

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 186/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«ΚΑΛΑΜΑΤΑ» (KALAMATA)

N. CE: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

IGP () DOP (X)

1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica:

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro (da precisare)

2. Tipo di modifica:

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche):

3.1. Descrizione del prodotto:

La presente domanda descrive l'olio di oliva che ne è oggetto in modo più dettagliato rispetto al fascicolo di registrazione originario. Essa stabilisce criteri qualitativi più rigorosi affinché la denominazione sia utilizzata solo per l'olio di oliva di qualità migliore prodotto nella regione.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.2. Zona geografica:

La zona geografica nella quale è prodotto l'olio di oliva a denominazione di origine controllata «Καλαμάτα» (Kalamata) è delimitata dai confini amministrativi della Messenia (distretto della regione del Peloponneso); essa comprende tutte le aree in cui sono coltivati gli ulivi da cui si ottiene l'olio di oliva «Καλαμάτα» (Kalamata). È importante ricordare che le varietà di ulivo coltivate, le tecniche colturali, le pratiche di lavorazione delle olive, la storia della produzione dell'olio di oliva e il legame tra tale attività e gli usi e i costumi della popolazione, come pure le condizioni pedoclimatiche, sono simili in tutte le aree della Messenia in cui si coltiva l'ulivo. Di conseguenza, l'olio extravergine di oliva prodotto nella parte della Messenia non compresa nella vecchia provincia di Kalamata non presenta differenze sotto il profilo fisicochimico e organolettico rispetto all'olio di oliva DOP «Καλαμάτα» (Kalamata).

Il laboratorio chimico del segretariato generale per i Consumatori del ministero dello Sviluppo, accreditato dal Consiglio oleicolo internazionale, ha svolto analisi organolettiche di campioni di olio di oliva extravergine prodotto in Messenia dalle quali risulta che, sotto il profilo organolettico, gli oli di oliva prodotti in tutte le aree della Messenia sono simili tra loro: nel gruppo degli oli di oliva prodotti all'interno della zona DOP esistente, la mediana del fruttato (Mf) è pari a 3,4, mentre la mediana dei difetti (Md) è pari a 0; nel gruppo degli oli di oliva prodotti nella parte rimanente della Messenia, la mediana del fruttato è pari a 3,9, mentre la mediana dei difetti è pari a 0; inoltre, nel gruppo degli oli di oliva prodotti all'interno della zona DOP esistente, la mediana dell'amaro (Mb) è pari a 2,37, mentre la mediana del piccante (Mp) è pari a 3,33; nel gruppo degli oli di oliva prodotti nella parte rimanente della Messenia, la mediana dell'amaro è pari a 2,51, mentre la mediana del piccante è pari a 3,21.

In base alle analisi chimiche svolte dal laboratorio chimico del segretariato generale per i Consumatori del ministero dello Sviluppo dal 2000 al 2010, l'olio di oliva «Καλαμάτα» (Kalamata) prodotto in tutta la Messenia presenta le stesse caratteristiche, come evidenzia la tabella riportata di seguito.

	Media nella zona geografica attuale	Media nel resto della Messenia
Acidità	0,49	0,49
Numero di perossidi	8,35	8,05
K ₂₇₀	0,14	0,13
K ₂₃₂	1,73	1,53
Steroli totali	1 310	1 267
Acido palmitico %	11,82	11,75
Acido palmitoleico %	0,86	0,86
Acido stearico %	2,78	2,61
Acido oleico %	75,63	76,79
Acido linoleico %	7,07	6,1

Alla luce di quanto precede, si ritiene indispensabile stabilire una nuova delimitazione geografica sulla base delle rigorose specifiche descritte nella presente domanda.

3.3. Metodo di produzione:

In relazione al metodo di produzione, viene aggiunto in fase di raccolta delle olive l'utilizzo di mezzi meccanici (bacchiatrici) se la conformazione del rilievo lo permette. L'uso di bacchiatrici presenta vari vantaggi nell'ottica di una migliore qualità delle olive raccolte e, naturalmente, dell'olio prodotto.

