

**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 186/10)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. 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**

**«ΚΑΛΑΜΑΤΑ» (KALAMATA)**

**N° CE: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009**

**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. Descripción:**

En la presente solicitud se describe el aceite de oliva producido de forma más detallada que en el expediente de registro original. Se establecen requisitos de calidad más estrictos con el fin de que la denominación se utilice únicamente para el aceite de oliva de mejor calidad de la región.

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

### 3.2. Zona geográfica:

La zona geográfica en la que se produce el aceite de oliva DOP con la denominación «Καλαμάτα-Kalamata» está definida por los límites occidentales de Mesenia, unidad regional de la región del Peloponeso, de tal manera que abarca todas las zonas en las que se cultivan los olivos y se produce el aceite de oliva de «Kalamata». Es importante mencionar que las variedades de olivo cultivadas, las técnicas de cultivo, los métodos de procesamiento de la aceituna, la historia de la producción de aceite de oliva y su relación con los usos y costumbres populares, así como las condiciones edafoclimáticas, son similares en todas las zonas de Mesenia donde se cultivan los olivos. En consecuencia, el aceite de oliva virgen extra que se produce en el resto de Mesenia, fuera de la antigua comarca de Kalamata, no difiere en sus características fisicoquímicas y organolépticas del aceite de oliva DOP «Καλαμάτα-Kalamata».

De los análisis organolépticos de muestras de aceite de oliva virgen extra de la zona de Mesenia realizados en el laboratorio químico de la Secretaría General de Consumo (Ministerio de Desarrollo), acreditado por el Consejo Oleícola Internacional, se deduce que, desde el punto de vista organoléptico, el aceite de oliva de toda la zona de Mesenia es similar. En el grupo de aceites de oliva de la actual zona DOP, la mediana del atributo frutado es  $M_f = 3,4$  y la mediana de los defectos,  $M_d = 0$ . En el grupo de aceites de oliva del resto de Mesenia, la mediana del atributo frutado es  $M_f = 3,4$  y la mediana de los defectos,  $M_d = 0$ . Asimismo, en el grupo de aceites de oliva de la actual zona DOP, la mediana del atributo amargo es  $M_b = 2,37$  y la mediana del atributo picante,  $M_p = 3,33$ . En el grupo de aceites de oliva del resto de Mesenia, la mediana del atributo amargo es  $M_b = 2,51$  y la mediana del atributo picante,  $M_p = 3,21$ .

De los análisis químicos realizados en el laboratorio químico de la Secretaría General de Consumo (Ministerio de Desarrollo) desde 2000 hasta 2010 se deduce que el aceite de oliva de «Kalamata» y del resto de Mesenia tiene las mismas características, como se ve en el siguiente cuadro.

	Media en la actual zona geográfica	Media en el resto de la zona de Mesenia
Acidez	0,49	0,49
Índice de peróxidos	8,35	8,05
$K_{270}$	0,14	0,13
$K_{232}$	1,73	1,53
Esteroles totales	1 310	1 267
Ácido palmítico %	11,82	11,75
Ácido palmitoleico %	0,86	0,86
Ácido esteárico %	2,78	2,61
Ácido oleico %	75,63	76,79
Ácido linoleico %	7,07	6,1

A la vista de lo anterior, se considera necesaria la nueva demarcación geográfica, de acuerdo siempre con los estrictos requisitos mencionados en la presente solicitud.

### 3.3. Método de obtención:

El método de obtención añade, para la cosecha de la aceituna, la utilización de medios mecánicos (máquinas vareadoras), allí donde el relieve lo permite. La utilización de máquinas vareadoras con el fin de mejorar la calidad del fruto cosechado y, naturalmente, del aceite de oliva producido, reporta bastantes ventajas.

