

Pakeitimo 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

(2012/C 186/10)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ

„ΚΑΛΑΜΑΤΑ“ (KALAMATA)

EB Nr.: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

SGN () SKVN (X)

1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys:

- ☐ Produkto pavadinimas
- ☒ Produkto aprašymas
- ☒ Geografinė vietovė
- ☐ Kilmės įrodymas
- ☒ Gamybos būdas
- ☒ Ryšys
- ☐ Ženklinimas etiketėmis
- ☐ Nacionaliniai reikalavimai
- ☐ Kita (patikslinti)

2. Pakeitimo (-ų) pobūdis:

- ☐ Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- ☒ Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka neskelbti, pakeitimas
- ☐ Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio nereikia keisti paskelbto bendrojo dokumento (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis)
- ☐ Laikinas specifikacijos pakeitimas dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fitosanitarijos priemonių (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis)

3. Pakeitimas (-ai):

3.1. Produkto aprašymas:

Gaminamas alyvuogių aliejus šioje paraiškoje apibūdinamas detaliau nei pirminės registracijos dokumentuose. Siekiant užtikrinti, kad šiuo pavadinimu būtų vadinamas tik nustatytos vietovės aukščiausios kokybės alyvuogių aliejus, nustatyti griežtesni kokybės reikalavimai.

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

3.2. Geografinė vietovė:

Geografinė vietovė, kurioje gaminamas SKVN „Kalamata“ alyvuogių aliejus, priskirta administraciniam Peloponeso regiono Mesinijos regioniniam vienetui, kad į jį būtų įtrauktos visos vietovės, kuriose auginamos alyvuogės ir gaminamas „Kalamata“ alyvuogių aliejus. Svarbu pažymėti, kad auginamų alyvuogių rūšys, jų auginimo būdai, vaisių apdirbimas, alyvuogių aliejaus gamybos istorija ir glaudus jos ryšys su žmonių elgesiu ir papročiais, dirvožemis ir klimatas panašūs visose Mesinijos vietovėse, kuriose auginamos alyvuogės. Todėl Mesinijos vietovėse, esančiose už buvusios Kalamatos provincijos ribų, gaminamo aukščiausios kokybės pirmo spaudimo alyvuogių aliejaus fizinės, cheminės ir juslinės savybės yra tokios pačios, kaip SKVN „Kalamata“ alyvuogių aliejaus.

Remiantis Tarptautinės alyvuogių tarybos pripažintoje vystymosi ministerijos vartotojų reikalų generalinio sekretoriato chemijos laboratorijoje atliktais Mesinijos aukštos kokybės pirmo spaudimo alyvuogių aliejaus mėginių jusliniais testais, visų Mesinijos vietovėje pagamintų alyvuogių aliejų juslinės savybės panašios. Šioje SKVN vietovėje gaminamų alyvuogių aliejų rūšies likučio vidurkis $M_f = 3,4$, o trūkumų vidurkis – $M_d = 0$. Likusioje Mesinijos vietovėje gaminamų alyvuogių aliejų rūšies likučio vidurkis $M_f = 3,9$, o trūkumų vidurkis – $M_d = 0$. Šioje SKVN vietovėje gaminamų alyvuogių aliejų rūšies kartumo vidurkis $M_f = 2,37$, o aštrumo vidurkis – $M_p = 3,33$. Likusioje Mesinijos vietovėje gaminamų alyvuogių aliejų rūšies kartumo vidurkis $M_f = 2,51$, o aštrumo vidurkis – $M_p = 3,21$.

Remiantis vystymosi ministerijos vartotojų reikalų generalinio sekretoriato 2000–2010 m. chemijos laboratorijoje atliktais tyrimais, visoje Mesinijos vietovėje gaminamo „Kalamata“ alyvuogių aliejaus savybės vienodos. Tai matyti toliau pateiktoje lentelėje.

	Nustatytos geografinės vietovės vidurkis	Likusios Mesinijos vietovės vidurkis
Rūgštingumas	0,49	0,49
Peroksidų skaičius	8,35	8,05
K_{270}	0,14	0,13
K_{232}	1,73	1,53
Bendras sterolių kiekis	1 310	1 267
Palmitino rūgštis (%)	11,82	11,75
Palmitoleino rūgštis (%)	0,86	0,86
Stearino rūgštis (%)	2,78	2,61
Oleino rūgštis (%)	75,63	76,79
Linolio rūgštis (%)	7,07	6,1

Taigi laikantis šioje paraiškoje pateiktų griežtų kokybės reikalavimų, reikia nustatyti naują geografinę vietovę.