Più specificamente, l'uso delle bacchiatrici in sostituzione della raccolta mediante bacchiatura manuale ha come conseguenza:

- la riduzione del costo e della durata della raccolta, il che consente di prendere in consegna olive prive di alterazioni entro il termine previsto per la raccolta;
- l'alta produttività degli ulivi grazie alla raccolta diretta dei frutti e alla potatura;
- una raccolta ottimale, senza danneggiamento dei rami e dei frutti.

Inoltre, nel corso della lavorazione delle olive nei frantoi, in fase di gramolatura della pasta, la temperatura non deve superare i 27 °C onde garantire la qualità dell'olio e conservarne le caratteristiche volatili, il colore e le proprietà antiossidanti.

È così possibile anche riportare l'indicazione facoltativa «estrazione a freddo» sulla confezione degli oli di oliva, secondo le norme di commercializzazione stabilite dal regolamento (CE) n. 1019/2002.

3.4. Legame:

L'olio di oliva «Καλαμάτα» (Kalamata) presenta un legame diretto con la storia, la tradizione e la cultura di tutta la Messenia e l'olivicoltura costituisce l'occupazione invernale per eccellenza dei suoi abitanti. Le fonti storiche e gli scavi effettuati nella zona attestano che la coltura dell'ulivo e la produzione di olio di oliva in Messenia si perdono nella notte dei tempi. L'olio di oliva è stato ed è tuttora un fattore importante sotto il profilo economico e sociale per lo sviluppo e la prosperità degli abitanti della zona.

Le condizioni pedoclimatiche della vecchia provincia di Kalamata sono uniformi e comuni all'intera Messenia: territori collinosi e in pendenza, moderata pluviometria annua (750-800 mm ca.), inverno mite, estate calda e prolungata, elevato soleggiamento, venti moderati, pendii (che favoriscono l'illuminazione e la ventilazione ottimale degli oliveti), terreni leggermente calcarei, con un pH da neutro a basico e concentrazioni soddisfacenti di fosforo, potassio, boro e di altri elementi. All'interno della zona geografica si osserva inoltre una situazione di uniformità in relazione alle tecniche colturali utilizzate e ai metodi di lavorazione delle olive. L'olio di oliva prodotto in tutta la regione della Messenia e quello prodotto nella vecchia provincia di Kalamata hanno le stesse peculiarità qualitative: colorazione intensa, sapore gradevole, naturale limpidezza e ricchezza di sostanze aromatiche, acidità nettamente inferiore al limite massimo consentito, particolare profilo degli acidi grassi, carattere mediamente fruttato con aroma di frutto verde, amarognolo e da leggermente a mediamente piccante.

I fattori che conferiscono alla materia prima le caratteristiche peculiari che si ritrovano nell'olio di oliva «Καλαμάτα» (Kalamata) sono i seguenti:

- il clima ottimale della zona (lungo periodo di soleggiamento, piovosità ottimale ecc.);
- l'inverno mite e l'estate calda, asciutta e prolungata;
- i venti moderati e il rilievo collinare della zona, in combinazione con la conformazione «a coppa» che i coltivatori conferiscono alle piante. Il rilievo collinare della Messenia, che non consente sempre la raccolta meccanica e la meccanizzazione delle operazioni colturali, impone il ricorso alle pratiche colturali tradizionali (potatura, fresatura, raccolta);
- i terreni leggermente calcarei, con un pH da neutro a basico;
- le concentrazioni soddisfacenti di fosforo, magnesio, manganese, boro e di altri elementi;

- le piccole dimensioni degli appezzamenti, che consentono ai coltivatori della Messenia di curare con particolare attenzione gli ulivi producendo un olio di oliva di qualità, che basta loro per tutto l'anno;
- le meticolose operazioni di raccolta delle olive, eseguite quando i frutti raggiungono il giusto grado di maturazione, e le condizioni ottimali di lavorazione delle olive; l'esistenza di una zona geografica uniforme tra la catena montuosa del Taigeto e il Mar Ionio, con un peculiare microclima che conferisce caratteristiche comuni a tutto l'olio di oliva «Καλαμάτα» (Kalamata) prodotto in Messenia.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«ΚΑΛΑΜΑΤΑ» (KALAMATA)

