

**Публикация на заявка за промени 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**

(2012/C 183/10)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката за промени в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета<sup>(1)</sup>. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЗАЯВКА ЗА ПРОМЕНИ

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА**

**ЗАЯВКА ЗА ПРОМЕНИ СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9**

**„ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ“ (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)**

**ЕО №: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011**

**ЗГУ ( ) ЗНП ( X )**

**1. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на промяна:**

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Национални изисквания
- Друго (да се посочи)

**2. Вид на промяната/промените:**

- Промяна в единния документ или в резюмето
- Промяна в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единен документ, нито резюме
- Промяна в спецификацията, за която не се изисква промяна в публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- Временна промяна в спецификацията, като последица от налагането на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки от страна на публичните органи (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

**3. Промяна/промени:**

**3.1. Географски район:**

Иска се разширяване на района на ЗНП, като се включат всички административни единици в общините Arkadi, Yeropotamos и Kouloukopa, които се намират в рамките на административните граници на провинция Милопотамос, и по-специално:

Angeliana, Ayia, Ayios Ioannis, Ayios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anoyia, Aksos, Apladiana, Arh. Elefitherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Elefitherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri и Honos.

<sup>(1)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Предвид факта, че:

- поради непрекъснатата подмяна на маслиновите дървета от сорта „Hondrolia“ с такива от сорта „Koroneiki“ през последното десетилетие, съотношението между двата сорта маслини в района е еднакво с това за района на ЗНП (90 % „Koroneiki“, 10 % „Hondrolia“). Следователно е отпаднала причината, поради която не всички административни райони от провинция Милопотамос са включени в първоначалната заявка за ЗНП,
- административните райони кандидати се характеризират със същите почвени и климатични условия, както района на ЗНП,
- населението на тези административни райони е наследило същите обичаи и същите автентични и древни умения и знания, както и хората от останалата част от района,
- произвежданото там маслиново масло има същите физични, химични и органолептични характеристики, като тези в района на ЗНП, което е доказано от експертното становище на Химичния отдел на Генерална дирекция на Главната химична лаборатория на Гърция в Rethymnon и от експертното становище на сертифицирана лаборатория.

### 3.2. Доказателство за произход:

Пазарните изисквания за проследяемост на храните и необходимостта от защита на продуктите им от подправяне са принудили производителите от досегашния район на ЗНП през последните две години да прилагат по-строга система за доказване на произхода на маслините. Тази нова по-строга система ще позволи опазването на идентичността и поддържането на качеството на продукта в бъдеще.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

## РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ“ (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

ЕО №: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

ЗГУ ( ) ЗНП ( X )

### 1. Наименование:

„Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης“ (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis)

### 2. Държава-членка или трета държава:

Гърция

### 3. Описание на земеделския продукт или храна:

#### 3.1. Вид продукт:

Клас 1.5: Масла и мазнини (масло, маргарин, олио и др.)

#### 3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:

Наименованието „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“ описва маслото, което се екстрахира механично от маслини от сорта Koroneiki (най-малко 90 %) и сорта Hondrolia (останалата част), отглеждани в географския район на заявителя.

Маслиновото масло е с особено привлекателен (жълто-златист) цвят и има плодов вкус при консумация.

Общата максимална киселинност, изразена като олеинова киселина, не превишава 0,8 g на 100 g масло.

При стандартизиране на маслиновото масло константните величини на показателите на различните видове киселинни вещества в маслиновото масло не следва да превишават следните стойности:

К 232 ≤ 2,00

К 270 ≤ 0,18

Пероксиди: ≤ 15 mEq O<sub>2</sub>/kg

Олеинова киселина: > 75 %.

Равнищата на трилинолеин и стигматостерол са особено ниски, както и равнищата на алифатни алкохоли.

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

Маслините, които се използват за производството на маслиново масло с наименование „Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης“ (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis), са единствено от маслинови дървета от сорта Κορονεϊκή (най-малко 90 %) и от сорта Hondrolia (останалата част). И двата сорта маслинови дървета се отглеждат в определения географски район.

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):

—

3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:

Отглеждането на маслинови дървета и преработката на маслините трябва да се осъществят в определения географски район.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

—

3.7. Специфични правила за етикетирание:

—

4. Кратко определение на географския район:

Групата населени места в предишната провинция Милопотамос и по-специално в населените места, попадащи понастоящем в административните граници на общините Anogia, Mylopotamos и Rethymnon.

Angeliana, Ayia, Ayios Ioannis, Ayios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anoyia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri и Honos от предишната провинция Милопотамос.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Районът, за който е представена заявката за разширение на района, представлява част от предишната провинция Милопотамос. Като част от една малка по площ провинция (общо 414 000 декара), той се характеризира със сходни почвени и климатични условия и метеорологични данни с тези в района на Северен Милопотамос, за който наименованието вече е регистрирано.

