

II

(Nem jogalkotási aktusok)

RENDELETEK

A BIZOTTSÁG 426/2012/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2012. május 22.)

egy elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről (Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής [Prasines Elies Chalkidikis] [OEM])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 7. cikke (5) bekezdésének harmadik albekezdésére,

mivel:

(1) Az 510/2006/EK rendelet 6. cikkének (2) bekezdésével összhangban és 17. cikkének (2) bekezdése alapján a Bizottság közzétette az Európai Unió Hivatalos Lapjában Görögország 2006. március 27-én beérkezett, a „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής” (Prasines Elies Chalkidikis) elnevezés oltalom alatt álló eredetmegjelölésként való bejegyzésére vonatkozó kérelmét ⁽²⁾.

(2) Belgium és egy kanadai magánvállalat az 510/2006/EK rendelet 7. cikkének (1) bekezdése alapján kifogásokat emelt a bejegyzés ellen. E kifogások az említett rendelet 7. cikke (3) bekezdése első albekezdésének a), b), c) és d) pontja alapján elfogadhatónak bizonyultak. 2011. február 17-én kelt levelében a Bizottság felkérte az érintett feleket, hogy törekedjenek megállapodásra jutni egymás között.

(3) Görögország és a kifogást emelő felek megállapodásra jutottak egymással. A megállapodás értelmében kisebb módosítások kerültek bevezetésre a termékleírásban és annak összefoglalójában: az engedélyezett tartósítószeres listája kiegészült a tejsavval és a citromsavval, a sós páclé nátrium-klorid-tartalma pedig a pácolási szakaszban nem haladhatja meg a 8,5 %-ot. Görögország és a kifogást

emelő felek abban is megállapodtak, hogy a „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής” (Prasines Elies Chalkidikis) elnevezés bejegyzése nem akadályozhatja meg azoknak a termékeknek a forgalomba hozatalát, amelyek címkéjén a „Halkidiki fajta (Chalkidikis variety)” kifejezés szerepel, amennyiben a szóban forgó termék valóban az említett fajtából áll, illetve abból készül, a fogyasztókat nem téveszti meg, továbbá amennyiben a fajtanév használata nem lép túl a tisztességes verseny keretein, és nem jelenti az oltalom alatt álló eredetmegjelölés hírnevének kihasználását. E megállapodás szerint ez abban az esetben lenne biztosított, ha a „Halkidiki fajta (Chalkidikis variety)” kifejezés a terméknév betűinél kisebb betűkkel szerepelne a címkén, a termék kereskedelmi megnevezésétől ésszerű távolságra, és feltéve, hogy a szóban forgó kifejezést kiegészíti a származási hely megjelölése, amennyiben ez a hely nem Halkidiki.

(4) Mindezek alapján indokolt a „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής” (Prasines Elies Chalkidikis) elnevezést bejegyezni az „Oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába”. A termékleírást összefoglaló egységes dokumentumot ennek megfelelően aktualizálni kell, és közzé kell tenni,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az e rendelet I. mellékletében szereplő elnevezés bejegyzésre kerül.

2. cikk

Az aktualizált összefoglalót e rendelet II. melléklete tartalmazza.

3. cikk

Ez a rendelet az Európai Unió Hivatalos Lapjában való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

⁽²⁾ HL C 190., 2010.7.14., 37. o.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2012. május 22-én.

a Bizottság részéről
az elnök
José Manuel BARROSO

I. MELLÉKLET

A Szerződés I. mellékletében felsorolt, emberi fogyasztásra szánt mezőgazdasági termékek:

1.6. osztály. Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

GÖRÖGORSZÁG

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (OEM)

II. MELLÉKLET

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ (PRASINES ELIES CHALKIDIKIS)

EK-szám: EL-PDO-0005-0539-27.03.2006.

