

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

(2012/C 183/10)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

MUUTOSHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

ASETUKSEN 9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS

”ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ” (VORIOS MILOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

EY-N:o: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

SMM () SAN (X)

1. Eritelmän kohta, johon muutos vaikuttaa:

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkintä
- Kansalliset vaatimukset
- Muu (mikä)

2. Muutoksen/muutosten tyyppi:

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvedoa ei ole julkaistu
- Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)
- Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvinsuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

3. Muutos/muutokset:

3.1 Maantieteellinen alue:

Haetaan SAN-alueen laajentamista Arkadin, Geropotamoun ja Kouloukonan kaikille alueille, jotka sijaitsevat Milopotamosin maakunnan hallintorajojen sisäpuolella, ja etenkin seuraaville:

Angeliana, Agia, Agios Ioannis, Agios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anogia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfoi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roimeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri ja Honos.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Perusteet ovat seuraavat:

- Koska viime vuosikymmenen aikana "Hondrolias"-oliivipuulajiketta on jatkuvasti korvattu "Koroneiki"-lajikkeella tällä alueella, näiden kahden oliivilajikkeen välinen suhde on lähes sama kuin SAN-alueella (90 prosenttia "Koroneiki"-lajiketta ja 10 prosenttia "Hondrolias"-lajiketta). Tämän takia ne perusteet, joiden vuoksi kaikki Milopotamosin maakunnan hallintoalueet eivät olleet mukana alkuperäisessä SAN-alueella koskevassa hakemuksessa, eivät enää ole ajankohtaisia.
- Hakemuksen kohteena olevilla hallintoalueilla on samat maaperä- ja sääolosuhteet kuin SAN-alueella.
- Näiden hallintoalueiden asukkaat ovat perineet samat vakiintuneet käytännöt ja saman osaamisen, kuin alueen muidenkin osien asukkailla on.
- Näillä hallintoalueilla tuotetulla oliiviöljyllä on samat fyysiset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet kuin SAN-alueella tuotetulla oliiviöljyllä, mikä on todettu Kreikan yleisen kemiallisen laboratorion Rethymnonin osaston antamassa asiantuntijalausunnossa ja hyväksytyin laboratorion antamassa asiantuntijalausunnossa.

3.2 Alkuperätodisteet:

Elintarvikkeiden jäljitettävyyttä koskevat markkinoiden vaatimukset ja tarve suojata tuotteita väärennöksiltä ovat johtaneet siihen, että nykyisen SAN-alueen tuottajat ovat soveltaneet oliiveihin tiukempaa alkuperäjärjestelmää viimeisten kahden vuoden ajan. Tämän tiukemman järjestelmän avulla tuote pysyy tulevaisuudessa säilyttämään omaperäisyytensä ja laadukkuutensa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ" (VORIOS MILOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

EY-N:o: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

SMM () SAN (X)

1. Nimi:

"Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης" (Vorios Milopotamos Rethymnis Kritis)

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Kreikka

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

Luokka 1.5 – Rasvat (voi, margariini, öljyt jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Nimityksellä "Βορειος Μυλοποταμος Ρεθυμνης Κρητης" (Vorios Milopotamos Rethymnis Kritis) tarkoitetaan öljyä, joka puristetaan mekaanisesti seuraavista oliivilajikkeista: "Koroneiki" (90 prosenttia) ja "Hondrolias" (loppuosa), joita kasvatetaan hakemuksen kohteena olevalla maantieteellisellä alueella.

Tällä oliiviöljyllä on erityisen miellyttävä (kullankeltainen) väri ja hedelmäinen aromi.

Öljyhappona ilmaistu kokonaishappopitoisuus on enintään 0,8 grammaa 100 grammassa öljyä.

Oliiviöljyssä olevien erilaisten happamien aineiden indikaattorisotot saavat olla enintään seuraavat oliiviöljyn standardoinnin osalta:

K 232 ≤ 2,00

K 270 ≤ 0,18

Peroksidit: ≤ 15 Meq O₂/kg

Öljyhappo: > 75 %

Trilinoleiinin, stigmasterolin ja alifaattisten alkoholien tasot ovat erityisen matalat.

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):*

”Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης” (Vorios Milopotamos Rethymnis Kritis) -oliiviöljyn tuotannossa käytetään yksinomaan Koroneiki-lajikkeeseen (vähintään 90 %) ja Hondrolia-lajikkeeseen (loppuosa) oliivipuista saatuja oliiveja. Näitä molempia lajikkeita viljellään kyseisellä maantieteellisellä alueella.

