

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2012/C 183/10)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

N° CE: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

IGP () DOP (X)

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación:

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros (especifíquense)

2. Tipo de modificación:

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006].
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006].

3. Modificaciones:

3.1. Zona geográfica:

Se solicita ampliar la zona de la DOP en todos los distritos administrativos de los municipios de Arkadi, Yeropotamos y Kouloukona situados dentro de los límites administrativos de la provincia de Mylopotamos y concretamente:

Angeliana, Ayia, Ayios Ioannis, Ayios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anoyia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri y Honos.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Habida cuenta de que:

- durante la última década, con la continua sustitución de los olivos de la variedad «Hondrolia» por la variedad «Koroneiki» en la zona, la proporción de las dos variedades de aceituna cultivadas está al nivel de la zona de la DOP (90 % «Koroneiki», 10 % «Hondrolia»); por lo tanto, deja de ser pertinente la razón por la cual todos los distritos administrativos de la provincia de Mylopotamos no habían sido incluidos en la solicitud inicial de la DOP,
- los distritos administrativos incluidos en la solicitud tienen las mismas características edafoclimáticas que las de la zona de la DOP,
- los residentes de estos distritos administrativos son herederos de las mismas costumbres y los mismos conocimientos auténticos ancestrales que los residentes del resto de la zona,
- el aceite de oliva producido posee las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el de la zona de la DOP, comprobadas por el parecer experto del Departamento de Química de Rethymno, de la Dirección General del Laboratorio Químico General de Grecia, y por el parecer experto de un laboratorio certificado.

3.2. Prueba del origen:

Las demandas del mercado en materia de trazabilidad de los alimentos y la necesidad de proteger sus productos frente a las adulteraciones han llevado a los productores de la actual zona de la DOP a aplicar un sistema más estricto de prueba del origen del aceite en los dos últimos años. Este nuevo sistema más estricto permitirá salvaguardar en el futuro la identidad y la calidad estable del producto.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

N° CE: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

IGP () DOP (X)

1. Denominación:

«Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis)

2. Estado Miembro o Tercer País:

Grecia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

«Βορειος Μυλοποταμος Ρεθυμνης Κρητης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) designa el aceite extraído mecánicamente de aceitunas de la variedad Koroniki2 (al menos el 90 %) y la variedad «Hondrolia» (el resto), cultivadas en la zona geográfica incluida en la solicitud.

El aceite tiene un color particularmente atractivo (amarillo dorado) y un sabor afrutado.

La acidez máxima total expresada en ácido oleico es igual o inferior a 0,8 g por 100 g de aceite.

Las constantes de los indicadores de los diferentes tipos de sustancias ácidas presentes en el aceite de oliva no deben exceder los siguientes valores cuando el aceite de oliva está siendo acondicionado:

K 232 ≤ 2,00

K 270 ≤ 0,18

Peróxidos: ≤ 15 mEq O₂/kg;

Ácido oleico: > 75 %

Los niveles de trilinoleína y estigmasterol son especialmente bajos, al igual que los niveles de alcoholes alifáticos.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

Las aceitunas utilizadas en la producción de aceite de oliva con el nombre Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) proceden exclusivamente de olivos de la variedad «Koroniki» (al menos 90 %) y de la variedad «Hondrolia» (el resto). Ambos se cultivan en la zona geográfica definida.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

El cultivo de los olivos y la transformación de la aceituna deben efectuarse en la zona geográfica definida.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

El conjunto de comunidades de la antigua provincia de Mylopotamos y específicamente en las actuales comunidades locales que se encuentran dentro de las fronteras administrativas de los municipios de: Anogia, Mylopotamos y Rethymnon.

Angeliana, Ayia, Ayios Ioannis, Ayios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anoyia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinós, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Humeri y Honos de la antigua provincia de Mylopotamos.

5. **Vínculo con la zona geográfica:**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La zona con respecto a la cual se presenta la solicitud de ampliación de la superficie forma parte de la antigua provincia de Mylopotamos. Como parte de una única provincia de pequeño tamaño (414 000 ha en total), presenta condiciones edafológicas y datos meteorológicos similares a los de la región de Mylopotamos Norte, cuya denominación ya ha sido registrada.

En cotas bajas existen pequeñas o medianas pendientes (el terreno permite el cultivo de olivos), aunque en algunas de las grandes pendientes los árboles se cultivan en niveles diferentes. En la parte más meridional de la provincia, dominada por las montañas Psiloritis, el cultivo oleícola cede el paso gradualmente a la cría de ganado.

I. **Datos meteorológicos**

En general, el clima puede ser descrito como suave, mediterráneo, con veranos secos e inviernos suaves. Los vientos son generalmente dulces y solo durante unos pocos días al año los fuertes vientos del sur causan problemas a otros cultivos (cítricos).

