

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

(2009/C 232/13)

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**„ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΕΛΙΝΟ ΚΡΗΤΗΣ“ (EXERETIKO PARTHENO ELEOLADO SELINO KRITIS)****EC št.: EL-PDO-0005-0515-20.12.2005****ZOP (X) ZGO ()**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. Pristojna služba države članice:

Naziv: Διεύθυνση Βιολογικής Γεωργίας, του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (Oddelek za ekološko kmetijstvo ministrstva za razvoj podeželja in prehrano)
Naslov: Αχαρνών 29 (Acharnon 29)
Αθήνα (Athens)
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE
Tel. +30 2108232025
Faks +30 2108821241
E-naslov: ax29u029@minagric.gr, ax29u030@minagric.gr

2. Skupina:

Naziv: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Σελίνου (Združenje kmetijskih zadrug v Selinosu)
Naslov: Παλαιοχώρα Κάνδανος Χανίων (Palaiohora Kandanos Hanion)
TK 73001
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE
Tel. +30 2823 041209 / 41306
Faks +30 2823 41463
E-naslov: easselin@otenet.gr
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo: ()

3. Vrsta proizvoda:

Skupina: 1.5. Olja in maščobe

4. Specifikacija:

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

4.1 Ime:

„Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης“ (Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis)

4.2 Opis:

Ekstra deviško oljčno olje je zelene do temno zelene barve, z mediano napake nič, rahlo grenko in pikantno, okus je sadežen, s sadežno aromo olive, in ima mediano za sadežno najmanj 3,2. Največja kislota je 0,7 % (odstotek glede na težo oleinske kisline) in največje peroksidno število 15 (meq aktivnega kisika/kg). Največja vrednost ekstinkcijskega koeficienta K270 je 0,15, ekstinkcijskega koeficienta K232 pa 2,5, medtem ko je največja vrednost variacije ekstinkcijskih koeficientov 0,00.

Oljčno olje se prideluje iz dveh sort oljke, pri čemer je delež sadežev sorte „tsounati“ najmanj 60 %, delež sadežev sorte „koroneiki“ pa največ 40 %.

Fizikalno-kemične in organoleptične lastnosti olja „Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης“ (Exeretikó Partheno Eleolado Selino Kritis) so povezane zlasti s posebnimi podnebnimi (veliko sonca in dežja, nizka relativna vlaga) in geomorfološkimi (strm teren s precejšnjimi višinskimi razlikami) pogoji v regiji. Poleg tega se pri gojenju sort „tsounati“ in „koroneiki“ v različnih višinskih pasovih določenega geografskega območja izkoriščajo prednosti, zaradi katerih se te lastnosti bolj razvijejo.

4.3 Geografsko območje:

Oljke in oljčno olje se pridelujejo v določenem geografskem območju in sicer v provinci Selinos v jugozahodnem delu prefekture Hania. Območje pokriva upravna okrožja občin Kandanos, Pelekanos in Anatolikos Selinos in je pretežno gorato, z višino nad 1 000 m. Posejano je z oljkami, ki so glavni pridelek podeželskih družin v provinci prefekture.

4.4 Dokazilo o poreklu:

Sledljivost proizvoda je zagotovljena na vseh stopnjah proizvodnega procesa, od gojenja oljk, stiskanja, skladiščenja, prevoza in standardizacije proizvoda pa vse do končnega porabnika.

Vse osebe, ki pri tem sodelujejo, hranijo informacije v zvezi s proizvodnim procesom in procesom standardizacije, tako da lahko pristojni nadzorni organ (trenutno OPEGEP – Organ za certificiranje in nadzor kmetijskih proizvodov) preveri, ali so bili vsi postopki v skladu z zahtevami za zagotovitev sledljivosti proizvoda.

4.5 Metoda pridobivanja:

Gojenje sort „tsounati“ in „koroneiki“ je ekstenzivno, pri tem pa se uporablja le malo sredstev (gnojila, namakanje, fitofarmacevtska sredstva). Sorta „koroneiki“ se goji na območju, kjer višina ne presega 500 m, medtem ko sorto „tsounati“ najdemo tudi na višjih območjih. Kjer je teren le malo poševen, zemljo obdelujejo večinoma z uporabo mehanskih sredstev. Ker je zemlja v tem območju pretežno nevtralna do kislja, se žveplena gnojila ne uporabljajo, zemljo pa občasno posujejo z apnom. Oljke se dobro odzivajo na letni vnos dušika, medtem ko je reakcija na kalijeva gnojila šibka, vendar pozitivna. V območju je zelo malo nasadov oljk, ki jih namakajo. Glavni sovražnik oljk je oljčna muha (*Bactrocera oleae*), proti kateri Direktorat za razvoj podeželja prefekture Hania uporablja preventivne vabe, ki jih napršijo po tleh. Število oljčnih muh nadzorujejo z uporabo primernih pasti. V boju proti oljkovemu raku se z ustreznimi pripravki prizadeta mesta poškopijo in razkužijo (zlasti pri sorti „koroneiki“). Čeprav je sorta „tsounati“ občutljiva na glivo *Cycloconium oleaginum*, ni potrebno izvajati nobenih ukrepov, saj je zaradi geomorfoloških razmer območja zračenje dobro, relativna vlažnost zraka pa je vedno na taki stopnji, da se bolezen ne more razviti.

