

**Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen**

(2003/C 321/09)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 ja 12 d artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion, WTO:n jäsenvaltion tai 12 artiklan 3 kohdan mukaista menettelyä noudattaen hyväksytyin kolmannen maan toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 4 kohdan 6 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2081/92 tarkoitettulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

REKISTERÖINTIHAKEMUS: 5 ARTIKLA

SAN ( ) SMM (x)

**Asiakirjan kansallinen numero: EL-09/01-5**1. *Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen*

Nimi: ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ (Maatalousministeriö)  
Δ/ΝΣΗ ΠΑΠ ΔΕΝΔΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΗΣ (Puu- ja puutarhaviljelyosasto)

Puhelin (30-1) 02 12 41 78

Faksi (30-1) 05 24 80 13.

2. *Hakijaryhmittymä*

Nimi: Επιχείρηση Ανάπτυξης Πρωτογενούς Τομέα Δήμου Μελιτείων

Osoite: Μοραίτικα Κέρκυρας, GR-49084 Κέρκυρα

Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (x) muu ( ).

3. *Tuotelaji: Luokka 1.5 – Rasvat.*4. *Eritelmä*

(tiivistelmä 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 *N i m i*: "ΑΓΙΟΣ ΜΑΘΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ" (Agios Mathaios Kerkyras)

4.2 *K u v a u s*: Oliivipuu kuuluu Oleaceae-heimon sukuun Olea. Viljelty oliivipuu kuuluu lajiin Olea europea sativa, joka käsittää useita jalostettuja kasvullisesti (pistokkaista tai varttamalla) lisättäviä lajikkeita. Oliivipuu on ainavihanta puu, joka viihtyy mainiosti kuivan ja lämpimän ilmaston alueilla. Se on yksi niistä harvoista puista, jotka kykenevät tuottamaan hedelmää jopa kivisessä ja ravinteettomassa maassa. Se kasvaa korkeimmillaan 15–20-metriseksi. Tärkeimpiä siitä saatavia tuotteita ovat oliiviöljy ja syötäväksi tarkoitettut oliivit.

Lajike, jota käytetään neitsytoliiviöljyn ΑΓΙΟΣ ΜΑΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ tuotantoon, on koroneiki. Öljyn väri vaihtelee vihreästä vihränkeltaiseen kypsyyssasteesta riippuen, ja öljy on erittäin kirkasta. Tuoksu on hedelmäinen ja erityisen voimakas tuoreessa öljyssä, ja maku on hapanimelä. Kemiallisesti öljyn happamuus on vähäistä, ja peroksidien ja K270-, K232- ja Delta K -pitoisuudet ovat alhaiset. Öljy luokitellaan neitsytoliiviöljyksi.

Oliiviöljy tuotetaan oliivipuun hedelmästä puristamalla. Se on ensiarvoisen tärkeä elintarvike ja yksi perusaineosista Välimeren alueen ruokavaliossa, joka on tuoreissa tutkimuksissa todettu erääksi maailman terveellisimmistä.

4.3 **Maantieteellinen alue:** SMM-rekisteröintihakemuksen kohteena olevan neitsytoliiviöljyn raaka-aineena käytettävän koroneiki-lajikkeen viljelyaluetta on Korfun saarella sijaitsevaan Melitieron kuntaan kuuluva Agios Mathaios. Rajatulla alueella kasvaa 25 000 koroneiki-lajikkeeseen kuuluvaa oliivipuuta, mikä vastaa noin 12,7 prosenttia kaikista oliivitarhoista.

4.4 **Alkuperätodisteet:** Oliivinviljely tunnetaan Kreikassa antiikin ajoista lähtien, mistä on todisteena runsaasti historiallisia lähdeviittauksia ja arkeologisia löytöjä. Niinpä Faistoksen kaivauksissa löydettyjen siementen seasta tunnistettiin keskimmaiselta minolaiselta kaudelta (2000–1800 eKr.) peräisin olevia oliivipuun siemeniä. Antiikin ajoista meidän päiviimme oliivipuun on säilyttänyt pyhän asemansa kreikkalaisessa maisemassa, ja se liittyy erottamattomasti maan kulttuuriin ja ruokavalioon. Sen historia alkaa Välimeren ja Vähän-Aasian rannikolta. Kreikassa tämän pyhänä pidetyn puun tarina juontaa juurensa antiikin aikoihin. Oliivipuun liittyi läheisesti muinaisten kreikkalaisten ravitsemukseen, uskuntoon ja taiteeseen. Sen oksaa käytettiin rauhan, viisauden ja voiton symbolina. Olympian kisojen voittajat palkittiin villin oliivipuun (kotos) lehvällä ja Attikan suojelija Pallas Athene antoi ihmisille lahjaksi oliivipuun, joka oli monin tavoin hyödyllinen.

