

Põllumajandustoodete ja toidu päritolunimetuste ja geograafiliste tähiste kaitset käsitleva nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2006/C 128/03)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamisest.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

Registreerimistaotlus vastavalt artiklile 5 ja artikli 17 lõikele 2

EXAIRETIKO PARTHENO ELAIOLADO “TROIZINIA”

(EÜ) nr: EL/0206/24.9.2001

KPN (X) KGT ()

Käesolev kokkuvõte on koostatud üksnes teavitamiseks. Üksikasjaliku teabe saamiseks palutakse huvitatud isikutel tutvuda tehno spetsifikaadi täieliku variandiga, mille võib saada 1. jaos viidatud riigi ametiasutustest või Euroopa Komisjonist ⁽¹⁾.

1. *Liikmesriigi pädev asutus*

Nimi: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων (Maaelu arengu ja toiduainete ministeerium)
Δ/ση Βιολογικής Γεωργίας (Mahepõllumajanduse osakond)
KMP, KGT ja garanteeritud traditsiooniliste eritunnustega (GTS) toodete osakond
Aadress: Akharnon 29, EL-101 76 Athens
Tel.: (30) 210 823 20 25
Faks: (30) 210 882 12 41
E-post: yg3popge@otenet.gr.

2. *Taotlejate rühm*

Nimi: Ομάδα Παραγωγών Ελαιολάδου Τροιζινίας (Trizinia oliiviõlitootjate rühm) Mittetulundusühendus
Aadress: Galatas Trizinias EL-180 20 Greece
Tel.: (30) 22980 26 140
Faks: (30) 22980 22 602
E-post: rastoni@hol.gr.
Liikmed: Tootjad/töötledjad (X) Muud ()

3. *Toote liik*

Rühm 1.5. Õlid ja rasvad — ekstra külmpressitud oliiviõli

4. *Tehno spetsifikaat*

(artikli 4 lõikes 2 sätestatud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimi: Exairetiko partheno elaiolado “Troizinia”

⁽¹⁾ Euroopa Komisjon, põllumajanduse ja maaelu arengu peadirektoraat, põllumajandustoodete kvaliteedipoliitika osakond, B-1049 Brüssel.

4.2. Kirjeldus:

Ekstra külmpressitud oliiviõli valmistatakse kas üksnes sordist "Manaki" või koos sordiga "Koroneiki" (viimast ei tohi olla üle 50 %).

Organoleptilised omadused

- värvus: kollane kuni kollakasroheline, sõltuvalt korjatud vilja küpsusastmest.
- maitse: meeldivalt magus või mõrkjas (mõne kuu pärast mõru maitse väheneb) ja
- lõhn: domineerib värskelt korjatud vilja lõhn.

4.3. Geograafiline piirkond:

Ala jääb Trizinia piirkonna piiridesse, kus asub oliivide kasvuala ja toimub õli tootmine, ning hõlmab järgmisi omavalitsusi:

- a) Methana (sealhulgas Kounopitsa, Kipseli ja Megalokhorio haldusüksused)
- b) Poros ja
- c) Trizinia (Galatas ning Ano Fanario, Driopi, Karatzas, Taktikoupoli ja Trizinia haldusüksused).

4.4. Päritolutõend:

Valmistamine, töötlemine, pakkimine ja villimine toimub määratletud piirkonnas. Oliivikasvatajad registreerivad oma oliivisalud ning registrit ajakohastatakse pidevalt. Töötlemis- ja villimiseadmete andmed kantakse eraldi registrisse. Registreid peab ja ajakohastab maaelu arendamise direktoraat ning igal aastal tehakse teatavaks töödeldud oliivide hulk ja neist valmistatud õli kogus. Sel viisil on kõik osalevad sidusrühmad registreeritud asjaomastes registrites ning nende üle on kehtestatud tõhus kontroll, et tagada nõuete täitmine ja toote jälgitavus.

4.5. Tootmismeetod:

a) Viljelustehnika

Mullaharimine toimub mehaaniliselt, kuid herbitsiide ei kasutata.

25 % puudest kastetakse, kasutades kas voolikut, vihmutusseadet või sprinklersüsteemi.

Puid lõigatakse asjakohaselt, neid kastetakse ja väetatakse, et tagada ühtlane saagikus igal aastal.

