

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

(2012/C 183/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

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

ES č.: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

CHZO ( ) CHOP ( X )

1. **Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena a doplnenie týka:**

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné (uvedte)

2. **Druh zmeny a doplnenia (zmien a doplnení):**

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena a doplnenie špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskeho opatrení zo strany verejných orgánov [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

3. **Zmena a doplnenie (zmeny a doplnenia):**

3.1. *Zemepisná oblasť:*

Žiada sa o rozšírenie oblasti CHOP na všetky správne okresy Arkadi, Jeropotamos a Kouloukona, ktoré patria do správnych hraníc provincie Mylopotamos, konkrétne na obce:

Angeliana, Aja, Ajios Ioannis, Ajios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anojia, 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 a Honos.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Vzhľadom na to, že:

- za posledné desaťročie dochádzalo v tejto oblasti k sústavnej obmene odrody olivovníkov Hondrolia za odrodu Koroneiki a pomer oboch odrôd olív tak dosahuje úroveň oblasti CHOP (90 % Koroneiki, 10 % Hondrolia); dôvod nezačlenenia všetkých okresov provincie Mylopotamos do pôvodnej žiadosti o CHOP už teda neexistuje,
- žiadajúce správne okresy majú rovnaké pôdne a poveternostné podmienky ako oblasť CHOP,
- obyvatelia týchto správnych okresov zdedili rovnaké zvyklosti, ako aj tie isté autentické a starobylé odborné a praktické znalosti ako obyvatelia zvyšnej oblasti,
- olivový olej vyrábaný v týchto okresoch má rovnaké fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti ako olej z oblasti CHOP, čo dokazuje odborné stanovisko Rethymnonského chemického oddelenia generálneho riaditeľstva Všeobecného chemického laboratória Grécka a odborné stanovisko certifikovaného laboratória.

### 3.2. Dôkaz o pôvode:

Požiadavky trhu na výsledovateľnosť potravín a potreba ochrany výrobkov pred falšovaním viedli v posledných dvoch rokoch výrobcov v existujúcej oblasti CHOP k zavedeniu prísnejšieho systému dokazovania pôvodu olív. Tento nový prísnejší systém umožní zabezpečenie totožnosti výrobku a udržanie jeho stálej kvality aj v budúcnosti.

#### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

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

ES č.: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

CHZO ( ) CHOP ( X )

#### 1. Názov:

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

#### 2. Členský štát alebo tretia krajina:

Grécko

#### 3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

##### 3.1. Druh výrobku:

Trieda 1.5. – Oleje a tuky (maslo, margarín, oleje atď.)

##### 3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:

Názov „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“ predstavuje olej extrahovaný mechanicky z olív odrôd Koroneiki (minimálne 90 %) a Hondrolia (zvyšné množstvo), ktoré sa pestujú v žiadateľskej zemepisnej oblasti.

Tento olivový olej má veľmi atraktívnu farbu (zlatožltú) a ovocnú chuť.

Celková maximálna kyslosť vyjadrená ako kyselina olejová nepresahuje 0,8 g na 100 g oleja.

Konštantné hodnoty ukazovateľov rôznych druhov kyselín v olivovom oleji by nemali pri normalizácii oleja prekročiť tieto hodnoty:

K 232 ≤ 2,00

K 270 ≤ 0,18

Peroxidy: ≤ 15 mEq O<sub>2</sub>/kg

Kyselina olejová: > 75 %

Úroveň trilinoleínu a stigmasterolu je veľmi nízka, rovnako ako úroveň alifatických alkoholov.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*

Olivy používané na výrobu olivového oleja s názvom „Βορειος Μυλοποταμος Ρεθυμνης Κρητης“ (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) pochádzajú výhradne z olivovníkov odrôd Koroneiki (minimálne 90 %) a Hondrolia (zvyšné množstvo). Obe sa pestujú v označenej zemepisnej oblasti.

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):*

—

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*

Pestovanie olivovníkov a spracovanie olív musia prebiehať v označenej zemepisnej oblasti.

