

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

(2012/C 186/10)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ 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

„KALAMATA” (KALAMATA)

EÜ nr: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

KG () KPN (X)

1. Spetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab:

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- 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. Toote kirjeldus:

Selles taotluses on toodetud oliiviõli kirjeldatud üksikasjalikumalt kui esialgses registreerimistaotluses. On vastu võetud rangemad kvaliteedistandardid, et päritolunimetust kasutataks ainult sellest piirkonnast pärit parima kvaliteediga oliiviõli puhul.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

3.2. Geograafiline piirkond:

Kontrollitud päritolunimetusega „Καλαμάτα-Kalamata” oliiviõli geograafiline tootmispiirkond on Messenia, mis on piiritletud selle halduspiiridega, moodustab Peloponnesose piirkonna haldusüksuse ja hõlmab seega kõiki alasid, kus kasvatatakse oliivipuud ja toodetakse oliiviõli „Kalamata”. Tuleb märkida, et kasvatatavate oliivipuude sordid, viljelustavad, oliivide töötlemise tavad, oliiviõli tootmise ajalugu ning selle seos rahvakommete ja -tavadega, samuti mulla- ja ilmastikutingimused on Messenia kõikides osades, kus seda oliivipuud kasvatatakse, samasugused. Seega ei erine ekstra-neitsioliiviõli, mida toodetakse ülejäänud Messenias, väljaspool endist Kalamata piirkonda, kontrollitud päritolunimetusega „Καλαμάτα-Kalamata” oliiviõlist ei looduslike, keemiliste ega organoleptiliste omaduste poolest.

Messenias pärit ekstra-neitsioliiviõli proovide organoleptilisest analüüsist, mis tehti arenguministeeriumi tarbimise peasekretariaadi keemialaboris, mille on heaks kiitnud Rahvusvaheline Oliiviõlinõukogu, ilmneb, et organoleptilisest seisukohast on kõik Messenias pärit oliiviõlid samasugused. Olemasoleva kontrollitud päritolunimetuse alalt pärit oliiviõlide rühmas on puuviljasuse mediaan Mf 3,4 ja veamediaan Md 0. Ülejäänud Messenias pärit oliiviõlide rühmas on puuviljasuse mediaan Mf 3,9 ja veamediaan Md 0. Olemasoleva kontrollitud päritolunimetuse alalt pärit oliiviõlide rühmas on mõruduse mediaan Mb 2,37 ja terava maitse mediaan Mp 3,33. Ülejäänud Messenias pärit oliiviõlide rühmas on mõruduse mediaan 2,51 ja terava maitse mediaan Mp 3,21.

Arenguministeeriumi tarbimise peasekretariaadi keemialaboris aastatel 2000–2010 tehtud keemilistest analüüsides ilmneb, et ülejäänud Messenias toodetud oliiviõlil „Kalamata” on samad omadused, nagu näitab ka järgmine tabel.

	Keskmine osutatud geograafilises piirkonnas	Keskmine ülejäänud Messenias
Happesus	0,49	0,49
Peroksiid arv	8,35	8,05
K ₂₇₀	0,14	0,13
K ₂₃₂	1,73	1,53
Steroolide üldkogus	1 310	1 267
Palmitiinhape (%)	11,82	11,75
Palmitoleiinhape (%)	0,86	0,86
Stearhape (%)	2,78	2,61
Oleiinhape (%)	75,63	76,79
Linoalhape (%)	7,07	6,1

Eespool märgitud arvestades on vaja kindlaks määrata uus geograafiline piirkond, järgides ikka rangelt selle taotluse spetsifikaati.

3.3. Tootmismeetod:

Tootmismeetodi osas lisatakse siia tehniliste vahendite (korjamismasinad) kasutamine oliivide korjamisel seal, kus reljeef seda lubab. Korjamismasinade kasutamisel on teatavad eelised: need aitavad parandada korjatud oliivide ja loomulikult ka toodetava oliiviõli kvaliteeti.