3.3. Gamybos būdas:

Gamybos būdas pakeistas, kadangi vietovėse, kurių reljefas tinkamas, pradėtos naudoti derliaus rinkimo mašinos (purtyklės). Purtyklių naudojimas turi daug privalumų, jas naudojant siekiama surinkti aukštesnės kokybės alyvuoges ir iš jų pagaminti kokybiškesnį alyvuogių aliejų.

Konkretūs purtyklių privalumai, lyginant su purtymu rankomis, yra šie:

- mažesnės derliaus rinkimo sąnaudos ir trumpesnis laikas, nepakitę vaisiai surenkami per nustatytą derliaus rinkimo laikotarpį,
- didėja medžių derlumas, kadangi nuėmus alyvuogių derlių alyvmedžiai iš karto nugenimi,
- tai optimalus derliaus nuėmimo būdas, nežalojantis nei šakų, nei vaisių.

Be to, spaudžiant alyvuoges spaudimo įrenginiais, spaudžiamos alyvuogių pastos temperatūra negali viršyti 27 °C, kad būtų galima užtikrinti aukštą aliejaus kokybę ir išlaikyti lakiąsias ypatybes, spalvą ir antioksidacines savybes.

Tokiu atveju ant pakuotės gali būti pridėta nuoroda „šaltasis išgavimas“, minima Reglamente (EB) Nr. 1091/2002 dėl prekybos alyvuogių aliejumi standartų.

3.4. Ryšys su geografinė vietoje:

„Kalamata“ alyvuogių aliejus glaudžiai susijęs su viso Mesinijos regiono istorija, tradicijomis ir kultūra, žiemą pagrindinė šios vietovės gyventojų veikla susijusi su šiuo aliejumi. Istoriniais šaltiniais ir keletą kartų vykdytais kasinėjimais patvirtinta, kad jau seniausiais laikais Mesinijos vietovėje pradėta auginti alyvuoges ir gaminti alyvuogių aliejų. Alyvuogių aliejus buvo ir tebėra itin svarbus ekonominis ir socialinis veiksnys, darantis įtaką vystymuisi ir gyventojų gerovei.

Buvusioje Kalamatos provincijoje ir visoje likusioje Mesinijos vietovėje dirvožemio ir klimato sąlygos vienodos: nuožulni, kalvota vietovė, vidutinis metinis kritulių kiekis – 750–800 mm, švelnios žiemos, ilgos ir karštos vasaros, didelis saulėtumas, nestiprūs vėjai, kalvotas reljefas (alyvmedžių giraitės pasiekia tiesioginiai saulės spinduliai, jose gera oro cirkuliacija), lengvas klintinis neutralaus arba šarminio pH dirvožemis su pakankama fosforo, kalio, boro ir kt. koncentracija. Taip pat visoje nustatytoje geografinėje vietovėje naudojama ta pati alyvuogių auginimo metodika ir apdirbimo būdai. Visoje Mesinijos vietovėje ir buvusioje Kalamatos provincijoje pagamintas alyvuogių aliejus turi tuos pačius išskirtinius kokybės ypatumus: sodrią spalvą, malonų skonį, yra natūraliai permatomas, jame daug aromatinių medžiagų, rūgštingumo lygis daug mažesnis už didžiausią leidžiamą kiekį, jame yra specifinių riebalų rūgščių, jis yra vidutiniškai stipraus vaisių skonio ir žalių vaisių aromato, jo skonis šiek tiek karstelėjęs, vidutinio aštrumo arba aštrus.

Toliau išvardyti veiksniai žaliavoms suteikia „Kalamata“ alyvuogių aliejui būdingų specifinių ypatumų:

- idealios vietovės klimato sąlygos (didelio saulėtumo ir optimalaus kritulių kiekio derinys ir kt.),
- švelnios žiemos ir ilgos, karštos ir sausos vasaros,
- nestiprūs vėjai ir kalvotas vietovės reljefas, genint ūkininkų alyvmedžiams suteikiamas kupolo pavidalas. Mesinijos kalvotose vietovėse ne visada įmanoma naudoti mechanines priemones alyvuogių auginimui ar mašina nuimti jų derlių, todėl vis dar naudojami tradiciniai būdai (genėjimas, paviršiaus lyginimas, derliaus nuėmimas),
- lengvas klintinis neutralaus ar šarminio pH dirvožemis,
- tinkama fosforo, magnio, mangano, boro ir kt. koncentracija,

