

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006  
dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti  
agrikoli u l-oġġetti tal-ikel**

(2010/C 190/08)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt għall-oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 <sup>(1)</sup>. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

SOMMARJU

**IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006**

**“ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ” (PRASINES ELIES CHALKIDIKIS)**

**KE Nru: EL-PDO-0005-0539-27.03.2006**

**DPO ( X ) IGP ( )**

Dan is-sommarju jistabbilixxi l-karatteristiċi ewlenin tal-ispeċifikazzjonijiet tal-prodott għall-finijiet tal-informazzjoni.

**1. Id-dipartiment responsabbli fl-Istat membru:**

Isem: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Δ/ση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ — ΠΓΕ — Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (Il-Ministeru tal-Iżvilupp Rurali u l-Ikel, id-Dipartiment tal-Biedja Organika, DPO/IGP/it-Taqsima tal-Prodotti Speċjali u Tradizzjonali)  
Indirizz: Αχαρνών 29/Acharnon 29  
104 39 Αθήνα/Athens  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE  
Tel. +30 2102125152  
Feks —  
E-mail: ax29u030@minagric.gr

**2. Il-grupp:**

Isem: Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής (Assocjazzjoni tal-Unjins tal-Kooperattivi tal-Bdiewa ta' Polygyros u Chalkidiki), bl-isem kummerċjali “Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής” (Viokallieryitiki Chalkidikis)  
Indirizz: Κωνσταντινουπόλεως 13/Konstantinoupoleos 13  
631 00 Πολύγυρος/Polygyros  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE  
Tel. +30 2371023076  
Feks —  
E-mail: eas-pol@otenet.gr  
Kompożizzjoni: Produtturi/proċessuri ( X ) Ohrajn ( )

**3. It-tip ta' prodott:**

Kategorija 1.6: Frott, ħaxix u ċereali, friski u pproċessati

**4. L-ispeċifikazzjoni:**

(sommarju tar-rekwiżiti skont l-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

**4.1. Isem:**

“Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής”

(Prasines Elies Chalkidikis)

<sup>(1)</sup> ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

## 4.2. Deskrizzjoni:

“Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής” (Prasines Elies Chalkidikis) huma żebbuġ aħdar esklussivament mill-varjetajiet “Chondrolia Chalkidikis” u “Chalkidiki” tal-ispeċi *Olea Europea*. Iż-żebbuġ prodott minn dawn il-varjetajiet f’Chalkidiki huwa kkaratterizzat mid-daqs kbir tal-frotta bi proporzjon għoli ta’ laħam sal-ghadma, b’kulur aħdar jixghel/isfar haħdrani, b’riħa sottili ta’ frott u toghma kemxejn morra u taħraq u b’nuqqas ta’ kwalunkwe sensazzjoni ta’ żejt kemm minħabba l-adattament matul is-sekli tas-siġar taż-żebbuġ għall-kundizzjonijiet partikolari tal-hamrija u tal-klima tar-reġjun, kif ukoll minħabba t-tekniki tal-kultivazzjoni applikati mill-produtturi taż-żebbuġ.

Iż-żebbuġ tat-tip Prasines Elies Chalkidikis jista’ jinstab f'erba' tipi differenti:

- (1) Żebbuġ shih.
- (2) Żebbuġ bla għadma.
- (3) Żebbuġ bla għadma mimli. Il-lewż, il-bżar aħmar, iz-zunnarija, il-hjar tal-pikles u t-tewm jistgħu jintużaw bħala mili, u iż-żebbuġ jimtela bl-idejn. Il-prodotti użati għall-mili ma jistgħux jaqbuż l-15 % tal-piż taż-żebbuġ.
- (4) Żebbuġ mithun.

It-tipi kollha jistgħu jithawru bir-riegnu, is-saghtar, il-weraq tar-rand, il-karfu, it-tewm, il-kappar u l-bżar aħmar. Il-hwawar ma jistgħux jaqbuż t-2,5 % tal-piż taż-żebbuġ.

L-ingredjenti użati għall-mili u biex jithawwar iż-żebbuġ huma prodotti li joriġinaw mill-Prefettura ta’ Chalkidiki.

