

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2006/C 128/03)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

5 artiklassa ja 17 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemus

EXAIRETIKO PARTHENO ELAIOLADO "TROIZINIA"

(EY) N:o: EL/0206/24.9.2001

SAN (X) SMM ()

Tämä yhteenveto on laadittu ainoastaan tiedotustarkoituksiin. Hakemuksen täydelliset tiedot löytyvät eritelmästä, joka on saatavissa kohdassa 1 ilmoitetuilta kansallisilta viranomaisilta ja Euroopan komissiolta (¹).

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Maatalous- ja elintarvikeministeriö)
Δ/ΝΣΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ (Luomuviljelyosasto)
Osasto SAN, SMM, APT
Osoite: Aharnon 29,101 76 ΑΘΗΝΑ (Ateena)
Puhelin: (30) 210 823 20 25
Faksi: (30) 210 882 12 41
Sähköposti: yg3popge@otenet.gr.

2. Hakijaryhmittymä:

Nimi: "Ομάδα Παραγωγών Ελαιολάδου Τροιζηνίας" (Trizinian oliiviöljyntuottajien ryhmittymä)
Voittoatuottamaton siviilioikeudellinen yritys
Osoite: Γαλατάς Τροιζηνίας (Galatas Trizinias) 180 20 KREIKKA
Puhelin: (30) 22980 26 140
Faksi: (30) 22980 22 602
Sähköposti: rastoni@hol.gr.
Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (X) Muu ()

3. Tuotelaji:

Luokka 1.5 Rasvat — Ekstra-neitsytoliiviöljy

4. Eritelmä

(4 artiklan 2 kohdan mukaan)

4.1 Nimi: Exairetiko partheno elaiolado "Troizinia"

(¹) Euroopan komissio, Maatalouden ja maaseudun kehittämien pääosasto, Maataloustuotteiden laatupolitiikan yksikkö, B-1049 Bryssel.

4.2 Kuvaus:

Ekstra-neitsyoliiviöljy, jota valmistetaan yksinomaan manaki-lajikkeesta tai jossa voi olla enintään 50 % koroneiki-lajiketta.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

- Väri: keltaisesta vihreänkeltaiseen riippuen luumarjan kypsyyssasteesta poiminnan hetkellä.
- Maku: miellyttävä, makea tai karvas (karvas maku haihtuu muutamassa kuukaudessa).
- Tuoksu: vallitsevana vasta poimittujen oliivien hedelmäinen tuoksu.

4.3 Maantieteellinen alue:

Trizinian alueen rajojen sisään jäävä alue, jolla oliiveja kasvatetaan ja öljy valmistetaan ja joka koostuu seuraavista kunnista:

- a) Methana (Methanan sekä Kounopitsan, Kipselin ja Megalokhorion kylät)
- b) Poros
- c) Trizina (Galatas sekä Ano Fanarion, Driopin, Karatzasin, Taktikoupolin ja Trizinian kylät)

4.4 Alkuperätodisteet:

Tuotanto, jalostus, varastointi ja pullotus tapahtuvat rajoitetulla maantieteellisellä alueella. Tuottajat ilmoittavat oliivitarhansa rekisteriin, jota pidetään ajan tasalla. Jalostus- ja pullotuslaitokset kirjataan myös erityiseen rekisteriin. Maatalouden kehityksen virasto hoitaa rekisterejä ja pitää ne ajan tasalla. Vuosittain laaditaan taulukot oliiviöljyn tuotanto- ja jalostusmääristä. Kaikki asianomaiset ovat kirjattuina rekistereihin. Valvotaan, että kaikki täyttävät velvollisuutensa, ja näin varmistetaan tuotteen jäljitettävyys.

4.5 Tuotantomenetelmä:

a) Viljelymenetelmä

Maa muokataan mekaanisesti, eikä torjunta-aineita käytetä.

Neljännes oliivitarhoista kastellaan letkuilla tai tippa- tai kastelulaitteilla.

Puut leikataan sopivaan aikaan ja sopivalla tavalla, kastelu ja lannoitus tehdään sopivasti ja näin varmistetaan, että Trizinian oliivitarhojen vuosituotanto on lähes vakio.

Lannoitus ja kasviensuojelu toteutetaan ympäristöystävällisillä menetelmillä (orgaaninen lannoitus, oliivikärpäspyydykset, syöttisumutukset jne.)

b) Sadonkorjuu

Melkein kaikki oliivit kerätään värin muuttuessa vihreästä tummanvioletiksi. Sadonkorjuu kestää marraskuusta (jolloin oliivit eivät vielä ole aivan kypsiä) helmikuuhun. Suurin osa sadosta korjataan joului- ja tammikuussa. Oliivien ei anneta ylikypsyä puissa. Tämä johtaisi painon ja tilavuuden laskuun, huonompaan aromiin ja öljyn suurempaan happoisuuteen.