N. CE: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

IGP () DOP (X)

1. **Denominazione:**

«Καλαμάτα» (Kalamata)

2. **Stato membro o Paese terzo:**

Grecia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**3.1. *Tipo di prodotto:*

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:*

La denominazione si riferisce all'olio di oliva extravergine prodotto con olive delle varietà Koroneiki e Mastoidis. L'olio di oliva DOP «Καλαμάτα» (Kalamata) è ottenuto principalmente da olive della varietà Koroneiki e, nella percentuale massima del 5 %, da olive della varietà Mastoidis e presenta le caratteristiche descritte di seguito.

L'acidità totale, espressa in peso di acido oleico, non supera gli 0,50 grammi per 100 grammi di olio.

Gli indicatori relativi alla presenza di sostanze ossidate di vario tipo nell'olio di oliva devono presentare i seguenti valori costanti durante il confezionamento dell'olio:

K₂₃₂: massimo 2,20K₂₇₀: massimo 0,20Indice di perossidi: ≤ 14 MeqO₂/kg

Steroli totali: > 1 100 mg/kg

Tenore di acidi grassi (%):

Acido oleico: 70-80

Acido linoleico: 4,0-11,0

Acido stearico: 2,0-4,0

Acido palmitoleico: 0,6-1,2

Acido palmitico: 10,0-15,0

Caratteristiche organolettiche:

Descrizione	Valore medio
Fruttato di oliva	3-5
Amaro	2-3
Piccante	2-4
Difetti	0

L'olio di oliva DOP «Καλαμάτα» (Kalamata) ha carattere mediamente fruttato con aroma di frutto verde, amarognolo e da leggermente a mediamente piccante.

Colore: da verde a giallo-verde.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

Le operazioni di coltivazione, produzione ed estrazione finalizzate all'ottenimento dell'olio extravergine di oliva DOP «Καλαμάτα» (Kalamata) devono essere eseguite esclusivamente all'interno della zona geografica delimitata di cui al punto 4. La produzione e il primo stoccaggio dell'olio di oliva devono avvenire in impianti situati all'interno della zona geografica delimitata che rispettino tutte le disposizioni unionali e nazionali relative alla produzione degli alimenti e che dispongano di apparecchiature meccaniche inossidabili e di serbatoi inossidabili per lo stoccaggio dell'olio.

Raccolta, trasporto e stoccaggio delle olive

Nella maggior parte dei casi la raccolta delle olive avviene mediante bacchiatura manuale o con pettini, oppure con mezzi meccanici (bacchiatrici) quando il colore del frutto passa da verde a giallo-verde e finché abbia assunto un colore nerastro sul 50 % circa della superficie, ossia per un periodo di 4-6 settimane circa a partire dalla fine di ottobre, in funzione delle condizioni meteorologiche. La raccolta è sempre effettuata stendendo sotto la chioma degli alberi apposite reti. I frutti caduti a terra non possono in nessun caso essere raccolti per essere trasformati nei frantoi.

Il trasporto delle olive nei locali dei frantoi avviene dentro a cassette forate di plastica rigida o a sacchi costituiti esclusivamente di materiale vegetale, della capacità di 30-50 kg. Il trasporto al frantoio e l'estrazione dell'olio dalle olive avvengono entro 24 ore e nelle migliori condizioni possibili di conservazione (stoccaggio dei frutti all'ombra su palette per garantire la ventilazione ed evitare il contatto diretto con il terreno) onde evitare che i frutti subiscano alterazioni. Fino al momento della lavorazione, le olive devono essere conservate in un luogo fresco. Non devono trascorrere più di 24 ore dal momento della raccolta delle olive fino alla produzione dell'olio extravergine di oliva DOP «Καλαμάτα» (Kalamata). È vietato conservare le olive nel campo, dove i frutti sono esposti a vari rischi naturali e microbiologici.

