

**Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase muutmistaotluse avaldamine**

(2012/C 183/10)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 <sup>(1)</sup> artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

MUUTMISTAOTLUS

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9**

**„ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ” (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)**

EÜ nr: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

KGT ( ) KPN ( X )

**1. Spetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab:**

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistamine
- Riiklikud nõuded
- Muu (täpsustada)

**2. Muudatus(t)e liik:**

- Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmise
- Registreeritud KPNi või KGT muutmise, mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti ega kokkuvõtet
- Spetsifikaadi muutmise, mis ei tingi avaldatud koonddokumendi muutmist (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 3)
- Spetsifikaadi ajutine muutmise, mis tuleneb riiklike ametiasutuste nõutud kohustuslikest sanitaar- või fütosanitaarmeetmetest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

**3. Muudatus(ed):**

**3.1. Geograafiline piirkond:**

Kaitstud päritolunimetusega (KPN) hõlmatud piirkonna laiendamist on taotletud Arkadi, Yeropotamose ja Kouloukona omavalitsuste kõigis haldusüksustes, mis asuvad Mylopotamose maakonna halduspiires ning millega on hõlmatud järgmised haldusüksused:

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 ja Honos.

<sup>(1)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

Võttes arvesse, et:

- viimase kümne aasta jooksul on piirkonnas pidevalt asendatud sordi „Hondrolia” oliivipuid sordi „Koroneiki” oliivipuudega, kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkonnas on sordi „Koroneiki” oliivipuid 90 % ja sordi „Hondrolia” puud 10 %. Seega ei kehti enam põhjus, mille alusel KPN-i esialgsesse taotlusse ei olnud lisatud Mylopotamose maakonna kõik haldusüksused;
- taotluse esitanud haldusüksustes on samasugused mulla- ja ilmastikutingimused nagu KPN-ga hõlmatud piirkonnas;
- kõnealuste haldusüksuste elanikud on eelmistelt põlveldelt päranduseks saanud samasugused tavad ning sama autentse ja põlise oskusteabe, nagu see on ka elanikel ülejäänud piirkonnas;
- seal toodetud oliiviõli on samade füüsikaliste, keemiliste ja organoleptiliste omadustega nagu KPN-ga hõlmatud piirkonnas; kõnealused omadused on tõendatud Kreeka keemia kesklabori peadirektoraadi Rethymnioni keemiaosakonna eksperdiarvamuses ja sertifitseeritud labori eksperdiarvamuses.

### 3.2. Päritolutõend:

Toiduainete jälgitavusega seotud turu nõudlus ja oma toodete võltsimise eest kaitsmise vajadus on viimasel kahel aastal tinginud selle, et KPN-ga hõlmatud praeguse piirkonna tootjad kohaldavad rangemat süsteemi oliivide päritolutõendite suhtes. Kõnealuse rangema süsteemiga tagatakse toote identseuse kaitse ja püsiv kvaliteet.

#### KOONDDOKUMENT

#### NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

#### „ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ” (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

EÜ nr: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

KGT ( ) KPN ( X )

#### 1. Nimetus:

„Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης” (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis)

#### 2. Liikmesriik või kolmas riik:

Kreeka

#### 3. Põllumajandustoote või toiduaine kirjeldus:

##### 3.1. Toote liik:

Klass 1.5. Õlid ja rasvad (või, margariin, õlid jne)

##### 3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:

Nimetusega „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis” tähistatakse õli, mis on mehhaaniliselt ekstraheeritud sordi 'Koroneiki' oliividest (vähemalt 90 %) ning ülejäänud sordi „Hondrolia” oliividest, mis on kasvatatud määratletud geograafilises piirkonnas.

Oliiviõli on eriti ahvatlevat värvi (kuldkollane) ning süües puuviljase maitsega.

Koguhappesus oleiinhappes massisuhtena: kuni 0,8 g 100 g õli kohta.

Eri liiki happeliste ainete indikaatorite konstandid oliiviõlis ei peaks õli standardiseerimise korral ületama järgmisi väärtusi:

K 232 ≤ 2,00

K 270 ≤ 0,18

Peroksiidid: ≤ 15 mEq O<sub>2</sub>/kg;

Oleiinhape: > 75%

Trilinoleiini ja stigmasterooli ning ka alifaatsete alkoholide tase on eriti madal.

