

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2012/C 294/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ“ (AGOURELEO CHALKIDIKIS)

EG-Nr.: EL-PDO-0005-0736-14.01.2009

g.g.A. () g.U. (X)

1. Name:

„Αγουρέλαιο Χαλκιδικής“ (Agoureleo Chalkidikis)

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Griechenland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1 Erzeugnisart:

Klasse 1.5 — Öle und Fette (Butter, Margarine, Öl usw.)

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

„Agoureleo Chalkidikis“ ist ein natives Olivenöl extra, das aus den Olivenfrüchten der heimischen Sorten „Chondrolia Chalkidikis“ und „Chalkidiki“ der Art *Olea Europea* gewonnen wird. Es handelt sich dabei hauptsächlich um Tafeloliven, die weitgehend homogen sind und überwiegend im Nomos Chalkidike angebaut werden. Die Oliven werden bereits vor der vollständigen Reifung geerntet und gepresst, wenn die Frucht noch nicht gereift, d. h. noch grün ist. Mit einem Verhältnis zwischen Fruchtfleisch und Stein von 10:1 und einer Größe von 60 bis 70 Früchten je Kilogramm gehören die Oliven zu den griechischen Olivensorten mit den größten Früchten. Die Sorten „Chondrolia Chalkidikis“ und „Chalkidiki“ haben einen doppelten Verwendungszweck und werden sowohl als Tafeloliven als auch zur Herstellung von Olivenöl eingesetzt (Ölertrag: 14-20 %). Zur Gewinnung des Öls „Agoureleo Chalkidikis“ werden gewöhnlich die kleineren Oliven verwendet.

Beide Sorten sind perfekt an die geografische Umgebung des Nomos Chalkidike angepasst, wo sie zu einem Anteil von ca. 90 % angebaut werden und ihre besonderen Merkmale am besten entfalten.

Nach einer zweimonatigen Lagerung in Behältern weist „Agoureleo Chalkidikis“ folgende Merkmale auf:

Farbe:	leuchtend grüne bis grüngelbe Färbung
Aroma:	grün-fruchtig, mit einer leichten Note aus exotischen Früchten (Banane) und frisch geschnittenem Gras (Mf > 4,0).
Geschmack:	bitter (Mb > 3,5) und scharf (Mp > 4,0) mit charakteristischem leicht bitteren Nachgeschmack. Fehlermedian gleich 0 (Md = 0,0).
Säuregehalt:	≤ 0,35 %
Peroxidzahl:	≤ 15 meq O ₂ /kg
Ultraviolettabsorption:	K ₂₇₀ : ≤ 0,15 K ₂₃₂ : ≤ 1,80

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Wachse: ≤ 100 mg/kg

Ölsäure: $\geq 75,00$ % der Gesamtfettsäuren

Verhältnis von Ölsäuren/Linolsäuren: Höchstwert: 16,87, Mindestwert: 9,73

Verhältnis von einfach ungesättigten Fettsäuren/mehrfach ungesättigten Fettsäuren: Höchstwert: 15,73, Mindestwert: 9,12.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Alle Erzeugungsschritte zur Herstellung von „Agoureleo Chalkidikis“, d. h. der Anbau der Olivenbäume, die Ernte, das Pressen der Oliven und die Extraktion von „Agoureleo Chalkidikis“, erfolgen innerhalb des abgegrenzten Gebiets.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

Traditionsgemäß erfolgen die Abfüllung und Verpackung von „Agoureleo Chalkidikis“ in der Anlage, in der die Ölfrüchte gepresst werden oder in den Anlagen der Erzeuger, damit die Transportwege so kurz wie möglich gehalten werden, da eine Beförderung des Erzeugnisses in loser Form die Gefahr einer Qualitätsverschlechterung durch unkontrollierbare Faktoren birgt (Temperaturschwankungen, Schütteln, Exposition gegenüber Sonnenlicht und atmosphärischem Sauerstoff usw.).

