

Grozījumu 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

(2012/C 183/10)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret grozījumu pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

GROZĪJUMA PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU

“ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ” (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

EK Nr.: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

AĢIN () ACVN (X)

1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi:

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Valsts prasības
- Citur (precizēt)

2. Grozījuma(-u) veids:

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- Grozījumi reģistrētu ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums
- Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

3. Grozījums(-i):

3.1. Ģeogrāfiskais apgabals:

Ar šo ACVN apzīmētā produkta ražošanas apgabals paplašināts, iekļaujot tajā visas *Arkadi, Yeropotamos* un *Kouloukona* dima pašvaldības, kas atrodas *Mylopotamos* eparhijas administratīvajās robežās, un konkrēti:

Angeliana, Ayia, Ayios Ioannis, Ayios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anoyia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri un Honos.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Tā kā:

- iepriekšējā desmitgadē ražošanas apgabalā “Hondrolia” šķirnes olīvkoki pakāpeniski aizstāti ar “Koroneiki” šķirnes olīvkokiem, abu šķirņu olīvkoku attiecība ir tāda, kāda tā ir vidēji ar šo ACVN apzīmētā produkta ražošanas apgabalā (“Koroneiki” 90 %, bet “Hondrolia” 10 %); tāpat iemesls, kādēļ visas *Mylopotamos* eparhijas pašvaldības netika iekļautas sākotnējā ACVN pieteikumā, vairs nepastāv,
- pieteikumā norādīto pašvaldību teritorijā ir tāda pati augsne un valda tādi paši laikapstākļi kā pārējā apgabala teritorijā, kur iegūst olīveļļu ar šo ACVN,
- šo pašvaldību iedzīvotāji ir mantojuši tādas pašas tradīcijas un to pašu seno zinātību, ko pārējā apgabala iedzīvotāji,
- tur ražotajai olīveļļai ir tās pašas fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības kā (pārējā) ar šo ACVN apzīmētās olīveļļas ražošanas apgabalā; to apstiprina Grieķijas Ķīmijas centrālās laboratorijas ģenerāldirekcijas Retimnas ķīmijas departamenta ekspertu atzinums un neatkarīgas laboratorijas ekspertu atzinums.

3.2. Izcelsmes apliecinājums

Pēdējos divos gados tirgus prasība attiecībā uz produktu izsekojamību un vajadzība aizsargāt pašu produktus no viltojumiem vedinājis pastāvošā ACVN apgabala ražotājus piemērot stingrāku olīvu izcelsmes apliecinājuma sistēmu. Šī jaunā sistēma ļaus saglabāt produkta identitāti un attiecīgo kvalitāti arī turpmāk.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ” (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

EK Nr.: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

AÇIN () ACVN (X)

1. Nosaukums:

“Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης” (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis)

2. Dalībvalstis vai trešās valstis:

Grieķija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:

3.1. Produkta veids:

1.5. grupa. Eļļas un tauki (sviests, margarīns, eļļa u. c.)

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):

Ar nosaukumu “Βορειος Μυλοποταμος Ρεθυμνησ Κρητησ” (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) apzīmē olīveļļu, kas mehāniskā ceļā izspiesta no “Koroneiki” šķirnes olīvām (vismaz 90 % apmērā) un “Hondrolia” šķirnes olīvām (atlikušajā apmērā), ko audzē attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Olīveļļai ir īpaši pievilcīga (dzeltenzaļa) krāsa, un, to patērējot, jūtams augļiem raksturīgs aromāts.

Maksimālais kopējais skābums, kas izteikts oleīnskābes ekvivalentā un masas attiecībās, nepārsniedz 0,80 g uz 100 g eļļas.

Standarta olīveļļā esošo skābju ekstinkcijas koeficientam ultravioletajā spektra daļā (ar viļņa garumu attiecīgi 232 nm un 270 nm) jābūt –

K 232: ≤ 2,00;

K 270: ≤ 0,18.

Peroksīda skaitlis: ≤ 15 mekv. aktīvā O₂/kg.

Oleīnskābe: > 75 %.

Trilinoleīna un stigmasterīna līmenis ir īpaši zems; tāpat zems ir arī alifātisko spirtu līmenis.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

Olīvas, ko izmanto olīveļļas ar nosaukumu “Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης” (*Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis*) ražošanai, iegūtas no “Koroneiki” šķirnes olīvkokiem (vismaz 90 % apmērā) un “Hondrolia” šķirnes olīvkokiem (atlikušajā apmērā); abu šķirņu olīvkokus audzē noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):*

—

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:*

Olīvkoku audzēšanai un olīvu pārstrādei jānorisinās noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:*

—

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

—

4. **Precīza Ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

Apgabalā ietilpst pašvaldības [kinotiti], kas atrodas agrākās *Mylopotamos* eparhijas administratīvajās robežās, un jo īpaši vietējās pašvaldības, kas ietilpst *Anogia*, *Mylopotamos* un *Rethymnon* dima administratīvajās robežās.