Täpsemalt annab korjamismasinate kasutamine võrreldes käsitsi raputamisega järgmised tulemused:

- korjamiskulud alanevad ja korjamisaeg lüheneb, mis võimaldab saada oliivid, mis ei ole korjamisaja tõttu muutunud;
- oliivipuude saagikus suureneb tänu sellele, et oliivid korjatakse ja puid lõigatakse otsekohe;
- oliivid korjatakse väga hästi, vältides okste ja viljade vigastamist.

Lisaks on oliivide töötlemisel veskis oliivimassi segamise etapis nõutav, et segamistemperatuur ei ületaks 27 °C: nii tagatakse oliiviõli kvaliteet ja säilivad selle lenduvus, värv ja oksüdeerimiskindlus.

Seega on võimalik kanda standarditele vastavate oliiviõlide märgistusele fakultatiivne märgis „külmpresitud“, mis on toodud määruses (EÜ) nr 1019/2002 kindlaks määratud oliiviõli turustusnormides.

3.4. Seos piirkonnaga:

Oliiviõlil „Kalamata“ on otsene seos kogu Messeenia ajaloo, traditsiooni ja kultuuriga ning selle tootmine on talvel piirkonna elanike põhitegevus. Õlipuude kasvatamise ja oliiviõli tootmise algus Messeenias kaob aegade hämarusse, nagu näitavad kirjalikud allikad ja korrapäraselt korraldatavad arheoloogilised kaevamised. Oliiviõli on praegu ja on alati olnud elanike elatustaseme ja heaolu peamine majanduslik ja sotsiaalne näitaja.

Endise Kalamata ringkonna mulla- ja ilmastikutingimused on iseloomulikud kogu Messeeniale ja on ühtlased: kallakud ja künklikud maa-alad, mõõdukas aastane sademete hulk (umbes 750–800 mm), pehme talv, pikk ja kuum suvi, palju päikest, keskmise tugevusega tuuled ja künklik reljeef (tänu millele saavad oliivisalud palju valgust ja õhku), kerge neutraalne kuni aluseline lubjakivipinnas ning piisav fosfori-, kaaliumi-, boori- jms sisaldus. Lisaks on geograafiline piirkond ühtlane, mis puudutab kasutatavaid viljelustavasid ja oliivide töötlemise meetodeid. Kogu Messeenia maakonnas toodetaval oliiviõlil ja endises Kalamata ringkonnas toodetud oliiviõlil on samad kvalitatiivsed eriomadused: tugev värv, meeldiv maitse, loomulik heledus ja suur aroomiainete sisaldus, happesus, mis jääb alla lubatud ülempiiri, eriline rasvhappesisaldus, keskmine puuviljasus toore vilja lõhnaga, kerge mõrusus ja kerge kuni keskmine terav maitse.

Tegurid, millest sõltuvad tooraine erilised omadused, mis kanduvad edasi toodetavale oliiviõlile „Kalamata“, on järgmised:

- piirkonna suurepärase kliimategurite kombinatsioon (pikk päikeseperiood, väga sobiv sademete hulk jm);
- leebe talv ning pikk kuum ja kuiv suvi;
- keskmise tugevusega tuuled ja piirkonna künklik reljeef koos vaasikujuliseks pügamisega, mida oliivikasvatajad teevad. Messeenia künklik reljeef ei võimalda alati vilju mehhaniseeritult korjata ega kasvatamist mehhaniseerida, nii et oliivipuude kasvatamisel kasutatakse traditsioonilisi meetodeid (pügamine, mulla freesimine, käsitsi korjamine);
- kerge neutraalne kuni aluseline lubjakivipinnas;
- piisav fosfori-, magneesiumi-, mangaani-, boori- jms sisaldus;

- maatükkide piiratud suurus võimaldab Messeenia oliivikasvatajatel oma puude eest hästi hoolitseda ja toota kvaliteetset oliiviõli, mida nad teevad terve aasta;
- sobiva küpsusastmega oliivide korjamise hoolikas toiming ja nende töötlemise suurepärased tingimused. Ühtlane geograafiline piirkond Taygetose mäe ja Joonia mere vahel, kus on eriline mikrokliima, mis tagab kogu Messeeniast pärit oliiviõlile „Kalamata” samad omadused.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„ΚΑΛΑΜΑΤΑ” (KALAMATA)