Lavorazione delle olive

La lavorazione delle olive avviene in frantoi classici o a centrifuga, dove la temperatura della pasta di olive è mantenuta al di sotto dei 27 °C nella fase di gramolatura e in tutte le altre fasi della lavorazione. Arrivate al frantoio, le olive sono separate dalle foglie e dalle frasche, sono lavate e immerse nella frangitrice. Si passa poi alla gramolatura della pasta per 20-30 minuti, dopo di che avviene l'estrazione dell'olio per pressione o per centrifugazione, con l'aggiunta di pochissima acqua se le olive non dispongono di una quantità sufficiente di liquidi vegetali.

I frantoi devono essere ubicati entro i confini della Messenia.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

Lo stoccaggio dell'olio extravergine di oliva DOP «Καλαμάτα» (Kalamata) deve avvenire in serbatoi inossidabili situati in locali di stoccaggio aventi una conformazione adatta, a una temperatura non superiore ai 24 °C. Un primo stoccaggio può avere luogo anche all'interno dei frantoi nei quali l'olio di oliva è prodotto.

Il trasporto dell'olio di oliva dai frantoi ai locali di stoccaggio degli impianti di imbottigliamento deve avvenire in apposite cisterne inossidabili pulite scrupolosamente.

L'imbottigliamento dell'olio di oliva può avvenire all'interno o anche all'esterno della zona geografica delimitata, purché vi sia un sistema affidabile di tracciabilità e l'etichettatura si effettua in modo adeguato.

Per la vendita all'ingrosso è consentito il trasporto in cisterne inossidabili, che non appena riempite devono essere sigillate e opportunamente etichettate; viene osservato un adeguato sistema di tracciabilità. Per la vendita al dettaglio è consentito l'uso di tutte le confezioni fino a 5 litri, purché conformi alle disposizioni della normativa unionale e di quella greca.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

L'etichettatura del prodotto deve comprendere un codice alfanumerico indicante il numero progressivo dell'etichetta e le ultime due cifre dell'anno di produzione, secondo lo schema seguente:

KA/numero progressivo di etichetta/ultime due cifre dell'anno di produzione.

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

L'olio di oliva «Καλαμάτα» (Kalamata) è prodotto entro i confini amministrativi del distretto regionale greco della Messenia, che appartiene alla regione del Peloponneso ed è delimitato a nord dal fiume Neda e dai Monti dell'Arcadia, a est dalla catena montuosa del Taigeto, a sud dal Golfo di Messenia e a ovest dal Mar Ionio.

Gli oliveti coprono una superficie di circa 100 000 ettari.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La zona geografica delimitata si trova all'estremità sudoccidentale del Peloponneso e copre una superficie di 2 991 chilometri quadrati. La parte orientale della Messenia è dominata dalla catena montuosa del Taigeto, che segna anche il confine naturale con il nomos della Laconia. Il Taigeto, che concorre a formare il microclima della zona, si distende su una lunghezza di 115 chilometri e la sua vetta più alta tocca i 2 400 metri di altitudine. La pianura più estesa e più fertile è la pianura messenica; altre pianure più piccole sono quella di Kiparissia, Gargaliani, Pylos, Methoni, Koroni, Longa e Petalidi.

Il clima e il terreno della zona geografica delimitata presentano peculiarità che favoriscono l'olivicoltura, cosicché gli interventi umani nella stagione colturale sono quelli strettamente indispensabili per il corretto sviluppo delle piante. Il microclima della zona va da mediterraneo mite (caldo e secco — temperato) a subtropicale. L'inverno è mite e l'estate è calda e prolungata. La stagione fredda va da novembre ad aprile e quella calda da maggio a ottobre. Le precipitazioni medie annue raggiungono i 750-800 mm circa e si osserva un'intensità maggiore durante l'inverno (330 mm di pioggia circa); segue l'autunno con 250 mm di pioggia circa, la primavera con 146 mm circa e infine l'estate con circa 23 mm di pioggia. Il mese più asciutto è quello di luglio (5,2 mm), mentre il più piovoso è considerato quello di novembre (138,2 mm).