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):*

—

3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:*

Oliivipuut on kasvatettava ja oliivit käsiteltävä kyseisellä maantieteellisellä alueella.

3.6 *Muun muassa viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt:*

—

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:**

Entisessä Milopotamosin maakunnassa sijaitsevat yhteisöt ja etenkin paikalliset yhteisöt, jotka sijaitsevat Arkadin, Geropotamoun ja Kouloukonan alueiden hallintorajojen sisäpuolella:

Angeliana, Agia, Agios Ioannis, Agios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anogia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfoi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roimeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri ja Honos entisessä Milopotamosin maakunnassa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen:**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys:*

Laajennushakemus koskee aluetta, joka on osa entistä Milopotamosin maakuntaa. Koska se on osa yksittäistä alueeltaan pienikokoista maakuntaa (yhteensä 414 000 stremmaa/41 400 hehtaaria), sen maaperä, sääolosuhteet ja meteorologiset tiedot ovat samanlaisia kuin Pohjois-Milopotamosissa, jonka osalta nimitys on jo rekisteröity.

Alavammassa osassa on pieniä ja keskikokoisia kukkuloita (maaperä mahdollistaa oliivipuiden kasvatuksen), kun taas korkeammilla kukkuloilla oliivipuita kasvatetaan pengerviljelmillä. Alueen eteläisimmässä osassa sijaitsee Psiloritis-vuoristo, ja siellä oliivipuiden viljely antaa asteittain tilaa karjankasvatukselle.

I Meteorologiset tiedot

Ilmasto voidaan kuvata yleisesti lauhkeana Välimeren ilmastona, jossa on kuivat kesät ja leudot talvet. Tuulet ovat yleensä heikkoja, ja ainoastaan muutamina päivinä vuoden aikana esiintyy etelätuulia, jotka aiheuttavat ongelmia muille viljelmille (sitrusuille).

Alkuperäisessä asiakirja-aineistossa olleessa taulukossa III esitetään kahdeksan vuoden (1966–1973) keskiarvot. Taulukon mukaan keskimääräinen vuotuinen sademäärä on lähes 700 mm. Hallaa esiintyy yhteensä 2,1 päivänä, ja lämpötilojen ääriarvot etenkin talvisin takaavat kukkasilmujen erilaistumisen ja tyydyttävän kukinta-ajan.

Laajennusehdotuksen kohteena olevan alueen oliivinkasvatusalueilla keskimääräinen sademäärä vaihtelee 700 millimetristä (Melidonin sademittauspiste) korkeimmillaan hiukan yli 1 000 millimetriin (Agios Ioannisin ja Anogian sademittauspisteet). Laajennusehdotuksen kohteena olevan alueen sademäärät ovat siis parantuneet, minkä vuoksi oliivipuut kykenevät saamaan ja hyödyntämään ravinteita aiempaa paremmin.

Sateita esiintyy lähinnä loka–maaliskuussa, kun taas kesä–syyskuussa sateet ovat erittäin harvinaisia. Anogian sääasemalta saatujen viimeksi kuluneita 80 vuotta koskevien sadetietojen mukaan vuoden kokonaissademäärästä 87 prosenttia sataa loka–maaliskuussa.

Halla ei aiheuta erityisiä ongelmia (2,1 päivää vuodessa). Keskimääräisten lämpötilojen ja äärlämpötilojen vaihteluväli etenkin talvisin takaa kukkasilmujen erilaistumisen ja tyydyttävän kukinta-ajan. Matalin lämpötila ($-0,2\text{ °C}$) on mitattu helmikuussa ja korkein heinäkuussa ($35,8\text{ °C}$). Alueen lämpötilojen vaihteluväliä (juuri nollassa alapuolelta 40 °C een) ja $15\text{--}25\text{ °C}$:n keskilämpötilaa pidetään kirjallisuudessa oliivipuiden kasvatuksen kannalta ihanteellisina. Asiantuntijat ovat yhtä mieltä siitä, että oliivipuiden kannalta huonoja lämpötiloja ovat alle 4 °C ja yli 40 °C ja että hiukan viileämmät talvilämpötilat ovat välttämättömät kukkasilmujen erilaistumisen ja niiden tyydyttävän kukinnan kannalta.

Ehdotuksen kohteena olevalla maantieteellisellä alueella on siis sääolosuhteet, jotka soveltuvat oliivien viljelyyn ja poikkeuksellisen laadukkaan neitsyoliiviöljyn tuottamiseen ja vastaavat "Vorios Milopotamos Rethymnis Kritis" -nimisen alueen sääolosuhteita.

