

## II

(Nezakonodajni akti)

## UREDBE

## IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 426/2012

z dne 22. maja 2012

## o vpisu imena v register zaščiteneh označb porekla in zaščiteneh geografskih označb (Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (ZOP))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila <sup>(1)</sup> ter zlasti tretjega pododstavka člena 7(5) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Na podlagi člena 6(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 in v skladu s členom 17(2) Uredbe je bila vloga Grčije za registracijo imena „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) kot zaščitene označbe porekla, ki je bila prejeta 27. marca 2006, objavljena v *Uradnem listu Evropske unije* <sup>(2)</sup>.

(2) Belgija in zasebno podjetje iz Kanade sta v skladu s členom 7(1) Uredbe (ES) št. 510/2006 ugovarjala registraciji. Ugovori so se na podlagi točk (a), (b), (c) in (d) prvega pododstavka člena 7(3) Uredbe šteli za sprejemljive. Komisija je z dopisom z dne 17. februarja 2011 zadevne strani pozvala, naj se sporazumejo.

(3) Med Grčijo in vlagateljema ugovora je bil dosežen dogovor. V skladu s tem dogovorom sta bila specifikacija in povzetek nekoliko spremenjena, tako da sta bili na seznam dovoljenih konzervansov dodani mlečna in citronska kislina, vsebnost natrijevega klorida v slanici v fazi fermentacije pa je bila omejena na 8,5 %. Poleg tega

so se Grčija in vlagatelja ugovora strinjali, da registracija imena „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) ne bi smela preprečevati dajanja na trg proizvodov, katerih označba vključuje izraz „sorta Chalkidikis“, v kolikor zadevni proizvodi to sorto vsebujejo ali so iz nje pridobljeni in se potrošniki ne zavajajo, predstavlja uporaba imena sorte pošteno konkurenco in ne izkorišča ugleda zaščitene označbe porekla. Na podlagi tega dogovora je to zagotovljeno, kadar je izraz „sorta Chalkidikis“ na etiketi natisnjen z manjšimi črkami od imena proizvoda in je ustrezno oddaljen od prodajne označbe proizvoda ter je opremljen z navedbo kraja porekla, kadar ta kraj ni Halkidiki.

(4) Glede na to je treba ime „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) vpisati v Register zaščiteneh označb porekla in zaščiteneh geografskih označb. Povzetek se ustrezno posodobi in objavi –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

## Člen 1

V register se vpiše ime iz Priloge I k tej uredbi.

## Člen 2

Posodobljeni povzetek je vključen v Prilogo II k tej uredbi.

## Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

<sup>(1)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

<sup>(2)</sup> UL C 190, 14.7.2010, str. 37.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 22. maja 2012

*Za Komisijo*  
*Predsednik*  
José Manuel BARROSO

---

PRILOGA I

Kmetijski proizvodi za prehrano ljudi iz Priloge I k Pogodbi:

**Skupina 1.6. Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani**

GRČIJA

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (ZOP)

---

## PRILOGA II

## POVZETEK

## UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

## „ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ“ (PRASINES ELIES CHALKIDIKIS)

ES št.: EL-PDO-0005-0539-27.03.2006

ZGO ( X ) ZOP ( )

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

**1. Pristojna služba v državi članici:**

Naziv: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Δ/ση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ – ΠΓΕ – Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (ministrstvo za razvoj podeželja in prehrano, direktorat za ekološko kmetijstvo, oddelek za ZOP, ZGO in ZTP)

Naslov: Αχαρνών 29, Τ.Κ. 104 39, Αθήνα (Akharnon 29, CP 104 39, Athinai)

Tel. +30 2102125152

Faks —

E-naslov: ax29u030@minagric.gr

**2. Skupina:**

Naziv: Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής (združenje zvez kmetijskih zadrug iz Poligiroso na Halkidiki), imenovano „Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής“ (Viokalliergitiki Chalkidikis – ekološko kmetijstvo Chalkidikis)

Naslov: Κωνσταντινουπόλεως 13, ΤΚ 63100, Πολύγυρος (Konstantinoupoleos 13, CP 63100 Polygyros)

Tel. +30 2371023076

Faks —

E-naslov: eas-pol@otenet.gr

Sestava: Proizvajalci/predelovalci: ( X ) drugo: ( )

**3. Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.6: Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

**4. Specifikacija:**

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

**4.1 Ime:**

„Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“

(Prasines Elies Chalkidikis)

