

Objava vloge za spremembo v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2012/C 183/10)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo za spremembo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9

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

ES št.: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

ZGO () ZOP (X)

1. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša:

- ime proizvoda
- opis proizvoda
- geografsko območje
- dokazilo o poreklu
- metoda pridobivanja
- povezanost
- označevanje
- nacionalne zahteve
- drugo (navedite)

2. Vrsta spremembe:

- sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- sprememba specifikacije registriranega ZOP ali ZGO, za katerega enotni dokument in povzetek nista bila objavljena
- sprememba specifikacije, pri kateri objavljenega enotnega dokumenta ni treba spremeniti (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)
- začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki so jih uvedli javni organi (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

3. Spremembe:

3.1 Geografsko območje:

Razširitev območja ZOP se zahteva v vseh upravnih okrožjih občin Arkadija, Geropotamos in Kouloukonas, ki ležijo znotraj upravnih meja pokrajine Milopotamos, zlasti v naslednjih upravnih okrožjih:

Angeliana, Agia, Agios Ioannis, Agios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anogeia, 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 in Honos.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Ob upoštevanju naslednjega:

- v zadnjem desetletju je na zadevnem območju zaradi stalnega nadomeščanja oljk sorte „Hondrolia“ s sorto „Koroneiki“ razmerje med obema sortama oljk enako kot na območju ZOP (90 % sorte „Koroneiki“ in 10 % sorte „Hondrolia“). Zato ni več razloga za izključitev upravnih okrožij pokrajine Milopotamos, ki niso bila vključena v prvotno vlogo za ZOP,
- upravna okrožja, ki so predložila vlogo, imajo enaka tla in vremenske pogoje kot območje ZOP,
- prebivalci teh upravnih okrožij so podedovali enake navade ter enako prvotno in starodavno znanje kot ljudje na ostalem območju,
- oljčno olje, proizvedeno na tem območju, ima enake fizične, kemične in organoleptične lastnosti kot oljčno olje, proizvedeno na območju ZOP, kar dokazujeta strokovno mnenje oddelka za kemijo generalnega direktorata splošnega kemičnega laboratorija v Retimnonu v Grčiji in strokovno mnenje certificiranega laboratorija.

3.2 Dokazilo o poreklu:

Proizvajalci so zaradi zahtev trga v zvezi s sledljivostjo živil in potrebe po zaščiti proizvodov pred ponarejanjem na obstoječem območju ZOP v zadnjih dveh letih uvedli strožji sistem dokazovanja porekla oljk. Ta novi strožji sistem bo omogočil zaščito identitete proizvoda in dosledno kakovost v prihodnosti.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

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

ES št.: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

ZGO () ZOP (X)

1. Ime:

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

2. Država članica ali tretja država:

Grčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:

3.1 Vrsta proizvoda:

Skupina 1.5 – Olja in masti (maslo, margarina, olje itd.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke:

Ime „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“ se uporablja za olje, ki se z mehanskim postopkom iztisne iz oljk sort Koroneiki (vsaj 90 %) in Hondrolia (preostali del), ki jih gojijo na geografskem območju vlagatelja.

Oljčno olje ima posebej privlačno barvo (rumenkasto zlato) in sadni okus.

Skupna največja vsebnost kislin v obliki oleinske kisline ne presega 0,8 g na 100 g olja.

Konstantne vrednosti kazalnikov različnih vrst kislih snovi v oljčnem olju pri standardizaciji oljčnega olja ne smejo presegati naslednjih vrednosti:

K 232 ≤ 2,00;

K 270 ≤ 0,18;

peroksidi: ≤ 15 meq O₂/kg;

oleinska kislina: > 75 %.

Ravni trilinoleina in stigmatosterola ter alifatskih alkoholov so zelo nizke.

3.3 *Surovine (samo za predelane proizvode):*

Oljke, iz katerih se pridobiva oljčno olje z imenom „Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης“ (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis), izvirajo izključno iz oljk sort Koroneiki (vsaj 90 %) in Hondrolia (preostali del). Obe sorti se gojita na opredeljenem geografskem območju.

3.4 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora):*

—

3.5 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:*

Gojenje in predelavo oljk je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju.

3.6 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:*

—

3.7 *Posebna pravila za označevanje:*

—

4. **Kratka opredelitev geografskega območja:**

Več skupnosti v nekdanji pokrajini Milopotamos in zlasti v sedanjih lokalnih skupnostih, ki ležijo znotraj upravnih meja občin: Anogeia, Milopotamos in Retimnon.

Angeliana, Agia, Agios Ioannis, Agios Mamas, Aimonas, Aloidis, Alfa, Anogeia, 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 in Honos v nekdanji pokrajini Milopotamos.