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Δ/ση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ – ΠΓΕ – Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (Vidékfejlesztési és Élelmészéügyi Minisztérium, Biogazdálkodási Főosztály, OEM, OFJ és HKT Termékek Osztálya)

Cím: Αχαρνών 29., Τ.Κ. 104 39, Αθήνα (Acharnon 29, GR-104 39, Athén)

Telefon: +30 2102125152

Fax: —

E-mail: ax29u030@minagric.gr

2. Csoportosulás:

Név: Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής (a Halkidiki-félsziget és Poligirosz mezőgazdasági szervezeteket tömörítő egyesületek szövetsége); kereskedelmi név: „Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής” (Viokalliergitiki Chalkidiki – Halkidiki Biogazdálkodás)

Cím: Κωνσταντινουπόλεως 13, ΤΚ 63100, Πολύγυρος (Konstantinoupoleos 13, GR-63100 Polygyros)

Telefon: +30 2371023076

Fax: —

E-mail: eas-pol@otenet.gr

Összetétel: Termelők/feldolgozók: (X) Egyéb: ()

3. A termék típusa:

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva.

4. Termékleírás:

(a követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής”

(Prasines Elies Chalkidiki)

4.2. A termék leírása:

A „Prasines Elies Chalkidiki” (halkidiki zöld olajbogyó) kizárólag az *Olea Europaea* faj „Hondrolia Halkidiki” és „Halkidiki” fajtáiból származik. A Halkidiki-félszigeten e fajtákból termesztett olajbogyóra a nagy bogyóméret, a kedvező hús/mag arány, a zöldessárgába hajló fényes zöld szín, a finom, gyümölcsös illat, az enyhén kesernyés, pikáns íz, valamint az olajos ízhatás teljes hiánya jellemző. Mindez egyrészt azzal magyarázható, hogy az olajfák az évszázadok során alkalmazkodtak a táj sajátos talaj- és éghajlati viszonyaihoz, másrészt összefügg az olajbogyó-termelők által alkalmazott termesztési technikákkal.

A „Prasines Elies Chalkidiki” négy változatban kerül forgalomba:

1. Egész olajbogyó.

2. Magozott olajbogyó.

3. Magozott töltött olajbogyó. A töltelék lehet mandula, pirospaprika, sárgarépa, csemegeuborka és fokhagyma, amelyet kézzel töltenek az olajbogyóba. A töltelékként felhasznált termékek nem haladhatják meg az olajbogyó súlyának 15 %-át.

4. Tört olajbogyó.

Mindegyik típus lehet oregánóval, kakukkfűvel, babérlevéllel, zellerrel, fokhagymával, kapribogyóval és pirospaprikával ízesített. Az ízesítők nem haladhatják meg az olajbogyó súlyának 2,5 %-át.

A töltelékként és ízesítőként felhasznált termékek származási helye Halkidiki megye.

Kereskedelmi forgalomban a terméknek az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Az olajbogyó típusa

Paraméterek	Egész	Magozott	Magozott és töltött	Tört
Fizikai jellemzők	Hengeres-kúpos termés, amely markáns rajzolatú, szemölcs alakú csúcsban végződik, héja ellenálló és fényes, színe zöldessárgába hajló fényes zöld.			
	Feszés és nedvdús terméshús.			Enyhén zúzódtott terméshúsú, ép magvú, nedvdús.
Érzékszervi jellemzők	Finom és gyümölcsös illat, olajos ízhatás nélkül.			
	Enyhén kesernyés, pikáns íz. Amennyiben az olajbogyókat ízesítik, a fűszerek íze különválik.		Enyhén kesernyés, pikáns íz, amely kiegészül a töltőanyagok ízével.	Enyhén kesernyés, pikáns íz. Amennyiben az olajbogyókat ízesítik, a fűszerek íze különválik.
Minőségi jellemzők	Mindegyik olajbogyó az „extra” vagy a „kiváló” minőségi osztályba tartozik. A minimálisan elfogadott méret 181–200 darab/kg. A hibás termés mindkét osztályban az olajbogyók nettó súlyát tekintve kevesebb mint 7 %.			
A sós páclé jellemzői	A sós páclé legfeljebb 8,5 % nátrium-kloridot tartalmaz, pH-értéke 3,8–4 közötti és a minimális savtartalma 0,8 %.			
A sós páclében tartósított termék nettó súlya	A végtermék súlyának legalább 65 %-a.		A végtermék súlyának legalább 55 %-a.	A végtermék súlyának legalább 65 %-a.

