

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 186/10)

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

MUUTOSHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS

”ΚΑΛΑΜΑΤΑ” (KALAMATA)

EY-N:o: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

SMM () SAN (X)

1. Eritelmän otsake, johon muutos vaikuttaa:

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muuta (täsmennettävä)

2. 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. Muutokset:

3.1 Tuotteen kuvaus:

Tässä hakemuksessa selostetaan kyseisen oliiviöljyn tuotanto yksityiskohtaisemmin kuin alkuperäisessä rekisteröinti asiakirjassa. Öljylle asetetaan tiukempia laatuvaatimuksia, jotta nimitystä voisi käyttää vain kyseisen alueen korkealaatuisesta oliiviöljystä.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.2 Maantieteellinen alue

Maantieteellistä aluetta, jolla tuotetaan suojatulla alkuperänimityksellä "Καλαμάτα-Kalamata" varustettua oliiviöljyä, rajoittavat Messinian hallintoalueen rajat. Messinia on Peloponnesoksen hallintoalueen osa, ja yksilöityyn maantieteelliseen alueeseen kuuluvat kaikki alueet, joilla kasvatetaan öljypuita ja tuotetaan kalamata-oliiviöljyä. On tärkeää huomata, että kasvatettujen öljypuiden lajit, kasvatusmenetelmät, oliivin käsittelymenetelmät, oliiviöljyn tuotannon historia ja sen yhteys kansan tapoihin ja uskomuksiin sekä ilmasto- ja maaperäolot ovat samanlaisia kaikkialla Messiniassa, missä öljypuita kasvatetaan. Tämän vuoksi muualla Messiniassa, Kalamatan ulkopuolella tuotettu erikoisneitsytoliiviöljy ei eroa suojatulla alkuperänimityksellä "Καλαμάτα-Kalamata" varustetusta oliiviöljystä fysikokemiallisilta ja aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan.

Messinian alueen erikoisneitsytoliiviöljyn näytteiden aistinvaraisten ominaisuuksien tutkimuksessa, jotka tehtiin kansainvälisen oliiviöljyneuvoston hyväksymässä kehitysministeriön ja kulutuspolitiikan osaston kemian laboratoriossa, havaittiin, että oliiviöljyn aistinvaraiset ominaisuudet ovat samanlaiset kaikkialla Messiniassa. Alkuperäisen SAN-alueen oliiviöljyjen ryhmässä hedelmäisyyden mediaaniarvo $M_f = 3,4$ ja virheiden mediaaniarvo $M_d = 0$. Muiden Messinian alueiden oliiviöljyjen ryhmässä hedelmäisyyden mediaaniarvo $M_f = 3,9$ ja virheiden mediaaniarvo $M_d = 0$. Alkuperäisen SAN-alueen oliiviöljyjen ryhmässä katkeruuden mediaaniarvo $M_b = 2,37$ ja maun voimakkuuden mediaaniarvo $M_p = 3,33$. Muiden Messinian alueiden oliiviöljyjen ryhmässä katkeruuden mediaaniarvo $M_b = 2,51$ ja maun voimakkuuden mediaaniarvo $M_p = 3,21$.

Kehitysministeriön ja kulutuspolitiikan osaston kemian laboratoriossa vuosina 2000–2010 tehdyistä kemiallisista analyyseistä käy ilmi, että koko Messiniassa tuotetulla Kalamata-oliiviöljyllä on samat ominaisuudet, kuten näkyy myös jäljempänä olevasta taulukosta:

	Kyseisen maantieteellisen alueen keskiarvo	Muiden Messinian alueiden keskiarvo
Happopitoisuus	0,49	0,49
Peroksidiluku	8,35	8,05
K_{270}	0,14	0,13
K_{232}	1,73	1,53
Kokonaisterolit	1 310	1 267
Palmitiinihappo %	11,82	11,75
Palmitoleiinihappo %	0,86	0,86
Steariinihappo %	2,78	2,61
Öljyhappo %	75,63	76,79
Linolihappo %	7,07	6,1

Edellisen perusteella on tarpeen määritellä maantieteellinen alue uudestaan tässä hakemuksessa esitettyjen tiukkojen vaatimusten perusteella.

3.3 Tuotantomenetelmä:

Tuotantomenetelmään lisätään oliivien korjuuta varten mekaanisten keinojen käyttö (laite, jolla hedelmät pudotetaan puusta) silloin kun se on mahdollista maanpinnanmuodostuksen puolesta. Hedelmien-pudotuskoneiden käytöllä on tiettyjä etuja: korjatut oliivit ovat laadultaan parempia, ja luonnollisesti myös öljy on silloin parempaa.

