

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2006/C 128/03)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ LAP

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Bejegyzés iránti kérelem az 5. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján

EXAIRETIKO PARTHENO ELAIOLADO „TROIZINIA”

EK-szám: EL/0206/24.09.2001

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők az 1. pontban megjelölt nemzeti hatóságnál vagy az Európai Bizottságnál ⁽¹⁾ beszerezhető teljes termékleírást tanulmányozhatják.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Vidékfejlesztési és Élelmiszerügyi Minisztérium
Biomezőgazdasági Főosztály
OEM, OFJ és HKT termékek osztálya
Cím: Acharnon 29 – GR-101 76 Athén
Tel: (30) 210 823 20 25
Fax: (30) 210 882 12 41
E-mail: yg3popge@otenet.gr.

2. Csoportosulás:

Név: „Triziniai Olívaolajtermelők Társulása”, közhasznú társaság
Cím: Galatas, Trizinia – GR-180 20
Tel.: (30) 22980 26 140
Fax: (30) 22980 22 602
E-mail: rastoni@hol.gr.
Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

1.5. csoport: Olajok és zsírok – Extraszűz olívaolaj

4. Termékleírás:

(a 4. cikk (2) bekezdése szerinti követelmények összefoglalása)

4.1. Név: Exairetiko partheno elaiolado „Troizinia”

⁽¹⁾ Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági Termékek Minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

4.2. Leírás:

Extraszűz olívaolaj, amelyet a Manaki fajtából állítanak elő, ennek kizárólagos felhasználásával vagy a Koroneiki fajta hozzáadásával, amelynek mértéke azonban nem haladhatja meg az 50 %-ot.

Érzékszervi tulajdonságok:

- szín: sárga-zöldessárga, a betakarított termés érettségi fokától függően,
- íz: kellemes, dominánsan édes vagy keserű íz (a keserű jelleg néhány hónap után elmúlik),
- illat: a frissen szedett termés gyümölcsös illata az uralkodó illatelem.

4.3. Földrajzi terület:

Trizinia térségének közigazgatási határai által körülzárt terület, ahol olíva termesztés és olívaolaj-termelés folyik, közelebbről:

- a) a methanai kistérség Methanával, valamint Kunupica, Kipszeli és Megalohori kistérségi településekkel;
- b) Poroszi kistérség; valamint
- c) Trizinai kistérség Glatasszal és Ano Fanari, Driopi, Karatzasz, Taktikupoli és Trizina kistérségi településeivel.

4.4. A származás igazolása:

A termelés, feldolgozás, kiszerezés és palackozás munkafolyamatait a meghatározott területen végzik. A termelők az olajfaültetvényeket folyamatosan frissített nyilvántartásba vezetik be. Külön nyilvántartások készülnek a feldolgozó- és palackozóüzemekről is. A nyilvántartásokat a Vidékfejlesztési Főosztály vezeti és frissíti, s megállapítható belőlük az éves szinten feldolgozott olajbogyók s a megtermelt olívaolaj mennyisége. Ilyen módon minden érintett szerepel a megfelelő nyilvántartásban, kötelezettségeik betartását alaposan ellenőrzik, s így teljes mértékben biztosítható a termék nyomonkövethetősége.

4.5 Az előállítás módja:

a) Az olajbogyó-termesztés munkaműveletei

A talajmegtisztítás mechanikus úton történik, és nem kerül sor gyomirtószer alkalmazására.

Az olajfaültetvények 25 %-ánál az öntözés gumicsöves, csepegtetési, ill. permetező módszerrel történik.

A megfelelő módon, szakszerűen és idejében végzett metszésnek és az ugyancsak szakszerű öntözésnek és talajerő-gazdálkodásnak köszönhetően a triziniai ültetvényeken az olajfa szinte évente terem.

A talajerő-gazdálkodás és a növényvédelem kíméletes és környezetkonform eljárásokkal és módszerekkel történik (szervestrágyázás, olajbogyófűrő-légycsapdák kifüggesztése, csalogató permetezés stb.).

b) Az olajbogyó betakarítása

Az olajbogyó túlnyomó többségét akkor takarítják be, amikor a termés színe zöldből feketés ibolyaszínbe vált. A betakarítás novemberben kezdődik (a termés ekkor még nem teljesen érett) és februárban fejeződik be. A termés javát december–január hónapban takarítják be. Az olajbogyót nem hagyják túlni a fán, mert ez tömeg- és térfogatvesztést, valamint az olívaolaj illatának gyengülését és savasságának növekedését eredményezné.

