

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

(2012/C 183/10)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„BOPEIOS MYLOPOTAMOS PEΘYMNHΣ KPHTHΣ“ (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

č. ES: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

CHZO ( ) CHOP ( X )

1. **Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:**

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiné (uveďte)

2. **Druh změny (změn):**

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

3. **Změna (změny):**

3.1 *Zeměpisná oblast:*

Tato žádost se týká rozšíření oblasti CHOP na celou správní oblast střediskových obcí Arkadia, Geropotamos a Kouloukonas, které se nacházejí na území provincie Mylopotamos, tedy o následující obce:

Angeliana, Agia, Ag. Ioannis, Agios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anogia, Aksos, Apladiana, Arch. Eleftherna, Achlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalyvos, Kryoneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Choumeri a Chonos,

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

vzhledem k tomu, že:

- v posledních deseti letech, vzhledem k průběžnému nahrazování olivovníků odrůdy „Chondrolias“ odrůdou „Koroneiki“ v uvedené oblasti, dosáhl poměr obou odrůd olivovníků úrovně oblasti CHOP (90 % „Koroneiki“ a 10 % „Chondrolias“). Z toho důvodu zanikl důvod, pro který nebyly v první žádosti zahrnuty všechny správní oblasti střediskových obcí provincie Mylopotamos do oblasti CHOP,
- výše uvedená území, o která by měla být rozšířena oblast CHOP, mají stejné půdní a klimatické podmínky jako stávající oblast CHOP,
- obyvatelé uvedených obcí jsou dědici stejných zvyků a stejných poctivých prastarých dovedností jako obyvatelé zbývajících částí oblasti,
- olivový olej, který se zde vyrábí, má stejné fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti jako olej vyráběný v oblasti CHOP, tato skutečnost je osvědčena jednak potvrzením pobočkou Státní laboratorní služby v Rethymnu, jednak potvrzením akreditované laboratoře.

### 3.2 Důkaz původu:

Požadavky trhu na sledovatelnost potravin a potřeba chránit svůj produkt před falšování vedly producenty k tomu, že v současné oblasti CHOP již po dva roky uplatňují přísnější systém týkající se důkazu původu oliv. Tento přísnější systém zaručí zachování sledovatelnosti a kvality produktu v budoucnosti.

#### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

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

č. ES: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

CHZO ( ) CHOP ( X )

#### 1. Název:

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

#### 2. Členský stát nebo třetí země:

Řecko

#### 3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:

##### 3.1 Druh produktu:

Třída 1.5 – Oleje a tuky (máslo, margarín, olej atd.)

##### 3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:

Název „Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης“ označuje olivový olej, který se získává mechanickým způsobem z oliv, ze kterých je nejméně 90 % procent odrůdy Koroneiki a zbytek je odrůdy Chondrolias, pěstovaných v navrhované zeměpisné oblasti.

Tento olivový olej se vyznačuje dokonalou žlutozlatou barvou a ovocnou chutí.

Celková maximální kyselost, vyjádřená jako hmotnostní podíl kyseliny olejové, nepřekračuje 0,80 gramu na 100 gramů oleje.

Konstanty ukazatelů přítomnosti různých kyselých látek v olivovém oleji nesmí při kontrole druhu překročit níže uvedené hodnoty:

K 232 ≤ 2,00

K 270 ≤ 0,18

Peroxidové číslo ≤ 15 mEq O<sub>2</sub>/kg

Kyselina olejová > 75 %

Hodnoty trilinoleinu a stigmasterolu jsou velmi nízké, stejně jako hodnoty alifatických alkoholů.

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):*

Olivy používané na výrobu olivového oleje s názvem „Βόρειος Μυλοπόταμος Πεθύμνης Κρήτης“ pocházejí z 90 % výhradně z olivovníků odrůdy Koroneiki a ze zbytku z odrůdy Chondrolias, pěstovaných ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):*

—

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti:*

Pěstování olivovníků a zpracování oliv musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.6 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:*

—

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování:*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Všechny obce bývalé provincie Mylopotamos a konkrétně stávající obce, které se nacházejí na správním území obcí Anogia, Mylopotamos a Rethymno.

