

II

(Ikke-lovgivningsmæssige retsakter)

FORORDNINGER

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 426/2012

af 22. maj 2012

om registrering af en betegnelse i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser [Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (BOB)]

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 7, stk. 5, tredje afsnit, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) I henhold til artikel 6, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006 og i overensstemmelse med artikel 17, stk. 2, i samme forordning er der modtaget en ansøgning fra Grækenland den 27. marts 2006 om registrering af navnet »Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής« (Prasines Elies Chalkidikis) som beskyttet oprindelsesbetegnelse, som er offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* ⁽²⁾.

(2) Belgien og en privat virksomhed i Canada har gjort indsigelse mod en sådan registrering i medfør af artikel 7, stk. 1, i forordning (EF) nr. 510/2006. Indsigelserne blev fundet antagelige i henhold til artikel 7, stk. 3, første afsnit, litra a), b), c) og d), i nævnte forordning. Ved brev af 17. februar 2011 opfordrede Kommissionen de berørte parter til at nå til enighed.

(3) Der er indgået en aftale mellem Grækenland og de indsigende parter. I overensstemmelse med aftalen er der foretaget mindre ændringer i resuméet og varespecifikationen, idet mælkesyre og citronsyre er føjet til listen over

tilladte konserveringsstoffer, og indholdet af natriumchlorid i saltlagen begrænses til 8,5 % under fermenteringen. Grækenland og de indsigende parter blev ligeledes enige om, at registreringen af navnet »Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής« (Prasines Elies Chalkidikis) ikke bør forhindre markedsføring af produkter mærket med benævnelsen »variety Chalkidikis«, forudsat at produkterne består af eller stammer fra denne sort, og forbrugerne ikke vildledes, at anvendelsen af sortsnavnet betragtes som redelig konkurrence, og at anvendelsen ikke udnytter den beskyttede oprindelsesbetegnelses omdømme. I henhold til aftalen kan det sikres ved, at benævnelsen »variety Chalkidikis« er trykt på etiketten med mindre bogstaver end produktnavnet og står i passende afstand fra produktets varebetegnelse, og så længe den lokalitet, produktet stammer fra, er anført, hvis den ikke er Chalkidiki.

(4) På den baggrund bør betegnelsen »Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής« (Prasines Elies Chalkidikis) opføres i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser. Resuméet bør ajourføres tilsvarende og offentliggøres —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Betegnelsen i bilag I registreres.

Artikel 2

Det ajourførte resumé findes i bilag II.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ EUT C 190 af 14.7.2010, s. 37.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 22. maj 2012.

På Kommissionens vegne
José Manuel BARROSO
Formand

BILAG I

Landbrugsprodukter bestemt til konsum og opført i traktatens bilag I:

Kategori 1.6: Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet.

GRÆKENLAND

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (BOB)

BILAG II

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ (PRASINES ELIES CHALKIDIKIS)

EF-Nr.: EL-PDO-0005-0539-27.03.2006

BOB (X) BGB ()

Resuméet fremlægger de vigtigste oplysninger i varespecifikationen for produktet til information.

1. Medlemsstatens myndighed:

Navn: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Δ/ση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ – ΠΓΕ – Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (Ministeriet for udvikling af landdistrikter og fødevarer, Direktorat for økologisk landbrug, Afdeling for BOB, BGB og GTS)

Adresse: Akharnon 29, 104 39, Athen.

Tlf. +30 2102125152
Fax —
E-mail: ax29u030@minagric.gr

2. Sammenslutning:

Navn: Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής: »Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής« (Sammenslutning af foreninger af landbrugskooperativer i Polygyros og Chalkidiki med betegnelsen »Biokalliergitiki Chalkidiki«)

Adresse: Konstantinoupoleos 13, 63100, Polygyros)

Tlf. +30 2371023076
Fax —
E-mail: eas-pol@otenet.gr

Sammensætning: Producent/Forarbejdningsvirksomhed: (X) Andet: ()

3. Produktets art:

Klasse 1.6: Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet.