3.6. *Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:*

—

3.7. *Osobitné pravidlá pri označovaní:*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Skupina spoločenstiev bývalej provincie Mylopotamos, a najmä súčasné miestne spoločenstvá v rámci správnych hraníc obcí Anogia, Mylopotamos a Rethymnon:

Angeliana, Agia, Agios Ioannis, Agios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anogia, Axos, Apladiana, Arch. Eleftherna, Achlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doxaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalyvos, Kryoneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Choumeri a Chonos.

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Oblasť, pre ktorú sa predkladá táto žiadosť o rozšírenie oblasti, je súčasťou bývalej provincie Mylopotamos. Keďže je súčasťou jednej malej provincie (414 400 ha), má podobné pôdne a poveternostné podmienky a platia pre ňu meteorologické údaje pre región severného Mylopamosu, pre ktorý bol názov už zaregistrovaný.

V malej nadmorskej výške sa nachádzajú malé až stredne veľké svahy (terén umožňuje pestovanie olivovníkov), kým na niektorých väčších svahoch sa olivovníky pestujú na rozličných úrovniach. V najjužnejšej časti provincie, ktorú zväčša zaberá pohorie Psiloritis, ustupuje pestovanie olivovníkov chovu dobytká.

I. Meteorologické údaje

Vo všeobecnosti je v tejto oblasti mierne stredomorské podnebie so suchými letami a miernymi zimami. Vetry sú zväčša mierne a len niekoľko dní do roka sa vyskytujú južné vetry, ktoré spôsobujú problémy iným plodinám (citrusovníkom).

Podľa tabuľky III pôvodnej dokumentácie, ktorá obsahuje priemerné hodnoty za osem rokov (1966 až 1973), sú priemerné ročné zrážky takmer 700 mm. Celkový počet mrazivých dní je 2,1 a priemerné extrémne teploty, najmä v zime, zabezpečujú diferenciáciu kvetných pukov a dostatočné obdobie kvitnutia.

V zemepisnej oblasti, pre ktorú sa navrhuje rozšírenie, sa priemerné zrážky na území pestovania olivovníkov pohybujú od 700 mm (zrážkomer v Melidoni) do vyše 1 000 mm vo vyššie položených častiach (zrážkomery v Agios Ioannis a Anogia). Poznávame preto, že v navrhovanej oblasti rozšírenia sa údaje o zrážkach zlepšili, čím sa zabezpečuje ešte lepšia adsorpcia a vstrebávanie živín olivovníkmi.

Prší väčšinou v období október až marec, kým v období jún až september je dážď veľmi zriedkavý. Konkrétnejšie tvoria priemerné zrážky za obdobie október až marec 87 % celkových ročných zrážok, pričom vychádzame z údajov o zrážkach meteorologickej stanice v obci Anogia za posledných 80 rokov.

Mráz nespôsobuje žiadne konkrétne problémy (2,1 dňa ročne). Rozsah priemerných a extrémnych teplôt, najmä v zime, zabezpečuje rôznorodosť kvetných pukov a dostatočné obdobie ich kvitnutia. Najnižšia teplota sa vyskytla vo februári ( $-0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) a najvyššia v júli ( $35,8\text{ }^{\circ}\text{C}$ ). Teplotný rozsah (mierne pod nulou až po takmer  $40\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) v oblasti, ako aj priemerná teplota  $15$  až  $25\text{ }^{\circ}\text{C}$ , sú podľa odbornej literatúry ideálne na pestovanie olivovníkov. Odborníci sa zhodujú, že pre olivovníky sú nepriaznivé teploty pod  $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$  a nad  $40\text{ }^{\circ}\text{C}$ , kým mierne nižšie teploty v zime sú na zabezpečenie rôznorodosti kvetných pukov a dostatočného obdobia ich kvitnutia nevyhnutné.

V krátkosti, zemepisná oblasť navrhovaná na rozšírenie má poveternostné podmienky vhodné na pestovanie olív a výrobu výnimočného panenského olivového oleja, ktoré sú podobné oblasti s názvom „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“.