L'umidità relativa media annua raggiunge il 67,7 %; il mese più secco è quello di luglio (58 %), mentre il più umido è quello di novembre (74 %).

Per quanto riguarda la temperatura media mensile, quella più bassa si registra nei mesi di dicembre e di gennaio con 10 °C e quella più elevata nei mesi di luglio e agosto con 28 °C. Le ore di sole sono oltre 3 000 l'anno.

Alla luce di quanto precede, il microclima della zona è ideale per l'olivicoltura, privo com'è di brusche variazioni di temperatura e con piogge sufficienti e distribuite adeguatamente per garantire le condizioni ideali di svolgimento del ciclo annuale dell'ulivo.

Il suolo è di tipo argillo-sabbioso, con un pH da neutro a basico. I terreni della zona geografica delimitata presentano un rilievo principalmente collinare e sono mediamente permeabili, con un drenaggio soddisfacente e un buon deflusso dell'acqua e delle sostanze sciolte nel terreno, il che evita il ristagno idrico e la formazione di crepe. Il terreno contiene quantitativi soddisfacenti di fosforo, boro, manganese e magnesio ma presenta un leggero deficit di azoto e potassio, al quale si supplisce con l'uso di concimi inorganici nella quantità necessaria. Dal punto di vista meccanico, i terreni presentano una composizione da fine a media. Gli uliveti si trovano per lo più su territori collinosi e in pendenza, il che consente una buona ventilazione delle piante e l'ottenimento di un prodotto di qualità.

5.2. Specificità del prodotto:

L'olio di oliva «Καλαμάτα» (Kalamata) è ottenuto dalle prestigiose varietà Koroneiki e Mastoidis e l'intera produzione olearia rientra nella categoria dell'olio di oliva extravergine, in quanto i valori di acidità sono nettamente inferiori al limite massimo consentito e anche i parametri del numero di perossidi e del coefficiente di estinzione (K_{232}) oscillano al di sotto dei limiti massimi consentiti dal regolamento unionale specifico. Parallelamente, il profilo degli acidi grassi è altamente specifico e costituisce una peculiarità dell'olio di oliva DOP «Καλαμάτα» (Kalamata). Concretamente, la percentuale di acido oleico è molto alta, mentre gli acidi linoleico, stearico, palmitoleico e palmitico presentano valori ben precisi e si trovano in un rapporto particolare, il che distingue questo olio di oliva da tutti gli altri. Tale particolare profilo degli acidi grassi, insieme al carattere mediamente fruttato con aroma di frutto verde, amarognolo e leggermente piccante, conferisce all'olio di oliva DOP «Καλαμάτα» (Kalamata) il suo carattere tipico e inconfondibile.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Legame storico

La storia dell'olivicoltura nella zona geografica delimitata si perde nella notte dei tempi. Ne sono testimonianza i reperti archeologici e i riferimenti scritti giunti fino a noi, che attestano come le olive e l'olio da esse ricavato, oltre a essere consumati come alimento, costituissero la base per i profumi e fossero un elemento artistico. Attraverso gli scavi eseguiti nel Palazzo di Nestore, nei pressi di Hora, sono state rinvenute 1 200 tavolette di terracotta recanti iscrizioni in lineare B, che forniscono preziose informazioni sul ruolo dell'ulivo e sulla sua importanza per gli abitanti della zona tra il XIV e il XIII secolo a.C.

Presso Karpofora sono stati rinvenuti noccioli di oliva risalenti al 1900 a.C. Con il metodo del diagramma pollinico è stata studiata l'olivicoltura nella regione di Pylos mediante radiocronologia: è emerso che questa pianta era già coltivata nel 1100 a.C. e che si trattava per lo più dell'ulivo domestico.

La varietà Koroneiki è originaria della Messenia, come risulta dal nome di tale cultivar che rimanda alla cittadina costiera di Koroni, situata nella parte sudorientale della zona geografica delimitata.