4. Varespecifikation:

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn:

»Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής«

(Prasines Elies Chalkidiki)

4.2. Beskrivelse:

»Prasines Elies Chalkidiki« er grønne oliven og stammer udelukkende fra sorterne »Condrelia Chalkidiki« og »Chalkidiki« af arten *Olea Europea*. Oliven af disse sorter dyrket i Chalkidiki er store og meget kødfulde i forhold til stenen, de er grønne til skinnende gulgrønne, de har en sart og frugtagtig aroma, en let bitter og krydret smag, og de efterlader ikke nogen fornemmelse af fedt som følge af flere århundreders arbejde med at tilpasse disse olivensorter til de særlige jordbunds- og klimabetingelser i regionen, men også på grund af de dyrkningsteknikker, som olivendyrkerne anvender.

»Prasines Elies Chalkidiki« afsættes i følgende fire former:

1. hele oliven
2. udstenede oliven

3. udstenede og fyldte oliven. Mandler, rød peber, gulerødder, asier og hvidløg anvendes som fyld, og fyldning sker i hånden. Fyldet må ikke overstige 15 % af olivenvægten

4. knuste oliven.

Alle typer oliven kan krydres med oregano, timian, laurbærblade, selleri, hvidløg, kapers og rød peber. De aromatiske ingredienser må ikke overstige 2,5 % af olivenvægten.

De ingredienser, der anvendes til at fylde og krydre oliven med, skal være produkter fra præfekturet Chalkidikis.

Ved afsætning skal produktet have følgende kendetegn:

Typer oliven

Parametre	Hel	Udstenede	Udstenende og fyldte	Knuste
Fysiske kendetegn ved oliven	Oliven af cylindrisk/oval form, forlænget med en synlig tap, med et fast og skinnende skind og en grøn til skinnende gulgrøn farve.			
	Fast og saftigt kød.			Let knust kød med hele sten, saftig
Organoleptiske kendetegn ved oliven	Sart og frugtagtig aroma, ingen fornemmelse af fedt.			
	Let bitter og krydret smag. Hvis disse oliven krydres, kan man skelne krydderiernes smag.		Let bitter og krydret smag, som suppleres af de til fyld anvendte ingredienser.	Let bitter og krydret smag. Hvis disse oliven krydres, kan man skelne krydderiernes smag.
Kvalitetskendetegn ved oliven	Alle oliven tilhører kvalitetsklasse »Ekstra« og »Fine«, og den mindste tilladte størrelse er 181/200 oliven pr. kg. I begge kvalitetsklasser udgør mangelfulde oliven mindre end 7 % af disse olivens nettovægt.			
Saltlagens kendetegn	Saltlagen indeholder indtil 8,5 % natriumchlorid, den har en ph-værdi på 3,8 til 4 og et syreindhold på mindst 0,8 %.			
Nettovægt af oliven konserveret i saltlage	Mindst 65 % af vægten af det færdige produkt.		Mindst 55 % af vægten af det færdige produkt.	Mindst 65 % af vægten af det færdige produkt.

Hvad angår de øvrige kvalitetsparametre og de tilsætningsstoffer, der anvendes ved bearbejdning og emballering, finder de fødevareforskrifter og internationale normer, der er vedtaget af OIC og Kommissionen for Codex Alimentarius, anvendelse.

4.3. Geografisk område:

Det geografiske område, som »Prasines Elies Chalkidikis« kommer fra, svarer til præfekturet Chalkidikis, der mod nordvest afgrænses af præfekturet Thessaloniki og Det Ægæiske Hav i de øvrige retninger. Halvøen Chalkidikis omfatter selv tre halvøer (de »tre fingre«). Athos-bjerget på den østligste halvø tilhører ikke præfekturet Chalkidikis, men udgør en selvstyrende enhed.

Skove og skovområder dækker 47 % af præfekturet (137 160 ha), mens 32,7 %, dvs. 95 500 ha, er landbrugsarealer. De vandede arealer er på 20 000 ha og svarer til 21 % af de samlede dyrkningsområder. Olivenarealer på Chalkidikis er på 23 000 ha.