Konkret können die qualitativ hervorragenden und besonderen organoleptischen Merkmale durch unzureichende Transport- und Lagerbedingungen und die flüchtigen Stoffe des Erzeugnisses durch hohe Temperaturen beim Transport oder bei der Lagerung beeinträchtigt werden.

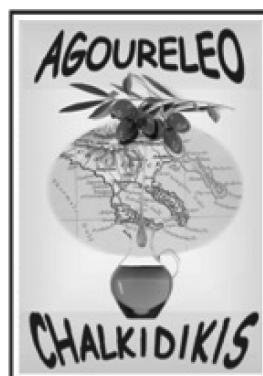
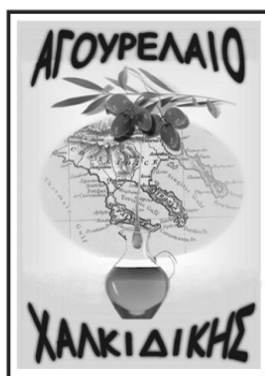
Diese Bedingungen schließen eine Verpackung außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets des Nomos Chalkidike aus.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Die Etikettierung beinhaltet den Namen des Erzeugnisses, das europäische Zeichen „g.U.“ und sonstige Angaben, die nach den Rechtsvorschriften der EU und Griechenlands vorgesehen sind. Zu den weiteren Angaben gehören:

— Numerischer Code mit Produktionsjahr und -monat, Verarbeitungsbetrieb, Chargennummer und Verpackungsbetrieb, wenn die Endverpackung in einem anderen Betrieb erfolgt.

— Bildzeichen, bestehend aus dem Namen des Erzeugnisses mit griechischen oder lateinischen Buchstaben, die ein ovales Bild umrahmen. Dieses enthält im Hintergrund eine Karte der Chalkidike, die einer Lithografie von 1829 der britischen „Society for the Diffusion of Useful Knowledge“ entnommen ist. Im Vordergrund sind ein Olivenzweig mit grünen Oliven und darunter ein mit Olivenöl gefüllter Glaskrug zu sehen, in den ein Tropfen Öl fällt.



Die Etikettierung mit dem Hinweis auf eine Zertifizierung durch eine anerkannte Zertifizierungsstelle sowie auf Produktionsmanagementsysteme ist nach anerkannten Normen gestattet.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Das Herstellungsgebiet von „Agoureleo Chalkidikis“ erstreckt sich über den gesamten Nomos Chalkidike. Eine Ausnahme bildet die Halbinsel Athos mit der autonomen Mönchsrepublik Heiliger Berg.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

5.1.1 *Naturgegebene Faktoren*

Der Nomos Chalkidike umfasst Gebiete mit Hoch- und Mittelgebirgen sowie Flachland. Die Olivenhaine erstrecken sich im Flachland oder in Hanglage (mit leichtem Gefälle) bis zu einer Höhe von 700 m über den gesamten Nomos. Die meisten Olivenhaine befinden sich im Küstengebiet des Nomos.

Die Böden des Nomos Chalkidike gehören mehrheitlich zur Kategorie der leichteren Böden mit mittlerer Körnung. Sie sind überwiegend alkalisch mit einem pH-Wert von 7,0-8,0. Ihre Vielfalt reicht von wenig fruchtbaren (steinigen) Kalkböden im Gebirge bis zu fruchtbaren kalkbasierten Schwemmböden in der Ebene mit ausreichenden organischen Stoffen (1,5-2,0 %), die das Wachstum der Olivenbäume begünstigen. Da die Böden kalkhaltig sind, enthalten die Oliven viele flüchtige Bestandteile, denen das „Agoureleo Chalkidikis“ sein charakteristisches Aroma verdankt. Das Grundwasser im Nomos Chalkidike sichert sowohl über private Wasserbohrungen als auch über kollektive Bewässerungsanlagen eine ausreichende Bewässerung der Olivenhainflächen.