Angeliana, Ayia, Ayios Ioannis, Ayios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anoyia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri un *Honos* agrākajā *Mylopotamos* eparhijā.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika:*

Apgabals, par kuru tika iesniegts ražošanas apgabala paplašināšanas pieteikums, ir daļa no agrākās *Mylopotamos* eparhijas. Tā kā tā ir daļa no nelielas eparhijas (kas pavisam aizņem 41 400 hektāru platības), tad augsne un laikapstākļi pēc meteoroloģiskajiem datiem ir līdzīgi attiecīgajiem apstākļiem *Mylopotamos* ziemeļu apvidū, attiecībā uz kuru minētais nosaukums jau ir ticis reģistrēts.

Nelielā augstumā virs jūras līmeņa nogāzes ir lēzenas vai vidēji slīpas (zeme ir derīga olīvkoku audzēšanai), taču uz slīpām nogāzēm kokus audzē dažādos līmeņos. Eparhijas galējos dienvidos, kur plešas *Ψηλορείτη (Psiloriti)* kalni, olīvkoku audzēšanu pakāpeniski aizstāj lopkopība.

I. L a i k a p s t ā k ļ i

Apgabalā valda pārsvarā maigs Vidusjūras klimats, vasaras ir sausas un ziemas nav skarbas. Vēji lielākoties ir mēreni, bet dienvidu vēji, kas postoši ietekmē citas (citrusaugu) kultūras, parasti nepūš vairāk par dažām dienām gadā.

Saskaņā ar III tabulu sākotnējā dokumentācijā, kurā sniegti vidējie dati par astoņu gadu laikposmu (1966–1973), gada vidējais nokrišņu daudzums ir gandrīz 700 mm. Kopējais sala dienu skaits gadā ir 2,1, un maksimālā temperatūra, it īpaši ziemā, vidēji ir tāda, ka augļpumpuri attīstās labi un ziedēšanas periods noris apmierinoši.

Ģeogrāfiskajā apgabalā, ar kuru ierosināts paplašināt pašreizējo apgabalu, gada vidējais nokrišņu daudzums olīvkoku audzēšanas apvidos svārstās no 700 mm (nokrišņu daudzums *Melidoni*) līdz nedaudz vairāk par 1 000 mm visaugstākajās vietās virs jūras līmeņa (nokrišņu daudzums *Ayios Ioannis* un *Anogion*). Tāpēc tiek norādīts, ka apgabals, ko ierosināts pievienot, nokrišņu ziņā izceļas ar vislabākajiem apstākļiem, kas olīvkokiem nodrošina barības vielu optimālu uzņemšanu un izmantošanu.

Nokrišņi lielākoties ir no oktobra līdz martam, turpretī no jūnija līdz septembrim tie ir reta parādība. Konkrētāk, saskaņā ar nokrišņu datiem, ko pagājušā gs. 80. gados reģistrējusi *Anogeia* meteoroloģiskā stacija, no oktobra līdz martam izkrīt 87 % no gada kopējā nokrišņu daudzuma.

Savukārt sals īpašas problēmas nerada (vidēji 2,1 diena gadā). Vidējo un maksimālo temperatūru amplitūda, it īpaši ziemā, nodrošina augļpumpuru raišanos attīstās labi un labu ziedēšanas norisi. Viszemākā temperatūra reģistrēta februārī ($-0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$), bet visaugstākā – jūlijā ($35,8\text{ }^{\circ}\text{C}$). Apgabalā novērotā temperatūru amplitūda (no pavisam nedaudz zem nulles līdz nedaudz zem $+40\text{ }^{\circ}\text{C}$), kā arī vidējās temperatūras robežās no 15 līdz $25\text{ }^{\circ}\text{C}$ ir ideāli piemērotas olīvkoku kultūrai. Eksperti ir vienprātīgi par to, ka nelabvēlīga temperatūra olīvu audzēšanai ir tad, ja tā noslīd zemāk par $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ vai uzkāpj augstāk par $+40\text{ }^{\circ}\text{C}$, taču ziemā mēreni zema temperatūra ir vajadzīga, lai raisītos augļpumpuri un lai ziedēšana norisētu labi.

Īsi sakot, apgabalā, ar kuru ierosināts paplašināt pašreizējo ģeogrāfisko apgabalu, ir olīvu augšanai piemēroti laikapstākļi, kas labvēlīgi ietekmē izcilas kvalitātes olīveļļas iegūšanu, kura līdzīga tai, ko ražo apgabalā, kuru sauc par “*Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis*”.