EÜ nr: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

KGT () KPN (X)

1. **Nimetus:**

„Καλαμάτα” (Kalamata)

2. **Liikmesriik või kolmas riik:**

Kreeka

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:**3.1. *Toote liik:*

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

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

Ekstra-neitsioliiviõli õlipuudelt, mille sordid on „Koroneiki” ja „Mastoeidis”. Kontrollitud päritolunimetusega oliiviõli „Kalamata”, mis pärineb peamiselt oliividest, mille sort on „Koroneiki”, ja milles on maksimaalselt 5 % oliive, mille sort on „Mastoeidis”. Sellel on alljärgnevad omadused.

Koguhappesus (grammi oleiinhapet) ei ületa 0,50 g 100 g õli kohta.

Konstandid näitajate osas, mis iseloomustavad erinevat liiki oksüdeerunud ainete olemasolu oliiviõlis, peavad oliiviõli pakendamisel olema järgmised:

K₂₃₂: maksimaalselt 2,20

K₂₇₀: maksimaalselt 0,20

peroksiid arv: ≤ 14 MeqO₂/kg

steroolide üldkogus: > 1 100 mg/kg

rasvhappesisaldus (%):

oleiinhape: 70–80

linoolhape: 4,0–11,0

stearhape: 2,0–4,0

palmitoleinhape: 0,6–1,2

palmitiinhape: 10,0–15,0

Organoleptilised omadused

Kirjeldus	Mediaan
Puuviljasuse mediaan	3–5
Mõrususe mediaan	2–3
Terava maitse mediaan	2–4
Vead	0

Kontrollitud päritolunimetusega oliiviõli „Kalamata” on keskmiselt puuviljane ja sellel on toore vilja lõhn, see on kergelt mõrkjas ja kergelt kuni keskmiselt terava maitsega.

Värvus: rohelisest kuni kollakasroheliseni.

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

—

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

—

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

Kasvatus-, tootmis- ja pressimistingimused kontrollitud päritolunimetusega „Kalamata” ekstra-neitsioliiviõli valmistamisel peavad aset leidma eranditult punktis 4 nimetatud geograafilises tootmispiirkonnas. Oliiviõli valmistamine ja selle esmane ladustamine toimuvad üksustes, mis asuvad kindlaksmääratud geograafilises piirkonnas, järgivad kõiki toiduainete tootmisel kohaldatavaid riigiseseid ja liidu õigusnorme ning millel on roostevaba mehaaniline varustus ja roostevabad mahutid oliiviõli ladustamiseks.

Oliivide korjamine, transport ja ladustamine

Oliivid korjatakse enamikus kohtades puu raputamise teel, käsitsi või kammiga, samuti mehaaniliste vahenditega (korjamismasinad), kui vilj muutub rohelisest või kollakasrohelisest mustjaks umbes 50 % ulatuses, ning seda alates oktoobri lõpust umbes nelja kuni kuue nädala jooksul – sõltuvalt ilmastikutingimustest – ja kasutades alati võrke, mis tõmmatakse õlipuude jalamisele. Mahakukkunud küpseid oliive ei korjata mingil juhul veskites töötlemiseks.

Oliivid saadetakse veskitesse kõvast plastist aukudega korvides või eranditult looduslikest materjalidest kottides, mille mahutavus on 30–50 kg. Veskitesse saatmine ja pressimine toimub 24 tunni jooksul ja parimates säilitamistingimustes (ladustamine nii, et viljad on kaitstud valguse eest, alustel, mis võimaldavad õhul ringelda, ja vältides otsest kokkupuudet maaga), et viljad ei rikneks. Kuni pressimiseni tuleb oliive säilitada jahedas kohas. Kontrollitud päritolunimetusega „Kalamata” ekstra-neitsioliiviõli valmistamiseks nõutav aeg ei ületa 24 tundi alates oliivide korjamisest kuni oliiviõli tootmiseni. Keelatud on ladustada oliive oliivisaludes, kus neid ähvardavad mitmesugused looduslikud ja mikrobioloogilised ohud.

