

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 186/10)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. 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

„ΚΑΛΑΜΑΤΑ“ (KALAMATA)

č. ES: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

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 Popis produktu:

V této žádosti je produkován olivový olej popsán podrobněji, než tomu bylo v původní dokumentaci. Stanovují se přísnější jakostní specifikace, aby bylo možno používat dotčený název výhradně pro nejkvalitnější olivový olej dané oblasti.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.2 Zeměpisná oblast:

Zeměpisná oblast, ve které se produkuje olivový olej CHOP s názvem „Καλαμάτα – Kalamata“, je vymezena správními hranicemi Messinie, která je součástí kraje Peloponés, aby zahrnovala veškeré oblasti pěstování olivovníků a produkce olivového oleje Kalamata. Je důležité uvést, že pěstované odrůdy olivovníků, pěstitelské postupy, způsob zpracování oliv, historie produkce olivového oleje a její souvislost se zvyky místních obyvatel, stejně jako půdní a klimatické podmínky jsou ve všech oblastech Messinie, ve kterých se olivovníky pěstují, obdobné. V důsledku toho se extra panenský olivový olej produkovaný v ostatních oblastech Messinie mimo bývalou provincii Kalamata neliší, pokud jde o chemicko-fyzikální a organoleptické vlastnosti, od olivového oleje CHOP „Καλαμάτα – Kalamata“.

Z organoleptických analýz vzorků extra panenského olivového oleje z oblasti Messinie, které byly provedeny Ministerstvem pro rozvoj – Úřadem pro spotřebitele akreditovaným Mezinárodní radou pro olivový olej, vyplývá, že z organoleptického hlediska jsou všechny olivové oleje z celé oblasti Messinie obdobné. Pro skupinu olivových olejů produkovaných uvnitř současné oblasti CHOP je medián znaku ovocná chuť a vůně $M_f = 3,4$ a medián vad $M_d = 0$. Pro skupinu olivových olejů produkovaných v ostatních oblastech Messinie je medián znaku ovocná chuť a vůně $M_f = 3,9$ a medián vad $M_d = 0$. Dále je pro skupinu olivových olejů produkovaných uvnitř současné oblasti CHOP medián znaku hořký $M_b = 2,37$ a medián znaku štiplavý $M_p = 3,33$. Pro skupinu olivových olejů produkovaných v ostatních oblastech Messinie je medián znaku hořký $M_b = 2,51$ a medián znaku štiplavý $M_p = 3,21$.

Z chemických analýz, které byly provedeny Ministerstvem pro rozvoj – Úřadem pro spotřebitele v letech 2000–2010, vyplývá, že olivový olej Kalamata produkovaný v celé oblasti Messinie má shodné chemické vlastnosti, jak je zřejmé z následující tabulky:

	Hodnota mediánu v současné zeměpisné oblasti	Hodnota mediánu v ostatních oblastech Messinie
Kyselost	0,49	0,49
Peroxidové číslo	8,35	8,05
K_{270}	0,14	0,13
K_{232}	1,73	1,53
Steroly celkem	1 310	1 267
Kyselina palmitová v %	11,82	11,75
Kyselina palmitolejová v %	0,86	0,86
Kyselina stearová v %	2,78	2,61
Kyselina olejová v %	75,63	76,79
Kyselina linolová v %	7,07	6,1

Vzhledem ke skutečnostem uvedeným výše je vhodné zeměpisnou oblast nově vymezit ve shodě s přísnými specifikacemi, které jsou uvedeny v této žádosti.

3.3 Způsob produkce:

Do způsobu produkce se doplňuje používání mechanických prostředků při sklizni oliv (strojů na setřásání oliv), pokud to umožňuje terén. Používání sklizňových strojů má značné množství výhod, jeho cílem je vyšší kvalita sklizených plodů a samozřejmě produkovaného oleje.

Konkrétně má sklizeň za použití strojů na setřásání oliv ve srovnání s ručním klácením tyto důsledky:

- snížení nákladů a doby sklizně a tudíž získání bezvadných oliv v určené době sklizně,
- vysokou plodnost olivovníků, vzhledem k okamžité sklizni a prořízce stromů,
- příkladnou sklizeň bez poškození větví a plodů.

Dále se pak stanovuje jako specifikace, že v průběhu zpracování oliv v lisovnách při hnětení olivové pasty nesmí teplota překročit 27 °C, aby tak byla zajištěna kvalita olivového oleje, zachovány charakteristiky tékavých látek, jeho barva a antioxidační charakter.

