

REGLAMENTO (CE) N° 708/2005 DE LA COMISIÓN**de 10 de mayo de 2005****por el que se modifican algunos elementos del pliego de condiciones de una denominación de origen que figura en el anexo del Reglamento (CE) n° 1107/96 (Azeites do Norte Alentejano) (DOP)**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

registrarse y publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO

Visto el Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾ y, en particular, su artículo 9 y su artículo 6, apartados 3 y 4, segundo guión,*Artículo 1*

El pliego de condiciones de la denominación de origen «Azeites do Norte Alentejano» se modificará con arreglo a lo expuesto en el anexo I del presente Reglamento.

Considerando lo siguiente:

Artículo 2(1) De acuerdo con el artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CEE) n° 2081/92, la solicitud de modificación de algunos elementos del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Azeites do Norte Alentejano», registrada con arreglo al Reglamento (CE) n° 1107/96 de la Comisión ⁽²⁾ fue publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽³⁾.

La ficha consolidada que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

(2) Como no ha sido notificada a la Comisión ninguna declaración de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CEE) n° 2081/92, las modificaciones deberán

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 10 de mayo de 2005.

Por la Comisión

Mariann FISCHER BOEL

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 208 de 24.7.1992, p. 1. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 806/2003 (DO L 122 de 16.5.2003, p. 1).

⁽²⁾ DO L 148 de 21.6.1996, p. 1. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 1345/2004 (DO L 249 de 23.7.2004, p. 14).

⁽³⁾ DO C 262 de 31.10.2003, p. 17 («Azeites do Norte Alentejano»).

ANEXO I

PORTUGAL

«Azeites do Norte Alentejano»

Modificaciones solicitadas:

— Capítulo del pliego de condiciones:

- Nombre
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba de origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales

— Modificaciones:

Descripción — Los aceites de oliva del Norte Alentejano son aceites ligeramente espesos, afrutados y de color amarillo verdoso, que alcanzan la clasificación mínima de 6,5 para el aceite de oliva virgen extra y 6,0 para el aceite de oliva virgen.

A raíz de la realización de estudios en profundidad sobre las características de estos aceites de oliva, resulta necesario corregir algunos de sus parámetros: Delta K, triglicéridos LLL, OLLn, PLLn, OLL, PLL, POL, POO, OOO, PPO; ácidos grasos C16:0, C16:1, C17:0, C17:1, C18:0, C18:1, C18:2 y C18:3; ácidos grasos trans, colesterol, campestanol y Delta 7 — stigmasterol.

A las variedades admitidas hay que añadir las variedades regionales Carrasquenha, Redondil, y Azeiteira (o Azeiteira).

Área geográfica — Ampliación de la zona geográfica de producción a los municipios de Alandroal, Nisa, Reguengos de Monsaraz, Évora (*freguesias* de N^a Sr.^a e Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede y S. Bento do Mato) y Mourão (*freguesias* de Luz y Mourão), teniendo en cuenta que:

- en estos municipios y *freguesias* son idénticas las condiciones edafoclimáticas,
- el aceite de oliva en ellos producido presenta las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el obtenido en la zona geográfica actual,
- los residentes en estos municipios son herederos de las mismas costumbres y del mismo saber cabal y constante que los residentes del resto de la zona.

ANEXO II

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO

«AZEITES DO NORTE ALENTEJANO»

(N° CE: PO/0266/24.1.1994)

DOP (X) IGP ()

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, en especial sobre los productores de los productos correspondientes a la DOP o IGP, consúltese la versión completa del pliego de condiciones dirigiéndose a las autoridades nacionales o a los servicios competentes de la Comisión Europea ⁽¹⁾.

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Dirección: Av. Afonso Costa, 3 — P-1949-002 Lisboa
Tel.: (351-21) 844 22 00
Fax: (351-21) 844 22 02
Correo electrónico: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. Agrupación

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

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

Tel.: (351-245) 33 10 64
Fax: (351-245) 20 75 21
Correo electrónico: aadp1@iol.pt

2.3. Composición: productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto

Clase 1.5 — Materias grasas — aceite de oliva

4. Descripción del pliego de condiciones

(resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2)

4.1. Nombre: «Azeites do Norte Alentejano»

4.2. Descripción: Se designa mediante la denominación «Azeite do Norte Alentejano» al líquido oleaginoso extraído del fruto por procedimientos mecánicos, una vez separadas las aguas residuales y las partículas de piel, pulpa y hueso, de las variedades Galega, Carrasquenha, Redondil, Azeiteira o Azeitoneira, Blanqueta o Branquita y Cobrançosa, de la especie *Olea europea sativa*, procedente de fruto producido en olivares situados en la zona geográfica descrita anteriormente, y cuya transformación y envasado se realizan igualmente en dicha zona.

