

**Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare**

(2012/C 294/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI  
„ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ” (AGOURELEO CHALKIDIKIS)**

**NR. CE: EL-PDO-0005-0736-14.01.2009**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Denumire:**

„Αγουρέλαιο Χαλκιδικής” (Agoureleo Chalkidikis)

**2. Statul membru sau țara terță:**

Grecia

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:**

**3.1. Tip de produs:**

Clasa 1.5. Uleiuri și grăsimi (unt, margarină, uleiuri etc.)

**3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1:**

„Agoureleo Chalkidikis” este un ulei de măsline extravirgin produs prin presarea fructelor măslinilor care aparțin varietăților autohtone „Hondrolia Halkidikis” și „Halkidikis” din specia *Olea Europaea*. Aceste varietăți, din care se obțin mai ales măsline de masă, sunt cultivate în special în prefectura Halkidiki și seamănă atât de mult între ele, încât diferențele sunt imperceptibile. Măslinile sunt recoltate și presate înainte să fie cu adevărat coapte, atunci când sunt încă verzi. Acestea sunt cele mai mari măsline din Grecia, cu un raport între pulpă și sămbure de până la 10:1, calibrul corespunzând unui număr de 60-70 de măsline per kg. Varietățile *Hondrolia Halkidikis* și *Halkidikis* au două utilizări: pentru producția de măsline de masă de calitate superioară și pentru producția de ulei de măsline (randament de ulei: 14-20 %). În mod normal, pentru producția de ulei „Agoureleo Chalkidikis” sunt utilizate măslinele mai mici.

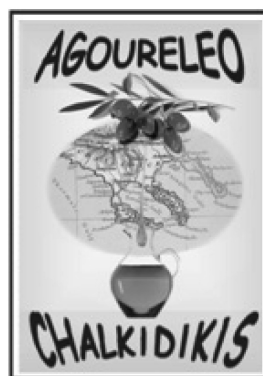
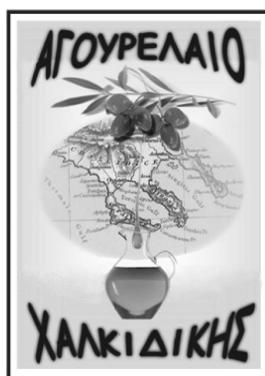
Ambele varietăți sunt perfect adaptate la mediul geografic al prefecturii Halkidiki, unde reprezintă aproximativ 90 % din măslinele produse. Acesta este locul în care se manifestă cel mai bine caracteristicile specifice ale acestor varietăți.

După două luni de depozitare în rezervoare, „Agoureleo Chalkidikis” prezintă următoarele caracteristici:

Culoare:	nuanțe care variază între verde-deschis și verde-gălbui-deschis.
Aromă:	de fructe verzi, cu mirosuri subtile de fructe exotice (banane) și de iarbă proaspăt tăiată (Mf > 4,0)
Gust:	amar (Mb > 3,5) și picant (Mp > 4,0), cu gust rezidual tipic moderat, ușor amar, valoare a defectelor nulă (Md = 0,0)
Aciditate:	≤ 0,35 %
Indice de peroxid:	≤ 15 mEq O <sub>2</sub> /kg
Capacitate de absorbție a razelor ultraviolete:	K <sub>270</sub> : ≤ 0,15 K <sub>232</sub> : ≤ 1,80