Il commercio dell'olio di oliva avveniva attraverso i porti di Methoni e di Navarino (l'odierna Pylos). I commercianti greci completavano il loro carico con olio prodotto nella zona di Kiparissia.

Gli uliveti situati su terreni pubblici provenivano da proprietà turche cadute in mano agli occupanti veneziani e date in affitto ai coltivatori. Per soddisfare la domanda, arrivava olio di oliva non solo dai territori vicini al circondario di Koroni, ma anche da Mani e più in generale dall'intera Messenia.

Legame naturale

I fattori che conferiscono alla materia prima le caratteristiche peculiari che si ritrovano nell'olio di oliva «Καλαμάτα» (Kalamata) sono i seguenti:

- il clima ottimale della zona: lungo periodo di soleggiamento, piovosità ottimale (750-800 mm ca.), inverno mite ed estate calda, secca e prolungata;
- i venti moderati e il rilievo collinare della zona, in combinazione con la conformazione «a coppa» che i coltivatori conferiscono alle piante (tre o quattro branche per albero e rimozione di parte della chioma interna), fattori che favoriscono un'esposizione ottimale degli uliveti alla luce e all'aria e quindi la corretta maturazione delle olive, determinando così le peculiarità dell'olio di oliva prodotto e contribuendo a ottenere un olio dalla colorazione intensa e dal sapore gradevole; il rilievo collinare della Messenia, che non consente sempre la raccolta meccanica e la meccanizzazione delle operazioni colturali, impone il ricorso alle pratiche colturali tradizionali (potatura, fresatura, raccolta);
- i terreni leggermente calcarei, con un pH da neutro a basico. Il suolo calcareo è più efficace di altri tipi di suolo nell'evitare l'assorbimento di ferro da parte delle piante e riesce a trattenere molto meglio l'acqua, il che consente agli ulivi coltivati su suolo calcareo di disporre, nei periodi di siccità, dell'umidità trattenuta. Le proprietà organolettiche dell'olio di oliva DOP «Καλαμάτα» (Kalamata) sono in gran parte dovute alle sostanze aromatiche che si formano grazie alle particolari caratteristiche del terreno (leggermente calcareo) e al ridotto assorbimento di acqua da parte delle piante dovuto alla bassa piovosità che si osserva nel periodo di maturazione delle olive e alla limitata irrigazione degli ulivi destinati alla produzione olearia nella zona geografica delimitata;
- le concentrazioni soddisfacenti di fosforo, magnesio, manganese, boro e di altri elementi. In particolare, il manganese (che catalizza molti processi enzimatici e biochimici e svolge un ruolo determinante nella formazione della clorofilla) e il magnesio (che svolge un ruolo determinante nella formazione della molecola della clorofilla) sono essenziali per ottenere un olio di oliva dalla caratteristica colorazione giallo-verde e ricco di sostanze aromatiche;
- la perizia dei produttori, che sanno scegliere il periodo adatto per la raccolta delle olive. Da frutti acerbi si ottiene un olio dal colore verde intenso, dal sapore amarognolo e povero di sostanze aromatiche. Se invece i frutti sono raccolti dopo la maturazione fisiologica, la concentrazione di sostanze aromatiche diminuisce, l'acidità aumenta e l'olio cambia colore;
- le condizioni ottimali di lavorazione delle olive, che consentono di produrre un extravergine dall'aroma fruttato di media intensità, amarognolo e da leggermente a mediamente piccante, con un'elevata quantità di steroli totali. La gramolatura della pasta è eseguita a una temperatura inferiore ai 27 °C, per poco tempo e con un uso limitato di acqua, onde evitare l'incorporazione nella pasta di aria atmosferica, l'ossidazione e la perdita di sostanze aromatiche, ottenendo così un olio di alta qualità e resistente all'ossidazione;
- le piccole dimensioni degli appezzamenti, che consentono ai coltivatori della Messenia di curare con particolare attenzione gli ulivi producendo un olio di oliva di qualità.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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