

**Uverejnenie žiadosti podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2006/C 128/03)

Týmto uverejnením vzniká právo vzniesť námietku voči žiadosti podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Námietky musia byť Komisii doručené do šiestich mesiacov odo dňa uverejnenia.

SÚHRNNÁ SPRÁVA

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**

**Žiadosť o registráciu podľa článku 5 a článku 17 ods. 2**

**EXAIRETIKO PARTHENO ELAIOLADO „TROIZINIA“**

(ES) č.: EL/0206/24.09.2001

CHOP ( X ) CHZO ( )

Toto stručné zhrnutie je len na informatívny účel. Úplné podrobné informácie môžu zainteresované strany získať zo špecifikácií produktov v úplnom znení od vnútroštátnych orgánov uvedených v časti 1 alebo od Európskej komisie <sup>(1)</sup>.

1. *Príslušný orgán v členskom štáte:*

Názov: Ministerstvo pre rozvoj vidieka a pre potraviny  
Riaditeľstvo pre ekologické poľnohospodárstvo  
Odbor pre výrobky CHOP, CHOZ, ZTŠ  
Adresa: Acharnon 29, EL-101 76 ATÉNY  
Tel.: (30) 210 823 20 25  
Fax: (30) 210 882 12 41  
E-mail: yg3popge@otenet.gr.

2. *Skupina žiadateľov:*

Názov: „Ομάδα Παραγωγών Ελαιολάδου Τροιζηνίας“ (Skupina výrobcov olivového oleja Trizinia)  
Neziskové združenie  
Adresa: Galatas Trizinias, EL-180 20 GRÉCKO  
Tel.: (30) 22980 26 140  
Fax: (30) 22980 22 602  
E-mail: rastoni@hol.gr.  
Zloženie: výrobcovia/ spracovatelia ( X ) iní ( )

3. *Druh výrobku:*

Trieda 1.5. Oleje a tuky – Extra panenský olivový olej

4. *Opis špecifikácie výrobku:*

(zhrnutie podmienok článku 4 ods. 2):

4.1. **Názov:** Exairetiko partheno elaiolado „Troizinia“

<sup>(1)</sup> Európska komisia, Generálne riaditeľstvo pre poľnohospodárstvo a rozvoj vidieka, politika kvality poľnohospodárskych výrobkov, B-1049 Brusel.

#### 4.2. Opis:

Extra panenský olivový olej vyrobený buď výlučne z odrody Manaki, alebo spolu s odrodou Koroneiki, ktorej podiel nesmie predstavovať viac ako 50 %.

Organoleptické vlastnosti:

- farba: žltá až žltozelená, v závislosti od stupňa zrelosti plodov pri zbere,
- chuť: príjemná chuť so sladkým alebo horkým základom (po niekoľkých mesiacoch horkosť postupne slabne) a
- vôňa: v celkovej vôni prevládajú čerstvo nazbierané plody.

#### 4.3. Zemepisná oblasť:

Územie oblasti Trizinia, kde sa olivy pestujú a spracúvajú na olivový olej a konkrétne obce:

- a) Methana (vrátane okresov Kounoupitsa, Kipseli a Megalochorio,
- b) Poros a
- c) Trizina (Galatas a okresy Ano Fanario, Driopi, Karatza, Taktikupoli a Trizina).

#### 4.4. Dôkaz o pôvode:

Výroba, spracovanie, balenie a plnenie do fľaš sa vykonáva vo vymedzenom priestore. Pestovatelia zapisujú svoje olivové háje do registra, ktorý sa aktualizuje. V osobitných registroch sa zaznamenávajú aj zariadenia na spracovanie a plnenie do fľaš. Registre spravuje a aktualizuje riaditeľstvo pre rozvoj vidieka a poskytujú údaje o množstve spracovaných olív za rok a o množstve vyrobeného olivového oleja. Takýmto spôsobom sú všetky zúčastnené subjekty zapísané v osobitných registroch, ktoré sa náležite kontrolujú, pokiaľ ide o plnenie si svojich povinností, čo zaručuje úplnú výsledovateľnosť výrobkov.

#### 4.5 Spôsob výroby:

##### a) Kultivačné techniky používané pri pestovaní olív

Pôda sa obrába mechanicky a nepoužívajú sa žiadne herbicídy.

25 % olivovníkov sa zavlažuje hadicami, odkvapkávajúcim alebo rozstrekovacím systémom.

Vhodné strihanie, zavlažovanie a hnojenie vedie k zhruba konštantnej ročnej produkcii v olivových hájoch oblasti Trizinia.

Hnojenie a ochrana stromov sa vykonávajú spôsobmi, ktoré rešpektujú životné prostredie (organické hnojivá, použitie závesných návnad na olivové mušky, rozprašovanie návnad).

##### b) Zber olív

Takmer všetky plody sa zbierajú keď ich zelená farba tmavne. Zber sa začína v novembri (plody ešte nie sú celkom zrelé) a končí sa vo februári. Najväčšia časť úrody sa zozbiera v decembri až januári. Plody sa nenechávajú na strome prezrieť, čo by malo za následok stratu ich hmotnosti a objemu, zoslabnutie vône a zvýšenie kyslosti olivového oleja.