<sup>(1)</sup> JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

- Ceară:  $\leq 100$  mg/kg
- Acid oleic:  $\geq 75,00$  % din totalul acizilor grași
- Raportul dintre acidul oleic și acidul linoleic: maximum: 16,87, minimum 9,73
- Raportul dintre acizii grași mononesaturați și acizii grași polinesaturați: maximum: 15,73, minimum: 9,12
- 3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):*  
—
- 3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):*  
—
- 3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*  
Toate etapele producției uleiului „Agoureleo Chalkidikis”, mai exact cultivarea măslinilor, recoltarea și presarea măslinilor și extragerea uleiului, se desfășoară în aria geografică delimitată.
- 3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*  
Prin tradiție, uleiul „Agoureleo Chalkidikis” este îmbuteliat și ambalat în spațiul în care sunt presate măslinile sau în spații care aparțin producătorilor, cu condiția ca transportul să fie limitat la minimum, deoarece calitatea produsului neambalat riscă să fie afectată negativ de factori care nu pot fi controlați în timpul transportului (variații de temperatură, scuturare, expunere la soare și la oxigenul din aer etc.).
- Mai exact, condițiile improprii de transport și depozitare pot afecta negativ calitatea excepțională a produsului și caracteristicile organoleptice specifice acestuia, iar temperaturile ridicate din timpul transportului sau depozitării pot afecta negativ componentele volatile ale acestuia.
- Din aceste motive, produsul nu poate fi ambalat în afara ariei geografice delimitate a prefecturii Halkidiki.
- 3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*  
Pe etichetă trebuie să figureze denumirea produsului, logoul UE pentru DOP și orice altă mențiune impusă de legislația UE sau a Greciei. De asemenea, pe etichetă trebuie să figureze:
- un cod numeric care indică anul și luna de producție, unitatea de prelucrare, lotul și unitatea de ambalare finală, dacă ambalarea finală are loc în altă unitate;
  - un logo cu denumirea produsului cu caractere grecești sau latine. Între cele două părți ale denumirii, pe fundal, este reprezentat un oval cu o hartă a prefecturii Halkidiki dintr-o litografie din 1829 publicată de *Society for the Diffusion of Useful Knowledge*. În prim-plan este desenată o ramură de măslin cu măslini verzi, iar sub măslini este o picătură de ulei de măslini care cade într-o carafă de sticlă cu ulei de măslini.



Pe etichetă poate figura marcajul de certificare a sistemelor de gestionare a producției al unui organism de certificare recunoscut, aplicat pe baza unor standarde recunoscute.

#### 4. **Delimitarea concisă a ariei geografice:**

Aria de producție a uleiului „Agoureleo Chalkidikis” cuprinde întregul teritoriu al prefecturii Halkidiki, cu excepția peninsulei Muntelui Athos, care este o comunitate monastică autonomă.

#### 5. **Legătura cu aria geografică:**

##### 5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

##### 5.1.1. Factori naturali

Prefectura Halkidiki cuprinde zone montane, deluroase și de câmpie. Livezile de măslini sunt răspândite în întreaga prefectură, pe terenuri drepte sau ușor în pantă, până la o altitudine de 700 m. O prezență mai accentuată a livezilor de măslini se înregistrează în zonele de coastă ale prefecturii.

Solurile din Halkidiki sunt mai ales ușoare, cu textură medie și alcaline, cu un pH de 7,0-8,0, și foarte diverse: de la solul sărac, calcaros și pietros din munți, la cel fertil, aluvionar, de origine calcaroasă din zonele joase, cu un conținut satisfăcător de materie organică (1,5-2,0 %), care favorizează dezvoltarea măslinilor. Originea calcaroasă a solului are un impact benefic asupra componentelor volatili ai fructelor, conferind uleiului „Agoureleo Chalkidikis” aroma sa tipică. Există suficientă apă subterană pentru a se asigura hidratarea necesară a livezilor de măslini cu ajutorul unor forări efectuate de particulari sau al sistemelor de irigare colective.

Clima variază între cea mediteraneeană costieră din zonele joase, cea mediteraneeană continentală de la altitudini mai mari și cea continentală umedă din munți.

Clima mediteraneeană de tranziție a zonei este caracterizată de ierni blânde și veri răcoroase, deci nu există nici îngheț, nici temperaturi excesiv de ridicate. Microclimatul zonelor de câmpie și al zonelor montane în care se cultivă măslinii este caracterizat de absența înghețurilor sau a temperaturilor ridicate periculoase. Numeroasele ore de expunere la soare contribuie la parcurgerea fără probleme a tuturor etapelor ciclului de dezvoltare a măslinilor (creșterea, înflorirea și dezvoltarea caracteristicilor organoleptice ale fructelor).

Temperaturile medii sunt favorabile cultivării măslinilor, dar nici chiar temperaturile extreme nu le dăunează, deoarece măslinii sunt rezistenți și perfect adaptați la solul și clima locale.

Vântul bate mai ales dinspre nord și nord-est, iar vara mai ales dinspre sud, fără a cauza, de obicei, probleme măslinilor.

În general, clima din Halkidiki este deosebit de potrivită pentru cultivarea măslinilor. Halkidiki se află în nordul Greciei, însă, datorită liniei de coastă foarte lungi dinspre Marea Egee (630 km), se situează pe aceeași curbă izotermă de temperaturi minime și maxime cu zonele de cultivare a măslinilor situate mai la sud, precum Messinia, Etolia-Acarnania și Atica. De asemenea, ploaia este benefică: media pluviometrică anuală variază între 470 mm (la câmpie) și 850 mm (în munți).