Das Klima des Nomos Chalkidike reicht vom Mittelmeer-Küstenklima im Flachland über ein kontinentales Mittelmeerklima in den höheren Lagen bis zu einem feuchten Kontinentalklima in den Bergregionen.

Das Mittelmeerklima der Region zeichnet sich durch milde Winter und kühle Sommer aus, so dass weder Frost noch übermäßig hohe Temperaturen auftreten. Das Mikroklima in den Ebenen und Berggebieten, in denen die Oliven angebaut werden, weist weder gefährlichen Frost noch übermäßig hohe Temperaturen auf. Die starke Sonneneinstrahlung fördert sämtliche Entwicklungsphasen des Ölbaums (Keimen und Wachstum, Blüte, Entwicklung der organoleptischen Merkmale der Olivenfrucht).

Die mittleren Temperaturen sind für den Anbau der Olivenbäume geeignet, doch selbst extreme Temperaturen bereiten den Olivenbäumen keine Probleme, da sie robust und vollständig an die bodenklimatischen Bedingungen der Region angepasst sind.

Bei den Winden in der Region handelt es sich hauptsächlich um Nord- und Nord-Ost-Winde und insbesondere in den Sommermonaten um Südwinde, die die Olivenbäume in der Regel nicht beeinträchtigen.

Allgemein weist das Klima des Nomos Chalkidike eine Besonderheit auf, die dem Olivenanbau zugute kommt: Obwohl der Nomos Chalkidike im Norden Griechenlands gelegen ist, befindet er sich aufgrund der langen Küstenlinie am Ägäischen Meer (630 km) in Bezug auf die Maximal- und Minimaltemperaturen auf denselben Isothermen wie die weiter südlich gelegenen Olivenerzeugungsgebiete (z. B. Messenien, Ätoloakarnanien und Attika). Außerdem weist er eine hohe Niederschlagsmenge mit Jahresmittelwerten von 470 mm (in der Ebene) bis 850 mm (im Bergland) auf.

5.1.2 *Humanfaktoren*

Die Erzeuger haben eine langjährige Erfahrung mit der Pflege des Olivenbaums und gewährleisten mit den angewandten Anbautechniken die gewünschte Qualität – sie setzen sich für ein besonderes Erzeugnis ein, dessen Erhalt ihnen am Herzen liegt.

Zu den wichtigsten Humanfaktoren, denen das Erzeugnis seine besonderen Merkmale verdankt, gehören:

- die Bewässerung der Olivenbäume, die zur hohen Qualität und Beständigkeit des hergestellten Agoureleo beiträgt;
- der Baumschnitt, der mehrmals im Jahr und besonders im Frühjahr durchgeführt wird und eine ausgeglichene Produktion gewährleistet;
- die frühe Ernte, die je nach Witterungsbedingungen und Gebiet am 15. September beginnt und bis Ende Oktober dauert (die ersten Olivenfrüchte, die in ganz Griechenland geerntet werden), um ausschließlich grüne Oliven zu ernten, bevor sich diese violett verfärben;

- das Ernteverfahren (ausschließlich von Hand, um die Oliven unmittelbar optisch zu kontrollieren und auslesen zu können), das eine hervorragende Qualität der geernteten Olivenfrüchte gewährleistet;
- die schonenden Herstellungsbedingungen von „Agoureleo Chalkidikis“: Nach dem Auspressen der unreifen Olivenfrüchte werden diese bei geringer Geschwindigkeit (17-19 Drehungen pro Minute) für 20 bis 30 Minuten gerührt; die Temperatur des Olivenbreis liegt dabei stets unter 27 °C;
- die Lagerung von „Agoureleo Chalkidikis“ bei konstanter Temperatur in rostfreien Behältern bis zur Verpackung;
- die Verpackung von „Agoureleo Chalkidikis“ in kleinen Flaschen aus dunklem Glas für den baldigen Verbrauch sowie bei größeren Mengen in Metallbehältern, die das Erzeugnis vor durch Lichteinwirkung bedingter Oxidation schützen;
- die Tatsache, dass „Agoureleo Chalkidikis“ sowohl während der Lagerung als auch während der Verpackung nicht mit früheren Ernten oder anderen Olivenölen vermischt werden darf.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

„Agoureleo Chalkidikis“ verdankt seine besonderen Merkmale bestimmten im Nomos Chalkidike vorkommenden Sorten, die ideal an die klimatischen Bedingungen der Region und das von den Erzeugern angewandte Anbauverfahren angepasst sind.