En concreto, la utilización de vareadoras, en comparación con la cosecha mediante vareo manual, tiene como resultado:

- la disminución del coste y la duración de la cosecha, lo que permite obtener aceitunas sin alteraciones, dentro del período previsto de recolección,
- una elevada productividad de los olivos, gracias a la cosecha inmediata de los frutos y a la poda de los árboles,
- una cosecha ejemplar, al evitar que se dañen las ramas y los frutos.

Asimismo, durante el procesamiento de la aceituna en las almazaras en la fase de batido de la pasta, se exige que la temperatura de batido no supere los 27 °C, a fin de asegurar la calidad del aceite de oliva, de conservar sus características de volatilidad, su color y sus propiedades antioxidantes.

Esto permite también que en los envases de los aceites de oliva normalizados figure la indicación facultativa «extracción en frío», como se indica en las normas de comercialización del aceite de oliva establecidas en el Reglamento (CE) n° 1019/2002.

#### 3.4. Vínculo:

El aceite de oliva de Kalamata está directamente vinculado con la historia, la tradición y la cultura de toda la zona de Mesenia y constituye la ocupación por excelencia de sus habitantes durante el invierno. El cultivo del olivo y la producción de aceite de oliva en Mesenia se remontan a tiempos inmemoriales, según las fuentes históricas y las excavaciones arqueológicas llevadas a cabo. El aceite de oliva constituía, y aún constituye, un parámetro económico y social importante en el desarrollo y la prosperidad de los habitantes.

Las características edafoclimáticas de la antigua comarca de Kalamata se extienden a toda la zona de Mesenia y aparecen de manera homogénea: terreno inclinado y accidentado, nivel intermedio de precipitaciones anuales (alrededor de 750-800 mm), inviernos suaves, veranos largos y calurosos, muchas horas de sol, vientos de intensidad moderada, relieve accidentado (que favorece una iluminación y ventilación óptimas de los olivares), suelos ligeramente calcáreos con un pH de neutro a alcalino y concentraciones suficientes de fósforo, potasio, boro, etc. Además, la demarcación geográfica presenta uniformidad por lo que se refiere a las técnicas de cultivo aplicadas y a los métodos de procesamiento de la aceituna. El aceite de oliva que se produce en toda la zona de Mesenia y el que se produce en la antigua comarca de Kalamata tienen las mismas características de calidad específicas: color intenso, sabor agradable, transparencia natural y riqueza en sustancias aromáticas, acidez bastante inferior al límite máximo permitido, perfil definido de ácidos grasos, atributo medianamente afrutado con aroma de fruto verde, ligeramente amargo y entre ligera y medianamente picante.

Los factores que confieren sus características específicas a la materia prima, que se transmiten al aceite de oliva de «Kalamata», son los siguientes:

- la combinación de elementos que hacen idóneo el clima de la región (largos periodos de sol, nivel óptimo de precipitaciones, etc.);
- los inviernos suaves y los veranos largos, calurosos y secos;
- la intensidad moderada de los vientos y el relieve accidentado de la región, combinados con la forma de poda en redondo que dan los oleicultores a los árboles; puesto que el relieve accidentado de Mesenia no siempre permite la cosecha mecánica de las aceitunas y la mecanización del cultivo, se aplican los métodos tradicionales de la oleicultura (poda, labrado, recolección);
- el suelo ligeramente calcáreo con un pH de neutro a alcalino;
- las concentraciones suficientes de fósforo, magnesio, manganeso, boro, etc.;

- el pequeño tamaño de las parcelas permite a los oleicultores de Mesenia cuidar de manera especial sus árboles y producir un aceite de oliva de calidad, con el que pasan todo el año;
- el meticuloso proceso de la cosecha de la aceituna en su grado justo de maduración y las condiciones óptimas de su tratamiento; la existencia de una región geográfica homogénea entre la cordillera del Taigeto y el mar Jónico con un microclima extraordinario, que aporta características comunes a todo el aceite de oliva de «Kalamata» procedente de Mesenia.

