

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 186/10)

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

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„ΚΑΛΑΜΑΤΑ“ (KALAMATA)

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

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
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstige (zu präzisieren)

2. Art der Änderung(en):

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation der 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 Beschreibung des Erzeugnisses:

Im vorliegenden Antrag wird das erzeugte Olivenöl ausführlicher beschrieben als in der ursprünglichen Eintragungsakte. Es werden strengere Qualitätsvorschriften eingeführt, damit der Name des Erzeugnisses nur für das allerbeste Olivenöl des Gebiets verwendet werden kann.

⁽¹⁾ Abl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

3.2 Geografisches Gebiet:

Das geografische Gebiet, in dem das Olivenöl der g.U. „Καλαμάτα-Kalamata“ hergestellt wird, entspricht dem Verwaltungsgebiet des Nomos Messenien in der Region Peloponnes, womit alle Gebiete mit Ölbaumbeständen erfasst sind, in denen das Olivenöl „Kalamata“ hergestellt wird. Hervorzuheben ist, dass die Sorten der gepflanzten Ölbäume, die Methoden ihrer Pflege, die Verfahren, mit denen die Oliven verarbeitet werden, die Geschichte der Erzeugung des Olivenöls und ihr Zusammenhang mit den Sitten und Gebräuchen der Einheimischen sowie die Boden- und Klimaverhältnisse für alle Gebiete Messeniens mit Ölbaumbeständen ähnlich sind. Folglich unterscheidet sich das native Olivenöl extra, das außerhalb des früheren Kreises (Eparchie) Kalamata im übrigen Messenien erzeugt wird, in seinen physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften nicht von dem Olivenöl der g.U. „Καλαμάτα-Kalamata“.

Die organoleptischen Analysen von Proben nativen Olivenöls extra aus dem messenischen Raum, die im chemischen Labor des Ministeriums für Entwicklung/Generalsekretariat für Verbraucherfragen — das vom Internationalen Olivenölrat anerkannt ist — durchgeführt wurden, zeigen, dass alle Olivenöle aus Messenien in organoleptischer Hinsicht vergleichbar sind. Bei Olivenölen aus dem Gebiet, für das die bestehende g.U. gilt, liegt der Fruchtigkeitsmedian (Mf) bei 3,4 und der Fehlermedian (Md) bei 0. Bei Olivenölen aus dem übrigen Messenien liegt der Fruchtigkeitsmedian (Mf) bei 3,9 und der Fehlermedian (Md) bei 0. Bei Olivenölen aus dem Gebiet, für das die bestehende g.U. gilt, liegt der Bittermedian (Mb) bei 2,37 und der Schärfemedian (Mp) bei 3,33. Bei Olivenölen aus dem übrigen Messenien liegt der Bittermedian (Mb) bei 2,51 und der Schärfemedian (Mp) bei 3,21.

Die organoleptischen Analysen, die von 2000 bis 2010 im chemischen Labor des Ministeriums für Entwicklung/Generalsekretariat für Verbraucherfragen durchgeführt wurden, zeigen, dass alle in Messenien hergestellten Olivenöle „Kalamata“ dieselben Eigenschaften besitzen, wie nachstehender Tabelle zu entnehmen ist.

	Durchschnittswert — Gebiet, für das die bestehende g.U. gilt	Durchschnittswert — übriges Messenien
Säuregehalt	0,49	0,49
Peroxidzahl	8,35	8,05
K ₂₇₀	0,14	0,13
K ₂₃₂	1,73	1,53
Sterine insgesamt	1 310	1 267
Palmitinsäure (%)	11,82	11,75
Palmitoleinsäure (%)	0,86	0,86
Stearinsäure (%)	2,78	2,61
Ölsäure (%)	75,63	76,79
Linolsäure (%)	7,07	6,1

Aus den vorgenannten Gründen — und im Einklang mit den strengen Anforderungen des vorliegenden Antrags — ist die neue Abgrenzung des geografischen Gebiets erforderlich.

3.3 Herstellungsverfahren:

Bezüglich der Verfahren wird für die Olivenernte auch die Verwendung von mechanischen Geräten (Rüttlern) berücksichtigt — soweit das Gelände dies zulässt. Rüttler bieten im Hinblick auf die Qualität der geernteten Oliven und des erzeugten Öls viele Vorteile.

