

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2006/C 128/03)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnį. Užprotestavimas turi būti pateiktas per šešis mėnesius nuo paskelbimo.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

Įregistravimo paraiška pagal 5 straipsnį ir 17 straipsnio 2 dalį

EXAIRETIKO PARTHENO ELAIOLADO „TROIZINIA“

EB Nr.: EL/00206/24.09.2001

SKVN (X) SGN ()

Ši santrauka yra parengta tik informacijai. Suinteresuotosioms šalims rekomenduojama susipažinti su nesutrumpinta produkto specifikacija, kurią galima gauti 1 dalyje nurodytose nacionalinėse institucijose arba Europos Komisijoje (¹).

1. *Valstybės narės kompetentinga tarnyba:*

Pavadinimas: KAIMO PLĖTROS IR MAISTO PRODUKTŲ MINISTERIJA
EKOLOGINĖS ŽEMDIRBYSTĖS DIREKCIJA
„SKVN–SGN–GTG“ PRODUKTŲ SKYRIUS
Adresas: Acharnon 29, CP 101 76 Athens
Telefonas (30) 210 823 20 25
Faksas (30) 210 882 12 41
El. paštas: yg3popge@otenet.gr.

2. *Pareiškėjų grupė:*

Pavadinimas: „Trizinia alyvuogių aliejaus gamintojų grupė“, pelno nesiekianti asociacija
Adresas: Galatas Trizinas — CP 180 20 Greece
Telefonas (30) 22980 26 140
Faksas (30) 22980 22 602
El. paštas: rastoni@hol.gr.
Sudėtis: gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) kiti ()

3. *Produkto tipas:*

1.5 klasė Riebalai — aukščiausios rūšies pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus.

4. *Specifikacija:*

(4 straipsnio 2 dalies reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas: Exairetiko partheno elaiolado „Troizinia“

(¹) Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité Politique de qualité des produits agricoles, B-1049 Bruxelles.

4.2. Aprašymas:

Tai aukščiausios rūšies pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus, spaudžiamas iš Manaki veislės alyvuogių arba iš Manaki ir Koronéiki veislės alyvuogių (pastarosios veislės alyvuogių tokiu atveju neturi būti daugiau nei 50 %).

Juslinės savybės:

- spalva: nuo geltonos iki geltonai žalios, priklausomai nuo vaisių subrendimo jų skynimo metu.
- skonis: malonus, švelnus arba kartaus prieskonio (kartumas išnyksta palaipsniui per kelis mėnesius);
- kvapas: dominuoja šviežiai skintų alyvuogių kvapas.

4.3. Geografinė vietovė:

Jos ribos sutampa su *Trizinia* regiono, kur auginami alyvmedžiai ir spaudžiamas aliejus, administracinėmis ribomis, ypač pažymint toliau išvardytas vietoves:

- a) *Méthana* savivaldybę, įskaitant *Méthana* ir *Kounoupitsa*, *Kypséli* ir *Mégalochori* administracinius vienetus,
- b) *Poros* savivaldybę ir
- c) *Trizina* savivaldybę, įskaitant *Galatas* ir *Ano Fanari*, *Dryopi*, *Karatzas*, *Taktikoupoli* ir *Trizina* administracinius vienetus.

4.4. Kilmės įrodymas:

Gaminimo, perdirbimo, fasavimo ir išpilstymo operacijos atliekamos nustatytoje vietovėje. Gamintojai įregistruoja savo alyvmedžių giraites atnaujinamame registre. Perdirbimo ir išpilstymo įranga taip pat įtraukiama į specialius registrus. Registrus tvarko Kaimo plėtros direkcija; jai remiantis, galima sudaryti metinę perdirbtų alyvuogių kiekio ir pagaminto aliejaus kiekio lentelę. Taigi visi su aliejaus gamyba susiję asmenys yra įtraukti į specialius ir tinkamai kontroliuojamus (įsipareigojimų vykdymas) registrus; taip visiškai garantuojamas produkto atsekamumas.

4.5. Gamybos būdas:

a) Metodai, naudojami alyvuogėms auginti

Dirvožemis įdirbamas mechaniniu būdu, herbicidai nenaudojami.

Drėkinama 25 % alyvmedžių giraičių (naudojamos žarnos, lašelinė sistema arba purkštuvai).

Dėl tinkamai ir reikiamu metu atlikto apgenėjimo bei tinkamo drėkinimo ir tręšimo *Trizinia* regiono alyvmedžių giraitėse užtikrinama, kad kiekvienais metais derlius nuimamas beveik tuo pačiu metu.

Tręšimui ir fitosanitarinei apsaugai naudojami neagresyvūs ir aplinkai nekenksmingi metodai (organinės trąšos, pakabinami musgaudžiai alyvmedžių musėms naikinti, masalo purškimas, ir t. t.).

b) Alyvuogių skynimas

Didžioji alyvuogių dalis skinama tada, kai vaisiaus spalva iš žalios tampa juosva. Derlių pradeda nuimti lapkričio mėnesį (kai vaisiai dar nevisiškai sunokę) ir baigiama vasario mėnesį. Pagrindinė derliaus dalis nuimama gruodžio — sausio mėnesiais. Vengiama pernelyg ilgai vaisiui leisti nokti ant medžio, nes taip sumažėtų alyvuogės svoris ir dydis, susilpnėtų kvapas ir padidėtų aliejaus rūgštingumas.