Korjuukoneiden käytöllä verrattuna käsinkorjuuseen on seuraavat edut:

- korjuun kustannukset ja kesto pienenevät, jolloin oliiveihin ei ehdi tulla muutoksia korjuun aikana;
- öljypuiden tuotto on erittäin hyvä, kun oliivit voidaan korjata heti ja puut voidaan karsia;
- korjuun laatu on erinomainen, kun oksat ja hedelmät eivät vahingoitu.

Lisäksi silloin kun oliiveja käsitellään öljynpuristamossa, oliivitahnan lämpötila puristamisen aikana ei saa ylittää 27 celsiusastetta. Siten öljyn laatu voidaan varmistaa ja sen haihtuvat aineosat ja antioksidantit sekä väri säilyttää.

Tämän ansiosta voidaan oliiviöljytyypistä käyttää myös vapaaehtoista mainintaa ”kylmäpuristettu”, kuten mainitaan markkinoille saatettavien oliiviöljyn eritelmissä, joista on säädetty asetuksessa (EY) N:o 1019/2002.

3.4 Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

Kalamata-oliiviöljyllä on suora yhteys koko Messinian alueen menneisyyteen, perinteisiin ja kulttuuriin. Talven aikana Messinian asukkaiden toiminta pyöri oliiviöljyn ympärillä. Öljypuiden kasvatusta ja oliiviöljyn tuotantoa on harjoitettu Messiniassa jo vuosisatoja. Tämä on osoitettu historian tietolähteissä ja joissakin arkeologisissa kaivauksissa. Oliiviöljy on ollut ja on edelleen merkittävä taloudellinen ja yhteiskunnallinen tekijä seudun kehityksessä ja asukkaiden hyvinvoinnissa.

Entisen Kalamatan hallintoalueen maaperä- ja ilmasto-olot vallitsevat myös koko Messiniassa ja ovat varsin tasaiset: kukkulaisia maastoja, kohtalainen vuosittainen sademäärä (noin 750–800 mm), lauha talvi, pitkä ja lämmin kesä, paljon auringonpaistetta, kohtalaisen voimakkaita tuulia, kukkulainen maasto (jossa öljyvuulehdot saavat paljon valoa ja ilmaa), kevyt kalkkipitoinen maaperä, jonka pH on neutraali tai emäksinen ja jossa on sopivat pitoisuudet fosforia, kaliumia, booria jne. Tällä maantieteellisellä alueella käytetään samanlaisia maanviljelymenetelmiä ja oliivin käsittelymenetelmiä. Koko Messinian alueella ja entisellä Kalamatan hallintoalueella tuotetun oliiviöljyn erityiset laatuominaisuudet ovat samanlaiset: voimakas väri, miellyttävä maku, luonnostaan kirkas ja sisältää runsaasti aromiaineita, happamuus aika paljon pienempi kuin suurin hyväksyty määrä, erityinen rasvahappokoostumus, kohtalainen hedelmäisyys, vihreän hedelmän tuoksu, hiukan karvas ja hiukan tai kohtalaisen voimakas.

Tekijät, jotka antavat raaka-aineelle erityiset ominaisuudet, jotka siirtyvät tuotettuun Kalamatan oliiviöljyyn, ovat:

- alueen erinomaiset ilmasto-olot (pitkä aurinkoinen kausi, sopiva sademäärä ym.);
- lauha talvi sekä pitkä, lämmin ja kuiva kesä;
- kohtalaisen voimakkaat tuulet ja alueen kukkulainen maasto yhdessä kuppimaisen muodon kanssa, jonka oliiviöljyntuottajat antavat puille. Messinian kukkulainen maasto ei aina salli koneellista oliivien korjuuta eikä maanviljelyn koneellistamista, minkä vuoksi öljypuita hoidetaan perinteisin menetelmin (oksien karsiminen, muotoilu, korjuu);
- kevyt kalkkipitoinen maaperä ja neutraali tai emäksinen pH;
- sopivat pitoisuudet fosforia, magnesiumia, mangaania, booria ym.