Gegenüber dem Abschlagen von Hand gewährleistet die Verwendung von Rüttlern

- eine Verringerung der Kosten und der Dauer der Ernte — die Oliven werden in der für die Ernte angesetzten Zeit unverdorben eingebracht;
- eine hohe Ertragskraft der Ölbäume, da unmittelbar geerntet wird und die Bäume ausgelichtet werden;
- eine mustergültige Ernte ohne Schäden an Oliven oder Ästen.

Für die Verarbeitung der Oliven in Ölmühlen wird vorgeschrieben, dass die Temperaturen beim Rühren der Olivenbreis 27 °C nicht überschreiten dürfen. Dies sichert die Qualität des Olivenöls und gewährleistet, dass seine flüchtigen Eigenschaften, seine Färbung und sein antioxidativer Charakter erhalten bleiben.

Somit kann auf der Verpackung vorschriftsmäßig hergestellter Olivenöle die freiwillige Angabe „cold extraction“ angebracht werden, wie dies in der Verordnung (EG) Nr. 1019/2002 der Kommission mit Vermarktungsvorschriften für Olivenöl angegeben ist.

3.4 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Das Olivenöl „Kalamata“ ist aufs Engste mit der Geschichte, den Traditionen und der Kultur der gesamten Region Messenien verbunden; seine Herstellung bildet im Winter die Hauptbeschäftigung der Einheimischen. Nach historischen Quellen und verschiedentlichen Grabungen liegen die Anfänge der Ölbaumbestände und der Herstellung von Olivenöl in Messenien in frühester Zeit. Olivenöl war und ist ein bedeutender wirtschaftlicher und sozialer Aspekt im Leben und für den Wohlstand der Einheimischen.

Die Klima- und Bodenverhältnisse im früheren Kreis Kalamata sind einheitlich in der gesamten Region Messenien anzutreffen: geneigte Flächen und Flächen in unebenem Gelände, mäßige jährliche Niederschlagsmengen (rund 750-800 mm), milde Winter, lange und heiße Sommer, viel Sonnenschein, mittelstarke Winde, hügeliges Terrain (was der guten Belichtung und Belüftung der Olivenhaine zuträglich ist), leicht kalkhaltige Böden mit neutralem bis alkalischem pH und zufriedenstellendem Gehalt an Phosphor, Kalium, Bor und anderen Elementen. Auch bezüglich der Methoden der Pflege der Ölbäume und der Verfahren, mit denen die Oliven verarbeitet werden, ist das geografische Gebiet als einheitlich anzusehen. Das Olivenöl aus dem früheren Kreis Kalamata und das Olivenöl aus dem übrigen Messenien weisen dieselben besonderen Qualitätsmerkmale auf: starke Färbung, angenehmer Geschmack, natürliche Klarheit, Reichtum an Aromastoffen, Säuregehalt deutlich unter dem zulässigen Höchstwert, bestimmtes Fettsäureprofil, mittlere Fruchtigkeit mit einem Aroma von grünen Oliven, leichte Bitterkeit und leichte bis mittlere Schärfe.

Die Faktoren, die den Oliven ihre besonderen Eigenschaften verleihen, die dann an das Olivenöl „Kalamata“ übergehen, sind

- die ideale Verbindung der verschiedenen Elemente des Klimas in dem Gebiet (viel Sonnenschein, optimale Niederschlagsmenge, usw.);
- der milde Winter und der lange, heiße und trockene Sommer;
- die mittelstarken Winde und das unebene Gelände der Region in Verbindung mit der Tatsache, dass die Erzeuger die Ölbäume becherförmig zuschneiden. Aufgrund der Unebenheit des Geländes ist die maschinelle Ernte der Oliven und allgemein die Mechanisierung der Kulturen nicht immer möglich. In diesem Fall werden die traditionellen Methoden zur Pflege der Ölbäume angewendet (Schnitt, Fräsen, Ernte);
- die leicht kalkhaltigen Böden mit dem neutralen bis alkalischen pH;
- der ausreichende Gehalt an Phosphor, Magnesium, Mangan, Bor und anderen Elementen;

