

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2012/C 186/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE MODIFICARE

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI
CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9
„KALAMATA” (KALAMATA)
NR. CE: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009
IGP () DOP (X)**

1. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării:

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătura
- Etichetarea
- Cerințele naționale
- Altele (de precizat)

2. Tipul modificării (modificărilor):

- Modificare a documentului unic sau a fișei-rezumat
- Modificare a caietului de sarcini al DOP sau al IGP înregistrate pentru care nu s-a publicat niciun document unic și nicio fișă-rezumat
- Modificare a caietului de sarcini care nu generează nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]
- Modificare temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

3. Modificare (modificări):

3.1. Descrierea produsului:

În prezenta cerere, uleiul de măsline produs este descris mai detaliat decât în caietul de sarcini publicat inițial în vederea înregistrării. Sunt stabilite specificații de calitate mai stricte, astfel încât denumirea să fie utilizată doar pentru uleiul de măsline de calitate superioară din regiune.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

3.2. Aria geografică:

Aria geografică în care se produce uleiul de măsline care poartă denumirea de origine protejată (DOP) „Καλαμάτα” (Kalamata) este definită de limitele administrative ale Messiniei, o unitate administrativă a regiunii Peloponez, astfel încât să fie incluse toate zonele în care se cultivă măslini și se produce uleiul de măsline „Kalamata”. Este important să se specifice că varietățile de măslini cultivate, tehnicile de cultivare, modalitățile practice de prelucrare a măslinelor, istoria producției de ulei de măsline și legătura acestuia cu obiceiurile și tradițiile poporului, precum și condițiile pedoclimatice sunt asemănătoare în toate zonele din Messinia în care se cultivă măslini. Prin urmare, uleiul de măsline extravirgin care se produce în restul Messiniei, în afara fostei provincii Kalamata, nu diferă în ceea ce privește caracteristicile fizico-chimice și organoleptice de uleiul de măsline purtând DOP „Καλαμάτα” (Kalamata).

Din analizele organoleptice efectuate asupra mostrelor de ulei de măsline extravirgin din Messinia la laboratorul chimic al Secretariatului General pentru Consumatori din cadrul Ministerului Dezvoltării, laborator acreditat de Consiliul internațional pentru uleiul de măsline, rezultă că, din punct de vedere organoleptic, uleiurile de măsline din toate zonele Messiniei sunt similare. În cazul grupei uleiurilor de măsline produse în aria DOP existentă, mediana atributului fructat (Mf) este de 3,4, iar mediana defectelor (Md) este egală cu 0. În cazul grupei uleiurilor de măsline produse în restul Messiniei, mediana atributului fructat (Mf) este egală cu 3,9, iar mediana atributului defectelor (Md) este egală cu 0. De asemenea, în cazul grupei uleiurilor de măsline produse în aria DOP existentă, mediana atributului amar (Mb) este egală cu 2,37, iar mediana atributului picant (Mp) este egală cu 3,33. În cazul grupei uleiurilor de măsline produse în restul Messiniei, mediana atributului amar (Mb) este egală cu 2,51, iar mediana atributului picant (Mp) este egală cu 3,21.

Din analizele chimice efectuate la laboratorul chimic al Secretariatului General pentru Consumatori din cadrul Ministerului Dezvoltării din 2000 până în 2010, rezultă că uleiul de măsline „Kalamata” produs în întreaga Messinie are aceleași caracteristici, astfel cum rezultă din tabelul de mai jos:

	Valoare medie în aria geografică actuală	Valoare medie în restul Messiniei
Aciditate	0,49	0,49
Indice de peroxizi	8,35	8,05
K ₂₇₀	0,14	0,13
K ₂₃₂	1,73	1,53
Total steroli	1 310	1 267
Acid palmitic %	11,82	11,75
Acid palmitoleic %	0,86	0,86
Acid stearic %	2,78	2,61
Acid oleic %	75,63	76,79
Acid linoleic %	7,07	6,1

Având în vedere cele de mai sus, se consideră că este necesară o nouă delimitare a ariei geografice, în conformitate cu specificațiile mai stricte menționate în prezenta cerere.