Los aceites de oliva del Norte Alentejano son aceites ligeramente espesos, afrutados y de color amarillo verdoso, que alcanzan la clasificación mínima de 6,5 para el aceite de oliva virgen extra y 6,0 para el aceite de oliva virgen.

⁽¹⁾ Comisión Europea — Dirección General de Agricultura — Unidad de Política de calidad de los productos agrícolas — B-1049 Bruxelles/Brussel.

4.3. *Zona geográfica:* Zona limitada a los municipios de Alandroal, Borba, Estremoz, a las freguesias de N^a Sr^a de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede y S. Bento do Mato del municipio de Évora, a las *freguesias* de Luz y Mourão del municipio de Mourão, a los municipios de Redondo, Reguengos de Monsaraz y Vila Viçosa del distrito de Évora, a los municipios de Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Marvão, Monforte, Nisa, Portalegre y Sousel del distrito de Portalegre.

4.4. *Prueba de origen:* Origen consagrado por el uso debido a, entre otras cosas, la tradición culinaria regional y los conocimientos existentes desde tiempos inmemoriales.

Para producir este aceite de oliva, los transformadores sólo pueden utilizar aceituna procedente de los productores inscritos y de las variedades autorizadas.

Se realizará un registro descriptivo y actualizado para cada operador autorizado por la agrupación gestora de la DOP, que contendrá la información relativa a la procedencia de la aceituna utilizada, las condiciones efectivas de producción y recepción y las condiciones tecnológicas vigentes.

Este registro diario deberá mencionar el nombre de los proveedores de aceituna, las cantidades recibidas de cada productor y la cantidad de aceite de oliva producido.

Las variedades deberán ser registradas por los cultivadores de aceituna o por sus representantes (cooperativas).

Los productores deberán poseer y mantener actualizado un registro en el que figuren las cantidades de aceituna destinadas a la fabricación de aceite de oliva con DOP Norte Alentejano.

4.5. *Método de obtención:* El producto se obtiene mezclando las variedades anteriormente citadas en las proporciones siguientes:

Variedad obligatoria	Galega	Mínimo 65 %
Variedades toleradas	Azeiteira; Blanqueta; Carrasquenha; Redondil	Máximo 5 %
	Cobrançosa	Máximo 10 %

Dadas las condiciones particulares que caracterizan a los municipios de Campo Maior y Elvas (especialmente indicadas para la producción de títulos de conserva), se admitirá con carácter excepcional que, en la pequeña zona de olivares que queda para la producción de aceite de oliva, se utilicen las variedades anteriormente citadas, pero en las siguientes proporciones:

Variedad obligatoria	Galega	Mínimo 50 %
Variedades toleradas	Azeiteira; Carrasquenha; Redondil; Cobrançosa	Máximo 10 %
	Blanqueta	Máximo 5 %

Queda prohibida en todo caso la variedad Picual; se podrán utilizar, sin embargo, otras variedades tradicionales en una proporción máxima del 5 %, cuando las autorice la agrupación de productores gestora de la DOP.

La recogida de fruto deberá realizarse en el momento ideal de maduración; las aceitunas recogidas del suelo no podrán utilizarse para la fabricación de aceite con esta denominación de origen; el transporte se efectuará en cajas apilables para garantizar la aireación.

Las variedades deberán ser registradas por los cultivadores de aceituna o sus representantes; las almazaras sólo podrán recibir, con vistas a esta producción, aceituna de productores inscritos y de variedades autorizadas, siempre en condiciones higiénicas y sanitarias óptimas.

La temperatura de la masa durante la molienda o la decantación, o la de la mezcla de agua y aceite durante el centrifugado, no podrá en ningún caso superar los 35 °C.

Dado que el aceite de oliva es un producto miscible, y para evitar toda pérdida de rastreabilidad durante el control, el envasado sólo podrá ser efectuado por los operadores debidamente autorizados de la zona de origen, de manera que se garantice la calidad y autenticidad del producto y no pueda inducirse a error al consumidor. El envasado se llevará a cabo en envases a base de materiales impermeables, inertes e inocuos que garanticen todas las normas higiénicas y sanitarias.

4.6. *Vínculo*: Las condiciones edafoclimáticas de esta región son las responsables de las características específicas de este aceite de oliva.

4.7. *Estructura de control*

Nombre: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
Dirección: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado nº 269 — P-7301-901 Portalegre
Tel.: (351-245) 20 12 96/33 10 64
Fax: (351-245) 20 75 21
Correo electrónico: aadp1@iol.pt

4.8. *Etiquetado*: deberá figurar obligatoriamente la referencia «Azeites do Norte Alentejano — Denominação de Origem Protegida», así como el logotipo aprobado por la agrupación gestora de la DOP para el aceite de oliva del Norte Alentejano y el logotipo comunitario vigente para las DOP.

4.9. *Requisitos nacionales*: —