Angeliana, Agia, Ag. Ioannis, Agios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anogia, Aksos, Apladiana, Arch. Eleftherna, Achlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniána, Theodora, Kalandare, Kalyvos, Kryoneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Choumeri a Chonos na území bývalé provincie Mylopotamos.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí:**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti:*

Oblast, které se týká žádost o rozšíření, je částí bývalé provincie Mylopotamos. Protože se jedná o část jediné prefektury s malou rozlohou (celkem 41 400 ha), jsou půdní a klimatické podmínky a meteorologické údaje obdobné jako v oblasti severního Mylopotamu, pro kterou byl již název zapsán.

V nízkých nadmořských výškách je sklon povrchu nízký až střední (terén umožňuje pěstování oliv), v některých případech je sklon povrchu vyšší a olivy se pěstují na terasách. Na jihu provincie v předhůří horstva Psiloritis se plocha využívaná pro olivové sady postupně zmenšuje a sady a ustupují pastvinám.

I. **Meteorologické údaje**

Obecně lze klima charakterizovat jako mírné, středomořské se suchými léty a mírnými zimami. Větry jsou většinou mírné, jen několik dnů v roce vanou jižní větry, které způsobují škody na jiných kulturách (citrusecch).

Podle tabulky III původní dokumentace, která uvádí průměrné údaje za období 1966–1973, je průměrný roční srážkový úhrn přibližně 700 mm. Úhrnný počet dnů s teplotami pod bodem mrazu je 2,1 a průměrné krajní hodnoty teplot, zejména v zimě, zajišťují diferenciaci pupenů a dostatečný rozkvět.

Pokud jde o oblast, které se týká žádost o rozšíření, uvádíme následující: průměrný roční srážkový úhrn v oblasti pěstování oliv se pohybuje od 700 mm (srážkoměr Melidoni) do hodnoty mírně přes 1 000 mm ve vyšších nadmořských výškách (srážkoměr Ag. Ioannis a Anogia). Oblast, které se týká žádost o rozšíření, má příznivější podmínky, pokud jde o srážky, což má kladný vliv na příjem a využití živin olivovníky.

Srážky se vyskytují zejména v období od října do března, oproti tomu v období od června do září jsou velmi řídké. Podle údajů meteorologické stanice v Anogii představoval za posledních 80 let průměrný srážkový úhrn v období od října do března 87 % celkového ročního srážkového úhrnu.

Problémy související s mrazivými dny nejsou významné (2,1 dne ročně). Rozsah teplot, jejich průměrné a krajní hodnoty, zejména v zimě, zajišťují diferenciaci pupenů a dostatečný rozkvět. Nejnižší teploty byly zaznamenány v únoru ( $-0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$ ), nejvyšší v červenci ( $35,8\text{ }^{\circ}\text{C}$ ). Teploty panující v oblasti, o kterou by měla být oblast rozšířena, tedy rozsah teplot od mírně pod nulou až po téměř  $40\text{ }^{\circ}\text{C}$ , stejně jako průměrná teplota okolo  $15\text{--}25\text{ }^{\circ}\text{C}$ , jsou v literatuře uváděny jako ideální pro pěstování oliv. Konkrétně se uvádí, že nepříznivé jsou teploty pod  $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$  a nad  $40\text{ }^{\circ}\text{C}$ , přičemž je nezbytné období s mírně nižšími teplotami během zimy, které zajišťují diferenciaci pupenů a dostatečný rozkvět.

Z výše uvedeného vyplývá, že v oblasti, které se týká žádost o rozšíření, panují obdobné klimatické podmínky, ideální pro pěstování olivovníků a výrobu extra panenského olivového oleje, jako v oblasti s názvem „Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης“.

## II. Složení půdy

Většina půd patří ze hlediska své struktury ke střednímu typu „červených půd“ vzniklých zvětráváním vápencových a břidličných skal. Z hlediska kyselosti se jedná o půdy mírně kyselé.