3.3. *Toorained (üksnes töödeldud toodete puhul):*

Nimetusega „Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης” (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) tähistatud oliiviõli tootmiseks kasutatavad oliivid on saadud üksnes sordi „Koroneiki” oliivipuudelt (vähemalt 90 %) ning ülejäänud osa sordi „Hondrolia” oliivipuudelt. Mõlemaid sorte kasvatatakse määratletud geograafilises piirkonnas.

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):*

—

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:*

Oliivipuude kasvatamine ja oliivide töötlemine peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:*

—

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta:*

—

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus:**

Endise Mylopotamose maakonna omavalitsusüksused ning nimelt praeguse Anogia, Mylopotamose ja Rethymnoni omavalitsusüksuse piires asuvad järgmised haldusüksused:

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, Prinost, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri ja endise Mylopotamose provintsi haldusüksus Honos.

5. **Geograafilise piirkonna eripära:**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära:*

Piirkond, mille kohta on esitatud laiendamise taotlus, on endise Mylopotamose maakonna osa. Kõnealuses, väikese maakonna (kokku 414 000 ha) osa moodustavas piirkonnas on sarnased mulla- ja ilmastikuolud nagu Mylopotamose maakonna põhjaosas, mis on juba hõlmatud KPN-ga.

Merepinna suhtes väikestel kõrgustel asuv laugjate kuni keskmiste nõlvadega maapind on sobiv oliivipuude kasvatamiseks; järsematel nõlvadel kasvatatakse oliivipuid terrasspõldudel. Maakonna kõige lõunapoolsemas, Psiloritise mägede osas, taandub oliivipuude kasvatus järk-järgult loomakasvatuse ees.

I. Meteoroloogilised andmed

Üldjoontes on ilmastik vahemereliselt pehme – suved on kuivad ja talved soojad. Üldiselt puhuvad sealkandis leebed tuuled, vaid paaril päeval aastas puhuvad lõunapoolsed tuuled võivad osutada ohtlikuks muude kultuuride jaoks (tsitrusviljapuud).

Kaheksa aasta (1966–1973) keskmisi andmeid sisaldava, esialgses taotluses esitatud andmekogumiku III tabeli kohaselt on aasta keskmine sademete hulk ligikaudu 700 mm. Pakaselisi päevi on kokku 2,1 ning talvised ekstreemtemperatuuride keskmised on sellised, et on tagatud viljapungade eristumine ja piisav õitsemisperiood.

Geograafilises piirkonnas, mille kohta on esitatud laiendamise taotlus, on keskmine sademete hulk oliivikasvatuse alal vahemikus 700 mm (Melidoni sademete mõõtmispunkt) ja kõrgemates asukohtades 1 000 mm (Ayios Ioannise ja Anogioni sademete mõõtmispunktid). Seega on piirkonnas, mille kohta on esitatud laiendamise taotlus, sademete hulk soodne, kuna oliivipuud saavad toitained hõlpsamini kätte ning omastavad neid paremini.

Peamiselt sajab vihma ajavahemikul oktoobrist märtsini, sademeid esineb harva juunist septembrini. Anogeia ilmavaatluspunkti viimase kaheksakümne aasta sademeid käsitlevate andmete põhjal saab täpsemalt öelda, et keskmine sademete hulk ajavahemikul oktoobrist märtsini moodustab 87 % aasta-sest sademete üldhulgast.

Madalad temperatuurid ei kujuta endast mingit ohtu (2,1 pakaselist päeva aastas). Eelkõige talviste keskmiste ekstreemtemperatuuride mitmekesisuse tõttu on tagatud viljapungade eristumine ja piisav õitsemisperiood. Madalaim temperatuur on olnud veebruaris ( $-0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) ja kõrgeim juulis ( $35,8\text{ }^{\circ}\text{C}$ ). Piirkonnas valitsevate temperatuuride vahemik (veidi alla  $0\text{ }^{\circ}\text{C}$  ja kuni  $40\text{ }^{\circ}\text{C}$  vahel) ja keskmine temperatuur  $15\text{--}25\text{ }^{\circ}\text{C}$  on erialakirjanduse andmete põhjal ideaalsed oliivipuude kasvatamiseks. Eksperdid nõustuvad, et oliivipuude jaoks on ohtlikud temperatuurid alla  $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$  ning üle  $40\text{ }^{\circ}\text{C}$ , kuid veidi madalamad temperatuurid talve jooksul on vajalikud, et tagada viljapungade eristumine ja piisav õitsemisperiood.

Kokkuvõttes on geograafilises piirkonnas, mille kohta on esitatud laiendamise taotlus, oliivide kasvatamiseks ja erakordse neitsioliiviõli tootmiseks samasugused sobivad ilmastikutingimused nagu kaitstud päritolunimetusega „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis” hõlmatud piirkonnas.

