

**Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2006/C 128/03)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**

**Vloga za registracijo po členu 5 in členu 17(2)**

**EXAIRETIKO PARTHENO ELAIOLADO „TROIZINIA“**

**(ES) št.: EL/0206/24.9.2001**

**ZOP ( X ) ZGO ( )**

Ta povzetek je informativne narave. Vsi zainteresirani se lahko s celotno specifikacijo seznanijo pri nacionalnih organih, navedenih v oddelku 1, ali pri Evropski komisiji <sup>(1)</sup>.

1. *Pristojna služba države članice:*

Naziv: Ministrstvo za prehrano in razvoj podeželja  
Direktorat za organsko kmetovanje  
ZOP, ZGO in oddelek za GTs proizvodov  
Naslov: Akharnon 29, GR-101 76 Atene  
Telefon: (30) 210 823 20 25  
Telefaks: (30) 210 882 12 41  
E-naslov: yg3popge@otenet.gr.

2. *Vlagatelj:*

Naziv: „Ομάδα Παραγωγών Ελαιολάδου Τροιζινίας“ („Ekstra deviško oljčno olje Trizinia“). Proizvodna skupina oljčnega olja Trizinia Nepridobitna organizacija.  
Naslov: Galatas Trizinias, 180 20 Grčija  
Telefon: (30) 22980 26 140  
Telefaks: (30) 22980 22 602  
E-naslov: rastoni@hol.gr.  
Sestava: pridelovalec ali proizvajalec/predelovalec ( X ) drugo ( )

3. *Vrsta proizvoda:*

Skupina 1.5. Olja in maščobe – „EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE“

4. *Specifikacija:*

(povzetek pogojev iz člena 4(2))

4.1. Ime: Exairetiko partheno elaiolado „Troizinia“

<sup>(1)</sup> Evropska komisija, Generalni direktorat za kmetijstvo in razvoj podeželja, Enota za politiko kakovosti kmetijskih proizvodov, B-1049 Bruselj.

#### 4.2. Opis:

Ekstra deviško oljčno olje, pridobljeno izključno iz sorte Manaki ali iz mešanice z največ 50 % sorte Koroneiki.

Organoleptične lastnosti:

- barva: rumena do zelenkasto-rumena, odvisno od stopnje zrelosti v trenutku obiranja oljk;
- okus: prijeten, z rahlo sladkim ali grenkim priokusom (po nekaj mesecih grenkost počasi izgine);  
in
- aroma: prevlada aroma sveže obranih oljk.

#### 4.3. Geografsko območje:

Geografsko območje gojenja oljk in pridobivanja olja določujejo meje pokrajine Trinizia, ki obsega občine:

- a) Methana (vključno z regijami Kounopits, Kipseli in Megalokhorio);
- b) Poros; in
- c) Trizinia (Galatas z regijami Ano Fanario, Driopi, Karatzas, Taktikoupoli in Tirzinia).

#### 4.4. Dokazilo o poreklu:

Proizvodnja, predelava, pakiranje in polnjenje v steklenice se opravi v določenem območju. Pridelovalci evidentirajo svoje oljčne nasade v register, ki se posodablja. Obrati za predelavo in polnjenje v steklenice so prav tako registrirani v posebnih registrih. Te registre vodi in posodablja Direktorat za razvoj podeželja, ki vsako leto zabeleži količino predelanih oljk in količino pridobljenega oljčnega olja. Na tak način so vse sodelujoče strani evidentirane v posebnih registrih, kar omogoča natančen nadzor nad izpolnjevanjem obveznosti vseh sodelujočih strani ter zagotavlja sledljivost proizvoda.

#### 4.5. Metoda pridobivanja:

##### a) Tehnika gojenja oljk

Zemlja se obdeluje ročno brez uporabe herbicidov.

25 % dreves se zaliva s cevjo, namakanjem ali s škropljenjem.

Ob ustreznem obrezovanju, zalivanju in uporabi gnojil je pridelek posamičnega drevesa vsako leto približno enak.

Uporaba gnojil in zaščita oljčnih dreves se opravi z blagimi metodami, ki so združljive z okoljem (organska gnojila, viseči muholovci za oljčne muhe, vabe v obliki sprejev, itd.).

