

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2006/C 128/03)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. pantam. Iebildumiem jānonāk Komisijā sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

Pieteikums reģistrācijai saskaņā ar 5. pantu un 17. panta 2. punktu

EXAIRETIKO PARTHENO ELAIOLADO "TROIZINIA"

(EK) Nr.: EL/0206/24.09.2001

ACVN (X) AĢIN ()

Šis kopsavilkums ir sagatavots tikai informācijai. Lai iegūtu pilnīgas ziņas, interesenti ir aicināti iepazīties ar pilnīgu produkta specifikāciju, ko var saņemt vai nu 1. iedaļā norādītajās valsts iestādēs, vai Eiropas Komisijas dienestos ⁽¹⁾.

1. *Dalībvalsts atbildīgais departaments:*

Nosaukums: Lauku attīstības un pārtikas ministrija
Bioloģiskās lauksaimniecības direktorāts
ACN, AĢN un GTĪ Produktu nodaļa
Adrese: Akharnon 29, GR-101 76 Athens
Tālr.: (30) 210 823 20 25
Fakss: (30) 210 882 12 41
E-pasts: yg3popge@otenet.gr.

2. *Pieteikuma iesniedzēja grupa:*

Nosaukums: Ομάδα Παραγωγών Ελαιολάδου Τροιζινίας (Trizīnijas olīveļļas ražotāju grupa) Bezpeļņas asociācija.
Adrese: Galatas Trizinias, GR-180 20
Tālr.: (30) 22980 26 140
Fakss: (30) 22980 22 602
E-pasts: rastoni@hol.gr.
Sastāvs: Ražotāji/pārstrādātāji (X) Citi ()

3. *Produkta veids:*

1.5. grupa Eļļa un tauki — neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa.

4. *Specifikācija:*

(prasību apkopojums saskaņā ar 4. panta 2. punktu)

4.1. Nosaukums: Exairetiko partheno elaiolado "Troizinia"

⁽¹⁾ Eiropas Komisija, Lauksaimniecības un lauku attīstības ģenerāldirektorāts, Lauksaimniecības produktu kvalitātes politikas nodaļa, B-1049 Brisele.

4.2. Apraksts:

Neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa, kas izgatavota vai nu ekskluzīvi no “Manaki” šķirnes, vai arī kopā ar “Koroneiki” šķirni, kura nepārsniedz 50 %.

Organoleptiskās īpašības

- Krāsa: no dzeltenas līdz dzeltenzaļai, atkarībā no augļu gatavības pakāpes novācot.
- Garša: patīkama garša ar saldu vai rūgtu bāzi (vairāku mēnešu laikā rūgtums arvien mazinās) un
- Aromāts: dominē tikko plūktu augļu aromāts.

4.3. Ģeogrāfiskais apgabals:

Apgabalu ieskauj Tirzīnijas reģiona administratīvās robežas. Minētajā reģionā tiek audzētas olīvas un pagatavota eļļa, un tajā ir šādas pašvaldības:

- a) *Methana* (ieskaitot arī administratīvos rajonus *Kounopitsa*, *Kipseli* un *Megalokhorio*),
- b) Poros un
- c) *Trizinia* (Galatas un administratīvie rajoni *Ano Fanario*, *Driopi*, *Karatzas*, *Taktikoupoli* un *Trizinia*).

4.4. Zcelsmes apliecinājums:

Noteiktajā apgabalā notiek ražošana, pārstrāde, iesaiņošana un iepildīšana pudelēs. Audzētāji olīvu audzes reģistrē reģistrā, kas tiek pastāvīgi atjaunināts. Īpašos reģistros reģistrē arī pārstrādes un pudeļu piepildīšanas vietas. Šos reģistrus uztur un atjaunina Lauku attīstības direktorāts, un katru gadu tiek izziņots pārstrādāto olīvu daudzums un saražotās olīveļļas daudzums. Šādā veidā visas ieinteresētās personas tiek reģistrētas īpašā reģistrā un rūpīgi kontrolētas, lai nodrošinātu, ka tās pilda savas saistības, lai savukārt garantētu produkta izsekojamību.

4.5. Ražošanas metode:

a) Kultivēšanas paņēmieni

Augsne apstrādāta mehāniski, bet herbicīdi nav izmantoti.

25 % koku apļiešanai izmantota šļūtene vai pilināšanas vai smidzināšanas sistēma.

Piemērotas atzarošanas, apļiešanas un mēslošanas rezultātā no katra koka ik gadus iegūst aptuveni vienādu ražu.

Mēslošanā un augu aizsardzībā izmantotas saudzējošas un videi draudzīgas metodes (organiskais mēslojums, piekaramie olīvu mušķērāji, smidzināmā ēsma u. tml.).

b) Ražas novākšana

Gandrīz visus augļus novāc laikā, kad to krāsa mainās no zaļas uz tumši violetu. Ražu novāc laikā no novembra (augļi vēl nav pilnīgi gatavi) līdz februārim, lielāko daļu — decembrī un janvārī. Olīvas neatstāj kokos pārgatavoties, jo tad zudīs novāktās ražas svars un tilpums, pasliktināsies olīvu aromāts un eļļa kļūs skābāka.