3.3. Metoda de producție:

Metoda de producție a fost modificată pentru a se include utilizarea unor mijloace mecanice pentru recoltarea măslinelor (utilaje pentru scuturat), acolo unde relieful permite acest lucru. Utilajele de scuturat utilizate prezintă numeroase avantaje, determinând o mai bună calitate a măslinelor recoltate și, prin urmare, a uleiului produs.

Mai concret, utilizarea utilajelor de scuturat, în comparație cu recoltarea prin scuturare manuală, are ca rezultat:

- reducerea costului și a perioadei de recoltare, se obțin astfel fructe fără deteriorări, în perioada de timp prevăzută pentru recoltare;
- o productivitate mare a măslinilor datorită recoltării imediate a fructelor și a curățării de crengi a pomilor;
- o recoltare optimă, prin evitarea deteriorării crengilor și a fructelor.

De asemenea, în timpul prelucrării măslinelor în prese de ulei, în faza de frământare a pastei de măslină, temperatura de frământare nu trebuie să depășească 27 °C, în vederea asigurării calității uleiului de măslină și pentru a se păstra caracteristicile volatile, culoarea și proprietățile antioxidante ale acestuia.

Astfel devine posibilă, de asemenea, includerea pe ambalajul uleiului de măslină a indicației opționale „extracție la rece”, în conformitate cu standardele de comercializare a uleiului de măslină stabilite prin Regulamentul (CE) nr. 1019/2002.

3.4. Legătura:

Uleiul de măslină „Kalamata” este strâns legat de istoria, tradiția și cultura întregii regiuni Messinia, iar producerea acestuia constituie ocupația prin excelență pe timpul iernii pentru locuitorii acesteia. Începutul cultivării măslinilor și al producției de ulei de măslină în Messinia se pierde în negura vremurilor, conform izvoarelor istorice și descoperirilor arheologice ocazionale. Uleiul de măslină a fost și este un factor economic și social crucial pentru dezvoltarea și bunăstarea locuitorilor.

Caracteristicile de climă și sol ale fostei provincii Kalamata definesc întreg teritoriul Messiniei și se prezintă în mod omogen: suprafețe înclinate și deluroase, precipitații anuale moderate (aproximativ 750-800 mm), ierni blânde, veri prelungite și călduroase, multe zile însorite, vânturi de intensitate moderată, relief deluros (care asigură o iluminare și aerisire optime pentru livezile de măslini), sol ușor calcaros cu pH neutru până la alcalin și concentrații suficiente de fosfor, potasiu, bor etc. În plus, aria geografică este unitară în ceea ce privește tehnicile de cultivare utilizate și metodele de prelucrare a măslinelor. Uleiul de măslină produs în întreaga Messinie și uleiul produs în fosta provincie Kalamata au aceleași trăsături specifice în ceea ce privește calitatea: culoare intensă, gust plăcut, limpezime naturală și bogăție de substanțe aromatice, aciditate sub limita maximă admisă, profil deosebit al acizilor grași, gust fructat mediu cu aromă de fruct verde, ușor amar și caracter picant ușor până la mediu.

Factorii ce conferă materiei prime caracteristicile specifice care se regăsesc apoi în uleiul de măslină „Kalamata” sunt:

- clima excelentă a regiunii (multe zile însorite, nivel excelent al precipitațiilor etc.);
- iernile blânde și verile lungi, calde și secetoase;
- vânturile de intensitate moderată și relieful deluros al regiunii, în combinație cu forma de cupă pe care cultivatorii o dau măslinilor. Relieful deluros al Messiniei nu permite întotdeauna recoltarea mecanică a măslinelor și mecanizarea cultivării, impunând aplicarea metodelor tradiționale de cultivare a măslinilor (elagare, frezare, recoltare);
- solurile ușor calcaroase cu pH neutru până la alcalin;
- concentrațiile satisfăcătoare de fosfor, magneziu, mangan, bor etc.;

- loturile mici de pământ le permit cultivatorilor de măslini din Messinia să își îngrijească foarte bine pomii și să producă un ulei de măslină de calitate, care să le ajungă tot anul;
- procesul meticolos de recoltare a măslinelor la gradul de coacere adecvat și condițiile de prelucrare excelente. Existența unei arii geografice unitare între Taygetos și Marea Ionică, o arie cu un microclimat deosebit, care conferă caracteristici comune uleiului de măslină „Kalamata” provenit din întreaga Messinie.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„ΚΑΛΑΜΑΤΑ” (KALAMATA)

NR. CE: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

IGP () DOP (X)

1. **Denumire:**

„Καλαμάτα” (Kalamata)

2. **Statul membru sau țara terță:**

Grecia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar:**3.1. *Tip de produs:*

Clasa 1.5. Uleiuri și grăsimi (unt, margarină, uleiuri etc.)