- dėl nedidelių sklypų Mesinijos alyvuogių augintojai gali tinkamai pasirūpinti alyvmedžiais ir gaminti aukštos kokybės aliejų, kurio jiems užtenka visiems metams,
- kruopštus tinkamai prinokusių alyvuogių derliaus nuėmimas ir optimalios apdirbimo sąlygos. Tarp Taigetos ir Jonijos jūros esančios geografinės vietovės vienodas ir savitas klimatas suteikia Mesinijos vietovės „Kalamata“ aliejui bendrų ypatumų.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„ΚΑΛΑΜΑΤΑ“ (KALAMATA)

EB Nr.: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

SGN () SKVN (X)

1. Pavadinimas:

„Καλαμάτα“ (Kalamata)

2. Valstybė narė arba trečioji šalis:

Graikija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:

3.1. Produkto rūšis:

1.5 klasė. Aliejus ir riebalai (sviestas, margarinas, aliejus ir kt.)

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:

Šiuo pavadinimu vadinamas iš „Koroneiki“ ir „Mastoeidis“ alyvuogių rūšių gaminamas aukščiausios kokybės pirmo spaudimo aliejus. „Kalamata“ SKVN alyvuogių aliejus daugiausia gaminamas iš „Koroneiki“ rūšies alyvuogių ir daugiausia 5 proc. „Mastoeidis“ rūšies alyvuogių. Jis pasižymi šiomis savybėmis:

bendras didžiausias rūgštingumas, išreikštas oleino rūgšties svoriu, 100 g aliejaus neviršija 0,50 g.

Prekybai pateiktame įprastame alyvuogių aliejuje esančių oksiduotų medžiagų rodikliai turėtų būti tokie:

K₂₃₂: daugiausia – 2,20.

K₂₇₀: daugiausia – 0,20.

Peroksidų skaičius: ≤ 14 MeqO₂/kg.

Bendras sterolių kiekis: > 1 100mg/kg.

Riebalų rūgščių kiekis (%):

Oleino rūgštis: 70–80.

Linolio rūgštis: 4,0–11,0.

Stearino rūgštis: 2,0–4,0.

Palmitoleino rūgštis: 0,6–1,2.

Palmitino rūgštis: 10,0–15,0.

Juslinės savybės

Aprašymas	Vidutinė vertė
Alyvuogių vaisiškumas	3–5
Kartumas	2–3
Aštrumas	2–4
Trūkumai	0

„Kalamata“ SKVN alyvuogių aliejus yra vidutinio stiprumo vaisių skonio ir žalių vaisių aromato, jo skonis šiek tiek karstelėjęs, vidutinio aštrumo ar aštrus.

Jo spalva – nuo žalios iki geltono atspalvio žalios.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):

—

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams):

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmas, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:

Auginimas, gamyba ir spaudimas turi vykti tik 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje. Alyvuogių aliejus turi būti gaminamas ir iš pradžių laikomas nustatytoje geografinėje vietovėje esančiose gamyklose, atitinkančiose galiojančias ES ir nacionalines maisto gamybos taisykles, kuriose įrengti nerūdijančio plieno įrenginiai ir nerūdijančio plieno sandėliavimo talpos.

Alyvuogių derliaus nuėmimas, jų gabenimas ir sandėliavimas

Priklausomai nuo oro sąlygų, 4–6 savaites nuo spalio mėn. pabaigos, kai vaisiai tampa žalios arba geltono atspalvio žalios spalvos ir kai 50 proc. vaisių tampa rašalo spalvos, daugelyje vietovių alyvuogių derlius nuimamas jas nukratant rankomis ar griebtuvais arba mašinomis (purtyklėmis). Nuimant derlių po medžiais visada ištiesiami alyvuogių tinklai. Ant žemės nukritusių vaisių (kritulių) negalima rinkti spaudimui.

Į alyvuogių spaudyklas alyvuogės gabenamos 30–50 kg talpos tvirtose, vėdinamose plastikinėse dėžėse arba tik iš augalinės medžiagos pagamintuose maišuose. Kad nepablogėtų alyvuogių kokybė, jos pačiomis geriausiomis sąlygomis (laikant jas tamsioje vietoje ir ant palečių, kad būtų oro cirkuliacija ir alyvuogės tiesiogiai nesiliestų su žeme) turi būti nugabentos į spaudyklas ir išspausťos per 24 val. Prieš išspaudžiant alyvuoges, jas reikia laikyti vėsioje vietoje. Nuo vaisių derliaus surinkimo iki aukščiausios kokybės pirmo spaudimo SKVN „Kalamata“ alyvuogių aliejaus pagaminimo negali praeiti daugiau nei 24 val. Draudžiama alyvuoges laikyti alyvmedžių giraitėse, kuriose joms gresia įvairūs natūralūs ir mikrobiologiniai pavojai.

