

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og levnedsmidler**

(2006/C 128/03)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

SAMMENFATNING

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**

**Ansøgning om registrering i henhold til artikel 5 og artikel 17, stk. 2**

**EXAIRETIKO PARTHENO ELAIOLADO »TROIZINIA«**

**EF-nr.: EL/0206/24.9.2001**

**BOB ( X ) BGB ( )**

Sammenfatningen er udarbejdet til oplysning. Interesserede parter kan indhente alle oplysninger i den fuldstændige udgave af varespecifikationen enten hos de nationale myndigheder nævnt i afsnit 1 eller hos Europa-Kommissionens tjenestegrene <sup>(1)</sup>.

1. *Medlemsstatens ansvarlige myndighed*

Navn: Ministeriet for Landdistriktsudvikling og Fødevarer  
Direktoratet for Biologisk Landbrug  
Afdelingen for BOB-, BGB- OG GTS-produkter  
Adresse: Acharnon 29, CP 101 76 Athen  
Tlf. (30) 210 823 20 25  
Fax (30) 210 882 12 41  
E-mail: yg3popge@otenet.gr.

2. *Sammenslutning*

Navn: »Sammenslutningen af olivenolieproducenter i Trizinia«, civilretligt selskab, der ikke arbejder med gevinst for øje  
Adresse: Galatas Trizinias — CP 180 20 Grèce  
Tlf. (30) 22980 26 140  
Fax (30) 22980 22 602  
E-mail: rastoni@hol.gr.  
Sammensætning: producent/forarbejdningsvirksomhed ( X ) andet ( )

3. *Produktets art*

Klasse 1.5. Fedtstoffer — Ekstra jomfruolie.

4. *Varespecifikation*

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2)

4.1 Navn: Exairetiko partheno elaiolado »Troizinia«

<sup>(1)</sup> Europa-Kommissionen, Generaldirektorat for Landbrug og Landdistrikternes Udvikling, Kvalitetspolitik for landbrugsprodukter, B-1049 Bruxelles.

#### 4.2 Beskrivelse:

Ekstra jomfruolie fremstillet af oliven enten af sorten Manaki eller af en blanding af denne sort og sorten Koronéiki, hvis andel ikke kan overstige 50 %.

Organoleptiske kendetegn:

- farve: den pågældende olivenolie har en gul til grøngul farve, afhængig af frugternes modningsgrad på plukningstidspunktet
- smag: en sød eller bitter basis (bitterheden formindskes gradvis og forsvinder helt efter nogle måneder)
- aroma: den frugtagtige smag af friskplukket oliven er dominerende.

#### 4.3 Geografisk område:

Trizinia-regionen, hvor der dyrkes oliven, og hvor olien produceres, afgrænses administrativt af følgende områder:

- a) Methana kommune, og distrikterne Kounoupitsa, Kypséli og Mégalochori
- b) Poros kommune og
- c) Trizina kommune, som omfatter Galatas og distrikterne Fanari, Dryopi, Karatzas, Taktikoupoli og Trizina.

#### 4.4 Bevis for oprindelse:

Produktionen, forarbejdningen og aftapningen foregår inden for et afgrænset område. Producenterne opfører deres oliventræer i et ajourført register. Anlæggene til forarbejdning og aftapning er ligeledes opført i særlige registre. Registerne ajourføres af direktoratet for landdistriktsudvikling, og hvorved det er muligt at opstille en årlig tabel over de forarbejdede olivenmængder og den producerede olivenolie-mængde. På denne måde er alle implicerede aktører opført i særlige registre og deres forpligtelser behørigt kontrolleret, hvilket fuldt ud sikrer, at produktets sporbarhed.

#### 4.5 Fremstillingsmetode:

##### a) Produktionsmetode

Jorden bearbejdes mekanisk og behandles ikke med herbicider.

Der vandes (ved hjælp af bløde rør, dråbevis eller ved hjælp af overrisling) i 25 % af olivenlundene.

Træerne beskæres korrekt og i tide, hvilket er en praksis, der kombineret med rigelig vanding og tilførsel af gødning gør det muligt at sikre en næsten regelmæssig årlig produktion i olivenlundene i Trizina-regionen.

Med hensyn til gødning og plantebeskyttelse er der kun tale om milde indgreb og metoder, der respekterer miljøet (organisk gødning, anvendelse af ophængte fælder til bekæmpelse af olivenfluen, sprøjtning med lokkemad mv.).