Zu den besonderen physikalisch-chemischen und organoleptischen Merkmalen von „Agoureleo Chalkidikis“ gehören der geringe Säuregehalt, die leuchtend grüne Farbe, die auf das Chlorophyll der unreifen Olivenfrucht zurückzuführen ist, ein Fehlermedian von 0, das grün-fruchtige Aroma, mit einer leichten Note aus exotischen Früchten (Banane) und frisch geschnittenem Gras, der bittere und scharfe Geschmack mit seinem charakteristischen leicht bitteren Nachgeschmack, der hohe Gehalt an Ölsäure und der große Anteil von einfach ungesättigten Fettsäuren im Verhältnis zu den mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die die Beständigkeit des Erzeugnisses gewährleisten. „Agoureleo Chalkidikis“ ist anfangs, d. h. unmittelbar nach dem Pressen, trüb. Die anfängliche Trübung wird durch das Fruchtfleisch der Oliven verursacht und verschwindet innerhalb von ca. zwei Monaten. Die vorstehend angeführten Merkmale von „Agoureleo Chalkidikis“ bleiben für mindestens acht Monate ab der Herstellung (Pressung) erhalten; unter angemessenen Lagerbedingungen können die Merkmale bis zu zwölf Monaten ab der Herstellung (Pressung) erhalten werden.

5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

Der ursächliche Zusammenhang zwischen der Qualität und den Merkmalen von „Agoureleo Chalkidikis“ und dem Ursprungsgebiet ist in ökologischer, technischer, historischer, wirtschaftlicher und kommerzieller Hinsicht auf folgende Tatsachen zurückzuführen:

1. die besonderen einheimischen Ölbaumarten („Chondrolia Chalkidikis“ und „Chalkidikis“), die fast ausschließlich in Chalkidike angebaut werden und international zu den bekanntesten gehören;
2. den kalkhaltigen Boden, der den Oliven viele flüchtige Bestandteile verleiht, denen „Agoureleo Chalkidikis“ sein charakteristisches Aroma verdankt;
3. die klimatischen Bedingungen des Nomos Chalkidike, die das ganze Jahr über und insbesondere während der Reifezeit der Olivenfrucht, in der sich die organoleptischen Merkmale entwickeln, eine lange Sonneneinstrahlung ohne größere Temperaturschwankungen gewährleisten;
4. die kontrollierte Bewässerung der Olivenhainflächen, die die Olivenbäume in den kritischen Phasen des Entwicklungszyklus vor Wassermangel schützt, die Ertragskraft der Olivenbäume steigert, einen guten Fruchtbehang gewährleistet und zur Qualität der Olivenfrucht sowie auch zur Qualität und Beständigkeit des erzeugten „Agoureleo Chalkidikis“ beiträgt;
5. den Baumschnitt, der mehrmals jährlich und besonders im Frühjahr durchgeführt wird, damit der Fruchtbehang reguliert und stabil gehalten werden kann;
6. die Olivenernte zur Gewinnung von „Agoureleo Chalkidikis“, die äußerst früh und über einen sehr kurzen Zeitraum erfolgt; „Agoureleo Chalkidikis“ wird von allen in Griechenland jährlich hergestellten Olivenölen am frühesten gewonnen;