Širší oblast Mylopotamu sestává z geologického hlediska z alpických a post-alpických hornin. Konkrétně je geologická stavba oblasti, od nejspodnějších vrstev po nejvyšší, následující: uhlíkaté horniny Ionské vrstvy, horniny vrstev Fyllitiki–Halazitiki, uhlíkaté horniny tektonického překryvu Tripolické vrstvy, horniny vnitrozemských vrstev, neogenní a čtvrtohorní usazeniny. Z hlediska rozložení výše uvedených vrstev je oblast Mylopotamu geologicky jedinečná. Stejně tak skladba nerostů daných vrstev a jejich vzájemné postavení v geologické struktuře činí tuto oblast, část systému povodí horstev Psiloritis-Tallainon, jedinečnou.

Morfologické charakteristiky povrchu celé bývalé provincie Mylopotamos (oblasti CHOP a oblasti, o kterou by měla být rozšířena), intenzivní způsob hospodaření (pastva ovcí a koz) a obsah makroskopických a stopových prvků v půdách, zjištěný analýzami provedenými na osmi různých územích obcí u producentů oliv, dávají následující výsledný obraz:

- draslík a fosfor: dostatek ve většině případů, nutnost doplňování draslíku v případě olivových sadů s vysokou produktivitou,
- dusík: nutnost každoročního doplňování, jak lze očekávat vzhledem k tomu, že dusík je těkavý prvek, který se snadno vyčerpává,
- ze stopových prvků, významných pro pěstování olivovníků, se v horských oblastech hojně vyskytuje bór a jeho doplňování přímou aplikací do půdy v sadech je nezbytné každé čtyři roky.

Z mechanického hlediska je rozdělení písku, hlíny a jílu přibližně rovnoměrné, čímž se půdy řadí mezi lehké až střední. Úroveň obsahu organických látek v půdě je velmi dobrá.

## III. Lidský faktor

Pěstitelské postupy užívané v průběhu celého produkčního cyklu olivovníků jsou tradičního původu a byly předávány z generace na generaci až do současné doby.

Pěstitelé mohou, díky tomu, že jejich rodiny při sklizni oliv spolupracují, sklízet každý den značné množství plodů a přistoupit k výrobě oleje ještě téhož dne. Nedochozí tudíž k zhoršování kvality produktu, způsobenému jeho dlouhým uchováváním v pytlích.

Pytle, ve kterých se olivy přepravují, jsou vyrobeny z rostlinných materiálů a umožňují přístup vzduchu po celou dobu, po kterou jsou v nich olivy uchovávány.

Sklizeň oliv v období od prosince do ledna spadá do období přirozeného zrání oliv.

Díky přihnojování kozím a ovčím hnojem, které probíhá každý druhý až třetí rok, se dosahuje dobré úrovně obsahu organických látek v olivových sadech, čímž je zajištěn patřičný příjem živin, poréznost půdy, cirkulace vzduchu a vody a v důsledku toho dobrý rozvoj kořenového systému olivovníků.

Ohled na životní prostředí při každém zásahu pěstitelů: došlo k prakticky úplnému ústupu od používání celkových postřiků proti vrtuli olivové a jejich nahrazení postřiky návnadovým roztokem a jsou používány slabší roztoky než v minulosti.

## 5.2 Specifičnost produktu:

Olivový olej, který se vyrábí v celé bývalé provincii Mylopotamos, má, jako všechny krétské olivové oleje, velmi vysokou kvalitu. Díky jedinečným klimatickým podmínkám, půdním charakteristikám a vysokému slunečnímu osvětlení má výsledný produkt vynikající chuť. Produkt se vyznačuje sladkou chutí, dokonalou žlutozlatou barvou a ovocnou chutí.

— Kritéria kvality extra panenského oleje s názvem „Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης“ (kyselost, K 270, K 232, Delta K, peroxidové číslo) se nachází, ve srovnání se standardy obchodního vzoru Mezinárodní rady pro olivový olej, na velmi dobrých hodnotách. Hodnoty trilinoleinu a stigmasterolu jsou velmi nízké (několikanásobně nižší než maximální povolené limity).

