

Bekendmaking van een registratie-aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EEG) nr. 2081/92 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2003/C 321/09)

Naar aanleiding van deze bekendmaking kan bezwaar worden aangetekend op grond van artikel 7 of artikel 12 quinquies van de genoemde verordening. Elk bezwaar tegen deze registratie-aanvraag moet binnen zes maanden na deze bekendmaking worden ingediend via de bevoegde autoriteit van een lidstaat, van een staat die lid van de WTO is, of van een overeenkomstig artikel 12, lid 3, erkend derde land. Geoordeeld wordt dat de hiernavolgende gegevens, met name die in punt 4.6, de registratie-aanvraag rechtvaardigen in de zin van Verordening (EEG) nr. 2081/92; zij zijn het motief voor deze bekendmaking.

VERORDENING (EEG) Nr. 2081/92 VAN DE RAAD

REGISTRATIE-AANVRAAG: ARTIKEL 5

BOB () BGA (x)

Nationaal nummer van het dossier: EL-09/01-5

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat*

Naam: ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ (Ministerie van Landbouw)
Δ/ΝΣΗ ΠΑΠ ΔΕΝΔΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΗΣ (Directoraat Productie en Valorisatie van tuinbouwgewassen)

Tel. (30-1) 02 12 41 78

Fax (30-1) 05 24 80 13.

2. *Aanvragende groepering*

Naam: Επιχείρηση Ανάπτυξης Πρωτογενούς Τομέα Δήμου Μελιτείων
Maatschappij voor de ontwikkeling van de primaire sector — gemeente Melities

Adres: Μοραίτικα Κέρκυρας, GR-49084 Κέρκυρα

Aangesloten: Producenten/verwerkers (x) Andere ().

3. *Productcategorie: 1.5 — Oliën en vetten*

4. *Overzicht van het productdossier*

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens)

4.1. *N a a m* : „ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ” — (Agios Mathaios Kerkyras)

4.2. *B e s c h r i j v i n g* : De olijfboom behoort tot de familie van de Oleaceae, meer bepaald het geslacht Olea. De gekweekte soort is de Olea europea sativa. Deze soort omvat tal van verbeterde variëteiten, die vegetatief worden vermeerderd (via enten of stekken). De altijd groene olijfboom gedijt in droge, warme gebieden. Deze boom is een van de weinige die zelfs op onvruchtbare steengrond vruchten kan voortbrengen. Hij kan een hoogte van 15-20 meter bereiken. De belangrijkste producten van de olijfteelt zijn olijfolie en tafelolijven.

Voor de productie van de „ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ” wordt de variëteit „Koroneiki” gebruikt. De olijfolie heeft een groene tot groengele kleur naar gelang van de rijpheid en de helderheid. Zij heeft een fruitig aroma, dat vooral bij verse olie zeer uitgesproken is, en een zoetzure smaak. Wat de chemische kenmerken betreft, is de zuurtegraad laag en zijn het peroxidegetal en de coëfficiënten K270, K232 en Delta K opmerkelijk laag. Deze olijfolie is „olijfolie van eerste persing”.

De olijfolie wordt verkregen door de olijven te persen. Deze olie is een belangrijk voedingsmiddel en een fundamenteel bestanddeel van het mediterrane dieet, dat in recent onderzoek als een van de gezondste voedingswijzen wordt aangemerkt.

- 4.3. **Geografisch gebied:** Het teeltgebied van de olijfbomvariëteit Koroneiki, waaruit de olie van de eerste persing wordt gewonnen waarop deze registratie-aanvraag betrekking heeft (registratie als beschermde geografische aanduiding — BGA), omvat het district Agios Mathaios in de gemeente Melities (nomos Korfoe). In dit teeltgebied groeien tot 25 000 olijfbomen van de variëteit Koroneiki, d.i. ongeveer 12,7 % van het totale aantal olijfbomen.
- 4.4. **Bewijs van oorsprong:** Zoals blijkt uit historische bronnen en archeologische vondsten, was de olijfbomenteelt in Griekenland reeds in de oudheid bekend. Zo zijn bij opgravingen in Festos olijfpitten gevonden die dateren van de middenminoïsche periode (2000-1800 v. Chr.). Sinds de oudheid, en ook nu nog, wordt de olijfbom beschouwd als de heiligste boom van Griekenland. Deze boom is nauw verbonden met de Griekse cultuur en eetgewoonten. Zijn geschiedenis begint op de kusten van de Middellandse Zee en van Klein-Azië. In Griekenland reiken de wortels van de heilige boom tot in de oudheid. De olijfbom is niet weg te denken uit de eetgewoonten, het geloof en de kunst van de oud-Grieken. Takjes van de olijfbom werden gebruikt als symbool van vrede, wijsheid en overwinning. Zelfs wie in de Olympische spelen de zege behaalde, kreeg als trofee een twijg van een wilde olijfbom (kotinos). Athena werd de godin van Attika omdat zij haar boom had geschonken, die een bron van welvaart is geworden.