7. das Ernteverfahren (ausschließlich von Hand, um die Oliven unmittelbar optisch zu kontrollieren und auslesen zu können), das dafür sorgt, dass die Oliven heil und unbeschädigt sind, so dass das Enderzeugnis die erforderliche Qualität aufweist;
8. die Bedingungen der Ölgewinnung aus den unreifen Oliven, bei der die geringe Rührgeschwindigkeit, die Rührdauer und die niedrige Temperatur des Olivenbreis gewährleisten, dass „Agoureleo Chalkidikis“ einen äußerst niedrigen Säuregehalt hat, die Farbe nicht beeinträchtigt wird und die aromatischen Bestandteile erhalten bleiben;
9. die Lager- und Aufbewahrungsbedingungen, die „Agoureleo Chalkidikis“ vor Verunreinigungen und Beeinträchtigungen schützen, da das Öl unmittelbar nach der Herstellung in rostfreien Behältern gelagert wird, ohne es über große Entfernungen zu befördern und Belastungen auszusetzen. Die Mindestlagerzeit vor der Verpackung dauert so lange, wie für die Klärung des Öls erforderlich ist. In der Regel wird das verpackte Erzeugnis nach dem zweiten Monat und in den folgenden acht bis zehn Monaten auf den Markt gebracht;
10. den historischen Zusammenhang mit dem Herstellungsgebiet:

Die Einwohner von Chalkidike sind bereits seit vielen Jahrhunderten mit dem Olivenanbau und dem Olivenöl verbunden. Die Existenz von Olivenbäumen in Chalkidiki wird durch Pollendigramme und archäologische Funde belegt, wonach die Anfänge des planmäßigen Olivenanbaus in der Region Makedonien auf das Ende der Klassischen Zeit und den Beginn der Römischen Zeit zurückgehen.

Die Einwohner von Chalkidike begannen sich gegen Mitte des 19. Jahrhunderts systematisch dem Olivenanbau zu widmen. Die neue Kultivierungsform wurde auch durch den Rechtsrahmen des reformierten Osmanischen Reiches und durch entsprechende Subventionen gefördert. Kurz vor 1887 ließ Christakis Zografos (eine der wichtigsten Persönlichkeiten im gesellschaftlichen, politischen und wirtschaftlichen Leben des Hellenismus im 19. Jahrhundert) den großen Olivenhain von Portaria anlegen. Um 1900 ging der Olivenhain an die fortschrittlichen Türkenalbaner Kenan und Mustafa Chatzi-Osman über. Die beiden Brüder vergrößerten den Hain und schufen mit großer Wahrscheinlichkeit den ersten systematisch angelegten Olivenhain im Flachland Makedoniens. Der Olivenhain erstreckt sich mit einer Fläche von 4 125 ha entlang der westlichen und nördlichen Grenze von Nea Moudania und stellte einen wesentlichen Grund für die Ansiedlung der Flüchtlinge aus Mudanya am Marmarameer im Jahr 1923 dar. Die Gebrüder Chatzi-Osman ließen innerhalb ihres Gutes zudem eine traditionelle Olivenmühle für die Belange des Olivenhains erbauen. Im Jahre 1905 schufen sie an der Küste von Gerakini die erste bekannte dampfbetriebene Olivenmühle, um die Oliven aus Polygyros und der Umgebung zu verarbeiten, deren Erzeugung ständig zunahm.

In der heutigen Zeit wird „Agoureleo Chalkidikis“ in Anbetracht neuer Ernährungstrends, bei denen traditionelle Erzeugnisse des Mittelmeerraums im Mittelpunkt stehen, besonders geschätzt. Jedes Jahr, wenn das neue Öl auf den Markt kommt, werden zu Ehren der neuen Ernte gastronomische Veranstaltungen organisiert, über die auch in der Presse entsprechend berichtet wird.

Die kommerzielle Verbreitung des Erzeugnisses kann anhand von verschiedenen Handelshinweisen, Verpackungen, Verkaufsnachweisen usw. festgestellt werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikationen:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_agoureleo_xalkidiki130612.pdf