3.2. *Descrierea produsului cărui a se aplică denumirea de la punctul 1:*

Denumirea se referă la uleiul de măslină extravirgin produs din măslină din varietățile Koroneiki și Mastoeidis. Uleiul de măslină cu DOP „Kalamata” provine în principal din măslină din varietatea Koroneiki și, în proporție de maximum 5 %, din măslină din varietatea Mastoeidis și prezintă următoarele caracteristici:

Aciditatea totală, exprimată în acid oleic în raport cu greutatea, nu depășește 0,50 grame la fiecare 100 de grame de ulei.

Indicatorii referitori la prezența diferitelor tipuri de substanțe oxidate în uleiul de măslină trebuie să prezinte următoarele valori constante la momentul îmbutelierii uleiului de măslină:

K₂₃₂: maximum 2,20;K₂₇₀: maximum 0,20;indice de peroxizi: ≤ 14 MeqO₂/kg;

steroli totali: > 1 100 mg/kg.

Conținut de acizi grași (%):

acid oleic: 70-80;

acid linoleic: 4,0-11,0;

acid stearic: 2,0-4,0;

acid palmitoleic: 0,6-1,2;

acid palmitic: 10,0-15,0.

Caracteristici organoleptice:

Descriere	Valoare medie
Atribut fructat de măslin	3-5
Atribut amar	2-3
Atribut picant	2-4
Defecte	0

Uleiul de măslin cu DOP „Kalamata” are gust fructat mediu cu aromă de fruct verde, caracter ușor amar și caracter picant ușor până la mediu.

Culoare: de la verde până la galben-verzui

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):

—

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):

—

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:

Operațiunile de cultivare, producere și măcinare în vederea obținerii uleiului de măslin extravirgin care poartă DOP „Kalamata” trebuie să se desfășoare exclusiv în aria geografică de producție delimitată la punctul 4. Producerea uleiului de măslin și depozitarea primară a acestuia se realizează în unități de producție din aria geografică delimitată care respectă toate normele UE și naționale în vigoare referitoare la producția de alimente și dispun de utilaje mecanice inoxidabile și de rezervoare din material inoxidabil pentru depozitarea uleiului de măslin.

Culegerea, transportul și depozitarea măslinelor

Culegerea măslinelor se face în cele mai multe zone prin scuturare cu mâna sau cu piepteni, precum și cu mijloace mecanice (utilaje de scuturat), de când măslinile verzi devin verzi-gălbui și până când suprafața lor capătă o culoare negricioasă în proporție de aproximativ 50 %, mai exact de la sfârșitul lunii octombrie timp de aproximativ 4-6 săptămâni, în funcție, de asemenea, de condițiile meteorologice predominante, și se folosesc întotdeauna pânze pentru măslin întinse sub măslini. Măslinile căzute pe jos nu sunt niciodată culese pentru prelucrarea în presele de ulei.

Transportul măslinelor către presele de ulei se face utilizând lăzi din plastic rigide și perforate sau saci realizați exclusiv din materiale vegetale, cu o capacitate de 30-50 kg. Transportul măslinelor și stoarcerea acestora în prese de ulei se face în decurs de 24 de ore și în cele mai bune condiții de păstrare (depozitare în spații întunecoase și pe palete pentru circulația aerului și evitarea contactului direct cu solul), astfel încât să se evite deteriorarea lor. Păstrarea măslinelor până la stoarcere trebuie să se facă într-un loc răcoros. Nu trebuie să treacă mai mult de 24 de ore de la recoltarea măslinelor și până la producerea uleiului de măslin extravirgin cu DOP „Kalamata”. Se interzice depozitarea măslinelor pe câmp, unde sunt expuse unor riscuri de natură fizică și microbiologică.

