

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

(2012/C 183/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ“ (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

EG-Nr.: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

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

1. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht:**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges [zu präzisieren]

2. **Art der Änderung(en):**

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

3. **Änderung(en):**

3.1 *Geografisches Gebiet:*

Beantragt wird die Erweiterung des Gebiets der g.U. auf alle Teilgemeinden der Gemeinden Arkadi, Geropotamos und Kouloukonas in den Verwaltungsgrenzen des Kreises (Eparchie) Mylopotamos, im Einzelnen auf

Angeliana, Agia, Agios Ioannis, Agios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anogia, Axos, Apladiana, Archaia Eleftherna, Achlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doxaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalyvos, Kryoneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Choumeri und Chonos,

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

da

- im Erweiterungsgebiet (dem Gebiet, um das das jetzige Gebiet der g.U. erweitert werden soll) die Ölbäume der Sorte „Chondrolia“ in den letzten zehn Jahren nach und nach durch Ölbäume der Sorte „Koroneiki“ ersetzt wurden und das anteilmäßige Verhältnis beider Sorten mittlerweile dem im Gebiet der g.U. (90 % „Koroneiki“ und 10 % „Chondrolia“) entspricht. Damit entfällt der Grund, aus dem nicht alle Teilgemeinden des Kreises Mylopotamos in den Erstantrag aufgenommen wurden;
- in den Teilgemeinden im Erweiterungsgebiet dieselben Boden- und Klimaverhältnisse bestehen wie im Gebiet der g.U.;
- die Menschen in diesen Teilgemeinden nach denselben Traditionen leben und arbeiten wie jene im Gebiet der g.U.;
- das dort erzeugte Olivenöl dieselben physikalischen, chemischen und organoleptischen Merkmale aufweist wie im Gebiet der g.U. Dies geht aus einem Gutachten der Chemiestelle Rethymnon, die dem staatlichen Hauptlabor untersteht, und einem Gutachten eines zugelassenen Labors hervor.

3.2 Ursprungsnachweis:

Aufgrund der Anforderungen des Marktes an die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und zum Schutz des Erzeugnisses vor Verfälschungen haben die Erzeuger im jetzigen Gebiet der g.U. in den vergangenen zwei Jahren ein strengeres Nachweissystem für den Ursprung der Oliven angewendet. Mit diesem neuen System lassen sich die Authentizität des Erzeugnisses und seine gleichbleibende Qualität auch in Zukunft gewährleisten.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ“ (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

EG-Nr.: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

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

1. Name:

„Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης“ (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis)

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Griechenland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1 Erzeugnisart:

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

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Das Olivenöl „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“ wird aus den in dem genannten geografischen Gebiet erzeugten Oliven der Sorten Koroneiki (mindestens 90 %) und Chondrolia (Restanteil) gewonnen.

Es hat eine besonders anziehende (gelblich-goldene) Färbung und hinterlässt beim Genuss einen fruchtigen Eindruck.

Der Gesamtsäuregehalt in Gewichtsanteilen Ölsäure beträgt höchstens 0,8 g je 100 g Öl.

Die Parameter für oxidierte Bestandteile dürfen bei der Standardisierung des Olivenöls die folgenden Grenzwerte nicht überschreiten:

K 232 ≤ 2,00

K 270 ≤ 0,18

Peroxidzahl: ≤ 15 mäg O₂/kg

Ölsäure: > 75 %

Die Trilinolein- und Stigmasterinwerte sind ebenso wie der Gehalt an aliphatischen Alkoholen sehr gering.

3.3 *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):*

Das Olivenöl „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“ wird ausschließlich aus Oliven der Sorten Koroneiki (mindestens 90 %) und Chondrolia (Restanteil) gewonnen, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt werden.

3.4 *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):*

—

3.5 *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:*

Die Oliven müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt und verarbeitet werden.

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:*

—

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

—

4. **Kurzbeschreibung des geografischen Gebiets:**

Das Gebiet umfasst alle Gemeinden des ehemaligen Kreises (Eparchie) Mylopotamos, d. h. alle jetzigen Ortsgemeinden in den Verwaltungsgrenzen der Gemeinden Anogia, Mylopotamos und Rethymnon, und zwar

Angeliana, Agia, Agios Ioannis, Agios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anogia, Axos, Apladiana, Archaia Eleftherna, Achlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doxaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalyvos, Kryoneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Choumeri und Chonos.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Das Gebiet, für das der Erweiterungsantrag gestellt wird, ist Teil des ehemaligen Kreises Mylopotamos. Als Teil eines der Fläche nach kleinen Kreises (insgesamt 41 400 ha) weist es dieselben Boden-, Klima- und Witterungsverhältnisse auf wie das Gebiet des nördlichen Mylopotamos (Vorios Mylopotamos), für das die g.U. derzeit gilt.

