

**Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2009/C 232/13)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΕΛΙΝΟ ΚΡΗΤΗΣ (EXERETIKO PARTHENO ELEOLADO SELINO KRITIS)**

**EG-Nr. EL-PDO-0005-0515-20.12.2005**

**g.U. ( X ) g.g.A. ( )**

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

**1. Zuständige behörde des Mitgliedstaats:**

Name: Διεύθυνση Βιολογικής Γεωργίας, του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (Ministerium für ländliche Entwicklung und Ernährung, Abteilung ökologischer Landbau)  
Anschrift: Αχαρνών 29 (Acharnon 29)  
Αθήνα/Athens  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE  
Tel. +30 2108232025  
Fax +30 2108821241  
E-Mail: ax29u029@minagric.gr, ax29u030@minagric.gr

**2. Vereinigung:**

Name: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Σελίνου (Vereinigung der landwirtschaftlichen Genossenschaften Selino)  
Anschrift: Παλαιοχώρα Κάνδανος Χανίων (Palaiohora Kandanos Hanion)  
TK 73001  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE  
Tel. +30 2823041209 / 41306  
Fax +30 2823041463  
E-Mail: easselino@otenet.gr  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) andere ( )

**3. Art des Erzeugnisses:**

Klasse: 1.5 Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

**4. Spezifikation:**

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

**4.1 Name:**

Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης (Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis)

**4.2 Beschreibung:**

Natives Olivenöl extra mit dunkelgrüner bis grüner Färbung, Fehlermedian von Null, fruchtigem und leicht bitter-scharfem Geschmack sowie fruchtigem Olivenaroma mit einem Fruchtigkeitsmedian von mindestens 3,2. Der Säuregehalt beträgt höchstens 0,7 (GHT Ölsäure) und die Peroxidzahl höchstens 15 (meq aktiver Sauerstoff/kg.) Die Extinktionskoeffizienten K270, K232 und die Schwankung des Extinktionskoeffizienten erreichen höchstens die Werte 0,15, 2,5 bzw. 0,00.

Das Olivenöl wird mindestens zu 60 % aus Früchten der Olivensorte Tsounati hergestellt; verschnitten wird es mit bis zu 40 % Früchten der Olivensorte Koroneiki.

Die physikalisch-chemischen und sensorischen Eigenschaften des „Nativen Olivenöls extra Selino/Kreta“ sind vor allem auf die besonderen klimatischen und topografischen Bedingungen des Gebiets (viel Sonnenschein, häufige Niederschläge, vergleichsweise geringe Luftfeuchtigkeit; Hanglagen bei erheblichen Höhenunterschieden) zurückzuführen. Hinzu kommt, dass die relativen Vorteile für eine stärkere Ausprägung der Merkmale der Sorten Tsounati und Koroneiki genutzt werden, indem diese auf verschiedenen Höhenlagen des abgegrenzten geografischen Gebiets angebaut werden.

#### 4.3 Geografisches Gebiet:

Die Oliven und das Olivenöl werden innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets, des Kreises Selino im südwestlichen Teil des Nomos Chania, erzeugt. Das Gebiet umfasst die Gemeinden Kandanos, Pelekanos und Selino-Ost. Es ist überwiegend bergig und liegt bis zu 1 000 Meter über dem Meeresspiegel. Das ganze Gebiet ist von Olivenbäumen bestanden, und dementsprechend stellt die Olive das Haupterzeugnis der landwirtschaftlichen Familienbetriebe im Kreis Selino dar.

#### 4.4 Ursprungsnachweis:

Die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses ist in jeder Phase des Produktionsprozesses vom Olivenanbau über das Pressen, die Lagerung, die Beförderung bis hin zur Abfüllung gewährleistet, bevor es den Endverbraucher erreicht.

Alle Beteiligten führen Aufzeichnungen über die bei Erzeugung und Abfüllung angewendeten Verfahren, damit von der zuständigen Kontrollstelle (zurzeit OPEGEP) überprüft werden kann, ob alle zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses vorgesehenen Verfahren befolgt werden.