V tom případě je možné uvést na obalu olivového nepovinný údaj „Cold Extraction“, jak je uvedeno v obchodních normách pro olivový olej, které jsou stanoveny v nařízení (ES) č. 1019/2002.

3.4 Souvislost:

Olivový olej Kalamata je bezprostředně spjat s historií, tradicemi a kulturou oblasti Messinie a představuje hlavní zaměstnání obyvatel v zimním období. Pěstování olivovníků a produkce olivového oleje v oblasti Messinie se v souladu s historickými údaji a příležitostně prováděným archeologickým výzkumem datuje od nejstarších dob. Olivový olej významným způsobem přispívá a vždy přispíval k rozvoji a blahobytu obyvatel z hlediska ekonomického i společenského.

Půdní a klimatické charakteristiky bývalé provincie Kalamata jsou charakteristické pro celou oblast Messinie a jsou homogenní: zvlněný a kopcovitý povrch, průměrný roční srážkový úhrn (přibližně 750–800 mm), mírná zima, dlouhé a teplé léto, vysoký sluneční osvit, středně silný vítr, zvlněný terén (umožňující ideální osvit a provzdušnění olivovníků), lehké vápnité půdy s neutrálním až zásaditým pH a dostatečný obsah fosforu, draslíku, bóru aj. Dále pak jsou v celé vymezené zeměpisné oblasti užívány shodné pěstitelské postupy a metody zpracování oliv. Olivový olej, který se produkuje v celé oblasti Messinie, má shodné kvalitativní charakteristiky, jako olivový olej produkovaný v bývalé provincii Kalamata: výraznou barvu, lahodnou chuť, přirozenou čirost a vysoký obsah aromatických látek, kyselost výrazně nižší, než je nejvyšší povolená úroveň, specifický profil mastných kyselin, střední ovocnou vůni a chuť s aromatem zelených plodů, mírnou hořkost a mírnou až střední štiplavost.

Faktory, kterým surovina vděčí za své jedinečné charakteristiky, které se přenáší na panenský olej Kalamata, jsou:

- souběh vynikajících klimatických podmínek v oblasti (dlouhé období slunečního osvit, ideální srážkový úhrn apod.),
- mírné zimy a dlouhá, teplá a suchá léta,
- středně silný vítr a kopcovitý terén oblasti společně s kuželovým tvarem olivovníků, do kterého je formují pěstitelé. Kopcovitý terén Messinie neumožňuje, aby sklizeň byla vždy prováděna pomocí strojů ani použití strojů při pěstování, a proto se užívají tradiční pěstitelské postupy ošetřování stromů (prořezávání, kypření půdy, sklizení),
- lehké vápnité půdy s neutrálním až zásaditým pH,
- dostatečný obsah fosforu, hořčíku, manganu, bóru a pod.,

- malý rozsah hospodářství pěstitelů oliv z oblasti Messinie jim umožňuje věnovat celoročně zvláštní péči svým olivovníkům a produkci jakostního olivového oleje,
- pečlivě prováděná sklizeň oliv ve správném stupni jejich zralosti a bezvadné podmínky jejich zpracování. Homogenita zeměpisné oblasti mezi masivem Taygetos a Iónským mořem se specifickým mikroklimatem, které dodává společné charakteristiky veškerému olivovému oleji Kalamata pocházejícímu z oblasti Messinie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„ΚΑΛΑΜΑΤΑ“ (KALAMATA)

č. ES: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

CHZO () CHOP (X)

1. **Název:**

„Καλαμάτα“ (Kalamata)

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 bodu 1:*

Jedná se o extra panenský olivový olej vyráběný z oliv odrůd Koroneiki a Mastoidis. Olivový olej CHOP „Kalamata“ pochází převážně z oliv odrůdy Koroneiki a nejvýše z 5 % z oliv odrůdy Mastoidis a má následující charakteristiky:

Celková maximální kyselost, vyjádřená jako hmotnostní podíl kyseliny olejové, nepřekračuje 0,50 gramu na 100 gramů oleje.

Konstanty ukazatelů přítomnosti různých oxidovaných látek v olivovém oleji musí být při kontrole druhu olivového oleje následující:

K₂₃₂: max. 2,20K₂₇₀: max. 0,20peroxidové číslo (PV): ≤ 14 MeqO₂/kg

steroly celkem: > 1 100 mg/kg

obsah mastných kyselin (v %):

kyselina olejová: 70–80

kyselina linolová: 4,0–11,0

kyselina stearová: 2,0–4,0

kyselina palmitoolejová: 0,6–1,2

kyselina palmitová: 10,0–15,0

Organoleptické vlastnosti:

Popis	Průměrná hodnota
Ovocná vůně a chuť	3–5
Hořký	2–3
Štiplavý	2–4
Vady	0

Olivový olej CHOP „Kalamata“ má střední ovocnou vůni a chuť s aromatem zelených plodů, mírnou hořkost a mírnou až střední štiplavost.