Prelucrarea măslinelor

Prelucrarea măslinelor se realizează în prese clasice sau centrifugale care asigură menținerea sub 27 °C a temperaturii pastei de măslin în timpul frământării, precum și în toate celelalte faze ale prelucrării. Ajunse la moară, măslinile sunt separate de frunze și crenguțe, sunt spălate și introduse în presă. Urmează frământarea pastei de măslin timp de 20-30 de minute și extragerea uleiului, care se realizează fie prin presare, fie prin centrifugare, eventual cu un adaos minim de apă dacă măslinile nu conțin o cantitate suficientă de lichide vegetale.

Este obligatoriu ca presele de ulei să fie situate în interiorul limitelor administrative ale Messiniei.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:

Depozitarea uleiului de măsline cu DOP „Kalamata” se face în mod obligatoriu în rezervoare inoxidabile aflate în spații de depozitare corespunzătoare, la o temperatură maximă de 24 °C. Prima depozitare se poate face inclusiv în aceeași incintă cu presele de ulei care produc uleiul de măsline.

Transportul uleiului de măsline de la presa de ulei către spațiile de depozitare ale unităților de îmbuteliere se face exclusiv în rezervoare inoxidabile care au fost curățate cu grijă.

Îmbutelierea uleiului de măsline se poate efectua atât în interiorul, cât și în afara ariei geografice delimitate, cu condiția să existe un sistem sigur de trasabilitate și să se realizeze o etichetare corespunzătoare a uleiului de măsline.

Pentru vânzarea angro, se permite transportul în rezervoare inoxidabile care se sigilează imediat ce sunt umplute și se etichetează în mod corespunzător, cu obligația ca aceste rezervoare să fie cuprinse într-un sistem corespunzător de asigurare a trasabilității. În ceea ce privește ambalajele, pentru vânzarea cu amănuntul se permite utilizarea oricăror ambalaje de până la 5 litri care sunt conforme cu dispozițiile legislației UE și a Greciei.

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Etichetarea produsului trebuie să cuprindă un cod alcătuit din literele KA, din cifrele corespunzătoare care indică numărul de serie al etichetei, precum și din ultimele două cifre ale anului de producție, codul fiind format după cum urmează:

KA/nr. de serie al etichetei/ultimele două cifre ale anului de producție.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Uleiul de măsline „Kalamata” se produce în interiorul limitelor administrative ale Messiniei, o unitate administrativă a regiunii Peloponez, delimitată la nord de Râul Neda și Munții Arcadiei, la est de Muntele Taygetos, la sud de Golful Messiniei și la vest de Marea Ionică.

Livezile de măslini se întind pe o suprafață de aproximativ o sută de mii de hectare.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Aria geografică delimitată este situată în partea de sud-vest a regiunii Peloponez și echivalează cu o suprafață de 2 991 de kilometri pătrați. În secțiunea estică a Messiniei predomină lanțul muntos Taygetos, care constituie granița naturală cu districtul Laconia. Taygetos se întinde pe o lungime de 115 kilometri, cel mai înalt vârf fiind de 2 400 de metri, și determină astfel microclimatul regiunii. Cea mai mare și mai fertilă câmpie este Câmpia Messiniei, urmată de alte câmpii mai mici, cum ar fi Kyparissia, Gargalianoi, Pylos, Methoni, Koroni, Longa și Petalidi.

Clima și solul ariei geografice delimitate sunt propice pentru cultivarea măslinilor, iar intervențiile realizate în perioada de cultivare sunt doar cele strict indispensabile pentru dezvoltarea normală a măslinilor. Microclimatul regiunii variază între mediteranean blând (climă caldă și uscată – temperată) și subtropical. Iernile sunt blânde, iar verile sunt prelungite și călduroase. Perioada rece durează din noiembrie până în aprilie, iar cea caldă din mai până în octombrie. Nivelul mediu anual al precipitațiilor este de aproximativ 750-800 mm/an, nivelul maxim înregistrându-se iarna (aproximativ 330 de milimetri). Urmează toamna cu aproximativ 250 mm de precipitații, primăvara cu 146 mm și, în cele din urmă, vara cu aproximativ 23 mm. Luna cea mai secetoasă este iulie (5,2 mm), iar luna cea mai ploioasă este considerată a fi noiembrie (138,2 mm).