##### b) Olivenhøst

De fleste oliven høstes, når frugtens farve ændres fra grøn til sort. Høsten begynder i november, når frugterne endnu ikke er helt modne og slutter i februar. Den største del af produktionen høstes i december og januar. Man undgår at lade frugterne modne for længe på træet, da det medfører formindskelse af frugtens vægt og størrelse, mindre aroma og højere surhedsgrad.

Der høstes traditionelt, udelukkende ved hjælp af store river og i sjældne tilfælde er der tale om håndplukning; denne praksis har en positiv virkning på produktets kvalitet og på oliventræernes plantesundhed.

##### c) Indsamling — opbevaring

Så snart olivenfrugterne er plukket, lægges de i plantefibersække (jute), som tillader ventilation og transporteres samme dag til møllen. I sjældne tilfælde, hvor de må afvente presning i 24 timer, placeres sækkene på paller og opbevares på steder, der er overdækket, hvor der er udluftning, og hvor de er beskyttet mod sol og regn.

d) Behandling af olivenfrugterne — udvinding af olie

Olivenfrugterne bliver modtaget, ført ind til forarbejdningsanlægget, bladene fjernes, frugterne vaskes, knuses, findeles, omrøres, olien udvindes og olivenmassen filtreres.

I forbindelse med denne proces overholdes alle de nødvendige regler med hensyn til renlighed, omrøringshastighed (17-19 omgange i minuttet), omrøringsstid (20-30 minutter) og frem for alt temperatur, idet denne under ingen omstændigheder må være på over 28-29 °C.

e) Aftapning

Inden olivenolien fra Trizinia-regionen markedsføres og sælges til den endelige forbruger, oplagres den i rustfri beholdere, hvorefter den aftappes, og hældes derefter på metalbeholdere på 5 l og i flasker af mørkt glas på 0,1-1 l.

Aftapningen af slutproduktet foregår udelukkende inden for det geografiske område for at sikre kvaliteten og muliggøre kontrollen af slutproduktet og for at tage hensyn til de økonomiske parametre og fordelene ved en endelig aftapning af produktet i regionen.

Det anses kort sagt for hensigtsmæssigt og nødvendigt, at hele processen foregår inden for det geografiske område for at sikre en beskyttelse af betegnelsen og garantere produktets kvalitet og ægthed.

## 4.6 Tilknytning:

Trizinia-olivenoliens udmærkede kvalitet skyldes i vidt omfang de særlige jord- og vejræssige forhold i regionen, dyrkningsmetoderne, høstteknik og -tidspunkt samt forarbejdnings og aftapning efter teknisk og videnskabeligt korrekte, traditionelle eller moderne metoder.

I det bjergrige og bakkede område, (som sikrer træerne store mængder af lys og luft, hvilket som bekendt er af afgørende betydning for oliens kvalitet), er der moderat nedbør (ca. 550 mm om året), milde vintre og relativt tørre og varme somre (15 % af den årlige nedbør faldet på dette tidspunkt) samt tør og moderat vind fra nord, og det bidrager alt sammen til at give den producerede olivenolie en kraftig farve og en delikat og behagelig smag. I øvrigt medvirker lette, kalkholdige jorde med neutral eller let alkalisk pH og generelt høje koncentrationer af fosfor, potassium, bor mv. i høj grad til at gøre olivenolien naturligt letflydende og rig på aromatiske stoffer.

## 4.7 Kontrolstruktur:

## A)

Navn: Præfektoren i Athen-Piræus  
Arrondissementet Piræus  
Landbrugsdirektoratet i Piræus  
Adresse: Dimosthenous 1, CP 185 31 Piræus  
Tlf. (30) 210 412 47 72  
Fax (30) 210 412 61 43  
E-mail: u15614@minagric.gr

## B)

Navn: Certificerings- og kontrolorganet for landbrugsprodukter (OPEGEP)  
Adresse: Androu 1 & Patisson, CP 112 57 Athen  
Tlf. (30) 210 823 12 53  
Fax (30) 210 823 14 38  
E-mail: agrocet@otenet.gr

## 4.8 Mærkning:

Olivenoliebeholderne påføres obligatorisk benævnelsen ΕΞΑΙΡΗΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ «ΤΡΟΙΖΗΝΙΑ» Π.Ο.Π., samt de oplysninger, der er anført i artikel 4, stk. 8, i præsidentdekret nr. 61/93 og i tværministeriel bekendtgørelse nr. 2823003 af 12. januar 2004.

## 4.9 Nationale krav: De generelle bestemmelse i lov 2040/92 og i præsidentdekret nr. 61/93 og tværministeriel bekendtgørelse nr. 2823003 af 12. januar 2004 er gældende.

---