

**Bekendmaking van een registratieaanvraag 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**

(2010/C 190/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad <sup>(1)</sup> 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**

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

**EG-nummer: EL-PDO-0005-0539-27.03.2006**

**BOB ( X ) BGA ( )**

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

**1. Bevoegde dienst van de lidstaat:**

Naam: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Δ/ση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ — ΠΓΕ — Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (Ministerie van Plattelandsontwikkeling en voedingsmiddelen, directie biologische landbouw, afdeling BOB's, BGA's en GTS'en)

Adres: Αχαρνών 29/Acharnon 29  
104 39 Αθήνα/Athens  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2102125152  
Fax —  
E-mail: ax29u030@minagric.gr

**2. Groepering:**

Naam: Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής: «Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής» (Groepering van unies van landbouwcoöperaties uit Polygyros en Chalkidiki, „Biokalliergitiki Chalkidikis”)

Adres: Κωνσταντινουπόλεως 13/Konstantinoupoleos 13  
631 00 Πολύγυρος/Polygyros  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2371023076  
Fax —  
E-mail: eas-pol@otenet.gr  
Samenstelling: Producenten/verwerkers ( X ) andere: ( )

**3. Productcategorie:**

Categorie 1.6 — Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

**4. Productdossier:**

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

**4.1. Naam:**

„Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής”

(Prasines Elies Chalkidikis)

<sup>(1)</sup> PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

#### 4.2. Beschrijving van het product:

De „Prasines Elies Chalkidikis” zijn vruchten van de variëteiten „Condrelia Chalkidikis” en „Chalkidikis” van de soort *Olea Europaea* (olijf). De olijven die worden geproduceerd met de betrokken variëteiten uit Chalkidiki vallen op door hun grootte en de grote hoeveelheid vruchtvlees ten opzichte van de pit, de helder groene tot groen-gele kleur, het delicate en fruitige aroma, de enigszins bittere en kruidige smaak en de afwezigheid van een vettig mondgevoel, dit alles door eeuwenlange aanpassing van de olijfbomen aan de bijzondere bodemgesteldheid en het bijzondere klimaat in de betrokken regio, maar ook door de teelttechnieken die de olijventelers toepassen.

De „Prasines Elies Chalkidikis” worden in de volgende vier vormen aangeboden:

1. hele olijven;
2. ontpitte olijven;
3. ontpitte, gevulde olijven. Voor de vulling kunnen amandelen, chilipeper, wortelen, augurken en knoflook worden gebruikt. De olijven worden handmatig gevuld. De voor de vulling gebruikte producten mogen niet meer dan 15 % van het gewicht van de olijven uitmaken;
4. geplette olijven.

Alle soorten olijven kunnen met oregano, tijm, laurierbladeren, knoflook, selderij, kappertjes en chilipeper worden gearomatiseerd. De gebruikte aromatische ingrediënten mogen niet meer dan 2,5 % van het gewicht van de olijven uitmaken.

De ingrediënten die worden gebruikt voor het vullen en op smaak brengen van de olijven zijn producten uit het departement Chalkidiki.

Wanneer het product voor menselijke consumptie wordt aangeboden, moet het de volgende kenmerken hebben:

#### Soorten olijven

Parameters	Hele olijven;	Ontpitte olijven	Ontpitte, gevulde olijven	Geplette olijven
Uiterlijke kenmerken van de olijven	Cilindrisch/kegelvormige olijven die een langwerpige vorm hebben door een duidelijk aanwezige ronde top, met een stevige en glanzende vruchthuid die helder groen tot groengeel van kleur is.			
	Stevig en sappig vruchtvlees			Lichtjes geplet vruchtvlees, sappig, met intacte pit.
Organoleptische kenmerken van de olijven	Delicaat, fruitig aroma, afwezigheid van vettig mondgevoel			
	Enigszins bittere en kruidige smaak. Wanneer de olijven worden gearomatiseerd, zijn de smaken van de kruiden duidelijk te onderscheiden.	Enigszins bittere en kruidige smaak, vervolledigd door de smaak van de ingrediënten van de vulling.	Enigszins bittere en kruidige smaak. Wanneer de olijven worden gearomatiseerd, zijn de smaken van de kruiden duidelijk te onderscheiden.	
Kwaliteitskenmerken van de olijven	Alle olijven behoren tot de categorieën „Extra” en „Fijn”, en de minimumgrootte bedraagt 181/200 olijven per kg. In beide categorieën bedraagt het aantal olijven dat gebreken vertoont minder dan 7 %.			
Kenmerken van de pekels	De pekels bevat ten minste 8 % natriumchloride, heeft een pH van 3,8 tot 4 en een minimumzuurgraad (percentage melkzuur) van 0,8 %.			
Nettogewicht van in pekels geconserveerde olijven	Ten minste 65 gewichtspercenten van het eindproduct	Ten minste 55 gewichtspercenten van het eindproduct	Ten minste 65 gewichtspercenten van het eindproduct	

