

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2009/С 232/13)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΕΛΙΝΟ ΚΡΗΤΗΣ“ (EXERETIKO PARTHENO ELEOLADO SELINO KRITIS)

ЕО №: EL-PDO-0005-0515-20.12.2005

ЗНП (X) ЗГУ ()

Настоящото резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. Отговорен отдел в държавата-членка:

Наименование: Διεύθυνση Βιολογικής Γεωργίας, του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
(Отдел за биологично земеделие към Министерството на развитието на селските райони и храните)
Адрес: Αχαρνών 29 (Acharnon 29)
Αθήνα/Athens
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE
Тел. +30 2108232025
Факс +30 2108821241
E-mail ax29u029@minagric.gr, ax29u030@minagric.gr

2. Група:

Наименование: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Σελίνου (Съюз на земеделските кооперативи на Selinos)
Адрес: Παλαιοχώρα Κάνδανος Χανίων (Palaiohora Kandanos Hanion)
TK 73001
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE
Тел. +30 2823041209 / 41306
Факс +30 282341463
E-mail easselini@otenet.gr
Състав: Производители/преработватели (X) Други: ()

3. Вид продукт:

Клас: 1.5. Масла и мазнини

4. Спецификация:

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. Наименование:

„Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης“ (Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis)

4.2. Описание:

Маслиново масло „extra virgin“, от тъмнозелено до зелено на цвят, с медиана на недостатъците, равна на нула, плодов, леко горчив и остър вкус и плодов аромат на маслини с минимална медиана на признака „с вкус на плодове“ 3,2. Максимална киселинност 0,7 % (процентно тегловно съдържание на олеинова киселина) и максимално пероксидно число 15 (meq активен кислород/kg) Коефициентите на екстинкция K270 и K232 и изменението на коефициента на екстинкция имат максимални стойности съответно 0,15, 2,5 и 0,00.

Маслиновото масло се произвежда от маслини от сорта „tsounati“, в съотношение най-малко 60 %, и от маслини от сорта „koroņeiki“ най-много до 40 %.

Физикохимичните и органолептични характеристики на „Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης“ (Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis) се дължат основно на специфичните климатични (продължително слънцегреене, обилни валежи, ниска относителна влажност) и геоморфологични (наклонен терен със значителни разлики в надморската височина) условия в района, както и на използването на сравнителните предимства на свойствата на сортовете „tsounati“ и „koroneiki“, които се отглеждат в зони с различна надморска височина в определения географски район.

4.3. Географски район:

Маслините и маслиновото масло се произвеждат в рамките на определения географски район. Географският район е провинция Selinos, която е разположена в югозападната част на префектура Hania. Тя обхваща административните окръзи на общините Kandanos, Pelekanos и Anatolikos Selinos. Районът е предимно планински, надвишаващ 1 000 метра надморска височина. В целия район има маслинови насаждения, които представляват основната култура, отглеждана от хората в селските райони на тази провинция от префектурата.

4.4. Доказателство за произход:

Проследимостта на продукта се гарантира на всеки етап от производствения процес — от отглеждането на маслини до пресоването, складирането, превоза и стандартизацията на продукта до етапа, на който той достига до крайния потребител.

Всяко лице, което участва в процеса, запазва данните, свързани с процесите на производство и стандартизация, за да може компетентният надзорен орган (понастояще OPEGEP) да провери, че всички процедури са спазени, за да се гарантира проследимостта на продукта.

4.5. Метод на производство:

Отглеждането на сортовете „tsounati“ и „koroneiki“ е екстензивно и се извършва чрез използването на съвсем малко добавки (торове, напояване, продукти за растителна защита). Сортът „koroneiki“ се отглежда върху земя с максимална надморска височина 500 метра, докато сортът „tsounati“ се среща на по-голяма надморска височина. Там, където теренът е само леко наклонен, почвата се обработва най-вече с механични средства. Тъй като по-голямата част от почвата в района е неутрална до киселинна, не се използват торове съдържащи сяра, но понякога се извършва обработка с вар. Маслиновите дървета реагират добре на внасянето на азот в почвата веднъж годишно, докато реакцията към калиеви торове е слаба, но положителна. В района има много малко изкуствено напоявани маслинови насаждения. Основният вредител при отглеждането на маслини е мушицата по маслините (*Bactrocera oleae*), борбата с която се води от дирекцията за развитие на селските райони на префектура Hania посредством превантивно напръскване на земята. Популацията на мушицата по маслините се контролира чрез използването на подходящи средства за улавяне. В контекста на борбата със заболяването, причинявано от *Bactrocera oleae*, засегнатите места се напръскват превантивно и се дезинфекцират с подходящи препарати, по-специално при сорта „koroneiki“. Въпреки, че сортът „tsounati“ е чувствителен към гъбичките *Cyclospium oleaginum*, не се счита за необходимо вземането на мерки, тъй като, поради геоморфологията на района, е налице добро проветряване и относителната влажност на въздуха се запазва на нива, които не са достатъчни, за да се развие болестта.

