

II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 426/2012

z dnia 22 maja 2012 r.

rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę [Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (ChNP)]

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 5 akapit trzeci,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 i art. 17 ust. 2 tego rozporządzenia wniosek od Grecji otrzymany w dniu 27 marca 2006 r. dotyczący zarejestrowania nazwy „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής” (Prasines Elies Chalkidikis) jako chronionej nazwy pochodzenia, został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*⁽²⁾.

(2) Belgia i prywatne przedsiębiorstwo z Kanady zgłosiły sprzeciw wobec tej rejestracji zgodnie z art. 7 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 510/2006. Sprzeciwy te uznano za dopuszczalne na podstawie art. 7 ust. 3 akapit pierwszy lit. a), b), c) i d) powyższego rozporządzenia. Pismem z dnia 17 lutego 2011 r. Komisja wezwała strony do podjęcia starań w celu osiągnięcia porozumienia.

(3) Porozumienie między Grecją i skarżącymi zostało osiągnięte. Zgodnie z tym porozumieniem specyfikacja i streszczenie zostały nieznacznie zmienione poprzez dodanie kwasu mlekowego i kwasu cytrynowego do wykazu dopuszczonych środków konserwujących oraz ograniczenie do poziomu 8,5 % zawartości chlorku sodu w roztworze solanki na etapie fermentacji. Grecja

i skarżący uzgodnili również, że rejestracja nazwy „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής” (Prasines Elies Chalkidikis) nie powinna uniemożliwiać wprowadzenia do obrotu produktu, którego etykieta zawiera tekst „odmiana Chalkidikis”, o ile przedmiotowy produkt zawiera tę odmianę lub wywodzi się z niej, konsumenci nie są wprowadzani w błąd, stosowanie nazwy tej odmiany stanowi uczciwą konkurencję oraz stosowanie jej nie narusza reputacji chronionej nazwy pochodzenia. Zgodnie ze wspomnianym porozumieniem zostanie to zagwarantowane, jeśli tekst „odmiana Chalkidikis” będzie występować na etykiecie mniejszą czcionką niż nazwa produktu, w rozsądnej odległości od nazwy handlowej produktu oraz wskazane jest miejsce pochodzenia, jeśli jest ono inne niż Chalkidiki.

(4) W świetle powyższego należy zatem wpisać nazwę „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής” (Prasines Elies Chalkidikis) do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych. Należy odpowiednio zaktualizować i opublikować streszczenie,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Nazwa wymieniona w załączniku I do niniejszego rozporządzenia zostaje zarejestrowana.

Artykuł 2

Uaktualnione streszczenie znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ Dz.U. C 190 z 14.7.2010, s. 37.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 22 maja 2012 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

Produkty rolne przeznaczone do spożycia przez ludzi wymienione w załączniku I do Traktatu:

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

GRECJA

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (ChNP)

ZAŁĄCZNIK II

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ (PRASINES ELIES CHALKIDIKIS)

NR WE: EL-PDO-0005-0539-27.03.2006

ChNP (X) ChOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Δ/ση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ – ΠΓΕ – Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (Ministerstwo Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środków Spożywczych, Dyrekcja ds. Rolnictwa Ekologicznego, Departament chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności)

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

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

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής (grupa związków spółdzielni rolniczych z Polijiros i z Chalkidiki o nazwie „Biokalliergítiki Chalkidikis” (rolnictwo ekologiczne Chalkidiki)

Adres: Κωνσταντινουπόλεως 13 / Konstantinoupoleos 13
63100, Πολύγυρος / Polijiros)
ΕΛΛΑΔΑ / GREECE

Tel.: +30 23710 23076
Faks: —
E-mail: eas-pol@otenet.gr

Σkład: producenci/przetwórcy: (X) inni: ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής”

(Prasines Elies Chalkidikis)