Voor de andere kwaliteitsparameters en voor de bij de behandeling of verpakking gebruikte hulpstoffen gelden de bepalingen en de voedingsregelgeving en de normen van de Internationale Handelsorganisatie en van de Codex-Alimentariuscommissie.

#### 4.3. *Geografisch gebied:*

Het geografische gebied van oorsprong van de „Prasines Elies Chalkidikis” is het departement Chalkidiki, dat in het noordwesten wordt begrensd door het departement Thessaloniki en aan alle andere kanten door de Egeïsche Zee wordt omspoeld. Geografisch gezien omvat het het schiereiland Chalkidiki, waaraan op zijn beurt ook weer drie schiereilanden vastzitten; de berg Athos, het meest oostelijke van die drie schiereilanden, maakt geen deel uit van het departement Chalkidiki, omdat dat gebied immers binnen Griekenland een autonome status heeft.

Van het departement bestaat 47 %, ofwel 137 160 ha, uit bos, terwijl 32,7 %, ofwel 95 500 ha, uit landbouwgrond bestaat. De bevoeide oppervlakte bedraagt 20 000 ha en beslaat 21 % van de totale oppervlakte cultuurgrond. De oppervlakte olijfgaarden in Chalkidiki bedraagt 23 000 ha.

#### 4.4. *Bewijs van oorsprong:*

De „Prasines Elies Chalkidikis” worden verbouwd, behandeld en verpakt binnen het departement Chalkidiki. De producenten en de olijfgaarden worden geregistreerd in het olijventeeltkadaster van het departement en via het geïntegreerd beheers- en controlesysteem (GBCS); beide registers worden jaarlijks bijgewerkt. De hoeveelheid en de oorsprong van de grondstof moeten worden gestaafd via de vereiste boekingen bij levering aan de behandlungsbedrijven, waar tevens registers van producentenleveranciers worden bijgehouden. Ieder behandlungsbedrijf is met zijn naam en de adresgegevens van het hoofdkantoor en onder een unieke code bij de Kamer van Koophandel van Chalkidiki ingeschreven, alsmede in het desbetreffende register van het betaal- en controleorgaan voor de EU-oriëntatie- en garantiesteun (O.P.E.K.E.P.E.).

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

##### 1. *Olijventeelt en -oogst*

In Chalkidiki hebben bijna alle olijfgaarden een plantdichtheid die het midden houdt tussen die van de traditionele en de moderne olijfgaard, waarbij de afstand tussen de bomen  $6 \times 6,5$ ,  $6,5 \times 6,5$  of  $6 \times 7$  m. bedraagt. De meeste producenten passen via hun organisaties een gedocumenteerd systeem van geïntegreerd gewasbeheer (Integrated Crop Management) toe. Om de schommelingen in de opbrengst tegen te gaan, maar ook om olijven van superieure kwaliteit te krijgen, wordt in de winter en in de zomer systematisch door de telers gesnoeid, en worden de loten van de olijfbomen verwijderd.

De jaarlijkse opbrengst schommelt gemiddeld rond de 9 000 kg per hectare.

De oogst vindt ieder jaar plaats van 15 september tot en met 10 of 15 oktober, wanneer de olijven het juiste rijpingsstadium en de gewenste kleur hebben bereikt, hetgeen door de telers en hun organisaties tijdens controles wordt geconstateerd. De producenten plukken de vruchten handmatig met behulp van ladders, en verzamelen ze in speciale plastic kratten voor het vervoer naar het verwerkingsbedrijf. De olijven mogen geen bladeren, stukjes hout en andere vreemde stoffen bevatten, en moeten uniform groen tot groengeel zijn. Ook moeten ze vrij zijn van kneuzingen, schrammen, vraat door insecten of vogels, enz. Bij het in ontvangst nemen van de olijven in de behandlungsbedrijven wordt een ontvangstbewijs afgegeven waarop de kwaliteit en de hoeveelheid bij levering is aangegeven.