Alyvuogių apdirbimas

Alyvuogės apdirbamos tradiciniuose arba išcentrinuose aliejaus spaudimo įrenginiuose, kuriuose spaudžiant ir vėliau kitaip perdirbant alyvuogių pastos temperatūra neviršija 27 °C. Spaudyklose vaisiai atskiriami nuo lapų ir šakelių, nuplaunami ir dedami į smulkintuvus. Po to alyvuogių pasta 20–30 min. trinama ir aliejus išspaudžiamas arba spaudimo, arba išcentrinu būdu. Jei alyvuogių skysčio nepakanka, įpilama šiek tiek vandens.

Alyvuogių spaudyklos turi būti Mesinijos vietovėje.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:

SKVN „Kalamata“ alyvuogių aliejus turi būti sandėliuojamas nerūdijančiojo plieno talpose tinkamose saugyklose, kurių temperatūra ne didesnė kaip 24 °C. Iš pradžių alyvuogių aliejų galima sandėliuoti spaudyklų, kuriose jis gaminamas, saugyklose.

Alyvuogių aliejus iš spaudyklos į išpilstymo gamyklų saugyklas turi būti gabenamas kruopščiai išvalytose specialiose nerūdijančiojo plieno talpose.

Aliejus gali būti išpilstytas į butelius ir nurodytoje geografinėje vietovėje, ir už jos ribų, jeigu įdiegta patikima atsekamumo sistema ir aliejus tinkamai paženklinamas.

Jeigu yra įdiegta patikima atsekamumo sistema, parduodant aliejų didmeniniu būdu produktas gali būti gabenamas nerūdijančiojo plieno talpose, kurios pripildomos, užplombuojamos ir tinkamai paženklinamos. Parduodant aliejų mažmeniniu būdu, leidžiama naudoti įvairias ne didesnes kaip 5 litrų talpos pakuotes, jeigu tai atitinka tiek ES, tiek Graikijos teisės aktus.

3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:

Etiketėje turi būti nurodytas kodas, sudarytas iš raidžių ir skaičių, nurodančių etiketės serijos numerį ir dviejų paskutinių pagaminimo metų skaitmenis; jie turi būti išdėstyti tokia tvarka:

KA/etiketės serijos numeris/du paskutiniai pagaminimo metų skaitmenys.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:

„Kalamata“ alyvuogių aliejus gaminamas administraciniame Mesinijos regioniniame vienetė, kuris yra Peloponeso regiono teritorinis padalinys. Vietovės šiaurinė riba – Nedos upė ir Arkadijos kalnai, rytinė riba – Taigetos, jos pietuose – Mesinijos įlanka, o vakaruose – Jonijos jūra.

Alyvmedžių giraičių teritorijos plotas – maždaug milijonas stremų (100 000 ha).

5. Ryšys su geografinė vietovė:

5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

Nustatyta geografinė vietovė yra Peloponeso pietvakariuose, jos plotas – 2 991 kvadratinis kilometras. Rytinėje Mesinijos dalyje dominuoja natūralią ribą su Lakonijos prefektūrą sudaranti Taigetos kalnų grandinė. Taigetos kalnų grandinė, kurios didžiausios viršukalnės aukštis – 2 400 m, driekiasi 115 km ir formuoja vietovės mikroklimatą. Mesinijos plokštuma – didžiausia ir derlingiausia, taip pat yra mažesnių Kiparisijos, Gargalianio, Pilo, Metonio, Koronio, Longos ir Petalidžio lygumų.

Nustatytos geografinės vietovės klimatas ir dirvožemis turi specifinių ypatumų, itin tinkamų alyvuogėms auginti, taigi auginimo sezonu reikia atlikti tik tai, kas būtina įprastai auginant medžius. Vietovėje vyrauja Viduržemio jūros (sausas, vidutinis) ir subtropinis mikroklimatas. Žiemos čia švelnios, o vasaros – ilgos ir karštos. Šaltasis metų laikas būna lapkričio–balandžio mėnesiais, o karštasis – gegužės–spalio mėnesiais. Vidutinis metinis kritulių kiekis – maždaug 750–800 mm, daugiausiai lyja žiemą (maždaug 330 mm). Rudenį iškrenta maždaug 250 mm, pavasarį – 146 mm, o vasarą – 23 mm lietaus. Sausiausias mėnuo – liepa (5,2 mm), lietingiausias – lapkritis (138,2 mm).

