

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

(2012/C 183/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján megnyílik a kérelem kifogásolásának joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell megérkeznie az Európai Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN

„ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ” (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

EK-sz.: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

OFJ ( ) OEM ( X )

1. **A termékleírás érintett szakaszcíme(i):**

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat a földrajzi területtel
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb (kérjük, határozza meg)

2. **A módosítás(ok) típusa:**

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé
- A leírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. **Módosítás(ok):**

3.1. **Földrajzi terület:**

A kérelem tárgya az OEM-övezet kiterjesztése a mylopotamosi járás közigazgatási határain belül található Arkadi, Geropotamos és Kouloukonas közigazgatási körzet valamennyi településére, amelyek az alábbiak:

Angeliana, Agia, Ag. Ioannis, Agios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anogia, Axos, Apladiana, Arch. Eleftherna, Achlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doxaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalyvos, Kryoneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Choumeri és Chonos.

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

tekintettel arra, hogy:

- Az utóbbi 10 évben a kiterjesztési kérelemmel érintett területen folyamatosan Koroneiki fajtára cserélték a Hondrolia fajtájú olajfákat, és jelenleg a két természetett olajfajta aránya az OEM-területen a következő: 90 % Koroneiki és 10 % Hondrolia. Így elhárul az az akadály, amely miatt az első kérelemmel nem került be a mylopotamosi járás összes közigazgatási körzete az OEM-övezetbe.
- A kiterjesztési kérelemmel érintett közigazgatási körzetek talajtani-éghajlati viszonyai megegyeznek az OEM-övezet viszonyaival.
- E közigazgatási körzetek lakosai ugyanazon szokásokat és ugyanazon megalapozott és ősi szak tudást örökölték, mint a terület többi részének lakossága.
- Az ott termelt olívaolaj fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságai megegyeznek az OEM-terület olívaolájának tulajdonságaival, amit egyaránt tanúsít az Állami Vegyvizsgáló Intézet Főigazgatósága Rethymnoi Vegyészeti Hivatalának szakvéleménye, valamint egy akkreditált laboratórium szakvéleménye.

### 3.2. A származás igazolása:

Az élelmiszerek nyomon követhetőségével kapcsolatos piaci követelmények és az az igény, hogy termékeiket megvédjék a hamisítástól, arra készítette a termelőket a jelenlegi OEM-övezetben, hogy az utóbbi 2 évben szigorúbb rendszert alkalmazzanak az olíva-termés származásának igazolására. A szigorított származásigazolási rendszer lehetővé teszi, hogy a termék a jövőben is megőrizze identitását és minőségét.

#### EGYSÉGES DOKUMENTUM

#### A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

#### „ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ” (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

EK-sz.: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

OFJ ( ) OEM ( X )

#### 1. Elnevezés:

„Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης” (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis)

#### 2. Tagállam vagy harmadik ország:

Görögország

#### 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

##### 3.1. A termék típusa:

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

##### 3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

„Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis” elnevezéssel azt az olajtartalmú folyadékot jelöljük, amelyet mechanikai úton nyernek a kérelemben meghatározott földrajzi övezeten belül természetett olíva-fajták, a legalább 90 %-os részarányban felhasznált Koroneiki és a fennmaradó hányadot képviselő Hondrolia terméséből.

Az olívaolaj igen tetszetős, aranyba hajló sárga színű, és a fogyasztás során gyümölcsös ízhatást kelt.

Az olajsav tömegszázalékában kifejezett teljes savtartalom nem haladja meg a 0,80 grammot 100 gramm olajban.

Az olívaolajban található különféle típusú oxidált anyagoknak az alábbi szabványos előfordulási értékekkel kell rendelkezniük az olívaolaj kiszérése során:

K 232 ≤ 2,00

K 270 ≤ 0,18

Peroxidszám ≤ 15 MeqO<sub>2</sub>/kg

Olajsav: > 75 %

A trilinolein és sztigmaszterin értékek alacsonyak, akárcsak az alifatikus alkoholok szintje.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):*

A „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis” elnevezésű olívaolaj előállításához használt olajbogyók kizárólag a meghatározott földrajzi övezeten belül termesztett olívaajták, azaz a legalább 90 %-os részarányban felhasznált Koroneiki és a fennmaradó hányadot képviselő Hondrolia terméséből származnak.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

Az olajfák művelését és az olíva termés feldolgozását a meghatározott földrajzi területen belül kell végezni.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