Meta l-prodott ikun rilaxxat għall-konsum għandu jkollu l-karatteristiċi li ġejjin:

## Tipi ta' żebbuġ

| Parametri                                   | Shih                                                                                                                                                                                                                                            | Bla għadma                                                                           | Bla għadma u mimli                                                                                  | Mithun                                          |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Karatteristiċi fiżiċi tal-frotta            | Frott f'għamla ta' ċilindru/kon li jispicċa f'forma ta' ponta, b'qoxra soda u tleqq u kulur aħdar jixghel/isfar haħdrani.                                                                                                                       |                                                                                      |                                                                                                     |                                                 |
|                                             | Laħam konsistenti u mmerraq                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                      |                                                                                                     | Laħam kemxejn imxaqqaq, b'għadam shih, immerraq |
| Karatteristiċi organolettiċi tal-frotta     | Riħa sottili ta'frott, nuqqas ta' toghma żejtnija.                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |                                                                                                     |                                                 |
|                                             | Toghma kemxejn morra u taħraq. Jekk iż-żebbuġ jithawwar, it-toghmiet tat-taħwir għandhom jingħarfu.                                                                                                                                             | Toghma kemxejn morra u taħraq, ikkumpliementata bit-toghma tal-ingredjenti tal-mili. | Toghma kemxejn morra u taħraq. Jekk iż-żebbuġ jithawwar, it-toghmiet tat-taħwir għandhom jingħarfu. |                                                 |
| Karatteristiċi tal-kwalità tal-frotta       | Iż-żebbuġ kollu jappartjeni għall-kategoriji tal-kwalità “Extra” u “Magħżul” u d-daqs minimu aċċettat huwa ta' 181/200 frotta għal kull kilogramma. Il-frott difettuż fiż-żewġ kategoriji jammonta għal inqas minn 7 % tal-piż nett taż-żebbuġ. |                                                                                      |                                                                                                     |                                                 |
| Karatteristiċi tas-salmura                  | Is-salmura fiha mill-inqas 8 % klorur tas-sodju, għandha pH ta' bejn 3,8 u 4,0 u aċidità minima (% ta' acidu lattiku) ta' 0,8 %.                                                                                                                |                                                                                      |                                                                                                     |                                                 |
| Piż nett tal-frotta ppreservata fis-salmura | Mill-inqas 65 % tal-piż tal-prodott finali.                                                                                                                                                                                                     | Mill-inqas 55 % tal-piż tal-prodott finali.                                          | Mill-inqas 65 % tal-piż tal-prodott finali.                                                         |                                                 |

Għall-parametri tal-kwalità l-oħrajn u s-sustanzi miżjuda waqt l-ipproċessar u l-ippakkjar, id-dispożizzjonijiet stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-oġġetti tal-ikel, l-istandards internazzjonali tal-OIC u dawk tal-Kummissjoni Codex Alimentarius japplikaw.

#### 4.3. Żona ġeografika:

Iż-żona ġeografika minn fejn joriġina ż-żebbuġ aħdar ta' Chalkidiki hija l-Prefettura ta' Chalkidiki, li tmiss mal-Majjistral tal-Prefettura ta' Thessaloniki u fid-direzzjonijiet l-oħra tmiss mal-Baħar Eġew. Ġeografikament, hija tinkorpora l-peniżola ta' Chalkidiki bil-forma karatteristika tat-tliet peniżoli ("is-swaba" ta' Chalkidiki), minbarra l-peniżola fil-Lvant estrem Mount Athos li ma tinsabx fil-Prefettura ta' Chalkidiki għax hija komunità awtonoma.

47 % tal-erja tal-Prefettura, jiġifieri 137 160 ettaru, hija meħuda mill-boskijiet u minn żoni bis-siġar, filwaqt li 32,7 %, jiġifieri 95 500 ettaru, hija art agrikola. Iż-żoni msoqqija jammontaw għal 20 000 ettaru u jikkorrispondu għal 21 % tal-art li tinharat. Iż-żona tal-pjantazzjoni taż-żebbuġ ta' Chalkidiki tammonta għal 23 000 ettaru.

#### 4.4. Prova tal-orijini:

Iż-żebbuġ tat-tip Prasines Elies Chalkidikis jitkabbar, jiġi pproċessat u ppakkjat fil-Prefettura ta' Chalkidiki. Il-produtturi u l-imsaġar taż-żebbuġ huma rreġistrati fir-Reġistru tal-Kultivazzjoni taż-Żebbuġ tal-Prefettura u fis-Sistema Integrata ta' Amministrazzjoni u Kontroll (IACS), u jiġu aġġornati kull sena. Il-kwantità u l-orijini tal-materja prima dejjem jiġu ċċertifikati mal-wasla tagħhom fl-unità tal-ipproċessar bir-rekords tal-kontabbiltà meħtieġa, li fihom jinżammu wkoll ir-reġistri rilevanti tal-produtturi u l-fornituri. Kull unità tal-ipproċessar hija rreġistrata bl-isem tan-negozju tagħha u bid-dettalji tal-uffiċċju prinċipali fir-reġistru rilevanti tal-Kamra tal-Kummerċ u l-Industrija ta' Chalkidiki, u fir-reġistru rilevanti tal-OPEKEPE (Aġenzija għall-Hlas u l-Kontroll għall-Għajnuna Komunitarja ta' Gwida u Garanzija) b'kodici uniku.