Az egyéb minőségi paraméterek, valamint a feldolgozás és kiszerelés során használt segédanyagok tekintetében az élelmiszerügyi jogszabályok előírásai, továbbá a Nemzetközi Olíva Terméktanács (IOC) és a Codex Alimentarius Bizottság által meghatározott nemzetközi szabványok az irányadóak.

4.3. Földrajzi terület:

A „Prasines Elies Chalkidikis” terméket Halkidiki megyében termesztik, amelyet északnyugaton Thesszaloniki megye, a többi irányból pedig az Égei-tenger határol. Földrajzilag a három jellegzetes nyúlványáról („Halkidiki ujjai”) ismert Halkidiki-félszigetet öleli fel, a legkeletibb nyúlvány, az Athósz-hegy félszigete kivételével, amely önálló igazgatású egység, és nem tartozik Halkidiki megyéhez.

A megye területének 47 %-át, azaz 137 160 ha-t erdők és erdős területek, 32,7 %-át, azaz 95 500 ha-t pedig mezőgazdasági földterületek borítják. Az öntözött területek 20 000 ha-t tesznek ki, amely a teljes művelési terület 21 %-a. A Halkidiki-félsziget olajfaültetvényeinek területe eléri a 23 000 ha-t.

4.4. A származás igazolása:

A „Prasines Elies Chalkidikis” termesztése, feldolgozása és kiszerelése Halkidiki megyében történik. Mind a termesztőket, mind az olajfaültetvényeket nyilvántartják a megyei Olajfatermesztői Jegyzékben, valamint az Integrált Igazgatási és Ellenőrzési Rendszerben (IIER), és adataikat évente aktualizálják. Az alapanyag minőség- és eredetűség-ellenőrzését minden esetben a feldolgozóüzembe történő szállítás alkalmával végzik az előírt bizonylatolással, és ugyanitt nyilvántartást is vezetnek a beszállító termesztőkről. Minden feldolgozóüzemet rögzítenek cégnév és székhelyadatok alapján a Halkidiki Ipari és Kereskedelmi Kamara vonatkozó jegyzékében, valamint egyedi kódszámmal az Orientációs és Garanciaalap Támogatásainak Kifizető és Ellenőrző Hivatala (OPEKEPE) megfelelő jegyzékében.

4.5. Az előállítás módja:

1. Az olajbogyó termesztése és betakarítása

A Halkidiki-félsziget szinte minden olajfaültetvényén – a hagyományos és a modern telepítési technológia egy köztes módja alapján – a fák közötti távolság $6 \times 6,5$, $6,5 \times 6,5$ és 6×7 méter. Szervezetein keresztül a legtöbb termesztő dokumentáción alapuló integrált termesztési eljárást (Integrated Crop Management) alkalmaz. A szakaszos termés (alternancia) jelenségének kezelése és nagy bogyóméretű, kiváló minőségű termés biztosítása érdekében rendszeresen alkalmazzák az olajfák téli és nyári metszését és ritkítását.

Az évi átlagos terméshozam hektáronként 9 tonna.

A betakarítás minden évben szeptember 15-től október 10–15-ig tart, amikor a termesztők és szervezeteik által felügyelt érési folyamat során a termés eléri a megfelelő érettséget és a kívánt szint. A termesztők létráról kézzel gyűjtik be a termést, amelyet műanyag dobozokba helyezve szállítanak el a feldolgozóüzemekbe. A bogyókat meg kell tisztítani a levelektől, fadaraboktól és egyéb idegen anyagoktól, minden olajbogyónak egyenletesen zöldessárgába hajló zöld színűnek kell lennie, nem lehet rajtuk ütés, karcolás, rovarból vagy betegségtől származó sérülés, madár-csipés stb. A feldolgozóüzemekben az olajbogyókat megmérlik, és minőségi és mennyiségi átadás-átvételi bizonylattal átvesszik.