In geringer Höhe über dem Meeresspiegel gibt es Flächen in leichter bis mittlerer Hanglage (die Geländeform erlaubt die Olivenerzeugung); an einigen steileren Hängen sind die Ölbaumpflanzungen terrassiert. Im Süden des Kreises, der vom Gebirgsmassiv des Psiloritis geprägt ist, nimmt die Olivenerzeugung nach und nach ab und weicht der Tierhaltung.

I. **Witterung**

Allgemein kann das Klima als gemäßigtes Mittelmeerklima mit trockenen Sommern und milden Wintern bezeichnet werden. Der Wind weht in der Regel schwach, nur an einigen Tagen im Jahr stellen Südwinde für andere Pflanzungen (Zitrusfrüchte) Probleme dar.

Nach Tabelle III des ursprünglichen Eintragungsantrags, in dem die Durchschnittswerte des Zeitraums 1966-1973 aufgeführt sind, liegt die mittlere Niederschlagsmenge bei 700 mm jährlich. An 2,1 Tagen friert es, während die Durchschnittswerte der Extremtemperaturen insbesondere im Winter die Blütenknospendifferenzierung und eine zufriedenstellende Blüte gewährleisten.

Im Erweiterungsgebiet liegt die durchschnittliche Niederschlagsmenge in den Bereichen der Olivenerzeugung zwischen 700 mm (Niederschlagsmessstelle Melidoni) und gut 1 000 mm in höherer Lage (Niederschlagsmessstelle Agios Ioannis und Anogia). Damit sind die Niederschlagswerte im Erweiterungsgebiet insofern besonders vorteilhaft, als die Nährstoffe von den Ölbäumen noch besser aufgenommen und verwertet werden können.

Niederschläge sind hauptsächlich von Oktober bis März zu verzeichnen, von Juni bis September kaum. Nach den von der Wetterstation Anogia in den letzten 80 Jahren erhobenen Daten sind von Oktober bis März im Durchschnitt 87 % der jährlichen Gesamtniederschlagsmenge zu verzeichnen.

Frost bereitet keine besonderen Schwierigkeiten (2,1 Tage jährlich). Aufgrund der Spannbreite der Durchschnittstemperaturen und der Extremtemperaturen insbesondere im Winter sind die Blütenknospendifferenzierung und eine zufriedenstellende Blüte gewährleistet. Die Tiefsttemperatur wurde mit $-0,2\text{ °C}$ im Februar ermittelt, die höchste mit $35,8\text{ °C}$ im Juli. Die Spannbreite der Temperaturen (von knapp unter Null bis über 40 °C) im Erweiterungsgebiet und die Durchschnittstemperatur von 15 °C bis 25 °C werden im Schrifttum als ideal für die Olivenerzeugung beschrieben. Insbesondere heißt es, dass Temperaturen unter -4 °C und über 40 °C für Ölbäume problematisch sind, es jedoch vergleichsweise niedriger Temperaturen im Winter bedarf, um die Blütenknospendifferenzierung und eine zufriedenstellende Blüte zu gewährleisten.

Somit kann festgestellt werden, dass im Erweiterungsgebiet dieselben für die Erzeugung von Oliven und die Herstellung von nativem Olivenöl extra geeigneten Klimaverhältnisse herrschen wie im Gebiet der g.U. „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“.

II. B o d e n

Die meisten Böden sind von ihrer Konsistenz her Böden von durchschnittlicher Zusammensetzung. Sie sind sogenannte „Rote Erden“, hervorgegangen aus dem Zerfall von Kalk- und Schiefergestein, und leicht sauer.

