

**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 6, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 2081/92 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser**

(2003/C 321/09)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 og 12d i nævnte forordning. Enhver indsigelse mod denne ansøgning skal fremsættes via myndighederne i en medlemsstat, i en WTO-medlemsstat eller i et tredjeland, der er anerkendt efter proceduren i artikel 12, stk. 3, senest seks måneder efter denne offentliggørelse. Offentliggørelsen er begrundet i de forhold, som er beskrevet nedenfor, navnlig under 4.6, der giver grundlag for at betragte ansøgningen som berettiget efter forordning (EØF) nr. 2081/92.

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 2081/92

REGISTRERINGSANSØGNING: ARTIKEL 5

BOB ( )    BGB (x)

**Nationalt sagsnummer: EL-09/01-5**

1. *Medlemsstatens ansvarlige myndighed*

Navn: ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ (Landbrugsministeriet)  
Δ/ΝΣΗ ΠΑΠ ΔΕΝΔΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΗΣ (frugtavl og havebrug)

Tlf. (30-1) 02 12 41 78

Fax (30-1) 05 24 80 13.

2. *Ansøgende sammenslutning*

Navn: Επιχείρηση Ανάπτυξης Πρωτογενούς Τομέα Δήμου Μελιτείων

Adresse: Μοραίτικα Κέρκυρας, GR-49084 Κέρκυρα

Sammensætning: producenter/forarbejdningsvirksomheder (x)    Andet ( ).

3. *Produktets art: 1.5 — Olier og fedtstoffer*

4. *Varespecifikation*

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

4.1. *N a v n*: »ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ« — (Agius Mathaios Kerkyras)

4.2. *B e s k r i v e l s e*: Oliventræet tilhører olivenfamiliens *Olea*-slægt. Den oliven, der dyrkes, er arten *Olea europea sativa*. Den omfatter en lang række forædlede sorter, der formeres ved hjælp af stiklinger eller ved podning. Oliventræet er et stedsegrønt træ, der trives i varme og tørre områder. Det er ét af de få træer, der kan bære frugt selv på ufrugtbar, stenet jord. Det bliver 15-20 m højt. De vigtigste produkter i olivenproduktionen er olivenolie og spiseoliven.

Den sort, der anvendes til fremstilling af »AGIOS MATHAIOS KERKYRAS«, er Koroneiki. Olivenolien er grøn til gulgrøn afhængigt af frugternes modenhed, og den er meget klar. Den har en frugtagtig aroma, som er særligt stærk, når olien er frisk, og smagen er bittersød. Hvad angår de kemiske egenskaber, har olien et lavt syreindhold, og værdierne for peroxidindholdet samt faktorerne K270, K232 og Delta K er ekstremt lave. Der er tale om en jomfruolie.

Olien fremstilles ved presning af frugten. Det er en vigtig fødevare og en meget vigtig bestanddel i middelhavskosten, som nylig forskning har vist er en af de sundeste.

- 4.3. **G e o g r a f i s k o m r å d e:** Dyrkningsområdet for Koronéiki-olivensorten, der anvendes til fremstilling af den jomfruolie, der ansøges om BGB-registrering af, ligger omkring Agios Mathayosi i kommunen Melitís i præfekturet Kerkira. Der er i alt ca. 25 000 træer af sorten Koroneiki i det pågældende dyrkningsområde, hvilket svarer til ca. 12,7 % af det samlede antal oliventræer i dyrkningsområdet.
- 4.4. **B e v i s f o r o p r i n d e l s e:** Olivendyrkningen i Grækenland har været kendt siden antikken, sådan som det fremgår af historiske kilder og arkæologiske fund. Ved udgravninger i Faistos har man således fundet olivenfrø fra den mellemminoiske tid (2000-1800 før Kristi fødsel). Oliventræet har fra antikken og frem nu til været det mest typiske træ i det græske landskab, og det er uløseligt forbundet med dette lands kultur og kost. Dets historie tager sin begyndelse ved middelhavslanternes og Lilleasiens kyster. I Grækenland går træets historie tilbage til antikken. Oliventræet havde sin plads i kosten, religionen og kunsten, og olivenkvisten blev anvendt som symbol på fred, visdom og sejr. Vinderne ved de olympiske lege modtog som sejrspremie en vild olivenkvist, og Athena blev Attikas gudinde, da hun præsenterede oliventræet som en kilde til rigdom.