Oliivit kerätään perinteisellä tavalla kammoilla tai joskus harvoin käsin. Tämän ansiosta tuotteen laatu ja kasvien terveys on parempi.

c) Kerääminen ja varastointi

Korjatut oliivit pussitetaan heti kasvikuuduista (juutista) tehtyihin säkkeihin (mikä helpottaa ilman-kiertoa) ja viedään puristamoon samana päivänä. Jos oliiveja joskus harvoin on varastoitava vuorokausi, säkit sijoitetaan kuormalavoille katetuille alueille, jotta ilmankierto varmistetaan mutta säkit ovat suojassa auringolta ja sateelta.

d) Luumarjojen käsittely ja oliiviöljyn uuttaminen

Vaiheet ovat vastaanotto, syöttö jalostusketjulle, lehtien poisto, pesu, rikkominen, jauhaminen, sekoittaminen, öljyn uuttaminen massasta ja lopullinen erotus.

Samalla noudatetaan tarkoituksenmukaisia puhtautta, sekoitusnopeutta (17—19 kierrosta/min.), sekoitusaikaa (20—30 min.) ja ennen kaikkea lämpötilaa (joka ei missään tapauksessa saa nousta yli 28–29 °C:een) koskevia sääntöjä.

e) Pakkaus

Ennen markkinoille saattamista ja myyntiä kuluttajille Trizinian oliiviöljy varastoidaan ruostumattomasta teräksestä valmistettuihin säiliöihin ja pakataan 5 litran peltiastioihin ja 0,1 — 1 litran tummiin lasipulloihin.

Lopputuote pakataan vain kyseisen maantieteellisen alueen sisällä. Näin voidaan laatu varmistaa ja lopputuote kontrolloida. Samalla otetaan huomioon taloudelliset näkökohdat ja hyödyt, jotka saadaan siitä, että tuote pakataan kyseisellä alueella.

Pidetään tarpeellisena, että toiminta kokonaisuudessaan tapahtuu kyseisellä maantieteellisellä alueella, jotta varmistetaan nimityksen suojelu sekä tuotteen laatu ja autenttisuus.

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Trizinian alueen öljyn erinomainen laatu johtuu pääosin maaperästä ja ilmastosta, viljelytekniikasta, sadonkorjuumenetelmistä ja -ajasta sekä jalostus- ja pakkausmenetelmistä, jotka ovat joko perinteisiä tai uudenaikaisia ja samalla teknisesti ja tieteellisesti päteviä.

Alueen vuorinen ja mäkinen maasto (joka suosii epätavallisen kirkasta valoa ja puiden ilmansaantia, jotka ovat tunnetusti määrääviä tekijöitä erinomaisen laadun tuottamisessa), kohtuullinen sademäärä (noin 550 mm), leuto talvi, suhteellisen kuiva ja kuuma kesä (jolloin saadaan kuitenkin 15 prosenttia vuotuisesta sademäärästä), runsas auringonpaiste ja kohtuullisen voimakkaat pohjoistuulet auttavat omalta osaltaan tuottamaan öljyä, jonka väri on rikas ja maku miellyttävän herkkä. Hieman kalkkipitoinen maaperä, jonka pH on neutraali tai hieman emäksinen ja jossa on yleensä suuria pitoisuuksia fosforia, kaliumia, booria jne. on hyvin merkittävää tuotettaessa öljyä, joka on luontaisen läpikuultavaa ja jossa on paljon aromaattisia aineita.

4.7 Valvontaelin:

A)

Nimi: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Αθηνών — Πειραιώς (Ateenan itsehallintoalue — Pireus)

Νομαρχιακό Διαμέρισμα Πειραιώς (Pireuksen hallintoalue)

Διεύθυνση Γεωργίας Πειραιώς (Pireuksen maatalousvirasto)

Osoite: Δημοσθένους 1 (Demostenes 1) 18531 Pireus

Puhelin: (30) 210 412 47 72

Faksi: (30) 210 412 61 43

Sähköposti: u15614@minagric.gr

B)

Nimi: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επιβλέψης Γεωργικών Προϊόντων (Maataloustuotteiden sertifiointi- ja valvontalaitos) (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.)

Osoite: Άνδρου 1 & Πατησίων (Androu ja Patision) 112 57 ΑΘΗΝΑ (Ateena)

Puhelin: (30) 210 823 12 53

Faksi: (30) 210 823 14 38

Sähköposti: agrocet@otenet.gr

4.8 Merkintä:

Tuotteen pakkauksessa on oltava merkintä ΕΞΑΙΡΗΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ "ΤΡΟΙΖΗΝΙΑ" Π.Ο.Π. sekä presidentin asetuksen 61/93 4 artiklan 8 kohdassa ja ministeriöiden yhteispäätöksessä nro 2823003/12.1.2004 määrätty merkinnät.

4.9 Kansalliset vaatimukset: On sovellettava lain nro 2040/92, presidentin asetuksen 61/93 ja ministeriöiden yhteispäätöksen 2823003/12.1.2004 voimassaolevia säännöksiä.
