

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2006/C 128/03)

Toto zveřejnění uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006. Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

Žádost o zápis podle článku 5 a čl. 17 odst. 2

EXAIRETIKO PARTHENO ELAIOLADO „TROIZINIA“

Číslo ES: EL/0206/24.09.2001

CHOP (X) CHZO ()

Tento přehled byl vypracován pouze pro informační účely. Veškeré údaje naleznou zúčastněné strany v úplném znění specifikace produktu, které je možné získat od vnitrostátních orgánů uvedených v oddíle 1 nebo od Evropské komise ⁽¹⁾.

1. *Příslušný orgán členského státu:*

Název: ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ (MINISTERSTVO PRO ROZVOJ VENKOVA A PRO POTRAVINY)

Δ/ΝΣΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ (ŘEDITELSTVÍ PRO EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ)

ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΠ – ΠΓΕ – ΕΠΠΕ (ODBOR PRO PRODUKTY CHOP, CHZO A ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY)

Adresa: Αχαρνών 29, Τ.Κ. 101 76 ΑΘΗΝΑ

Tel.: (30) 210 823 20 25

Fax: (30) 210 882 12 41

E-mail: yg3popge@otenet.gr.

2. *Skupina:*

Název: „Ομάδα Παραγωγών Ελαιολάδου Τροιζηνίας“ (Skupina producentů olivového oleje z Trizinie), neziskové sdružení

Adresa: Γαλατάς Τροιζηνίας – Τ.Κ. 180 20 ΕΛΛΑΣ

Tel.: (30) 22980 26 140

Fax: (30) 22980 22 602

E-mail: rastoni@hol.gr.

Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ()

3. *Druh produktu:*

Třída 1.5. Oleje a tuky – Extra panenský olivový olej.

4. *Popis produktu:*

(složení podle čl. 4 odst. 2).

4.1 *Název:* Exairetiko partheno elaiolado „Troizinia“

⁽¹⁾ Evropská komise, Generální ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova, oddělení pro politiku jakosti zemědělských produktů – B-1049 Brusel.

4.2 Popis:

Extra panenský olivový olej produkovaný buďto výhradně z oliv odrůdy Manaki, anebo ze směsi oliv uvedených odrůd s olivami odrůdy Koroniki, jejíž podíl nesmí přesáhnout 50 %.

Organoleptické vlastnosti:

- Barva: žlutá až zelenožlutá, v závislosti na stupni zralosti plodů při sklizni.
- chuť: příjemná, se základem sladkým nebo hořkým (hořkost se postupně zmírňuje a za několik měsíců zmizí) a
- aroma: pro celkový chuťový dojem je určující aroma čerstvě sklizeného ovoce.

4.3 Zeměpisná oblast:

Oblast vymezená správními hranicemi oblasti Trizinia, ve které se pěstují olivy na olivový olej a která zahrnuje tyto správní okresy:

- a) obec Methana s městem Methana a okresy Kunupitsa, Kypseli a Megalochori
- b) obec Poros a
- c) obec Trizina s městem Galata a okresy Ano Fanari, Dryopi, Karatsas, Taktikupoli a Trizina.

4.4 Doklad původu:

Úkony produkce, zpracování, balení a plnění do lahví probíhají ve vymezené oblasti. Producenti zapisují své olivové háje do rejstříku, který se průběžně aktualizuje. Zpracovatelská zařízení a zařízení pro plnění do lahví se rovněž zapisují do zvláštních rejstříků. Tyto rejstříky vede a aktualizuje Ředitelství pro rozvoj venkova, což umožňuje sestavit každý rok tabulku o množství zpracovaných oliv a o množství vyprodukovaného olivového oleje. Tak jsou všechny zapojené strany zaznamenány ve zvláštních rejstřících a podrobeny důkladnému dozoru co do plnění jejich povinností, čímž se plně zajišťuje sledovatelnost produktu.

4.5 Způsob produkce:

a) Techniky pěstování zaměřené na získání oleje

Půda se zpracovává za pomoci strojů. Nepoužívají se však herbicidy.

25 % olivových hájů se zavlažuje za použití hadic popř. odkapávacích či rozstříkovacích systémů.

Velikost stromů, jejich ošetřování řádným způsobem, správně a včas, což spolu se správným dodáváním vody a hnojiva vede k tomu, že olivovníky v olivových hájích Trizonie nesou zhruba stejnou úrodu každý rok.