- die geringe Parzellengröße, aufgrund deren sich die Erzeuger in Messenien mit besonderer Sorgfalt der Pflege ihrer Bäume und der Erzeugung hochwertigen Olivenöls widmen können, womit sie das ganze Jahr über beschäftigt sind;
- die umsichtige Ernte der Oliven beim richtigen Reifegrad und die hervorragenden Bedingungen, unter denen sie verarbeitet werden; die Tatsache, dass es zwischen dem Taygetos und dem Ionischen Meer ein einheitliches geografisches Gebiet mit besonderem Mikroklima gibt, das allen in Messenien erzeugten Olivenölen „Kalamata“ gemeinsame Eigenschaften verleiht.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„ΚΑΛΑΜΑΤΑ“ (KALAMATA)

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

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

1. **Name:**

„Καλαμάτα“ (Kalamata)

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:*

Natives Olivenöl extra aus Oliven der Sorten Koroneiki und Mastoidis. Das Olivenöl der g.U. „Kalamata“ wird hauptsächlich aus Oliven der Sorte Koroneiki und zu höchstens 5 % aus Oliven der Sorte Mastoidis gewonnen. Es weist die folgenden Eigenschaften auf:

Der Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt in Gewichtsanteilen Ölsäure, beträgt nicht mehr als 0,5 gr. je 100 gr. Öl.

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

K₂₃₂: 2,2K₂₇₀: 0,2Peroxidzahl: ≤ 14 MeqO₂/kg

Sterine insgesamt: > 1 100 mg/kg

Gehalt an Fettsäuren (%):

Ölsäure: 70-80

Linolsäure: 4-11

Stearinsäure: 2-4

Palmitoleinsäure: 0,6-1,2

Palmitinsäure: 10-15

Organoleptische Eigenschaften:

Attribut	Median
Fruchtigkeit (Olive)	3-5
Bitterkeit	2-3
Schärfe	2-4
Fehler	0

Das Olivenöl der g.U. „Kalamata“ weist mittlere Fruchtigkeit mit einem Aroma von grünen Oliven, leichte Bitterkeit und leichte bis mittlere Schärfe auf.

Es hat eine grünliche bis grüngelbliche Färbung.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

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

Die Oliven zur Herstellung des nativen Olivenöls extra der g.U. „Kalamata“ dürfen ausschließlich in dem unter Punkt 4 genannten abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt und gepresst werden. Hergestellt und zwischengelagert wird das Olivenöl in Anlagen in dem abgegrenzten Gebiet, die alle EU- und nationalen Vorschriften für die Herstellung von Lebensmitteln erfüllen und über rostfreie Maschinen und Behälter zur Lagerung des Olivenöls verfügen.

Ernte, Beförderung und Lagerung der Oliven

Je nach Witterung beginnt die Olivenernte in den meisten Gebieten ab Ende Oktober, wenn sich die Oliven von grün zu grüngelb verfärben, und dauert rund 4-6 Wochen, bis sie etwa zur Hälfte dunkel geworden sind. Geerntet wird durch Abschlagen von Hand, mit Kämmen oder mit mechanischen Mitteln (Rüttlern), wobei unter den Bäumen Olivenplanen ausgebreitet werden. Auf den Erdboden gefallene Oliven dürfen in der Ölmühle nicht verarbeitet werden.

Befördert werden die Oliven in mit Belüftungsöffnungen versehenen Kästen aus Hartkunststoff oder in Säcken aus rein pflanzlichen Stoffen mit einem Fassungsvermögen von 30-50 kg. Die Oliven werden innerhalb von 24 Std. unter den besten Bedingungen für den Qualitätserhalt (schattige Lagerung auf Paletten mit Luftzirkulation und ohne direkten Bodenkontakt) in der Ölmühle angeliefert und gepresst. Damit die Oliven nicht verderben, müssen sie bis zum Pressvorgang an einem kühlen Ort gelagert werden. Von der Ernte der Oliven bis zur Herstellung des nativen Olivenöls extra der g.U. „Kalamata“ vergehen nicht mehr als 24 Std. In der Olivenpflanzung mit ihren natürlichen und mikrobiologischen Gefahrenherden dürfen die Oliven nicht gelagert werden.

Verarbeitung der Oliven

Verarbeitet werden die Oliven in klassischen Ölmühlen oder Ölmühlen mit Zentrifuge, in denen sichergestellt ist, dass die Temperaturen beim Rühren des Olivenbreis und während aller anderen Verarbeitungsschritte 27 °C nicht überschreiten. In der Ölmühle werden die Oliven von Blättern und Zweigen getrennt, gewaschen und in das Hackwerk gegeben. Anschließend wird der Olivenbrei 20-30 Minuten gerührt, und von diesem wird das Olivenöl entweder durch Pressen oder Schleudern abgetrennt; ein wenig Wasser wird zugegeben, falls die Oliven nicht ausreichend pflanzliche Flüssigkeit enthalten.