Umiditatea medie relativă anuală este de 67,7 %, cea mai secetoasă lună fiind iulie (58 %), iar cea mai umedă, noiembrie (74 %).

În ceea ce privește temperatura medie lunară pe perioada anului, cea mai scăzută temperatură, de 10 °C, se înregistrează în lunile decembrie și ianuarie, iar cea mai ridicată, de 28 °C, în lunile iulie și august. Numărul orelor de expunere la soare depășește 3 000 pe an.

Date fiind caracteristicile de mai sus, microclimatul zonei este ideal pentru cultivarea măslinilor, fără variații bruște ale temperaturii și cu un nivel corespunzător și o distribuție adecvată a precipitațiilor, astfel încât corespunde cerințelor optime de dezvoltare a măslinului.

Solul este argilos și nisipos, cu pH neutru până la alcalin. Terenurile din aria geografică delimitată se află în principal pe un relief deluros și au o permeabilitate medie la apă, cu drenaj satisfăcător și circulație facilă a apei și a substanțelor din sol, prin urmare pământul nu mustește de apă și nu se formează fisuri în pământ. Conținutul de fosfor, bor, mangan și magneziu în sol este satisfăcător, în vreme ce azotul și potasiul lipsesc într-o oarecare măsură, fiind necesară, prin urmare, adăugarea unor cantități corespunzătoare de fertilizatori anorganici. Din punct de vedere mecanic, solurile din aria geografică delimitată se clasifică în soluri cu consistență ușoară până la medie. Livezile de măslini sunt situate în principal pe suprafețe înclinate și deluroase, care permit o bună aerisire a pomilor și obținerea unui produs de calitate.

5.2. Specificitatea produsului:

Uleiul de măslină „Kalamata” este produs din varietățile de măslină selectate Koroneiki și Mastoeidis. Întreaga cantitate produsă este inclusă în categoria uleiului de măslină extravirgin, având aciditatea la un nivel mult inferior nivelului maxim admis, în timp ce ceilalți parametri (numărul de peroxizi și coeficientul de extincție K_{232}) variază între valori situate sub limitele maxim admise de normele Uniunii Europene. În schimb, profilul acizilor grași este foarte distinct și constituie o specificitate a uleiului de măslină cu DOP „Kalamata”. Mai concret, procentajul de acid oleic se situează la niveluri foarte înalte, în vreme ce acizii linoleic, stearic, palmitoleic și palmitic prezintă valori foarte distincte și o proporție specifică, aceasta determinând o diferențiere a produsului față de restul uleiurilor de măslină. Acest profil distinct al acizilor grași, în combinație cu gustul fructat mediu cu aromă de fruct verde, puțin amărui și ușor picant, conferă caracterul deosebit și unic al uleiului de măslină care poartă DOP „Kalamata”.

5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Legătura istorică

Istoria cultivării măslinelor în aria geografică delimitată se pierde în negura timpului. Acest fapt este demonstrat de rezultatele săpăturilor arheologice și de mărturiile scrise care s-au păstrat și care arată că măslinile și uleiul de măslină au fost nu doar un element în alimentație, ci au constituit și baza parfumurilor și au servit ca element artistic. În cadrul săpăturilor arheologice de la palatele lui Nestor, în regiunea Hora, s-au găsit 1 200 de plăcuțe de lut ars în scrierea liniară B care oferă informații valoroase privind rolul măslinului și influența acestuia asupra locuitorilor zonei în secolele al XIV-lea și al XIII-lea î.H.

În regiunea Karpofora, s-au găsit sămburi de măslină datând de la 1900 î.H. Prin metoda diagramelor polinice, pe baza datării cu carbon radioactiv, s-au făcut estimări în ceea ce privește cultivarea măslinului în regiunea Pylos. S-a aflat că acesta era deja cultivat în anul 1100 î.H., utilizându-se în cea mai mare parte măslini de cultură, și nu măslini sălbatici.

Varietatea Koroneiki este o creație a pământului Messiniei, astfel cum demonstrează și numele acesteia, care înseamnă că provine din Koroni, un mic orașel de coastă din partea de sud-est a ariei geografice delimitate.

