

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2006/C 128/03)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación

FICHA RESUMEN

**REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO**

**Solicitud de registro con arreglo a los artículos 5 y 17, apartado 2**

**EXAIRETIKO PARTHENO ELAIOLADO «TROIZINIA»**

**Número CE: EL/0206/24.09.2001**

**DOP ( X ) IGP ( )**

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, los interesados pueden solicitar la versión completa del pliego de condiciones a las autoridades nacionales indicadas en el apartado 1 o a la Comisión Europea <sup>(1)</sup>.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Ministerio de Desarrollo Rural y Productos Alimentarios  
Dirección de Agricultura Ecológica  
Unidad «Productos DOP — IGP — ETG»  
Dirección: Αχαρνών 29, T.K. 101 76 Atenas  
Tel.: (30) 210 823 20 25  
Fax: (30) 210 882 12 41  
E-mail: yg3popge@otenet.gr.

2. *Agrupación solicitante:*

Nombre: «Agrupación de productores de aceite de Trisinia», empresa sin fines lucrativos.  
Dirección: Γαλατάς Τροιζηνίας — T.K. 180 20 Grecia  
Tel.: (30) 22980 26 140  
Fax: (30) 22980 22 602  
E-mail: rastoni@hol.gr.  
Composición: productores/transformadores ( X ) otros ( )

3. *Tipo de producto:*

1.5. Materias grasas — Aceite de oliva virgen extra.

4. *Descripción del pliego de condiciones:*

(resumen de las condiciones del art. 4, ap. 2):

4.1. Nombre: Exairetiko partheno elaiolado «Troizinia»

<sup>(1)</sup> Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad de Política de calidad de los productos agrícolas, B-1049 Bruselas.

#### 4.2. Descripción:

Aceite de oliva virgen extra producido, bien a partir de la variedad de aceituna Manaki exclusivamente, bien con mezcla de la variedad Koroneiki, en cuyo caso esta última no puede superar el 50 %.

Características organolépticas:

- Color: amarillo o amarillo verdoso, según el grado de madurez del fruto en el momento de la recolección;
- sabor: agradable, con base dulce o amarga (pasados pocos meses el amargor desaparece);
- aroma: domina el afrutado de las aceitunas recién recogidas.

#### 4.3. Zona geográfica:

Límites administrativos de las zonas de Trisinia en las que se cultiva la aceituna y se obtiene el aceite, y en particular:

- a) Municipio de Mezano, con Mezana y las circunscripciones municipales de Kunupitsa, Kipseli y Megalojorío.
- b) Municipio de Poros y
- c) Municipio de Trisina, con Gálata y las circunscripciones municipales de Ano Fanarío, Driopi, Caratsá, Tacticópolis y Trisina.

#### 4.4. Prueba del origen:

Las operaciones de producción, transformación, envasado y embotellado se llevan a cabo en el área delimitada. Los productores inscriben sus olivares en un registro actualizado de forma regular. Las instalaciones de transformación y embotellado se inscriben también en registros especiales. Los registros son examinados y actualizados por la Dirección de Desarrollo rural y con ellos se determina, con periodicidad anual, la cantidad de aceituna transformada y la cantidad de aceite elaborado. De este modo, todas las partes involucradas están inscritas en sus respectivos registros y son controladas oportunamente en lo relativo al cumplimiento de sus obligaciones; de este modo se garantiza plenamente la rastreabilidad del producto.

#### 4.5 Método de obtención:

##### a) Técnicas de cultivo para la producción de aceituna

La preparación de suelo se lleva a cabo con medios mecánicos y no se utilizan herbicidas.

El 25 % de los olivos se riega con mangueras, goteo o aspersión.

La poda se efectúa de forma adecuada y a su debido tiempo, lo cual, en combinación con el riego y abono oportunos, redundará en la regularidad de producción de los olivares de Trisinia.

El abono y el tratamiento fitosanitario se efectúan con intervenciones y métodos suaves y respetuosos con el medio ambiente (abonos orgánicos, suspensión de trampas contra la mosca del olivo, pulverizaciones de cebo, etc.).

##### b) Recolección de la aceituna

En su mayor parte la aceituna se recoge en la fase de envero. La recolección comienza en noviembre (aceituna ligeramente verde) y termina en febrero. El principal volumen se recoge en diciembre y enero. El fruto no se deja madurar excesivamente en el árbol, lo que daría como resultado la pérdida de peso y volumen, la disminución del aroma y el aumento de la acidez de la aceituna.