De acuerdo con la tabla III del expediente inicial que contiene las medias de los ocho años comprendidos entre 1966 y 1973, la pluviosidad media anual se aproxima a 700 mm. El número total de días con heladas es de 2,1 y la media de las temperaturas extremas, especialmente en invierno, garantiza la diferenciación de las yemas de fruta y una floración satisfactoria.

En la zona geográfica propuesta para la ampliación, la media de precipitaciones en la superficie oleícola varía entre 700 mm (pluviómetro de Melidoni) hasta un poco más de 1 000 mm en los puntos más altos (pluviómetros de Agios Ioannis y Anogeia). Observamos, por tanto, que la zona de ampliación propuesta posee mejores datos pluviométricos que garantizan una mejor absorción y asimilación de nutrientes por los olivos.

Las lluvias se producen en su mayor parte en el período octubre-marzo, mientras que en el período junio-septiembre las precipitaciones son muy raras. Más concretamente, la media de precipitaciones de octubre a marzo representa el 87 % del total de las precipitaciones anuales, según los datos pluviométricos de los últimos ochenta años de la estación meteorológica de Anogeia.

Las heladas no ocasionan problemas particulares (2,1 días al año). La amplitud de las temperaturas medias y extremas, especialmente en invierno, garantiza la diversidad de yemas de fruta y una floración satisfactoria. La temperatura más baja se registró en febrero ($-0,2\text{ °C}$) y la más alta en julio ($35,8\text{ °C}$). La gama de temperaturas (justo por debajo de cero y casi 40 °C) en la zona, así como la temperatura media de entre 15 y 25 °C , se describen en la bibliografía como ideales para el cultivo de olivos. Los expertos están de acuerdo en que las temperaturas difíciles para los olivos son las inferiores a -4 °C y superiores a 40 °C , aunque temperaturas ligeramente bajas durante el invierno son necesarias para garantizar la diversidad de yemas de fruta y una floración satisfactoria.

En resumen, la zona geográfica propuesta para la ampliación cuenta con condiciones meteorológicas adecuadas para el cultivo de olivos y la producción de aceite de oliva virgen excepcional, como el protegido por la denominación «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis).

II. Composición de la tierra

La mayoría de los suelos posee una textura de consistencia media y están compuestos por tierra roja, producto de aluviones de rocas caliza y pizarra. Los suelos son ligeramente ácidos.

La zona más amplia de Mylopotamos posee una composición geológica de rocas alpinas y post-alpinas. De arriba abajo la estructura está formada por: rocas carbónicas del estrato Jónico, rocas de la secuencia Fillitiki-Halazitiki, rocas carbónicas de la placa tectónica de la veta de Trípoli, rocas de la capa tectónica de los estratos internos, depósitos de nueva formación y cuaternarios. La división de las formaciones anteriores convierte a la zona de Mylopotamos en una región geológica única. Además, la litografía de las formaciones y su posición relativa en la estructura geológica convierten a la zona en parte del singular sistema hidrológico de la cordillera Psiloritis-Tallaion.

Como consecuencia de estos aspectos geográficos de la tierra en el conjunto de la antigua provincia de Mylopotamos (zona de la DOP y zona de inclusión) y de la intensiva actividad pecuaria (ganadería ovina y caprina), la composición del suelo en macro y microelementos, sobre la base de un análisis de los suelos realizado en ocho distritos administrativos diferentes de producción oleícola, es la siguiente:

- potasio y fósforo: presentes en la mayoría de casos, pero debe añadirse potasio en los olivares de alta producción,
- nitrógeno: es necesario complementarlo anualmente ya que es un elemento líquido que es arrastrado por el agua con facilidad,
- de los oligoelementos importantes para el cultivo de aceitunas, el boro se encuentra a menudo en zonas montañosas y es necesario complementarlo cada cuatro años mediante su filtración en el suelo.

Desde el punto de vista de la textura del suelo, posee una mezcla prácticamente equilibrada de arena, arcilla y limo, es decir, de ligero a medio. El contenido de materia orgánica del suelo es muy bueno.

III. Factores humanos

Los métodos de cultivo a lo largo del ciclo de producción de los olivos se basan en los conocimientos tradicionales que han sido transmitidos de generación en generación.

La colaboración entre los propietarios a la hora de recoger las aceitunas les permite reunir grandes cantidades de aceitunas sobre una base diaria y proceder a su prensado en el mismo día. Por lo tanto, las características cualitativas de las aceitunas no se ven alteradas por permanecer demasiado tiempo en las bolsas.

Las bolsas para el transporte de las aceitunas son de origen vegetal lo que permite su aireación mientras permanecen en las bolsas.

La cosecha de aceituna entre diciembre y enero coincide con el período de maduración natural.