## II. Zloženie pôdy

Terén má z hľadiska textúry väčšinou priemerné zloženie. Tvorí ho tzv. červená pôda obsahujúca vápenec a bridlicu. Pôda je mierne kyslá.

Širšia oblasť regiónu Mylopotamos geologicky pozostáva z alpských a postalpských hornín. Zdola nahor štruktúra obsahuje: uhličitanové horniny v iónskej vrstve, horniny zo sekvencie Fillitiki – Halazitiki, uhličitanové horniny z tektonickej pokrývky tripolského pásu, horniny z príkrovu vnútorňích vrstiev, neogénnu a štvrtohornú vrstvu. Vďaka rozdeleniu uvedených útvarov je Mylopotamus jedinečným geologickým regiónom. Litológia týchto útvarov a ich relatívna poloha v geologickej štruktúre navyše zabezpečujú oblasti jedinečný systém distribúcie vody v horskom pásme Psiloritis – Tallaion.

Tieto geografické aspekty pôdy v celej bývalej provincii Mylopotamos (oblasť CHOP a oblasť, ktorá sa má do nej začleniť), intenzívna poľnohospodárska činnosť (chov oviec a kôz), obsah pôdy v makroprvkoch a mikroprvkoch na základe pôdnej analýzy vykonanej v ôsmich rôznych správnych okresoch, v ktorých sa pestujú olivy, vytvárajú takúto celkovú predstavu:

- Draslík a fosfor: vo väčšine prípadov sa vyskytujú, ale v hájoch s vysokou výnosnosťou sa musí draslík pridávať.
- Dusík: musí sa každý rok dodávať, keďže ide o tekutý prvok, ktorý sa ľahko odplaví.
- Zo stopových prvkov, ktoré sú dôležité na pestovanie olív, môžeme v horských oblastiach často nájsť bór, ktorý sa musí každé štyri roky priamou aplikáciou pridávať do pôdy.

Z hľadiska textúry pôdy ide o rovnocennú zmes piesku, ílu a naplavenín, t. j. ľahkú až strednú. Obsah organických látok v pôde je pomerne dobrý.

## III. Ľudské faktory

Metódy pestovania vychádzajú v celom výrobnom cykle olív z tradičných poznatkov, ktoré sa odovzdávajú z generácie na generáciu.

Na zbere olív spolupracujú viaceré domácnosti, čo umožňuje zozbierať väčšie množstvo olív denne a hneď ich aj vylisovať. Kvalitu plodiny teda nezmení dlhšie uskladnenie vo vreciach.

Vrecia na prepravu olív sú rastlinného pôvodu a umožňujú prístup vzduchu počas uskladnenia olív vo vreciach.

Zber úrody sa uskutočňuje v decembri až januári, čo je obdobie prirodzeného dozrievania olív.

Každé dva až tri roky sa pôda hnojí ovčím trusom, čím sa v olivových hájoch zabezpečuje dobrá úroveň obsahu organických látok zabezpečujúcich schopnosť prijímať živiny, prevzdušnenie pôdy, cirkulácia vzduchu a vody, a tým sa podporuje rozvoj koreňového systému.

Životné prostredie sa chráni pri každom zásahu: platí takmer úplný zákaz postrekovania proti olivovníkovým muškám a namiesto toho sa využíva rozprašovanie návnady, pričom sa používajú oveľa šetrnejšie prostriedky ako v minulosti.

#### 5.2. Špecifickosť výrobku:

Olivový olej sa vyrába vo všetkých častiach bývalej provincie Mylopotamos a ako všetky krétske oleje má tiež vysokú kvalitu. Lepšiu chuť tomuto výrobku dodávajú vynikajúce poveternostné a pôdne podmienky, ako aj množstvo hodín slnečného svitu. Olivy sú sladké, majú osobitne prízračlivú farbu (zlatožltú) a ovocnú chuť.

— Kritériá kvality pre extrapanenský olej s názvom Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis (kyslosť, K 270, K 232, Delta K, hodnota peroxidu) sú na veľmi dobrej úrovni v porovnaní s normami pre komerčný prototyp Medzinárodnej rady pre olivový olej. Úroveň trilinoleínu a stigmasterolu je mimoriadne nízka (oveľa nižšia než maximálne povolené množstvo).