В районите с ниска надморска височина има малки до умерени склонове (теренът позволява отглеждането на маслинови дървета), докато на някои от по-големите склонове дърветата се отглеждат на различни нива. В най-южната част на провинцията, по-голямата част от която е заета от планините Psiloritis, отглеждането на маслини постепенно отстъпва място на животновъдството.

I. Метеорологични данни

Като цяло климатът може да бъде описан като мек, средиземноморски със сухи лета и меки зими. Южните ветрове обикновено не са силни и само няколко дни през годината причиняват проблеми за другите култури (цитрусови дървета).

Според таблица III от първоначалното досие, в която са посочени средните стойности за осемгодишния период 1966—1973 г., средногодишното количество на валежите е около 700 mm. Общият брой на дните със слани е 2,1, а средните крайни температури, особено през зимата, осигуряват образуването на плодните пъпки и задоволителен период на цъфтеж.

В географския район, който се предлага да бъде включен, средното количество на валежите в района на отглеждане на маслините варира от 700 mm (количество на валежите в Melidoni) до малко над 1 000 mm в по-високите райони (количество на валежите в Ayios Ioannis и Anogion). По тази причина следва да се отбележи, че данните за валежите в района, който се предлага да бъде включен, са по-подходящи, което гарантира дори по-добро абсорбиране и усвояване на хранителните вещества от маслиновите дървета.

По-голямата част от валежите падат през периода октомври—март, а през периода юни—септември са много редки. По-специално средните валежи от октомври до март са 87 % от общото годишно количество на валежите въз основа на данните за валежите през последните осемдесет години от метеорологичната станция в Anogeia.

Проблемите със сланите не са особено сериозни (2,1 дни годишно). Диапазонът на средните и на крайните температури, особено през зимата, гарантира разнообразието на плодните пъпки и задоволителния им цъфтеж. Температурата е най-ниска през месец февруари ( $-0,2^{\circ}\text{C}$ ), а най-висока — през месец юли ( $35,8^{\circ}\text{C}$ ). В литературата температурният диапазон (малко под нулата до малко под  $40^{\circ}\text{C}$ ) в района, както и средната температура от  $15$ — $25^{\circ}\text{C}$ , се счита за идеален за отглеждане на маслинови дървета. Според експертите неблагоприятни за отглеждането на маслинови дървета са температурите под  $-4^{\circ}\text{C}$  и над  $40^{\circ}\text{C}$ , макар че през зимата са нужни малко по-ниски температури, за да се осигури разнообразието на плодните пъпки и техният задоволителен цъфтеж.

Накратко — климатичните условия в географския район, който се предлага да бъде включен, са подходящи за отглеждането на маслини и за производството на изключителното необработено маслиново масло „Virgin“, подобно на района „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“.

### II. Състав на земята

По-голямата част от терена е със средни показатели на състава от гледна точка на консистенция и включва „червена почва“, разпадащ се варовик и шистови скали. Почвата е леко киселинна.

От геоложка гледна точка по-обширният район на Милопотамос е изграден от алпийски и следалпийски скали. Отдолу нагоре структурата включва: карбонатни скали от йонийския слой, скали от поредицата Fillitiki—Halazitiki, карбонатни скали от тектонската покривка на слоя Tripoli, скали от водоносния пласт на вътрешните слоеве, нови образувания и кватернерни седименти. Разделянето на горепосочените образувания превръща района на Милопотамос в уникален географски район. Освен това литологията на образуванията и относителното им разположение в геоложката структура превръщат района в част от уникалната водопреносна система в планинска верига Psiloritis—Tallaion.

В резултат на тези географски характеристики на земята в цялата предишна провинция Милопотамос (района на ЗНП и района за включване) и на интензивната земеделска дейност (отглеждане на овце и кози), съдържанието на макро- и микроелементи в почвата — въз основа на анализ на почвата, извършен за производителите на маслини в осем различни административни района — е следното:

- калий и фосфор: в повечето случаи има, но в маслинови горички с високи добиви трябва да се добавя калий,
- азот: трябва да се добавя ежегодно, тъй като е течен елемент, който лесно се отмива,
- от остатъчните елементи, които са важни за отглеждането на маслини, в планинските райони често се среща бор. Елементът трябва да се добавя на всеки четири години чрез филтрирането му в земята.

От гледна точка на консистенцията на почвата се наблюдава смес от приблизително равни количества пясък, глина и утайки, т.е. лека до средна. Съдържанието на органични вещества в почвата е доста добро.

### III. Човешки фактори

Методите на отглеждане през целия производствен цикъл на маслините са основани на традиционните познания, предавани от поколение на поколение.

Домакинствата обединяват усилията си при брането на маслините, което им дава възможност ежедневно да прибират големи количества маслини, които подлагат на пресоване още същия ден. По този начин не се променят качествените характеристики на маслините поради твърде дългото съхранение в чували.

Чувалите, в които се транспортират маслините, са с растителен произход и маслините могат да дишат, докато се съхраняват в чувала.