#### 4.5. Metodu tal-produzzjoni:

##### 1. Il-kultivazzjoni u l-hsad taż-żebbuġ

F'Chalkidiki, kważi l-imsaġar kollha taż-żebbuġ jithawlu billi jintuża tip ta' thawwil bejn il-metodu tradizzjonali u modern, b'distanzi bejn is-siġar ta' 6 × 6,5, 6,5 × 6,5 u 6 × 7 m. Hafna produtturi, permezz tal-organizzazzjonijiet tagħhom, japplikaw sistema dokumentata ta' ġestjoni integrata tal-uċuħ tar-raba'. Sabiex il-produtturi jkun jistgħu jitttrattaw il-fenomeni li l-uċuħ tar-raba' jvarjaw minn sena għal oħra, imma wkoll sabiex jiksbru frott kbir u ta' kwalità għolja, is-siġar jinżabru u jitneħħielhom iż-żahar fix-xitwa u fis-sajf sistematikament.

L-ammont ta' produzzjoni, bħala medja, ikun madwar 9 000 kg/ettaru fis-sena.

Il-hsad isir matul il-perjodu li jibda mill-15 ta' Settembru sa mill-10 sal-15 ta' Ottubru kull sena, meta l-frott ikun fl-istadju xieraq tal-maturazzjoni tiegħu u jkollu l-kulur mixtieq, skont il-monitoraġġ tal-maturazzjoni applikat mill-produtturi u l-organizzazzjonijiet tagħhom. Il-produtturi jaqtgħu l-frott bl-idejn billi jużaw is-slielem u mbagħad ipoġġu f'kaxxi tal-plastik u li go fihom jittrasportaw ukoll il-prodott lejn l-unitajiet tal-ipproċessar. Il-frotta għandha tkun mingħajr weraq, injam u kwalunkwe haġa oħra u għandu jkollha kulur uniformi aħdar/isfar hadrani, ma għandux ikollha dbabar, grif, hsara mill-insetti u mard jew tkun ittiekklet mill-ghasafar, eċċ. Fl-unitajiet tal-ipproċessar, iż-żebbuġ jintiżen u jiġi aċċettat permezz ta' formula ta' aċċettazzjoni tal-kwalità u l-kwantità.

##### 2. L-ipproċessar

Wara l-aċċettazzjoni, iż-żebbuġ jintbagħat f'tankijiet sabiex isir il-proċess biex ma jibqax morr. Għal din iir-raġuni tiżdied tahlita ta' soda kawstika ta' bejn 1,5 sa 2 %, f'konformità mat-temperatura u l-istadju tal-maturità taż-żebbuġa. Dan l-istadju jdum 12-il siegħa. Wara li titneħħa t-tahlita tas-soda kawstika permezz ta' tliet tlahliet, fit-tank jiżdied l-ilma u ż-żebbuġ jibqa' hemm għal 8 siegħat. Imbagħad l-ilma jinbidel darbtejn jew tliet darbiet, kull darba wara 8 siegħat. Għall-proċess ta' maturazzjoni, jista' japplika wkoll il-metodu naturali, billi jintuża ilma b'tibdiliet simili tal-ilma fit-tankijiet. Fiż-żewġ metodi tingħata attenzjoni biex iż-żebbuġ jinżamm kemxejn morr.

Fi tmien il-proċedura, iż-żebbuġ jiġi trasferit f'tankijiet għall-fermentazzjoni u miegħu jżidulu tahlita ta' salmura ta' 8,5 %. Isir kontroll regolari tal-kontenut tas-salmura u tal-pH, u jiżdied il-melħ meta u fejn ikun meħtieġ. Iż-żebbuġ jibqa' f'dan l-istadju sakemm is-salmura tistabbilizza għal 8,5 %. Il-proċess tal-fermentazzjoni diġà mibdi fl-istadju preċedenti u ż-żmien li jiehu jiddependu mill-istadju tal-maturazzjoni tal-frotta u mit-temperaturi ambjentali, u jvarjaw minn xahrejn għal erba' xhur.