4.2. Opis produktu:

Oliwki „Prasines Elies Chalkidikis” pochodzą wyłącznie z odmian „Condrelia Chalkidikis” i „Chalkidikis” gatunku oliwki europejskiej (*Olea Europea* L.). Oliwki produkowane w Chalkidiki z tych odmian charakteryzują się dużym rozmiarem i wysokim stosunkiem miąższu do pestki, barwą od błyszczącej zielonej po zielonożółtą, delikatnym i owocowym aromatem, gorzkawym i lekko korzennym smakiem oraz brakiem wrażenia tłustości. Cechy te wynikają z wielowiekowego przystosowywania się drzew oliwnych do szczególnych warunków klimatyczno-glebowych regionu oraz z technik uprawy stosowanych przez plantatorów oliwek.

Oliwki „Prasines Elies Chalkidikis” są oferowane w czterech następujących postaciach:

- 1) całych oliwek;
- 2) oliwek drylowanych;

3) oliwek drylowanych i nadziewanych. Do nadziewania można stosować migdały, czerwoną paprykę, marchew, korniszony i czosnek, a wypełnianie wykonuje się ręcznie. Produkty zastosowane jako nadzienie nie mogą przekraczać 15 % masy oliwek;

4) oliwek siekanych.

Wszystkie rodzaje oliwek można przyprawić oregano, tymiankiem, liściem laurowym, czosnkiem, selerem, kaparami i czerwoną papryką. Zastosowane składniki aromatyczne nie mogą przekraczać 2,5 % masy oliwek.

Składniki zastosowane do nadziewania i do przyprawienia oliwek są produktami pochodzącymi z prefektury Chalkidiki.

W momencie wprowadzania do obrotu produkt musi posiadać następujące właściwości:

Rodzaje oliwek

Parametry	Całe	Drylowane	Drylowane nadziewane	Siekane
Właściwości fizyczne oliwek	Oliwki w kształcie cylindryczno-stożkowym z wydłużeniem w postaci wyraźnie widocznej stożkowej końcówki, o wytrzymałej i błyszczącej owocni oraz błyszczącej barwie od zielonej po zielonożółtą.			
	Mięszk jędrny i soczysty.			Mięszk lekko siekany, z nieuszkodzonymi pestkami, soczysty.
Właściwości organoleptyczne oliwek	Delikatny i owocowy aromat, brak wrażenia tłustości.			
	Gorzki i lekko korzenny smak. W przypadku oliwek aromatyzowanych rozróżnia się smaki przypraw.	Gorzki i lekko korzenny smak uzupełniony smakiem składników nadzienia.	Gorzki i lekko korzenny smak.	Gorzki i lekko korzenny smak. W przypadku oliwek aromatyzowanych rozróżnia się smaki przypraw.
Właściwości jakościowe oliwek	Wszystkie oliwki należą do kategorii jakościowej „najwyższej jakości” i „wyborna”, a minimalny dopuszczalny rozmiar odpowiada wartości 181/200 owoców na kg. W obu kategoriach oliwki uszkodzone stanowią mniej niż 7 % masy netto oliwek.			
Właściwości solanki	Solanka zawiera do 8,5 % chlorku sodu, posiada pH wynoszące 3,8–4,0 i minimalną kwasowość wynoszącą 0,8 %.			
Masa netto oliwek konserwowanych w solance	Co najmniej 65 % masy produktu końcowego.	Co najmniej 55 % masy produktu końcowego.	Co najmniej 55 % masy produktu końcowego.	Co najmniej 65 % masy produktu końcowego.

W przypadku innych parametrów jakościowych i dodatków stosowanych podczas przetwarzania lub pakowania stosuje się przepisy prawa żywnościowego i międzynarodowe normy międzynarodowej organizacji konsumentów Consumers International oraz Komisji Codex Alimentarius.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszarem geograficznym, z którego pochodzą oliwki „Prasines Elies Chalkidikis”, jest prefektura Chalkidiki, granicząca od północnego zachodu z prefekturą Salonik i otoczona Morzem Egejskim ze wszystkich pozostałych kierunków. Z geograficznego punktu widzenia obszar obejmuje Półwysep Chalcydycki, składający się z trzech innych półwyspów; Góra Athos, znajdująca się najbardziej na wschód, nie należy do prefektury Chalkidiki, ponieważ stanowi okręg autonomiczny.