Прибирането на реколтата през периода декември—януари съвпада с периода, през който маслиновите плодове естествено узряват.

Разпръскването на овчи тор на всеки две до три години осигурява добри равнища на органичните вещества в маслиновите горички, което гарантира добра способност за абсорбиране на хранителни вещества, добро аериране на почвата, добра циркулация на въздуха и водата и последващо добро развитие на коренната система.

Отговорно отношение към околната среда при всяко мероприятие: почти пълна забрана на пръскането срещу мушицата по маслините, заместването му с пръскане с примамка и използването на много по-слаби видове, отколкото в миналото.

#### 5.2. Специфична характеристика на продукта:

Маслиново масло се произвежда в цялата предишна провинция Милопотамос и, подобно на всичкото критско маслиново масло, е с високо качество. Отличните климатични условия, почвените условия и многото часове слънчева светлина осигуряват по-добрия вкус на продукта. Маслините са сладки, цветът им — особено привлекателен (жълто-златист) и имат плодов вкус.

— Критериите за качество на маслиновото масло „Extra virgin“ с наименование „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“ (киселинност, К 270, К 232, Delta К, пероксидна стойност) са на много добро равнище в сравнение със стандартите на търговския прототип на Международния съвет за маслиново масло. Равнищата на трилинолеина и на стигматостерола са особено ниски (много пъти по-ниски от максимално допустимите равнища).

— Количеството на алифатните алкохоли в маслото е много ниско.

#### 5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ):

Маслиновото масло, което се произвежда в провинция Северен Милопотамос, подобно на всичкото критско маслиново масло, е с високо качество.

На остров Крит маслини се отглеждат още от древни времена. Измежду семената, дадени на В. Krimbas от Италианското археологическо училище при разкопки на Phaistos, той идентифицира маслинови семена, датирани от средноминойския период (1800—2000 пр.н.е.). Според г-н Р. Anagnostopoulou в изявление пред Атинската академия през 1951 г., основано на находки от разкопки, Крит е домът на маслините.

Критериите за качество на маслиновото масло „Extra virgin“ с наименование „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“ (киселинност, К 270, К 232, Delta К, пероксидна стойност) са на много добро равнище в сравнение със стандартите на търговския прототип на Международния съвет за маслиново масло. Това се дължи на метода на бране и отглеждане на маслините. Прибирането на маслините чрез брулене на дърветата с прът, събирането им в чували с вместимост до 50 kg, незабавното транспортиране (обикновено същия ден) до пресата за маслини и бързото пресоване водят до добри характеристики на маслиновото масло, както е обяснено по-горе. Също така равнищата на трилинолеин и стигматостерол са особено ниски (много пъти по-ниски от максимално допустимите равнища). Това се дължи на дребните плодове на сорта маслини Kogoneiki. Накрая — количеството на алифатните алкохоли в произвежданото маслиново масло са много ниски, защото производителите знаят, че високите температури при пресоването на маслините повишават процента на алифатните алкохоли в маслото и затова те осигуряват температурата на маслото в мелницата за маслини да не превишава 32 °C (нормалната температура за производство на маслиново масло е 27 °C—32 °C).

Основните характеристики, които обуславят качеството на маслиновото масло, са климатът, консистенцията на почвата, сорта на дърветата и методите за отглеждане от хората (методите на отглеждане, прибиране на реколтата, съхранение и преработка на продукта).

Факторите, осигуряващи отличното качество на маслините и характеристиките на произвежданото масло, са:

- идеалният климат за отглеждането на маслини в района с меки зими и топли лета,
- температурният диапазон (най-ниска, най-висока и средна температура), считан за идеален за отглеждането на маслини,
- интензитетът на слабите ветрове, който гарантира безпроблемен цикъл на развитие на пъпките,
- теренът, който способства за доброто аериране и изобилната светлина за дърветата, което води до здрави растения и висококачествени маслини,
- съсредоточаването на валежите главно през зимата и малкото им количество след покачване на температурите, което гарантира усвояването на хранителните вещества в най-важните моменти и възпира развитието на гъбични заболявания, които влошават качеството на маслините,

- количеството на валежите, което се счита за задоволително за абсорбирането на хранителните вещества от земята и за маслиновите горички, които не се напояват,
- добрите равнища на органичните вещества, които обикновено гарантират добро усвояване на хранителните вещества, добра, пореста почва с добра циркулация на въздуха и на водата и доброто развитие впоследствие на коренната система на маслиновото дърво,
- задоволителните концентрации на калиев фосфат в земята и познанията на производителите за това кога да добавят азот и бор, при нужда, оказват влияние върху качеството на маслиновото масло както от химична, така и от органолептична гледна точка,
- методите на отглеждане през целия цикъл на производство на маслините се основават на традиционните познания, които се предават от поколение на поколение.

**Препратка към публикуваната спецификация:**

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

[http://www.minagric.gr/greek/data/epikair\\_prodiagrafes\\_b.Mylopotamos\\_10112011.pdf](http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.pdf)

---