- tilojen pienen koon ansiosta Messinian oliiviöljyntuottajat voivat hoitaa puitaan huolella ja tuottaa laadukasta oliiviöljyä, minkä kanssa kuluu koko vuosi;
- oliivien pikkutarkka korjuu juuri oikeassa kypsymisvaiheessa sekä erinomaiset käsittelyolosuhteet. Taigeton ja Joonianmeren välissä on tasalaatuinen maantieteellinen alue, jossa on erityinen mikroilmasto, joka antaa kaikelle Messiniasta peräisin olevalle Kalamata-oliiviöljylle yhteiset ominaisuudet.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"ΚΑΛΑΜΑΤΑ" (KALAMATA)

EY-N:o: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

SMM () SAN (X)

1. **Nimi:**

"Καλαμάτα" (Kalamata)

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Kreikka

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**3.1 *Tuotetyyppi:*

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

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:*

Kyseessä on ekstra-neitsytoliiviöljy, jota valmistetaan koroneiki- ja mastoeidis -oliivilajikkeiden hedelmistä. Kalamata-alkuperänimityksellä suojattua oliiviöljyä valmistetaan pääasiassa koroneiki-oliivilajikkeen hedelmistä, ja siinä voi olla korkeintaan 5 prosenttia mastoeidis- lajikkeen hedelmiä. Tällä oliiviöljyllä on seuraavat ominaisuudet:

öljyhappona ilmaistu kokonaishappopitoisuus painosta enintään 0,50 grammaa 100 grammassa öljyä.

Vertailuarvot oliiviöljyn erityyppisille hapettuneille yhdisteille ovat oliiviöljyä luokitettaessa seuraavat:

K₂₃₂: enintään 2,20

K₂₇₀: enintään 0,20

Peroksidiluku: ≤ 14 MeqO₂/kg

Sterolien kokonaismäärä: > 1 100 mg/kg

Rasvahappopitoisuus (%):

Öljyhappo: 70–80

Linolihappo (pellavaöljyhappo): 4,0–11,0

Steariinihappo: 2,0–4,0

Palmitoleiinihappo: 0,6–1,2

Palmitiinihappo: 10,0–15,0

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Kuvaus	Keskiarvo
Oliivin hedelmäisyys	3–5
Karvas	2–3
Voimakkuus	2–4
Virheet	0

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Kalamata” varustettu oliiviöljy on suhteellisen hedelmäinen, ja sillä on vihreän hedelmän hiukan karvas ja hiukan tai suhteellisen voimakas aromi.

Väri: vihreästä vihreänkeltaiseen

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

—

3.4 Rehut (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Kalamata” varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistukseen tarvittavien viljelyn, tuotannon ja puristamisen on tapahduttava yksinomaan 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä tuotantoalueella. Oliiviöljyn tuotannon ja alkuvastoinnin on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella sijaitsevilla yksiköissä, joissa noudatetaan kaikkia EU:n ja kansallisen lainsäädännön elintarviketuotantoa koskevia sääntöjä ja joilla on käytettävissä ruostumattomasta teräksestä valmistetut mekaaniset laitteet ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut säiliöt oliiviöljyn varastointiin.

Oliivien korjaaminen, kuljetus ja varastointi

Oliivit korjataan useimmilla seuduilla ravistelemalla puita ja keräämällä hedelmät joko käsin tai kammoilla, tai myös mekaanisilla laitteilla (korjuukoneilla), kun hedelmä muuttuu vihreästä kellanvihreäksi siihen asti kun oliiveista noin 50 prosenttia on muuttunut väriltään tummiksi. Korjuu alkaa lokakuun loppupuolella ja jatkuu noin 4–6 viikkoa riippuen muun muassa säistä. Oliivit kerätään aina verkoille, jotka levitetään öljypuiden alle. Missään tapauksissa maahan pudonneita kypsiä oliiveja ei kerätä puristettaviksi.

Oliivit kuljetetaan öljynpuristamoihin kovissa muovisissa reikäkoreissa tai yksinomaan luonnonmateriaaleista valmistetuissa säkeissä, joiden vetoisuus on 30–50 kg. Oliivit kuljetetaan öljynpuristamoihin ja öljy puristetaan 24 tunnin sisällä mahdollisimman hyvissä olosuhteissa (varastointi valolta suojassa telineiden päällä, joissa ilma kiertää ja joissa oliivit eivät joudu suoraan kosketuksiin maan kanssa), jotta vältetään oliivien pilaantuminen. Oliivit on säilytettävä viileässä paikassa ennen öljyn puristamista. Suojatulla alkuperänimityksellä ”Kalamata” varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistuksen on tapahduttava enintään 24 tunnin kuluessa oliivien korjuusta. Oliiveja ei saa varastoida oliivilehdossa, jossa ne ovat alttiina erilaisille fysikaalisille ja mikrobiologisille vaaroille.