#### 4.5 Herstellungsverfahren:

Der Anbau der Sorten Tsounati und Koroneiki ist eine Form extensiver Landwirtschaft mit wenigen Einsatzmitteln (Düngemittel, Bewässerung, Pflanzenschutzmittel). Die Sorte Koroneiki wird in einer Höhe von bis zu 500 Metern angebaut und die Sorte Tsounati in höheren Lagen. Böden mit geringem Gefälle werden in der Regel maschinell bewirtschaftet. Da die Böden in dem Gebiet überwiegend neutral bis sauer sind, erfolgt keine Schwefeldüngung, doch wird gelegentlich gekalkt. Die Olivenbäume reagieren auf den einmal jährlich verabreichten Stickstoffdünger positiv, während die Reaktion auf Kalidünger zwar positiv, aber gering ist. In dem Gebiet gibt es nur sehr wenige bewässerte Olivenhaine. Der Hauptschädling im Olivenanbau ist die Olivenfliege (*Bactrocera oleae*), deren Bekämpfung von der Direktion für ländliche Entwicklung in der Verwaltung des Nomos Chania durch vorbeugendes Sprühen von Lockstoffen durchgeführt wird; die Population der Olivenfliege wird durch geeignete Fallen überwacht. Im Kampf gegen die Tuberkelkrankheit finden vorbeugende Sprüheinsätze statt, während befallene Stellen (hauptsächlich Bäume der Sorte Koroneiki) mit geeigneten Präparaten desinfiziert werden. Obwohl die Sorte Tsounati für den Pilz *Cycloconium oleaginum* anfällig ist, sind keine Maßnahmen erforderlich, weil das Gebiet aufgrund seiner Topografie gut belüftet und die Luftfeuchtigkeit daher für eine Ausbreitung der Baumkrankheit zu gering ist.

Die Ernte der Sorte Koroneiki beginnt Anfang November und wird im Dezember abgeschlossen. Die Reifung der Sorte Tsounati zieht sich hingegen über einen längeren Zeitraum hin; sie beginnt Ende Dezember/Anfang Januar, steht in der kalten Jahreszeit still, setzt im Februar wieder ein und endet im April. Hier sei darauf verwiesen, dass der Großteil der zur Herstellung des „Nativen Olivenöls extra Selino/Kreta“ verwendeten Ernte der Sorte Tsounati bis Ende Januar eingebracht wird, so dass das Olivenöl den vorgeschriebenen Qualitätsstandards entspricht. Die Fruchtreife lässt sich daran erkennen, dass sich die grüngelbe Oberfläche vollständig dunkel färbt und das Fruchtfleisch zumindest teilweise dunkle Färbung annimmt. Die Oliven werden nach Einsatz von Rüttelmaschinen oder natürlichem Fall aus Erntenetzen aufgelesen.

Die Oliven werden hauptsächlich in Säcken aus leichtem Material, aber auch in Kästen aus Kunststoff befördert. Um die Güteeigenschaften der Oliven zu erhalten, werden sie unter kontrollierten Bedingungen in besonderen Räumlichkeiten gelagert. Da Oliven spätestens 24 Stunden nach ihrer Einbringung verarbeitet werden sollten, hat die Zeit der Beförderung und Lagerung möglichst kurz zu sein (unter 24 Stunden).

Das Olivenöl wird in den von der zuständigen Aufsichtsbehörde zugelassenen Ölmühlen des Gebiets bei einer Temperatur von höchstens 25 °C maschinell extrahiert. Vor allem das aus der Sorte Koroneiki, aber auch das aus der Sorte Tsounati gewonnene Olivenöl wird bis zum Verschnitt für ein bis drei Monate in geeigneten Tankbehältern gelagert. Während der Lagerung wird der Bodensatz aus festen und flüssigen Rückständen entfernt, indem das Olivenöl so in einen sauberen Tankbehälter umgefüllt wird, dass die Berührung mit Luft und die Einwirkung von Sauerstoff auf ein Minimum beschränkt bleiben.

#### 4.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

##### Historischer Zusammenhang

Im Becken von Kandalos stehen monumentale Olivenbäume („Dekaoktouses“), die älter als 1 500 Jahre sind, und deren Stämme einen Umfang von bis zu 12,3 m haben. Auch in Volksweisen („Mantinades“) wird Selino als Gebiet der Olivenerzeugung genannt.