La recolección se efectúa sólo con rasquetas y, en un mínimo porcentaje, a mano, prácticas que tienen un efecto positivo en la calidad del producto y en las buenas condiciones fitosanitarias del olivo.

##### c) Recolección y almacenamiento

La aceituna recién cogida se introduce en sacos de fibra vegetal (yute), que facilitan la ventilación, y se transporta el mismo día a la almazara. En los casos en que los sacos deben permanecer durante 24 horas en el almacén, se colocan en paletas y en lugares cubiertos, bien ventilados y protegidos del sol y de la lluvia.

d) Tratamiento de la aceituna y elaboración del aceite

La aceituna pasa por las siguientes fases: recepción — distribución — eliminación de las hojas — lavado — molturación — prensado — batido — extracción del aceite de la pasta — separación final.

El procedimiento se efectúa siguiendo todos los requisitos de limpieza, velocidad adecuada de batido, (17 a 19 revoluciones por minuto), tiempo justo de batido (20 a 30 minutos) y, por encima de todo, temperatura, que en ningún caso sobrepasa los 28-29 °C.

e) Envasado

El aceite de Trisinia, antes de comercializarse y llegar al consumidor final, se almacena en depósitos inoxidable; a continuación se envasa en garrafas metálicas de cinco litros y en envases de vidrio de tonos oscuros de 0,1 a 1 litro.

El envasado del producto final se efectúa únicamente dentro de los límites del área geográfica con el fin de garantizar la calidad y permitir el control de dicho producto, y también por razones ligadas a los parámetros económicos y las ventajas que ofrece un envasado final del producto en la región.

Se considera conveniente y necesario que todo el proceso se lleve a cabo en los límites del área geográfica, garantizando así la protección de la denominación y la calidad y autenticidad del producto.

## 4.6. Vínculo:

La calidad excepcional del aceite de oliva de Trisinia se debe en gran parte a las características pedoclimáticas propias de la región, las técnicas de cultivo adecuadas, el método de recolección y el momento en que ésta se efectúa, el envasado correcto y el tratamiento con sistemas tradicionales o actuales que se ajustan a las normas técnicas y científicas.

El carácter montañoso o semimontañoso de la región, la pluviosidad anual moderada, de aproximadamente 550 mm, el invierno suave, el verano relativamente seco y caluroso (durante el cual, sin embargo, se registra el 15 % de la pluviosidad anual), los días de sol, los vientos secos y moderados del norte y la morfología de colinas (condiciones favorables a la excelente exposición de los olivos a la luz y al viento, elementos, como se sabe, indispensables y determinantes para la mejor calidad del aceite) contribuyen a que el aceite obtenido sea rico en pigmentos y, por ello, tenga un color más fuerte y un sabor delicado y agradable. También el suelo calizo ligero, con pH neutro o ligeramente alcalino, y las concentraciones ligeramente elevadas de fósforo, potasio, boro y otros elementos, influyen notablemente en que el aceite sea naturalmente límpido y rico en propiedades aromáticas.

## 4.7. Estructura de control:

## A)

Nombre: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Αθηνών — Πειραιώς  
Νομαρχιακό Διαμέρισμα Πειραιώς.  
Διεύθυνση Γεωργίας Πειραιώς

Dirección: Δημοσθένους 1, Τ.Κ. 185 31 — El Pireo

Tel.: (30) 210 412 47 72

Fax: (30) 210 412 61 43

E-mail: u15614@minagric.gr

## B)

Nombre: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.)

Dirección: Άνδρου 1 & Πατησίων, Τ.Κ. 112 57 Atenas

Tel.: (30) 210 823 12 53

Fax: (30) 210 823 14 38

E-mail: agrocet@otenet.gr

4.8. Etiquetado:

En el envase del producto debe figurar obligatoriamente la mención: ΕΞΑΙΡΗΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ «ΤΡΟΙΖΗΝΙΑ» Π.Ο.Π., y las menciones establecidas en el artículo 4, apartado 8, del Decreto Presidencial 61/93 y en la orden interministerial nº 2823003 de 12.1.2004.

4.9. Requisitos nacionales: Son aplicables las disposiciones generales de la Ley nº 2040/92, del Decreto Presidencial 61/93 y de la orden interministerial nº 2823003 de 12.1.2004.

---