La utilización de estiércol de ganado ovino cada dos o tres años proporciona a los olivares buenos niveles de materia orgánica, lo que garantiza una buena capacidad para asimilar nutrientes, una buena porosidad del suelo, una buena circulación de aire y agua y, consiguientemente, un buen desarrollo del sistema radicular de los olivos.

Respeto del medio ambiente en cada intervención: la fumigación para luchar contra la mosca del olivo está prácticamente prohibida, en su lugar se emplea una fumigación de cebo vivo y se utilizan inyectores mucho más blandos que en el pasado.

5.2. *Carácter específico del producto:*

En toda la antigua provincia de Mylopotamos se produce aceite de oliva y, al igual que sucede con todos los aceites de oliva cretenses, es de gran calidad. Las excelentes condiciones climáticas, las características edáficas y las numerosas horas de sol contribuyen a obtener un producto muy sabroso, con un sabor suave, un color particularmente atractivo (amarillo-dorado) y un sabor afrutado.

— los criterios de calidad del aceite virgen extra de la denominación «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) (acidez, K 270, K 232, Delta K, índice de peróxidos) están a un nivel muy bueno en comparación con las normas del prototipo comercial del Consejo Oleícola Internacional; los niveles de trilinoleína y estigmasterol son especialmente bajos (muchas veces inferiores a los niveles máximos autorizados);

— los alcoholes alifáticos se encuentran en muy pequeñas cantidades en el aceite.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

El aceite de oliva producido en la provincia de Mylopotamos Norte, al igual que todos los aceites de oliva cretenses, es de gran calidad.

La oleicultura en Creta data de la antigüedad. Durante las excavaciones en Festos, entre las semillas que le entregó la Escuela Italiana de Arqueología, B. Krimbas identificó semillas de oliva que remontan al período Minoico medio (1800-2000 a. C.). De acuerdo con P. Anagnostopoulou, en una declaración realizada en la Academia de Atenas en 1951 basada en los resultados de las excavaciones, Creta es la cuna de la aceituna.

Los criterios de calidad del aceite virgen extra de la denominación «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) (acidez, K 270, K 232, Delta K, índice de peróxidos) están a un nivel muy bueno en comparación con las normas del prototipo comercial del Consejo Oleícola Internacional. Esto se debe al método de recolección y cultivo de la aceituna. La recogida por vareamiento de los árboles con una vara, la recogida en bolsas que no excedan de 50 kg, el transporte inmediato (normalmente el mismo día) a la almazara y el rápido prensado, dan como resultado sus buenas características antes explicadas. Además, los niveles de trilinoleína y estigmasterol son especialmente bajos (muchas veces inferiores a los niveles máximos autorizados). Esto se debe a los frutos de pequeño tamaño de la variedad de aceituna «Koroniki». Por último, los alcoholes alifáticos se encuentran en muy pequeñas cantidades en el aceite, ya que los fabricantes saben que las altas temperaturas durante el prensado de la aceituna aumentan el porcentaje de alcoholes alifáticos en el aceite y por esta razón garantizan que la temperatura del aceite en la almazara no supera los 32 °C (la temperatura normal de producción del aceite de oliva se sitúa entre 27 °C y 32 °C).

Las características fundamentales que distinguen la calidad del aceite de oliva son el clima, la textura del suelo, la variedad de los árboles y los métodos de cultivo (forma de cultivo, recolección, almacenamiento y transformación del producto).

Los factores que confieren a la aceituna su excelente calidad y el carácter específico del aceite producido son los siguientes:

- el clima ideal para la producción de aceitunas en la zona con inviernos suaves y veranos cálidos;
- el margen de temperaturas (mínima, máxima y media) que se consideran idóneas para la oleicultura;
- la suave intensidad del viento que garantiza un ciclo de germinación sin problemas;
- el terreno que facilita una buena aireación y lleno de luz para los árboles, de lo que se derivan plantas sanas y aceitunas de buena calidad;
- las precipitaciones, principalmente durante el invierno, y la escasa pluviosidad después del aumento de las temperaturas garantizan la asimilación de los nutrientes en las fases cruciales y evitan el desarrollo de enfermedades micóticas que pueden minar la calidad de la aceituna;

- la cantidad de precipitaciones que se considera satisfactoria para la absorción de nutrientes del suelo y para los olivares que no son regados;
- los buenos niveles de materia orgánica generalmente garantizan una buena asimilación de nutrientes, una buena porosidad del suelo con una buena circulación del aire y agua y, consiguientemente, un buen desarrollo del sistema radicular de los olivos;
- las concentraciones satisfactorias de potasio y fósforo en el suelo y los conocimientos de los productores en cuanto a la necesidad de suplementos de nitrógeno y boro, en caso necesario, que influyen en la calidad del aceite de oliva producido tanto química como organolépticamente;
- los métodos de cultivo a lo largo del ciclo de producción de la aceituna, procedentes de los conocimientos tradicionales, perpetuados de generación en generación.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

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