## DOCUMENTO ÚNICO

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

## «ΚΑΛΑΜΑΤΑ» (KALAMATA)

Nº CE: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

IGP ( ) DOP ( X )

1. **Nombre:**

«Καλαμάτα» (Kalamata)

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:*

Se trata de un aceite de oliva virgen extra producido con aceitunas de las variedades Koroneiki y Mastoidis. El aceite de oliva DOP «Kalamata» procede principalmente de aceitunas de la variedad Koroneiki y, en un porcentaje máximo del 5 %, de aceitunas de la variedad Mastoidis, y presenta las siguientes características:

La acidez total, expresada en ácido oleico en peso, no supera los 0,50 g por 100 g de aceite.

Los índices de presencia de los diferentes tipos de sustancias oxidadas en el aceite de oliva deben ser los siguientes en el caso del aceite de oliva normalizado:

K<sub>232</sub>: máx. 2,20K<sub>270</sub>: máx. 0,20Índice de peróxidos: ≤ 14 MeqO<sub>2</sub>/kg

Esteroles totales: &gt;1 100 mg/kg

Contenido de ácidos grasos (%):

Ácido oleico: 70-80

Ácido linoleico: 4,0-11,0

Ácido esteárico: 2,0-4,0

Ácido palmitoleico: 0,6-1,2

Ácido palmítico: 10,0-15,0

## Características organolépticas:

Descripción	Mediana
Atributo frutado	3-5
Amargor	2-3
Picante	2-4
Defectos	0

El aceite de oliva DOP «Kalamata» es medianamente afrutado con aroma de fruto verde, ligeramente amargo y de ligera a medianamente picante.

Color: entre verde y dorado verdoso

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

—

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:*

Las labores de cultivo, producción y molturación para la producción del aceite de oliva virgen extra DOP «Kalamata» deben llevarse a cabo exclusivamente dentro de la zona geográfica de producción definida en el punto 4. La producción del aceite de oliva y su primer almacenamiento se realizan en unidades dentro de la zona geográfica definida, en las que se cumplen todas las normas nacionales y de la UE aplicables a la producción de alimentos y que disponen de maquinaria inoxidable y tanques inoxidables para el almacenamiento del aceite de oliva.

## Recogida, transporte y almacenamiento de la aceituna

En la mayoría de las regiones la recogida de la aceituna se realiza mediante vareo, manual o con peines, así como con medios mecánicos (vareadoras), cuando el fruto pasa de verde a amarillo verdoso y hasta que más o menos la mitad de la aceituna adquiere un color oscuro tirando a negro, a partir de finales de octubre y durante un periodo de entre 4 y 6 semanas, según las condiciones meteorológicas imperantes, y siempre utilizando las redes previamente colocadas bajo los olivos. En ningún caso se recogen aceitunas del suelo (aceituna de soleo) para su procesamiento en las almazaras.

El transporte de las aceitunas a las almazaras se realiza en unos bastidores de plástico rígido agujereados o en sacos fabricados exclusivamente con materias vegetales, con una capacidad de 30 a 50 kg. El transporte de los frutos y su molturación en las almazaras se realiza en un plazo de 24 horas y en las mejores condiciones posibles de conservación del fruto (almacenamiento en un lugar umbrío y sobre paletas, para que circule el aire y para evitar que el fruto esté en contacto directo con el suelo), a fin de evitar su alteración. Las aceitunas deben conservarse en un lugar fresco hasta su molturación. La producción del aceite de oliva virgen extra DOP de «Kalamata» debe realizarse en las 24 horas siguientes a la recogida de la aceituna. Está prohibido almacenar las aceitunas en el campo, donde están expuestas a diferentes peligros físicos y microbiológicos.

