

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 186/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM
A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE
MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN
„ΚΑΛΑΜΑΤΑ” (KALAMATA)
EK-sz.: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009
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 leírásának 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 (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. **A termék leírása:**

Ez a kérelem részletesebb leírást nyújt a termelt olívaolajról, mint az eredeti regisztrációs dokumentáció. Szigorúbb minőségi előírásokat vezet be, hogy az elnevezés csak a terület legkiválóbb minőségű olívaolajára legyen használható.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.2. Földrajzi terület:

A „Καλαμάτα-Kalamata” (OEM) olívaolaj termőterületét Messinia közigazgatási határai fogják közre, amely Peloponnészosz régió regionális egysége: így a terület magában foglal minden olyan olajfatermő vidéket, ahol a Kalamata olívaolajat termelik. Fontos megemlíteni, hogy a termesztett olajfajfajták, a művelési technikák, az olívaolaj feldolgozási eljárásai, az olívaolaj-termelés története, a népelethez és népszokásokhoz fűződő kapcsolata, valamint a talajtani és éghajlati adottságok Messinia összes olajfatermő vidékén hasonlóak. Ennek köszönhetően Messiniának a volt kalamatai járáson kívül eső területein termelt extra szűz olívaolaj fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságait tekintve nem tér el a „Καλαμάτα-Kalamata” (OEM) olívaolajtól.

A Fejlesztési Minisztérium Fogyasztóvédelmi Főtitkárságának a Nemzetközi Olívaolaj Tanács által akkreditált vegyvizsgáló laboratóriumában a Messinia területéről vett extra szűz olívaolaj-minták érzékszervi vizsgálatából megállapítható, hogy érzékszervi szempontból a Messinia egész területéről származó olívaolajok hasonlóak. Az OEM jelenlegi földrajzi területén belül termelt olívaolaj-csoportban a gyümölcsösség mediánja $M_f = 3,4$ és a hibamedián $M_d = 0$. A Messinia többi részéről származó olajok csoportjában a gyümölcsösség mediánja $M_f = 3,9$ és a hibamedián $M_d = 0$. Ezenkívül az OEM jelenlegi földrajzi területén belüli olívaolaj-csoportban a keserű tulajdonság mediánja $M_b = 2,37$ és a csípős tulajdonság mediánja $M_p = 3,33$. A Messinia többi részéről származó olajok csoportjában a keserű tulajdonság mediánja $M_b = 2,51$ és a csípős tulajdonság mediánja $M_p = 3,21$.

A Fejlesztési Minisztérium Fogyasztóvédelmi Főtitkárságának vegyvizsgáló laboratóriumában 2000 és 2010 között végzett vegyelemzések szerint a Kalamata olívaolaj azonos jellemzőkkel rendelkezik egész Messinia területén, ahogyan az a következő táblázatból is látható:

	Átlagérték a jelenlegi földrajzi területen	Átlagérték Messinia többi részén
Savasság	0,49	0,49
Peroxidszám	8,35	8,05
K_{270}	0,14	0,13
K_{232}	1,73	1,53
Összes szterin	1 310	1 267
Palmitinsav (%)	11,82	11,75
Palmitolajsav (%)	0,86	0,86
Sztearinsav (%)	2,78	2,61
Olajsav (%)	75,63	76,79
Linolsav (%)	7,07	6,1

A fentiek alapján a földrajzi terület újbóli meghatározására van szükség, a jelen kérelemben szereplő szigorú előírások alapján.

3.3. Az előállítás módja:

Az előállítás módja kapcsán a betakarításnál megemlítenendő a gépi eszközök (rázógépek) használata, ahol a domborzat ezt lehetővé teszi. A rázógépek használatának több előnye van, amelyek révén javul a betakarított olajbogyó és természetesen az előállított olívaolaj minősége.

Ha bottal való leverés helyett rázógépet használnak:

- csökken a betakarítási költség és lerövidül a betakarítási időszak, így minőségromlástól mentes olíva-termést lehet az előírt betakarítási időszakon belül szállítani,
- magasabb lesz az olajfák hozama a termés azonnali betakarításának és a fák metszésének köszönhetően,
- mintaszerűen végezhető el a betakarítás, mert elkerülhető az ágak és a termés sérülése.