Oliivide töötlemine

Oliive töödeldakse klassikalistes või tsentrifuugveskites, mis tagavad oliivimassile segamise ajal ja töötlemise kõikides teistes etappides temperatuuri alla 27 °C. Veskis eraldatakse viljad lehtedest ja okstest, pestakse ja juhitakse purustisse. Seejärel segatakse oliivimassi 20–30 minuti jooksul ja ekstraheeritakse õli kas pressimise või tsentrifuugimise teel, kusjuures juhul, kui oliivid ei sisalda piisavalt taimseid vedelikke, lisatakse veidi vett.

Veskid peavad kindlasti asuma Messeenia piires.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

Kontrollitud päritolunimetusega „Kalamata” ekstra-neitsioliiviõli tuleb ladustada roostevabades mahutites, mis on paigaldatud sobivatesse ladustamisaladesse, ja temperatuuril, mis ei ületa 24 °C. Esmane ladustamine võib toimuda nendes veskites, kus õli valmistatakse.

Õli vedamine veskite ja pakendamisüksuste ladustamisalade vahel toimub ainult spetsiaalsetes hoolikalt puhastatud roostevabades mahutites.

Oliiviõli võib pakendada nii kindlaksmääratud geograafilises piirkonnas kui ka väljaspool seda, kui on olemas usaldusväärne jälgitavussüsteem ja kui oliiviõli märgistatakse korralikult.

Hulgimüügi korral on lubatud oliiviõli vedada roostevabades mahutites, mis pitseeritakse kohe pärast nende täitmist, märgistatakse korralikult ja mille puhul järgitakse usaldusväärset jälgitavussüsteemi. Jaemüügi pakenditeks on lubatud kasutada kõiki pakendeid maksimaalse mahutavusega viis liitrit, mis vastavad Kreeka ja ELi õigusaktides kehtestatud nõuetele.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Toote märgistus sisaldab tähtedest ja numbritest koosnevat koodi, mis näitab ära märgistuse järjekorranumbri ja valmistamisaasta kaks viimast numbrit ning mis koostatakse järgmiselt:

KA/märgistuse järjekorranumber/valmistamisaasta kaks viimast numbrit.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Oliiviõli „Kalamata” toodetakse Peloponnesoses asuva Messeenia maakonna halduspiirides, kusjuures seda maakonda piiravad põhjast Neda jõgi ja Arkaadia mäed, idas Taygetose mägi, lõunas Messeenia laht ja läänes Joonia meri.

Oliivisalud katavad umbes 100 000-hektarilist pindala.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Kindlaksmääratud geograafiline piirkond asub Peloponnesose edelaosas ja selle pindala on 2 991 km². Messeenia idaosas kõrgub Taygetose mäeahelik, mis moodustab loodusliku piiri Lakoonia maakonnaga. Taygetos on 115 km pikk ja selle kõrgeim tipp on 2 400 meetrit kõrge, mis mõjutab maakonna mikrokliimat. Suurim ja viljakaim tasandik on Messeenia tasandik, millele järgnevad teised väiksemad, näiteks Kyparissia, Gargalianoi, Pylose, Methóni, Koroni, Longa ja Petalidi tasandikud.

Kindlaksmääratud geograafilise piirkonna kliimat ja pinnast iseloomustavad eripärad, mis soodustavad oliivikasvatust, nii et toimingud, mida kasvatamisel tehakse, piirduvad sellega, mis on õlipuude normaalseks arenguks absoluutselt hädavajalik. Maakonna mikrokliimat iseloomustab parasvööteline (kuiv ja kuum – parasvööteline) kuni lähistroopiline vahemerekliima. Talved on pehmed ning suved pikad ja kuumad. Külm aastaaeg kestab novembrist aprillini ja soe aastaaeg maist oktoobrini. Aastane keskmine sademetehulk on umbes 750–800 mm, kõige rohkem sajab talvel (umbes 330 mm vihma). Seejärel tuleb sügis umbes 250 mm vihma, kevad 146 mm vihma ja lõpuks suvi umbes 23 mm vihmaga. Kõige kuivem kuu on juuli (5,2 mm) ja kõige vihmaseks november (138,2 mm).

Aastane keskmine õhuniiskus on 67,7 %, kusjuures kõige kuivem kuu on juuli (58 %) ja niiskeim november (74 %).