## Procesamiento de la aceituna

El procesamiento de la aceituna se realiza en almazaras clásicas o por centrifugación que funcionan a temperaturas inferiores a los 27 °C, tanto durante el batido de la pasta de aceituna como en todas las demás fases del procesamiento. En la almazara el fruto se separa de hojas y ramas, se lava y se lleva a la trituradora. Después se bate la pasta durante 20-30 minutos hasta que se extrae el aceite bien mediante presión, bien mediante centrifugado, añadiendo una mínima cantidad de agua en caso de que la aceituna carezca de suficientes líquidos vegetales.

Es un requisito obligatorio que las almazaras estén situadas dentro de los confines de Mesenia.

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

Es un requisito obligatorio que el aceite de oliva DOP de «Kalamata» se almacene en tanques inoxidables situados en almacenes adecuadamente dispuestos a una temperatura máxima de 24 °C. Su primer lugar de almacenamiento pueden ser las propias almazaras en las que se produce el aceite.

El transporte del aceite de oliva de las almazaras a los almacenes de las unidades de envasado se realiza exclusivamente en cisternas inoxidables especiales que han sido limpiadas minuciosamente.

El envasado del aceite de oliva puede hacerse tanto dentro como fuera de la zona geográfica definida, siempre que haya un sistema de trazabilidad fiable y que el aceite de oliva sea etiquetado adecuadamente.

Para la venta al por mayor se permite el transporte en cisternas inoxidables, las cuales se sellan en cuanto están llenas, se etiquetan adecuadamente y se someten a un sistema adecuado de trazabilidad. Por lo que se refiere a los envases, para la venta al por menor se permite el uso de todos los envases de hasta 5 litros que cumplan los requisitos establecidos por la legislación de la UE y de Grecia.

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

El etiquetado del producto incluye un código que se compone de las letras y los números correspondientes, que indican el número de orden de la etiqueta y los dos últimos dígitos del año de producción, con la siguiente inscripción:

KA/número de orden de la etiqueta/dos últimos dígitos del año de producción.

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

El aceite de oliva de «Kalamata» se produce dentro de los límites occidentales del departamento de Mesenia, que constituye la parte occidental de la región del Peloponeso y está rodeada al norte por el río Neda y las montañas de Arcadia, al este por la cordillera del Taigeto, al sur por el Golfo de Mesenia y al oeste por el mar Jónico.

Los olivares cultivados tienen una superficie aproximada de un millón de strémata (100 000 hectáreas).

## 5. Vínculo con la zona geográfica:

### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

La zona geográfica definida se encuentra en el extremo suroccidental del Peloponeso y se extiende en una superficie de 2 991 kilómetros cuadrados. La parte oriental de Mesenia está dominada por la cordillera del Taigeto, que constituye la frontera natural con el departamento de Laconia. El Taigeto tiene una longitud de 115 kilómetros y su cumbre más alta alcanza los 2 400 metros, características que crean el microclima de la región. La llanura más grande y más fértil es la llanura de Mesenia, a la que siguen otras más pequeñas como las de Kyparissia, Gargaliani, Pilos, Methoni, Koroni, Longa y Petalidiou.

El clima y el suelo de la zona geográfica definida presentan características particulares que favorecen el cultivo de la aceituna, de tal manera que las intervenciones que se realizan durante el período de cultivo se reducen a lo estrictamente necesario para el desarrollo regular de los olivares. El microclima de la región se caracteriza por ser de ligeramente mediterráneo (seco y caluroso a templado) a subtropical. Los inviernos son suaves, mientras que los veranos son largos y calurosos. La temporada fría dura desde noviembre hasta abril y la cálida, desde mayo hasta octubre. El nivel medio anual de precipitaciones alcanza alrededor de 750-800 mm/año, y es en invierno cuando se registran los niveles más altos (alrededor de 330 mm de lluvia). La siguiente estación más lluviosa es el otoño con unos 250 mm de lluvia, después la primavera con 146 mm y, por último, el verano con unos 23 mm. El mes más seco es julio (5,2 mm), mientras que el más lluvioso se considera noviembre (138,2 mm).