Az olíva-bogyónak az olajütőkben történő feldolgozása során az olívamassza gyúrásának szakaszában előírás, hogy a gyúrási hőmérséklet nem haladhatja meg a 27 °C-ot az olívaolaj minőségének biztosítása, illóanyag-jellemzői, színe és antioxidáns tulajdonságai megőrzése érdekében.

Ezáltal a kiserelt olívaolajok csomagolásán, az olívaolajra vonatkozó forgalmazási előírásokról szóló 1019/2002/EK rendeletnek megfelelően, fel lehet tüntetni a „Cold Extraction” (hideg-extrakció) választható megjelölést.

3.4. Kapcsolat a földrajzi területtel:

A Kalamata olívaolajat közvetlen kapcsolat fűzi az egész messinai térség történetéhez, hagyományaihoz és kultúrájához, és előállítása a helyi lakosság legfőbb téli foglalkozása. Az olajfatermesztés és az olívaolaj-előállítás a történelmi források és a különböző időszakokban végzett ásatások tanúsága szerint Messiniában az idők homályába vész. Az olívaolaj máig fontos gazdasági és társadalmi tényezője a lakosság fejlődésének és jólétének.

A volt kalamatai járás talajtani és éghajlati adottságai Messinia egész területére jellemzők, és egyöntetű formában jelentkeznek: dombos-lejtős területek, mérsékelt magas éves csapadékmennyiség (körülbelül 750–800 mm), enyhe tél, hosszan tartó és meleg nyár, hosszú napsütéses időszakok, közepes erősségű szelek, dombos felszín (amely biztosítja az olajfáligetek kiváló napfényellátottságát és levegőzését), enyhén mészköves talajok semlegestől lúgosig terjedő pH-val, a foszfor, kálium, bór stb. megfelelő koncentrációja. Emellett a meghatározott földrajzi terület az olajbogyó termesztési technikái és feldolgozási módszerei tekintetében is egységes képet mutat. A Messinia egész területén termelt olívaolaj sajátos minőségi jellemzői megegyeznek a volt kalamatai járásban termelt olaj jellemzőivel: élénk szín, kellemes íz, természetes áttetszőség és aromaanyagokban való gazdagság, a megengedett felső értéknél jóval alacsonyabb savasság, karakteres zsírsavprofil, közepes intenzitású, zöld olívabogyóra emlékeztető aromájú gyümölcsösség, enyhén kesernyés és finoman csípős ízhatás.

Az alapanyag sajátos, a Kalamata olívaolajba átörökített jellegzetességeit meghatározó tényezők az alábbiak:

- a kitűnő éghajlati adottságok együttes jelenléte (hosszú napsütéses időszak, kiváló csapadékmennyiség stb.),
- az enyhe tél és a hosszú, meleg és száraz nyár,
- a közepes erősségű szelek, a terület dombos felszíne, valamint az olíva-termesztők által alkalmazott tölcser formájú koronakialakítás Messinia dombos felszíne nem mindig teszi lehetővé a termés gépi betakarítását, és ezért továbbra is alkalmazzák a hagyományos művelési eljárásokat (metszés, kultivátoros művelés, betakarítás során),
- a semlegestől a lúgosig terjedő pH-jú, enyhén mészköves talajok,
- a foszfor, magnézium, mangán, bór stb. megfelelő koncentrációja,

- a kis parcellaméret folytán a messinai olíva termesztők különös figyelemmel gondozzák fáikat, és minőségi olívaolajat állítanak elő, amely egész évben fedezi szükségleteiket,
- az olíva bogyó különös gonddal, a megfelelő érettségi állapotban végzett betakarítása és kiváló feldolgozási körülményei. Egy egységes földrajzi terület megléte a Taigetosz és az Ion-tenger között, amelynek sajátos mikroklímája közös tulajdonságokat kölcsönöz a Messiniából származó Kalamata olívaolaj egészének.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ΚΑΛΑΜΑΤΑ” (KALAMATA)

