

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag 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

(2012/C 183/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

WIJZIGINGSAANVRAAG

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

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

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

EG-nummer: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

BGA () BOB (X)

1. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft:**

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen
- Overige (nader aan te geven)

2. **Aard van de wijziging(en):**

- Wijziging van het enige document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt
- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. **Wijziging(en):**

3.1. *Geografisch gebied:*

Gevraagd wordt het BOB-gebied uit te breiden tot alle administratieve districten van de gemeenten Arkadi, Yeropotamos en Kouloukona die binnen de administratieve grenzen van de provincie Mylopotos liggen, en meer bepaald:

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 en Honos.

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Deze aanvraag is gebaseerd op de volgende overwegingen:

- doordat in de afgelopen tien jaar de „Hondrolia”-olijfbomen in het gebied duurzaam zijn vervangen door het ras „Koroneiki”, heeft de verhouding tussen de twee olijvenrassen het voor het BOB-gebied geldende niveau bereikt (90 % „Koroneiki”, 10 % „Hondrolia”). De reden waarom niet alle administratieve districten van de provincie Mylopotamos werden opgenomen in de oorspronkelijke BOB-aanvraag, is dus niet meer relevant;
- de administratieve districten waarvoor deze aanvraag wordt ingediend, hebben dezelfde bodemgesteldheid en weersomstandigheden als het BOB-gebied;
- de bewoners van deze administratieve districten hebben dezelfde gebruiken en dezelfde degelijke en eeuwenoude knowhow geërfd als de bewoners van de rest van het gebied;
- de olijfolie die daar wordt geproduceerd, heeft dezelfde fysieke, chemische en organoleptische eigenschappen als die van het BOB-gebied, zoals aangetoond in het advies van het Chemisch departement Rethymnon van het directoraat-generaal van het Algemeen chemielaboratorium van Griekenland en in het advies van een gecertificeerd laboratorium.

3.2. Bewijs van de oorsprong:

De door de markt geëiste traceerbaarheid van de levensmiddelen en de noodzaak om hun producten tegen vervalsing te beschermen hebben ertoe geleid dat de producenten in het bestaande BOB-gebied de afgelopen twee jaar een strenger systeem voor het bewijs van oorsprong van de olijven zijn gaan toepassen. Dit nieuwe, strengere systeem maakt het mogelijk dat het product zijn identiteit en zijn consistente kwaliteit in de toekomst behoudt.

ENIG DOCUMENT

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

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

EG-nummer: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

BGA () BOB (X)

1. Naam:

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

2. Lidstaat of derde land:

Griekenland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:

3.1. Productcategorie:

Categorie 1.5 — Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De benaming „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis” staat voor olie die mechanisch wordt geperst uit olijven van het Koroneiki-ras (minstens 90 %) en het Hondrolia-ras (het restende deel) die in het voorgestelde geografische gebied worden geteeld.

De olijfolie heeft een bijzonder aantrekkelijke kleur (goudgeel) en een fruitige smaak.

De totale maximale zuurgraad, uitgedrukt als oliezuur, mag niet meer bedragen dan 0,8 g per 100 g olie.

De constanten voor de indicatoren die de diverse soorten zure stoffen in de olijfolie aangeven, mogen bij de normalisatie van de olijfolie de volgende waarden niet overschrijden:

K232 ≤ 2,00

K270 ≤ 0,18

Peroxiden: ≤ 15 mEq O₂/kg

Oliezuur: > 75 %

Het gehalte trilinoleïne en stigmatosterol is bijzonder laag, evenals het gehalte alifatische alcoholen.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

De olijven die gebruikt worden voor de productie van olijfolie met de naam „Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης” (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) zijn uitsluitend afkomstig van olijfbomen van het Koroneiki-ras (minstens 90 %) en het Hondrolia-ras (voor het resterende deel). Beide worden in het afgebakende geografische gebied verbouwd.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

De teelt van de olijfbomen en het verwerken van de olijven moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

—

4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

Alle gemeenschappen in de voormalige provincie Mylopotamos en in het bijzonder de huidige lokale gemeenschappen die zich binnen de administratieve grenzen van de gemeenten Anogia, Mylopotamos en Rethymnon bevinden.