La humedad relativa media anual llega al 67,7 %, siendo julio (58 %) el mes más seco y noviembre (74 %) el más húmedo.

Por lo que se refiere a la temperatura media mensual a lo largo del año, la más baja se registra en los meses de diciembre y enero, con 10 °C, y la más alta los meses de julio y agosto, con 28 °C. Hay más de 3 000 horas de sol al año.

Así pues, el microclima predominante es idóneo para el cultivo del olivo, sin oscilaciones bruscas de la temperatura y con un nivel y una distribución adecuados de las precipitaciones, ya que se corresponden de manera óptima con las necesidades del ciclo anual de la aceituna.

El suelo es arcillo-arenoso con un pH de neutro a alcalino. Los suelos de la zona geográfica definida presentan en general un relieve accidentado y son medianamente permeables con suficiente avenamiento y conveniente arrastre del agua y de las soluciones del suelo, lo que hace que no se vean anegados ni se creen grietas. Los suelos tienen un contenido suficiente de fósforo, boro, manganeso y magnesio, mientras que se observa cierta falta de nitrógeno y de potasio, por lo que se añaden las cantidades adecuadas de abonos minerales. Son suelos de composición ligera o mediana desde el punto de vista mecánico. Los olivares se encuentran situados principalmente en terrenos accidentados e inclinados que permiten una buena ventilación de los árboles y la producción de un producto de calidad.

#### 5.2. *Carácter específico del producto:*

El aceite de oliva de «Kalamata» se produce con las selectas variedades Koroneiki y Mastoidis y toda la producción se clasifica en la categoría de aceite de oliva virgen extra, puesto que tiene una acidez bastante inferior al máximo permitido, mientras que los demás parámetros relativos a la cantidad de peróxidos y el coeficiente de extinción ( $K_{232}$ ) se mantienen por debajo del límite superior permitido por la normativa de la Unión Europea. Asimismo, el perfil de los ácidos grasos es muy definido y constituye una característica específica del aceite de oliva DOP «Kalamata». En concreto, se encuentran niveles muy altos de ácido oleico, mientras que los ácidos linoleico, esteárico y palmítico tienen valores muy concretos y guardan una proporción especial, diferentes a los de los demás aceites de oliva. Este perfil específico de ácidos grasos, combinado con su moderado aroma afrutado y a fruto verde, su ligero atributo amargo y su suave picante aportan al aceite de oliva DOP de «Kalamata» su carácter especial y único.

#### 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):*

##### Vínculo histórico

La historia del cultivo del olivo en la zona geográfica definida se remonta a tiempos inmemoriales. Así lo demuestran los hallazgos de las excavaciones y los testimonios escritos que se han salvado y atestiguan que la aceituna y el aceite de oliva formaban parte de la alimentación y eran la base de los perfumes y un elemento del arte. En las excavaciones de los palacios de Néstor, en la región de Khora, se han encontrado 1 200 tablillas de barro con inscripciones en el sistema de escritura Lineal B, que dan una valiosísima información sobre el papel de la aceituna y su influencia en la población de los siglos 14 y 13 a.C.

En la región de Karpoforas se ha encontrado orujo de aceituna (1900 a.C.). Con el método de los diagramas de polen, basado en la radiocronología, se han hecho estimaciones sobre el cultivo de la aceituna en la región de Pilos. Se ha averiguado que en la región ya se cultivaba en el año 1100 a.C. y que la mayor parte se dedicaba al olivo no silvestre.

La variedad Koroneiki es oriunda de Mesenia, como revela también su nombre, que denota que procede de Koroni, una pequeña villa costera en la parte sudoriental de la zona geográfica definida.

El comercio de aceite de oliva se hacía a partir de los puertos de Methoni y de Navarino (la actual ciudad de Pilos). Los comerciantes griegos completaban su carga con aceite de la región de los alrededores de Kyparissia.

