

Offentliggørelse af en ændringsanmodning 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 186/10)

Denne offentliggørelse giver ret til indsigelse mod ændringsansøgningen i henhold til artikel 7 i Rådets 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

»ΚΑΛΑΜΑΤΑ« (KALAMATA)

EF-Nr.: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

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. Varebeskrivelse:

I denne ansøgning beskrives den producerede olivenolie mere detaljeret end i den oprindelige ansøgning om registrering. Der er blevet opstillet højere kvalitetsstandarder, således at betegnelsen udelukkende anvendes for olivenolie af bedste kvalitet i området.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

3.2. Geografisk område:

Det geografiske område, hvor olivenolie med oprindelsesbetegnelsen »Καλαμάτα — Kalamata« fremstilles, dækker Messinia afgrænset ved de administrative grænser, en regional enhed i regionen Peloponnes. Området omfatter således alle de områder, hvor der dyrkes oliventræer eller fremstilles »Kalamata«-olivenolie. Det skal bemærkes, at de forskellige dyrkede oliventræssorter, dyrkningsmetoderne, olivenforarbejdningsmetoderne, olivenproduktionens historie og sæder og skikke samt de pedoklimatiske forhold er identiske i alle regioner i Messinia, hvor der dyrkes oliventræer. Ekstra jomfruolie fremstillet i resten af Messinia uden for det gamle Kalamatadistrikt afviger således ikke fra olivenolie med oprindelsesbetegnelsen »Καλαμάτα — Kalamata«, hverken med hensyn til naturlige eller kemiske egenskaber eller organoleptiske egenskaber.

De organoleptiske analyser af prøver af ekstra jomfruolie fra Messiniaregionen foretaget på det kemiske laboratorium, ministeriet for udvikling, generalsekretariat for forbrug, der er blevet godkendt af Det Internationale Olivenråd, viser, at olivenolier fra hele Messiniaregionen er identiske i organoleptisk henseende. I gruppen af olivenolier fra det eksisterende BOB-område er medianen for egenskaben frugtagtig $M_f = 3,4$ og medianen for mangler $M_d = 0$. I gruppen af olivenolier fra det øvrige Messinia er medianen for egenskaben frugtagtig $M_f = 3,9$ og medianen for mangler $M_d = 0$. I gruppen af olivenolier fra det eksisterende BOB-område er medianen for egenskaben bitter $M_b = 2,37$ og medianen for egenskaben skarp $M_p = 3,33$. I gruppen af olivenolier fra det øvrige Messinia er medianen for egenskaben bitter $M_b = 2,51$ og medianen for egenskaben skarp $M_p = 3,21$.

De organoleptiske analyser foretaget på det kemiske laboratorium, ministeriet for udvikling, generalsekretariat for forbrug, i perioden 2000-2010 viser, at al »Kalamata«-olivenolie fremstillet i Messiniaregionen har samme egenskaber, hvilket fremgår af nedenstående tabel:

	Middelværdi i det afgrænsede geografiske område	Middelværdi i resten af Messiniaregionen
Syreindhold	0,49	0,49
Peroxidtal	8,35	8,05
K ₂₇₀	0,14	0,13
K ₂₃₂	1,73	1,53
Steroler i alt	1 310	1 267
Palmitinsyre (%)	11,82	11,75
Palmitoleinsyre (%)	0,86	0,86
Stearinsyre (%)	2,78	2,61
Oliesyre (%)	75,63	76,79
Linolsyre (%)	7,07	6,1

I lyset af ovenstående skal der defineres et nyt geografisk område i fuld overensstemmelse med varespecifikationen i denne ansøgning.

3.3. Produktionsmetode:

For så vidt angår produktionsmetoden tilføjes her anvendelsen af mekaniske midler (maskiner til nedbankning) til høst af oliven, når terrænforholdene tillader det. Anvendelsen af maskiner til nedbankning indebærer en række fordele, der har til formål at forbedre kvaliteten af den høstede oliven og naturligvis af den fremstillede olie.

Anvendelsen af maskiner til nedbankning har navnlig følgende fordele i forhold til manuel nedslåning:

- reduktion af høstomkostningerne og af høstperioden, således at olivenfrugterne ikke udvikler sig i høstperioden.
- forøgelse af oliventræernes udbytte som følge af direkte plukning af olivenfrugterne og direkte beskæring af oliventræerne
- eksemplarisk plukning uden beskadigelse af grene og frugter.