Mis puudutab keskmist kuutemperatuuri aasta lõikes, siis kõige külmem on detsembris ja jaanuaris (10 °C) ning kõige kuumem juulis ja augustis (28 °C). Aastas on üle 3 000 tunni päikest.

Võttes arvesse neid andmeid, sobib valitsev mikrokliima ideaalselt oliivikasvatuseks. Järskude temperatuurikõikumiste puudumine ning sobiv sademete hulk ja nende jaotumine – need on optimaalsed tingimused, mida õlipuu aastane kasvutsüklil nõuab.

Pinnas on liivane ja savine ning neutraalse kuni aluselise pH-ga. Kindlaksmääratud geograafilise piirkonna reljeef on enamasti künklik. Pinnas on üsna vett läbilaskev, tagab hea filtreerumise ning laseb veel ja pinnaselahustel ringelda, nii et see ei hoiu vett kinni ja maapinda ei teki lõhesid. Pinnas sisaldab piisavas koguses fosforit, boori, mangaani ja magneesiumi. Lämmastiku ja kaaliumi osas esineb kerge puudujääk, nii et tuleb anda anorgaanilisi väetisi. Mehaaniliste omaduste poolest klassifitseeritakse mullad kergeteks kuni keskmisteks. Oliivisalud paiknevad peamiselt künklikel kallakutel, tänu millele saavad puud õhku ja toode on kvaliteetne.

5.2. Toote eripära:

Oliiviõli „Kalamata” valmistatakse suurepärasest oliivisortidest „Koroneiki” ja „Mastoeidis” ning kogu toodetav kogus klassifitseeritakse ekstra-neitsioliiviõli kategooriasse, sest selle happesus jääb alla lubatud ülempiiri ning muud näitajad – peroksiid arv ja ekstinktsioonitegur (K_{232}) – jäävad Euroopa Liidu määruses sätestatud lubatud piiridesse. Rasvhappesisaldus on samal ajal väga eripärane ja kontrollitud päritolunimetusega „Kalamata” oliiviõlile iseloomulik. Konkreetselt kõneldes on oleiinhappesisaldus väga kõrge, kuid linoolhappe, stearhappe, palmitiinhappe ja palmitoleiinhappe sisaldused on väga täpsed ja konkreetsetes suhtes, mis eristab seda oliiviõli teistest oliiviõlidest. See eriline rasvhappesisaldus koos keskmise puuviljasuse ja värske vilja lõhnaga, mis on veidi mörkjast ja terav, muudavad kontrollitud päritolunimetusega „Kalamata” oliiviõli eriliseks ja unikaalseks.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

Ajalooline seos

Oliivipuid kasvatatakse selles geograafilises piirkonnas juba ammustest aegadest. Seda tõendavad arheoloogilised leiud ja säilinud kirjalikud ürikud; need näitavad, et oliive ja oliiviõli tarvitati toiduks, see oli lõhnaõlide alus ja kunstielement. Chora piirkonnas Nestori palees läbi viidud väljakaevamised tõid päevavalgele 1 200 terrakotatahvlit lineaarkirjaga B, mis jagavad hinnalist teavet selle kohta, milline oli õlipuu roll elanike elus ja kuidas see neid mõjutas 14.–13. sajandil enne Kristust.

Karpofoora piirkonnast on leitud oliivikive, mis pärinevad umbes aastast 1 900 enne Kristust. Radioaktiivsel dateerimisel põhinev õietolmudiagrammi meetod on võimaldanud hinnata õlipuude kasvatamist Pylose piirkonnas. Nii on avastatud, et seda kasvatati juba umbes aastal 1 100 enne Kristust ja et tegemist oli peamiselt hariliku õlipuuga.

Sort „Koroneiki” sündis Messeenias, nagu näitab ka selle nimi, mis tähendab, et see pärineb Koronist – väikesest rannikuasulast kindlaksmääratud geograafilise piirkonna kaguosas.

Oliiviõliga kaubeldi Methóni ja Navarini (praegune Pylose linn) sadamate kaudu. Kreeka kaupmehed täiendasid oma varusid õliga, mida saadi Kyparissia ümbrusest.