##### 5.1.2. Factori umani

Factorii umani implicați în obținerea produsului final sunt tradiția veche a cultivării măslinilor, cunoașterea tehnicilor de cultivare necesare pentru obținerea rezultatului dorit și interesul pentru realizarea și protejarea unui produs special.

Următorii factori umani contribuie în mod semnificativ la caracterul specific al produsului:

- irigarea măslinilor, care contribuie la calitatea superioară și stabilitatea uleiului „Agoureleo Chalkidikis”;
- curățarea de uscături de mai multe ori pe an; tăierea crengilor uscate primăvara este deosebit de importantă, deoarece contribuie la asigurarea unei dezvoltări echilibrate a măslinelor;
- recoltarea timpurie, care, în funcție de condițiile meteorologice din fiecare an și de zona în care sunt situate livezile de măslini, începe la 15 septembrie și se termină pe la sfârșitul lunii octombrie a fiecărui an (sunt primele măslini care se recoltează în Grecia). Măslinile trebuie culese când sunt verzi, înainte de a deveni violet;

- metoda de recoltare (numai manuală, astfel încât măslinile să poată fi verificate vizual și sortate imediat), care asigură calitatea optimă a măslinelor recoltate;
- procedura de producție delicată: după presarea măslinelor necoapte, malaxarea se efectuează la viteză redusă (17-19 revoluții per minut) timp de 20-30 de minute, iar temperatura pastei de măslină este menținută sub 27 °C;
- până la momentul ambalării, uleiul „Agoureleo Chalkidikis” este depozitat la o temperatură constantă în rezervoare de oțel inoxidabil;
- ambalarea: cantități mici de „Agoureleo Chalkidikis” sunt ambalate în sticle de culoare închisă, pentru consum rapid; cantitățile mai mari sunt ambalate în recipiente metalice. În orice caz, uleiul este protejat de oxidare, care are loc când produsul este expus la lumină;
- „Agoureleo Chalkidikis” nu poate fi în niciun caz amestecat cu ulei obținut din recolte precedente sau cu alte uleiuri de măslină, nici în timpul depozitării, nici în timpul ambalării.

#### 5.2. Specificitatea produsului:

„Agoureleo Chalkidikis” prezintă caracteristici specifice și distinctive, deoarece este produs din varietăți specifice de măslin cultivate în Halkidiki, care cresc foarte bine în clima locală și sunt în armonie perfectă cu metodele de cultivare locale.

Caracteristicile fizice, chimice și organoleptice specifice ale uleiului „Agoureleo Chalkidikis” sunt aciditatea scăzută, culoarea verde-deschis datorată clorofilei din măslinile necoapte, valoarea medianei defectelor, egală cu zero, aroma fructată, de verde, cu mirosuri subtile de fructe exotice (banane) și iarbă proaspăt tăiată, gustul amar și iute cu un gust rezidual tipic moderat, ușor amar, conținutul ridicat de acid oleic și raportul ridicat dintre acizii grași mononesaturați și acizii grași polinesaturați, care conferă stabilitate produsului. „Agoureleo Chalkidikis” este tulbure la început, imediat după presare. Această tulbureală, datorată pulpei de măslină, dispare în aproximativ două luni. Aceste caracteristici rămân neschimbate timp de cel puțin 8 luni după momentul producției (presării), iar dacă este depozitat în condiții adecvate, uleiul „Agoureleo Chalkidikis” își poate păstra caracteristicile până la 12 luni după momentul producției (presării).

#### 5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Legătura cauzală – din punct de vedere ecologic, tehnic, istoric, economic și comercial – dintre calitatea și caracteristicile uleiului „Agoureleo Chalkidikis” și aria geografică delimitată este demonstrată de următoarele aspecte:

1. varietățile distincte, autohtone, de măslin (*Hondrolia Halkidikis* și *Halkidikis*), care sunt cultivate aproape numai în prefectura Halkidiki și sunt printre cele mai renumite varietăți de măslin din lume;
2. originea calcaroasă a solului, care are un impact benefic asupra componentelor volatili ai fructelor, conferind uleiului „Agoureleo Chalkidikis” aroma sa tipică;
3. clima din Halkidiki: lipsa unor fluctuații majore de temperatură și numeroasele ore de expunere la soare, pe tot parcursul anului și în special în perioada de coacere, când se dezvoltă caracteristicile organoleptice ale măslinelor;
4. irigarea sistematică a livezilor de măslină protejează măslinii de stresul hidric generat de lipsa apei în etapele critice ale ciclului lor productiv, asigură productivitatea măslinilor și contribuie la obținerea unor fructe de calitate și deci la calitatea și stabilitatea uleiului „Agoureleo Chalkidikis” produs;
5. curățarea de uscături de mai multe ori pe an; tăierea crengilor uscate primăvara este deosebit de importantă – se efectuează pentru a se asigura rodirea în mod constant a măslinilor;
6. recoltarea foarte timpurie și promptă a măslinelor din care urmează a se extrage uleiul. „Agoureleo Chalkidikis” se produce mai devreme în cursul anului decât orice alt ulei de măslină grecesc;

7. metoda de recoltare (doar manuală, astfel încât măslinile să poată fi verificate vizual și sortate imediat), care garantează starea optimă a măslinelor și le protejează de daune, produsul final având astfel calitatea dorită;
8. condițiile de producere a uleiului: deoarece pasta de măslină este malaxată la viteză redusă pentru o durată de timp prestabilită și la o temperatură scăzută, aciditatea uleiului produs este excepțional de redusă, culoarea nu este alterată, iar componentele aromatice nu sunt afectate în mod negativ;
9. condițiile de depozitare și conservare: produsul este protejat de contaminare și alterare, fiind depozitat în rezervoare de oțel inoxidabil imediat după ce este produs, și nu suferă efectele negative pe care le-ar genera transportarea pe distanțe lungi. Înainte de ambalare, produsul este depozitat doar atât timp cât este necesar pentru limpezire. De regulă, produsul standardizat este comercializat după a doua lună și pe parcursul următoarelor 8-10 luni;
10. legătura istorică a produsului cu aria de producție, descrisă în cele ce urmează.

De sute de ani, locuitorii peninsulei Halkidiki sunt legați de cultivarea măslinilor și de producția de ulei de măslină. Prezența măslinilor în Halkidiki este demonstrată de schemele de polenizare și de descoperirile arheologice, care arată că, în regiunea Macedoniei, cultivarea sistematică a măslinilor a început între sfârșitul perioadei clasice și începutul perioadei romane.

Cultivarea sistematică a măslinilor în Halkidiki pare a fi început însă la jumătatea secolului al XIX-lea. Această nouă tendință a fost încurajată și de cadrul legislativ al Imperiului Otoman, aflat în continuă evoluție, care a favorizat cultivarea măslinilor. Cu puțin înainte de 1887, efendi Christakis Zografos (una dintre cele mai mari personalități, din punct de vedere social, politic și economic, ale comunității grecești a secolului al XIX-lea) a început să lucreze la crearea marii „livezi de măslini Portaria”. În jurul anului 1900, livada a devenit proprietatea fraților turco-albanezi progresiști Kenan și Mustafa Chatzi-Osman, care au extins-o și au creat cea care a fost, foarte probabil, prima livadă de măslini organizată sistematic din câmpia macedoneană. Livada Portaria ocupă o suprafață de 412,5 hectare la granițele de vest și de nord ale Nea Moudania. Prezența acestei livezi a fost unul dintre principalele motive pentru care refugiații din Mudanya și pe coasta Mării Marmara s-au stabilit în această zonă în 1923. Pe terenul lor, frații Chatzi-Osman au construit o moară de ulei tradițională și, în 1905, pe litoralul de la Gerakini, prima moară de ulei alimentată cu aburi cunoscută în Macedonia, pentru a prelucra producția de măslină tot mai abundentă din Polygyros și din zona înconjurătoare.

În vremurile noastre, datorită noilor tendințe alimentare, concentrate asupra produselor tradiționale mediteraneene, „Agoureleo Chalkidikis” este un produs foarte apreciat. În fiecare an, cu ocazia comercializării noului ulei, sunt organizate evenimente gastronomice, anunțate în presă, pentru a se sărbători noua recoltă.

În prezent, răspândirea comercială a produsului „Agoureleo Chalkidikis” este demonstrată de diversele mărci comerciale, ambalaje, dovezi de vânzare-cumpărare etc.

#### **Trimitere la publicarea caietului de sarcini:**

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes\\_agoureleo\\_xalkidiki130612.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_agoureleo_xalkidiki130612.pdf)