Under behandlingen af olivenfrugterne i møllen må blandingstemperaturen under blandingen af olivenpastaen desuden normalt ikke overstige 27 °C for at sikre olivenoliens kvalitet og bevare dens flygtige egenskaber, dens farve og dens antioxidante karakter.

Ved mærkningen af standardiserede olivenolier er det således muligt at bruge den fakultative angivelse »koldekstraktion« defineret i handelsnormerne for olivenolie i forordning (EF) nr. 1019/2002.

3.4. Tilknytning:

»Kalamata«-olivenolien er direkte knyttet til hele Messiniaregionens historie, tradition og kultur og er hovedaktiviteten for indbyggerne om vinteren. Olivendyrkning og fremstilling af olivenolie er et ældgammelt erhverv i Messinia, hvilket de historiske kilder og de jævnlige arkæologiske udgravninger vidner om. Olivenolien er og har altid været af afgørende økonomisk og social betydning for indbyggernes udvikling og velstand.

De pedoklimatiske forhold i det gamle Kalamatadistrikt karakteriserer hele Messiniaregionen og er homogene: skrånende og bakket terræn, moderat årlig nedbørsmængde (ca. 750-800 mm), mild vinter, lang og varm sommer, lange solskinsperioder, middel vindstyrke, bakket terræn (giver gode lysforhold og god lufttilførsel i olivenlundene), let kalkrig jord med en neutral eller basisk pH-værdi og passende koncentrationer af bl.a. fosfor, kalium, bor. Det geografiske område er desuden homogent, for så vidt angår anvendte olivendyrknings- forarbejdningsmetoder. Al »Kalamata«-olivenolie fremstillet i Messiniaregionen og i det gamle Kalamatadistrikt har de samme særlige kvalitetskendetegn: dyb farve, behagelig smag, naturligt klar og rig på aromastoffer, syreindhold relativt lavere end den tilladte øvre grænse, specifik fedtsyreprofil, middelfrugtig med en aroma af grøn frugt, let bitter og let til middel skarp.

De faktorer, der er bestemmende for råvarens særlige egenskaber, og således for den fremstillede »Kalamata«-olivenolie, er:

- kombinationen af regionens fremragende klima (bl.a. lange solskinsperioder, passende nedbørsmængder)
- mild vinter og lang, varm og tør sommer
- middel vindstyrke og det bakkede terræn i regionen samt olivenproducenternes beskæring af træerne i en kurveformet krone. På grund af det bakkede terræn i Messinia er det ikke altid muligt at høste frugten mekanisk eller at mekanisere dyrkningen, og i disse tilfælde anvendes de traditionelle dyrkningsmetoder (beskæring, fræsning, plukning)
- let kalkrig jord med en neutral eller basisk pH-værdi
- passende koncentrationer af bl.a. fosfor, magnesium, mangan og bor

- den begrænsede parcelstørrelse gør det muligt for olivenproducenterne i Messinia at pleje deres træer og producere en olivenolie af høj kvalitet, som de har fokus på hele året
- den omhyggelige procedure for plukning af olivenfrugterne, når de har nået en passende modenhed, og de udmærkede forarbejdningsforhold. Et homogent geografisk område mellem Taigetos og Det Ioniske Hav med et særligt mikroklima, der giver »Kalamata«-olivenolien fra Messinia de samme særlige karakteristiske egenskaber.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»ΚΑΛΑΜΑΤΑ« (KALAMATA)

EF-Nr.: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse:**

»Καλαμάτα« (Kalamata)

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Grækenland

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevarer:**3.1. *Produkttype:*

Kategori 1.5. Fedtstoffer (smør, margarine, olier, m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

Ekstra jomfruolie fremstillet af olivensorterne »Koronéiki« og »Mastoidis«. Olivenolie med oprindelsesbetegnelse »Kalamata« fremstilles hovedsageligt af olivensorten »Koronéiki« med højst 5 % oliven af sorten »Mastoidis«. Den har følgende karakteristika:

Det samlede syreindhold udtrykt i gram oliesyre må ikke overstige 0,50 g pr. 100 g olie.

De konstante værdier for indikatorerne for tilstedeværelse af forskellige typer oxyderede stoffer i olivenolien skal være følgende under emballeringen af olivenolien:

K₂₃₂: højst 2,20K₂₇₀: højst 0,20Peroxidtal: ≤ 14 MeqO₂/kg

Steroler i alt: > 1 100 mg/kg

Indhold af frie fedtsyrer (%):

Oliesyre: 70-80

Linolsyre: 4,0-11,0

Stearinsyre: 2,0-4,0

Palmitoleinsyre: 0,6-1,2

Palmitinsyre: 10,0-15,0

Organoleptiske egenskaber:

Beskrivelse	Median
Oliens frugtagtige smag	3-5
Egenskaben bitter	2-3
Egenskaben skarp	2-4
Mangler	0

Olivenolie med oprindelsesbetegnelsen »Kalamata« er middelfrugtig med en aroma af grøn frugt, let bitter og let til middel skarp.