##### Natürlicher Zusammenhang

Das abgegrenzte geografische Gebiet besteht geologisch hauptsächlich aus Schieferböden und in zweiter Linie aus Kalksteinböden. Das Gebiet ist in seinem größeren Teil bergig und liegt mehr als 400 Meter über dem Meeresspiegel; die Böden haben meist Hanglage. Eine Ausnahme ist das Becken von Kandalos, das topografisch gesehen ein Hochplateau ist. Kennzeichnend für das Gebiet sind hohe Niederschläge, die vergleichsweise geringe Luftfeuchtigkeit und die geringe Zahl an Wolkentagen.

Dank der topografischen Verhältnisse — in den Hanglagen oberhalb der Täler fällt besonders viel Licht in die Olivenhaine — kommt es zu höheren Konzentrationen an Alkaloiden, die dem Erzeugnis die Fruchtigkeit verleihen. Des Weiteren trägt der geringe Gehalt an organischen Stoffen im Boden zur Vermehrung der aromatischen Bestandteile im Olivenöl bei. Der leicht bittere und scharfe Geschmack ist darauf zurückzuführen, dass das Enderzeugnis nur zum kleineren Teil aus der Sorte Koroneiki besteht und dass die Olivenfrüchte zum Zeitpunkt der Ernte Phenole enthalten. Die dunkelgrüne Färbung ist auf eine erhöhte Chlorophyllkonzentration (vor allem Phäophytin und Pyrophäophytin) zurückzuführen.

Aufgrund der klimatischen Bedingungen in dem Gebiet (Feuchtigkeit, Temperatur) sind die Merkmale der Sorte Tsounati, die sich gewissermaßen in ihrer natürlichen Umwelt befindet, besonders ausgeprägt. Der Spätcharakter der Sorte, der sich in den späten Blüte und im späten Fruchtansatz und schließlich im späten Ausreifen manifestiert, ist durch die Temperatur und die relativ geringe Feuchtigkeit von Luft und Boden bedingt, die in den entscheidenden Zeiträumen optimale Werte erreichen. Auch die Kältebeständigkeit der Sorte Tsounati trägt dazu bei, dass sie in dem Gebiet auf großer Fläche angebaut wird. Die Sorte Koroneiki wird in geringerer Höhe und bei ausreichender Bodenfeuchte angebaut, wodurch maximale Erträge erzielt werden. Die Böden des abgegrenzten geografischen Gebiets werden somit optimal genutzt.

Zum Anbau der Sorten Tsounati und Koroneiki und damit der Erzeugung des „Nativen Olivenöls extra Selino/Kreta“ gibt es für das abgegrenzte geografische Gebiet keine Alternative, da aufgrund der kargen und überwiegend sauren Schieferböden ein Wechsel der Kulturpflanzen oder Sorten ebenso wenig einfach wäre wie ein Übergang zu einer einträglicheren intensiven Form des Olivenanbaus. Hinzu kommt, dass die Schönheit der Naturlandschaft erhalten bleibt, weil das mächtige Wurzelwerk insbesondere der Sorte Tsounati verhindert, dass die oberen Schichten des äußerst erosionsanfälligen hanglagigen Schieferbodens weggespült werden.

#### 4.7 Kontrollstelle:

Gemäß den nationalen Rechtsvorschriften sind für die Kontrolle und Umsetzung der geschützten Ursprungsbezeichnung die nachstehende Behörden zuständig:

Name: Διεύθυνση Γεωργίας του Ν. Χανίων (Präfektur Chania, Abteilung Landwirtschaft)  
Anschrift: Σφακιών 26 (Sfakion 26)  
TK 73174 Χανιά (Hania)  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2821056463  
Fax +30 2821028047  
E-Mail: u14901@minagric.gr

Name: Οργανισμός Πιστοποίησης και Ελέγχου Γεωργικών Προϊόντων, Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π. (Zertifizierungs- und Kontrollagentur für landwirtschaftliche Erzeugnisse (OPEGEP))  
Anschrift: Άνδρου 1 και Πατισίων (Androu 1 and Patision)  
TK 11257  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2108231277  
Fax +30 2108231438  
E-Mail: info@agrocert.gr

**4.8** *Etikettierung:*

Die Verpackung des Olivenöls muss die Aufschrift Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης (Exe-retiko Partheno Eleolado Selino Kritis) tragen; ebenso müssen alle anderen nach dem nationalen und dem Gemeinschaftsrecht vorgeschriebenen Angaben vermerkt sein.

---