II Maaperän koostumus

Suurimmalla osalla alueesta maaperän rakenne on samanlaista ja koostuu "punaisesta maasta", hajovasta kalkkikivestä ja kiviliuskeesta. Maaperä on miedosti hapan.

Milopotamosin alue kokonaisuutena on geologisesti katsottuna alpiinista ja post-alpiinista kiviainesta. Alhaalta maanpintaa kohti tarkasteltuna maaperän rakenne on seuraavanlainen: joonialaisen kerrostuman karbonaattikiveä, Fillitiki–Halazitiki -kauden kiviä, Tripolin kerrostuman tektonisen peitteen karbonaattikiviä, sisäisten kerrosten laatasta peräisin olevia kiviä, uusia muodostumia ja kvaternaarisia sedimenttejä. Edellä mainittujen muodostelmien jakauman vuoksi Milopotamosin alue on geologisesti ainutlaatuinen. Lisäksi muodostelmien kivilajit ja niiden suhteellinen sijainti geologisessa rakenteessa ovat sellaiset, että alue on osa Psiloritis–Tallaion-vuorijonon ainutlaatuista vedenkuljetusjärjestelmää.

Entisen Milopotamosin maakunnan (SAN-alueen ja laajennusalueen) maaperän geologisten ominaispiirteiden ja intensiivisen maataloustoiminnan (lampaiden ja vuohtien kasvatuksen) tuloksena maaperän koostumus makro- ja mikroelementteinä on – oliivinviljelijöiden kahdeksan eri hallintoalueen toteuttaman maaperäanalyysin perusteella – seuraavanlainen:

- Maaperässä on useimmiten kaliumia ja fosforia, mutta kaliumia on lisättävä oliivitarhoilla, joista saadaan suuria satoja.
- Tyypeä on lisättävä vuosittain, sillä nestemäisenä se huuhtoutuu helposti maaperästä.
- Oliivien kasvatuksen kannalta tärkeistä hivenaineista booria esiintyy usein vuoristoalueilla, ja sitä on lisättävä neljän vuoden välein suodattamalla sitä maa-ainekseen.

Maaperä koostuu hiekasta, hiesusta ja savesta, joten se on rakenteeltaan hienojakoisen ja normaalin välillä. Maa-aineksen orgaanisten aineiden pitoisuus on varsin hyvä.

III Inhimilliset tekijät

Kasvatusmenetelmät oliivin koko tuotantokyklin aikana perustuvat sukupolvelta toiselle siirtyneeseen perinnetietoon.

Kotitalouksien yhteistyö oliivien poiminnassa mahdollistaa sen, että päivittäin saadaan kerättyä suuret määrät oliiveja, jotka sitten puristetaan saman päivän aikana. Sadon laatu pysyy hyvänä, kun oliiveja ei säilytetä säikeissä liian pitkään.

Oliivien kuljetuksissa käytettävät säkit ovat kasviperäistä materiaalia, jotta oliivit pääsevät hengittämään säikeissä ollessaan.

Joulu–tammikuun sadonkorjuu tapahtuu aikana, jolloin oliivit luontaisesti kypsyvät.

Lisäämällä lampaan lantaa oliivitarhoille kahden–kolmen vuoden välein saadaan aikaan hyvä orgaanisen aineksen pitoisuus, ja näin varmistetaan kyky hyödyntää ravintoaineet, maa-aineksen ilmavuus sekä hyvä ilman ja veden kierto ja niiden myötä oliivipuiden juuriston hyvä kehitys.

Ympäristöseikat otetaan huomioon kaikissa toimissa: oliivipuun karpästä vastaan tehtävät ruiskutukset on lähes kokonaan kielletty, ja ne korvataan syöttiruiskutuksilla. Lisäksi käytetään huomattavasti miedompia aineita kuin aiemmin.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Oliiviöljyä tuotetaan kaikkialla entisen Milopotamosin maakunnan alueella, ja kuten kaikki Kreetalla tuotettu öljy, se on hyvin korkealaatuista. Tuote on tavallista maukkaampaa erinomaisten sääolojen, maaperän ja aurinkotuntien suuren määrän vuoksi. Tuotteen hedelmäinen maku ja väri (kullankeltainen) ovat miellyttävät.

— ”Vorios Milopotamos Rethymnis Kritis” -nimisen ekstra-neitsytoliiviöljyn laatuksiteerit (happamuus, K 270, K 232, Delta K, peroksidiarvo) ovat erittäin hyvällä tasolla kansainvälisen oliiviöljyneuvoston standardeihin nähden. Etenkin triglyseridien ja stigmasterolin määrät ovat hyvin matalia (moninkertaisesti sallittuja enimmäismääriä matalammat).