2. Feldolgozás

Az átvételt követően az olajbogyót tartályokban tárolják el, hogy semlegesítsék keserű ízét. Ebből a célból a hőmérséklettel és az olajbogyó érettségétől függően 1,5–2 % koncentrációjú nátronlúgoldatot adnak hozzá. E szakasz időtartama 12 óra. Miután háromszori átmosással eltávolították a nátronlúgoldatot, vizet eresztenek a tartályokba, majd további 8 órán keresztül állni hagyják az olajbogyót. Ezután 8 óránként 2–3 alkalommal kicserélik a vizet. A keserű íz semlegesítése történhet természetes módon is, tiszta vízzel, amelyet megfelelő gyakorisággal cserélnek a tartályban. Mindkét módszer esetében különös figyelmet fordítanak arra, hogy az olajbogyó megőrizzen egy enyhe kesernyés ízt.

Ezután az olajbogyó a pácolásra használt tartályokba kerül, és legfeljebb 8,5 % sótartalmú páclét öntenek hozzá. Rendszeresen ellenőrzik a sós páclé sótartalmát és pH-értékét, és szükség esetén további só adnak hozzá. Az olívabogyó addig marad a páclében, amíg annak sótartalma be nem áll a kívánt értékre. A pácolási folyamat már az előző fázisban elkezdődött, és időtartama a termés érettségétől, valamint a környezeti hőmérséklettől függ, amelyek függvényében eltarthat 2–4 hónapig.

A mag eltávolítása gépi úton történik. Egy keresztirányú metszést ejtenek az olajbogyó egyik végén, majd egy kereszt alakú vágást a kocsány felőli végén. Vízzel és mechanikus nyomással távolítják el a magot. Az olajbogyó töréséhez könnyű sajtológépet használnak, amely nem tesz kárt a termés húzában, és nem töri el a magot.

A töltésre szánt olajbogyó a munkasztalra kerül, ahol a tapasztalt munkások kézzel megtöltik. A Halkidiki-félszigeten hagyomány az olajbogyó megtöltése, és rendszerint mandulát vagy apró darabra vágott pirospaprikát, sárgarépát, csemegeuborkát és fokhagymát használnak erre a célra.

Az olajbogyókat ízesíthetik a környék fűszernövényeivel (oregánó, kakukkfű, kapribogyó, babérlevél, fokhagyma, zeller és pirospaprika).

3. Minőségi válogatás és méret szerinti osztályozás – kiserelés

A pácolást és a magozást követően az olajbogyók a tartályokból munkasztalokra kerülnek, ahol tapasztalt munkások szemrevételezéssel ellenőrzik őket, és eltávolítják a rossz, ütdött vagy más módon sérült szemeket. Ezután a termést szállítószalagon az osztályozókba továbbítják, és sor kerül a méret szerinti osztályozásra, amelynek nyomán a szemek a kisereléshez használt tárolóedényekbe kerülnek.

Az olajbogyókat a legtöbb esetben műanyag tárolóedényekben szerelik ki, amelyek anyaga nem káros a fogyasztók számára, és a termékkel szemben is semleges, de kiserelésre használnak fehérbádogg tartóedényt, valamint széles szájú üvegedényt is, a töltőszálatól függetlenül. A tárolóedényeket sós páclével töltik fel, amelyhez a hatályos uniós és görög szabályozásnak megfelelően tartósítószerként L-aszkorbinsav, citromsav vagy tejsav adható.

A termés kiserelését olyan, Halkidiki megyén kívüli üzemekben is végezhetik, amelyekbe a termék feldolgozott formában érkezik, amennyiben a fuvarokmányok és egyéb bizonylatok, valamint a 4.8. pontban foglalt címkézési szabályok alapján betartják a nyomonkövethetőségi követelményeket.

4.6. Kapcsolat:

1. Természeti kapcsolat

Agronómiai szempontból Halkidiki megye talajtípusai tökéletesen megfelelőek az olajbogyó-termesztéshez, hiszen az olajfa minden előforduló talajon megél és jó hozamot ad, a hegyvidék mészkősziklás szegény talaján éppúgy, mint a sík területek mészkő eredetű termékeny alluviális talaján.