## II. Mullastiku koostis

Enamik muldadest on tekstuuri poolest punasele mullale iseloomuliku koostisega, mis on tekkinud lubja- ja kiltkivi murenemisel. Muld on kergelt happeline.

Mylopotamose maakonna geoloogiline ala koosneb laiemalt võttes alpi ja järel-alpi kivimitest. Põhjakihist kuni pinnakihi on mullastruktuur järgmine: Joonia lademe karbonaatkivimid, Fillitiki–Halazitiki segmendi kivimid, Tripoli vööndit katvad tektoonilised karbonaatkivimid, siselademe maalihke kivimid, uuesti moodustunud ja kvarternaarsed lasundid. Kivimikihtide jaotuse alusel moodustab Mylopotamose maakond ühtse geoloogilise piirkonna. Kivimikihtide litoloogia ja nende asendi tõttu geoloogilises struktuuris on kõnealune piirkond Psiloritis–Tallaioni mäemassiivi põhjavee jaotusskeemi ainulaadne osa.

Kogu endise Mylopotamose maakonna (KPN-ga hõlmatud piirkond ja piirkond, mille laiendamiseks on esitatud taotlus) mullastiku geograafiliste aspektide ja intensiivse karjakasvatuse (lamba- ja kitsekasvatus) tõttu on oliivikasvatuse kaheksas eri halduspiirkonnas teostatud mullaproovide alusel kindlaks tehtud mulla mikro- ja makroelemendid järgmised:

- kaalium ja fosfor: enamasti olemas, kuid kõrge saagikusega oliivipuude puhul on vaja mulda kaaliumiga rikastada;
- lämmastik: vajab iga-aastast lisamist, kuna lenduva elemendina uhutakse mullast kergesti välja;
- oliivipuude kasvatamiseks vajalikest mikroelementidest mullas on boori sisaldus sedavõrd kriitiline, et iga nelja aasta järel on vaja mulda sellega rikastada.

Mulla tekstuuris on laias laastus võttes võrdses osas liiva, savi ja mölli, st piirkonna mullad on kergetest kuni keskmise raskusega. Mulla orgaanilise aine sisaldus on hea.

## III. Inimtegurid

Kogu tootmistsükli jooksul kasutatavad oliivide kasvatusmeetodid põhinevad põlvest põlve edasiantud traditsioonilisel oskusteabel.

Koristuse ajal tehakse teiste tootjatega koostööd – nii saab päeva jooksul korjata suure koguse oliivi ning need veel samal päeval õliks töödelda. Saagi kvaliteediomadused ei muutu, kuna seda ei säilitata pikema aja jooksul kottides.

Oliivide vedamiseks kasutatakse taimset päritolu õhku läbilaskvaid kotte.

Detsembris-jaanuaris toimuv koristusperiood langeb kokku oliivide tavapärase küpsemisajaga.

Iga kahe-kolme aasta järel mulla rikastamiseks kasutatav kitse- ja lambasõnnik tagab oliivisalude mullas orgaanilise aine küllaldase sisalduse, mis tagab oliivipuude hea toitainete omastamise, hästi õhustatud mulla, tõhusa õhu- ja veeringluse ning tugeva juurestiku arengu.

Oliivipuude kasvatamisel järgitakse keskkonnakaitse eeskirju: peaaegu üldse enam ei tehta kogu territooriumit hõlmavat tõrjet oliivikärbse (*Dacus oleae*) vastu, selle asemel kasutatakse kärbse peibutuspritsimist, mis toimub varasema ajaga võrreldes sootuks leebemate vahenditega.

## 5.2. Toote eripära:

Kõnealust oliiviõli toodetakse kogu endises Mylopotamose maakonnas ning see õli, nagu ka kogu Kreeta oliiviõli, on kõrgekvaliteediline. Suurepäraseks ilmastiku- ja mullatingimused ning külluslik päikesevalgus on maitsva toote tagatiseks. Oliiv on eriti ahvatlevat värvi (kuld kollane) ning magusa puuviljase maitsega.

— Nimetusega „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis” ekstra neitsioliiviõli (happesus, K 270, K 232, Delta K, peroksiid arv) kvaliteedikriteeriumid on väga head, võrreldes rahvusvahelise oliiviõlinõukogu kinnitatud kaubandusliku prototüübi standarditega. Trilinoleiini ja stigmasterooli tase on väga madal (mitmeid kordi madalam lubatud tasemest).