Oliivien käsittely

Oliivit käsitellään perinteisissä myllyissä tai sentrifugeissa, joissa oliivitahnan lämpötila pysyy alle 27 celsiusasteen niin sitä puristettaessa kuin muissa käsittelyvaiheissa. Oliivit erotetaan puristamossa lehdistä ja oksista, pestään ja kuljetetaan sekoittimeen. Oliivimassaa hierotaan 20–30 minuuttia, ja öljy erotetaan joko puristamalla tai sentrifugoimalla. Siihen lisätään hiukan vettä, jos oliiveista ei tule riittävästi kasvinestettä.

Oliivipuristamojen on sijaittava Messinian alueella.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Suojatulla alkuperänimityksellä "Kalamata" varustettu oliiviöljy on varastoitava ruostumattomasta teräksestä valmistettuihin säiliöihin sopivilla varastoalueilla, joilla lämpötila on enintään 24 celsiusastetta. Ensivarastointi voi tapahtua myös samoissa öljynpuristamoissa, joissa oliiviöljyä valmistetaan.

Oliiviöljy on kuljetettava puristamoista pullotuslaitosten varastointitiloihin yksinomaan ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa ja huolellisesti puhdistetuissa säiliöissä.

Oliiviöljy voidaan pullottaa sekä määritellyn maantieteellisen sisällä tai sen ulkopuolella, kunhan on olemassa luotettava jäljitysjärjestelmä ja öljy merkitään asianmukaisesti.

Tukkumyyntiin tarkoitettu oliiviöljy voidaan kuljettaa ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä, jotka suljetaan, kun ne ovat tulleet täyteen, merkitään asianmukaisesti ja huolehditaan jäljitettävyydestä. Vähittäismyyntiin tarkoitettu oliiviöljy voidaan pakata kaikenlaisiin enintään viiden litran vetosiin astioihin, jotka täyttävät EU:n ja Kreikan lainsäädännössä annetut vaatimukset.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Tuotteen merkinnöissä on oltava kirjain- ja numerokoodi, jossa annetaan etiketin sarjanumero ja kaksi viimeistä numeroa tuotantovuodesta. Koodi esitetään seuraavasti:

KA/etiketin sarjanumero/kaksi viimeistä numeroa tuotantovuodesta.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:

Kalamata-oliiviöljyä tuotetaan Messinian alueen hallinnollisten rajojen sisällä. Alue on osa Peloponnesoksen hallintoaluetta, ja sitä rajoittaa pohjoisessa Neda-joki ja Arkadian vuoret, idässä Taigetos-vuori, etelässä Messinian lahti ja lännessä Joonianmeri.

Oliivilehtojen pinta-ala on noin 100 000 hehtaaria.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Kyseinen maantieteellinen alue sijaitsee Peloponnesoksen lounaiskärjessä ja sen pinta-ala on 2 991 neliökilometriä. Messinian itäosassa on Taigetos-vuorijono, joka muodostaa myös luonnollisen rajan Lakonian hallintoalueen kanssa. Taigetos-vuorijono on 115 km pitkä ja sen korkein huippu on 2 400 m, ja se aiheuttaa seudun mikroilmaston. Suurin ja hedelmällisin tasanko on Messinian tasanko. Pienempiä ovat esimerkiksi Kiparissian, Gargalianan, Piloksen, Methonin, Koronin, Longan ja Petalidin tasangot.

Kyseisen maantieteellisen alueen ilmasto ja maaperä ovat sopivia öljypuun kasvatukselle, joten viljelykaudella tarvitsee tehdä vain öljypuiden kasvulle aivan välttämättömiä toimia. Alueen mikroilmasto vaihtelee leudosta Välimeren ilmastosta (kuiva ja lämmin – leuto) subtrooppiseen. Talvet ovat leudot ja kesät pitkiä ja lämpimiä. Kylmä kausi kestää marraskuusta huhtikuuhun ja lämmin toukokuusta lokakuuhun. Vuoden keskisadanta on noin 750–800 mm vuodessa, ja talvella sataa eniten (noin 330 mm). Syksyllä sataa noin 250 mm ja keväällä 146 mm sekä kesällä noin 23 mm. Kuivin kuukausi on heinäkuu (5,2 mm), ja sateisin on marraskuu (138,2 mm).