**4.2 Opis:**

„Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) so zelene oljke, ki se proizvajajo izključno iz sort „Hondrolia Chalkidikis“ in „Chalkidikis“ vrste *Olea Europea*. Oljke teh sort, ki se gojijo na Halkidiki, proizvajajo velike plodove z dobrim razmerjem med mesom in koščico, so sijoče zelene/zelenorumene barve, imajo nežno sadno aromo ter nekoliko grenak in pikanten okus, pri čemer ni občutiti oljnatega okusa, kar je posledica večstoletnega prilagajanja oljk posebnim pedoklimatskim razmeram na tem območju ter tudi pridelovalnih tehnik, ki jih uporabljajo pridelovalci oljk.

„Prasines Elies Chalkidikis“ se prodajajo kot:

1. cele oljke;

2. oljke brez koščice;

3. oljke brez koščice in polnjene. Za polnilo se lahko uporabijo mandlji, rdeča paprika, korenje, kisle kumarice in česen, polnjenje pa je ročno. Proizvodi, ki se uporabijo za polnjenje, ne smejo presežati 15 % mase oljk;

4. zdrobljene oljke.

Vse vrste oljk je mogoče aromatizirati z origanom, timijanom, lovorovimi listi, česnom, zeleno, kaprami in rdečo papriko. Aromatske sestavine ne smejo presežati 2,5 % mase oljk.

Sestavine, ki se uporabijo za polnjenje in odišavljenje oljk, so pridelane v prefekturi Halkidika.

Proizvod mora imeti ob sprostitvi na trg naslednje lastnosti:

#### Vrste oljk

Parametri	Cele	Brez koščice	Brez koščice in polnjene	Zdrobljene
Fizikalne značilnosti oljk	Oljke valjaste/stožčaste oblike, podaljšane z izrazito bradavico, s trdim in svetlečim perikarpom ter sijoče zelene/zelenorumeni barve.			
	Čvrsto in sočno meso.			Meso je nekoliko zdrobljeno, z nepoškodovano koščico, sočno.
Organoleptične značilnosti oljk	Nežna sadna aroma, brez oljnatega okusa.			
	Nekoliko grenek in pikanten okus. Pri aromatiziranih oljkah se razloči okus po začimbah.	Nekoliko grenek in pikanten okus, ki ga dopolnjuje okus sestavin polnila.	Nekoliko grenek in pikanten okus. Pri aromatiziranih oljkah se razloči okus po začimbah.	
Kakovostne lastnosti oljk	Vse oljke spadajo v kakovostna razreda „Extra“ in „Fine“, minimalna dovoljena velikost pa je 181/200 plodov/kg. Pri obeh razredih poškodovane oljke dosegajo manj kot 7 % neto teže oljk.			
Značilnosti slanice	Slanica vsebuje največ 8,5 % natrijevega klorida, njen pH je od 3,8 do 4,0, vsebnost kisline pa je najmanj 0,8-odstotna.			
Neto teža oljk, konzerviranih v slanici	Najmanj 65 % teže končnega proizvoda.	Najmanj 55 % teže končnega proizvoda.	Najmanj 65 % teže končnega proizvoda.	

Za druga merila kakovosti in dodatke, ki se uporabljajo pri predelavi ali pakiranju, veljajo določbe živilske zakonodaje ter mednarodni standardi Mednarodnega sveta za oljke (IOC) in Komisije za Codex Alimentarius.

#### 4.3 Geografsko območje:

Geografsko območje, s katerega izvirajo zelene oljke „Chalkidiki“, obsega prefekturo Halkidika, ki na severozahodu meji na prefekturo Solun, z drugih strani pa jo obliha Egejsko morje. Z zemljepisnega vidika obsega polotok Halkidika, ki je razdeljen še na tri polotoke; Atos, ki je najbolj na vzhodu, ne spada v prefekturo Halkidika, saj je samoupravna skupnost.

Gozdovi in gozdna območja pokrivajo 47 % prefekture, to je 137 160 ha, medtem ko je 32,7 %, to je 95 500 ha, kmetijskih zemljišč. Namakane površine je 20 000 ha, kar je 21 % vseh obdelovalnih zemljišč. Oljčni nasadi na Halkidiki ležijo na 23 000 ha površin.