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 en Honos van de voormalige provincie Mylopotamos.

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Het gebied waarvoor de uitbreiding van het BOB-gebied wordt aangevraagd, maakt deel uit van de voormalige provincie Mylopotamos. Het gebied valt onder één enkele provincie van geringe omvang (in totaal 414 000 stremmata — 41 400 ha) en de bodem- en weersomstandigheden en meteorologische gegevens ervan gelijken op die van het gebied Vorios Mylopotamos, waarvoor de naam reeds is geregistreerd.

De lager gelegen gebieden bestaan uit geringe tot gemiddelde hellingen (het reliëf is geschikt voor de teelt van olijfbomen), terwijl op sommige hogere hellingen ook olijfbomen op terrassen worden geteeld. In het meest zuidelijke deel van de provincie, dat wordt gedomineerd door het Psiloritis-gebergte, ruimt de olijfbomenteelt geleidelijk plaats in voor veeteelt.

I. Meteorologische gegevens

Over het algemeen kan het klimaat worden beschreven als mild mediterraan met droge zomers en zachte winters. De wind is over het algemeen zacht en slechts enkele dagen per jaar waait er een zuidenwind die problemen kan veroorzaken voor andere gewassen (citrusbomen).

Volgens tabel III van het oorspronkelijke dossier waarin de gemiddelden over acht jaar van 1966 tot 1973 waren opgenomen, ligt de gemiddelde jaarlijkse regenval nabij 700 mm. Het totaal aantal dagen vorst is 2,1 en de gemiddelde uiterste temperaturen, met name in de winter, zorgen ervoor dat de bloeknoppen zich kunnen differentiëren en op bevredigende wijze kunnen bloeien.

In het geografische gebied waarvoor een uitbreiding wordt aangevraagd, varieert de gemiddelde jaarlijkse regenval in het olijfbomenteeltgebied van 700 mm (regenmeter in Melidoni) tot iets meer dan 1 000 mm op grotere hoogten (regenmeters in Ayios Ioannis en Anogion). Wij wijzen er dan ook op dat het gebied waarvoor de uitbreiding wordt aangevraagd, betere cijfers heeft wat betreft regenval, waardoor de opname en vertering van voedingsstoffen door olijfbomen zelfs nog gunstiger zijn.

De meeste regen valt in de periode van oktober tot maart, terwijl het van juni tot september zeer zelden regent. Meer specifiek bedraagt de regenval van oktober tot maart gemiddeld 87 % van de totale jaarlijkse regenval. Dit cijfer is gebaseerd op gegevens over de regenval in de afgelopen 80 jaar van het weerstation in Anogeia.

De vorst (2,1 dagen per jaar) levert geen specifieke problemen op. Het verschil tussen de gemiddelde en de uiterste temperaturen, met name in de winter, zorgt ervoor dat de bloeiknoppen zich kunnen differentiëren en op bevredigende wijze kunnen bloeien. De laagste temperatuur werd gemeten in februari (- 0,2 °C) en de hoogste in juli (35,8 °C). Het temperatuurbereik (van net onder 0 °C tot net onder 40 °C) in het gebied en de gemiddelde temperatuur van 15-25 °C worden in de literatuur beschreven als ideaal voor de teelt van olijfbomen. Meer specifiek wordt vermeld dat olijfbomen moeilijk gedijen in temperaturen onder - 4 °C en boven 40 °C, maar dat iets lagere temperaturen in de winter noodzakelijk zijn om ervoor te zorgen dat de bloeiknoppen zich kunnen differentiëren en op bevredigende wijze kunnen bloeien.

Kortom, het geografische gebied waarvoor de uitbreiding is aangevraagd, beschikt over weersomstandigheden die geschikt zijn voor het verbouwen van olijven en het produceren van extra olijfolie van de eerste persing, net zoals in het gebied met de benaming „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis”.

II. Bodemsamenstelling

Het merendeel van het terrein heeft een mediumtextuur en bestaat uit „rode aarde”, kalksteen en leisteen. De bodem is enigszins zuur.