Ražu parasti novāc ar rokām vai tikai ar grābekļiem; tas nāk par labu produktu kvalitātei un olīvokū veselībai.

c) Savākšana un glabāšana

Noplūktos augļus nekavējoties iepakoj maisiņos, kas izgatavoti no augu šķiedrām (džuta), tādējādi sekmējot gaisa cirkulāciju, un tajā pašā dienā nogādā uz spiestuvi. Retos gadījumos, kad olīvas jāuzglabā 24 stundas, maisiņus novieto uz paliktņiem zem jumta, kur tie tiek labi vēdināti, bet ir pasargāti no saules stariem un lietus.

d) Ekstrakcija

Procesam ir šādi posmi: olīvu saņemšana, padeve, atlapošana, slapināšana ar ūdeni, sagriešana, sajaukšana, olīveļļas ekstrakcija no pastas, galīgā atdalīšana.

Ir ievēroti visi attiecīgie noteikumi par tīrību, griešanas ātrumu (17—19 apgriezieni minūtē), griešanas laiku (20—30 min.) un galvenokārt par temperatūru, kas nekādā ziņā nedrīkst pārsniegt 28—29°C.

e) Pakošana

Pirms laišanas tirgū un pārdošanas galapatērētājam, eļļa tiek uzglabāta nerūsējošās cisternās un pēc tam iepildīta 5 litru bundžās un tumšas krāsas 0,1—1 litra pudelēs.

Galprodukta iepakošana notiek tikai attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai aizsargātu produkta kvalitāti, nodrošinātu, lai galproduktu varētu pārbaudīt, tāpat ņemot vērā ekonomiskos parametrus un ieguvumus, kādi ir tad, ja galīgā iepakošana ir notikusi attiecīgajā reģionā.

Visbeidzot — uzskata, ka visam ražošanas procesam jānotiek attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai nodrošinātu nosaukuma aizsardzību un lai garantētu produkta kvalitāti un autentiskumu.

4.6. Saite:

Attiecīgā apgabala eļļa ir ārkārtīgi kvalitatīva, pateicoties galvenokārt īpašajai augsnei un laika apstākļiem, izmantotajām kultivēšanas metodēm, ražas vākšanas metodei un laikam, kā arī pārstrādei un iepakošanai, izmantojot tradicionālas un modernas metodes, kas ir tehniski un zinātniski pamatotas.

Apgabala kalnainā un paugurainā zeme (kur koki saņem neparasti intensīvu apgaismojumu un tiek ļoti vēdināti — kas ir izcīlas kvalitātes noteicošie faktori), mērenais nokrišņu daudzums (aptuveni 550 mm), siltās ziemas, relatīvi sausās un siltās vasaras (toties ar noderīgajiem 15 % no gada kopējā nokrišņu daudzuma), liels saulesgaismas daudzums un vidēji spēcīgie ziemeļu vēji sekmē sulīgas krāsas un patīkami izsmalcinātas garšas eļļas iegūvi. Lai iegūtu eļļu, kas ir dabīgi caurspīdīga un aromātvielām bagāta, ļoti svarīgs priekšnosacījums ir neredzama kritaina augsne ar neitrālu vai neredzama sārmainu pH un parasti paaugstināta fosforu, kālija, bora u.c. elementu koncentrācija.

4.7. Kontroles iestādes:

A)

Nosaukums: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Αθηνών — Πειραιώς (Atēnu — Pireas prefektūra)

Νομαρχιακό Διαμέρισμα Πειραιώς (Pireas Prefektūras rajons)

Pireju Lauksaimniecības direktorāts

Adrese: Διόστου 1, GR-185 31 Pireas

Tālr.: (30) 210 412 47 72

Fakss: (30) 210 412 61 43

E-pasts: u15614@minagric.gr

B)

Nosaukums: Lauksaimniecības produktu akreditācijas organizācija (OPEGEP)

Adrese: Androu 1 & Patision, GR-112 57 Athens

Tālr.: (30) 210 823 12 53

Fakss: (30) 210 823 14 38

E-pasts: agrocet@otenet.gr

4.8. Marķējums:

Produkta marķējumā jābūt norādei “ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ” ΤΡΟΙΖΗΝΙΑ “Π.Ο.Π” (neapstrādāta augstākā labuma Tīrzinijas olīveļļa ACN), kā arī Prezidenta dekrēta Nr. 61/93 4. panta 8. punktā un Starpministriju lēmumā Nr. 2823003/12.1.2004. minētajām norādēm.

4.9. Valsts prasības: Piemērojams ir Likums Nr. 2040/92, Prezidenta dekrēts Nr. 61/93 un Starpministriju lēmums Nr. 2823003/12.1.2004.
