módja:

Az olajbogyó a felsorolt fajtaváltozatoknak és százalékos arányuknak megfelelően, bejegyzett olajültetvényekről származik, amelyek megfelelően érett állapotban, elkülönítve kerülnek begyűjtésre. A feldolgozóüzemekbe történő szállítást követően kiválogatják, megmossák, őrlik, zúzzák, sajtolják vagy centrifugázzák. Az így nyert olajat a szűrést követően megfelelő raktárakban tárolják a palackozásra várva. Az olaj előállítása során tiszteletben tartják a helyes gyakorlat valamennyi követelményét, mindegyik ellen a kártevők ellen használt növény-egészségügyi termékek, a betakarítás szabályai, a begyűjtés helyszínéről a sajtolóüzembe történő szállítás módja és ideje, az olajbogyó sajtolóüzemben történő tárolása, valamint a begyűjtés és őrlés, illetve a massa sajtolása között eltelt maximális időtartam tekintetében. Nem megengedettek sem a másodszori sajtolás módszerei, sem enzimek vagy talkum alkalmazása. A szűz vagy extraszűz olívaolajat erre alkalmas üvegekbe palackozzák, és megfelelő címkével látják el. Valamennyi leírt műveletre a földrajzi területen belül kerül sor. Mivel az olaj elegyíthető, nem megengedett semmilyen utólagos szétválasztási vagy elkülönítési eljárás. Következésképpen ez a megfelelő módja az ellenőrzés biztosításának és a termék nyomonkövethetőségének láncolatában bekövetkező szakadás elkerülésének, a származás és a hitelesség fogyasztók számára történő garantálása érdekében.

4.6. Kapcsolat:

Az olívaolaj előállítása szorosan kötődik a belső Alentejo vidékhez. Ez a régió rendelkezik az olajbogyó termesztéséhez szükséges valamennyi olyan kedvező talaj- és éghajlati feltétellel, amely szükséges a szűz és extraszűz olívaolaj előállításához. Évek hosszú során át válogatták ki a megfelelő olajfa-fajtaváltozatokat, kizárva mindazokat, amelyek a régióra jellemző olívaolajtól idegen zamatú és ízű gyümölcsöt hoznak. A helyes gyakorlat tökéletes tiszteletben tartása a termelés állandó tényezője. A vidék és a termék közötti történelmi és szociokulturális kapcsolaton túlmenően – amelyre vonatkozóan számos emlék (néhány ezek közül a római időkből) található: népdalok, rendkívül fejlett eszközök, regionális helynevek, gasztronómia, családnevek, bibliográfiai utalások és tanulmányok – az Azeite do Alentejo Interior közismert és az egyéb olívaolajaktól jól megkülönböztethető kémiai és érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik. Bár a felhasznált fajtaváltozatok nem kizárólagosan fordulnak elő a régióban, az olajfa-fajtaváltozatok összetétele és ökoszisztémája meghatározó elem a leírt jellegzetességeket mutató olívaolaj előállításához.

4.7. Felügyeleti szerv:

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

4.8. Címkézés:

A csomagoláson kötelezően fel kell tüntetni az „Azeite do Alentejo Interior – Denominação de Origem Protegida” feliratot és a közösségi bejegyzést követően a vonatkozó közösségi logót. A címkén szintén fel kell tüntetni a származást igazoló jelzést, ami kötelezően tartalmazza a termék nevét és a vonatkozó feliratot, a felügyeleti szerv nevét és a sorozatszámot (a termék nyomonkövethetőségének numerikus vagy alfanumerikus kódját).

4.9. Nemzeti előírások: –