Comerțul cu ulei de măslină se făcea din porturile Methoni și Navarino (orașul actual Pylos). Comercianții greci își completau încărcăturile cu ulei din regiunea din jurul Kyparissiei.

Livezile de măslini de pe suprafețele publice proveneau din proprietăți turcești care au ajuns în proprietatea venețienilor și care erau închiriate cultivatorilor. Pentru satisfacerea cererii de ulei de măslină erau necesare cantități provenite inclusiv din afara regiunii Koroni, din Mani și, în general, de pe întreg teritoriul Messiniei.

Legătura naturală

Factorii care conferă specificitatea materiei prime, specificitate care se transmite uleiului de măsline „Kalamata”, sunt:

- clima optimă a zonei: numeroase ore de expunere la soare, nivel excelent al precipitațiilor (aproximativ 750-800 mm), ierni blânde și veri lungi, calde și secetoase;
- vânturile de intensitate moderată și relieful deluros al regiunii, în combinație cu forma de cupă (3-4 crengi principale la fiecare pom și îndepărtarea unei părți din coroană în interiorul pomului) pe care cultivatorii o dau măslinilor. Acești factori asigură o iluminare și o aerisire excelente livezilor de măslini și conduc la o coacere corectă a măslinelor, ceea ce determină specificitatea uleiului de măsline produs, contribuind la faptul că acesta este bogat în pigmenți, are o culoare intensă și are un gust plăcut. Relieful deluros al Messiniei nu permite întotdeauna recoltarea mecanică a măslinelor și mecanizarea cultivării, impunându-se aplicarea metodelor tradiționale de cultivare a măslinilor (elagare, frezare, recoltare);
- solurile calcaroase ușoare, cu pH neutru până la alcalin. Solul calcaros care, prin influența pe care o are asupra măslinului, împiedică mai eficace absorbția de fier în plante și păstrează mult mai bine apa, ceea ce permite măslinilor cultivați pe tipurile de soluri în cauză să mențină mai mult umezeala în perioadele de secetă. Caracteristicile organoleptice ale uleiului de măsline cu DOP „Kalamata” se datorează nivelului ridicat de substanțe aromatice care apare datorită specificității solului (soluri ușor calcaroase) și absorbției reduse de apă de către pomi, datorată atât nivelului scăzut de precipitații din perioada de coacere a măslinelor, cât și irigațiilor limitate a măslinilor cultivați pentru producția de ulei de măsline în aria geografică delimitată;
- concentrațiile satisfăcătoare de fosfor, magneziu, mangan, bor etc. În special prezența manganului (element care constituie un catalizator pentru multiple procese enzimatice și biochimice, având, de asemenea, un rol decisiv în formarea clorofilei) și a magneziului (element cu rol decisiv în formarea moleculei de clorofilă) este esențială pentru ca uleiul de măsline să aibă culoarea verde-gălbui caracteristică și să fie bogat în substanțe aromatice;
- experiența producătorilor în alegerea perioadei adecvate pentru recoltarea măslinelor. Măslinile necoapte produc un ulei de măsline de culoare verde-intens, cu gust amar și puține elemente aromatice. Dimpotrivă, recoltarea măslinelor după coacerea lor fiziologică are ca rezultat diminuarea concentrației componentelor aromatice, creșterea acidității și modificarea culorii uleiului produs;
- condițiile optime de prelucrare a măslinelor, care duc la producerea unui ulei de măsline extravirgin cu aromă fructată de intensitate medie, caracter ușor amar și gust picant ușor până la mediu, cu cantități mari de steroli totali. Pasta de măsline este frământată la o temperatură sub 27 °C, pentru o scurtă perioadă de timp și cu utilizare limitată a apei, astfel încât să se evite înglobarea de aer din atmosferă, oxidarea și pierderea componentelor aromatice, rezultatul fiind un ulei de măsline de calitate superioară și rezistent la oxidare;
- loturile mici de pământ îi determină pe cultivatorii din Messinia să își îngrijească foarte bine măslinii și să producă un ulei de măsline de calitate.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

http://www.minagric.gr/greek/data/prod_elaioladou_kalamata_291211.pdf