##### 2. *Behandeling*

Na het in ontvangst nemen van de olijven worden ze overgebracht in kuipen om te worden ontbitterd. Daartoe worden ze geweekt in een oplossing van 1,5 à 2 % bijtende soda, afhankelijk van de temperatuur en het rijpingsstadium van de vruchten. Deze bewerking duurt twaalf uur. Vervolgens worden de olijven drie maal gespoeld om de oplossing van bijtende soda te verwijderen, vervolgens wordt er in de kuipen water bij de olijven gegoten. Daar blijven ze vervolgens acht uur in liggen, waarna het water nog twee tot drie maal wordt ververst, telkens met acht uur ertussen. Voor het ontbitteren kan ook een natuurlijke methode worden toegepast, waarbij uitsluitend water wordt gebruikt en waarbij de olijven ook in kuipen worden gespoeld. Welke methode ook wordt toegepast, er wordt in ieder geval voor gezorgd dat de olijven een licht bittere smaak behouden.

Aan het einde van dit proces worden de olijven overgebracht in fermentatiekuipen, waar ze worden ondergedompeld in pekels met een zoutgehalte van 8,5 %. Het zoutgehalte en de pH van de pekels worden regelmatig gecontroleerd en zo nodig wordt zout toegevoegd. De olijven worden zo bewaard totdat de pekels een stabiel zoutgehalte van 8,5 % heeft bereikt. Het fermentatieproces is dan al in het eerdere stadium begonnen. De duur daarvan hangt af van de rijpingsgraad van de vruchten en van de omgevingstemperatuur, en varieert van twee tot vier maanden.

Het ontpitten gebeurt machinaal. Dit ontpitten wordt gedaan door een dwarse inkeping die op de punt van de olijf wordt gemaakt, waarna een kruisvormige inkeping aan de kant van het vruchtsteeltje wordt gemaakt. De pit wordt eruit gehaald door middel van water en mechanische druk. Voor het „pletten” van de olijven worden lichte mechanische persen gebruikt, die het vruchtvlees niet verpulveren en de pitten niet kapo kraken.

De olijven die bestemd zijn om te worden gevuld, worden op werkbladen gelegd, waar ervaren arbeidsters ze handmatig vullen. Het vullen van olijven is een traditionele praktijk in Chalkidiki, en de gebruikte ingrediënten zijn amandelen of kleine stukjes chilipeper, wortel, augurk dan wel knoflook.

De olijven kunnen verder op smaak worden gebracht met aromatische planten uit de regio (oregano, tijm, laurierblad, knoflook, selderij en chilipeper).

### 3. Selectie en groottesortering — Verpakking

Na de fermentatie en het ontpitten worden de olijven uit de kuipen gehaald en naar werkbladen overgebracht waar ervaren arbeiders de vruchten visueel inspecteren en handmatig de rotte, gekneusde en anderszins aangetaste olijven verwijderen. De olijven worden vervolgens per lopende band naar groottesorteermachines vervoerd, waar de olijven op afmeting worden gesorteerd en waar de onmiddellijke verpakkingen ermee worden afgevuld.

De olijven worden meestal verpakt in verpakkingen, van voor de consument en het product onschuldig inert plastic, alsmede in blik en glazen potten, ongeacht het gewicht van de inhoud. De verpakkingen worden met pekels gevuld, waaraan tot 0,2 % L-ascorbinezuur mag worden toegevoegd, zodat het product beter houdbaar wordt.

De verpakking van olijven mag plaatsvinden in bedrijven die buiten het departement Chalkidiki zijn gevestigd, waar het product na behandeling wordt afgeleverd, op voorwaarde dat het product traceerbaar is aan de hand van vervoersdocumenten, de bijbehorende boekhoudkundige stukken en de in punt 4.8 genoemde etiketteringsregels.