Zber sa uskutočňuje tradičným spôsobom, iba za použitia hrabličiek alebo, v malej miere, rukami, čo má priaznivý vplyv na kvalitu výrobku a zdravie olivovníkov.

##### c) Zbieranie – skladovanie

Po zbere sa plody umiestnia do vriec z rastlinných vlákien (juta), ktoré podporujú prúdenie vzduchu a v rovnaký deň sa premiestnia do lisovne. V ojedinelých prípadoch, ak musia vo vreciach zostať 24 hodín, sa vrecia umiestnia na drevené dosky a uchovávajú sa na zastrešenom, dobre vetranom mieste, ktoré je chránené pred slnkom a dažďom.

d) Spracovanie olív – extrakcia oleja

Olivy prechádzajú týmto postupom: prijatie – uloženie do príslušného zariadenia – zbavenie listov – omývanie – polenie – lisovanie – miešanie – odstredovanie olivového oleja od dužiny – konečné oddelenie.

Tento proces dodržiava všetky pravidlá, pokiaľ ide o čistotu, rýchlosť miešania (17-19 otáčok/minúta), vhodnú dĺžku miešania (20-30 min.) a najmä teplotu, ktorá za žiadnych okolností nesmie prekročiť 28-29 °C.

e) Balenie:

Pred uvedením na trh a predajom konečnému spotrebiteľovi sa olivový olej z Trizinie skladuje v nehrdzavejúcich cisternách, potom sa balí do nádob z bielej ocele s objemom 5 litrov a do fliaš z tmavého skla s objemom 0,1 litra až 1 liter.

Balenie konečného výrobku sa uskutočňuje iba v rámci uvedenej zemepisnej oblasti s cieľom zabezpečiť kvalitu a umožniť kontrolu konečného výrobku, tiež vzhľadom na hospodárske parametre a výhody konečného balenia výrobku v danom regióne.

V skratke, považuje sa za vhodné a potrebné, aby sa celý proces odohrával v rámci uvedenej zemepisnej oblasti, s cieľom zabezpečiť ochranu označenia a zaručiť kvalitu a autenticosť výrobku.

## 4.6. Súvislosti:

Za svoju výbornú kvalitu olej Trizinia vo veľkej miere vďačí osobitným pedoklimatickým podmienkam regiónu, používaným pestovateľským metódam, zvolenému spôsobu a času zberu, ako aj vhodnému ošetrovaniu a baleniu, uskutočnenými tradičnými alebo modernými postupmi, ktoré rešpektujú technické a vedecké poznatky.

Horský a kopcovitý terén oblasti, mierne množstvo zrážok (okolo 550 mm), mierne zimy, relatívne suché a teplé letá (počas ktorých však padne 15 % celkových ročných zrážok), intenzívne slnečné žiarenie, mierny suchý severný vietor, ako aj kopcovitý terén (ktorý umožňuje vystavenie olivových hájov svetlu a prúdeniu vzduchu, prvkom, o ktorých je známe, že sú nevyhnutné a určujúce pre zabezpečenie optimálnej kvality olivového oleja) vedú k produkcii olivového oleja, ktorý je bohatý na pigmenty, čo má za následok výraznú farbu a jemnú a príjemnú chuť. Okrem toho mierne vápenatá pôda s neutrálnym alebo mierne zásaditým pH a vo všeobecnosti vysoký výskyt fosforu, draslíka, bóru a i iných látok významne prispievajú k prirodzenej priehľadnosti olivového oleja a k vysokému obsahu aromatických látok.

## 4.7. Kontrolné orgány:

## A)

Názov: Prefektúra Atény – Pireus  
Obvod Pireus  
Riaditeľstvo pre poľnohospodárstvo obvodu Pireus  
Adresa: Dimosthenous 1, EL-185 31 PIREUS  
Tel.: (30) 210 412 47 72  
Fax: (30) 210 412 61 43  
E-mail: u15614@minagric.gr

## B)

Názov: Organizácia pre certifikáciu a kontrolu poľnohospodárskych výrobkov (O.P.E.GE.P.)  
Adresa: Androu 1 & Patision, EL-112 57 ATÉNY  
Tel.: (30) 210 823 12 53  
Fax: (30) 210 823 14 38  
E-mail: agrocert@otenet.gr

4.8. Označovanie etiketami:

Obal výrobku musí niesť označenie: ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ „ΤΡΟΙΖΗΝΙΑ“ Π.Ο.Π. a údaje stanovené v článku 4 ods. 8 prezidentského dekrétu 61/93 a v spoločnom ministerskom rozhodnutí 2823003/12.1.2004.

4.9. Vnútroštátne požiadavky: Uplatňuje sa zákon 2040/92, prezidentský dekrét 61/93 a spoločné ministerské rozhodnutie 2823003/12.1.2004.

---