A betakarítást hagyományosan csak gereblyével, illetve igen kis mértékben kézzel végzik, s ez kedvező hatással van a termék minőségére és az olajfák növényegészségügyi állapotára.

c) Begyűjtés – tárolás

A betakarítás után a termés nyomban növényi rostokból (jutából) készült zsákokba kerül, amelyek biztosítják a szemek szellőzését, és még aznap az olajútba szállítják. Azon ritka esetekben, amikor egy teljes napig a tárolóhelyen kell állnia, a zsákokat fedett, jól szellőző és naptól-esőtől védett raklapokra helyezik.

d) Az olajbogyó feldolgozása – az olívaolaj kivonása

Az olajbogyó feldolgozásának szakaszai: átvétel – betöltés – levéltelenítés – mosás – zúzás – őrlés – gyúrás – olaj kinyerése az olajbogyópépből – végső szétválasztás.

Az egész munkafolyamat szigorú szabályok alapján történik, amelyek kiterjednek a tisztaságra, a helyesen megválasztott gyúrási sebességre (percenként 17–19-es fordulatszám), a helyes gyúrási időre (20–30 perc) és mindenekelőtt a hőmérsékletre, amely nem haladhatja meg a 28–29 °C-t.

e) Csomagolás – kiszerezés

A triziniai olívaolajat a piacra kerülés és a végfelhasználóhoz való eljutás előtt korróziómentes tartályokban tárolják, és 5 literes bádogkannákban, valamint 1,0–1 literes sötét színű üvegpalackokban szerelik ki.

Minőségbiztonsági okokból és a végtermék ellenőrizhetőségének érdekében a termék kiszerezése kizárólag a meghatározott területen történik, s ennek során értelemszerűen figyelembe veszik a gazdaságossági szempontokat és a terméknek a térségben történő végső kiszerezéséből adódó előnyöket.

Mindent egybevéve fontos és helyénvaló, hogy az eljárásra a földrajzi terület határain belül kerül sor, hiszen így érhető el a név védelme, s így biztosítható a termék minősége és eredetisége.

4.6. Kapcsolat:

A triziniai olívaolaj kiváló minősége nagymértékben a térség sajátos talajtani és éghajlati viszonyainak, az alkalmazott művelési eljárásoknak, a betakarítás módjának és idejének, a szakszerű kiszerezésnek, és a technika és tudomány szabályait tiszteletben tartó hagyományos, ill. korszerű feldolgozási módszereknek köszönhető.

A hegyes vagy félig hegyes domborzat, a mérsékelt magas évi csapadékmennyiség (kb. 550 mm), az enyhe és kellemes tél, a viszonylag száraz és meleg nyár (amelynek során azonban a lehulló csapadék eléri az évi teljes csapadékmennyiségnek a termésre nézve oly jótékony hatású 15 %-át), a napsütötte napok nagy száma, a mérsékelt erejű száraz északi szelek, a lankás felszín (amely igen kedvező fényviszonyokat és levegőellátottságot biztosít az olajfaültetvények számára, s ez köztudomásúlag elengedhetetlen és meghatározó tényezője az olívaolaj kitűnő minőségének) hozzájárul a termelt olívaolaj magas festékanyag-tartalmához és ebből következően élénk színéhez, valamint lágy és kellemes ízéhez. A könnyű, mészköves talaj a maga semleges vagy enyhén lúgos pH-értékével és a többnyire magas foszfor-, kálium- és bórkoncentráció stb. nagyban elősegítik az olívaolaj természetadta áttetsző tisztaságának és gazdag illatanyag-tartalmának kialakulását.

4.7. Ellenőrző szerv:

A)

Név: Athén-Pireuszi Megyei Önkormányzat,
Pireusz Megyei Kistérség
Pireuszi Földművelésügyi Főosztály
Cím: Dimosthenous 1 – GR-185 31 Pireusz
Tel.: (30) 210 412 47 72
Fax: (30) 210 412 61 43
E-mail: u15614@minagric.gr

B)

Név: Mezőgazdasági Termékeket Tanúsító és Ellenőrző Szervezet (OPEGEP)
Cím: Androu 1 & Patission – GR-112 57 Athén
Tel.: (30) 210 823 12 53
Fax: (30) 210 823 14 38
E-mail: agrocet@otenet.gr

4.8. Jelölés:

A termék csomagolóeszközein kötelező jelleggel fel kell tüntetni az „ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ »ΤΡΟΙΖΗΝΙΑ« Π.Ο.Π” jelzést, valamint az 1993. évi 61. sz. elnöki rendelet 4. cikke 8. bekezdésében és a 2004. január 12-én kelt, 2823003. sz. közös miniszteri rendeletben foglalt jelzéseket.

4.9. Nemzeti követelmények: Az 1992. évi 2040. tv., az 1993. évi 61. sz. elnöki rendelet és a 2004. január 12-én kelt, 2823003. sz. közös miniszteri rendelet hatályos rendelkezései alkalmazandók.