Homeros viittaa lauluissaan Skherian saaren (Korfu) oliivinviljelyyn. Se ei kuitenkaan ollut vielä erityisen merkittävää, koska saarella harjoitettiin ensisijaisesti viiniviljelyä. Tilanne säilyi koko lailla muuttumattomana 1500-luvulle asti. Kun Korfu 1600-luvun alussa oli Venetsian hallinnassa, saaren maanomistajat saatiin määräyksillä ja niihin liittyvillä eräänlaisilla palkkioilla luopumaan viiniviljelystä ja siirtymään järjestelmälliseen oliivinviljelyyn. Toimenpiteet osoittautuivat niin suosituiksi, että tuon aikakauden matkailijat kertoivat saaren olevan yhtä suunnatonta oliivitarhaa.

Siitä alkaen oliivinviljely on ollut Korfun ja erityisesti Agios Mathaioksen maaseutuväestön pääelinkeino. Perinteinen, pitkään oliivinviljelyperinteeseen perustuva viljelykäytäntö yhdessä alueen erityisten maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden kanssa myötävaikuttaa laadultaan erinomaisen oliiviöljyn tuotantoon, kuten D. Sarakomenos, eräs Kreikan agrologian uranuurtajista, aikanaan totesi. Hänen mukaansa alueen oliiviöljy – asianmukaisesti käsiteltynä eri tuotantovaiheissa – saavuttaisi johtavan aseman elintarvikeöljyjen joukossa.

4.5 **Viljelymenetelmä / Valmistusmenetelmä:** Oliivisadon korjuu alkaa marraskuun puolivälin tienoilla sitä mukaa kun hedelmät kypsyvät. Kepein varustautuneet sadonkorjaajat työskentelevät joko puiden juurelta tai tikapuilta käsin lyöden varovasti hedelmää kantavia oksia, vahingoittamatta niitä taudinaiheuttajien leviämisen estämiseksi. Irronneet oliivit putoavat puiden alle pingotuihin verkkoihin.

Kun lehdet on irrotettu, oliivit laitetaan 50 kilogramman säkkeihin tai muovisiin laatikoihin. Sen jälkeen ne kuljetetaan rajatulla maantieteellisellä alueella sijaitseviin puristamoihin, joissa alueella tuotetut oliivit käsitellään välittömästi.

Vieraiden ainesosien poistamisen jälkeen oliivit pestään ja murskataan. Sitten massaa sekoitetaan 30 minuutin ajan enintään 30 celsiusasteen lämpötilassa, minkä jälkeen tapahtuu oliiviöljyn erottaminen joko linkoamalla tai perinteisesti puristamalla.

Massan ja oliiviöljyn kanssa kosketuksiin joutuvat laitteet on valmistettu ruostumattomasta teräksestä. Oliiviöljy varastoidaan kaupan pitämiseen saakka ruostumattomasta materiaalista tehdyissä kannellisissa säiliöissä.

4.6 **Yhteys maantieteelliseen alkuperään:** Koroneiki on yksi Kreikan parhaista oliivipuulajikkeista, ja sitä käytetään yksinomaan ekstra-laadun oliiviöljyn tuotantoon. Kyseisen oliiviöljyn erityisominaisuudet johtuvat alueelle tyypillisistä maaperä- ja ilmasto-olosuhteista. Tämä maantieteellinen alue on pohjoisin niistä Kreikan alueista, joilla Koroneiki-lajiketta viljellään. Alueen ilmasto on lauhkea, kuten kaikkialla Kreikassa, mutta sademäärät siellä ovat maan korkeimpia. Ilmasto-olosuhteet ja rinteillä keskimääräisen viljavassa maassa tapahtuva viljely vaikuttavat tuotteen poikkeuksellisen korkeaan laatuun.

## 4.7 Valvontaelin:

Nimi: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κερκύρας Διεύθυνση Γεωργίας

Osoite: Σαμάρα 13, GR-49100 Κέρκυρα.

4.8 Merkintä: Tuotteen pakkauksissa on ehdottomasti oltava merkintä ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ "ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ" Π.Γ.Ε. (ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ SMM-neitsytoliiviöljy) sekä presidentin asetuksen nro 61/93 4 artiklan 8 kohdassa säädetty maininnat.

4.9 Kansalliset vaatimukset: Sovelletaan presidentin asetuksen nro 61/93 yleisiä säännöksiä menettelyistä SAN- ja SMM-tuotteiden aseman myöntämiseksi.

EY N:o: EL/00214/01.11.15.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 21. lokakuuta 2003.

**Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen**

(2003/C 321/10)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 ja 12 d artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion, WTO:n jäsenvaltion tai 12 artiklan 3 kohdan mukaista menettelyä noudattaen hyväksytyin kolmannen maan toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 4 kohdan 6 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2081/92 tarkoitettulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

REKISTERÖINTIHAKEMUS: 5 ARTIKLA

SAN (x) SMM ( )

**Asiakirjan kansallinen numero: 8/2001**

## 1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen

Nimi: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Osoite: Via XX Settembre, 20 – I-00187 Roma

Puhelin (39-06) 481 99 68

Faksi (39-06) 42 01 31 26

Sähköposti: qualita@politicheagricole.it

## 2. Hakijaryhmittymä

Nimi: Associazione Produttori Olivicoli delle Province di Lucca e Massa Carrara ASSOPROL – Lucca-Massa Carrara

Osoite: Via delle Tagliate, 370 – I-55100 Lucca

Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (x) muu ( )