— Alifatické alkoholy sa v oleji nachádzajú vo veľmi malom množstve.

#### 5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):

Olivový olej vyrábaný v severnej časti provincie Mylopotamos má, ako všetky krétske oleje, vysokú kvalitu.

Olivy sa na Kréte začali pestovať už v staroveku. Pri vykopávkach vo Faistose určil B. Krimbas medzi semenami, ktoré mu poskytla Talianska archeologická škola, olivové semená, ktorých vek sa datuje až do stredného minojského obdobia (1800 až 2000 p. n. l.). P. Anagnostopoulou v roku 1951 v Aténskej akadémii na základe zistení z vykopávok vyhlásil, že Kréta je domovom olív.

Kritériá kvality pre extrapanenský olej s názvom „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“ (kyslosť, K 270, K 232, Delta K, hodnota peroxidu) sú na veľmi dobrej úrovni v porovnaní s normami pre komerčný prototyp Medzinárodnej rady pre olivový olej. Je to tak vďaka metóde zberu a pestovania olív. Zber sa vykonáva objímaním olív z vetiev stromov pomocou palíc, následným uskladňovaním olív vo vreciach s maximálnou hmotnosťou 50 kg, okamžitým prevozom (zvyčajne v ten istý deň) do lisovne a rýchle vylisovanie, vďaka čomu získava výrobok svoje opísané kvalitné charakteristické vlastnosti. Aj úroveň trilinoleínu a stigmasterolu je veľmi nízka (oveľa nižšia než maximálne povolené množstvo) v dôsledku malej veľkosti olív odrody Koroneiki. Vo vyrábanom oleji sa okrem toho nachádza len veľmi malé množstvo alifatických alkoholov. Je to preto, lebo výrobcovia vedia, že vysoké teploty pri lisovaní olív zvyšujú obsah alifatických alkoholov v oleji, a preto v lise zabezpečujú teplotu oleja maximálne 32 °C (bežná výrobná teplota olivového oleja je 27 °C až 32 °C).

Kľúčovými prvkami zabezpečujúcimi odlišnú kvalitu olivového oleja sú podnebie, textúra pôdy, odroda olivovníkov a spôsoby pestovania (metódy pestovania, zberu, uskladňovania a spracovania výrobku).

Faktory zaisťujúce vynikajúcu kvalitu a vlastnosti olivového oleja sú:

- ideálne podnebie na produkciu olív v oblasti s miernymi zimami a teplými letami,
- teplotný rozsah (najnižšie, najvyššie a priemerné teploty), ktorý sa na pestovanie olív považuje za ideálny,
- mierna intezita vetrov zabezpečujúca bezproblémový cyklus kvitnutia,
- terén zabezpečujúci olivovníkom prevzdušňovanie a dostatok svetla, výsledkom čoho sú zdravé rastliny a kvalitné olivy,
- zrážky najmä v zime a málo zrážok, keď teplota stúpne, zabezpečuje vstrebanie živín v správnom čase a zabraňuje vytváraniu plesňových ochorení, ktoré znižujú kvalitu olív,

- množstvo zrážok považované za dostatočné na vstrebanie živín z pôdy v olivových hájoch, ktoré sa nezavlažujú,
- dobrý pomer organických látok zvyčajne zabezpečuje správny príjem živín, vhodnú porozitu pôdy s dobrou cirkuláciou vzduchu a vody a následne aj správny vývoj koreňového systému olivovníkov,
- dostatočné koncentrácie fosforečnanu draselného v pôde a poznatky výrobcov, ktoré im umožňujú podľa potreby dodávať dusík a bór, ovplyvňujú kvalitu olivového oleja z chemického aj organoleptického hľadiska,
- metódy pestovania počas celého výrobného cyklu olív vychádzajú z tradičných poznatkov odovzdávaných z generácie na generáciu.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie:**

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

[http://www.minagric.gr/greek/data/epikair\\_prodiagrafes\\_b.Mylopotamos\\_10112011.pdf](http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.pdf)

---