—

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

A volt mylopotamosi járás valamennyi községe, közelebből azon mai községi települések, amelyek Anogia, Mylopotamos és Rethymno közigazgatási körzetek közigazgatási határain elhelyezkedő egységeket alkotnak:

Angeliana, Agia, Ag. Ioannis, Agios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anogia, Axos, Apladiana, Arch. Eleftherna, Achlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doxaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalyvos, Kryoneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Choumeri és Chonos a volt mylopotamosi járásból.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

Az övezet kiterjesztésére vonatkozó kérelemmel érintett terület a volt mylopotamosi járás része. Mivel egy szerves egységet alkotó, kis területű (414 000 ha) járás részéről van szó, talajtani-éghajlati viszonyai és meteorológiai adottságai megfelelnek Vorios Mylopotamos jellemzőinek, amelyre vonatkozóan az elnevezés bejegyzése már megtörtént.

Az alacsonyabban fekvő részeken a felszín enyhén vagy közepesen emelkedik (a domborzat lehetővé teszi az olíva termesztést), egyes meredekebb részeken pedig előfordul a teraszos olíva termesztés is. A járás legdélebbi részén, ahol a Psiloritis-csúcs emelkedik, fokozatosan csökken az olíva termesztésre használt terület, és átadja helyét az állattenyésztésnek.

I. **Meteorológiai adottságok**

Egészében véve az éghajlat mérsékelt égövi, mediterrán jellegű, száraz nyárral és enyhe téllal. A szélerősség többnyire gyenge, és az évnek csak néhány napján fordul elő déli szél, amely más kultúrák (a citrusfélék) esetében okoz gondokat.

Az eredeti bejegyzési dokumentáció III. táblázata szerint, amely az 1966–1973 közé eső nyolc év átlagait tartalmazza, az átlagos éves csapadékszint megközelíti a 700 mm-t. A fagyos napok száma mindössze 2,1 nap, és a hőmérsékleti átlag- és szélső értékek különösen télen fontosak ahhoz, hogy biztosítva legyen a termőrétegek differenciálódása és a megfelelő virágzás.

A kiterjesztési kérelemmel érintett földrajzi területtel kapcsolatban az alábbiakat jegyezzük meg: az olíva termelő övezetben az átlagos éves csapadékszint 700 mm-től (melidoni csapadékmérő állomás) 1 000 mm-t némileg meghaladó értékig (Ag. Ioannis-i és anogiai csapadékmérő állomások) terjed. Ennek alapján megállapítható, hogy a kiterjesztési kérelemmel érintett területnek a csapadékkal kapcsolatos adottságai még a korábbiaknál is kedvezőbbek, és megkönnyítik az olíva számára a tápanyagok felvételét és beépülését.

Az eső zöme az októbertől márciusig terjedő időszakban esik, június-szeptember között igen ritka a csapadék. Százalékosan ez azt jelenti, hogy az október-március között átlagosan hulló csapadék az éves összcsapadék 87 %-a az elmúlt 80 évnek az anogiai meteorológiai állomáson mért csapadékadatai szerint.

A fagy nem okoz különösebb gondot (éves szinten 2,1 nap). A hőmérsékleti tartomány, a hőmérsékleti átlag- és szélső értékek különösen télen fontosak ahhoz, hogy biztosítva legyen a termőrétegek differenciálódása és a megfelelő virágzás. Részletezve ez azt jelenti, hogy a legalacsonyabb hőmérsékletet februárban mérték ( $-0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$ ), a legmagasabbat pedig júliusban ( $35,8\text{ }^{\circ}\text{C}$ ). A kiterjesztésre váró területen mért hőmérsékleti tartomány (amely a valamivel  $0\text{ }^{\circ}\text{C}$  alatti értéktől a valamivel  $40\text{ }^{\circ}\text{C}$  alatti értékig terjed) és a  $15\text{--}25\text{ }^{\circ}\text{C}$  átlaghőmérséklet a szakirodalom szerint ideális feltételeket biztosít az olíva-termesztéshez. Eszerint az olajfa esetében a  $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$  alatti és a  $40\text{ }^{\circ}\text{C}$  feletti hőmérséklet okoz gondot, és a tél folyamán a hőmérsékleti értékek nem lehetnek túlságosan alacsonyak, hogy biztosítva legyen a termőrétegek differenciálódása és a megfelelő virágzás.

A fentiekből következik, hogy az övezet kiterjesztésére vonatkozó kérelemmel érintett földrajzi területen hasonló éghajlati viszonyok uralkodnak, amelyek – a „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritiss” elnevezésű területhez hasonlóan – kedvező feltételeket teremtenek az olíva-termesztéshez és az extraszűz olívaolaj előállításához.