Geologisch besteht das Gebiet Mylopotamos aus alpinem und nachalpinem Gestein. Im Einzelnen handelt es sich (von den unteren zu den oberen Gesteinsschichten) um Carbonatgestein der Ionischen Zone, Gestein der Fyllitisch-Chalasitischen Reihe, Carbonatgestein der tektonischen Decke der Tripolis-Zone, Gestein der Decke der Inneren Zonen, neogene und quartäre Ablagerungen. Aufgrund der Verteilung der Gesteinsschichten ist das Gebiet Mylopotamos ein geologisch einheitlicher Raum. Zudem ist es aufgrund der Lithologie der Gesteinsschichten und ihrer jeweiligen Position in der geologischen Struktur Teil des einheitlichen Grundwasserleiters der Gebirgsmassive Psiloritis-Tallaia.

Aufgrund dieser Merkmale der Böden im gesamten ehemaligen Kreis Mylopotamos (Gebiet der g.U. und Erweiterungsgebiet) und der intensiven Tierhaltung (Herdenhaltung von Schafen und Ziegen) lassen sich über den Gehalt des Bodens an Mengen- und Spurenelementen — nach Bodenanalysen, die bei Olivenerzeugern in acht verschiedenen Teilgemeinden durchgeführt wurden — allgemein folgende Aussagen treffen:

- Kalium und Phosphor: In den meisten Fällen ausreichend — bei erzeugungsstarken Ölbaumbeständen muss Kalium zugeführt werden;
- Stickstoff: Muss erwartungsgemäß jedes Jahr zugeführt werden, da Stickstoff ein bewegliches Element ist, das leicht ausgewaschen wird;
- von den für die Olivenerzeugung wichtigen Spurenelementen weist Bor oft eine im Grenzbereich liegende Konzentration auf — es muss alle vier Jahre durch Einbringung in den Boden zugeführt werden.

In struktureller Hinsicht sind die Elemente Sand, Ton und Lehm in etwa gleich verteilt, womit die Böden als Böden von leichter bis mittlerer Zusammensetzung einzustufen sind. Der Gehalt der Böden an organischen Stoffen ist vergleichsweise hoch.

III. M e n s c h

Den Verfahren, mit denen die Ölbäume im gesamten Erzeugungszyklus gepflegt werden, liegt ein von Generation zu Generation überliefertes Wissen zugrunde.

Die Haushalte arbeiten bei der Ernte zusammen und können so an einem Tag eine große Menge an Oliven einbringen und sie noch am selben Tag zu Öl verarbeiten. Das Erzeugnis büßt somit keine Qualitätsmerkmale ein, da es nicht lange in Säcken gelagert wird.

Befördert werden die Oliven in Säcken aus pflanzlichen Stoffen, in denen ihre Belüftung sichergestellt ist.

Geerntet wird in der Zeit von Dezember bis Januar, wenn die Oliven ihre natürliche Fruchtreife erreicht haben.

Die Düngung mit Ziegen- und Schafsmist in Abständen von zwei bis drei Jahren versorgt die Ölbaumpflanzungen mit organischen Stoffen, was eine gute Nährstoffaufnahme, einen durchlässigen Boden, die Zirkulation von Luft und Wasser und damit ein gesundes Wachstum der Wurzelsysteme der Bäume gewährleistet.

Die Olivenerzeugung steht ganz im Zeichen des Umweltschutzes. Einen flächendeckenden Insektizideinsatz gegen die Olivenfliege gibt es fast gar nicht mehr, stattdessen werden Lockstoffe mit weit mildernden Formulierungen versprüht.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Das Olivenöl, das im gesamten ehemaligen Kreis Mylopotamos erzeugt wird, ist wie alle kretischen Öle qualitativ hochwertig. Aufgrund der hervorragenden Klimabedingungen, der Bodenbeschaffenheit und der hohen Zahl an Sonnenstunden ist das Erzeugnis besonders gut. Es hat einen süßen Geschmack, eine besonders anziehende Färbung (gelblich-golden) und hinterlässt beim Genuss einen fruchtigen Eindruck.

- Die Qualitätsindikatoren (Säuregehalt, K 270, K 232, Delta K, Peroxidzahl) weisen für das native Olivenöl extra der g.U. „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“ — gemessen am Handelsstandard des Internationalen Olivenölrates — sehr gute Werte aus. Die Trilinolein- und Stigmasterinwerte sind besonders niedrig (sie liegen um ein Vielfaches unter den zulässigen Höchstwerten).
- Der Gehalt an aliphatischen Alkoholen im Olivenöl ist sehr gering.