It-tnehhija tal-ghadma ssir mekkanikament. Fuq naha minnhom taż-żebbuġa ssir qatgħa laterali u mbagħad issir qatgħa f'forma ta' salib fuq in-naha taz-zokk. L-ghadma titneħħa bl-ghajjnuna tal-ilma u bil-pressjoni mekkanika. Għall-ghasir taż-żebbuġ tintuża pressa mekkanika hafifa li la tagħmel hsara lil-laham u lanqas tkisser l-ghadma taż-żebbuġ.

Iż-żebbuġ li jkun se jimtela jintbagħat fuq il-bankijiet tax-xogħol fejn il-haddiema nisa ta' esperjenza jimlew b'idejhom. Il-mili taż-żebbuġ huwa Prattika tradizzjonali f'Chalkidiki u jintużaw il-lewż jew biċċiet żgħir tal-bżar ahmar, iz-zunnarija, il-hjar tal-pikles u t-tewm.

Iż-żebbuġ jista' jithawwar bil-pjanti aromatiċi tar-reġjun (ir-riegnu, is-sagħtar, il-kappar, il-weraq tar-rand, it-tewm, il-karfus u l-bżar ahmar).

### 3. L-ghażla u l-klassifikazzjoni tal-kwalità skont id-daqs – l-ippakkjar

Wara l-fermentazzjoni u t-tnehhija tal-ghadam, iż-żebbuġ jitneħħa mit-tankijiet u jitpoġġa fuq il-bankijiet tax-xogħol, fejn il-haddiema b'esperjenza jiċċekkjaw viżwalment il-frott u jneħħu manwalment il-frott l-imħassar u dak li jkollu d-dbabar, u iġenerali jneħħu l-frott kollu li jkun fi stat ta' deterjorament. Permezz ta' ċintorin li jdur, il-frott imbagħad jiġi ttrasportat lejn tagħmir li jagħzel u hemmhekk issir l-ghażla skont id-daqs u jitpoġġa f'kontenituri.

Normalment iż-żebbuġ jiġi ppakkjat f'kontenituri tal-plastik magħmulin minn materjal li ma jagħmilx hsara lill-konsumaturi u li ma jaffettwax lill-prodott, f'bottijiet tal-landa u f'vażetti tal-ħġieġ, irrispettivament mill-piż tal-kontenut. Il-kontenituri jimtlew bis-salmura, u magħha jista' jiżdied sa 0,2 % aċidu askorbiku biex jippreserva l-prodott.

Il-frott jista' jiġi ppakkjat ukoll f'unitajiet barra mill-Prefettura ta' Chalkidiki fejn il-prodott jintbagħat fi stat ipproċessat, sakemm tkun żgurata t-traċċabbiltà abbażi tad-dokumenti tat-trasport, ir-reġistri tal-kontabbiltà rilevanti u r-regoli tat-tikkettar li jinsabu fil-paragrafu 4.8.

## 4.6. Rabta:

### 1. Naturali

Mill-perspettiva agrikola, il-hamrija fil-Prefettura ta' Chalkidiki hija adattata perfettament għat-tkabbir taż-żebbuġ minhabba li s-siġar jikbru u jagħtu l-frott fil-firxa shiħa tal-art, mill-blat bajdani fqir fil-muntanji sal-hamrija alluvjali fertili b'oriġini tal-ġir fil-pjanuri.

Il-karatteristiċi tal-klima f'Chalkidiki huma partikolarment favorevoli għas-siġar taż-żebbuġ; għalkemm tinsab fit-Tramuntana tal-Ġreċja, il-kosta estiża ta' Chalkidiki max-xtut tal-Baħar Eġew (630 km ta' kosta) tfisser li hija tinsab fl-istess firxa ta' temperaturi minimi u massimi bħar-reġjuni li jipproduċu ż-żebbuġ li jinsabu iktar 'l isfel bħal Messina, Etoloakarnania u Attica. Barra minn hekk, hija tgawdi minn ammont kbir ta' xita, b'medja ta' xita annwali ta' bejn 450 mm (fil-pjanuri) u 850 mm (fil-muntanji).