#### 4.6. Verband:

##### 1. Fysische gesteldheid

Vanuit agronomisch perspectief zijn de bodems van het departement Chalkidiki perfect geschikt voor de teelt van olijfbomen, aangezien deze op een groot aantal verschillende soorten bodems tot ontwikkeling komt en vrucht draagt, van arme (stenige) kalkrijke bodems in de bergen tot alluviale, vruchtbare dalbodems van kalkrijke oorsprong.

Eén kenmerk in Chalkidiki is bijzonder gunstig voor olijfbomen: hoewel Chalkidiki in Noord-Griekenland ligt, zorgt de lange kustlijn van de Egeïsche Zee (630 km kust) ervoor dat het gebied zich op dezelfde minimum- en maximumisothermen bevindt als de zuidelijker gelegen olijfolieproductiegebieden, zoals de departementen Messinia, Etolia-Akarnania en Attika. Bovendien profiteert het gebied van veel neerslag, met gemiddelden van 450 mm per jaar in de vlakten tot wel 850 mm in de bergen.

Het klimaat in Chalkidiki bevordert eveneens de olijventeelt omdat dat gebied, naar gelang van de hoogte, gekenmerkt wordt door zachte tot frisse winters en zachte tot warme en droge zomers met veel zonneschijn en lange tussenseizoenen. 's Zomers komen de gemiddelde temperaturen niet hoger uit dan 22 °C, terwijl de minima 's winters zelden – 10 °C halen, zelfs niet in de bergen. Dat zijn dus ideale omstandigheden voor een voorspoedige olijventeelt.

De „Prasines Elies Chalkidikis” worden behalve door hun grote afmetingen gekenmerkt door hun stevige en glimmende vruchthuid, door hun volle, stevige en sappige vruchtvlees, door hun delicate en fruitige aroma en door hun licht bittere en kruidige smaak.

Het klimaat en de bodemgesteldheid in Chalkidiki, alsmede de teelt- en behandelingstechnieken van de olijf zijn om twee redenen van invloed op de bovengenoemde kwaliteitskenmerken van het product:

- de lange periode van relatief lage temperaturen gedurende de oogstperiode, gekoppeld aan de dynamiek van de variëteiten en aan de teelttechnieken, met name het snoeien en het verwijderen van loten, draagt bij tot een stabiele productie en grote vruchten met een gunstige verhouding vruchtvlees/pit;
- de voornamelijk kalkhoudende bodems zorgen ervoor dat de olijven rijk zijn aan vluchtige componenten waaraan zij hun delicate fruitige aroma te danken hebben;
- dankzij de sterke zonneschijn, de zachte temperaturen in de zomer en de controle van de rijpingsstadia die de producenten en hun organisaties toepassen, hebben de olijven op het moment van de oogst een glanzend groene kleur, sappig vruchtvlees en zijn ze precies stevig genoeg, zodat de ontpitting gemakkelijk plaats kan vinden, zonder dat de vrucht wordt gekneusd of anderszins wordt aangetast;
- dankzij de teelttechnieken, en met name dankzij de irrigatie en de controle van de rijpingsstadia, behouden de olijven een laag oliegehalte, hetgeen ertoe bijdraagt dat een vette smaak ontbreekt en de aromatische kenmerken worden benadrukt, zonder dat evenwel oxidatie plaatsvindt, zodat de bewaarbaarheid van de olijven wordt verlengd;
- de traditionele, handmatige oogstmethode zorgt ervoor dat de olijven in perfecte staat blijven, en dat de latere behandlingsstadia goed verlopen, terwijl de selectie en de handmatige vulling van de olijven ervoor zorgen dat een perfect authentiek eindproduct ontstaat.

Verder hebben ook de behandlungsbedrijven hun technieken aangepast aan de betrokken variëteiten en de bijzondere kenmerken daarvan, door traditionele praktijken te combineren. Daardoor zijn de problemen opgelost die er met olijven kunnen optreden tijdens de fermentatie, kunnen de organoleptische eigenschappen intact worden geconserveerd en wordt een uitzonderlijk product van contante kwaliteit verkregen dat in heel Griekenland bekend is om zijn licht bittere en kruidige smaak. Verscheidene behandlungsbedrijven hebben zich op de export gericht, hetgeen heeft bijgedragen aan de verspreiding van de „Prasines Elies Chalkidikis” in vele andere landen.