EK-sz.: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

OFJ () OEM (X)

1. **Elnevezés:**

„Καλαμάτα” (Kalamata)

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:*

A termék extra szűz olívaolaj, amelyet a Koroneiki és Mastoidis olíva fajták bogyóterméséből állítanak elő. Az OEM Kalamata olívaolaj zömmel a Koroneiki fajta bogyóterméséből készül, a Mastoidis fajta legfeljebb 5 %-os részarányával, és az alábbi tulajdonságok jellemzik:

Az olajsav tömegszázalékában kifejezett teljes savtartalom nem haladja meg a 0,50 grammot 100 gramm olajban.

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

K₂₃₂: max. 2,20K₂₇₀: max. 0,20Peroxidszám: ≤ 14 MeqO₂/kg

Összes szterin: > 1 100 mg/kg

Zsírsvartartalom (%):

Olajsav: 70–80

Linolsav: 4,0–11,0

Sztearinsav: 2,0–4,0

Palmitolajsav: 0,6–1,2

Palmitinsav: 10,0–15,0

Érzékszervi jellemzők:

Megnevezés	Átlagérték
Olíva gyümölcsössége	3–5
Keserű tulajdonság	2–3
Csípős tulajdonság	2–4
Hibamedién	0

Az OEM Kalamata olívaolaj közepesen gyümölcsös, zöld olívbogyóra emlékeztető, enyhén kesernyés és enyhén-közepesen csípős aromájú.

Szín: zöldtől zöldessárgáig terjedő.

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

—

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

—

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

Az OEM „Kalamata” extra szűz olívaolaj előállításához szükséges művelési, termelési és sajtolási műveleteket kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi termelési területen kell végezni. Az olívaolaj előállítása és első tárolása a meghatározott földrajzi övezetben található termelőegységekben történik, amelyekben betartják az élelmiszer-termeléssel kapcsolatos összes uniós és nemzeti előírást, és amelyek korróziómentes gépi berendezésekkel és olívaolaj tárolására alkalmas korróziómentes tartályokkal vannak felszerelve.

Az olajbogyó betakarítása, szállítása és tárolása

Az olajbogyó betakarítása a legtöbb helyen bottal való leveréssel, kézzel vagy az ún. fésűvel, illetve gépi eszközökkel (rázógépekkel) történik, és akkor, amikor a termés színe zöldről zöldessárgára vált, amíg az olajbogyó körülbelül 50 %-ban sötétlila színt nem kap, október végétől mintegy 4–6 héten át, részben az időjárás függvényében, és mindig a fák alá terített olívaszüretelő ponyvák használata mellett. Az olajütőben feldolgozandó olajbogyót sohasem a földről (hullott olajbogyók formájában) takarítják be.

Az olajbogyót merev perforált műanyag rekeszekben vagy kizárólag növényi anyagokból készült, 30–50 kg töltő súlyú zsákokban kell az olajütőbe szállítani. A bogyó szállítását és az olajütőben történő sajtolását 24 órán belül kell elvégezni, oly módon, hogy a minőségromlás megakadályozása érdekében optimális körülményeket kell biztosítani állagának megőrzéséhez (árnyékos helyen, raklapokon való tárolás a levegőzés elősegítése és a talajjal való közvetlen érintkezés elkerülése végett). A sajtolásig az olajbogyót hűvös helyen kell tartani. Az OEM Kalamata extra szűz olívaolaj előállítása ideje az olajbogyó betakarításától az olívaolaj kinyeréséig nem haladhatja meg a 24 órát. Tilos az olajbogyó szántóföldön való tárolása, ahol különféle fizikai és mikrobiológiai veszélyeknek van kitéve.

Az olajbogyó feldolgozása

Az olajbogyó feldolgozása klasszikus vagy centrifugális elven működő olajütőben történik, amelyekben biztosított az olajpaszta 27 °C alatti hőmérséklete a gyúrás során és a feldolgozás összes többi szakaszában. Az olajütőben az olajbogyót megtisztítják a levelektől és az ágaktól, megmossák, majd a zúzóba kerül. Ezután az olívamassza gyúrása következik 20–30 percen keresztül, és az olajat sajtolással vagy centrifugálással nyerik ki, minimális víz hozzáadásával, amennyiben az olajbogyóban nincs elegendő mennyiségű növényi nedv.