Homerus verwijst naar de olijventeelt op het eiland van de Phaeaken (Korfoe). Deze teelt was evenwel niet zo belangrijk, aangezien toen op het eiland vooral aan wijnbouw werd gedaan. Deze toestand bleef zo goed als ongewijzigd tot in de 16e eeuw. In het begin van de 17e eeuw, toen Korfoe zich onder Venetiaans bewind bevond, werden de grondbezitters op het eiland er via ordonnanties en een vorm van subsidiëring toe overgehaald de wijnbouw op te geven en over te schakelen op de systematische olijfbomenteelt. Deze maatregelen waren zo succesvol dat de reizigers van die tijd het gebied beschrijven als een indrukwekkend grote olijfbomgaard.

Tot op vandaag vormt de olijfbomenteelt de voornaamste bezigheid van de agrarische bevolking van Korfoe, en meer bepaald van de inwoners van het district Agios Mathaios. Door de traditionele teeltwijze, die het resultaat is van jarenlange ervaring, en de specifieke bodemgesteldheid en weersomstandigheden is de olie van bijzonder goede kwaliteit. D. Sarakomenos, een van de pioniers van de landbouwkunde in Griekenland, omschrijft ze als volgt: „olie die, als zij met de nodige zorg wordt bereid, de eerste plaats onder de spijssoliën inneemt”.

- 4.5. **Werkwijze voor het verkrijgen van het product:** De olijfoogst begint rond half november, wanneer de vrucht rijp is, en verloopt in verschillende fasen. De vruchten worden met een stok van de bomen geslagen. De oogster staat op de grond of op een ladder en slaat voorzichtig op de vrucht dragende takken. Hij zorgt ervoor de vruchten niet te kneuzen om te vermijden dat ziekteverwekkers schade zouden toebrengen. Onder de olijfbomen worden speciale netten gespannen waarop de van de bomen vallende olijven worden opgevangen.

Vervolgens worden de olijven in zakken van 50 kg of plastic kratten gegoten, nadat de resterende bladeren zijn verwijderd. Deze zakken en kratten worden naar de oliepersen van het productiegebied gebracht om onmiddellijk te worden verwerkt.

Na verwijdering van eventuele vreemde stoffen worden de olijven gewassen en vermalen. De pulp wordt bij een lage temperatuur (maximaal 30 °C) gedurende 30 minuten gekneet. Daarna volgt de extractie van de olie (via centrifugering of, bij de klassieke pers, uitoefening van druk).

Het materiaal dat met de pulp of de olie in aanraking komt, is van roestvrij staal. Tot slot wordt de olijfolie opgeslagen in afsluitbare roestvrije reservoirs totdat ze wordt verkocht.

- 4.6. **V e r b a n d:** De Koroneiki, een van de beste Griekse olijfvariëteiten, wordt uitsluitend gebruikt om olijfolie van uitstekende kwaliteit te produceren. De olijfolie van dit gebied dankt haar kenmerken aan de specifieke bodemgesteldheid en weersomstandigheden. Voor de Koroneiki-variëteit is het teeltgebied van Agios Mathaios het meest noordelijke van Griekenland. Hierdoor, en doordat de olijfbomen op hellende percelen met een middelmatig vruchtbare bodem worden geteeld en het klimaat gematigd is — zoals in heel Griekenland, maar met een regenval die tot de grootste van het land behoort —, is het geleverde product van buitengewone kwaliteit.

4.7. **Controlestructuur**

Naam: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κερκύρας Διεύθυνση Γεωργίας (Bestuur van de nomos Korfoe — directoraat landbouw)

Adres: Σαμάρα 13, GR-49100 Κέρκυρα.

4.8. **Etikettering**: Op de verpakking van het product moet de vermelding „ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ „ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ” Π.Γ.Ε.” (Olijfolie van de eerste persing „AGIOS MATHAIOS KERKYRAS” BGA) worden aangebracht, alsmede de aanduidingen die zijn vastgesteld in artikel 4, lid 8, van Presidentieel Besluit 61/93.

4.9. **Nationale eisen**: De algemene bepalingen van Presidentieel Besluit 61/93 betreffende de vervaardiging van BOB- of BGA-producten zijn van toepassing.

EG-nummer: EL/00214/01.11.15.

Datum van ontvangst van het volledige aanvraagdossier: 21 oktober 2003.

Bekendmaking van een registratie-aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EEG) nr. 2081/92 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2003/C 321/10)

Naar aanleiding van deze bekendmaking kan bezwaar worden aangetekend op grond van artikel 7 of artikel 12 quinquies van de genoemde verordening. Elk bezwaar tegen deze registratie-aanvraag moet binnen zes maanden na deze bekendmaking worden ingediend via de bevoegde autoriteit van een lidstaat, van een staat die lid van de WTO is, of van een overeenkomstig artikel 12, lid 3, erkend derde land. Geoordeeld wordt dat de hiernavolgende gegevens, met name die in punt 4.6, de registratie-aanvraag rechtvaardigen in de zin van Verordening (EEG) nr. 2081/92; zij zijn het motief voor deze bekendmaking.

VERORDENING (EEG) Nr. 2081/92 VAN DE RAAD

REGISTRATIE-AANVRAAG: ARTIKEL 5

BOB (x) BGA ()

Nationaal nummer van het dossier: 8/2001

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat*

Naam: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Adres: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma

Tel. (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Aanvragende groepering*

Naam: Associazione Produttori Olivicoli delle Province di Lucca e Massa Carrara ASSOPROL — Lucca-Massa Carrara

Adres: Via delle Tagliate, 370 — I-55100 Lucca

Samenstelling: Producenten/verwerkers (x) andere ().