Los olivares que se hallaban en suelo público habían pertenecido a propietarios turcos y posteriormente pasaron a manos de los conquistadores venecianos, que los arrendaban a los agricultores. Para atender la demanda de aceite de oliva se hacían llegar cantidades también de fuera de la comarca de Koroni, así como de Mani y, en general, de toda la zona de Mesenia.

#### Vínculo natural

Los factores que confieren sus características especiales a la materia prima, que se transmiten al aceite de oliva de «Kalamata», son los siguientes:

- la combinación que hace idóneo el clima de la región: muchas horas de sol, nivel óptimo de precipitaciones (alrededor de 750-800 mm), inviernos suaves y veranos largos, calurosos y secos.
- la intensidad moderada de los vientos y el relieve accidentado de la región, junto con la forma redondeada (3-4 ramas por árbol y poda de la copa desde el interior) que dan los olivereros a los árboles, favorecen una iluminación y ventilación óptimas de los olivares y la correcta maduración de las aceitunas, elementos que determinan las especiales características del aceite de oliva producido y que contribuyen a que sea rico en pigmentos, con un color intenso y un sabor agradable; el relieve accidentado de Mesenia no siempre permite la cosecha mecánica de las aceitunas y la mecanización del cultivo, razón por la cual se aplican los métodos de cultivo tradicionales del olivo (poda, labrado, recolección).
- el suelo ligeramente calcáreo con un pH de neutro a alcalino: este tipo de suelo influye en el olivo dificultando que la planta absorba hierro y conserva mucho mejor el agua, lo cual, a su vez, permite que los olivos que se cultivan en los tipos de suelo citados conserven más humedad en las épocas de sequía; las propiedades organolépticas del aceite de oliva DOP de «Kalamata» se deben en gran medida a las sustancias aromáticas que se forman debido a las características particulares del suelo (ligeramente calcáreo) y a la reducida absorción de agua por los árboles, debido a las escasas precipitaciones durante el periodo de maduración de la aceituna y al limitado riego de los olivos destinados a la producción de aceite en la zona geográfica definida.
- las cantidades suficientes de fósforo, magnesio, manganeso, boro, etc.; en especial la presencia de manganeso (elemento catalizador de muchos procesos enzimáticos y bioquímicos, que tiene también un papel determinante en la formación de la clorofila) y de magnesio (elemento que tiene un papel determinante en la formación de la molécula de la clorofila) tiene una influencia determinante, haciendo que el aceite de oliva tenga su característico color verde-dorado y que sea rico en sustancias aromáticas.
- la experiencia de los productores en la elección de la época adecuada para la cosecha de la aceituna: la aceituna demasiado verde produce un aceite de oliva con un intenso color verde y un sabor algo amargo y con pocos elementos aromáticos; por el contrario, la cosecha de la aceituna después de su maduración natural hace que disminuyan los componentes aromáticos, que aumente la acidez y que cambie su color.
- las condiciones óptimas de procesamiento de la aceituna, que llevan a la producción de un aceite de oliva virgen extra con un moderado aroma afrutado, un ligero atributo amargo y un ligero a moderado atributo picante con una gran cantidad de esteroides totales. El batido de la pasta de aceituna se lleva a cabo a temperaturas inferiores a los 27 °C, durante un breve intervalo de tiempo y con una utilización limitada de agua, a fin de evitar la incorporación de aire atmosférico, la oxidación y la pérdida de sustancias aromáticas, lo que tiene como resultado un aceite de oliva de gran calidad y resistencia a la oxidación.
- el pequeño tamaño de las parcelas permite a los oleicultores de Mesenia cuidar sus árboles de manera especial y producir un aceite de oliva de calidad.

#### Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[http://www.minagric.gr/greek/data/prod\\_elaioladou\\_kalamata\\_291211.pdf](http://www.minagric.gr/greek/data/prod_elaioladou_kalamata_291211.pdf)

---