Vidutinis metinis santykinis drėgnis – 67,7 proc. Sausiausias mėnuo – liepa (58 proc.), lietingiausias – lapkritis (74 proc.).

Remiantis vidutinėmis mėnesio temperatūromis per metus, žemiausia temperatūra būna gruodžio ir sausio mėnesiais (10 °C), aukščiausia – liepos ir rugpjūčio mėnesiais (28 °C). Šioje vietovėje saulė šviečia 3 000 valandų per metus.

Toks mikroklimatas puikiai tinka alyvuogėms auginti. Čia nėra didelių temperatūros svyravimų, o lietaus pasiskirstymo lygis tinkamas. Taigi sudaromos optimalios sąlygos alyvmedžių metiniam ciklui.

Dirvožemis molingas ir smėlingas, jo pH neutralus arba šarminis. Nustatytoje geografinėje vietovėje vyrauja kalvos. Žemė šiek tiek pralaidi, pakankamai sausa, į ją lengvai patenka vanduo ir dirvožemio skysčiai, todėl joje nesikaupia vanduo ir nėra įtrūkių. Dirvožemyje pakanka fosforo, boro, mangano ir magnio, tačiau šiek tiek trūksta azoto ir kalio, todėl dirvožemis tręšiamas reikiamomis mineralinėmis trąšomis. Dirvožemio mechaninė sudėtis – nuo lengvos iki vidutinės. Alyvmedžių giraitės daugiausia sodinamos nuožulniose, kalvotose vietose, kad medžiai gautų pakankamai oro, nes tai gerina produkto kokybę.

5.2. Produkto ypatumai:

„Kalamata“ alyvuogių aliejus gaminamas iš „Koroneiki“ ir „Mastoeidis“ alyvuogių rūšių, visas gaminamas aliejus priskiriamas aukščiausios kokybės pirmo spaudimo aliejui, kadangi jo rūgštumas gerokai mažesnis už leidžiamą, o kiti parametrai (peroksidų skaičius ir ekstinkcijos koeficientas K_{232}) mažesnis už Europos Sąjungos reglamente nurodytus didžiausius leistinus kiekius. Taip pat jame yra specifinių riebalų rūgščių, būdingų SKVN „Kalamata“ aliejui. Šis alyvuogių aliejus iš kitų alyvuogių aliejų išsiskiria dideliu oleino rūgšties kiekiu, specifinėmis linolio, stearino, palmitoleino ir palmitino rūgščių vertėmis ir jų santykiu. Šios specifinės riebalų rūgštys ir vidutinio stiprumo vaisių skonis bei žalių vaisių aromatas, karstelėjęs ir aštrokas skonis SKVN „Kalamata“ alyvuogių aliejui suteikia specifinių ir išskirtinių ypatumų.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:

Istorinis ryšys

Jau seniausiais laikais nustatytoje geografinėje vietovėje pradėta auginti alyvuoges. Iš archeologinių radinių matyti ir išsaugotuose rašytiniuose šaltiniuose patvirtinama, kad alyvuogės ir alyvuogių aliejus buvo vartojami maistui, kaip pagrindas kvepalams gaminti, ir buvo meno objektai. Per kasinėjimus Nestoro rūmuose Choroje atrasta 1 200 linijiniu B raštu išraižytų molio lentelių, kuriose pateikta vertingos informacijos apie alyvmedžių svarbą ir tai, kaip jie pakeitė vietinių gyventojų gyvenimą XIV–XIII a. pr. Kr.

Karpoforos vietovėje rasta nuo 1900 m. pr. Kr. išlikusių alyvuogių kauliukų. Remiantis radiochronologija ir panaudojus žiedadulkių diagramos metodą, atlikti su alyvuogių auginimu Pilos vietovėje susiję skaičiavimai. Išsiaiškinta, kad alyvuogės augintos jau 1100 m. pr. Kr., jos buvo daugiausiai auginama rūšis.

„Koroneiki“ – vietinė Mesinijos rūšis. Tai matyti iš jos pavadinimo, reiškiančio „kilusi iš Koronio“, mažo pakrantės miestelio pietrytinėje nustatytos geografinės vietovės dalyje.