Raġuni ohra għaliex il-klima ta' Chalkidiki hija favorevoli għat-tkabbir taż-żebbuġ hija li skont l-altitudni, hija kkaratterizzata minn xtiewi bejn moderati u keshin u sjuf bejn moderati u shan u nixfin b'għadd kbir ta' siegħat ta' xemx u tranżazzjoni twila bejn staġun u iehor. It-temperatura medja matul is-sajf ma taqbiżx it-22 °C, u l-iktar temperaturi baxxi fix-xitwa rari jinżlu għal – 10 °C, anke fil-muntanji, u dan kollu johloq kundizzjonijiet ideali għal żebbuġ ta' suċċess.

Minbarra d-daqs kbir tiegħu, iż-żebbuġ tat-tip Prasines Elies Chalkidikis huwa kkaratterizzat minn qoxra soda u tleqq b'kulur aħdar jixgħel/isfar hadrani, polpa rikka, konsistenti u fina, riha sottili ta' frott u toġhma xi ftit morra u taħraq.

Il-kundizzjonijiet tal-hamrija u tal-klima f'Chalkidiki kif ukoll it-tekniki tat-tkabbir u l-ipproċessar taż-żebru itejbu l-karatteristiċi ta' kwalità tal-prodott imsemmija hawn fuq bil-mod li ġej:

- Il-perjodu twil ta' temperaturi relattivament baxxi fi żmien il-hsad flimkien mat-tekniki tat-tkabbir, speċjalment iż-żbir u t-tnehhija taż-żahar, iżidu l-potenzjal tal-varjetajiet li jghinu sabiex il-produzzjoni tkun stabbli u ż-żebru jikber f'daqs kbir ħafna bi proporzjon għoli ta' polpa sal-għadma.
- Bħala riżultat tal-orijini prattikament tal-hamrija mhallta bil-ġir, iż-żebru huwa rikk fil-komponenti volatili, li jsawru t-toghma kemxejn ta' frott tiegħu.
- Grazzi għall-għadd kbir ta' siegħat ta' xemx u t-temperaturi moderati matul is-sajf, kif ukoll il-monitoraġġ tal-maturazzjoni mill-produtturi u l-organizzazzjonijiet tagħhom, meta jinqata', iż-żebru ikun aħdar jixgħel, ikollu laham immerraq u jkollu konsistenza tajba sabiex l-għadma titneħħa mingħajr hsara jew deterjorament.
- It-tekniki tat-tkabbir, partikolarment l-irrigazzjoni u l-monitoraġġ tal-maturazzjoni, ifissru li ż-żebru iżomm kontenut baxx ta' żejt, li jikkontribwixxi għan-nuqqas ta' dik it-toghma ta' żejt, għall-karatteristiċi aromatiċi distinti, kif ukoll biex tkun evitata l-ossidazzjoni u, bħala riżultat, il-preservazzjoni aħjar taż-żebru.
- Il-metodu tradizzjonali tal-hsad bl-idejn jiżgura li ż-żebru ikun fl-aqwa kundizzjoni naturali u li l-ipproċessar ulterjuri jkun suċċess, filwaqt li l-għażla manwali u l-mili taż-żebru jiżguraw l-aqwa prodott finali awtentiku.

B'mod simili, bil-prattiki tradizzjonali mhallta, l-unitajiet tal-ipproċessar adottaw tekniki tal-ipproċessar għall-karatteristiċi speċifiċi tal-varjetajiet differenti biex jegħlbu d-diffikultajiet bil-żebru waqt il-fermentazzjoni, biex ma jbidlux il-karatteristiċi organolettiċi tiegħu, u biex jirnexxu fil-produzzjoni stabbli ta' prodott uniformi magħruf fil-Greċja kollha għat-toghma kemxejn morra u tahrq tiegħu. Il-fatt li whud mill-unitajiet huma orjentati lejn l-esportazzjoni jfisser li ż-żebru tat-tip Prasines Elies Chalkidiki wasal f'ħafna pajjiżi 'l barra mill-Greċja.

## 2. Storika

Xi referenzi għall-imsaġar taż-żebru f'Chalkidiki jmorru lura sal-1415: l-imsaġar taż-żebru ta' Andronicus, fil-monasteru ta' Agios Pavlos (San Pawl) ta' Kassandra, is-siġar antiki taż-żebru imxerrdin fil-monasteru ta' Vatopedi f'Souflari ta' Kalamaria (Nea Triyllia), l-istess fil-viċinanzi f'Daoutlou (Eleochoria) u l-imsaġar taż-żebru tal-monasteru ta' Iviron fil-ġżira ta' Kafkania ta' Olympiada. Fil-kumplament ta' Chalkidiki kien hemm siġar taż-żebru domestikati eżistenti, u l-preżenza tagħhom ta' spiss kienet isservi bħala isem il-postijiet. Jidher li l-frott minn dawn is-siġar taż-żebru kien jintuza l-iktar għall-preparazzjoni taż-żebru li jittiekel.