Az olajütőknek kötelezően Messina területén kell elhelyezkedniük.

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

Az OEM Kalamata olívaolajat kötelezően korróziómentes tartályokban kell tartani, amelyeket megfelelően kialakított tárolóhelyiségekben kell elhelyezni, legfeljebb 24 °C hőmérsékleten. Az első tároláshoz használt tárolóhelyiségek az olívaolaj előállítását végző olajütőkben is kialakíthatók.

Az olívaolajnak az olajütőkből a palackozóüzemek tárolóhelyiségeibe történő szállítása csak erre a célra használt, különös gonddal tisztított korróziómentes szállítótartályokban történhet.

Az olívaolaj palackozása a meghatározott földrajzi övezeten belül és kívül is végezhető, amennyiben megbízható nyomkövetési rendszer áll rendelkezésre, és megfelelő módon címkézik az olívaolajat.

Nagykereskedelmi értékesítés céljából megengedett a korróziómentes szállítótartályokban történő szállítás, amennyiben a tartályokat feltöltés után azonnal plombálják, megfelelő címkével látják el, és alkalmas nyomkövetési rendszert tartanak fenn. Ami a kiszerezést illeti, kiskereskedelmi értékesítésben 5 literig megengedett minden olyan kiszerezés használata, amely megfelel az EU és Görögország jogszabályaiban előírt szabványoknak.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A termék címkézése kódot tartalmaz, amely betűjelekből, a címke sorszámából és a gyártási év utolsó két számjegyéből áll, amelyeket az alábbiak szerint kell feltüntetni:

KA/címke sorszáma/gyártási év utolsó két számjegye.

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

A Kalamata olívaolajat Messinia regionális egység közigazgatási határain belül termelik, amely Peloponnészosz régió közigazgatási egysége, és északról a Neda folyó és az Arkádiiai-hegység, keletről a Taigetosz-hegység, délről a Messinai-öböl és nyugatról az Ion-tenger határolja.

A termelésére használt olajligetek körülbelül százezer hektáron terülnek el.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A meghatározott földrajzi övezet a Peloponnészosz délnyugati részét foglalja magában, 2 991 négyzetkilométer területen. Messinia nyugati részén magasodik a Taigetosz-hegység, amely természetes határt képez Lakonia megye felé. A Taigetosz 115 kilométer hosszúságban nyúlik el, legmagasabb csúcsa 2 400 méter magasságot ér el, és döntő szerepe van a terület mikroklímájának kialakításában. A vidék legnagyobb és legtermékenyebb síksága a Messinai-síkság, amelyet kisebb síkságok követnek: a Kyparissiai, a Gargalianai, a Pylosi, a Methoni, a Koroni, a Longasi és a Petalidi.

A meghatározott földrajzi övezet éghajlata és talaja különösen kedvez az olíva termesztésnek, és ennek köszönhetően a természeti időszakban végzett tevékenység csak az olajfák zavartalan fejlődéséhez szükséges legalapvetőbb munkaműveletekre korlátozódik. A terület mikroklímája az enyhe mediterrántól (száraz-meleg, illetve mérsékelt) a szubtrópusiig terjed. A tél enyhe, a nyár hosszan tartó és meleg. A hideg évszak novembertől áprilisig, a meleg évszak májustól októberig tart. Az átlagos éves csapadékmennyiség körülbelül 750–800 mm, a legmagasabb értéket télen mérik (körülbelül 330 milliméter eső). Ezt az ősz követi körülbelül 250 mm esővel, utána a tavasz jön 146 mm-rel, végül pedig a nyár mintegy 23 mm-rel. A legszárazabb hónap a július (5,2 mm) és a legesősebb a november (138,2 mm).

Az évi átlagos relatív páratartalom 67,7 %, a legszárazabb hónap a július (58 %) és a legnedvesebb a november (74 %).