Alyvuogių aliejumi buvo prekiaujama Metonio ir Nevarino uostuose (dabartinis Pilos miestas). Graikijos pirkliai savo kroviniuose gabendavo aliejaus iš Kiparisijos vietovės.

Alyvmedžių giraitės buvo sodinamos Turkijai priklausiusioje valstybinėje žemėje, kuri atiteko užkariautojams iš Venecijos ir buvo išnuomota ūkininkams. Siekiant patenkinti paklausą, alyvuogių aliejaus taip pat buvo gaunama iš Koronio ir Manio vietovių ir iš visos Mesinijos.

Gamtinis ryšys:

Toliau išvardyti veiksniai žaliavoms suteikia „Kalamata“ alyvuogių aliejui būdingų specifinių ypatumų:

- Idealios vietovės klimato sąlygos: didelio saulėtumo ir optimalaus kritulių kiekio (maždaug 750–800 mm) derinys, švelnios žiemos ir ilgos, karštos ir sausos vasaros.
- Nestiprūs vėjai, kalvotas reljefas ir ūkininkų nugenėti kupolo pavidalu alyvmedžiai (paliekamos 3–4 pagrindinės šakos ir pašalinama dalis žemiau esančios lapijos). Dėl to alyvmedžių giraitės pasiekia tiesioginiai saulės spinduliai ir jose gera oro cirkuliacija, todėl vaisiai tinkamai sunoksta. Šie veiksniai lemia specifinius pagaminto sodrios spalvos ir malonaus kvapo aliejaus, kuriame yra daug pigmentų, ypatumus. Mesinijos kalvotose vietovėse ne visada įmanoma naudoti mechanines priemones alyvuogių auginimui ar mašina nuimti jų derlių, todėl vis dar naudojami tradiciniai būdai (genėjimas, paviršiaus išlyginimas, derliaus nuėmimas).
- Dirvožemis čia lengvas klintinis, neutralaus ar šarminio pH. Klintinis dirvožemis veiksmingiau nei kiti dirvožemiai apsaugo medžius nuo geležies sugėrimo ir daug geriau sulaiko vandenį, o tai reiškia, kad šios rūšies dirvožemyje užauginti alyvmedžiai ne taip greitai nudžiūva per sausras. Juslines SKVN „Kalamata“ alyvuogių aliejaus savybės daugiausia lemia dėl specifinių dirvožemio (lengvo klintinio dirvožemio) ypatumų susidariusios aromatinių medžiagų ir tai, kad alyvmedžiai sugeria mažiau vandens, kadangi nokstant vaisiams iškrenta nedaug kritulių, o nustatytoje geografinėje vietovėje alyvuogių aliejaus gamybai auginami alyvmedžiai negauna pakankamai drėgmės.
- Fosforo, magnio, mangano, boro ir kt. koncentracija tinkama. Būtent manganas (daugelio fermentinių ir biocheminių procesų katalizatorius, atliekantis svarbų vaidmenį susidarant chlorofilui) ir magnis (elementas, atliekantis svarbų vaidmenį formuojantis chlorofilo molekulėms) būtinas gaminant būdingos geltono atspalvio žalios spalvos ir aromatinių medžiagų turtingą aliejų.
- Gamintojų patirtis, kada geriausia nuimti alyvuogių derlių. Alyvuogių aliejus, pagamintas iš nesunokusių alyvuogių, būna sodrios žalios spalvos ir kartoko skonio, jame nedaug aromatinių medžiagų. Kita vertus, jeigu alyvuogių derlius nuimamas pasibaigus fiziologiniam nokimo etapui, aromatinių medžiagų kiekis mažėja, rūgštingumas didėja ir spalva pakinta.
- Optimalios apdirbimo sąlygos, kuriomis galima pagaminti vidutinio stiprumo vaisių kvapo, šiek tiek karstelėjusį, vidutinio aštrumo ar aštrų aukščiausios kokybės pirmo spaudimo alyvuogių aliejų su dideliu bendru sterolių kiekiu. Į alyvuogių pastą įpylus šiek tiek vandens ji trumpai spaudžiama žemesnėje nei 27 °C temperatūroje, kad nepatektų oro, neįvyktų oksidacija ir neišnyktų aromatinių medžiagų. Taip gaunamas aukštos kokybės oksidacijai atsparus alyvuogių aliejus.
- Dėl nedidelių sklypų Mesinijos alyvmedžių augintojai gali tinkamai pasirūpinti alyvmedžiais ir gaminti aukštos kokybės aliejų.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

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