

**Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2006/C 128/03)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

SAMENVATTING

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**

**Registratieaanvraag als bedoeld in artikel 5 en artikel 17, lid 2**

**EXAIRETIKO PARTHENO ELAIOLADO „TROIZINIA”**

**EG-nummer: EL/0206/24.09.2001**

**BOB ( X ) BGA ( )**

Deze samenvatting is uitsluitend ter informatie opgesteld. Belangstellenden wordt verzocht om voor volledige informatie kennis te nemen van de volledige versie van het productdossier, die verkrijgbaar is bij de in punt 1 genoemde nationale autoriteiten of bij de Europese Commissie <sup>(1)</sup>.

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat:*

Naam: Ministerie voor Plattelandsontwikkeling en levensmiddelen  
Directoraat Biologische landbouw  
Afdeling producten met BOB — BGA — GTS  
Adres: Acharnoon 29 — 101 76 Athene  
Tel.: (30) 210 823 20 25  
Fax: (30) 210 882 12 41  
E-mail: yg3popge@otenet.gr.

2. *Groepering:*

Naam: „Ομάδα Παραγωγών Ελαιολάδου Τροιζίνιας” (Groepering van olijfolieproducenten van Trizinia), burgerlijke vennootschap zonder winstoogmerk  
Adres: Galatas Trizinias — Postbus 180 20 Griekenland  
Tel.: (30) 22980 26 140  
Fax: (30) 22980 22 602  
E-mail: rastoni@hol.gr.  
Samenstelling: producenten/verwerkers ( X ) andere ( )

3. *Productcategorie:*

Categorie 1.5. Oliën en vetten — Extra olijfolie van de eerste persing.

4. *Overzicht van het productdossier:*

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

4.1. Naam: Exairetiko partheno elaiolado „Troizinia”

<sup>(1)</sup> Europese Commissie, Directoraat-generaal Landbouw en plattelandsontwikkeling, Eenheid Kwaliteitsbeleid voor landbouwproducten, B-1049 Brussel.

#### 4.2 Beschrijving:

Bij de eerste persing verkregen extra olijfolie die uitsluitend uit de olijfvariëteit Manaki wordt gewonnen, of waarvoor ook de variëteit Koroneiki wordt gebruikt, maar dan voor ten hoogste 50 %.

Organoleptische kenmerken

- kleur: geel tot geelgroen naar gelang van de rijpheid van de geoogste vruchten
- smaak: aangenaam, met een zoete of bittere grondsmak (na enkele maanden neemt de bitterheid geleidelijk af)
- aroma: het fruitige van de vers geoogste olijven overweegt.

#### 4.3. Geografisch gebied:

Het gebied binnen de administratieve grenzen van de regio Trizinia waarin olijfbomen worden geteeld en olijfolie wordt geproduceerd, en met name de volgende zones:

- a) de gemeente Methana, met de stad Methana en de districten Kounoupitsa, Kipseli en Megalochori;
- b) de gemeente Poros;
- c) de gemeente Trizina, met Galatas en de districten Ano Fanari, Driopi, Karatza, Taktikoupoli en Trizina

#### 4.4. Bewijs van oorspong:

Productie, verwerking, verpakking en botteling vinden plaats in het afgebakende gebied. De producenten schrijven hun olijfgaarden in een register in, dat voortdurend wordt bijgewerkt. Voorts worden verwerkings- en bottelinstallaties in aparte registers ingeschreven. Alle registers worden bewaard en bijgewerkt door het directoraat Plattelandsontwikkeling en jaarlijks wordt een overzicht gemaakt van de hoeveelheid verwerkte olijven en de hoeveelheid geproduceerde olijfolie. Zo zijn alle betrokkenen in specifieke registers ingeschreven en wordt nauwlettend gecontroleerd of ze hun verplichtingen nakomen. Dit garandeert de volledige traceerbaarheid van het product.

#### 4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

##### a) Teelttechnieken

De bodem wordt mechanisch bewerkt en er worden geen onkruidverdelgers gebruikt.

25 % van de olijfgaarden wordt geïrrigeerd (slangetjes, druppeltechniek of sproeiërs).

De bomen worden tijdig en naar behoren gesnoeid (rechte snoeiwijze). Deze praktijk, in combinatie met de juiste irrigatie en bemesting, zorgt ervoor dat de olijfbomen in de olijfgaarden van Trizinia elk jaar ongeveer dezelfde opbrengst geven.

Voor de bemesting en de gewasbescherming worden „zachte”, milieuvriendelijke methoden toegepast (organische meststoffen, het ophangen van vallen voor olijfvliegen, het verstuiwen van lokmiddelen, enz.).

##### b) Olijvenoogst

De oogst vindt in de regel plaats wanneer de groene olijven zwart beginnen te worden. Het oogsten begint in november (dan zijn de olijven nog wat scherp) en eindigt in februari. Het leeuwendeel van de oogst wordt in december en januari binnengehaald. Men laat de vruchten niet overrijp worden aan de boom, aangezien dit tot gewichts- en volumeverlies zou leiden, het aroma van de olie zou doen afzakken en de zuurgraad zou doen toenemen.