Fnofs is-seklu 19, in-nies ta' Chalcidean bdew jassoċjaw ruħhom b'mod iktar sistematiku mat-tkabbir taż-żebru, it-tliqim tas-siġar taż-żebru slavaġ, u fuq skala iżgħar, it-trapjantazzjoni tas-siġar domestikati. Din it-tendenza aktarx li kienet minhabba l-kundizzjonijiet favorevoli tat-taxxa mahluqa bir-"Regolament dwar l-liċenzjar ta' msalġar godda taż-żebru" ippromulgat fl-1863. Sal-1887 Christakis Zografos kien diġà stabbilixxa l-masalġar enormi taż-żebru ta' Portaria, b'erja tal-wiċċ madwar 500 ettaru u iktar minn 32 000 siġra. Fl-istess żmien, Hatsis Osman stabbilixxa mithna kbira taż-żejt taħdem bil-fwar f'Yerakini ta' Polygyros, li tat bidu għall-immodernizzar ta' mtieħen simili f'Chalkidiki.

Ir-rabta każwali ta' Chalkidiki mas-siġar taż-żebru u l-frotta tagħhom tixhidha wkoll il-kultivazzjoni ta' żmien ilu u l-produtturi tal-prodotti taż-żebru fir-reġjun, kif turi l-evidenza storika ddokumentata u l-preservazzjoni tat-tradizzjonijiet folkloristiċi numerużi sal-ġurnata tal-lum. F'Chalkidiki, għal mill-inqas dawn l-aħħar żewġ sekli, iż-żebru kien punt ta' referenza importanti tal-hajja ekonomika, l-attività soċjali u t-tradizzjonijiet kulturali tal-abitanti.

#### 4.7. Entità tal-ispezzjoni:

Isem: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Π.) (Organizzazzjoni għaċ-Ċertifikazzjoni u l-Ispezzjoni tal-Prodotti Agrikoli – AGROCERT)  
Indirizz: Πατησίων & Ανδρου 1/Patisson u Androu 1  
112 57 Αθήνα/Athens  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE  
Tel. +30 2108231277  
Feks +30 210 8231438  
E-mail: info@agrocert.gr

Isem: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χαλκιδικής (l-Awtorità tal-Prefettura ta' Chalkidiki), Διεύθυνση Αγρο-  
τικής Ανάπτυξης (id-Direttorat għall-Iżvilupp Rurali)  
Indirizz: 631 00 Πολύγυρος/Polygyros  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE  
Tel. +30 2371039314  
Feks +30 2371339207  
E-mail: agro6@halkidiki.gov.gr

#### 4.8. It-tikkettar:

Minbarra d-denominazzjoni protetta tal-orijini “Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής” (Prasines Elies Chalkidikis) u l-immarkar rilevanti, it-tikketti għandhom juru l-indikazzjonijiet li ġejjin biex jagħmluha possibbli li tiġi vverifikata l-orijini u li l-prodott ikun protett:

- in-numru tal-kodiċi li juri s-sena tal-produzzjoni, l-unità tal-ipproċessar, il-lott u l-unità tal-ipproċessar finali jekk l-ippakkjar finali jsir minn unità differenti.
- l-iskadenza minima tal-prodott jekk ikun prodott finalment ippakkjat.
- il-logo b'isem il-prodott bl-alfabett Grieg jew Latin, li jkopri immaġni ovali li jkollha mappa ta' Chalkidiki minn litografija tal-1829 tas-Socjetà Brittanika għat-Tixrid ta' Gharfien Siewi bħala sfond u fergħa taż-żebbuġ biż-żebbuġ aħdar fuq quddiem.



Meta ż-żebbuġ tat-tip Prasines Elies Chalkidikis jintuza għall-produzzjoni ta' pejst, tista' tintuza l-indikazzjoni “Πάστα από Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ” (Pejst magħmul miż-żebbuġ tat-tip Prasines Elies Chalkidikis DPO), jekk il-pejst isir biss bl-użu taż-żebbuġ tat-tip Prasines Elies Chalkidikis flimkien ma' mhux iktar minn 7 % żejt extra vergni taż-żebbuġa biss.