## 2. Achtergrond

De oudste bronnen die spreken over het bestaan van olijfgaarden in Chalkidiki gaan terug tot 1415: zo wordt gewag gemaakt van de olijfgaard van Andronikos op de landerijen van het klooster van Agios Pavlos op Kassandra, alsmede van zeer oude verspreid staande olijfbomen op de landerijen van het klooster van Vatopedi in Souflari bij Kalamarias (Nea Triglia) en in het nabijgelegen Daoutlou (Elaiochoria), alsmede van de olijfbomen van de molen van het klooster van Iviron, op het eiland Kafkania voor de kust bij Olympiada. Ook elders in Chalkidiki werden tamme olijfbomen geteeld, hetgeen in veel plaatsnamen tot uitdrukking komt. De olijven van deze bomen werden voornamelijk geteeld voor de productie van tafelolijven.

Rond het midden van de XIXe eeuw begonnen de inwoners van Chalkidiki zich meer toe te leggen op de olijventeelt, op het enten op wilde olijfbomen en, op kleinere schaal, op het planten van tamme olijfbomen. Deze verandering lijkt voornamelijk te zijn ingegeven door een gunstige fiscale regeling, de „regeling inzake de vergunningverlening voor nieuwe olijfgaarden” die in 1863 werd afgekondigd. In 1887 had Christakis Zografos reeds de grote boomgaard van Portaria ingericht, met een oppervlakte van 500 hectare en met meer dan 32 000 olijfbomen. Tegelijkertijd zet Chatzi-Osman te Gerakini bij Polygyros een grote, door stoom aangedreven molen op, waarmee het begin van de modernisering van de desbetreffende installaties in Chalkidiki wordt ingeluid.

De band van Chalkidiki met de olijfboom als productieboom en met de vrucht daarvan, de olijf, is, zoals uit de historische documenten daarover blijkt, geworteld in de eeuwenlange olijfteelt en de productie van olijfproducten, maar ook in een grote hoeveelheid populaire tradities die nog steeds springlevend zijn. De olijventeelt was in Chalkidiki in ieder geval de laatste twee eeuwen een belangrijke activiteit, zowel uit economisch oogpunt als uit een oogpunt van culturele traditie van de bewoners.

4.7. *Controlestructuur:*

- Naam: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.) Certificerings- en controleorgaan voor landbouwproducten (O.P.E.G.E.P.) — AGROCERT
- Adres: Πατησίων & Άνδρου 1/Patisson & Androu 1  
112 57 Αθήνα/Athens  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE
- Tel. +30 2108231277  
Fax +30 2108231438  
E-mail: info@agrocert.gr
- Naam: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χαλκιδικής, Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης.
- Adres: 631 00 Πολύγυρος/Polygyros  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE
- Tel. +30 2371039314  
Fax +30 2371339207  
E-mail: agro6@halkidiki.gov.gr

4.8. *Etikettering:*

Op de etiketten moeten niet alleen de beschermde oorsprongsbenaming „Prasines Elies Chalkidikis” en de desbetreffende aanduidingen worden vermeld, maar aan de hand van de volgende vermeldingen op het etiket moet ook de oorsprong en de mate van bescherming kunnen worden geverifieerd:

- de cijfercode waarmee het productiejaar, het behandelingsbedrijf, de partij en het verpakkingsbedrijf, als dat een ander bedrijf is, worden aangegeven;
- de minimale houdbaarheid van het product, wanneer het om onmiddellijke verpakking gaat;
- het logo, dat bestaat uit de naam van het product in Griekse of Latijnse letters rond een ellipsvormige afbeelding van een landkaart van Chalkidiki op de achtergrond, afkomstig van een lithografie uit 1829 van de *Society for the Diffusion of Useful Knowledge* (de maatschappij voor de verspreiding van nuttige kennis), met een olijftak met groene olijven op de voorgrond.



Wanneer de „Prasines Elies Chalkidikis” worden gebruikt voor de productie van pasta, mag de vermelding „Πάστα από “Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ”” (Pasta van „Prasines Elies Chalkidikis BOB”) worden gebruikt, op voorwaarde dat voor de bereiding van de pasta uitsluitend „Prasines Elies Chalkidikis” worden gebruikt, waaraan alleen tot maximaal 7 % extra olijfolie van eerste persing mag worden toegevoegd.