Lasy i grunty leśne zajmują 47 % powierzchni prefektury, tj. 137 160 ha, natomiast użytki rolne stanowią 32,7 %, tj. 95 500 ha. Powierzchnia nawadniana wynosi 20 000 ha i stanowi 21 % całkowitej powierzchni uprawnej. Powierzchnia plantacji oliwek w Chalkidiki wynosi 23 000 ha.

4.4. Dowód pochodzenia:

Oliwki „Prasines Elies Chalkidikis” uprawia się, przetwarza i pakuje na terytorium prefektury Chalkidiki. Producentów i plantacje oliwek rejestruje się w rejestrze upraw oliwek prefektury i w Zintegrowanym Systemie Zarządzania i Kontroli (ZSziK), które podlegają corocznej aktualizacji. Ilość i pochodzenie surowca muszą zostać poświadczane za pomocą wymaganych zapisów księgowych po każdej dostawie do zakładów przetwórstwa, gdzie również przechowuje się rejestry producentów-dostawców. Każdy zakład przetwórstwa jest wpisany, pod swoją nazwą i z danymi adresowymi siedziby, do rejestru Izby Handlu i Przemysłu Chalkidiki oraz do odpowiedniego rejestru agencji płatniczej i kontrolnej w zakresie dopłat wspólnotowych w ramach orientacji i gwarancji (O.P.E.K.E.P.E.) pod niepowtarzalnym kodem.

4.5. Metoda produkcji:

1. Uprawa i zbiory oliwek

W Chalkidiki prawie wszystkie plantacje oliwek charakteryzują się zagęszczeniem obsadzenia na poziomie pośrednim między tradycyjnym sadem a nowoczesną plantacją oliwek, z odstępami między drzewami wynoszącymi 6 × 6,5, 6,5 × 6,5 i 6 × 7 m. Większość producentów stosuje, za pośrednictwem swoich organizacji, udokumentowany system zintegrowanego zarządzania uprawami (Integrated Crop Management). W związku ze zjawiskiem przemienności produkcji, ale również w celu otrzymania oliwek wysokiej jakości, producenci systematycznie stosują przycinanie gałęzi w okresie zimowym i letnim oraz usuwają odrosłe drzew oliwnych.

Roczne plony kształtują się na średnim poziomie około 9 000 kg/ha.

Zbiory odbywają się od 15 września do 10–15 października, kiedy oliwka osiąga odpowiedni stopień dojrzałości i posiada pożądaną barwę, w zależności od wyników monitorowania stopnia dojrzałości prowadzonego przez producentów i ich organizacje. Producenci zbierają oliwki ręcznie przy pomocy drabin i umieszczają je w skrzyniach z tworzywa sztucznego, które służą do transportu produktu do zakładu. Oliwki muszą być pozbawione liści, kawałków drewna i innych ciał obcych oraz muszą mieć jednolitą barwę od zielonej po zielonożółtą. Muszą być również pozbawione obić, zadrapań, uszkodzeń spowodowanych przez owady lub choroby, nakłuc przez ptaki itd. Ważenie i przyjmowanie owoców w zakładach przetwórstwa umożliwia sporządzenie jakościowego i ilościowego kwitu przyjęcia.

2. Przetwarzanie

Po przyjęciu oliwki przenosi się do kadzi w celu usunięcia gorzkiego smaku. W tym celu zanurza się je w roztworze wodorotlenku sodu 1,5–2 % w zależności od temperatury i stopnia dojrzałości owoców. Proces ten trwa dwanaście godzin. Następnie owoce płucze się trzy razy w celu usunięcia roztworu wodorotlenku sodu, po czym dolewa się wody do kadzi, w których oliwki pozostają przez osiem godzin. Następnie dwu- lub trzykrotnie zmienia się wodę w odstępach ośmiu godzin. Usunięcie gorzkiego smaku można również przeprowadzić w sposób naturalny, używając w kadziach jedynie wody do nasączenia i płukania. Bez względu na zastosowaną metodę szczególną wagę przywiązuje się do zachowania przez oliwki gorzkawego smaku.

