

Veröffentlichung des Antrags auf Eintragung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2003/C 321/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 und Artikel 12 d der genannten Verordnung Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats, eines der WTO angehörenden Staates oder eines nach Artikel 12 Absatz 3 anerkannten Drittlandes innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Die Veröffentlichung enthält, insbesondere unter 4.6, die Angaben, aufgrund deren der Antrag als im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 gerechtfertigt gilt.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 5

g.U. () gg.A (x)

Einzelstaatliches Aktenzeichen: EL-09/01-5

1. *Zuständige Stelle des Mitgliedstaats*

Name: ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ (Ministerium für Landwirtschaft)
Δ/ΝΣΗ ΠΑΠ ΔΕΝΔΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΗΣ Abteilung Baumzucht und Gartenbau

Telefon (30-1) 02 12 41 78

Fax (30-1) 05 24 80 13.

2. *Antragstellende Vereinigung*

Bezeichnung: Επιχείρηση Ανάπτυξης Πρωτογενούς Τομέα Δήμου Μελιτειών
(Gesellschaft für den Primärsektor der Gemeinde Melitieron)

Anschrift: Μοραίτικα Κέρκυρας, GR-49084 Κέρκυρα (Korfu)

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) Andere ().

3. *Art des Erzeugnisses: 1.5 — Fette und Öle*

4. *Beschreibung der Spezifikation*

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1 *N a m e*: „ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ“ (Agios Mathaios Kerkyras)

4.2 *B e s c h r e i b u n g*: Der Ölbaum gehört zur botanischen Familie Oleaceae der Gattung Olea. Angebaut wird die Art Olea europea sativa. Sie umfasst zahlreiche verbesserte Sorten, die ungeschlechtlich durch Pfropfung oder Stecklinge vermehrt werden. Der immergrüne Ölbaum gedeiht in trockenwarmen Gebieten. Er gehört zu den wenigen Bäumen, die selbst auf steinigem und unfruchtbarem Böden noch Früchte tragen. Ein Ölbaum wird 15 bis 20 Meter hoch. Die wichtigsten Verarbeitungserzeugnisse aus Ölfrüchten sind Olivenöl und Tafeloliven.

Das native Olivenöl „Agios Mathaios Kerkyras“ wird aus der Olivensorte „Koroneiki“ gewonnen. Das Olivenöl schillert je nach Reife grün bis grün-gelb und ist sehr klar. Das Aroma ist fruchtig (bei frischem Olivenöl ist der Geschmack besonders intensiv), mit einer bittersüßen Note. Was die chemische Zusammensetzung betrifft, so ist das Olivenöl durch einen geringen Säuregehalt sowie durch eine besonders niedrige Peroxidzahl und besonders niedrige K270-, K232- und Delta-K-Werte gekennzeichnet. Es wird als „natives Olivenöl“ eingestuft.

Zur Gewinnung von Olivenöl werden die Ölfrüchte gemahlen. Olivenöl ist ein wichtiges Nahrungsmittel und Grundbestandteil der so genannten Mittelmeerdiet, die nach neuesten Erkenntnissen zu den gesündesten Ernährungsweisen zählt.

4.3 **Geografisches Gebiet:** Das Anbauggebiet der Olivensorte Koroneiki, aus der das native Olivenöl gewonnen wird, das in die Liste geschützter geografischer Angaben (g.g.A.) eingetragen werden soll, umfasst die Teilgemeinde Agios Mathaios im Gemeindebezirk Melitioon (Verwaltungsbezirk Korfu). In diesem geografischem Gebiet gibt es rund 25 000 Bäume der Sorte Koroneiki, das sind etwa 12,7 % der insgesamt angebauten Ölbäume.

4.4 **Ursprungsnachweis:** Historische Quellen und archäologische Funde belegen, dass der Olivenanbau in Griechenland seit der Antike bekannt ist. Die bei Ausgrabungen in Festos aufgefundenen Samen, darunter auch Olivenkerne, wurden auf das mittelminoische Zeitalter (2000—1800 v. Chr.) datiert. Von der Antike bis heute ist der Ölbaum der am meisten verehrte Baum Griechenlands, der direkt mit der griechischen Kultur und Ernährungsweise verbunden ist. Die Geschichte des Ölbaums beginnt an den Küsten des Mittelmeers und Kleinasien. In Griechenland reichen die Wurzeln des heiligen Baumes bis in die Antike zurück. Oliven waren Bestandteil der Ernährung, Religion und Kunst der Griechen in der Antike; der Ölzweig galt als Symbol des Friedens, der Weisheit und des Sieges. Auch die Sieger der Olympischen Spiele erhielten als Preis für ihren Sieg einen Zweig des wilden Ölbaums (Kotinos); Athene wurde zur Schutzgöttin Attikas erhoben, nachdem sie den Menschen dort den Ölbaum als Quelle für Wohlstand geschenkt hatte.