Farve: grøn til grøngul.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

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, fremstillingen og presningen med henblik på fremstilling af ekstra jomfruolie med oprindelsesbetegnelsen »Kalamata« bør udelukkende finde sted i det geografiske produktionsområde, der er afgrænset i punkt 4. Produktionen af olivenolie og den første lagring finder sted i enheder beliggende i det afgrænsede geografiske område, som overholder alle regler på nationalt plan og på EU-plan for produktion af fødevarer og råder over korrosionsbestandigt mekanisk udstyr og korrosionsbestandige tanke til lagring af olivenolien.

Høst, transport og lagring af oliven

De fleste steder høstes olivenfrugterne ved nedslåning med hånd eller stok samt med mekaniske midler (maskiner til nedbankning), når frugten ændrer farve fra grøn til gulgrøn, og indtil den er blevet ca. 50 % sortagtig, fra udgangen af oktober og i en periode på omkring seks måneder alt efter vejrforholdene, og der spændes altid net ud ved oliventræernes fod. De modne olivenfrugter, der falder til jorden, må under ingen omstændigheder indsamles og forarbejdes i møllerne.

Olivenfrugterne transporteres til møllerne i hullede frugtkasser af hård plastik eller i sække i 100 % naturmaterialer med en kapacitet på 30-50 kg. Transporten til møllerne og presningen skal finde sted inden for 24 timer og under de bedst mulige lagringsforhold (lagring uden lyseksponering på paller, hvor luften kan cirkulere, og hvor frugterne ikke er direkte eksponeret for solen), således at frugterne ikke udvikler sig. Olivenfrugterne skal opbevares et køligt sted indtil presningen. Ekstra jomfruolie med oprindelsesbetegnelsen »Kalamata« fremstilles inden for højst 24 timer fra høst af olivenfrugterne til produktion af olivenolien. Det er forbudt at opbevare olivenfrugterne i olivenlunde, hvor de udsættes for forskellige naturbetingede og mikrobiologiske farer.

Forarbejdning af oliven

Olivenfrugterne forarbejdes i klassiske møller eller centrifuger med en garanteret temperatur på under 27 °C under blandingen af olivenpastaen og i alle andre forarbejdningsfaser. Ved møllen adskilles frugten fra blade og grene, vaskes og ledes til møllen. Derefter blandes olivenpastaen og den udvundne olie i 20-30 minutter, enten ved presning eller ved centrifugering, og der tilsættes lidt vand, hvis olien ikke har et tilstrækkeligt indhold af vegetabiliske væsker.

Møllerne skal være placeret i Messinia.

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

Olivenolie med oprindelsesbetegnelsen »Kalamata« skal lagres i korrossionsbestandige tanke i passende lagerområder ved en temperatur på højst 24 °C. Den første lagring kan ske i selve møllerne, hvor olien produceres.

Transporten af olien mellem møllerne og pakkeriernes lagerområder sker udelukkende i særlige omhyggeligt rensede korrossionsbestandige tanke.

Olivenolien kan emballeres i det afgrænsede geografiske område eller uden for dette område, hvis der er en pålidelig ordning med eftersporing, og olivenolien mærkes korrekt.

Ved engroshandel er det tilladt at transportere olivenolien i korrossionsbestandige tanke, der forsegles straks efter påfyldning, mærkes korrekt og omfattes af en pålidelig ordning med eftersporing. Med hensyn til færdigpakninger er det tilladt at benytte alle former for pakninger, der højst må rumme 5 l, og som opfylder standarderne i den græske lovgivning og EU-lovgivningen.

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Mærkningen af produktet omfatter en kode, der består af tal og bogstaver, som angiver etikettens ordnummer og de to sidste tal i produktionsåret, og angives på følgende måde:

KA/etikettens ordnummer/de to sidste tal i produktionsåret.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Olivenolien »Kalamata« fremstilles inden for de administrative grænser for den regionale enhed Messinia i regionen Peloponnes, afgrænset mod nord af Nédafloden og bjergene i Arkadien, mod øst af Taigetos-bjerget, mod syd af Messiniabugten og mod øst af Det Ioniske Hav.