Ami a havi átlaghőmérsékletek éves alakulását illeti, a legalacsonyabb hőmérsékletet (10 °C) decemberben és januárban mérik, a legmagasabbat (28 °C) pedig július és augusztus hónapban. A napsütéses órák száma meghaladja az évi 3 000-et.

A fentiek alapján a jellemző mikroklíma, amely mentes a hirtelen hőmérséklet-változásoktól, és ahol a csapadék megfelelő mennyiségű és jó eloszlású, ideális az olíva termesztéshez, és kiválóan megfelel az olajfa éves ciklusával kapcsolatos feltételeknek.

A talaj vályogos-homokos, a kémhatása a semlegestől a lúgosig terjed. A meghatározott földrajzi övezetben található talajok főleg dombos felszínen helyezkednek el, vízvezető képességük közepes, vízelvezetésük megfelelő, a víz és a talajoldatok mozgása nem ütközik akadályba, és így nem tartják vissza a vizet, és nem idéznek elő repedéseket a talajszerkezetben. A talajok foszfor-, bór-, mangán- és magnéziumtartalma megfelelő, nitrogénből és káliumból azonban a kelleténél kevesebbet tartalmaznak, és ezért ezeket a szükséges mennyiségben szervesetlen műtrágyával pótolják. Mechanikai tulajdonságok tekintetében a talajok szerkezete a könnyűtől a közepesig terjed. Az olajfaligetek zömmel dombos, lejtős területeken helyezkednek el, ahol biztosítva van a fák megfelelő levegőzése és minőségi termék előállítására.

5.2. A termék sajátosságai:

A Kalamata olívaolajat a nemes Koroneiki és Mastoidis fajtákból állítják elő, és a termelt mennyiség egésze az extra szűz olívaolaj kategóriájába tartozik, mivel savassága jóval alacsonyabb a megengedett felső értéknél, és egyéb paraméterei – így a peroxidszám és a kioltási tényező (K_{232}) – szintén alacsonyabbak az európai uniós rendeletben meghatározott megengedett felső értékeknél. Emellett igen karakteres a zsírsavprofil, ami az OEM Kalamata olívaolaj sajátos jellegzetessége. Ez azt jelenti, hogy igen magas az olajsav aránya, miközben igen karakteres értékeket és sajátos arányt mutat a linolsav, a sztearinsav, a palmitolajsav és a palmitinsav, és ez jól megkülönbözteti a terméket más olívaolajoktól. E karakteres zsírsavprofil a közepes intenzitású, zöld olíva bogyóra emlékeztető aromájú gyümölcsösséggel, az enyhén kesernyés és finoman csípős ízhatással párosulva sajátos és egyedülálló jelleget kölcsönöz az OEM Kalamata olívaolajnak.

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:

Történelmi kapcsolat

Az olíva termesztés a meghatározott földrajzi övezetben az idők homályába vész. Ezt egyaránt bizonyítják az ásatási leletek és a fennmaradt írott emlékek, amelyekből látható, hogy az olíva bogyó és az olívaolaj része volt a táplálkozásnak, alapanyagul szolgált egyes illatszerekhez és helyet kapott a művészetben is. A Chora település mellett, Nesztór palotájában végzett ásatások 1 200 darab lineáris B írással írt agyagtáblát hoztak felszínre, amelyek értékes adatokkal szolgálnak az olíva szerepével és a Kr. e. 14–13. századi lakosságra gyakorolt hatásával kapcsolatban.

Karporfora vidékén Kr. e. 1900-ból származó olíva magokat találtak. Pollendiagramos vizsgálattal, radio-kronológiai mérések alapján becsléseket végeztek az olíva termesztésre vonatkozóan Pylos térségében. Megállapították, hogy már Kr. e. 1100-ban termesztették, és az állomány többsége szelíd olíva volt.

A Koroneiki fajta a messinai tájnak köszönheti létrejöttét, amit neve is mutat, amely arra utal, hogy Koroniból származik, a meghatározott földrajzi övezet délkeleti részének egyik tengerparti kisvárosából.

Az olívaolaj kereskedelme Methoni és Navarino (a mai Pylos város) kikötőin keresztül zajlott. A görög kereskedők a szállítmányaikat Kyparissia környékéről való olajjal egészítették ki.