De streek Mylopotamos in ruimere zin bestaat in geologisch opzicht uit alpiene en post-alpiene gesteenten. Van de onderste naar de bovenste laag omvat de structuur: carbonaatgesteente van de Ionische laag, gesteente uit de Fillitiki-Halazitiki-reeks, carbonaatgesteente van de tektonische bedekking van de Tripoli-laag, gesteente uit de nappe van interne lagen en nieuwe en quartaire afzettingen. Door de combinatie van deze formaties is het gebied Mylopotamos in geologisch opzicht uniek. Door de petrografie van de formaties en hun respectieve positie in de geologische structuur is het gebied bovendien deel van de waterkringloop van het Psiloritis-Tallaion-gebergte.

Deze morfologische aspecten van de grond in de hele voormalige provincie Mylopotamos (BOB-gebied en toe te voegen gebied), de intensieve veehouderij (het hoeden van schapen en geiten) en het gehalte aan macro- en spoorelementen van de bodem, dat is berekend door in acht verschillende administratieve districten voor olijvenproducenten bodemanalyses te verrichten, geven het volgende beeld:

- kalium en fosfor: zijn in de meeste gevallen voorhanden, maar in olijfbomgaarden met hoge opbrengsten moet kalium worden toegevoegd;
- stikstof: moet elk jaar worden toegevoegd, aangezien dit een beweeglijk element is dat makkelijk wordt weggespoeld;
- wat betreft de belangrijke sporenelementen voor de olijventeelt: in bergachtige gebieden wordt veel boor gevonden; dit element moet om de vier jaar worden toegevoegd door het in de bodem in te werken.

Mechanisch bekeken bestaat de bodem uit een mengsel van ruwweg gelijke aandelen zand, slib en klei, waardoor de bodem kan worden gerekend tot de lichte of de gemiddelde bodems. Het gehalte aan organisch materiaal van de bodem is vrij hoog.

III. Menselijke factoren

De teeltmethoden die in de loop van de productiecycclus van de olijven worden gebruikt, zijn gebaseerd op traditionele kennis die van generatie op generatie is doorgegeven.

De gezinnen werken samen aan de olijvenpluk, waardoor zij dagelijks grote hoeveelheden olijven kunnen oogsten en dezelfde dag nog kunnen persen. Doordat de vruchten niet lang in zakken hoeven te blijven, neemt de kwaliteit ervan niet af.

De zakken waarin de olijven worden vervoerd, zijn van plantaardige oorsprong zodat de olijven kunnen ademen zolang zij in de zakken zitten.

De oogst in december-januari vindt plaats in de periode waarin de vrucht op natuurlijke wijze tot rijping komt.

Het gebruik van geiten- en schapenmest om de twee à drie jaar zorgt voor een goede hoeveelheid organisch materiaal in de olijfbomen. Dit leidt tot een goed vermogen van de olijfbomen om voedingsstoffen op te nemen, een goed doorluchte bodem, een goede lucht- en watercirculatie, met als gevolg een goede ontwikkeling van het wortelstelsel van de olijfbomen.

Alle operaties worden op milieuvriendelijke wijze uitgevoerd. Zo is besproeien van de bomen tegen de olijfvlieg bijna geheel verboden. Het wordt vervangen door aasspray en er worden veel mildere preparaten gebruikt dan in het verleden.

5.2. Specificiteit van het product:

De olijfolie die in de hele voormalige provincie Mylopotamos wordt geproduceerd, is van hoge kwaliteit, zoals alle olijfolie uit Kreta. De zeer gunstige weersomstandigheden, de bodemgesteldheid en de vele zonuren zorgen voor een smaakvoller product. De olijf heeft een zoete, fruitige smaak en een zeer aantrekkelijke kleur (goudgeel).

- De kwaliteitscriteria van de extra olijfolie van de eerste persing met de naam Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis (zuurgraad, K270, K232, Delta K, peroxidewaarde) bevinden zich op een zeer goed niveau in vergelijking met de normen van het commercieel model van de Internationale Olijfolieraad. Het gehalte trilinoleïne en stigmatosterol is bijzonder laag (vele malen lager dan het maximaal toegestane niveau).
- Alifatische alcoholen komen slechts in zeer geringe hoeveelheden in de olie voor.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

Olijfolie die wordt geproduceerd in Vorios Mylopotamos is, zoals alle olijfolie uit Kreta, van hoge kwaliteit.