Obiranje oljk sorte „koroneiki“ se začne v prvih dneh novembra in konča decembra, medtem ko oljke sorte „tsounati“ zorijo v fazah in se obiranje začne konec decembra ali na začetku januarja, nato se med mrzlim delom zime prekine ter se ponovno začne konec februarja in konča aprila. Vendar pa se večina oljk sorte „tsounati“, ki se uporablja za ekstra deviško oljčno olje Selinos, obere že pred koncem januarja, zato pridelano oljčno olje ustreza zahtevanim specifikacijam kakovosti. Merilo za ugotavljanje stopnje zrelosti sadeža je popolna sprememba barve kože z zelenorumene na temno škrlatno, pri čemer mora biti vsaj polovica mesa temno vijolične barve. Oljke se obirajo strojno s stresalniki, poberejo pa se tudi z mrež, kamor padejo same.

Oljke se običajno prevažajo v vrečah iz lahkih materialov ali plastičnih posodah. Hranijo se na posebnih krajih v nadzorovanih pogojih, da obdržijo svoje značilne lastnosti. Ker morajo biti oljke predelane najkasneje 24 ur po tem, ko so obrane, morata biti čas prevoza in čas shranjevanja čim krajša in skupaj ne smeta presegati 24 ur.

Oljčno olje se stiska mehansko pri temperaturi do največ 25 °C v oljarnah na območjih, ki jih je odobril pristojni nadzorni organ. Oljčno olje, pridelano predvsem iz sorte „koroneiki“, pa tudi iz sorte „tsounaki“, se od enega do treh mesecev hrani v primernih pogojih in se nato zmeša v sodih. Da se izločijo usedli trdni delci in tropine, se olje med skladiščenjem pretoči v čist sod in sicer tako, da je stik z zrakom in kisikom omejen na najnižjo raven.

4.6 Povezava:

Zgodovinska povezava

V kotlini Kantanosa rastejo oljke „dekaoktouses“, ki so prava naravna znamenitost. Drevesa so stara preko 1 500 let in imajo obseg debla do 12,3 m. Tudi kretske ljudske pesmi („mantinades“) pričajo o tem, da je Selinos kraj, kjer se pridelujejo oljke.

Povezava z naravnim območjem

Kar zadeva teren, na določenem geografskem območju najdemo predvsem skrilasto prst, v manjših količinah pa tudi apnenčasto prst. Regija, ki leži na višini nad 400 m, je pretežno gorata, teren pa večinoma strm, razen kotlina Kantanosa, ki je v morfološkem smislu planota. Za to območje je značilno veliko dežja, nizka relativna vlaga in malo oblačnih dni.

Teren v nasadih oljk na strmih pobočjih nad ravnico, kjer je zelo veliko svetlobe, prispeva k povečanju koncentracije alkaloidov, ki dajo končnemu proizvodu sadežno kakovost. Poleg tega so zaradi nizke vsebnosti organskih snovi v zemlji aromatične sestavine pridelanega oljčnega olja intenzivnejše. Rahlo grenak in pikanten okus oljk je pripisati temu, da je v končnem proizvodu majhen delež sadežev sorte „koroneiki“, in je posledica vsebnosti fenolnih substanc v sadežih v času obiranja. Temno zelena barva je posledica povečane vsebnosti klorofila, predvsem feofitina in pirofeofitina.

Podnebne razmere v regiji (vlažnost, temperatura) omogočajo, da se lastnosti sorte „tsounati“, ki so takorekoč v svojem naravnem habitatu, v celoti razvijejo. Zaradi temperature ter relativne vlažnosti zraka in zemlje, ki sta optimalni v odločilnih obdobjih, sorta pozno cveti, pozno razvije plodove in pozno dozori. Poleg tega odpornost sorte „tsounati“ proti mrazu omogoča njeno obsežno gojenje po vsem območju. Sorta „koroneiki“ najbolje uspeva na manjši višini in dovolj vlažni zemlji, tako da optimalno izkorišča zemljo določenega geografskega območja.

Gojenje sort „tsounati“ in „koroneiki“ ter na tej podlagi pridelava ekstra deviškega oljčnega olja Selinos je edina možnost kmetijstva na določenem geografskem območju, saj prevladuje nerodovitna kislina in skrilasta prst, ki v veliki meri otežuje gojenje drugih rastlin ali sort ter uporabo intenzivnih, bolj produktivnih metod pridelave. Ohranja se tudi naravna lepota pokrajine, saj predvsem bogat površinski koreninski sistem sorte „tsounati“ preprečuje površinski odtok in erozijo skrilastega strmega terena, ki je še posebej občutljiv.

4.7 Nadzorni organ:

V skladu z nacionalno zakonodajo nadzor in uporabo ukrepov v zvezi z zaščiteno označbo porekla oljčnega olja trenutno izvajata naslednja organa:

Naziv: Διεύθυνση Γεωργίας του Ν. Χανίων (Direktorat za kmetijstvo prefekture Hania)

Naslov: Σφακιών 26 (Sfakion 26)
TK 73174 Χανιά (Hania)
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2821056463
Faks +30 2821028047
E-naslov: u14901@minagric.gr

Naziv: Οργανισμός Πιστοποίησης και Ελέγχου Γεωργικών Προϊόντων, Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π. (Organ za certificiranje in nadzor kmetijskih proizvodov, OPEGEP)

Naslov: Άνδρου 1 και Πατисиών (Androu 1 and Patision)
TK 11257
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2108231277
Faks +30 2108231438
E-naslov: info@agrocert.gr

4.8 Označevanje:

Na embalaži oljčnega olja mora biti označba: „Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης“ (Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis) ter informacije, določene z nacionalno zakonodajo in zakonodajo Skupnosti.