Die Ölmühlen müssen in Messenien angesiedelt sein.

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

Das Olivenöl der g.U. „Kalamata“ muss bei einer Temperatur von höchstens 24 °C in rostfreien Behältern in geeigneten Lagerräumen aufbewahrt werden. Anfangs kann das Öl in der Ölmühle, in der es hergestellt wird, gelagert werden.

Die Überführung des Olivenöls von der Ölmühle in den Lagerraum des Abfüllungsbetriebs erfolgt in besonderen rostfreien Tanks, die gründlich gereinigt werden.

Abgefüllt werden kann das Olivenöl sowohl innerhalb als auch außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets, sofern ein zuverlässiges Rückverfolgungssystem vorhanden ist und das Olivenöl entsprechend etikettiert wird.

Im Großhandel ist die Beförderung in rostfreien Tanks, die nach dem Abfüllen versiegelt und ordnungsgemäß etikettiert werden, gestattet, sofern die Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist. Im Einzelhandel dürfen alle Verpackungen bis 5 l verwendet werden, sofern sie mit den Rechtsvorschriften der EU und Griechenlands in Einklang stehen.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Die Etikettierung des Erzeugnisses schließt einen Code ein, der aus den Buchstaben und den Ziffern, die für die laufende Nummer des Etiketts stehen, sowie den letzten beiden Ziffern des Erzeugungsjahres zusammengesetzt ist:

KA/laufende Nummer des Etiketts/letzte zwei Ziffern des Erzeugungsjahres.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das Olivenöl „Kalamata“ wird im Nomos Messenien hergestellt, der verwaltungsmäßig zur Region Peloponnes gehört und im Norden durch den Fluss Neda und die Berge Arkadiens, im Osten durch den Taygetos, im Süden durch den Messenischen Golf und im Westen durch das Ionische Meer begrenzt ist.

Die Olivenpflanzungen nehmen eine Fläche von rund 100 000 ha ein.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Das abgegrenzte geografische Gebiet mit einer Fläche von 2 991 km² liegt im Südwesten der Peloponnes. Im Osten Messeniens erhebt sich das Gebirgsmassiv des Taygetos, das eine natürliche Grenze zum Nomos Lakonien bildet. Der Taygetos erstreckt sich der Länge nach über 115 km, erreicht an seinem höchsten Punkt fast 2 400 m und bestimmt dadurch das Mikroklima des Gebiets. Die größte und fruchtbarste Ebene ist die Messenische Ebene; es folgen andere Ebenen geringerer Größe wie die von Kyparissia, Gargaliani, Pylos, Methoni, Koroni, Logga und Petalidi.

Das Klima und der Boden im abgegrenzten geografischen Gebiet weisen Besonderheiten auf, die der Olivenerzeugung so förderlich sind, dass die Maßnahmen zur Pflege der Kulturen auf das für eine gesunde Entwicklung der Ölbäume Nötigste beschränkt bleiben können. Das Mikroklima des Gebiets ist als gemäßigtes mittelmeeisches (trockenwarm-gemäßigtes) bis subtropisches Klima einzustufen. Der Winter ist mild, der Sommer lang und heiß. Die kühle Jahreszeit währt von November bis April, die warme von Mai bis Oktober. Die jährliche Niederschlagsmenge beträgt im Mittel rund 750-800 mm, wobei der Höchstwert im Winter zu verzeichnen ist (rund 330 mm). Es folgen der Herbst mit rund 250 mm, das Frühjahr mit 146 mm und der Sommer mit 23 mm. Der trockenste Monat ist der Juli (5,2 mm), der regenreichste der November (138,2 mm).

Die relative Luftfeuchtigkeit beträgt im Jahresmittel 67,7 %. Der Juli ist der trockenste Monat (58 %) und der November der feuchteste (74 %).

Was die mittleren Monatstemperaturen im Verlauf des Jahres angeht, so ist der Tiefstwert von 10 °C im Dezember und Januar verzeichnen und der Höchstwert von 28 °C im Juli und August. Die Sonne scheint mehr als 3 000 Stunden im Jahr.