Olivenlundene dyrkes på arealer på omkring 100 000 ha.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Det afgrænsede geografiske område er beliggende i det sydvestlige hjørne i regionen Peloponnes og dækker et areal på 2 991 km². Den østlige del af Messinia er domineret af bjergkæden Taigetos, den naturlige grænse med departementet Lakonia. Bjergkæden Taigetos er 115 km lang, og det højeste niveau ligger 2 400 m over havets overflade, og bjergkæden skaber således et mikroklima i regionen. Den største og den mest frugtbare slette er Messiniasletten, efterfulgt af andre, mindre sletter, som f.eks. Kiparissia, Gargaliana, Pylos, Methoni, Koroni, Longa og Petalidi.

Klima- og jordforholdene i det afgrænsede geografiske område er særlig gunstige for dyrkning af oliventræer, og de indgreb, der foretages under dyrkningen, begrænser sig til indgreb, der er helt nødvendige for oliventræernes normale udvikling. Mikroklimaet i regionen er et tempereret middelhavsklima (xerotermisk – tempereret) til subtropisk. Vintrene er milde, og somrene er lange og varme. Den kolde sæson strækker sig fra november til april, og den varme sæson fra maj til oktober. Den årlige nedbørsmængde er omkring 750-800 mm/år, og den største nedbørsmængde falder om vinteren (omkring 330 mm regn). Om efteråret er nedbørsmængden omkring 250 mm regn og 146 mm om foråret og endelig omkring 23 mm om sommeren. Den tørreste måned er juli (5,2 mm), og den vådeste måned er november (138,2 mm).

Den årlige gennemsnitlige relative luftfugtighed er 67,7 %, og den tørreste måned er juli (58 %) og den fugtigste november (74 %).

Med hensyn til den gennemsnitlige månedstemperatur i løbet af året er temperaturen lavest i december, hvor den er 10 °C, og højest i juli og august, hvor den er 28 °C. Der er over 3 000 solskinstimer om året.

I lyset heraf er mikroklimaet ideelt til olivendyrkning. Det forhold, at der ikke er pludselige temperatursvingninger, og den passende nedbørsmængde og fordelingen heraf sikrer de optimale forhold, som oliventræernes årscyklus kræver.

Jorden er sand- og lerholdig med en neutral eller basisk pH-værdi. Jordbunden i det afgrænsede geografiske område er hovedsageligt bakket terræn. Jorden er forholdsmæssig gennemtrængelig med god filtrering, og vand og opløsninger i jorden cirkulerer fint, således at vandet kan løbe væk og jorden ikke revner. Koncentrationerne af fosfor, bor, mangan og magnesium er passende. Der er et lille underskud af nitrogen og kalium, hvilket nødvendiggør tilførsel af uorganisk gødning. I mekanisk henseende klassificeres jordbundsdannelsen som let til middel. Olivenlundene ligger hovedsageligt i bakkede områder, hvilket giver en god gennemluftning af oliventræerne og gør det muligt at fremstille et kvalitetsprodukt.

5.2. Produktets egenart:

Olivenuolien »Kalamata« fremstilles af de fremragende olivensorter »Koronéiki« og »Mastoidis«, og hele den fremstillede mængde klassificeres i kategorien ekstra jomfruolie, da syreindholdet er relativt lavere end den tilladte øvre grænse, og da de øvrige parametre for peroxidtal og extinktionskoefficient (K_{232}) ligger under de gældende tilladte grænser i EU-lovgivningen. Fedtsyreprofilen er samtidig meget specifik og kendetegnende for olivenuolie med oprindelsesbetegnelse »Kalamata«. Oliesyreindholdet er især meget højt, hvorimod indholdet af linol-, stearin-, palmitin- og palmitoleinsyre er meget præcist og et særligt kendetegn, der adskiller olien fra andre olivenuolier. Denne særlige fedtsyreprofil kombineret med en middelfrugtig smag og en aroma af grøn frugt, let bitter og let skarp, giver olivenuolie med oprindelsesbetegnelse »Kalamata« en særlig og unik karakter.

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

Historisk tilknytning

Olivendyrkningens historie i det afgrænsede geografiske område går langt tilbage. Det dokumenteres af arkæologiske fund og bevarede skriftlige vidneudsagn, der bekræfter, at olien og olivenuolie var en fødevarer, blev brugt til fremstilling af parfume og var et kunstelement. Udgravningerne i Nestorpaladset i Chora-regionen har afsløret 1 200 lertavler med linear-B-indskrifter, der giver os værdifulde oplysninger om oliventræets rolle og betydning for indbyggerne i det 14.-13. århundrede f.Kr.