De olijventeelt op Kreta begon in de oudheid. Tijdens opgravingen in Phaistos ontdekte B. Krimbas onder de zaden die hem werden gegeven door de Italiaanse archeologische school, olijfzaden die dateren uit de midden-Minoïsche periode (1800-2000 voor Christus). P. Anagnostopoulou stelde in een verklaring die hij deed in de Academie van Athene in 1951, dat Kreta de bakermat van de olijf is.

De kwaliteitscriteria van extra olijfolie van de eerste persing met de naam Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis (zuurgraad, K270, K232, Delta K, peroxidewaarde) bevinden zich op een zeer goed niveau in vergelijking met de normen van het commercieel model van de Internationale Olijfolieraad. Dit heeft te maken met de methode waarmee de olijven worden geplukt en geteeld. Het oogsten van de olijven door met een stok tegen de bomen te slaan, het verzamelen ervan in zakken van maximaal 50 kg, het onmiddellijke vervoer (doorgaans dezelfde dag) naar de olijvenpers en een snelle persing leiden tot de hierboven beschreven kwaliteitseigenschappen. Verder is het gehalte trilinoleïne en stigmatosterol bijzonder laag (vele malen lager dan het maximaal toegestane niveau). Dit heeft te maken met de kleine omvang van de olijf van het Koroneiki-ras. Tot slot worden alifatische alcoholen slechts in zeer geringe hoeveelheden in de geproduceerde olijfolie aangetroffen. De producenten weten dat hoge temperaturen bij het persen van olijven het percentage alifatische alcoholen in de olie verhogen. Daarom zorgen zij ervoor dat de temperatuur van de olie in de olijvenpers niet hoger wordt dan 32 °C (de normale productietemperatuur voor olijfolie is 27-32 °C).

De belangrijkste factoren die van invloed zijn op de kwaliteit van olijfolie, is het klimaat, de textuur van de bodem, het ras van de olijfbomen en de menselijke teeltmethoden (de methoden voor het verbouwen, oogsten, bewaren en verwerken van het product).

De factoren die zorgen voor een olijf van uitstekende kwaliteit en de eigenschappen van de geproduceerde olie zijn:

- het ideale klimaat voor olijvenproductie in het gebied, met zachte winters en warme zomers;
- het temperatuurbereik (laagste, hoogste en gemiddelde temperatuur), dat als ideaal wordt beschouwd voor de olijventeelt;
- de zachte windcondities, die zorgen voor een probleemloze groeicyclus;
- een reliëf dat goede beluchting bevordert en waar de bomen veel licht ontvangen, hetgeen resulteert in gezonde planten en olijven van goede kwaliteit;
- regenval voornamelijk in de winter en weinig regen nadat de temperatuur stijgt; dit zorgt ervoor dat voedingsstoffen op cruciale momenten worden opgenomen en verhindert de vorming van schimmelziekten die de kwaliteit van de olijven aantasten;

- de hoeveelheid regen die toereikend wordt geacht voor de opname van voedingsstoffen uit de bodem en voor de olijfbomgaarden die niet worden geïrrigeerd;
- het juiste gehalte organisch materiaal, dat doorgaans zorgt voor een goede opname van voedingsstoffen, een goede waterdoorlatende bodem met een goede lucht- en watercirculatie en bijgevolg een goede ontwikkeling van het wortelstelsel van de olijfbom;
- de toereikende concentratie fosfor en kalium in de bodem en de kennis van de producenten over wanneer stikstof en boor moeten worden toegevoegd; deze elementen beïnvloeden zowel de chemische als de organoleptische eigenschappen van de olijfolie;
- de gedurende de hele productiecycclus van de olijf toegepaste teeltmethoden, die voortkomen uit de traditionele kennis die van generatie op generatie wordt doorgegeven.

Verwijzing naar de publicatie van de specificatie:

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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