Aus den genannten Gründen ist das Mikroklima des Gebiets für die Olivenerzeugung ideal. Die Tatsache, dass es keine abrupten Temperaturschwankungen, aber Niederschläge in angemessener Menge und Verteilung gibt, entspricht optimal den Anforderungen des Jahreszyklus des Ölbaums.

Der Boden ist sandig-lehmig mit neutralem bis alkalischem pH. Das Gelände ist in dem Gebiet meist hügelig, die Böden sind relativ durchlässig mit zufriedenstellender Drainage. Wasser und Bodenlösungen können zirkulieren, sodass die Böden nicht wässrig sind und sich keine Risse bilden. Der Gehalt des Bodens an Phosphor, Bor, Mangan und Magnesium ist zufriedenstellend. An Stickstoff oder Kalium besteht ein gewisser Mangel, weswegen anorganische Düngemittel verwendet werden. Unter technischem Gesichtspunkt sind die Böden als Böden mit leichter bis mittlerer Struktur einzustufen. Die Ölbäume stehen meist in unebenem Gelände in Hanglage, wo die Belüftung gut ist und sich qualitativ hochwertige Oliven erzeugen lassen.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Das Olivenöl „Kalamata“ wird aus den Qualitätssorten Koroneiki und Mastoidis hergestellt. Die gesamte Erzeugung fällt unter die Güteklasse natives Olivenöl extra, da der Säuregehalt deutlich unter dem zulässigen Höchstwert liegt und auch die anderen Parameter, Peroxidzahl und Extinktionskoeffizient (K_{232}), unter dem nach EU-Verordnung geltenden zulässigen Höchstwert liegen. Zugleich ist das Profil der Fettsäuren sehr spezifisch und stellt ein besonderes Merkmal des Olivenöls der g.U. „Kalamata“ dar. Im Einzelnen ist der Anteil der Ölsäure sehr hoch, während Linolsäure, Stearinsäure, Palmitoleinsäure und Palmitinsäure sehr spezifische Werte aufweisen und in einem besonderen Verhältnis stehen, was das Olivenöl von anderen unterscheidet. Dieses spezifische Fettsäureprofil verleiht dem Olivenöl der g.U. „Kalamata“ in Verbindung mit der mittleren Fruchtigkeit mit einem Aroma von grünen Oliven, der leichten Bitterkeit und der milden Schärfe seinen besonderen unverwechselbaren Charakter.

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

Historischer Zusammenhang

In dem abgegrenzten geografischen Gebiet werden seit ältester Zeit Oliven erzeugt. Grabungsfunde und die erhaltenen schriftlichen Quellen bezeugen, dass Oliven und Olivenöl einen Bestandteil der Ernährung bildeten, als Grundstoff für Parfüm verwendet wurden und Gegenstand der Kunst waren. Bei den Grabungen am Nestorpalast im Gebiet von Chora wurden 1 200 Tontafeln mit Aufschriften in Linear B entdeckt, die wertvolle Auskünfte über die Bedeutung der Olive für die Bevölkerung im 14./13. Jahrhundert v. Chr. erteilen.

Im Gebiet von Karpofora wurden Olivenkerne (1900 v. Chr.) gefunden. Anhand von Pollendiagrammen wurden auf der Basis der Radiokarbondatierung Schätzwerte für die Olivenerzeugung im Gebiet von Pylos ermittelt. Demnach wurden Oliven dort um 1100 v. Chr. erzeugt, wobei es sich hauptsächlich um Früchte der Gartenolive handelte.

Die Sorte Koroneiki ist ein genuines Produkt Messeniens. Dies geht aus ihrem Namen, der von Koroni, einer kleinen Küstenstadt im Südosten des abgegrenzten geografischen Gebiets, abgeleitet ist.

Der Handel mit Olivenöl wurde über die Häfen von Methoni und Navarino (der heutigen Stadt Pylos) abgewickelt. Die griechischen Kaufleute füllten ihre Ladungen mit Öl aus dem Gebiet um Kyparissia auf.

Bei den Ölbaumbeständen auf öffentlichen Flächen handelte es sich um vormals türkische Besitzungen, die an die neuen Herren aus Venedig gefallen waren und an die Erzeuger verpachtet wurden. Aufgrund der Nachfrage gelangte das Olivenöl in bestimmten Mengen auch über die Grenzen des Gebiets von Koroni, der Mani und Messeniens hinaus.