Barva: zelená až zelenožlutá

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

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

Pěstování olivovníků, produkce oliv a jejich lisování pro výrobu extra panenského olivového oleje CHOP „Kalamata“ se musí uskutečňovat výhradně uvnitř zeměpisné oblasti pěstování vymezené v bodě 4. Produkce olivového oleje a jeho první skladování probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti v zařízeních, která splňují veškeré vnitrostátní předpisy a předpisy Unie týkající se produkce potravin a která disponují korozivzdorným přístrojovým vybavením a korozivzdornými nádobami na přechovávání olivového oleje.

Sklizeň, přeprava a skladování oliv

Sklizeň oliv se provádí ve většině oblastí setřásáním, ručně nebo za použití česačů, nebo mechanicky (stroji na setřásání oliv) v době, kdy olivy změni barvu ze zelené na zelenožlutou a dříve než přibližně z jedné poloviny ztmavnou, od konce října po dobu přibližně 4–6 týdnů, v závislosti na panujícím počasí a v každém případě za použití sítí na olivy, které se napnou pod olivovníky. V žádném případě se pro použití v lisovnách oleje nesbírají olivy spadlé na zem.

Olivy jsou přepravovány do lisoven v pevných perforovaných plastických přepravních bednách nebo v pytlích z výlučně rostlinného materiálu o obsahu 30–50 kg. Přeprava oliv a jejich lisování v lisovnách probíhá nejvýše do 24 hodin a za nejlepších podmínek jejich uchování (skladování na stinném místě na paletách, které umožňují přístup vzduchu, bez přímého kontaktu se zemí), aby se předešlo zhoršení jejich kvality. Olivy musí být až do okamžiku lisování uskladněny na chladném místě. Doba, která uplyne mezi sklizní oliv a výrobou extra panenského olivového oleje CHOP „Kalamata“, nesmí překročit 24 hodin. Je zakázáno skladovat olivy přímo v sadech, kde mohou být vystaveny různým fyzikálním a mikrobiologickým ohrožením.

Zpracování oliv

Zpracování oliv probíhá v klasických nebo odstředivých lisech při zajištění teplotě olivové pasty v průběhu hnětení a všech dalších fází zpracování do 27 °C. V lisovně se olivy zbaví listů a větviček, oplachují se a postupují do drtiče. Následuje hnětení olivové pasty po dobu 20–30 minut a olej se získává buď stlačováním, nebo odstředováním za přidání malého množství vody, pokud olivy neobsahují dostatečné množství rostlinných šťáv.

Lisovny se musí nacházet uvnitř hranic Messinie.

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

Olivový olej CHOP „Kalamata“ musí být skladován v korozivzdorných nádobách umístěných v náležitě upravených skladovacích prostorech, za teploty do 24 °C. První skladovací prostory se mohou nacházet přímo v prostorech lisoven, ve kterých je olej vyráběn.

Přeprava olivového oleje z lisoven do skladovacích prostor stáčení probíhá výhradně ve speciálních korozivzdorných nádobách, které byly pečlivě vyčištěny.

Stáčení olivového oleje může probíhat jak uvnitř, tak vně vymezené zeměpisné oblasti za podmínky, že existuje spolehlivý systém dohledatelnosti a olivový olej je správně označován.

Pro účely velkoobchodního prodeje se olivový olej smí přepravovat v korozivzdorných nádobách, které jsou bezprostředně po naplnění zapečetěny, řádně označeny a jsou výsledovatelné v rámci systému dohledatelnosti. Pro účely maloobchodního prodeje jsou povolena všechna balení do objemu pěti litrů, která splňují specifikace právních předpisů Evropské unie a Řecka.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Označení produktu zahrnuje kód sestávající z abecedních znaků a patřičných číslovek, které označují pořadové číslo etikety a poslední dvě číslice roku výroby, a má tuto podobu:

KA/přadové číslo etikety/poslední dvě číslice roku výroby.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Olivový olej Kalamata se vyrábí uvnitř správních hranic Messinie, která je správní součástí kraje Peloponés a je na severu ohraničena řekou Neda a horstvy Arkadie, na východě masivem Taygetos, na jihu Messinským zálivem a na západě Iónským mořem.

