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

(2009/C 232/13)

Tímto zveřejněním se zakládá právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006. Komise musí námitku obdržet do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

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

č. ES: EL-PDO-0005-0515-20.12.2005

CHOP (X) CHZO ( )

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. **Příslušný orgán členského státu:**

Jméno: Διεύθυνση Βιολογικής Γεωργίας, του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (Oddělení ekologického zemědělství Ministerstva pro rozvoj venkova a potraviny)
Adresa: Αχαρνών 29 (Aharnon 29)
Αθηνα/Athens
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2108232025
Fax +30 2108821241
E-mail: ax29u029@minagric.gr, ax29u030@minagric.gr

2. **Seskupení:**

Jméno: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Σελίνου (Unie zemědělských družstev oblasti Selinos)
Adresa: Παλαιοχωρα Κανδανοσ Χανιων (Palaiohora Kandanos Hanion)
ΤΚ 73001
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2823041209 / 41306
Fax +30 282341463
E-mail: easselin@otenet.gr
Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ( )

3. **Druh produktu:**

Třída: 1.5 – Oleje a tuky

4. **Specifikace:**

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 *Název:*

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

4.2 *Popis:*

Extra panenský olivový olej tmavozelené až zelené barvy s mediánem defektů rovným nule, ovocné, mírně nahořklé a pikantní chutí a s ovocnou olivovou vůní s minimálním mediánem ovocnosti 3,2. Maximální kyselost 0,7 % (procento podle hmotnosti kyseliny olejové) a maximální peroxidové číslo 15 (meq aktivního kyslíku/kg). Extinkční koeficient K270 má maximální hodnotu 0,15, extinkční koeficient K232 má maximální hodnotu 2,5 a odchylka extinkčního koeficientu má maximální hodnotu 0,00.

Olivový olej se vyrábí z oliv odrůdy „tsounati“ v poměru nejméně 60 % a z oliv odrůdy „koroneiki“ do maximálně 40 %.

Fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti „Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης“ (Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis) vznikají hlavně v důsledku zvláštních klimatických podmínek (vysoká úroveň slunečního svitu, hodně dešťových srážek, nízká relativní vlhkost) a geomorfologických podmínek (svažující se terén se značnými odchylkami v nadmořské výšce) v této oblasti. Významnou roli hraje též využívání komparativních výhod co do vlastností odrůd tsounati a koroneiki, které se pěstují v zónách vymezené zeměpisné oblasti s různou nadmořskou výškou.

4.3 *Zeměpisná oblast:*

Olivy a olivový olej se produkují v rámci vymezené zeměpisné oblasti. Zeměpisnou oblastí je okres Selinos, který se nachází v jihozápadní části prefektury Chania. Zahrnuje katastrální území obcí Kandanos, Pelekanos a Anatolikos Selinos. Tato oblast je převážně hornatá, nachází se v nadmořské výšce přes 1 000 metrů. Je osázena olivovníky, které představují hlavní produkt rodinných hospodářství v okrese Selinos.

4.4 *Důkaz původu:*

Sledovatelnost produktu je zaručena v každém stádiu produkčního procesu, od pěstování oliv přes zpracování, skladování, přepravu až po obchodní úpravu produktu, než se dostane ke konečnému spotřebiteli.

Každá osoba zapojená do tohoto procesu uchovává údaje týkající se produkčních a zpracovatelských postupů, aby příslušný dozorčí orgán (v současnosti OPEGEP) mohl zkontrolovat, zda byly dodrženy všechny postupy k zajištění sledovatelnosti produktu.

4.5 *Způsob produkce:*

Odrůdy tsounati a koroneiki se pěstují extenzívně a s minimálními zásahy (hnojení, zavlažování, ochrana rostlin). Odrůda koroneiki se pěstuje na půdě v nadmořské výšce do 500 metrů a odrůda tsounati ve vyšších polohách. V místech, kde se terén svažuje pouze mírně, se půda zpravidla připravuje s využitím techniky. Vzhledem k tomu, že většina půdy v této oblasti je neutrální až kyselá, nepoužívají se sirná hnojiva, ale příležitostně se hnojí vápnem. Olivovníky reagují dobře na každoroční přísun dusíku, zatímco reakce na draselná hnojiva je malá, ale pozitivní. V této oblasti je velmi málo zavlažovaných olivových hájů. Hlavním škůdcem při pěstování oliv je olivová muška (*Bactrocera oleae*), kterou potírá Generální ředitelství pro rozvoj venkova prefektury Chania preventivním postřikem návnady na půdu a populace olivové mušky se monitoruje pomocí vhodných pastí. V rámci ochrany před olivovými uzlíky se oděrky preventivně postřikují a dezinfikují vhodnými přípravky, zejména u odrůdy koroneiki. Ačkoli odrůda tsounati je vnímavá vůči plísni *Cycloconium oleaginum*, nepovažuje se za nutné přijmout nějaká opatření, neboť v důsledku geomorfologie oblasti je zabezpečeno dobré provětrávání a relativní vlhkost vzduchu se udržuje na úrovních, které neumožňují rozvinutí plísně.

Sklizeň odrůdy koroneiki začíná počátkem listopadu a končí v prosinci, zatímco odrůda tsounati dozrává po etapách a její sklizeň začíná koncem prosince až počátkem ledna, během studeného období se pozastavuje a znovu začíná koncem února a končí v dubnu. Hlavní část odrůdy tsounati, která se používá k produkci extra panenského olivového oleje Selinos, se však sklízí do konce ledna, a proto tento olivový olej odpovídá požadavkům na kvalitu. Kritérii ke stanovení stupně zralosti plodu je také, že u zralého plodu se barva slupky úplně změnila ze žlutozelené na tmavě purpurovou a alespoň polovina dužiny má tmavě fialovou barvu. Olivy se sklízejí pomocí nástrojů na klácení nebo se sbírají ze záchytných sítí, do nichž samovolně spadaly.

