

**REGULAMENTO (CE) N.º 708/2005 DA COMISSÃO****de 10 de Maio de 2005****que altera determinados elementos do caderno de especificações e obrigações de uma denominação de origem inscrita no anexo do Regulamento (CE) n.º 1107/96 (Azeites do Norte Alentejano) (DOP)**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios <sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 9.º e os n.ºs 3 e 4, segundo travessão, do artigo 6.º,

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, o pedido apresentado por Portugal com vista à alteração de determinados elementos do caderno de especificações e obrigações da denominação de origem protegida «Azeites do Norte Alentejano», registada no âmbito do Regulamento (CE) n.º 1107/96 da Comissão <sup>(2)</sup>, foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* <sup>(3)</sup>.
- (2) Dado que não foi notificada à Comissão qualquer oposição em conformidade com o artigo 7.º do Regulamento

(CEE) n.º 2081/92, as alterações em causa devem ser registadas e ser objecto de publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

O caderno de especificações e obrigações da denominação de origem «Azeites do Norte Alentejano» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

*Artigo 2.º*

A ficha consolidada, com os principais elementos do caderno de especificações e obrigações, figura no anexo II do presente regulamento.

*Artigo 3.º*

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 10 de Maio de 2005.

*Pela Comissão*

Mariann FISCHER BOEL

*Membro da Comissão*

<sup>(1)</sup> JO L 208 de 24.7.1992, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 806/2003 (JO L 122 de 16.5.2003, p. 1).

<sup>(2)</sup> JO L 148 de 21.6.1996, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1345/2004 (JO L 249 de 23.7.2004, p. 14).

<sup>(3)</sup> JO C 262 de 31.10.2003, p. 17 («Azeites do Norte Alentejano»).

## ANEXO I

PORTUGAL

## «Azeites do Norte Alentejano»

Alterações efectuadas:

— Rubrica do caderno de especificações e obrigações:

- Nome
- Descrição
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais

— Alterações:

*Descrição* — Os azeites do Norte Alentejano são azeites ligeiramente espessos, frutados e de cor amarelo esverdeado, que atingem a classificação mínima de 6,5 para azeite virgem extra e de 6,0 para azeite virgem.

Na sequência da realização de estudos aprofundados sobre as características destes azeites, verifica-se a necessidade de serem corrigidos alguns dos seus parâmetros, designadamente: Delta K, Triglicéridos LLL, OLLn, PLLn, OLL, PLL, POL, POO, OOO, PPO; ácidos gordos C16:0, C16:1, C17:0, C17:1, C18:0, C18:1, C18:2 e C18:3; ácidos gordos trans, Colesterol, Campestanol e Delta 7-Estigmasterol.

Às variedades admitidas são acrescentadas as variedades regionais Carrasquenha, Redondil, Azeiteira ou Azeitoneira.

*Área geográfica* — Alargamento da área geográfica de produção aos concelhos de Alandroal, Nisa, Reguengos de Monsaraz, Évora (freguesias de N<sup>a</sup> Sr.<sup>a</sup> de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede e S. Bento do Mato) e Mourão (freguesias de Luz e Mourão), atendendo a que:

- nestes concelhos e freguesias são idênticas as condições edafo-climáticas,
- o azeite aí produzido apresenta as mesmas características físicas, químicas e organolépticas do obtido na actual área geográfica,
- os residentes destes concelhos são herdeiros dos mesmos costumes e saber-fazer leal e constante dos residentes da restante área.

## ANEXO II

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

## «AZEITES DO NORTE ALENTEJANO»

(NÚMERO CE: PO/0266/24.1.1994)

DOP (X) IGP ( )

A presente ficha é um resumo estabelecido para efeitos de informação. Para uma informação completa, nomeadamente para os produtores do produto abrangido pela DOP ou IGP em causa, é conveniente consultar a versão completa do caderno de especificações e obrigações, quer a nível nacional, quer junto dos serviços da Comissão Europeia (¹).

## 1. Serviço competente do Estado-Membro

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

## 2. Requerente

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

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

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

2.3. Composição: produtores/transformadores (X) outro ( )

## 3. Tipo de produto

Classe 1.5 — Matérias gordas: azeite

## 4. Descrição do caderno de especificações e obrigações

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1. Nome: «Azeites do Norte Alentejano»

4.2. Descrição: Designa-se por «Azeite do Norte Alentejano», o líquido oleoso que se extrai por processos mecânicos dos frutos, depois de separado da água de vegetação e das partículas da pele, polpa e caroço, das variedades Galega, Carrasquenha, Redondil, Azeiteira ou Azeitoneira, Blanqueta ou Branquita e Cobrançosa, da espécie *Olea europea sativa*, proveniente de frutos produzidos em olivais localizados na área geográfica adiante descrita e cuja laboração e acondicionamento ocorre igualmente na mesma área.