Het oogsten gebeurt traditioneel alleen met kammen of (heel zelden) met de hand. Dit heeft een positief effect op de kwaliteit van het product en op de gezondheid van de olijfbomen.

##### c) Verzamelen en opslaan van de olijven

Zodra de olijven zijn geoogst, worden ze verpakt in zakken van plantaardige vezels (jute), die een betere luchtcirculatie mogelijk maken. Vervolgens worden ze dezelfde dag nog naar de oliepers gebracht. Als ze, uitzonderlijk, gedurende 24 uur moeten worden opgeslagen, worden de zakken op laadborden geplaatst in overdekte ruimtes die goed geventileerd zijn en bescherming bieden tegen zon en regen.

d) Verwerking van de olijven — oliewinning

Op de olijven wordt het volgende procédé toegepast: ontvangst van de olijven — vullen van de verwerkingsband — ontbladering — wassen — pletten — vermalen — kneden — extractie van de olijfolie uit de pulp — klaren.

Bij dit procédé worden alle regels in acht genomen inzake zuiverheid, de juiste kneedsnelheid (17-19 omwentelingen per min.), de juiste duur van het kneden (20-30 min.) en, wat het belangrijkste is, de temperatuur, die nooit hoger mag zijn dan 28-29 °C.

e) Verpakking — opmaak

Voordat de olijfolie van Trizinia op de markt wordt gebracht en aan de consument te koop wordt aangeboden, wordt ze in roestvrije vaten opgeslagen. Vervolgens wordt ze verpakt in blikken recipiënten van 5 liter of in donkere glazen flessen van 0,1 tot 1 l.

Het eindproduct wordt uitsluitend verpakt binnen het geografische gebied, en wel om de kwaliteit veilig te stellen en om controle op het eindproduct mogelijk te maken. Natuurlijk wordt ook rekening gehouden met economische parameters en met de voordelen die eindopmaak in het gebied biedt.

Kortom, met het oog op de bescherming van de naam en de veiligstelling van de kwaliteit en de echtheid van het product, wordt het nodig en juist geacht dat het hele procédé binnen het geografische gebied plaatsvindt.

## 4.6. Verband:

De uitstekende kwaliteit van de olijfolie van Trizinia is in grote mate te danken aan de specifieke bodemgesteldheid en het klimaat in de streek, de teelttechnieken, de oogstwijze en het tijdstip van de oogst, en de correcte verwerking en verpakking via traditionele of moderne methoden die technisch en wetenschappelijk verantwoord zijn.

Het berg- of heuvelachtige terrein, de gematigde jaarlijkse regenval (ongeveer 550 mm), de zachte winters, de relatief droge en warme zomers (waarin gelukkig toch 15 % van de totale jaarlijkse regenval plaatsvindt), de vele uren zonneschijn, de gematigde droge noordenwinden en het hellingspercentage van de terreinen (waardoor de olijfgaarden uitstekend worden belicht en geventileerd — factoren die, zoals bekend, onontbeerlijk zijn voor de uitstekende kwaliteit van de olijfolie) zorgen ervoor dat de geproduceerde olijfolie rijk is aan kleurstoffen, wat haar een diepere kleur geeft, en dat haar smaak zacht en aangenaam is. Voorts zijn de lichte, kalkhoudende bodem met een neutrale of licht alkalische pH, en de over het algemeen hoge gehalten aan fosfor, kalium, borium en andere voedingsstoffen van zeer groot belang voor de olie, die van nature doorschijnend en rijk aan geurstoffen is.

## 4.7. Controlestructuur:

## A)

Naam: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Αθηνών — Πειραιώς (Bestuur van de nomos — Athene en Piraeus)  
Νομαρχιακό Διαμέρισμα Πειραιώς (District Piraeus)  
Διεύθυνση Γεωργίας Πειραιώς (Afdeling landbouw — Piraeus)

Adres: Dimosthenous 1 — 185 31 Piraeus

Tel.: (30) 210 412 47 72

Fax: (30) 210 412 61 43

E-mail: u15614@minagric.gr

## B)

Naam: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επιβλεψής Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.) (Organisatie voor de certificering en de controle van landbouwproducten OPEGEP)

Adres: Androu 1 & Patisioon — EL-112 57 Athene

Tel.: (30) 210 823 12 53

Fax: (30) 210 823 14 38

E-mail: agrocet@otenet.gr

4.8. Etikettering:

Op de verpakking van het product moet de vermelding „ΕΞΑΙΡΗΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ „ΤΡΟΙΖΗΝΙΑ” Π.Ο.Π” worden aangebracht, alsmede de aanduidingen die zijn vastgesteld in artikel 4, lid 8, van presidentieel besluit 61/93 en in interministerieel besluit 2823003 van 12.1.2004

4.9. Nationale eisen: De bepalingen van wet 2040/92, presidentieel besluit 61/93 en interministerieel besluit 2823003 van 12.1.2004 zijn van toepassing.

---