#### 4.4 Dokazilo o poreklu:

„Prasines Elies Chalkidikis“ se gojijo, predelujejo in pakirajo v prefekturi Halkidika. Pridelovalci in oljčni nasadi so vpisani v oljčni register prefekture ter integriran administrativni in kontrolni sistem (IAKS), ki se vsako leto posodobita. Količina in poreklo surovin morata biti potrjena z zahtevanimi računovodskimi vknjižbami ob vsaki dobavi v predelovalne obrate, v katerih se vodijo tudi evidence o pridelovalcih in dobaviteljih. Naziv in naslov sedeža vsakega predelovalnega obrata sta vpisana v register gospodarske in obrtne zbornice prefekture Halkidika, vsak obrat pa je pod enotno oznako vpisan tudi v register plačilne in nadzorne agencije za usmerjevalno in jamstveno pomoč Skupnosti (OPEKEPE).

#### 4.5 Metoda pridobivanja:

##### 1. Gojenje in obiranje oljk

Gostota saditve v skoraj vseh oljčnih nasadih na Halkidiki je vmesna pot med tradicionalnim sadovnjakom in sodobnim oljčnim nasadom, pri čemer razdalje med drevesi znašajo  $6 \times 6,5$ ,  $6,5 \times 6,5$  in  $6 \times 7$  m. Večina pridelovalcev prek svojih organizacij uporablja dokumentarni sistem integrirane pridelave (*Integrated Crop Management*). Da bi pridelovalci omejili pojav izmenične rodnosti oljk in pridelali oljke vrhunske kakovosti, sistematično izvajajo zimsko rez in odstranjujejo nove poganjke.

Letni donos se giblje okrog 9 000 kg/ha.

Oljke se vsako leto obirajo od 15. septembra do 10.–15. oktobra, ko so dovolj zrele in imajo zeleno barvo glede na spremljanje stopenj zrelosti, ki ga izvajajo pridelovalci in njihove organizacije. Pridelovalci oljke obirajo ročno, pri čemer si pomagajo z lestvami, in jih zlagajo v plastične zaboje, v katerih se proizvod odpelje v obrat. Oljkam je treba odstraniti liste, delce lesa in druge tujke, biti pa morajo enotne zelene/zelenorumene barve. Prav tako ne smejo biti obtolčene, opraskane, poškodovane od žuželk, okljudane od ptic itd. Po tehtanju in sprejemu plodov v predelovalne obrate se sestavi prejemnica, na kateri se navedeta količina in kakovost.

##### 2. Predelava

Po sprejemu se oljke dajo v sode, da se razgrenijo. Pri tem se namočijo v 1,5- do 2-odstotno raztopino kavstične sode, odvisno od temperature in stopnje zrelosti plodov. Ta postopek traja 12 ur. Nato se trikrat sperejo, da se odstrani raztopina kavstične sode, v sode se doda voda, v kateri ostanejo osem ur, potem pa se voda vsakih osem ur še dvakrat ali trikrat zamenja. Razgrenitev se lahko doseže tudi z naravno metodo, pri kateri se uporabi samo voda v sodih za namakanje in spiranje. Ne glede na uporabljeno metodo je treba posebej paziti na to, da oljke ohranijo nekoliko grenek okus.

Po tem postopku se oljke prenesejo v sode za fermentacijo in potopijo v največ 8,5-odstotno slanico. Koncentracija soli v raztopini in pH slanice se redno preverjata, po potrebi pa se ta še dosoli. Oljke se v tej obliki hranijo, dokler se slanica ne ustali pri zaželeni vsebnosti soli. Postopek fermentacije se je začel že v predhodni fazi, traja pa od dva do štiri mesece, odvisno od zrelosti plodov in temperature okolja.

Izkoščičenje je mehansko. Pri tem se oljka na enem koncu prečno prereže, pri peclju pa se naredi križna zareza. Koščica se izvleče z vodo ali mehanskim pritiskom. Pri „drobljenju“ oljk se uporabijo lahke mehanske stiskalnice, ki ne poškodujejo sadnega mesa in ne zdrobijo koščice.

Oljke, ki so namenjene polnjenju, se razporedijo po delovni površini, nato pa jih izkušene delavke ročno polnijo. Polnjenje oljk je na Halkidiki tradicionalen postopek, pri katerem se kot sestavine uporabijo mandlji ali koščki rdeče paprike, korenja, kislh kumaric in česna.