K hnojení a ochraně rostlin se používají mírné a ekologicky šetrné prostředky a postupy (organická hnojiva, pasty na mouchu olivovou, rozstříkování návnad atd.).

b) Sklizeň oliv

Většina oliv se sklízí tehdy, když se barva mění ze zelené v černou. Sklizeň začíná v listopadu (ještě ne zcela zralé plody) a končí v únoru. Hlavními měsíci sklizně jsou prosinec a leden. Plody se sklízí před dosažením přezrálости, neboť jinak ztrácejí na velikosti a váze, aromatické látky se vytrácejí a obsah kyselin v oleji se zvyšuje.

Tradičně se sklízí pouze za pomoci hrábí nebo pouze ručně, což se kladně projevuje na jakosti produktu a zdraví stromu.

c) Sběr a skladování

Natrhání plodů se ihned plní do pytlů z rostlinných vláken (juty), což napomáhá jejich provětrávání, a ještě téhož dne se dopraví do lisovny. Zřídka dojde k tomu, že pytle se musí skladovat čtyřadvacet hodin před odvozem, a v takových případech se umísťují na palety v zastřešených prostorách, kde jsou dobře větrané, avšak chráněné před sluncem a deštěm.

d) Zpracování oliv – získávání oleje

Olivy se zpracovávají tímto postupem: příjem – vypravení na pás ke zpracování – odstranění listů – omytí – lisování – mletí – hnětení – oddělení oleje od kaše – závěrečné čiření.

Postup odpovídá veškerým předpisům co do čistoty, rychlosti hnětení (17 – 19 otáček/min.), doby hnětení (20 – 30 min.) a především teploty, která v žádném případě nepřekračuje 28 – 29 °C.

e) Balení a obchodní úprava:

Před odesláním na trh a ke konečnému spotřebiteli se olej Trizonia skladuje v korozivzdorných nádobách, a potom se plní do pětilitrových nádob a do tmavých lahví o objemu 0,1 až 1 litru.

Konečné balení produktu probíhá výhradně uvnitř zeměpisného území, aby se zajistila jakost a umožnila se závěrečná kontrola produktu. Přitom se dbá i na hospodářské faktory a na přednosti obchodní úpravy.

Považuje se za nutné i správné, aby k veškeré činnosti docházelo v rámci zeměpisné oblasti, aby se zajistila ochrana názvu a zaručila se jakost a pravost produktu.

4.6 Souvislost:

Pro výtečnou jakost olivového oleje z Trizonie jsou rozhodující tyto faktory: zvláštní půdní a klimatické podmínky v oblasti, používané metody pěstování, postup při sklizni a doba sklizně, vhodné tradiční a včasné balení a zpracování, jež odpovídají technickým předpisům a vědeckým poznatkům.

Hornatý a kopcovitý terén oblasti, mírné srážky (ročně kolem 550 mm), mírná zima, léto relativně suché a teplé (během něhož nicméně spadne vítaných 15 % z celkových ročních srážek), silné sluneční záření, mírné a suché severní větry a vyšší poloha krajiny (jež zajišťuje výtečné světelné a povětrnostní podmínky, jež jsou, jak známo, významným předpokladem pro vysokou jakost oliv), to vše přispívá k tomu, že olej zde produkovaný je bohatý na barviva a tudíž výrazně zbarvený, zároveň však má jemnou, příjemnou chuť. Také mírně vápenitá půda s neutrálním nebo slabě zásaditým pH a obecně vysokým obsahem fosforu, draslíku, bóru a jiných prvků je velmi významná pro produkci oleje, který je přirozeně čirý a bohatý na aromatické látky.

4.7 Kontrolní orgány:

A)

Název: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Αθηνών – Πειραιώς

Νομαρχιακό Διαμέρισμα Πειραιώς.

Διεύθυνση Γεωργίας Πειραιώς

Adresa: Δημοσθένους 1, Τ.Κ. 185 31 ΠΕΙΡΑΙΑΣ

Tel.: (30) 210 412 47 72

Fax: (30) 210 412 61 43

E-mail: u15614@minagric.gr

B)

Název: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.)

Adresa: Άνδρου 1 & Πατησίων, Τ.Κ. 112 57 ΑΘΗΝΑ

Tel.: (30) 210 823 12 53

Fax: (30) 210 823 14 38

E-mail: agrocert@otenet.gr

4.8 Označování:

Balení produktu musí povinně nést označení ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ „ΤΡΟΙΖΗΝΙΑ“ Π.Ο.Π., jakož i označení stanovená v čl. 4 odst. 8 výnosu prezidenta č. 61/93 a ve společném rozhodnutí ministrů č. 2823003 ze dne 12. ledna 2004

4.9 Vnitrostátní požadavky: Použijí se platná ustanovení zákona č. 2040/92, výnosu prezidenta č. 61/93 a společného rozhodnutí ministrů č. 2823003 ze dne 12. ledna 2004.