4.4. Bevis for oprindelse:

»Prasines Elies Chalkidikis« dyrkes, bearbejdes og emballeres i præfekturet Chalkidikis. Producenter og olivenlunde registreres i præfektrets olivenfortegnelse og i det integrerede forvaltnings- og kontrolsystem (IFKS), der ajourføres hvert år. Råvarens mængde og oprindelse skal være certificeret gennem de foreskrevne regnskabsoplysninger, som skal meddeles for hver olivenlevering til bearbejdningsvirksomheden, som også fører registre over producenter/leverandører. Hver bearbejdningsfabrik er opført (oplysninger om navn og virksomhed) i det register, der føres af handels- og industrikammeret for Chalkidikis, og i det tilsvarende register, som føres af organet for betaling og kontrol af EF-støtte fra udviklings- og garantifonden (OPEKEPE), under en fælles kode.

4.5. Fremstilling:

1. Dyrkning og høst af oliven

På Chalkidikis fremstår næsten alle olivenlunde med en beplantningstæthed, der ligger mellem de traditionelle frugtplantager og moderne olivenlunde, dvs. med en træafstand på 6 x 6,5, 6,5 x 6,5 og 6 x 7 m. De fleste producenter anvender som medlemmer af en forening et dokumenteret integreret produktionssystem (Integrated Crop Management). Med henblik på at afhjælpe de skiftende produktionsudbytter, men også for at opnå oliven af høj kvalitet, gennemfører producenterne systematisk vinter- og sommerbeskæring og brænder de afklippede olivenkviste.

De årlige udbytter ligger i gennemsnit på omkring 9 000 kg/ha.

Høsten foregår hvert år fra den 15. september til den 10. – 15. oktober, når oliven har opnået en passende modningsgrad og den ønskede farve, der overvåges af producenterne og deres foreninger. På stiger håndplukker producenterne frugterne og hælder dem i plastkasser, der transporteres til fabrikken. Oliven skal være fri for blade, træstykker og andre fremmedlegemer, og deres farve skal være ensartet grøn til gulliggrøn. De skal også være fri for ar, rifter, insektangreb, fuglebid osv. Når bearbejdningsvirksomheden har vejet og modtaget frugterne, udfærdiger den en kvittering for kvalitativ og kvantitativ modtagelse.

2. Behandling

Efter modtagelsen hældes oliven på beholdere, hvori de skal afbitres. Til det formål nedsænkes de i en 1,5 – 2 % kaustisk sodaopløsning afhængigt af temperaturen og frugternes modningsgrad. Behandlingen varer tolv timer. Derefter skylles frugterne tre gange for at fjerne sodaopløsningen. Derpå hældes der vand i beholderne, hvor frugterne forbliver i otte timer, hvorefter vandet fornyes to-tre gange med otte timers mellemrum. Afbitringen, dvs. fjernelsen af olivenfrugtens bitterhed, kan også foregå naturligt ved kun at anvende vand i beholderne ved udblødningen og skylningen. Uanset hvilken metode der benyttes, er man særligt opmærksomme på, at oliven bevarer en let bitterhed.

Når processen er færdig, hældes oliven på gæringsbeholdere, hvor de nedsænkes i en 8,5 % saltlage. Saltkoncentrationen og saltlagens pH-værdi kontrolleres med regelmæssige mellemrum, og salt tilsættes efter behov. Oliven opbevares på denne måde, indtil saltlagen har stabiliseret sig på 8,5 %. Gæringsprocessen er allerede begyndt på det foregående stadie og varer mellem to og fire måneder afhængigt af frugternes modningsgrad og den omgivende temperatur.

Udstening sker ved maskinkraft. Maskinen lægger et tværgående snit i den ene ende af frugten og derefter et krydssnit i stilkenden af frugten. Stenen udstødes ved hjælp af vand og et mekanisk pres. Til knusning af oliven anvendes der mekaniske pressemaskiner, som hverken ødelægger frugtkødet eller knuser stenen.

Oliven, der skal fyldes, udlægges på arbejdsborde, hvor erfarne arbejdere fylder frugterne ved håndkraft. Fyldning af oliven er traditionel praksis på Chalkidikis, og som fyld anvendes mandler, små stykker rød peber, gulerødder, asier og hvidløg.

Oliven kan krydres med aromatiske planter fra regionen (oregano, timian, laurbærblade, hvidløg, selleri og rød peber).

