

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

(2012/C 183/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ« (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

EF-Nr.: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

BGB () BOB (X)

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen:

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet (angives nærmere)

2. Type ændring(er):

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

3. Ændring(er):

3.1. Geografisk område:

Udvidelsen af BOB-området ønskes for alle de administrative distrikter i kommunerne Arkadi, Yeropotamos og Kouloukona, som ligger inden for de administrative grænser for provinsen Mylopotamos, og specifikt:

Angeliana, Ayia, Ayios Ioannis, Ayios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anoyia, Aksos, Apladiana, Arh. Elefitherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Elefitherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri og Honos.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Ud fra følgende betragtninger:

- Forholdet mellem de to olivensorter er efter den løbende udskiftning af »Hondrolia«-oliventræer med sorten »Koroneiki« i området i det seneste årti på samme niveau som i BOB-området (90 % Koroneiki og 10 % Hondrolia). Begrundelsen for ikke at medtage alle de administrative distrikter i provisen Mylopotamos i den oprindelige BOB-ansøgning er derfor ikke længere relevant.
- De administrative distrikter, der er omfattet af ansøgningen, har samme jordbunds- og vejrforhold som BOB-området.
- Indbyggerne i disse administrative distrikter har arvet de samme sædvaner og den samme autentiske og traditionelle knowhow som befolkningen i resten af området.
- Den olivenolie, der produceres i området, har samme fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber som olivenolien fra BOB-området, hvilket dokumenteres ved ekspertudtalelsen fra Rethymnon Chemical Department under generaldirektoratet for Grækenlands almene kemiske laboratorium og ekspertudtalelsen fra et certificeret laboratorium.

3.2. Bevis for oprindelse:

Markedets krav om sporbarhed for fødevarer og behovet for at beskytte produkterne mod forfalskning har fået producenter i det eksisterende BOB-område til at anvende et strengere system for at bevise olivenoliens oprindelse i de sidste to år. Dette nye strengere system vil sætte producenterne i stand til at beskytte produktets identitet og ensartede kvalitet i fremtiden.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ« (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

EF-Nr.: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

BGB () BOB (X)

1. Navn:

»Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης« (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis)

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Grækenland

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren:

3.1. Produkttype:

Kategori 1.5. — Olier og fedtstoffer (smør, margarine, olier m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

Navnet »Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis« beskriver den olie, der ved mekanisk presning er udvundet af oliven af sorten Koroneiki (mindst 90 %) og sorten Hondrolia (resten), som dyrkes i det geografiske område, der er omfattet af ansøgningen.

Olivenolien har en særligt attraktiv farve (gyldengul) og har en frugtagtig smag, når den indtages.

Det totale indhold af fedtsyrer udtrykt i oliesyre overstiger ikke 0,8 g pr. 100 g olie.

Konstanterne for indikatorer for forskellige typer syreholdige stoffer i olivenolien må ikke overstige følgende værdier, når olivenolien standardiseres:

K 232 ≤ 2,00

K 270 ≤ 0,18

Peroxider: ≤ 15 mEq O₂/kg

Oliesyre: > 75 %

Trilinolein- og stigmatosterolkoncentrationerne er særligt lave, og det samme gælder koncentrationen af alifatisk alkohol.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter):*

De oliven, der bruges til produktionen af olivenolie med navnet Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis), kommer alene fra oliventræer af sorten Koroneiki (mindst 90 %) og sorten Hondrolia (resten). Begge dyrkes i det angivne geografiske område.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

—

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

Dyrkningen af oliventræer og forarbejdningen af oliven skal finde sted i det angivne geografiske område.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:*

—

3.7. *Specifikke mærkningsregler:*

—

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område:**

Lokalsamfundene i den tidligere Mylopotamosprovins og specifikt de nuværende lokalsamfund inden for de administrative grænser af følgende kommuner: Anogia, Mylopotamos og Rethymnon.

Angeliana, Ayia, Ayios Ioannis, Ayios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anoyia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri og Honos i den tidligere Mylopotamosprovins.

5. **Forbindelse til det geografiske område:**

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

Det område, der er omhandlet i ansøgningen om udvidelse af området, er en del af den tidligere Mylopotamosprovins. Som en del af en lille provins (414 000 stremma i alt) har det samme jordbunds- og vejrforhold samt vejrdato som regionen North Mylopotamos, for hvilken navnet allerede er registreret.

I de lave områder er der mindre stejle skråninger (terrænet tillader dyrkning af oliventræer), mens træerne på nogle af de stejlere skråninger dyrkes på forskellige niveauer. I den sydligste del af provinsen, som domineres af Psiloritisbjergene, erstattes dyrkningen af oliven gradvist af husdyrbrug.