Събирането на реколтата от сорта „koroneiki“ започва в началото на ноември и приключва през декември, докато сортът „tsounati“ узрява на етапи и брането му започва в края на декември — началото на януари, прекъсва се по време на студовете и се подновява в края на февруари, като приключва през април. При все това, по-голямата част от реколтата от сорта „tsounati“, която се използва за маслиново масло Selinos „extra virgin“, се прибира до края на януари и поради това произведеното маслиново масло отговаря на необходимите спецификации за качество. Критериите, използвани за определяне на степента на зрялост на плода, са цветът на люспата да се е променил напълно от зеленикаво-жълт на тъмнолилав и поне половината от месестата част да е тъмновиолетова на цвят. Маслините се берат с помощта на устройства за вършеене и също така се събират от земята, след като са паднали сами върху мрежите за улавяне.

Маслините се превозват предимно в чували, изработени от лек материал, или в пластмасови контейнери. Съхраняват се на специални места при контролирани условия, за да се запазят специфичните им качества. Предвид факта, че маслините трябва да се обработят не по-късно от 24 часа след обирването им, времето за превоз и съхранение трябва да бъде възможно най-кратко и не трябва да надвишава общо 24 часа.

Маслиновото масло се извлича с механични средства при температура, която не надвишава 25 °C в пресите за маслиново масло в района, които са одобрени от компетентния надзорен орган. Маслиновото масло, приготвено предимно от сорта „koroneiki“, но също така и от сорта „tsounaki“, се съхранява по подходящ начин за период от един до три месеца, докато се смеси в съдове. По време на съхранението твърдите частици и остатъците, които са се утаили, се отстраняват чрез преливане на маслиновото масло в чист съд по начин, чрез който се ограничават излагането на кислород и се намалява до минимум количеството въздух, с което маслото влиза в контакт.

4.6. Връзка:

Историческа

В падината Kantanos има величествени маслинови дървета, наречени „dekaoktouses“, които са на над 1 500 години, със стволове с обиколка до 12,3 метра; „mantinades“ (критски народни песни) също свидетелстват, че Selinos е район, в който се произвеждат маслини.

Природна

По отношение на терена определеният географски район има предимно шистова почва, въпреки че в по-малки количества се среща и варовита почва. Регионът е предимно планински, над 400 метра надморска височина, с основно наклонен терен, освен в падината Kantanos, която от морфологична гледна точка е плато. Районът се характеризира с обилни валежи, ниска относителна влажност и малко на брой облачни дни.

Теренът с наклонената си земя, завършваща в равнина, което дава на маслиновите насаждения възможно най-добро излагане на светлина, допринася за увеличаване на концентрацията на алкалоиди, което придава плодородната характеристика на крайния продукт. Освен това, ниското съдържание на органични вещества в почвата увеличава ароматните компоненти на произведеното маслиново масло. Леко горчивият и остър вкус се дължи на добавянето в малки количества на сорта „koroneiki“ към крайния продукт и на фенолните вещества, които се съдържат в маслините по време на прибирането на реколтата. Тъмнозеленият цвят се дължи на по-високата концентрация на хлорофил, основно феофитин и пиреофефитин.

Климатичните условия в региона (влажност, температура) позволяват характеристиките на сорта „tsounati“, за който може да се смята, че се отглежда в естественото си местообитание, да се развият напълно. Късната беритба на сорта, която се изразява в късен цъфтеж и късно завързване на плод, а вследствие на това и късно узряване, се влияе от температурата и относителната влажност на въздуха и почвата, които са оптимални през решаващите периоди. Освен това устойчивостта на сорта „tsounati“ на студ означава, че той може да бъде отглеждан из целия район. Сортът „koroneiki“ се отглежда най-добре на по-ниска надморска височина и в почва, която е достатъчно влажна, като по този начин се използва специфичния терен на определения географски район по възможно най-добрия начин.

Отглеждането на сортовете „tsounati“ и „koroneiki“ и вследствие на това производството на маслиново масло Selinos „extra virgin“, е единственият път напред за определения географски район, тъй като преобладаващата бедна и до голяма степен киселинна шистова почва затруднява отглеждането на други култури или други сортове, или използването на методи за интензивно земеделие, които са по-продуктивни. Освен това естествената красота на ландшафта се запазва, тъй като силно развитата повърхностна коренова система на сорта „tsounati“ предотвратява отнасянето и ерозията на почвата върху особено уязвимия наклонен шистов терен.

4.7. Инспекционен орган:

В съответствие с националното законодателство, инспектирането и прилагането на мерки относно маслиново масло със защитено наименование за произход понастоящем се извършват от посочените по-долу органи.

Наименование: Διεύθυνση Γεωργίας του Ν. Χανίων (Селскостопанска дирекция на префектура Hania)

Адрес: Σφακίων 26 (Sfakion 26)
TK 73174 Χανιά (Hania)
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Тел. +30 2821056463
Факс +30 2821028047
E-mail u14901@minagric.gr

Наименование: Οργανισμός Πιστοποίησης και Ελέγχου Γεωργικών Προϊόντων, Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π. (Организация за сертифициране и инспекция на селскостопански продукти, OPEGEP)

Адрес: Άνδρου 1 και Πατίσιων (Androu 1 and Patision)
TK 11257
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Тел. +30 2108231277
Факс +30 2108231438
E-mail info@agrocet.gr

4.8. *Етикетирание:*

Опаковката на маслиновото масло трябва да носи указанието: „Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης“ (Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis), както и необходимата информация съгласно националното законодателство и законодателството на Общността.