Oljke se lahko odišavijo z lokalnimi aromatičnimi rastlinami (origanom, timijanom, lovorovimi listi, česnom, zeleno in rdečo papriko).

##### 3. Prebiranje in razvrščanje po velikosti – pakiranje

Oljke se po fermentaciji in izkoščičenju poberejo iz sodov in odpeljejo do delovnih površin. Izkušeni delavci tam plodove vizualno pregledajo ter ročno izločijo poškodovane, obtolčene ali kako drugače nepopolne oljke. Oljke se nato po tekočem traku prepeljejo do sortirnih naprav, razvrstijo glede na velikost in zapakirajo v embalažo.

Oljke se ne glede na težo vsebine največkrat pakirajo v plastične posode iz materiala, ki je varen za potrošnike in nima škodljivih učinkov na proizvod, pa tudi v pločevinke in steklene kozarce. Posode se napolnijo s slanico, ki se ji lahko za boljšo ohranitev proizvoda doda L-askorbinska kislina, citronska kislina ali mlečna kislina v skladu z zakonodajo EU in Grčije.

Oljke se lahko pakirajo v obratih zunaj prefekture Halkidika, v katere se proizvod dostavi po predelavi, če je zagotovljena sledljivost na podlagi prevoznih listin, zadevnih računovodskih izkazov in pravil označevanja iz točke 4.8.

#### 4.6 Povezava:

##### 1. Naravna

Tla v prefekturi Halkidika so z agronomskega vidika zelo primerna za gojenje oljke, saj ta raste in obrodi na različnih podlagah, ki segajo od revnih apnenčastih (kamnitih) tal v goratih predelih do rodovitnih naplavinških tal apnenčastega izvora na ravninah.

Halkidika ima značilnost, ki je za oljko izjemno ugodna: čeprav leži na severu Grčije, je zaradi širokega južnega dela polotoka, ki meji na Egejsko morje (630 km obale), na istih najvišjih in najnižjih izotermah kot prefektura Mesenija, Etolija-Akarnanija in Atika, zanjo pa je značilnih tudi veliko padavin s povprečnimi letnimi količinami med 450 mm (na ravninah) in 850 mm (v goratih predelih).

Tudi podnebje Halkidike je ugodno za gojenje oljke, saj so zanj glede na nadmorsko višino značilni zmerne do mrzle zime, zmerna do vroča in suha poletja z veliko sonca ter dolgotrajna prehodna obdobja. Povprečne temperature poleti ne presežejo 22 °C, medtem ko se pozimi najnižje temperature celo v goratih predelih redko spustijo do -10 °C, kar so idealne razmere za gojenje oljke.

Za „Prasines Elies Chalkidikis“ so poleg njihove velikosti značilni trd in svetleč perikarp sijoče zelene/zelenorumene barve, debelo, čvrsto in sočno meso, nežna sadna aroma ter nekoliko grenek in pikanten okus.

Pedoklimatske razmere na Halkidiki ter tehnike gojenja in predelave oljk vplivajo na zgoraj navedene odlike proizvoda iz naslednjih razlogov:

- dolgo obdobje razmeroma nizkih temperatur med obiranjem v povezavi z gojitvenimi tehnikami, zlasti obrezovanjem in odstranjevanjem novih poganjkov, skupaj z raznolikostjo sort prispeva k stalnosti pridelave ter velikosti plodov in dobremu razmerju med mesom in koščico,
- ker so tla v glavnem apnenčastega izvora, so oljke bogate s hlapljivimi snovmi, ki jim dajejo nežno sadno aromo,
- zaradi veliko sonca, zmernih poletnih temperatur in postopkov nadaljnega zorenja, ki jih uporabljajo pridelovalci in njihove organizacije, so oljke ob obiranju sijoče zelene barve, imajo sočno meso in ustrezno trdnost, tako da se zlahka izkoščičijo, ne da bi se pri tem obtokle ali kako drugače poškodovale,
- zaradi gojitvenih tehnik, še zlasti namakanja in postopkov nadaljnega zorenja, oljke ohranijo majhno vsebnost olja, kar pripomore k nemastnemu okusu in poudari aromatične značilnosti, hkrati pa se prepreči oksidacija in tako podaljša rok uporabnosti oljk,
- tradicionalna metoda ročnega obiranja zagotavlja brezhiben fizični videz oljke in uspešno poznejšo predelavo, ročno prebiranje in polnjenje oljk pa zagotavljata odličnost in pristnost končnega proizvoda.