Os azeites do Norte Alentejano são azeites ligeiramente espessos, frutados e de cor amarelo esverdeado, que atingem a classificação mínima de 6,5 para azeite virgem extra e de 6,0 para azeite virgem.

(¹) Comissão Europeia — Direcção Geral da Agricultura — Unidade «Política de Qualidade dos Produtos Agrícolas», B-1049 Bruxelas.

- 4.3. *Área geográfica*: Limitada aos concelhos do Alandroal, Borba, Estremoz, às freguesias de N<sup>a</sup> Sr.<sup>a</sup> de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede e S. Bento do Mato do concelho de Évora, às freguesias de Luz e Mourão do concelho de Mourão, aos concelhos de Redondo, Reguengos de Monsaraz e Vila Viçosa do distrito de Évora, aos concelhos de Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Marvão, Monforte, Nisa, Portalegre e Sousel do distrito de Portalegre.
- 4.4. *Prova de origem*: Consagrado pelo uso face, designadamente, à sua tradição culinária regional e ao seu conhecimento desde tempos imemoriais.

Para a produção destes azeites, os transformadores só podem receber azeitona dos produtores inscritos e das variedades autorizadas.

Por cada operador autorizado pelo agrupamento gestor da DOP é elaborado um registo descritivo e actualizado, com elementos relativos à proveniência da azeitona utilizada, das condições efectivas de produção/recepção e das condições tecnológicas existentes.

Este registo diário tem de referir os nomes dos fornecedores de azeitona, as quantidades recebidas de cada produtor e a quantidade de azeite produzido.

As variedades têm que ser registadas pelos olivicultores ou seus representantes (cooperativas).

Os produtores devem possuir e manter actualizado um registo do qual constem as quantidades de azeitona destinadas ao fabrico de azeite do Norte Alentejano DOP.

- 4.5. *Método de obtenção*: O produto é obtido através da combinação de lotes extraídos das variedades atrás referidas, nas seguintes proporções:

Variedade obrigatória	Galega	Mínimo 65 %
Variedades toleradas	Azeiteira; Blanqueta; Carrasquenha; Redondil	Máximo 5 %
	Cobrançosa	Máximo 10 %

Dadas as condições particulares dos concelhos de Campo Maior e Elvas (particularmente vocacionados para a produção de azeitona de conserva), admite-se, excepcionalmente, que na pequena área de olival remanescente daquela produção se utilizem as mesmas variedades atrás referidas, mas nas seguintes proporções:

Variedade obrigatória	Galega	Mínimo 50 %
Variedades toleradas	Azeiteira; Carrasquenha; Redondil; Cobrançosa	Máximo 10 %
	Blanqueta	Máximo 5 %

A variedade Picual é interdita, em qualquer das situações; no entanto, outras variedades tradicionais podem ser utilizadas, num máximo de 5 %, desde que autorizadas pelo agrupamento de produtores gestor da DOP.

Os frutos têm que ser colhidos no estado ideal de maturação, a azeitona apanhada do chão não pode ser utilizada para o fabrico de azeites com denominação de origem, o transporte é efectuado em caixas empilháveis tendo em conta a necessidade de arejamento.

As variedades têm que ser registadas pelos olivicultores ou seus representantes e os lagares, no âmbito desta produção, só podem receber azeitona dos produtores inscritos e das variedades autorizadas, e sempre em perfeitas condições higiénicas e de estado sanitário.

A temperatura da massa na batedeira ou no *decanter* e da mistura água/azeite na centrífuga não pode exceder nunca os 35 °C.

Dado o azeite ser um produto miscível, e para que não haja quebras na rastreabilidade e no controlo, o acondicionamento só pode ser efectuado por operadores devidamente autorizados, na área geográfica de origem, de forma a garantir a qualidade e autenticidade do produto e não defraudar as expectativas do consumidor. O acondicionamento é efectuado em embalagens de material impermeável, inerte e inócuo, que obedeça a todas as regras de higiene e sanidade.

4.6. *Relação*: As condições edafo-climáticas desta região proporcionam características especiais e diferenciadoras a estes azeites.

4.7. *Estrutura de controlo*

*Nome*: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre  
*Endereço*: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado n.º 269 — P-7300-901, Portalegre  
*Telefone*: (351-245) 20 12 96/33 10 64  
*Fax*: (351-245) 20 75 21  
*Correio electrónico*: aadp1@iol.pt

4.8. *Rotulagem*: É obrigatória a menção «AZEITES DO NORTE ALENTEJANO — Denominação de Origem Protegida», complementada por logotipo aprovado pelo agrupamento gestor da DOP, para os Azeites do Norte Alentejano e logotipo comunitário aprovado para as DOP.

4.9. *Exigências nacionais*: —

---