Homer erwähnt den Olivenbau auf der Insel der Phäaker, dem heutigen Korfu. Allerdings war dieser Anbau von geringer Bedeutung, da auf der Insel damals überwiegend Wein angebaut wurde. Dies hat sich praktisch bis ins 16. Jahrhundert nicht geändert. Zu Beginn des 17. Jahrhunderts ließen sich die Grundbesitzer Korfus unter venezianischer Herrschaft durch eine Kombination aus Verordnungen und einer Art Beihilfe dazu bewegen, den Weinbau aufzugeben und zum systematischen Olivenanbau überzugehen. Diese Umstellungsmaßnahme fand derart großen Anklang, dass die Reisenden dieser Zeit von Olivenhainen von beeindruckender Größe sprachen.

Bis in die heutige Zeit ist der Olivenanbau die Hauptbeschäftigung der landwirtschaftlichen Bevölkerung Korfus und besonders der Einwohner des Gemeindebezirks Agios Mathaios. Das traditionelle Anbauverfahren, Ergebnis der langjährigen Erfahrung mit dem Olivenanbau, trägt zusammen mit den besonderen Boden- und Klimabedingungen der Region zur Erzeugung eines bemerkenswerten Olivenöls bei, wie D. Sarakomenos, einer der Vorkämpfer der Agrarwissenschaft in Griechenland, bemerkt, der von diesem Öl sagt, es „könnte, wenn es mit Sorgfalt hergestellt würde, den ersten Rang unter den Speiseölen einnehmen“.

4.5 **Herstellungsverfahren:** Die Ölfrüchte werden nach und nach geerntet, sobald die Früchte reif sind. Die Ernte beginnt etwa Mitte November. Hierbei werden die Oliven mit Stangen abgeschlagen. Der Erntearbeiter steht auf dem Boden oder auf einer Leiter und schlägt vorsichtig auf die Früchte tragenden Äste, wobei er bemüht ist, die Früchte möglichst nicht zu beschädigen, da sie ansonsten anfälliger für Krankheitserreger werden. Die herabfallenden Früchte werden von speziellen Auffangnetzen unter den Ölbäumen zurückgehalten.

Nach Entfernung der Blätter werden die Früchte dann in 50-kg-Säcke oder in Kunststoffkisten gefüllt. Anschließend werden die Oliven in die Ölmühlen des Erzeugungsgebiets verbracht, in denen die in der Region erzeugten Ölfrüchte direkt verarbeitet werden.

Nach Entfernung von Fremdkörpern werden die Ölfrüchte gewaschen und gemahlen; der Olivenbrei wird danach bei niedriger Temperatur (maximal 30 °C) ungefähr 30 Minuten lang geschlagen. Anschließend wird das Olivenöl entweder durch Zentrifugieren oder Pressen abgeschieden.

Das Material, das mit dem Olivenbrei und dem Olivenöl in Kontakt kommt, besteht aus rostfreiem Stahl. Bis zur Vermarktung wird das Olivenöl in geschlossenen Edelstahlbehältern gelagert.

4.6 **Zusammenhang:** Die Sorte Koroneiki ist eine der besten griechischen Olivensorten, aus der ausschließlich Olivenöl der Qualität „extra“ gewonnen wird. Die Merkmale des Olivenöls werden durch die besonderen Boden- und Klimabedingungen des Erzeugungsgebiets bestimmt. Das genannte Gebiet ist die am nördlichsten gelegene Anbauregion der Sorte Koroneiki in Griechenland. Zusammen mit dem Klima (mild wie in ganz Griechenland, aber mit einer höheren Niederschlagsmenge) und der Tatsache, dass die Ölbäume in Hanglagen auf Böden von mittlerer Fruchtbarkeit angebaut werden, trägt dies zur Erzeugung eines außergewöhnlichen Produktes bei.

4.7 Kontrolleinrichtung

Name: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κερκύρας Διεύθυνση Γεωργίας (Präfektur Korfu, Direktion Landwirtschaft)

Anschrift: Σαυάρα 13, GR-49100 Κέρκυρα (Korfu).

4.8 **Etikettierung:** Die Verpackungen müssen die Aufschrift „PARTHENO ELAIOLADO 'AGIOS MATHAIOS KERKYRAS' PGE“ (natives Olivenöl „Agios Mathaios Kerkyras“ g.g.A.) sowie die nach Artikel 4 Absatz 8 des Präsidialerlasses 61/93 erforderlichen Angaben tragen.

4.9 **Einzelstaatliche Anforderungen:** Es gelten die allgemeinen Bestimmungen des Präsidialerlasses 61/93 über die Erzeugung von Produkten, die eine g.U. oder eine g.g.A. tragen.

EG-Nr.: EL/00214/01.11.15.

Datum des vollständigen Dossiereingangs: 21. Oktober 2003.

Veröffentlichung des Antrags auf Eintragung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2003/C 321/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 und Artikel 12 d der genannten Verordnung Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats, eines der WTO angehörenden Staates oder eines nach Artikel 12 Absatz 3 anerkannten Drittlandes innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Die Veröffentlichung enthält, insbesondere unter 4.6, die Angaben, aufgrund deren der Antrag als im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 gerechtfertigt gilt.

VERORDNUNG EWG Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 5

g.U. (x) **g.g.A** ()

Einzelstaatliches Aktenzeichen: 8/2001

1. Zuständige Stelle des Mitgliedstaats

Name: Ministero delle Politiche agricole e forestali

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

Tel. (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. Antragstellende Vereinigung

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

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

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) sonstige ().