Vuosittainen keskimääräinen ilmankosteus on enintään 67,7 prosenttia, ja kuivin kuukausi on heinäkuu (58 prosenttia) ja kostein marraskuu (74 prosenttia).

Kuukauden keskilämpötila on alhaisin joului- ja tammikuussa (10 celsiusastetta) ja korkein heinä- ja elokuussa (28 celsiusastetta). Aurinkoisia tunteja on yli 3 000 vuodessa.

Edellä esitetyn mukaisesti alueen mikroilmasto on sopiva oliivinviljelylle, sillä lämpötilassa ei ole voimakkaita vaihteluita, ja sateita saadaan sopivan paljon koko alueella. Ilmasto sopii täten erinomaisesti oliivipuun vuosisykliin.

Maaperä on savi- ja hiekkamaata ja pH on neutraali tai emäksinen. Kyseisen maantieteellisen alueen maaperä on pinnanmuodostukseltaan kukkulaista ja suhteellisen läpäisevää. Vesi ja maaperän liuokset suodattuvat ja kiertävät maaperässä helposti, joten vesi ei jää seisomaan eikä maahan tule halkeamia. Maaperän fosfori-, boori-, mangaani- ja magnesiumipitoisuudet ovat sopivia, kun taas typpi- ja kaliumipitoisuus on matalahko, minkä vuoksi maahan lisätään sopiva määrä epäorgaanisia lannoitteita. Mekaanisilta ominaisuuksiltaan maaperä on kevyttä tai kohtalaisen kevyttä. Oliivipuutarhat sijaitsevat useimmin kukkuloiden rinteillä, minkä ansiosta ilma kiertää puissa ja tuloksena on hyvä tuote.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Kalamata-oliiviöljyä valmistetaan erinomaisista koroneiki- ja mastoeidis-lajikkeista. Koko tuotanto luokitellaan ekstra-neitsytoliiviöljyksi, sillä sen happamuus on melko paljon ylemmän raja-arvon alapuolella. Myös muut muuttujat, kuten peroksidiluku ja ekstinktiokerroin (K_{232}), vaihtelevat EU:n asiaa koskevan asetuksen ylimpien sallimien lukujen alapuolella. Suojatulla alkuperänimityksellä "Kalamata" varustetun oliiviöljyn rasvahappokoostumus on hyvin erikoinen ja yksi sen erityispiirre. Öljyhapon pitoisuus on erittäin suuri, kun taas linoli-, steariini-, palmitoleiini- ja palmitiinihapon arvot ja niiden suhteet ovat hyvin erikoiset ja eroavat muiden öljyjen vastaavista arvoista. Erikoinen rasvahappokoostumus sekä kohtalainen hedelmäisyys ja vihreän hedelmän hiukan karvas ja tasaisen voimakas aromi, antavat suojatulla alkuperänimityksellä "Kalamata" varustetulle oliiviöljylle sen erityiset ja ainutlaatuiset ominaisuudet.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen laatuun tai ominaisuuksiin (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaadun tuotteen maineeseen tai muihin ominaisuuksiin (kun kyseessä SMM):

Yhteys historiaan

Oliivinkasvatuksen historia kyseisellä maantieteellisellä alueella on vuosisatojen pituinen. Tämä käy ilmi arkeologisten kaivausten löydöksistä ja säilyneistä kirjallisista todisteista, joiden mukaan oliivi ja oliiviöljy olivat ravintoaineita, hajuvesien raaka-aine ja taiteen inspiroija. Choran alueella sijaitsevan Nestorin palatsin kaivauksissa löydettiin 1 200 savitaulua, joissa oli lineaari-B-kirjoitusta. Niistä saatiin arvokkaita tietoja öljyyn merkityksestä seudun asukkailla 1400–1300-luvulla e. Kr.

Karpofooran seudulla on löydetty oliivinsiemeniä 1900-luvulta e. Kr. Tutkimalla siitepölyä radiohiilimenetelmällä on arvioitu oliivipuun kasvatusta Piloksen seudulla. Niitä on kasvatettu 1100-luvulta lähtien e. Kr.

Koroneiki-lajike on syntyperäinen Messinian lajike, kuten sen nimikin osoittaa. Lajike on peräisin Koronista, joka on pieni rannikkopaikkakunta tämän maantieteellisen alueen kaakkokolkassa.

Oliiviöljyn kuljetus kauppaa varten lähti Methonin ja Navaronen satamista (nykyinen Piloksen kaupunki). Kreikkalaiset kauppiat täydensivät lastinsa Kiparissian ympäristössä tuotetulla öljyllä.