Olivy se přepravují hlavně v pytlích z lehkého materiálu nebo v plastových nádobách. Skladují se ve zvláštních prostorách s kontrolovanými podmínkami, aby se zachovaly jejich specifické vlastnosti. Vzhledem k tomu, že olivy by se měly zpracovat nejpozději 24 hodin od sklizně, měl by být čas přepravy i skladování co nejkratší a neměl by celkově překročit 24 hodin.

Olivový olej se lisuje strojově při teplotě nepřesahující 25 °C v olivových mlýnech dané oblasti schválených příslušným dozorčím orgánem. Olivový olej vyrobený zejména z odrůdy koroneiki, ale i z odrůdy tsounaki, se přiměřeným způsobem skladuje 1–3 měsíce ve velkých kontejnerech, načež se promíchá v bubnech. Po dobu skladování se usazené tuhé částice a usazeniny odstraňují stáčením olivového oleje do čistého bubnu tak, aby se zamezilo vystavení oleje vlivu kyslíku a aby se co nejvíce omezilo množství vzduchu, se kterým olej přijde do kontaktu.

4.6 *Souvislost:*

Historické souvislosti

V kotlině Kantanos se nacházejí monumentální olivovníky nazývané „dekaotouses“, které jsou starší více než 1 500 let, s obvodem kmene až 12,3 metrů; „mantinades“ (krétské lidové písně) též potvrzují, že Selinos je oblastí produkující olivy.

Přírodní souvislosti

Pokud jde o terén vymezené zeměpisné oblasti, tvoří jej hlavně břidličnatá půda, i když se v menším rozsahu vyskytuje též půda vápenitá. Oblast je většinou hornatá, nad 400 metrů nadmořské výšky, s převážně svažitým terénem kromě kotliny Kantanos, která je morfologicky rovinou. Mezi charakteristické znaky této oblasti patří velké dešťové srážky, nízká relativní vlhkost vzduchu a malý počet oblačných dní.

Terén se svažitou půdou, která končí nížinou, skýtá olivovým hájům velmi mnoho slunečního světla, přispívá ke zvýšení koncentrace alkaloidů, které dodávají konečnému produktu jeho typický ovocný charakter. Kromě toho nízký organický obsah půdy přispívá ke zvýšení obsahu aromatických složek ve vyprodukovaném olivovém oleji. Mírně nahořklá a pikantní chuť se přičítá přidání malého množství odrůdy koroneiki do konečného produktu a odvozuje se od fenolických látek, které se v olivách nacházejí v době sklizně. Tmavě zelená barva se dosahuje zvýšenou koncentrací chlorofylu, zejména feolytinu a pirofeofitinu.

Klimatické podmínky v této oblasti (vlhkost, teplota) umožňují, aby se vlastnosti odrůdy tsounati, kterou lze považovat za odrůdu nacházející se ve svém přirozeném stanovišti, rozvinuly v plném rozsahu. Pozdní charakter odrůdy, který se projevuje pozdním nasazením květů a pozdním vytvářením plodů, a tudíž pozdním zráním, ovlivňuje teplota a relativní vlhkost vzduchu a půd, které jsou v rozhodujících obdobích optimální. Rovněž odolnost odrůdy tsounati vůči chladu umožňuje jeho pěstování v široké míře v celé oblasti. Odrůda koroneiki se nejlépe pěstuje v nižších nadmořských výškách a v půdě, která je dostatečně vlhká, čímž se optimálně využívá zvláštní terén vymezené zeměpisné oblasti.

Pěstování odrůd tsounati i koroneiki a rozšíření produkce extra panenského olivového oleje Selinos představují jediný scénář, jak může vymezená zeměpisná oblast kráčet vpřed, neboť převažující chudá a značně kyselá břidličnatá půda neumožňuje přejít na pěstování jiné plodiny nebo jiné odrůdy ani převzít intenzivnější metody pěstování, jež jsou produktivnější. Přírodní krása scenérie této oblasti se uchovává, neboť bohatý povrchový systém kořenů odrůdy tsounati brání zejména odplavování zeminy na povrchu a erozi obzvlášť křehkého břidličnatého svažitého terénu.

4.7 *Kontrolní subjekt:*

Orgány uvedené dále v textu v současnosti kontrolují a uplatňují opatření týkající se chráněného označení původu olivového oleje podle vnitrostátních právních předpisů:

Název: Διεύθυνση Γεωργίας του Ν. Χανίων (Ředitelství pro zemědělství prefektury Chania)
Adresa: Σφακίων 26 (Sfakion 26)
TK 73174 Χανιά (Hania)
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2821056463
Fax +30 2821028047
E-mail: u14901@minagric.gr

Název: Οργανισμός Πιστοποίησης και Ελέγχου Γεωργικών Προϊόντων, Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π (Organize pro certifikaci a kontrolu zemědělských produktů, OPEGEP)
Adresa: Άνδρου 1 και Πατησίων (Androu 1 and Patision)
TK 11257
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2108231277
Fax +30 2108231438
E-mail: info@agrocert.gr

4.8 *Označování:*

Balení olivového oleje musí povinně nést označení „Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης“ (Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis), jakož i informace požadované vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy Společenství.