5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

Das Olivenöl, das im gesamten ehemaligen Kreis Mylopotamos erzeugt wird, ist wie alle kretischen Öle qualitativ hochwertig.

Die Anfänge der Olivenerzeugung auf Kreta liegen im Altertum. Im Zusammenhang mit den Grabungen in Phaistos ermittelte B. Krimbas unter den Samen, die ihm von der *Scuola Archeologica Italiana* vorgelegt wurden, Olivensamen aus der mittelminoischen Epoche (2000-1800 v. Chr.). Wie P. Anagnostopoulos 1951 in einem Vortrag in der Akademie von Athen ausführte, ist Kreta Grabungsfunden zufolge die Heimat des Ölbaums.

Die Qualitätsindikatoren (Säuregehalt, K 270, K 232, Delta K, Peroxidzahl) weisen für das native Olivenöl extra der g.U. „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“ — gemessen am Handelsstandard des Internationalen Olivenölrates — sehr gute Werte aus. Das ist auf Ernte- und Verarbeitungsverfahren zurückzuführen. Das Abschlagen der Oliven, das Einbringen in Säcken mit einem Fassungsvermögen von nicht mehr als 50 kg und die Tatsache, dass die Oliven sofort (meist am selben Tag) zur Ölmühle befördert und dort rasch gemahlen werden, gewährleisten die vorgenannten Güteeigenschaften. Zudem sind die Trilinolein- und Stigmasterinwerte besonders niedrig (sie liegen um ein Vielfaches unter den zulässigen Höchstwerten), was auf die Kleinfrüchtigkeit der Sorte Koroneiki zurückgeht. Schließlich ist auch der Gehalt an aliphatischen Alkoholen im Olivenöl ist sehr gering, da die Erzeuger wissen, dass hohe Temperaturen beim Pressen der Oliven zu einem höheren Gehalt an aliphatischen Alkoholen im Öl führen, und daher persönlich darauf achten, dass die Temperaturen bei der Ölherstellung in der Ölmühle 32 °C nicht überschreiten (üblicherweise liegen die Temperaturen bei der Ölherstellung zwischen 27 °C und 32 °C).

Die Grundfaktoren für die besondere Qualität des Olivenöls sind das Klima, die Bodenbeschaffenheit, die Sorte der Ölbäume und die von den Erzeugern angewendeten Verfahren (Pflege der Pflanzungen, Ernte, Lagerung und Verarbeitung der Oliven).

Die Faktoren, auf die die herausragende Qualität der Oliven und die Eigenschaften des Olivenöls zurückgehen, sind

- das für die Olivenerzeugung hervorragend geeignete Klima des Gebiets mit milden Wintern und heißen Sommern;
- die Spannweite der Temperaturen, die in ihren Tiefst-, Höchst- und Durchschnittswerten als für die Olivenerzeugung ideal gelten;
- die mittelstarken Winde, die einen problemfreien Vegetationszyklus gewährleisten;
- die Geländegestalt, dank deren die Bäume gut belüftet sind und viel Licht erhalten, somit gesund bleiben und qualitativ hochwertige Früchte tragen;
- die zeitliche Staffelung der Niederschläge, die vor allem im Winter und kaum mehr nach dem Anstieg der Temperaturen zu verzeichnen sind. Damit ist sichergestellt, dass die Bäume in den entscheidenden Zeiträumen die Nährstoffe aufnehmen können und Pilzkrankungen, die der Qualität der Oliven abträglich wären, gehemmt werden;

- die Menge der Niederschläge, die für die Nährstoffaufnahme aus dem Boden auch bei nicht bewässerten Ölbaumpflanzungen im gesamten Gebiet als zufriedenstellend gilt;
- der hohe Gehalt an organischen Stoffen, der üblicherweise für eine gute Nährstoffaufnahme, einen durchlässigen Boden, die Zirkulation von Luft und Wasser und damit ein gesundes Wachstum der Wurzelsysteme der Bäume sorgt;
- der zufriedenstellende Gehalt des Bodens an Kalium und Phosphat und die Tatsache, dass die Erzeuger fallweise Stickstoff und Bor zuführen. Dies steigert die Qualität des Olivenöls in Bezug auf seine chemischen und organoleptischen Eigenschaften;
- die Verfahren, mit denen die Ölbäume im gesamten Erzeugungszyklus gepflegt werden und denen ein von Generation zu Generation überliefertes Wissen zugrunde liegt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.pdf