## II. Talajtani összetétel

Talajszerkezet szempontjából a legtöbb talaj közepes textúrájú ún. vörösföld, amely mész- és palaközetek mállásából keletkezett. Savasság tekintetében enyhén savanyú talajokkal találkozhatunk.

Mylopotamos tágabb térsége földtani szempontból alpi és posztalpi kőzetekből épül fel. A terület szerkezetét – a mélyebben fekvő képződményektől a magasabban fekvők felé haladva – az ion-tengeri zóna karbonátos kőzetei, a fillites-kvarcitos kőzetsorozat kőzetei, a tripolisi zóna takarójának karbonátos kőzetei, a belső zónák takarójának kőzetei, valamint neogén és kvarter üledékek alkotják. A fenti képződmények eloszlása egyedi geológiai térséggé teszi Mylopotamos vidékét. A képződmények kőzetana és a földtani szerkezetben elfoglalt viszonylagos helyzetük alapján a terület a Psiloritis és Talea-hegység egyedi vízrendszere részének tekintendő.

A volt mylopotamosi járás egész területén (az OEM-övezetben és a kiterjesztésre váró övezetben) előforduló talajok fenti morfológiai adottságai és az intenzív állattenyésztő tevékenység (legeltetéses kecske- és juhtartás) folytán a talajok makro- és mikroelem-tartalma – 8 különböző település olíva-termesztőinél végzett talajminta-vizsgálatok alapján – a következő általános képet mutatja:

- Kálium és foszfor: az esetek többségében szintjük elégséges, de a nagy terméshozamú olajfa-ültetvényeknél a kálium pótlásra szorul.
- Nitrogén: minden évben pótolni kell, ugyanis a nitrogén mozgékony elem, és könnyen kimosódik.
- Az olíva-termesztés számára fontos nyomelemek közül a bór szintje gyakran kritikusan alacsony, és a termesztési területen négyévenként gondoskodni kell a talajba való visszapótlásáról.

A homok, az iszap és az agyag talajmechanikai paraméterei nagyjából egyenlő eloszlást mutatnak, aminek következtében e talajok könnyű-közepes szerkezetűnek minősülnek. A talajok szervesanyag-tartalma eléggé kedvező.

## III. Emberi tényező

A termesztési műveleteket az olíva egész művelési ciklusa alatt a termesztéssel kapcsolatban nemzedékről nemzedékre átörökített hagyományos szakismeret határozza meg.

A gazdaságok együttműködése az olíva-termesztés betakarításában lehetőséget nyújt arra, hogy minden nap nagy mennyiségű olajbogyót takarítsanak be, és még aznap elkezdjék az olaj kinyerését a termésből. Így elkerülhető a terméknek a zsákokban való hosszú tárolás miatt bekövetkező minőségromlása.

Az olíva-termesztés szállítására használt zsákok növényi anyagból készülnek, és lehetővé teszik a termék levegőzését a bennük való tárolás ideje alatt.

Az olíva-termesztésnek a decemberi-januári időszakban való betakarítása egybeesik az olajbogyó természetes érési időszakával.

A kecske- és juhtrágya 2–3 évenkénti használata megfelelő szervesanyag-szintet biztosít az olajfaültetvényekben, és ez elősegíti a tápanyagok megfelelő beépülését, a talaj megfelelő porózusságát, a levegő és a víz megfelelő keringését, és ezáltal az olajfa gyökérzetének megfelelő fejlődését.

Az olíva termesztéssel összefüggő valamennyi műveletben környezetkímélő szemlélet érvényesül: a lemosó permetezés szinte teljes mellőzése és a csalogató permetezés alkalmazása az olajbogyó-fúrólégy elleni védekezésben, valamint a korábban használt szereknél kíméletesebb készítmények alkalmazása.

## 5.2. A termék sajátosságai:

A volt mylopotamosi járás egész területén termelt olaj – mint minden krétai olaj – minőség tekintetében előkelő helyet foglal el. A egyszerű éghajlati viszonyok, a talajtani adottságok és a napsütéses órák magas száma igen ízletes termék előállítását teszik lehetővé. A termék íze édes, igen tetszetős, aranyba hajló sárga színű, és a fogyasztás során gyümölcsös ízhatást kelt.

— A „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis” elnevezésű extraszűz olívaolaj minőségi paraméterei (savasság, K 270, K 232, DK, peroxidszám) igen magas színvonalat képviselnek, ha összehasonlítjuk őket a Nemzetközi Olívaolaj Tanács kereskedelmi szabványának előírásaival. A trilinolein és sztigmaszterin értékek különösen alacsonyak (a megengedett maximális értékek töredékei).