##### b) Obiranje

Ko se oljke obarvajo iz zelene na temno vijolično, se obere skoraj ves pridelek. Obiranje poteka od novembra (oljke so še rahlo nezrele) do februarja, pri čemer se večina oljk obere v decembru in januarju. Oljk se ne pusti, da bi na drevesu preveč dozorele, saj bi to povzročilo izgubo teže in količine, slabšo aromo in večjo kislost olja.

Obira se tradicionalno z grabljicami ali ročno, kar dobro vpliva na kakovost proizvoda in zdravje oljčnih dreves.

##### c) Zbiranje/skladiščenje

Obrani sadeži se takoj spravijo v vreče, narejene iz derevesnih vlaken (jute) zaradi boljše zračnosti, in se jih isti dan odpelje v stiskalnico olja. Ob redkih prilikah, ko morajo ostati uskladiščene 24 ur, se vreče položi na palete na površino, ki je zaščitena s streho in dobro zračena ter nudi zaščito pred soncem in dežjem.

d) Ekstrakcija

Postopek je naslednji: sprejetje, hranjenje, čiščenje listov, umivanje, trenje, mletje, gnetenje, izločevanje olja iz kaše, končna ločitev.

Vsa pravila so v skladu s čistočo, hitrostjo mletja (17 do 19 obr./min), časom mletja (20 do 30 min) zlasti temperaturo, ki nikakor ne sme presegati 28 do 29°C.

e) Pakiranje

Preden se olje da na trg, se skladišči v nerjavečih rezervoarjih in se nato pakira v 5 litrskih pločevinkah ali pa v 0,5 ali 1 litrskih temnih steklenicah.

Pakiranje končnega proizvoda poteka na geografskem območju, da se zaščiti kakovost, zagotovi nadzor nad končnim proizvodom ob upoštevanju gospodarskih parametrov in ugodnosti končnega pakiranja v regiji.

Navsezadnje je potrebno in pravilno, da se vse dejavnosti opravi znotraj geografskega območja, saj se tako zagotovi zaščita imena ter zajamči kakovost in avtentičnost proizvoda.

## 4.6. Povezava:

Izjemno kakovost olja gre pripisati posebni prsti in podnebnim razmeram tega območja, tehnikam pridobivanja, metodam in času sajenja ter pridelave in pakiranju, pri katerem se uporablja tradicionalne ali moderne tehnike, ki so znanstveno utemeljene.

Gorski in hribovit teren (ki imata veliko svetlobe in zračnosti, lastnosti, ki pomembno vlivata na izjemno kakovost), zmerne padavine (okoli 550 mm), mile pomladi, razmeroma suha in topla poletja (ki imajo potrebnih 15 % skupne letne količine padavin), veliko sonca, zmerno močni severni vetrovi so razlog, da je olje bogate barve in prijetnega nežnega okusa. Rahlo kredasta prst z nevtralno ali rahlo alkalno vrednostjo pH ter na splošno visoko vsebnostjo fosforja, kalija, bora, itd. igrajo pomembno vlogo pri proizvodnji olja, ki je naravno prosojno in bogato z aromatičnimi snovmi.

## 4.7. Organ, pooblaščen za preverjanje skladnosti proizvodov s specifikacijo:

## A)

Naziv: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Αθηνών — Πειραιώς (Prefektura Atene – Pirej)

Νομαρχιακό Διαμέρισμα Πειραιώς (Okrožje prefektуре Pirej)

Direktorat za kmetijstvo Pirej

Naslov: Akharnon 1, GR-185 31 Pirej

Telefon: (30) 210 412 47 72

Telefaks: (30) 210 412 61 43

E-naslov: u15614@minagric.gr

## B)

Naziv: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών (Organizacija za akreditacijo kmetijskih proizvodov – OPEGEP)

Naslov: Androu 1 & Patision, GR-112 57 Atene

Telefon: (30) 210 823 12 53

Telefaks: (30) 210 823 14 38

E-naslov: agrocert@otenet.gr

4.8. Označevanje:

Embalaža proizvoda mora imeti označbo ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ „ΤΡΟΙΖΗΝΙΑ“ Π.Ο.Π. in označbe iz člena 4(8) predsedniške uredbe 61/93 in skupne ministrske odločbe 2823003/12.1.2004.

4.9. Nacionalne zahteve: Zakon 2040/92, predsedniška uredba 61/93 in skupna ministrska odločba 2823003/12.1.2004.

---