Pod koniec tego procesu oliwki umieszcza się w kadziach fermentacyjnych, w których są zanurzone w solance o stężeniu 8,5 %. Stężenie soli i pH solanki podlegają regularnej kontroli, a w razie potrzeby dodaje się sól. Oliwki konserwuje się w ten sposób do momentu, kiedy stężenie solanki ustabilizuje się na pożądanym poziomie. Proces fermentacji rozpoczyna się już na poprzednim etapie, a czas jego trwania, który zależy od stopnia dojrzałości owoców i od temperatury otoczenia, waha się od dwóch do czterech miesięcy.

Drylowanie przeprowadza się za pomocą maszyny. Proces ten polega na wykonaniu poprzecznego nacięcia na jednym końcu oliwki i nacięcia w kształcie krzyża od strony ogonka. Usunięcie pestki przeprowadza się za pomocą wody i mechanicznych urządzeń tłoczących. Do „siekania” oliwek stosuje się lekkie prasy mechaniczne, które nie powodują zniszczenia miąższu ani zgniecenia pestki.

Oliwki przeznaczone do nadziewania rozkłada się na blatach roboczych, na których doświadczeni pracownicy wypełniają je ręcznie. Wypełnianie oliwek jest tradycyjną czynnością w Chalkidiki, a stosowane składniki to migdały lub małe kawałki czerwonej papryki, marchew, korniszon i czosnek.

Oliwkom można nadawać aromat przy użyciu ziół z regionu (oregano, tymianku, kaporów, liści lauowych, czosnku, selera i czerwonej papryki).

3. Sortowanie i kalibrowanie – pakowanie

Po fermentacji i drylowaniu oliwki wyjmuje się z kadzi i umieszcza na blatach roboczych, gdzie doświadczeni pracownicy przeprowadzają kontrolę wzrokową owoców i ręcznie usuwają oliwki uszkodzone, obite lub mające jakąkolwiek inną wadę. Następnie oliwki przemieszcza się za pomocą przenośników pasowych do sortowników, które klasyfikują je zgodnie z rozmiarem i umieszczają w opakowaniach.

Najczęściej oliwki pakuje się w pojemniki z tworzywa sztucznego składające się z materiału nieszkodliwego dla konsumenta i obojętne w stosunku do produktu oraz w puszki i słoiki niezależnie od masy zawartości. Pojemniki wypełnia się solanką, do której można dodać kwas L-askorbinowy, kwas cytrynowy lub kwas mlekowy, zgodnie z przepisami prawa UE i prawa greckiego, w celu zapewnienia lepszej konserwacji produktu.

Pakowanie oliwek może odbywać się w zakładach znajdujących się poza prefekturą Chalkidiki, gdzie produkt dostarcza się po przetworzeniu, pod warunkiem że identyfikowalność jest zapewniona przez dokumenty przewozowe, odpowiednie dokumenty księgowe i przez stosowanie zasad dotyczących etykietowania wymienionych w pkt 4.8.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

1. Czynniki naturalne

Z agronomicznego punktu widzenia gleby w departamencie Chalkidiki doskonale nadają się do uprawy drzew oliwnych, które rozwijają się i owocują na rozmaitych gruntach, od ubogich (kamienistych) gleb wapiennych w górach po aluwialne i żyzne gleby pochodzenia wapiennego na nizinach.