A Halkidiki-félsziget éghajlata adottsága különösen kedvez az olajfának. Bár Észak-Görögország területén helyezkedik el, az Égei-tenger mentén húzódó hosszú partszakasza (630 km hosszúságú partvonal) révén Halkidiki a minimális és maximális hőmérséklet izotermái tekintetében olyan, délebbre fekvő olajbogyó-termesztő területekkel alkot egy egységet, mint Messinia, Aitolokarnania és Attika. További előnye a magas csapadékhozam: az évi átlagos csapadékmennyiség a sík területeken 450 mm, a hegyvidéki területeken pedig akár 850 mm is lehet.

Halkidiki-félsziget éghajlata azért is kedvező az olajbogyó-termesztés szempontjából, mert – a tengerszint feletti magasságtól függően – a telek enyhék vagy hűvösek, a nyarak enyhék vagy melegek és szárazak, sok napsütéssel, és hosszúak a köztes évszakok. Az átlagos nyári hőmérséklet nem haladja meg a 22 °C-ot és a téli abszolút minimum-hőmérséklet még a hegyvidéken is ritkán süllyed – 10 °C alá, ami ideális körülményeket biztosít az olajfa számára.

Nagy méretén kívül a „Prasines Elies Chalkidikis” terméket ellenálló és zöldessárgába hajló fényes zöld színű héj, feszes és nedvdús hús, finom, gyümölcsös illat és kissé kesernyés, pikáns íz jellemzi.

Halkidiki talaj- és éghajlata viszonyai, valamint olajbogyó-termesztési és -feldolgozási technikái az alábbi módokon hatnak a fent említett minőségi jellemzőkre:

- A betakarítási időszakban tapasztalható hosszán tartó, viszonylag alacsony hőmérsékletű periódus a művelési technikákkal – különösen a metszéssel és gyérítéssel – maximalizálja a fajtákban rejlő potenciált, és ezáltal hozzájárul a hozambiztonsághoz, a nagy bogyómérethez és a kedvező hús/mag arányhoz.
- A talajok dominánsan mészkő eredete folytán az olajbogyó illóanyagokban gazdag, s ennek köszönhető finom, gyümölcsös aromája.
- A sok napsütésnek és az enyhe nyári hőmérsékletnek köszönhetően, valamint a termelők és szervezeteik által felügyelt érési folyamat révén a termés a betakarításkor fényes zöld színű, húsa nedvdús és megfelelően feszes, aminek következtében a magozás sérülésmentesen és minőségromlás nélkül végezhető el.
- A művelési technikákkal – különösen az öntözés és az érési folyamat felügyelete révén – a termésben alacsony szinten marad az olajtartalom, s ennek köszönhetően mentes marad a zsíros ízhatástól, jobban érvényesülnek az ízjellemzők, ugyanakkor elkerülhetővé válik az oxidáció, és ezáltal javul az olajbogyók eltarthatósága.
- A hagyományos módon, kézzel végzett betakarítás biztosítja az olajbogyó kiváló fizikai állapotát és további feldolgozásának eredményességét, és az ugyancsak kézzel végzett válogatás és töltés is kitűnő és eredeti készterméket eredményez.

A fentiekhez hasonlóan a hagyományos eljárások felhasználásával a feldolgozóüzemek is a fajtasajátosságokhoz igazították feldolgozási technikáikat, annak érdekében, hogy megoldást találjanak az olajbogyó pácolása során felmerülő nehézségekre, megtartsák érzékszervi jellemzőit, és folyamatosan jó minőségben olyan egyedi terméket hozzanak létre, amely Görögország-szerte ismert enyhén kesernyés és pikáns ízéről. Egyes feldolgozóüzemek exportorientáltságának köszönhetően a „Prasines Elies Chalkidikis” számos külföldi országba is eljutott.