II. A u g s n e

Vairākums augšņu ir vidēji blīvas, un tās veido sarkanais māls, sadēdējis kaļķakmens un slānekļis. Augsnes ir vāji skābas.

Ģeoloģiskajā ziņā *Mylopotamos* reģionu veido alpīnas un pēcalpīnas klintis. Visā reljefa augstuma profilā tur sastopami Jonijas jūras pamatnes karbonāti, *Fillitiki-Halazitiki* grēdas ieži, Tripoli apgabala tektoniskā seguma karbonāti, iekšēji klinšakmens slāņojumi un kvartāra perioda jaunveidojumi. Minēto iežu veidojumu izvietojums dara *Mylopotamos* par ģeoloģiski unikālu reģionu. Turklāt šo veidojumu litoloģija un attiecīgā vieta ģeoloģiskajā struktūrā iekļauj apgabalu unikālajā *Psiloritis-Tallaion* kalnu masīva hidroģeoloģiskajā sistēmā.

Zemes platību ģeogrāfisko īpašību dēļ senajā *Mylopotamos* eparhijā (apgabals, uz kuru attiecas ACVN, un apvidus, ko ierosināts pievienot ražošanas apgabalam) kopumā un intensīvas lopkopības (aitu un kazu audzēšana) dēļ makroelementu un mikroelementu saturs augsnēs, kas noteikts, ķīmiski analizējot olīvu audzēšanas saimniecību augsnes paraugus astoņos dažādos dimos, ir šāds:

- kālijs un fosfors vairākumā gadījumu ir pietiekamā daudzumā, taču kālijs augstākajām kultūrām jādod papildus;
- slāpekļis jādod papildus katru gadu, jo ķīmiskajos savienojumos tas viegli izskalojas ar šķīdriem,
- viens no olīvu audzēšanai nozīmīgiem mikroelementiem ir bors; kalnu apgabalos tas sastopams bieži, taču reizi četros gados tas jādod papildus, iefiltrējot augsnē.

Pēc mehāniskā sastāva augsnēs samērā līdzīgās daļās ir smilts, māls un dūņas, tas nozīmē, kas tās ir vieglas vai vidēji smagas. Organisko vielu saturs šajās augsnēs ir diezgan augsts.

III. C i l v ē k f a k t o r i

Olīvu audzēšanas metodes visa ražošanas cikla laikā pamatojas uz tradicionālo zinātību, kas pārmanota no paaudzes paaudzē.

Ģimenes sadarbojas olīvu novākšanā; tas ļauj dienas laikā novākt lielus olīvu daudzumus un pārstrādāt tās olīveļļā tajā pašā dienā. Tādējādi augļu kvalitātes īpašības nemainās, kā tas notiek, ja olīvas pārāk ilgi tiek turētas maisos.

Olīvu pārvadāšanai izmantojamie maisi izgatavoti rūpnieciski tā, lai olīvas varētu elpot, kamēr vien tās atrodas maisos.

Decembra un janvāra ražas novākšana sakrīt ar laikposmu, kad olīvas dabiski nogatavojas.

Aitu mēsļu izmantošana katru otro vai trešo gadu nodrošina augstu organisko vielu saturu olīvbirzīs; tas uzlabo olīvkokiem barības vielu uzņemšanu, veicina augsnes aerāciju, gaisa un ūdens cirkulāciju un rezultātā – labi attīstītu sakņu sistēmu.

Olīvu audzēšanā tiek ievērota vides aizsardzība: gandrīz vairs netiek veikta plaši praktizētā insekticīdu izsmidzināšana pret olīvu mušām, aizstājot to ar ēsmu izlikšanu un lietojot mērenākus pasākumus nekā agrāk.

5.2. Produkta specifikā:

Šo olīvu eļļu ražo visā senajā *Mylopotamos* eparhijā, un tai, līdzīgi visai Krētā ražotai olīveļļai, ir augsta kvalitāte. Lieliski laikapstākļi, augsnes īpašības un lielais tiešās saules gaismas stundu skaits rada gardu produktu. Olīvas ir maigas, tām ir īpaši pievilcīga (dzeltenzaļa) krāsa un augļiem raksturīga garša.

— Neapstrādātas augstākā labuma “Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis” eļļas kvalitātes rādītāji (skābuma pakāpe, K 232 un K 270, ekstinkcijas koeficienta izmaiņa [ΔK], peroksīda skaitlis) ir ļoti labi salīdzinājumā ar Starptautiskās olīveļļas padomes komerciālā prototipa standartiem. Trilīnoleīna un stigmasterīna līmenis ir īpaši zems (vairākas reizes zemāks par pieļaujamo maksimumu).