Olivové sady mají rozlohu přibližně 100 000 ha.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Vymezená zeměpisná oblast se nachází na jihovýchodním Peloponésu a má rozlohu 2 991 km². Východní oblastí Messinie vévodí masiv Taygetos, který tvoří přirozenou hranici s krajem Lakonie. Taygetos má délku 115 km, jeho nejvyšší vrchol dosahuje 2 400 metrů, a určuje tak mikroklima oblasti. Největší a nejurodnější nížinou je nížina Messinská, následovaná dalšími menšími nížinami a rovinami, jako je Kyparisská, Gargaliánská, Pylská, Methoniská, Koronská, Longaská a Petalidská.

Specifické klimatické a půdní podmínky vymezené zeměpisné oblasti jsou natolik vhodné pro pěstování oliv, že v průběhu vegetačního období jsou prováděny jen ty zásahy, které jsou pro dobrý růst olivovníků nezbytně nutné. Mikroklima oblasti je mírné středomořské (teplé a suché až mírné) až subtropické. Zimy jsou mírné a léta jsou dlouhá a teplá. Chladné období trvá od listopadu do dubna, teplé od května do října. Průměrný roční srážkový úhrn je přibližně 750–800 mm, nejvyšších hodnot dosahují srážky v zimě (přibližně 330 mm). Následuje podzim s přibližně 250 mm srážek, jaro s 146 mm a konečně léto s přibližně 23 mm. Nejsušší měsíc je červenec (5,2 mm), za nejdeštivější je považován listopad (138,2 mm).

Průměrná roční relativní vlhkost dosahuje 67,7 %, nejsušší měsíc je červenec (58 %), nejvlhčí listopad (74 %).

Pokud jde o průměrné měsíční teploty v průběhu roku, nejnižší jsou v prosinci a lednu (10 °C), nejvyšší v červenci a srpnu (28 °C). Doba slunečního osvětlení je vyšší než 3 000 hodin ročně.

Z výše uvedeného vyplývá, že mikroklima oblasti je ideální pro pěstování oliv, bez náhlých teplotních zvratů a s vhodným rozložením srážek, a odpovídá tak nárokům na dokonalé podmínky pro roční vegetační cyklus olivovníků.

Půda je jílovitopísčité, neutrální až zásaditá. Povrch vymezené zeměpisné oblasti je většinou kopcovitý, se středně propustnými půdami umožňujícími dobré odvodnění a oběh vody a půdních roztoků, nedochází proto k zadržování vody v půdě ani k vytváření prasklin. Obsah fosforu, bóru, manganu a hořčíku v půdě je dostatečný, ale protože obsah dusíku a draslíku není zcela vyhovující, dodávají se vhodná množství anorganických hnojiv. Z mechanického hlediska se půdy řadí mezi lehké až střední. Olivové sady se nachází ve zvlněném kopcovitém terénu, který umožňuje dobré provzdušnění olivovníků a produkci vysoce kvalitních plodů.

5.2 *Specifičnost produktu:*

Olivový olej Kalamata se vyrábí z vybraných odrůd Koroneiki a Mastoidis a celý objem jeho produkce náleží do kategorie extra panenský olivový olej, neboť vykazuje výrazně nižší kyselost, než je nejvyšší povolená úroveň, a i další parametry – peroxidové číslo a koeficient extinkce (K_{232}) – jsou nižší než nejvyšší úroveň povolené nařízením Evropské unie. Dále je profil mastných kyselin velmi specifický a představuje tak zvláštní charakteristiku olivového oleje CHOP Kalamata. Podíl olejové kyseliny se nachází na velmi vysokých úrovních a hodnoty pro kyseliny linolovou, stearovou, palmitoolejovou a palmitovou jsou zcela specifické, stejně jako jejich vzájemný poměr, oba faktory jsou odlišné od všech ostatních olivových olejů. Uvedený specifický profil mastných kyselin utváří společně se střední ovocnou vůní a chutí s aromatem zelených plodů, mírnou hořkostí a mírnou až střední štiplavostí specifický a jedinečný charakter olivového oleje CHOP Kalamata.

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

Historická souvislost

Olivovníky se ve vymezené zeměpisné oblasti pěstují od nejstarších dob. Tato skutečnost je doložena jednak archeologickými nálezy, jednak dochovanými písemnými doklady, které dosvědčují, že olivy a olivový olej byly používány jako potrava, jako základ voňavek a byly předmětem uměleckého ztvárnění. V Nestoru v oblasti Chory bylo nalezeno 1 200 hliněných tabulek s lineárním písmem B, které poskytují neocenitelné informace o úloze oliv a jejich vlivu na život obyvatel v období 14.–13. stol. př. n. l.