— Õlis kindlaks tehtud alifaatsete alkoholide kogus on väga väike.

## 5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote kvaliteedi või omaduste vahel (kaitstud päritolunimetuse puhul) või toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel (kaitstud geograafilise tähise puhul):

Mylopotamose maakonna põhjaosas toodetakse oliiviõli on kõrgekvaliteediline nagu ka kogu Kreeta oliiviõli.

Oliivide kasvatamine algas Kreetal ammustel aegadel. Phaistoses toimunud väljakaevamiste ajal määras B. Krimbas *Scuola Archeologica Italiana* poolt saadud seemnete hulgas kindlaks Minoa keskajastu (1800–2000 eKr) aegsed oliiviseemned. P. Anagnostopoulou 1951. aastal Ateena akadeemias esitatud väljakaevamiste tulemustele tugineva teadaande kohaselt on Kreeta saar oliivipuude päritolukoht.

Nimetusega „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis” ekstra neitsioliiviõli (happesus, K 270, K 232, Delta K, peroksiid arv) kvaliteedikriteeriumid on väga head võrreldes rahvusvahelise oliiviõlinõukogu kinnitatud kaubandusliku prototüübi standarditega. Head tulemused on saavutatud tänu oliivide kasvatamis- ja koristusmeetoditele. Eespool kirjeldatud kvaliteediomadused tagatakse sellega, et oliivide korjamiseks kasutatakse meetodit, mille puhul lüüakse kepiga vastu puutüve ning oliivid veetakse kottides, mis ei ole suuremad kui 50 kg, koheselt (tavaliselt korjamise päeval) kiirele pressimisele. Samuti on trilinoleiini ja stigmasterooli tase väga madal (mitmeid kordi madalam lubatud tasemest). See on tingitud sordi „Koroneiki” väikesemõõdulistest oliividest. Toodetud oliiviõlis kindlaks tehtud alifaatsete alkoholide kogus on väga väike. Kuna tootjad teavad, et oliivide pressimisel suureneb alifaatsete alkoholide protsent kõrgetel temperatuuridel, tagatakse oliiviveskites oliivide pressimise ajal õli temperatuur kuni 32 °C (oliiviõli tootmise tavaline temperatuur on 27–32 °C).

Põhilised tunnused, mille alusel saab oliiviõli kvaliteeti eristada, on kliima, mulla tekstuur, oliivipuude sordid ning tootjate väljatöötatud viljelusmeetodid (kasvatusemeetodid, koristamine, toote töötlemine ja ladustamine).

Oliivide suurepärase kvaliteedi ja toodetud oliiviõli esmaklassilised omadused on tagatud järgmiste aspektidega:

- oliivitootmise jaoks ideaalne kliima – kuivad suved ja soojad talved;
- oliivikasvatuse jaoks parimaks peetav temperatuuride vahemik (kõige madalam ja kõrgem ning keskmine);
- sujuvalt kulgeva vegetatsiooniperioodi jaoks sobivad keskmise tugevusega tuuled;
- maastik, mis hõlbustab mulla head õhustamist ning külluslikku valgust puudele, millega tagatakse terved taimed ning hea kvaliteediga oliivid;
- peamiselt talvised vihmasajud ning vaid vähesed sademed temperatuuri tõustes, mis tagavad toitainete jaotumise mullas ka toitainevaestel perioodidel ning tänu millele ei teki oliivide kvaliteeti kahjustavad seenhaigused;

- sademete hulk, mis on piisav ka kastmata aladel kasvavatele oliivipuudele mullast toitainete kättesaamiseks;
- orgaanilise aine suur hulk, mis tagab toitainete hea omastamise, hästi õhustatud poorse mulla, tõhusa õhu- ja veeringluse ning oliivipuude tugeva juurestiku arengu;
- kaaliumfosfaadi piisav kontsentratsioon mullas ning tootjate oskusteave selle kohta, millal vajaduse korral mulda lämmastiku ja booriga rikastada, et parandada oliiviõli kvaliteeti nii selle keemiliste kui ka organoleptiliste omaduste suhtes;
- kogu tootmistsükli jooksul kasutatavad oliivide kasvatusmeetodid, mis põhinevad põlvest põlve edasiantud traditsioonilisel oskusteabel.

**Viide spetsifikaadi avaldamisele:**

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

[http://www.minagric.gr/greek/data/epikair\\_prodiagrafes\\_b.Mylopotamos\\_10112011.pdf](http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.pdf)

---