Tudi predelovalni obrati so predelovalne metode v povezavi s tradicionalnimi postopki prilagodili zadevnim sortam in njihovim posebnostim ter tako rešili težave s fermentacijo oljke, ohranili njene nespremenjene organoleptične značilnosti in trajno zagotovili izjemen proizvod, ki je po vsej Grčiji poznan po nekoliko grenkem in pikantnem okusu. Tudi usmeritev številnih obratov v izvoz je pripomogla k temu, da se „Prasines Elies Chalkidikis“ tržijo v številnih tujih državah.

## 2. Zgodovinska

Zapisi o oljkah na Halkidiki segajo v leto 1415: tako se omenjajo oljčni nasad Andronikos na gospodarskem posestvu samostana Agios Pavlos na polotoku Kassandra, zelo stare oljke, razpršene po gospodarskem posloplju samostana Vatopedi, Souflari v mestu Kalamaria (Nea Triglia) in v sosednji vasi Daoutlou (Elaiochoria), pa tudi mlin pri samostanu Ivion na otoku Kafkania blizu Olimpije. V preostalem delu Halkidike so gojili domače oljke, ki so se pogosto znašle v krajevnih imenih. Plodovi teh dreves naj bi se uporabljali predvsem kot namizne oljke.

Nekje sredi 19. stoletja so se prebivalci Halkidike začeli sistematično posvečati gojenju oljk, cepljenju divjih oljk, deloma pa tudi presajanju domačih oljk. Glavni razlog za to spremembo naj bi bile ugodne davčne določbe „pravilnika o odobritvi novih oljčnih nasadov“, izdanega leta 1863. Christakis Zografos je že leta 1887 v vasi Portaria zasadil prvi velik nasad oljk, ki je meril približno 500 ha in imel 32 000 dreves. Ravno takrat je Chatzi-Osman v Gerakini blizu mesta Poligiros postavil velik parni mlin, ki označuje začetek posodobitve pripadajočih objektov in naprav na Halkidiki.

Kot izhaja iz zgodovinskih listin, povezava Halkidike z oljko kot drevesom in njegovim plodom temelji na večstoletnem gojenju oljke in proizvodnji oljčnih proizvodov, pa tudi na obsežnem ljudskem izročilu, ki živi še danes. Oljka je na Halkidiki vsaj v zadnjih dveh stoletjih pomembna referenčna točka v gospodarstvu, družbeni dejavnosti in kulturni tradiciji prebivalcev.

## 4.7 Nadzorni organ:

Naziv: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.) (Organ za certificiranje in nadzor kmetijskih proizvodov (O.P.E.G.E.P.) – AGROCERT)

Naslov: Πατισσιών & Ανδρου 1, 11257 Αθήνα (Patisision & Androu 1, CP 11257 Athinai)

Tel. +30 2108231277

Faks +30 2108231438

E-naslov: info@agrocert.gr

Naziv: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χαλκιδικής, Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης (Uprava prefektуре Halkidika, oddelek za razvoj podeželja)

Naslov: 63100 Πολύγυρος (63100 Polygyros)

Tel. +30 2371039314

Faks +30 2371339207

E-naslov: agro6@halkidiki.gov.gr

## 4.8 Označevanje:

Poleg zaščitene označbe porekla „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) in ustreznih oznak morata biti z etiket razvidna poreklo in zaščita, navedeni pa morajo biti tudi:

- številska oznaka leta pridelave, predelovalnega obrata, serije in končne pakirnice, če se končno pakiranje izvaja v drugem obratu,
- rok trajanja proizvoda pri končnem pakiranju,
- logotip, sestavljen iz imena proizvoda v grški pisavi ali latinici, ki obkroža elipsasto sliko zemljevida Halkidike s kamnotiska iz leta 1829, katerega avtorica je *Society for the Diffusion of Useful Knowledge* (družba za razširjanje uporabnega znanja), v ozadju ter oljčno vejico in oljke v ospredju.



Če se „Prasines Elies Chalkidikis“ uporabijo za pripravo namaza, je navedba „Πάστα από „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ““ (namaz iz oljk „Prasines Elies Chalkidikis ZOP“) dovoljena samo, če se za pripravo namaza uporabijo izključno „Prasines Elies Chalkidikis“, ki se jim lahko doda samo do 7 % ekstra deviškega oljčnega olja.