Julkisilla mailla sijaitsevat oliivipuutarhat olivat olleet turkkilaisten omistuksessa, jonka jälkeen ne olivat joutuneet venetsialaisille, ja ne oli vuokrattu viljelijöille. Oliiviöljyn kysynnän tyydyttämiseksi öljyä hankittiin myös Koronin alueen ulkopuolelta, mutta myös Manista ja yleensä koko Messinian alueelta.

Yhteys luontoon

Tekijät, jotka antavat raaka-aineelle erityiset ominaisuudet, jotka siirtyvät Kalamatan oliiviöljyyn, ovat:

- alueen erinomaisen hyvä ilmasto, aurinkoisen kauden pituus, sopiva sademäärä (noin 750–800 mm), leuto talvi sekä lämmin ja kuiva kesä;
- kohtalaisen voimakkaat tuulet ja alueen kukkulainen maastonmuoto yhdessä oliivinkasvattajien puille antaman kuppimaisen muodon kanssa (3–4 oksaa puuta kohti ja se, että lehvistön sisäosasta karsitaan osa pois); tämän ansiosta oliivipuulehdoissa on sopivasti valoa ja ilmaa ja oliivit kypsyvät oikein; tämä myös antaa tuotetulle oliiviöljylle sen erityisominaisuudet, eli tuotetussa oliiviöljyssä on paljon väriaineita, se on voimakkaan väristä ja hyvänmakuista. Messinian kukkulainen maasto ei salli aina koneellista oliivien korjuuta eikä maanviljelyn koneellistamista, minkä vuoksi öljypuita hoidetaan perinteisin menetelmin (oksien karsiminen, muotoilu, korjuu);
- kevyt kalkkipitoinen maaperä ja neutraali tai emäksinen pH. Kalkkipitoinen maaperä vaikuttaa oliivipuuhin siten, että ne sitovat rautaa vähemmän, ja maaperä sitoo vettä paljon paremmin, minkä ansiosta tällaisessa maassa kasvatetut oliivipuut säilyttävät paremmin kosteutta kuivina aikoina. Suojatulla alkuperänimityksellä "Kalamata" varustetun oliiviöljyn aistinvaraiset ominaisuudet johtuvat suurelta osin aromaattisista aineista, joita taas muodostuu maaperän erityisominaisuuksien vuoksi (kevyt, kalkkipitoinen maa) ja siksi, että puut imevät vähemmän vettä, kun oliivin kypsymiskautena sataa vähemmän, ja koska öljypuita kastellaan vähemmän oliiviöljyn tuotantoa varten kyseisellä maantieteellisellä alueella;
- sopivat pitoisuudet fosforia, magnesiumia, mangaania, booria ym. Erityisesti mangaanin (alkuaine, joka katalysoi monia entsyymaattisia ja biokemiallisia reaktioita ja jolla on ratkaiseva merkitys lehtivihreän muodostumisessa) ja magnesiumin (alkuaine, jolla on ratkaiseva merkitys klorofyllimolekyylin syntetisoitumisessa) läsnäolo vaikuttavat eniten siihen, että oliiviöljyn väri on sille tyyppillinen vihreänkeltainen ja että siinä on runsaasti aromiaineita;
- tuottajien kokemus parhaan ajankohdan valinnassa oliivinkorjuuta varten. Raa'asta oliivista tulee öljyä, joka on voimakkaan vihreää väritään ja kitkerähkö maultaan ja jossa on vähän aromiaineita. Jos taas oliivit korjataan niiden fysiologisen kypsymisen jälkeen, on niissä aromaattisia aineosia vähemmän, ne ovat happamampia ja niiden väri muuttuu;
- erinomaiset oliivien käsittelyolosuhteet, jolloin saadaan ekstra-neitsytoliiviöljyä, jolla on kohtalaisen voimakas hedelmäinen, hiukan karvas ja hiukan tai kohtalaisen voimakas aromi, ja jossa on runsaasti steroleja. Oliivipasta puristetaan alle 27 celsiusasteen lämpötilassa, nopeasti ja käyttäen vähän vettä, jotta pastaan ei tule ilmaa, se ei hapetu eivätkä aromaattiset aineet hajoa, jolloin saadaan laadultaan erinomaista oliiviöljyä, joka ei helposti hapetu;
- tilojen pienen koon ansiosta Messinian oliiviöljyntuottajat voivat hoitaa puitaan huolella ja tuottaa laadukasta oliiviöljyä.

Eritelmän julkaisuviite:

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