Półwysep Chalkidiki posiada cechy wyjątkowo sprzyjające rozwojowi drzew oliwnych – chociaż znajduje się na północy Grecji, długa linia brzegowa Morza Egejskiego (630 km wybrzeża) pozwala mu znaleźć się na tych samych minimalnych i maksymalnych izotermach co położone bardziej na południe obszary produkcji oliwek, takie jak prefektury Messenia, Etolia i Akarnania oraz Attyka; ponadto występują tu znaczne opady deszczu, których roczna średnia wynosi od 450 mm (na nizinach) do 850 mm (w górach).

Uprawie drzew oliwnych sprzyja również klimat półwyspu Chalkidiki, który w zależności od wysokości nad poziomem morza charakteryzuje się łagodnymi lub chłodnymi zimami, łagodnymi lub ciepłymi i suchymi latami o zwiększonym nasłonecznieniu oraz długotrwałymi porami przejściowymi. Latem średnie temperatury nie przekraczają 22 °C, podczas gdy zimą temperatury minimalne rzadko osiągają – 10 °C, nawet w górach, co stanowi doskonałe warunki do pomyślnego rozwoju drzew oliwnych.

Oliwki „Prasines Elies Chalkidikis”, poza znaczną wielkością, charakteryzują się odporną i błyszczącą okrywą owocową barwy zielonej po zielonożółtą, bogatym, jędrnym i soczystym miąższem, delikatnym i owocowym aromatem oraz gorzkawym i lekko korzennym smakiem.

Warunki glebowo-klimatyczne Chalkidiki, jak również techniki uprawy i przetwarzania oliwek wpływają na wyżej wymienione cechy jakościowe produktu z następujących powodów:

- długi okres względnie niskich temperatur podczas zbiorów, w połączeniu z technikami uprawy, w szczególności przycinaniem i usuwaniem odrostów, przyczynia się wraz z dynamizmem odmian do stabilności produkcji oraz do osiągania przez owoce dużych rozmiarów i wysokiego stosunku miąższu do pestki,
- z uwagi na głównie wapienne pochodzenie gleb oliwki są bogate w składniki lotne, którym zawdzięczają delikatny owocowy aromat,
- dzięki znacznemu nasłonecznieniu, łagodnym temperaturom w okresie letnim i monitorowaniu stopnia dojrzałości przez producentów i ich organizacje w momencie zbiorów oliwki mają błyszczącą zieloną barwę, soczysty miąższ i odpowiednią jędrność, co sprawia, że drylowanie jest łatwe i nie pozostawia obić ani uszkodzeń,
- dzięki technikom uprawy, a w szczególności nawadnianiu i monitorowaniu stopnia dojrzałości, oliwki zachowują niską zawartość oliwy, co przyczynia się do braku tłustego smaku i do uwydatnienia zapachu przy jednoczesnym uniknięciu utleniania się, a tym samym wydłużeniu okresu przechowywania oliwek,
- tradycyjna metoda ręcznego zbioru zapewnia doskonały stan fizyczny oliwek, a następnie udane przetwarzanie, podczas gdy ręczne sortowanie i wypełnianie oliwek zapewnia doskonały i autentyczny produkt końcowy.

Podobnie, łącząc tradycyjne praktyki, zakłady przetwórstwa dostosowały techniki przetwarzania do przedmiotowych odmian i ich szczególnych właściwości, tak aby rozwiązać problemy, których przysparza oliwka podczas fermentacji, zachować w niezmienionym stanie właściwości organoleptyczne i uzyskiwać stale wyjątkowy produkt, znany w całej Grecji ze swego gorzkawego i lekko korzennego smaku. Ukierunkowanie wielu zakładów na wywóz przyczyniło się również do wprowadzenia oliwek „Prasines Elies Chalkidikis” do obrotu w wielu innych krajach.