Man har fundet olivenkerner fra år 1900 f.Kr. i Karpofora-regionen. Pollendiagrammer baseret på radiokronologi har gjort det muligt at vurdere olivendyrkningen i Pylos-regionen. Man har således opdaget, at olien allerede blev dyrket fra år 1100 f.Kr., og at der navnlig var tale om almindelig olien.

Sorten »Koronéiki« blev udviklet i Messinia, som navnet indikerer, hvilket betyder, at den kommer fra Koroni, en lille kystflække i den sydøstlige del af det afgrænsede geografiske område.

Der blev handlet med olivenuolie i havnene Methoni og Navarin (Pylos i dag). De græske handelsmænd supplerede deres ladninger med olie fra området omkring Kiparissia.

Olivenunde på offentlige jorde blev udstykket fra de tyrkiske ejendomme tilfaldet de venetianske sejherrer og udlejet til olivendyrkere. For at imødegå efterspørgslen efter olivenuolie kom der også olie fra regioner uden for Koroni samt fra Magne og generelt fra hele Messiniaregionen.

Naturmæssig tilknytning

De faktorer, der er bestemmende for råvarens særlige egenskaber, og således for »Kalamata«-olivenolien, er:

- en kombination af regionens fremragende klima: (lange solskinsperioder, passende nedbørsmængder (omkring 750-800 mm), mild vinter og lang, varm og tør sommer osv.)
- middel vindstyrke og det bakkede terræn i regionen samt olivenproducenternes beskæring af træerne i en kurveformet krone (3-4 kurver og beskæring af en del af træet indefra) skaber gode lysforhold, en god lufttilførsel i olivenlundene og gode betingelser for en korrekt modning af frugterne, faktorer, der er bestemmende for olivenoliens særlige egenskaber og sikrer, at den fremstillede olivenolie bliver rig på pigmenter og har en dyb farve og en behagelig smag. På grund af det bakkede terræn i Messinia er det ikke altid muligt at høste frugten mekanisk eller at mekanisere dyrkningen, og i disse tilfælde anvendes de traditionelle dyrkningsmetoder (beskæring, fræsning, plukning)
- de let kalkrige jorde med en neutral eller basisk pH-værdi; den kalkrige jord, der har indflydelse på olivenfrugten, hindrer i højere grad planternes optagelse af jern og holder meget bedre på vandet, hvilket gør, at olietræer dyrket på jorde af denne type i højere grad kan bevare fugtigheden i tørkeperioder. De organoleptiske egenskaber for olivenolie med oprindelsesbetegnelsen »Kalamata« skyldes i høj grad de aromastoffer, der dannes på grund af jordens særlige kendetegn (let kalkrige jorde), og træernes reducerede optagelse af vand, der skyldes moderate nedbørsmængder i olivenfrugternes modningsperiode og den begrænsede vanding af oliventræer til produktion af olivenolie i det afgrænsede geografiske område
- passende koncentrationer af bl.a. fosfor, magnesium, mangan og bor. Det er navnlig tilstedeværelsen af mangan (en katalysator for mange enzymatiske og biokemiske processer, der også er af afgørende betydning for dannelsen af klorofyl) og magnesium (element, der også er af afgørende betydning for dannelsen af klorofyl), der har stor indvirkning, således at olivenolien får en karakteristisk gulgrøn farve og bliver rig på aromastoffer
- producenterne erfaring med valg af den rigtige høstperiode. En olivenfrugt, som ikke er moden, giver en olie med en intens grøn farve og en noget bitter smag og ringe aromatiske egenskaber. Hvis olivenfrugten høstes efter den naturlige modning, reduceres de aromatiske egenskaber derimod, syreindholdet forøges, og farven ændres
- gode vilkår for behandling af frugten for at opnå en ekstra jomfruolie med en middelfrugtig aroma, let bitter og let til middel skarp og et højt samlet sterolniveau. Olivenpastaen blandes ved en temperatur på under 27 °C i kort tid med lidt vand for at undgå indtrængen af omgivende luft, oxidering og tab af aromastoffer, hvilket giver en olivenolie af høj kvalitet, der ikke oxiderer.
- den begrænsede parcelstørrelse gør det muligt for olivenproducenterne i Messinia at leje deres træer og producere en olivenolie af høj kvalitet.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

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