3. Sortering og emballering

Efter gæring og udstening fjernes frugterne fra beholderne og lægges på arbejdsborde, hvor erfarne arbejdere foretager en visuel kontrol og ved håndkraft fjerner ødelagte og revnede oliven og oliven med andre fejl. Derefter sendes frugterne på transportbånd til sorteringsmaskiner, der sorterer dem efter størrelse og anbringer dem i emballager.

Oliven emballeres for det meste i plastbeholdere af et materiale, der er uskadeligt for forbrugerne og inaktivt i forhold til produktet, og i blik- og glasbeholdere. Beholderne fyldes med saltlage, som kan tilsættes L-ascorbinsyre, citronsyre eller mælkesyre i overensstemmelse med EU's og græsk lovgivning for at sikre et mere holdbart produkt.

Emballering af oliven kan finde sted på fabrikker uden for præfekturet Chalkidikis, hvortil produktet leveres efter behandling, såfremt sporbarhed kan garanteres gennem transportdokumenter, regnskabsoplysninger og de i punkt 4.8 nævnte mærkningsbestemmelser.

4.6. Tilknytning:

1. Natur

Jordbunden i præfekturet Chalkidikis egner sig fortrinligt til olivendyrkning, da oliventræer kan gro og sætte frugt i forskellige jordbunde lige fra fattig og kalkholdig (stenet) jord i bjergene til kalkholdig og frugtbar alluvialjord på sletterne.

Klimaet i Chalkidikis er ganske særlig egnet til olivendyrkning. Selv om regionen ligger i det nordlige Grækenland, har den en lang kyststrækning (630 km) ud til Det Ægæiske Hav, og den befinder sig dermed på de samme minimale og maksimale isotermske kurver som mere sydlige olivendyrkningsområder som præfekturene Messenia, Etolia-Akarnia og Attika. Området er desuden meget regnfuldt med årlige gennemsnitlige nedbørsmængder fra 450 mm (på sletterne) til 850 mm (i bjergene).

Vejret i Chalkidikis er også velegnet til olivendyrkning, fordi det afhængigt af højden er kendetegnet ved milde til kølige vintre, fra milde til varme og tørre somre med mange solskinstimer og lange mellemsæsoner. Om sommeren overstiger gennemsnitstemperaturen ikke 22 °C, mens mindstetemperaturen om vinteren sjældent falder til -10 °C selv i bjergene, hvad der giver ideelle vækstvilkår for oliventræer.

Foruden de store frugter er »Prasines Elies Chalkidikis« kendetegnet ved det faste og det grønne til gulliggrønne skind, det faste, yppige og saftige kød, den sarte og frugtagtige aroma og den let bitre og krydrede smag.

Vejr- og jordbundsforholdene på Chalkidikis, dyrkningsmetoderne og behandlingen af oliven bidrager til nævnte kvalitetsegenskaber af følgende grunde:

- Den lange periode med forholdsvis lave temperaturer i høstperioden, sammenholdt med dyrkningsmetoderne, herunder beskæring og afbrænding af afskårne kviste, bidrager sammen med de pågældende sorter til, at produktionen er stabil, og at frugterne opnår stor størrelse og stor mængde frugtkød i forhold til stenen.
- På grund af jordbundens store kalkindhold er frugterne rige på flygtige olier, der giver frugterne deres sarte frugtagtige smag.
- Takket være de mange solskinstimer, de milde temperaturer om sommeren og producenternes og deres foreningers overvågning af frugternes modningsgrad har disse oliven på høsttidspunktet en skinnende grøn farve, et saftigt kød og en passende fasthed, så udstening let kan foretages, uden at frugterne beskadiges.
- Takket være dyrkningsmetoderne, herunder også vanding og overvågning af modningsgraden, har frugterne et lavt olieindhold og derfor ikke nogen smag af fedt. Derved kan deres aromatiske egenskaber udnyttes, og man undgår oxydering, hvad der bidrager til at forbedre deres konservering.
- Den traditionelle høstmetode med håndplukning sikrer frugternes perfekte fysiske tilstand og senere behandling, og sortering og fyldning af oliven ved håndkraft giver et perfekt og autentisk endeligt produkt.