Skinama tradiciškai, šukuotuvais ir (arba) (retai) rankomis; toks skynimo būdas turi teigiamą įtaką produkto kokybei ir fitosanitarinei alyvmedžių būklei.

c) Rinkimas — sandėliavimas

Tik nuskintos alyvuogės pakuojamos į maišus iš augalinių plaušų (džiuto maišus), kuriuose užtikrinamas vėdinimas ir tą pačią dieną vežamos į spaudyklą. Tais retais atvejais, kai jos turi būti sandėliuojamos 24 val., maišai dedami ant padėklų ir saugomi dengtose, gerai ventiliuojamose ir nuo saulės bei lietaus apsaugotose vietose.

d) Alyvuogių perdirbimas — aliejaus gavyba

Alyvuogių perdirbimo etapai yra šie: priėmimas — nukreipimas į perdirbimo grandinę — lapų pašalinimas — plovimas — sutrupinimas — sutrynimas — maišymas — alyvuogių aliejaus išspaudimas iš alyvuogių masės — galutinis separavimas.

Proceso metu laikomasi visų nustatytų švaros, tinkamo maišymo greičio (17 – 19 apsisukimų per minutę), maišymo trukmės (20 – 30 min.) ir ypač temperatūros, kuri jokių būdu neturi viršyti 28 – 29 °C, taisyklių.

e) Pakavimas — fasavimas

Prieš pateikiant *Trizinia* alyvuogių aliejų į rinką ir parduodant galutiniam vartotojui, aliejus sandėliuojamas nerūdijančiose talpose, po to išpilstomas į 5 litrų skardines talpas bei 0,1 l — 1 l talpos tamsaus stiklo butelius.

Kad būtų užtikrinta ir galutinio produkto kontrolė ir jo kokybė, taip pat atsižvelgiant į ekonomikos principus ir į galutinio išpilstymo privalumus tame regione, galutinio produkto išpilstymas atliekamas tik geografinėje vietovėje.

Trumpai tariant, reikia, kad visas procesas vyktų geografinėje vietovėje, kad būtų užtikrinta pavadinimo apsauga ir garantuoti produkto kokybė ir autentiškumas.

4.6. Sąsaja:

Puiki *Trizinia* alyvuogių aliejaus kokybė daugiausia priklauso nuo išskirtinių regiono dirvožemio sąlygų, auginimo metodų, derliaus nuėmimo metodo ir pasirinkto laikotarpio, nuo tinkamo perdirbimo ir fasavimo, atliekamo tradiciniais ar šiuolaikiniais technika ir mokslu grindžiamais metodais.

Dėl kalnuoto ar pusiau kalnuoto regiono, vidutinio metinio kritulių kiekio (apie 550 mm), švelnių žiemų, palyginti sausų ir šiltų vasarų (kurių metu, laimei, iškrenta 15 % metinio kritulių kiekio), didelio saulėtumo, sausų ir nestiprių šiaurinės dalies vėjų ir regiono kalvotumo (dėl to alyvmedžių giraitės gauna daugiau šviesos ir vėjo — šie veiksniai yra reikalingi ir lemiantys užtikrinant alyvuogių aliejaus optimalią kokybę) alyvuogių aliejus turtingas pigmentais, suteikiančiais jam sodresnę spalvą ir švelnų bei malonų skonį. Kita vertus, dėl lengvo kalkinio tipo neutralaus ar šiek tiek šarminio pH dirvožemio, kuriame paprastai yra nemažai fosforo, kalio, boro ir kitų elementų, gaminamas alyvuogių aliejus yra natūraliai skystas ir turtingas aromatinių medžiagų.

4.7. Kontrolės įstaigos:

A)

Pavadinimas: Administration préfectorale d'Athènes-Pirée

Arrondissement du Pirée

Direction de l'agriculture du Pirée

Adresas: Dimosthenous 1, CP 185 31 Pirée

Telefonas: (30) 210 412 47 72

Faksas: (30) 210 412 61 43

El. paštas: u15614@minagric.gr

B)

Pavadinimas: Žemės ūkio produktų sertifikavimo ir kontrolės tarnyba (O.P.E.G.E.P.)

Adresas: Androu 1 & Patission, CP 112 57 Athens

Telefonas: (30) 210 823 12 53

Faksas: (30) 210 823 14 38

El. paštas: agrocert@otenet.gr

4.8. Ženklinimas:

Ant produkto pakuočių yra užrašas ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ „ΤΡΟΙΖΗΝΙΑ“ Π.Ο.Π ir Prezidento dekreto Nr. 61/93 4 straipsnio 8 dalyje bei 2004 m. sausio 12 d. tarpžinybinio nutarimo Nr. 2823003 nurodyti požymiai.

4.9. Nacionaliniai reikalavimai: Taikomos galiojančios Įstatymo Nr. 2040/92, Prezidento dekreto Nr. 61/93 ir 2004 m. sausio 12 d. tarpžinybinio nutarimo Nr. 2823003 nuostatos.