2. Történelmi kapcsolat

A Halkidiki-félsziget olajfaültetvényeire konkrét említéseket 1415-től kezdődően találunk: a források megemlítik Andronikosz olajfajligetét a Kasszandra-félszigeten lévő Agiosz Pavlosz kolostorbirtokán, a szétszórt ősi olajfákat a Vatopedi-kolostor birtokán a kalamariai Szouflariban (Nea Triglia), a szomszédos Daoutlou (Elaiochoria – „Olíva-falva”) olajfáit, valamint az Ivion-kolostor olajfajligetét az Olimpiada mellett fekvő Kafkanasz szigeten. Nemesített olajfák Halkidiki többi részén is voltak, és gyakoriak az előfordulásukra utaló helynevek. Ezen olajfák termését a jelek szerint étkezési olajbogyó előállítására használták fel.

A Halkidiki-félsziget lakossága a 19. század közepe táján kezdett el rendszeres olajbogyó-termesztéssel foglalkozni. Ekkor kezdték beoltani a vadolajfákat, betelepíteni a nemesített olajfákat. Ez a fordulat valószínűleg az új telepítésű olajfaültetvények engedélyezéséről szóló 1863. évi rendeletben foglalt kedvező adózási rendelkezéseknek köszönhető. Hrisztakis Zografosz már 1887-ben létrehozta Portaria nagy olajfaültetvényét, körülbelül 500 hektáros területen, több mint 32 000 olajfával. Ugyanekkor tájt Hadzi Oszman létrehozott egy nagy gőzüzemű olajsajtoltó a poligroszi Gerakiniben. Ezzel az üzemmel kezdődött meg a Halkidiki-félsziget hasonló létesítményeinek korszerűsítése.

A Halkidiki-félsziget okozati kapcsolatát az olajfával és az olajbogyóval alátámasztja mind az évszázadok óta folyó, történeti adatokkal dokumentált olajbogyó-termesztés és olajbogyótermék-gyártás, mind pedig a napjainkig fennmaradt néprajzi hagyományok gazdagsága. Az olajbogyó a Halkidiki-félszigeten – legalábbis az elmúlt kétszáz év óta – fontos tényező a gazdasági életben, de az itt élők társadalmi életében és kulturális hagyományaiban is.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Π.) (Mezőgazdasági Termékeket Tanúsító és Ellenőrző Szervezet (OPEGEΠ) – AGROCERT

Cím: Πατισίων & Ανδρου 1, 11257 Αθήνα (Patisson & Androu 1, GR-11257 Athén)

Telefon: +30 2108231277

Fax: +30 2108231438

E-mail: info@agrocert.gr

Név: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χαλκιδικής (Halkidiki Megyei Önkormányzat), Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης (Vidékfejlesztési Főosztály)

Cím: 63100 Πολύγυρος (GR-63100 Polygyros)

Telefon: +30 2371039314

Fax: +30 2371339207

E-mail: agro6@halkidiki.gov.gr

4.8. Címkézés:

A „Prasines Elies Chalkidikis” oltalom alatt álló eredetmegjelölésen és a hozzá tartozó jelzésen kívül a címkét el kell látni az alábbi jelzésekkel, amelyekből megállapítható a termék eredete és védett volta:

- kódszám, amely tartalmazza a gyártási évet, a feldolgozóüzem nevét, a gyártási tétel számát és a végső kiszerelést végző üzem nevét, amennyiben a végső kiszerelésre más üzemben került sor;
- a termék eltarthatósága a végső kiszerelés esetén;
- logó a termék görög vagy latin betűkkel feltüntetett elnevezésével, amely egy ellipszis alakú kép körül fut: a kép háttérben Halkidiki térképe látható, a Society for the Diffusion of Useful Knowledge brit ismeretterjesztő társulat 1829-ben készült könyomatáról, előterében pedig egy olajfaág ábrázolása látható zöld olajbogyókkal.



Amikor a „Prasines Elies Chalkidikis” terméket olajbogyópép előállítására használják, csak akkor engedélyezett a „Πάστα από „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ” ” („Prasines Elies Chalkidikis OEM”-ből készült pép) jelzés használata, ha a pép készítéséhez kizárólag a „Prasines Elies Chalkidikis” terméket használták, amelyhez kizárólag szűz olívaolajat keverték, legfeljebb 7 %-ban.