— Alifaattisia alkoholeja esiintyy oliiviöljyssä vain hyvin pieninä määrinä.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen määrätty laatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Pohjoisen Milopotamosin alueella tuotettu oliiviöljy – kuten kaikki kreetalainen oliiviöljy – on hyvin korkealaatuista.

Oliivien kasvatusta alkoi Kreetalla jo muinaisina aikoina. B. Krimbas tunnisti Faistoksen kaivauksien aikana italialaisen arkkitehtikoulun hänelle antamien siementen joukosta oliivipuun siemeniä, jotka olivat peräisin keskimmaiselta minolaiselta kaudelta (2000–1800 eKr.). P. Anagnostopoulos totesi Ateenan akatemiassa vuonna 1951, että kaivaukset osoittavat, että oliivien koti on Kreetta.

”Vorios Milopotamos Rethymnis Kritis” -nimisen ekstra-neitsytoliiviöljyn laatuksiteerit (happamuus, K 270, K 232, Delta K, peroksidiarvo) ovat erittäin hyvällä tasolla kansainvälisen oliiviöljyneuvoston standardeihin nähden. Tämä johtuu oliivien poiminta- ja kasvatusten menetelmistä. Oliivien poimiminen hakkaamalla oliivipuita kepeillä, niiden kerääminen enintään 50 kilogrammaa vetäviin säkkeihin, niiden kuljettaminen välittömästi (usein saman päivän aikana) puristamoon sekä nopea puristaminen saavat aikaan edellä kuvatut ominaisuudet. Myös triglyseridien ja stigmasterolin määrät ovat hyvin matalia (sallittuja enimmäismääriä moninkertaisesti matalammat). Tämä johtuu Koroneiki-lajikkeen oliivien pienestä koosta. Alifaattisia alkoholeja esiintyy oliiviöljyssä vain hyvin pieninä määrinä. Tämä johtuu siitä, että koska tuottajat tietävät, että korkeat puristuslämpötilat nostavat alifaattisten alkoholien määrää öljyssä, he varmistavat, ettei puristamossa olevan öljyn lämpötila ole yli 32 °C (oliiviöljyn tavallinen tuotantolämpötila on 27–32 °C).

Oliiviöljyn laatuun vaikuttavat keskeiset tekijät ovat ilmasto, maaperä, puulajikkeet ja ihmisten käyttämät viljelymenetelmät (tuotteen kasvatus-, sadonkorjuu-, varastointi- ja käsittelymenetelmät).

Oliiviöljyn erinomaiseen laatuun ja ominaisuuksiin vaikuttavat tekijät ovat seuraavat:

— Alueella on oliivien kasvatuksen kannalta ihanteellinen ilmasto leutoine talvineen ja kuumine kesineen.

— Keski- ja ääriämpötilojen vaihteluväliä pidetään ihanteellisina oliivien viljelyn kannalta.

— Tuulet ovat heikkoja, mikä mahdollistaa ongelmattoman kukintakauden.

— Maaperä mahdollistaa hyvän ilmanvaihdon ja valoa on runsaasti, joten puut pysyvät terveinä ja tuottavat laadukkaita oliiveja.

— Sateita saadaan lähinnä talvisin ja lämpötilan noustua esiintyy vähäisiä sateita, minkä ansiosta ravintoaineet saadaan käyttöön juuri oikeaan aikaan eivätkä oliivien laatua heikentävät sienitaudit pääse kehittymään.

- Koko alueen sademäärä on tyydyttävä maassa olevien ravintoaineiden käyttöönoton kannalta ja sellaisten oliivitarhojen kannalta, joita ei kastella.
- Hyvä orgaanisen aineksen taso takaa yleensä ravintoaineiden hyvän käyttöönoton, maa-aineksen ilmavuuden sekä hyvän ilma- ja vesikierron ja niiden myötä oliivipuiden juuriston hyvän kehityksen.
- Maaperän hyvä kalium- ja fosforipitoisuus ja tuottajien valmiudet lisätä typpeä ja booria tarpeen mukaan vaikuttavat oliiviöljyn kemiallisiin ja aistinvaraisiin laatuominaisuuksiin.
- Kasvatusmenetelmät oliivin koko tuotantocyklin aikana perustuvat sukupolvelta toiselle siirtyneeseen perinnetietoon.

Eritelmän julkaisutiedot:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.pdf