— Olīveļļā ļoti zems ir arī alifātisko spirtu līmenis.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):

Šo olīvu eļļu ražo visā senajā *Mylopotamos* eparhijā, un tai, līdzīgi visai Krētā ražotai olīveļļai, ir augsta kvalitāte.

Olīvu audzēšana senos laikos aizsākusies Krētā. Laikā, kad tika veikti izrakumi *Phaistos*, Itālijas Arheoloģijas skola iedeva B. *Krimbas* sēklas, kuru izcelsmi viņš datēja ar vidējo Mīnoja kultūras periodu (1800–2000. g. pirms Kristus). Saskaņā ar P. *Anagnostopoulou* ziņojumu, ko viņš 1951. gadā, pamatojoties uz šajos izrakumos atrasto, sniedza Atēnu akadēmijā, Krēta ir olīvu dzimtene.

Neapstrādāta augstākā labuma “Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis” eļļas kvalitātes rādītāji (skābuma pakāpe, K 232 un K 270, ekstinkcijas koeficienta izmaiņa [ΔK], peroksīda skaitlis) ir ļoti labi salīdzinājumā ar Starptautiskās olīveļļas padomes komerciālā prototipa standartiem. Tas ir olīvu audzēšanas un novākšanas metodes rezultāts. Olīvu novākšana, kratot kokus ar nūju, savākšana maisos, kuru satura svars nepārsniedz 50 kg, tūlītēja (parasti tajā pašā dienā) nogādāšana uz olīvu spiedēm un strauja olīvu izspaidīšana panāk to, ka olīvām ir iepriekš aprakstītās labās īpašības. Tāpēc arī trilīnoleīna un stigmasterīna līmenis ir īpaši zems (vairākas reizes zemāks par pieļaujamo maksimumu). Tas atkarīgs arī no tā, ka “Koroneiki” šķirnes olīvas pēc izmēra ir nelielas. Visbeidzot, iegūtajā olīveļļā ir ļoti zems alifātisko spirtu līmenis. To panāk arī ražotāji, kas zina, ka augsta temperatūra olīvu spiešanas laikā ir vainojama alifātisko spirtu satura paaugstināšanā olīveļļā; tāpēc viņi nodrošina, lai olīveļļas temperatūra olīvu dzirnāvās neceltos augstāk par 32 °C (normāla temperatūra olīveļļas ražošanai ir 27–32 °C).

Galvenie faktori, kas ietekmē olīvu kvalitāti, ir klimats, augsnes struktūra, olīvkoku šķirne un cilvēku izmantotās audzēšanas metodes (audzēšanas, novākšanas, uzglabāšanas un apstrādes metodes).

Faktori, kas piešķir olīvām izcilu kvalitāti un nosaka saražotās olīveļļas īpašības,

— ir olīvu audzēšanai labi piemērots klimats olīvu kultūras apgabalā ar mērenām ziemām un siltām vasarām,

— temperatūru amplitūda (zemākā, augstākā un vidējā temperatūra), kas tiek uzskatīta par ļoti labvēlīgu olīvu kultūrai,

— mērena vēju intensitāte, kas nodrošina ziedpumpuru veidošanās cikla veiksmīgu norisi,

— augšanas apstākļi, kas veicina aerāciju, un auglīgu pilnīgu izgaismojumu, kā rezultātā koki aug veselīgi un olīvu kvalitāte ir augsta,

— lielāks nokrišņu daudzums ziemā un maz nokrišņu laikā, kad temperatūras celšanās veicina barības vielu uzņemšanu augļiem izšķirošā laikposmā un kavē sēnīšu izraisītu slimību attīstību, kuras pazemina olīvu kvalitāti,

- nokrišņu daudzums, kas olīvbirzīm, kuras neapūdeņo, tiek uzskatīts par apmierinošu barības vielu uzņemšanai no augsnes,
- pietiekami augsts organisko vielu līmenis, kas parasti nodrošina labu barības vielu asimilāciju, laba augsnes porainība ar labu gaisa un ūdens cirkulāciju un rezultātā – olīvkoku sakņu sistēmas labu attīstību,
- apmierinoša fosfora un kālija koncentrācija augsnē un ražotāju prasme izraudzīties pareizo laiku slāpekļa un bora pievienošanai, kas nepieciešami ietekmē olīvu un olīveļļas ķīmisko un organoleptisko kvalitāti,
- olīvu audzēšanas metodes, kas visa ražošanas cikla laikā pamatojas uz tradicionālo zinātību, kura pārmantota no paaudzes paaudzē.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.pdf