A köztulajdonban lévő olajfaligetek olyan török birtokok voltak, amelyek hajdan a velencei hódítók kezén voltak, és amelyeket a természetők bérbe vettek. Az olívaolaj-szükséglet kielégítésére Koroni körzetén kívüli területekről, így Maniból és általában véve egész Messiniából is érkeztek szállítmányok.

Természeti kapcsolat

Az alapanyag sajátos, a Kalamata olívaolajba átörökített jellegzetességeit meghatározó tényezők az alábbiak:

- a kitűnő éghajlati adottságok együttes jelenléte: hosszú napsütéses időszak, kiváló csapadékmennyiség (kb. 750–800 mm), enyhe tél és hosszú, meleg és száraz nyár.
- a közepes erősségű szelek, a terület dombos felszíne, valamint az olíva termesztők által alkalmazott tölcser formájú koronakialakítás (3–4 vázág/fa és a korona egy részének eltávolítása a fa belsejéből) olyan tényezők, amelyek biztosítják az olajfaligetek kiváló benapozottságát és levegőzését, elősegítik az olajbogyó helyes érését, és ez utóbbi paraméterek adják a termelt olívaolaj sajátos jellegzetességeit, amelynek gazdagítják pigmentanyagait, hozzájárulva eleven színéhez és kellemes ízéhez. Messinia dombos felszíne nem mindig teszi lehetővé a termés gépi betakarítását, és ezért továbbra is alkalmazzák a hagyományos művelési eljárásokat (metszés, kultivátoros művelés, betakarítás során).
- a semlegestől a lúgosig terjedő pH-jú, enyhén mészköves talajok. A meszes talaj, amely az olajfára gyakorolt hatásánál fogva gátolja a növény vasfelvételét, és jobb vízmegtartó képességgel rendelkezik, aminek köszönhetően a szóban forgó talajtípusokon termesztett gyümölcsfák aszályos időszakokban jobban tartják a nedvességet. Az OEM Kalamata olívaolaj az érzékszervi tulajdonságait jelentős részben azon aromaanyagoknak köszönheti, amelyek képződése a talaj sajátos jellemzőivel magyarázható (enyhén mészköves talajok), valamint a fák csekély vízfelvételével, aminek oka az alacsony csapadékmennyiség az olajbogyó érési időszakában, és az olívaolaj-termeléshez használt olajfák korlátozott mértékű öntözése a meghatározott földrajzi területen.
- a foszfor, magnézium, mangán, bór stb. megfelelő koncentrációja. Különösen a (számos enzimes és biokémiai folyamatban katalizátorként működő és egyúttal a klorofillképződésben is döntő szerepet játszó) mangán és a (klorofillmolekula felépítésében döntő szerephez jutó) magnézium jelenléte fontos tényező ahhoz, hogy az olívaolaj elnyerje jellegzetes zöldessárga színét, és aromaanyagokkal gazdagodjon.
- a termelők tapasztalata az olajbogyó betakarítási idejének megválasztásában. Az éretlen olajbogyóból előállított olívaolaj élénkzöld színű, kesernyés ízű és kevés aroma-összetevőt tartalmaz. Ha viszont az olajbogyót a természetes érési idő után takarítják be, aromakomponensei csökkennek, savassága nő, és a színe is megváltozik.
- az olíva termés kiváló feldolgozási feltételei, amelyek közepesen gyümölcsös, enyhén kesernyés és enyhén-közepesen csípős aromájú, magas össz-szterin tartalmú extra szűz olívaolaj előállítását teszik lehetővé. Az olívamassza gyúrását 27 °C alatti hőmérsékleten, rövid ideig, csekély vízfelhasználással végzik, hogy elkerülhető legyen a légköri levegő-zárványok kialakulása, az oxidáció és az aromakomponensek elbomlása, ami kiváló olívaolaj-minőséget és nagyfokú oxidációállóságot biztosít.
- a kis parcellaméret folytán a messinai olíva termesztők különös figyelemmel gondozzák fáikat, és minőségi olívaolajat állítanak elő.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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