I. *Vejrdato*

Generelt kan klimaet beskrives som et mildt Middelhavsklima med tørre somre og milde vintre. Vindene er generelt milde, og kun få dage om året forekommer der vinde fra syd, som kan forårsage problemer for andre afgrøder (citrutræer).

I henhold til tabel III i det oprindelige dokument, som indeholder gennemsnittene for de otte år 1966-1973, er den årlige nedbørmængde tæt på 700 mm. Det samlede antal dage med frost er 2,1, og de gennemsnitlige ekstreme temperaturer, navnlig om vinteren, sikrer differentieringen af frugtknopper og en tilstrækkelig blomstringsperiode.

I det geografiske område, der er omhandlet i ansøgningen om udvidelse, svinger gennemsnitsnedbøren i olivendyrkningsområdet fra 700 mm (regnmåling i Melidoni) til lidt over 1 000 mm i de højeste niveauer (regnmåling i Ayios Ioannis og Anogion). Det bemærkes derfor, at nedbørstallene for det foreslåede udvidelsesområde er bedre, hvilket vil sikre bedre absorption og optagelse af næringsstofferne i oliventræerne.

Regn falder primært i perioden oktober-marts, mens regn er meget sjælden i perioden juni-september. Gennemsnitsnedbøren fra oktober til marts udgør 87 % af den samlede årlige nedbørsmængde baseret på nedbørsdata for de sidste 80 år fra vejrstationen i Anogeia.

Der er ingen særlige problemer med frost (2,1 dage om året). Bredden af de gennemsnitlige og ekstreme temperaturer, navnlig om vinteren, sikrer frugtknoppernes diversitet og tilfredsstillende blomstring. Den laveste temperatur var i februar ($-0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$) og den højeste i juli ($35,8\text{ }^{\circ}\text{C}$). Temperaturintervallet (lige under nul og lige under $40\text{ }^{\circ}\text{C}$) i området og gennemsnitstemperaturen på $15\text{--}25\text{ }^{\circ}\text{C}$ beskrives i litteraturen som ideelle til dyrkning af oliventræer. Ekspertter er enige om, at problematiske temperaturer for oliventræer er temperaturer under $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ og over $40\text{ }^{\circ}\text{C}$, mens lidt lavere temperaturer om vinteren er nødvendige for at sikre frugtknoppernes diversitet og tilfredsstillende blomstring.

Det område, der er omhandlet i ansøgningen om udvidelse, har kort sagt vejrforhold, der er egnede til olivendyrkning og fremstilling af exceptionel jomfruolivenolie svarende til området »Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis«.

II. O m r å d e t

Størstedelen af området har en gennemsnitlig sammensætning, hvad angår tekstur, og består af »rød jord«, nedbrudt kalksten og skifer. Jorden er let sur.

Det bredere Mylopotamosområde består geologisk af alpine og post-alpine klipper. Fra bunden til toppen består strukturen af: carbonater fra det joniske lag, bjergarter fra Fillitiki-Halazitiki-sekvensen, carbonater fra den tektoniske overskydning af Tripolilinjen, bjergarter fra nettet af indre lag, neoforformation og kvartære aflejringer. Fordelingen af ovennævnte formationer gør Mylopotamosområdet til en unik geologisk region. Formationernes litologi og deres relative position i den geologiske struktur gør desuden området til en del af det unikke vandføringssystem, der udgøres af bjergkæden Psiloritis-Tallaion.

Som følge af disse geologiske forhold i hele den tidligere Mylopotamosprovins (BOB-området og området, der skal medtages) og intensiv landbrugsaktivitet (fåre- og gedeopdræt) viser en analyse af jordbundens indhold af makro- og mikroelementer baseret på jordprøver udtaget i otte forskellige administrative distrikter for olivenproducenter følgende:

- kalium og fosfor: findes i de fleste tilfælde, men kalium skal tilføres i plantager med højt udbytte
- kvælstof: skal suppleres hvert år, da det er et flydende element, der let udvaskes
- som et af de vigtige sporelementer for olivendyrkning findes bor ofte i bjergområder og skal suppleres hvert fjerde år ved tilførsel til jorden.

Hvad angår jordens tekstur, består den groft sagt af lige dele sand, ler og silt, dvs. den er let til medium. Jordens indhold af organisk stof er ganske godt.

III. M e n n e s k e l i g e f a k t o r e r

Dyrkningsmetoderne i produktionscyklussen for oliven er baseret på traditionel viden, der er overleveret fra generation til generation.

Husstandene samarbejder om at plukke oliven, så de dagligt kan indsamle store mængder oliven og fortsætte til presning samme dag. Disse olivens kvalitetsmæssige egenskaber ændres derfor ikke, fordi de opbevares for længe i sække.

Sækkene til transport af oliven er fremstillet af plantematerialer og lader frugterne ånde, så længe de opbevares i sækkene.