Natürlicher Zusammenhang

Die Faktoren, die der Olive ihre besonderen Eigenschaften verleihen, die dann auf das Olivenöl „Kalamata“ übergehen, sind

- die ideale Verbindung der verschiedenen Elemente des Klimas in dem Gebiet: viel Sonnenschein, optimale Menge an Niederschlag (rund 750-800 mm), milder Winter und langer, heißer und trockener Sommer;
- die mittelstarken Winde und das unebene Gelände der Region in Verbindung mit der Tatsache, dass die Erzeuger die Ölbäume becherförmig zuschneiden (3 bis 4 Hauptäste je Baum und teilweise Entfernen der Krone), wodurch sichergestellt ist, dass die Bäume viel Licht erhalten und gut belüftet sind und die Oliven richtig reifen können. Diese Faktoren bestimmen die besonderen Eigenschaften des aus den Oliven hergestellten Öls und tragen dazu bei, dass es reich an Pigmenten ist mit starker Färbung und angenehmem Geschmack. Aufgrund der Unebenheit des Geländes ist die maschinelle Ernte der Oliven und allgemein die Mechanisierung der Erzeugung nicht immer möglich. In diesem Fall werden die traditionellen Methoden zur Pflege der Ölbäume angewendet (Schnitt, Fräsen, Ernte);
- die leicht kalkhaltigen Böden mit neutralem bis alkalischem pH. Der Kalkboden ist insofern für Ölbäume wichtig, als er die Aufnahme von Eisen durch Pflanzen vermindert und Wasser viel besser zurückhält, womit auf Böden dieser Art gepflanzte Ölbäume in Zeiten der Trockenheit mehr Feuchtigkeit haben. Die organoleptischen Eigenschaften des Olivenöls der g.U. „Kalamata“ sind weitgehend auf die Aromastoffe zurückzuführen, die sich aufgrund der besonderen Bodenbeschaffenheit (leicht kalkhaltige Böden) und der verminderten Wasseraufnahme durch die Bäume bilden. Diese geht wiederum darauf zurück, dass in dem abgegrenzten geografischen Gebiet in der Reifezeit der Oliven nur wenig Regen fällt und die Ölbäume, aus deren Frucht Olivenöl hergestellt wird, nur wenig bewässert werden;
- der ausreichende Gehalt an Phosphor, Magnesium, Mangan, Bor und anderen Elementen. Insbesondere Mangan (das Element ist ein Katalysator für viele enzymatische und biochemische Vorgänge und spielt zudem bei der Entstehung von Chlorophyll eine entscheidende Rolle) und Magnesium (das Element spielt bei der Bildung des Chlorophyllmoleküls eine entscheidende Rolle) haben wesentlichen Anteil daran, dass das Olivenöl seine charakteristische grüngelbliche Färbung annimmt und reich an Aromastoffen ist;
- die Erfahrung der Erzeuger bezüglich des richtigen Zeitpunkts zur Ernte der Oliven. Unreife Oliven ergeben ein Olivenöl mit starker Grünfärbung, ins Bittere spielendem Geschmack und nur wenig Aromastoffen. Erfolgt die Ernte hingegen erst nach dem natürlichen Ausreifen der Oliven, steigt der Säuregehalt bei sinkendem Gehalt an Aromastoffen, und das Öl ist anders gefärbt;
- die hervorragenden Bedingungen für die Verarbeitung der Oliven, unter denen ein natives Olivenöl extra mit mittlerer Fruchtigkeit, leichter Bitterkeit und leichter bis mittlerer Schärfe mit einem hohen Anteil an Gesamtsterinen hergestellt wird. Der Olivenbrei wird bei Temperaturen unter 27 °C bei geringer Wasserzufuhr für kurze Zeit gerührt, womit verhindert wird, dass Umgebungsluft eindringt und es zur Oxidation und zum Verlust von Aromastoffen kommt. Das Ergebnis ist ein hochwertiges, oxidationsresistentes Olivenöl;
- die geringe Parzellengröße, aufgrund deren sich die Erzeuger in Messenien mit besonderer Sorgfalt der Pflege ihrer Bäume und der Erzeugung hochwertigen Olivenöls widmen können.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

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