— Alifatické alkoholy jsou v produkovaném oleji přítomny ve velmi nízké míře.

## 5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Olivový olej, který se vyrábí v oblasti severního Mylopotamu, má, jako všechny krétské olivové oleje, velmi vysokou kvalitu.

Olivy se na Krétě pěstují od nejstarších dob. Při archeologických výzkumech ve Faistu určil V. Krimpas mezi semeny, které mu předala Italská archeologická škola, semena oliv pocházející ze středně minojského období (1800–2000 př. n. l.). V souladu s tvrzením P. Anagnostopoula učiněným roku 1951 v aténské Akademii a na základě archeologických výzkumů je olivovník na Krétě původní.

Kritéria kvality extra panenského oleje s názvem „Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης“ (kyselost, K 270, K 232, Delta K, peroxidové číslo) se nachází, ve srovnání se standardy obchodního vzoru Mezinárodní rady pro olivový olej, na velmi dobrých hodnotách. Důvodem je způsob sklizně a zpracování oliv. Sklizeň kláčením oliv z větví, shromažďování do pytlů o objemu nepřesahujícím 50 kg, jejich okamžitá přeprava (většinou téhož dne) do olivového lisu a jejich rychlé lisování mají za důsledek výše uvedené dobré jakostní charakteristiky. Dále platí, že hodnoty trilinoleinu a stigmasterolu jsou velmi nízké (několikanásobně nižší než maximální povolené limity). Důvodem je pěstování drobnoploďe odrůdy Koronéiki. Konečně, i alifatické alkoholy jsou v produkovaném oleji přítomny ve velmi nízké míře. To je způsobeno zkušenostmi producentů, kteří jsou si vědomi, že vysoké teploty v průběhu lisování oliv zvyšují zastoupení alifatických alkoholů v oleji a sami proto dohlížejí, aby teplota oleje v lisu nepřesáhla 32 °C (obvyklá teplota při produkci oleje je 27–32 °C).

Základními prvky, které určují kvalitu olivového oleje, jsou klimatické podmínky, půdní složení, odrůda olivovníků a pracovní postupy pěstitelů (způsob pěstování, sklizně, skladování a zpracování produktu).

Faktory, kterým olivy vděčí za svoji dokonalou kvalitu a produkovaný olivový olej za své charakteristiky, jsou následující:

- klimatické podmínky oblasti, s mírnými zimami a horkými léty, které jsou ideální pro pěstování olivovníků,
- rozsah teplot, který je považován za ideální pro pěstování oliv, s ohledem na nejnižší, nejvyšší a průměrné teploty,
- střední síla větru, která zajišťuje, že v období rozpuku olivovníků nedochází k problémům,
- utváření terénu, které zajišťuje dobré provzdušnění a osvětlení olivovníků a v důsledku toho zdraví olivovníků a vysokou kvalitu oliv,
- průběh srážek, které spadnou většinou v zimě a po vzestupu teplot se již téměř nevyskytují, zajišťuje patřičný příjem živin v kritickém období a zároveň není příznivý rozvoji plísní, které zhoršují kvalitu oliv,

- úroveň srážek v celé oblasti, která je považována za dostatečnou pro příjem živin z půdy i v případě nezavlažovaných olivových sadů,
- dobrá úroveň obsahu organických látek, která zajišťuje patřičný příjem živin, poréznost půdy s dobrou propustností vzduchu a vody a v důsledku toho dobrý rozvoj kořenového systému olivovníků,
- dostatečný obsah fosforu a draslíku v půdě a to, že pěstitelé jsou si vědomi nutnosti podle potřeby doplňovat vápník a bór, ovlivňuje jakost produkovaného olivového oleje jak z hlediska chemického složení, tak z hlediska organoleptických vlastností,
- pěstitelské postupy užívané v průběhu celého produkčního cyklu olivovníků jsou tradičního původu a byly předávány z generace na generaci až do současné doby.

**Odkaz na zveřejnění specifikace:**

(Čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 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)

---