2. Czynniki historyczne

Odniesienia do istnienia gajów oliwnych na półwyspie Chalkidiki sięgają 1415 r.: wspomniano wówczas o gaju oliwnym Andronikos należącym do klasztoru Agios Pavlos na półwyspie Kassandra, o bardzo starych drzewach oliwnych rozproszonych na terenie należącym do klasztoru Vatopedi, w Suflari w Kalamarii (Nea Triglia) i w sąsiednim Dautlu (Elaiochoria), a także o gaju oliwnym klasztoru Iwiron na wyspie Kafkania w pobliżu Olimpii. Na pozostałym obszarze półwyspu Chalkidiki występowały przydomowe drzewa oliwne, a od ich obecności wywodzą się często nazwy geograficzne. Wydaje się, że z owoców tych drzew oliwnych produkowano głównie oliwki stołowe.

Około połowy XIX wieku mieszkańcy Chalkidiki zaczęli poświęcać się systematycznie uprawie drzew oliwnych, szczerpieniu dzikich drzew oliwnych i w bardziej ograniczonym stopniu przesadzaniu przydomowych drzew oliwnych. Wydaje się, że zmianę tę spowodowały głównie korzystne przepisy podatkowe „rozporządzenia w sprawie pozwoleń na nowe plantacje oliwek” wydanego w 1863 r. Christakis Zografos zorganizował już w 1887 r. w Portaria dużą plantację oliwek o powierzchni około 500 hektarów, na których znajdowało się ponad 32 000 drzew oliwnych. W tym samym czasie Chatzi-Osman stworzył w Gerakini w Poljiros duży młyn parowy, który wyznaczył początek modernizacji odpowiednich instalacji w Chalkidiki.

Związek Chalkidiki z drzewkami oliwnymi i ich owocami, oliwkami, opiera się, jak wynika z dokumentów historycznych, na wielowiekowej uprawie drzew oliwnych i wytwarzaniu produktów z oliwek, ale również na dużej liczbie żywych jeszcze obecnie tradycji ludowych. Oliwka stała się w Chalkidiki, przynajmniej w trakcie dwóch ostatnich wieków, ważnym punktem odniesienia, zarówno w życiu gospodarczym, jak i w działalności społecznej i tradycji kulturowej mieszkańców.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Π.) (organizacja ds. certyfikacji produktów rolnych) – AGROCERT

Adres: Πατησίων & Ανδρου 1 (Patission & Androu 1)
11257 Αθήνα / Athens
ΕΛΛΑΔΑ / GREECE

Tel.: +30 2108231277

Faks: +30 2108231438

E-mail: info@agrocert.gr

Nazwa: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χαλκιδικής (Πrefektura Chalkidiki), Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης (dyrekcja ds. rozwoju obszarów wiejskich)

Adres: 63100 Πολύγυρος (63100 Polygyros).

Tel.: +30 2371039314

Faks: +30 2371339207

E-mail: agro6@chalkidiki.gov.gr

4.8. Etykietowanie:

Oprócz chronionej nazwy pochodzenia „Prasines Elies Chalkidikis” i związanego z nią oznakowania na etykietach muszą znajdować się następujące informacje pozwalające na sprawdzenie pochodzenia i ochrony:

- kod numeryczny wskazujący rok produkcji, zakład przetwórczy, partię i zakład końcowego pakowania, jeżeli końcowe pakowanie odbywa się w innym zakładzie,
- minimalny okres przydatności produktu do spożycia w przypadku końcowego pakowania,
- logo składające się z nazwy produktu napisanej literami greckimi lub łacińskimi otaczające elipsoidalny obraz, który tworzą, w tle, mapa Chalkidiki pochodząca z litografii Society for the Diffusion of Useful Knowledge (Towarzystwa Rozpowszechniania Wiedzy Użytecznej) z 1829 r., a na pierwszym planie gałązka oliwna z zielonymi oliwkami.



Jeżeli oliwki „Prasines Elies Chalkidikis” wykorzystuje się do produkcji pasty, zezwala się na stosowanie napisu „Πάστα από „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ”” (pasta wyprodukowana z oliwek „Prasines Elies Chalkidikis ChNP”), pod warunkiem że do przygotowania pasty wykorzystano wyłącznie oliwki „Prasines Elies Chalkidikis” z dodatkiem co najwyżej 7 % oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.