Väetamisel ja taimekaitsel kasutatakse keskkonnoaohutuid meetodeid (orgaanilised väetised, rippuvad oliivikärbse püünised, peibutussööda pihustamine jm).

b) Saagikoristus

Viljad korjatakse, kui nende värv muutub rohelisest tumelillaks. Korje kestab alates novembrist (viljad ei ole veel päris valmis) kuni veebruarini, kusjuures enamik viljadest korjatakse detsembris ja jaanuaris. Viljadel ei lasta puudel üle valmida, sest vastasel juhul väheneb nende kaal ja suurus, lõhn muutub kehvemaks ja õli happesus on kõrgem.

Tavaliselt korjatakse viljad rehadega või käsitsi; toote kvaliteedi ja oliivipuude tervise seisukohalt on viimane koristusviis kasulikum.

c) Kogumine/säilitamine

Korjatud viljad pakitakse kohe taimekiust (džuut) valmistatud õhku läbi laskvatesse kottidesse ning viiakse samal päeval õliveskisse. Juhul kui kotte on vaja hoida 24 tundi, asetatakse need katusega kaetud alal alustele, kus õhk pääseb juurde, kuid kotid on kaitstud vihma ja päikese eest.

d) Ekstraheerimine

Kasutatakse järgmist menetlust: vastuvõtmine, etteandmine, lehtede eemaldamine, pesemine, purustamine, peenestamine, segamine, õli eraldamine oliivimassist, lõplik separeerimine.

Täidetakse kõiki asjakohaseid nõudeid, mis puudutavad puhtust, segamiskiirust (17-19 p/min), segamisaega (20-30 min) ja eelkõige temperatuuri, mis ei tohi mingil juhul olla kõrgem kui 28-20 °C.

e) Pakendamine

Enne turule ja lõpptarbijale saatmist, säilitatakse õli roostevabast terasest paakides ning seejärel pakendatakse viieliitristesse purkidesse ja tumedatesse 0,1-1-liitrilistesse pudelitesse.

Kvaliteedi kaitseks ja kontrolli tagamiseks pakendatakse lõpptoode geograafilises piirkonnas, arvestades sealjuures majanduslikke tegureid ja kasu, mis saadakse piirkonnas pakendamisest.

Tootenime kaitseks ning kvaliteedi ja ehtsuse tagamiseks peetakse vajalikuks ja õigeks, et kogu tegevus toimub geograafilises piirkonnas.

4.6. Seosed:

Õli erakordne kvaliteet on valdavalt tingitud Trizinia piirkonna mullast ja kliimast, viljelustehnikatest, korjemeetoditest ja -ajast, töötlemisest ja pakendamisest, kasutades tehniliselt ja teaduslikult usaldatavaid tavapäraseid või tänapäevaseid meetodeid.

Küllusliku värvuse ja meeldiva maitsega õli valmistamist soodustavad järgmised tegurid: mägine ja künklik maastik (valguskuüllane ja õhurikas puude kasvuala, mis mõjutab otseselt õli kvaliteeti), mõõdukad sademed (u 550 mm), leebe kevad, suhteliselt kuiv ja soe suvi (mille jooksul sajab maha 15 % aasta sademetehulgast), palju päikesevalgust ja mõõdukalt tugev põhjatuul. Neutraalse või kergelt aluselise pH-ga ja suure fosfori-, kaaliumi- ja boorisaldusega lubjarikas muld on oluline tingimus, et saada loomulikku poolläbipaistvat õli, milles on palju aromaatsaid aineid.

4.7. Kontrolliasutused:

A)

Nimi: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Αθηνών — Πειραιώς (Ateena prefektuur — Pireus)

Νομαρχιακό Διαμέρισμα Πειραιώς (Pireusi prefektuuri piikond)

Pireuse põllumajanduse direktoraat

Aadress: Διμοσθενous 1, EL-185 31 Pireas

Tel.: (30) 210 412 47 72

Faks: (30) 210 412 61 43

E-post: u15614@minagric.gr

B)

Nimi: Πōλλυμαγανδustoodete akrediteerimisasutus

Aadress: Androu 1 & Patision, EL-112 57 Athens

Tel.: (30) 210 823 12 53

Faks: (30) 210 823 14 38

E-post: agrocert@otenet.gr

4.8. Märgistus:

Toote pakendil peab olema tähis ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ “ΤΡΟΙΖΗΝΙΑ” Π.Ο.Π ning presidendi määruse 61/93 artikli 4 lõikes 8 ja valitsuse ühisotsuses 2823003/12.01.2004 määratud tähised.

4.9. Siseriiklikud nõuded: Kohaldatakse seadust (EMÜ) 2040/92, presidendi määrust 61/93 ja valitsuse ühisotsust 2823003/12.1.2004.