Sammen med de traditionelle metoder har bearbejdningsfabrikkerne tilpasset deres metoder for behandling af de pågældende sorter og deres særlige kendetegn, og de har dermed kunnet løse de med gæringen forbundne problemer, bevare frugternes organoleptiske egenskaber og derved hele tiden fremstille et ekstraordinært produkt, der er kendt i hele Grækenland for sin let bitre og krydrede smag. Flere fabrikkers eksport af oliven har bidraget til, at »Prasines Elies Chalkidikis« er blevet kendt i flere lande.

2. Historisk baggrund

Henvisninger til eksistensen af olivenlunde i Chalkidikis går tilbage til 1415, hvor der tales om olivenlunden i Andronikos, der tilhørte klosteret i Agios Pavlos i Cassandra, meget gamle oliventræer i områderne under klostret Vatopedi i Souflari i Kalamaria (Nea Triglia) og det tilstødende Daoutlou (Elaiochoria), samt møllen ved klostret i Iviron på øen Kafkania i Olympiada. Forædlede oliventræer fandtes på det øvrige Chalkidikis, og de indgår ofte i stednavne. Frugterne fra disse oliventræer synes især at være anvendt til fremstilling af spiseoliven.

I midten af det 19. århundrede begyndte indbyggerne på Chalkidikis systematisk at beskæftige sig med olivendyrkning, podning af vilde oliventræer og i mindre omfang at omplante forædlede oliventræer. Ændringen synes især at skyldes de gunstige beskatningsbestemmelser i »forordningen om tilladelse til nye olivenlunde«, som blev udstedt i 1863. I 1887 havde Christakis Zografos allerede etableret den store olivenlund i Portaria med et areal på ca. 500 hektarer og mere end 32 000 oliventræer. Samtidigt opførte Chatzi-Osman i Gerakini i Polygyros en stor dampdrevet mølle, der udgjorde starten på moderniseringen af tilsvarende anlæg i Chalkidikis.

Chalkidikis' forbindelse med oliventræer og oliven hviler, som det fremgår af historiske dokumenter, på dyrkningen af oliventræer og produktionen af olivenprodukter gennem flere århundreder, men også på en lang række folkelige traditioner, der er bevaret til i dag. Oliven har i det mindste i de sidste to århundreder udgjort en vigtig reference for både erhvervsliv og indbyggernes sociale aktiviteter og kulturelle traditioner i Chalkidikis.

4.7. Kontrolinstans:

Navn: Organ for certificering og kontrol af landbrugsprodukter (O.P.E.G.E.P.) — AGROCERT

Adresse: Patission & Androu 1, 11257 Athen

Tlf.: +30 2108231277

Fax +30 210 8231438

E-mail: info@agrocert.gr

Navn: Administrationen for præfekturet Chalkidikis, Direktorat for udvikling af landdistrikter

Adresse: 63100 Polygyros

Telefon: +30 2371039314

Fax +30 2371339207

E-mail: agro6@halkidiki.gov.gr

4.8. Mærkning:

Foruden den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prasines Elies Chalkidikis« og tilsvarende mærkning skal etiketterne gøre det muligt at kontrollere oprindelsen og beskyttelsen ved hjælp af følgende angivelser:

- en nummerkode, der angiver produktionsåret, bearbejdningsfabrikken, varepartiet og den fabrik, hvor den endelige emballering fandt sted, hvis den endelige emballering fandt sted i en anden fabrik
- produktets holdbarhed, hvis det drejer sig om produkter i den endelige emballering
- logo bestående af produktets navn med græske eller latinske bogstaver, omgivet af et ovalrundt billede, der i baggrunden viser et kort over Chalkidikis, og som stammer fra et litografi fra 1829 fra Society for the Diffusion of Useful Knowledge (selskab for udbredelse af nyttig viden), og i forgrunden en olivenkvist og grønne oliven.



Når »Prasines Elies Chalkidikis« anvendes til at fremstille pasta, er det tilladt at anvende angivelsen »Πάστα από «Πράσινες Ελιές Χαλκιδίκης ΠΟΠ» («Pasta fremstillet af Prasines Elies Chalkidikis BOB»), hvis der ved fremstillingen af pasta udelukkende er anvendt »Prasines Elies Chalkidikis« med tilsætning af højst 7 % ekstra jomfruolivenolie.