Homer nævner olivendyrkningen på Korfu, faiakernes ø. Den var imidlertid ikke særlig vigtig, for det var vindyrkningen, der havde den største betydning på øen. Denne situation forblev omtrent den samme indtil det 16. århundrede. I begyndelsen af det 17. århundrede, hvor Korfu var under Venedigs kontrol, blev jordejerne ved forordninger og subvention tilskyndet til at opgive vindyrkningen og gå over til systematisk olivendyrkning. Denne ordning var så stor en succes, at datidens rejsende taler om én stor olivenlund af helt imponerende dimensioner.

Siden da har olivendyrkningen udgjort det vigtigste erhverv for Korfus landbefolkning og navnlig blandt indbyggerne i Kerkira og navnlig kommunen Agios Mathaios. De særlige vejr- og jordbundsforhold i området og de særlige dyrkningstraditioner, der er baseret på erfaringer langt tilbage i tiden, bidrager til, at der her kan produceres en olivenolie af bemærkelsesværdig kvalitet. D. Sarakaménos, en af Grækenlands første agronomer, talte således om »en olie, som, hvis den fremstilles på den rigtige måde, er den fineste af alle spiseolier«.

- 4.5. **F r e m s t i l l i n g s m e t o d e:** Olivenhøsten begynder i midten af november, når frugten er moden. Høstarbejderne står på jorden eller på en stige og slår forsigtigt på de frugtbærende olivengrene med en kæp, således at man undgår beskadigelser og efterfølgende sygdomsangreb. Olivenerne samles op i særlige net, der er ophængt under træerne.

Efter fjernelse af bladene anbringes olivenerne i sække med 50 kg eller i plastickasser. De transporteres derefter til møller i det afgrænsede geografiske område til øjeblikkelig forarbejdning.

Efter klargøring vaskes og males olivenerne, hvorefter massen æltes i 30 minutter ved en temperatur, der ikke må overstige 30 °C. Herefter udvindes olien ved centrifugering eller, i den traditionelle mølle, ved presning.

Det materiale, der kommer i kontakt med olivenmassen og olivenolien, er af rustfrit stål. Olivenolien opbevares derefter i rustfri reservoirer, indtil den skal sælges.

- 4.6. **T i l k n y t n i n g:** Koronéiki, som er en af de fineste græske olivensorter, anvendes udelukkende til fremstilling af ekstraordinær jomfruolie. Denne olivenolies egenskaber er et resultat af områdets særlige vejr- og jordbundsforhold. Der er tale om det nordligste dyrkningsområde for denne sort i Grækenland. Klimaet i området er tempereret som i den øvrige del af Grækenland, men man finder samtidig her nogle af landets største nedbørsmængder. Hertil kommer, at olivenerne dyrkes på skrånede middelfrugtbare jorder. Alle disse særlige omstændigheder gør, at der kan fremstilles et enestående produkt.

**4.7. Kontrolinstans**

Navn: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κερκύρας Διεύθυνση Γεωργίας

Adresse: Σαμάρα 13, GR-49100 Κέρκυρα.

4.8. Mærkning: Emballagen skal være forsynet med angivelserne »ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ «ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ« Π.Γ.Ε.» (PARTHENO ELEOLADO »AGIOS MATHAIOS KERKYRAS« BGB) samt angivelserne i artikel 4 stk. 8, i det præsidentielle dekret nr. 61/93.

4.9. Krav i nationale bestemmelser: De generelle bestemmelser i præsidentielle dekret nr. 61/93 vedrørende BOB og BGB finder anvendelse.

EF nr.: EL/00214/01.11.15.

Dato for modtagelsen af den fuldstændige ansøgning: 21. oktober 2003.

---

**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 6, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 2081/92 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser**

(2003/C 321/10)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 og 12d i nævnte forordning. Enhver indsigelse mod denne ansøgning skal fremsættes via myndighederne i en medlemsstat, i en WTO-medlemsstat eller i et tredjeland, der er anerkendt efter proceduren i artikel 12, stk. 3, senest seks måneder efter denne offentliggørelse. Offentliggørelsen er begrundet i de forhold, som er beskrevet nedenfor, navnlig under 4.6, der giver grundlag for at betragte ansøgningen som berettiget efter forordning (EØF) nr. 2081/92.

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 2081/92

REGISTRERINGSANSØGNING, JF. ARTIKEL 5

**BOB (x) BGA ( )**

**Nationalt sagsnummer: 8/2001**

**1. Medlemsstaten ansvarlige myndighed**

Navn: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Adresse: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma

Tlf. (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

E-post: qualita@politicheagricole.it

**2. Ansøgende sammenslutning**

Navn: Associazione Produttori Olivicoli delle Province di Lucca e Massa Carrara ASSOPROL — Lucca-Massa Carrara

Adresse: Via delle Tagliate, 370 — I-55100 Lucca

Sammensætning: Producent-/forarbejdningsvirksomhed (x) Andet ( ).