V oblasti Karpofory byly nalezeny olivové pecky z doby 1900 let př. n. l. Pomocí metody pylové analýzy a radiokarbonové metody byly provedeny odhady datování doby pěstování oliv v oblasti Pylu. Bylo zjištěno, že olivy byly pěstovány v období 1100 př. n. l. a většinou se jednalo o šlechtěné olivovníky.

Odrůda Koroneiki pochází z Messinie, jak dosvědčuje již její název, který znamená, že pochází z Koroni, malého pobřežního městyse v jihovýchodní části vymezené zeměpisné oblasti.

S olivami se obchodovalo z přístavů Methoni a Navarino (v současnosti město Pylos). Řečtí obchodníci se zásobovali olivovým olejem z oblasti v okolí Kyparissie.

Olivové sady na území obcí patřily původně tureckým vlastníkům, později přešly na benátské dobyvatele a byly pronajímány pěstitelům. Z důvodů poptávky byl přivážen olivový olej z okolí Koroni, ale i z Mani a z celé oblasti Messinie.

Zeměpisná souvislost

Faktory, kterým surovina vděčí za své jedinečné charakteristiky a které ovlivňují olej Kalamata, jsou:

- jedinečné klimatické podmínky oblasti: dlouhé období slunečního osvětlení, ideální srážkový úhrn (přibližně 750–800 mm), mírná zima a dlouhé, teplé a suché léto,
- středně silný vítr a kopcovitý terén oblasti společně s kuželovým tvarem olivovníků (3–4 hlavní větve na jednom stromě a odstranění části větví zevnitř koruny stromu), do kterého je formují pěstitelé, jsou faktory, které zajišťují dobrý osvit a provzdušnění olivových sadů a vedou k patřičnému dozrávání oliv, což určuje výjimečné charakteristiky produkovaného olivového oleje a přispívá k tomu, že vyráběný olivový olej je bohatý na barviva a má výraznou barvu a lahodnou chuť. Kopcovitý terén Messinie neumožňuje, aby sklizeň byla vždy prováděna pomocí strojů ani použití strojů při pěstování, a proto se užívají tradiční pěstelské postupy ošetřování stromů (prořezávání, kypření půdy, sklizení),
- lehké vápenité půdy s neutrálním až zásaditým pH. Vápenitá půda brání vyššímu příjmu železa olivovníky a lépe udržuje vodu, což v důsledku umožňuje, aby olivovníky pěstované na tomto druhu půdy si udržely více vlhkosti v suchých obdobích. Organoleptické vlastnosti olivového oleje CHOP „Kalamata“ jsou do velké míry dány aromatickými látkami, které vznikají díky jedinečným vlastnostem půd (lehké vápenité půdy) a sníženému příjmu vody olivovníky z důvodu nízkého srážkového úhrnu v období dozrávání oliv a omezené závlivy olivovníků určených na produkci olivového oleje ve vymezené zeměpisné oblasti,
- dostatečný obsah fosforu, hořčíku, manganu, bóru apod. Přítomnost manganu (prvek, který je katalyzátorem velkého počtu enzymatických a biochemických pochodů a kromě toho hraje určující úlohu při stavbě chlorofylu) a hořčíku (prvek, který hraje určující úlohu při stavbě molekul chlorofylu) má zásadní vliv na to, že olivový olej má svoji charakteristickou zelenožlutou barvu a je bohatý na aromatické látky,
- zkušenosti producentů s volbou vhodného období sklizně oliv. Olej získaný z nezralých oliv má výraznou zelenou barvu, nahořklou chuť a obsahuje nízký podíl aromatických látek. Naproti tomu sklizeň oliv po období jejich přirozené zralosti vede k poklesu podílu aromatických látek, zvýšení kyselosti a změně barvy,
- díky dokonalým podmínkám zpracování oliv má produkovaný extra panenský olivový olej střední ovocnou vůni a chuť, mírnou hořkost a mírnou až střední štiplavost s vysokým obsahem celkových sterolů. Hnětení olivové pasty se provádí při teplotách nižších než 27 °C, po krátkou dobu a za použití omezeného množství vody, aby se tak zabránilo vstupu atmosférického vzduchu, oxidaci a ztrátě aromatických látek, díky tomu má olivový olej vysokou kvalitu a odolnost vůči oxidaci,
- malý rozsah hospodářství pěstitelů oliv z oblasti Messinie jim umožňuje věnovat zvláštní péči svým olivovníkům a produkci jakostního olivového oleje.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

http://www.minagric.gr/greek/data/prod_elaioladou_kalamata_291211.pdf