Høsten i december-januar falder sammen med olivenfrugtens naturlige modning.

Brugen af fåregødning hvert andet til tredje år sikrer et godt indhold af organisk stof i olivenplantagerne. Derved skabes der gode forudsætninger for optagelse af næringsstoffer, velluftet jordbund, god cirkulation af luft og vand og efterfølgende god udvikling af rodsystemet.

Miljøet respekteres i alle faser. Der er indført et næsten fuldstændigt forbud mod sprøjtning mod olivenfluen, som er erstattet med andre og meget mildere midler end tidligere.

5.2. Produktets egenart:

Olivেনolie fremstilles i alle dele af den tidligere Mylopotamosprovins og er som al anden kretensisk olivenolie af høj kvalitet. De fremragende vejrforhold, jordbundsforhold og mange solskinstimer sikrer et mere smagfuldt produkt. Olivenolien har en sød smag og en særligt attraktiv farve (gyldengul), og den har en frugtagtig smag.

— Kvalitetskriterierne for ekstra jomfruolie med navnet Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis (surhed, K 270, K 232, Delta K, peroxidtal) er på et meget højt niveau sammenlignet med Det Internationale Olivenråds kommercielle prototype. Trilinolein- og stigmatosterolkoncentrationerne er særligt lave (mange gange lavere end de tilladte maksimumskoncentrationer).

— Alifatisk alkohol forekommer i meget små mængder i olien.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

Olivেনolie fremstillet i North Mylopotamos er som al anden kretensisk olivenolie af høj kvalitet.

Olivendyrkningen på Kreta har været kendt siden antikken. Ved udgravninger i Faistos identificerede B. Krimbas frø fra den mellemminoiske tid (1800-2000 før Kristi fødsel) blandt de frø, som han modtog fra det italienske arkæologiske institut. På grundlag af udgravninger udtalte P. Anagnostopoulou ved akademiet i Athen i 1951, at Kreta er oliventræets hjem.

Kvalitetskriterierne for ekstra jomfruolie med navnet Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis (surhed, K 270, K 232, Delta K og peroxidtal) er på et meget højt niveau sammenlignet med Det Internationale Olivenråds kommercielle prototype. Det skyldes de metoder, man anvender til at plukke og dyrke disse oliven. Oliven indsamles ved at slå på træerne med en stav, opsamles i sække, der højst kan rumme 50 kg, og transporteres omgående (normalt samme dag) til olivenmøllen og hurtig presning, og det resulterer i de gode karakteristika, der er beskrevet ovenfor. Også trilinolein- og stigmatosterolkoncentrationerne er særligt lave (mange gange lavere end de tilladte maksimumskoncentrationer). Det skyldes den lille størrelse af frugten på oliventræer af sorten Koroneiki. Endelig forekommer alifatisk alkohol i meget små mængder i den fremstillede olivenolie. Det skyldes, at producenterne ved, at høje temperaturer under presning af oliven øger koncentrationen af alifatisk alkohol i olien, og derfor sørger de for, at oliens temperatur i olivenmøllen ikke overstiger 32 °C (den almindelige produktionstemperatur for olivenolie er 27-32 °C).

De særlige forhold, der adskiller kvaliteten af olivenolie, er klimaet, jordbundsteksturen, træsorten og de menneskelige dyrkningsmetoder (metoderne til dyrkning, høst, opbevaring og forarbejdning af produktet).

Følgende faktorer giver oliven deres fremragende kvalitet og sikrer den fremstillede olies egenskaber:

— det ideelle klima til olivenproduktion med milde vintre og varme somre

— temperaturintervallet (lavest, højest og gennemsnitlig), der betragtes som ideelt til olivendyrkning

— den milde vindintensitet, der sikrer en uproblematisk knopudvikling

— terrænet, der fremmer god udluftning og masser af lys til træerne, så der opnås sunde planter og oliven af god kvalitet

— nedbør om vinteren og lille nedbørsmængde, når temperaturen stiger, hvilket sikrer, at næringsstoffer optages på kritiske tidspunkter, og hæmmer udviklingen af svampesygdomme, der ødelægger olivens kvalitet

- nedbørsmængden, der er tilstrækkelig til at absorbere næringsstoffer fra jorden og til olivenplanter, der ikke kunstvandes
- det gode indhold af organisk stof, som sikrer god optagelse af næringsstoffer, god porøs jordbund med god luft- og vandcirkulation og efterfølgende god udvikling af oliventræets rodsystem
- de tilfredsstillende koncentrationer af kalium i fosfat i jordbund og producentens viden om, hvornår kvælstof og bor skal tilføres, hvilket påvirker kvaliteten af olivenolien både kemisk og organoleptisk
- dyrkningsmetoderne i hele produktionscyklussen for oliven, som er baseret på traditionel viden, der er overleveret fra generation til generation.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.pdf