— Az alifatikus alkoholok igen alacsony szinten vannak jelen a termelt olajban.

## 5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A Vorios Mylopotamosban termelt olaj – mint minden krétai olaj – minőség tekintetében előkelő helyet foglal el.

Az olíva termesztés az ókorban kezdődött Krétán. B. D. Krimbas a phaistosi ásatások során az athéni Olasz Régészeti Intézettől kapott magok között a közép-minőszi korból (Kr. e. 2000–1800) származó olíva magot is azonosított. Az Athéni Akadémián 1951-ben tartott előadásában P. Anagnostopoulos ásatási leletekre hivatkozva azt állította, hogy az olíva őshazája Kréta.

A „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis” elnevezést viselő extraszűz olívaolaj minőségi paraméterei (savasság, K 270, K 232, DK, peroxidszám) igen magas színvonalat képviselnek, ha összehasonlítjuk őket a Nemzetközi Olívaolaj Tanács kereskedelmi szabványának előírásaival. Ez a termék betakarításának és feldolgozásának módjával magyarázható. Az olíva termés leveréssel történő betakarítása, legfeljebb 50 kg-os tételekben való zsákolása, időszerűség nélküli (rendszerint még aznap) olajütőbe szállítása és gyors őrlése biztosítja a fenti kiváló jellemzőket. Emellett a trilinolein és sztigmaszterin értékek különösen alacsonyak (a megengedett maximális értékek töredékei). Ez azzal magyarázható, hogy a Koroneiki kis szemű olíva fajta. Végül megjegyzendő, hogy az alifatikus alkoholok is csak nyomokban találhatóak a termelt olajban. Ez a termelők szakértelmének köszönhető, akik tisztában vannak azzal, hogy az olíva termés magas hőfokon való sajtolása fokozza az olaj alifatikus alkoholtartalmát, és ezért folyamatosan ellenőrzik, hogy az olajütőben az olaj előállítási hőmérséklete ne haladja meg a 32 °C-t (az olaj szokásos előállítási hőmérséklete 27–32 °C).

Az olívaolaj minőségét befolyásoló tényezők az éghajlat, a talaj összetétele, a fajta és az emberkez által végzett természeti műveletek (a művelés módja, a termék betakarításának, tárolásának és feldolgozásának mikéntje).

Az olíva termés kitűnő minőségét és a termelt olaj jellegzetességeit meghatározó körülmények:

— A területnek az olíva termesztésre kiválóan alkalmas éghajlata, enyhe téllal és meleg nyárral.

— A hőmérsékleti tartomány, amely a legalacsonyabb, legmagasabb és átlagos hőmérsékleti értékei folytán ideális az olíva termesztéshez.

— A közepes szélereősség, amely problémamentes vegetatív ciklust tesz lehetővé.

— A domborzat, amely segíti a fák megfelelő benapozottságát és szellőzését, biztosítva a növények egészségét és az olíva termés jó minőségét.

— A csapadék télre összpontosulása és a felmelegedés után hulló csapadék minimális szintje egyfelől biztosítja a tápanyagok megfelelő beépülését a kritikus időszakokban, másfelől olyan körülményeket teremt, amelyek nem kedveznek az olíva termés minőségét rontó gombás növénybetegségeknek.

- Az egész területre jellemző csapadékszint, amely megfelelő a talaj tápanyagainak felvételéhez az öntözetlen olajfaültetvényeken is.
- A megfelelő szervesanyag-szint rendszerint elősegíti a tápanyagok megfelelő beépülését, a talaj megfelelő porózusságát, a levegő és a víz megfelelő keringését és ezáltal az olajfa gyökérzetének megfelelő fejlődését.
- A foszfor és a kálium elégséges szintje a talajban és a termesztők szakértelme – akik tisztában vannak azzal, hogy a nitrogént, illetve a bórt pótolni kell – befolyásolja a termelt olívaolaj minőségét mind a kémiai, mind pedig az érzékszervi tulajdonságok tekintetében.
- A termesztési műveletek, amelyeket az olíva egész művelési ciklusa alatt a termesztéssel kapcsolatban nemzedékről nemzedékre átörökített hagyományos szakismeret határoz meg.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

[http://www.minagric.gr/greek/data/epikair\\_prodiagrafes\\_b.Mylopotamos\\_10112011.pdf](http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.pdf)

---