Riigimaadele istutatud oliivisalud pärinesid Türgi eravaldustest, mis langesid Venetia vallutajate kätte ja üüriti välja oliivikasvatajatele. Oliiviõlinõudluse rahuldamiseks saabus seda ka väljaspool Koronit asuvalt aladelt, aga ka Manist ja üldse kogu Messeeniast.

Looduslik seos

Tegurid, millest sõltuvad tooraine erilised omadused, mis kanduvad edasi toodetavale oliiviõlile „Kalamata”, on järgmised:

- piirkonna suurepärase kliimategurite kombinatsioon: pikk päikeseperiood, väga sobiv sademetehulk (umbes 750–800 mm), pehme talv ning pikk kuum ja kuiv suvi;
- keskmise tugevusega tuuled ja piirkonna künklik reljeef koos vaasikujuliseks pügamisega (3–4 haru puu kohta ja ühe osa lehestiku äravõtmine altpoolt), mida oliivikasvatajad teevad, nii et oliivisalud saavad palju valgust ja õhku ning oliivid küpsevad õigesti – tegurid, mis annavad toodetavale oliiviõlile selle erilised omadused ning tänu millele on saadav oliiviõli pigmendirikas, tugeva värvi ja meeldiva maitsega. Messeenia künklik reljeef ei võimalda alati vilju mehhaniseeritult korjata ega kasvatamist mehhaniseerida, nii et oliivipuude kasvatamisel kasutatakse traditsioonilisi meetodeid (pügamine, mulla freesimine, käsitsi korjamine);
- kerge neutraalne kuni aluseline lubjakivipinnas; õlipuule avaldatava mõjuga takistab lubjakivipinnas paremini raua taimedesse imendumist ja hoiab vett paremini kinni, mis võimaldab niisugust tüüpi pinnasel kasvatatavatel õlipuudel säilitada rohkem niiskust põua perioodil. Kontrollitud päritolunimetusega „Kalamata” oliiviõli organoleptilised omadused tulenevad suuresti aroomiainetest, mis tekivad pinnase eripära (kergelt lubjakivised mullad) ja puude piiratud veeimamise tõttu, mis on seletatav vähesel sademetehulgaga oliivide küpsemise ajal ja õlipuude piiratud niisutamisega oliiviõli tootmisel kindlaksmääratud geograafilises piirkonnas;
- piisav fosfori-, magneesiumi-, mangaani-, boori- jms sisaldus. Eriti suurt mõju avaldavad mangaan (keemiline element, mis käivitab palju ensümaatilisi ja biokeemilisi protsesse, mis etendavad määravat osa klorofüllilise tekkimises) ja magneesium (keemiline element, millel on määrav roll klorofüllimolekuli moodustumisel), nii et oliiviõli on kollakasroheline ja selles on palju aroomiaineid;
- tootjate kogemused, tänu millele oskavad nad valida sobiva oliivikorjamisperioodi; oliiv, mis ei ole küps, annab intensiivset rohelist värvi õli, mille maitse on mõrkjas ja milles on vähe aroomiaineid; vastupidisel juhul, st siis, kui oliivid korjatakse pärast loomuliku küpsuse astme saavutamist, on aroomiaineid vähe, selle happesus suureneb ja värv muutub;
- viljade töötlemise suurepärase tingimused, mis annavad ekstra-neitsioliiviõli toodangu, millel on keskmise tugevusega puuviljalõhn, kergelt mõrkjas ja kergelt kuni keskmiselt terav maitse ning milles steroidide üldkogus on kõrge. Oliivimassi segatakse temperatuuril alla 27 °C lühikese aja, kasutades vähe vett, et vältida ümbritseva õhu sattumist tootesse ja aroomiainetes kaotsimineku, mis annab oksüdeerumiskindla kõrgekvaliteedilise oliiviõli;
- maatükkide piiratud suurus võimaldab Messeenia oliivikasvatajatel oma puude eest hästi hoolitseda ja toota kvaliteetset oliiviõli.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

http://www.minagric.gr/greek/data/prod_elaioladou_kalamata_291211.pdf