5. **Povezanost z geografskim območjem:**

5.1 *Posebnosti geografskega območja:*

Območje, za katerega se predlaga vloga za razširitev območja, je del nekdanje pokrajine Milopotamos. Kot del ene pokrajine z majhno površino (skupaj 414 400 hektarov) ima podobna tla ter vremenske in meteorološke pogoje kot regija severnega Milopotamosa, za katero je bilo ime že registrirano.

Na nizki nadmorski višini so položna do srednje strma pobočja (teren omogoča gojenje oljk), medtem ko na bolj strmih pobočjih drevesa gojijo na različnih ravneh. Na najjužnejšem delu pokrajine, katerega večji del pokriva gorovje Psiloritis, gojenje oljk postopno nadomešča živinoreja.

I. Meteorološki podatki

Na splošno je mogoče podnebje opisati kot blago sredozemsko podnebje s suhimi poletji in milimi zimami. Veter je običajno šibek, pri čemer le nekaj dni na leto pihajo južni vetrovi, ki povzročajo težave drugim pridelkom (citrusom).

V preglednici III prvotne vloge, ki vsebuje povprečne podatke za osemletno obdobje od leta 1966 do leta 1973, je navedeno, da na leto pade povprečno skoraj 700 mm padavin. Skupaj je na leto 2,1 dneva zmrzali, povprečne ekstremne temperature, zlasti pozimi, pa zagotavljajo diferenciacijo rodnih brstov in zadovoljivo obdobje cvetenja.

Na geografskem območju, za katerega je bila predlagana razširitev, v oljčnih nasadih pade povprečno od 700 mm (dežemer v kraju Melidoni) do nekoliko več kot 1 000 mm padavin na višjih predelih (dežemera v krajih Agios Ioannis in Anogion). Zato je mogoče ugotoviti, da so se zaradi predlaganega razširjenega območja izboljšali podatki o padavinah, s čimer se zagotavljata večja adsorpcija in presnova hranilnih snovi v oljkah.

Največ padavin pade v obdobju od oktobra do marca, v obdobju od junija do septembra pa so padavine zelo redke. Natančneje, podatki meteorološke postaje v kraju Anogeia o padavinah v zadnjih osmih letih kažejo, da od oktobra do marca povprečno pade 87 % vseh letnih padavin.

Na zadevnem območju ni posebnih težav z zmrzaljo (2,1 dneva na leto). Razpon povprečnih in ekstremnih temperatur, zlasti pozimi, zagotavlja diferenciacijo rodnih brstov in njihovo zadovoljivo cvetenje. Najnižja izmerjena temperatura je bila februarja ($-0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$), najvišja pa julija ($35,8\text{ }^{\circ}\text{C}$). Temperaturni razpon (od malo pod lediščem do skoraj $40\text{ }^{\circ}\text{C}$) na zadevnem območju in povprečna temperatura, ki je $15\text{--}25\text{ }^{\circ}\text{C}$, sta v literaturi opisana kot idealna pogoja za gojenje oljk. Strokovnjaki se strinjajo, da za gojenje oljk niso primerne temperature, nižje od $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ in višje od $40\text{ }^{\circ}\text{C}$, medtem ko so nekoliko nižje temperature pozimi nujne za zagotavljanje diferenciacije rodnih brstov in njihovega zadovoljivega cvetenja.

Skratka, geografsko območje, za katerega se predlaga razširitev, ima vremenske pogoje, ki so primerni za gojenje oljk in proizvodnjo izjemnega deviškega oljčnega olja ter so podobni vremenskim pogojem na območju „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“.

II. Sestava tal

Z vidika teksture tal ima večina zemljišč povprečno sestavo, ki vključuje „rdečo prst“, razpadajoči apnenec in skrilavec. Tla so nekoliko kisl.

Širše območje Milopotamosa je geološko sestavljeno iz alpidskih in poalpidskih kamnin. Struktura tal od spodaj navzgor zajema: karbonatne kamnine jonske plasti, kamnine iz zaporedja Fillitiki–Halazitiki, karbonatne kamnine tektonske plošče formacije Tripoli, kamnine pokrova notranjih plasti, neoformacija in kvartarne sedimente. Zaradi razporeditve navedenih formacij je območje Milopotamosa edinstvena geološka regija. Poleg tega je zaradi litoloških značilnosti formacij in njihovega relativnega položaja v geološki strukturi zadevno območje del edinstvenega vodonosnega sistema gorske regije Psiloritis–Tallaion.

Zaradi teh geografskih vidikov zemljišč v celotni nekdanji pokrajini Milopotamos (območje ZOP in območje za vključitev) in intenzivne kmetijske dejavnosti (ovčjereja in kozjereja) je analiza tal, izvedena v osmih različnih upravnih okrožjih pridelovalcev oljk, pokazala, da je vsebnost makro- in mikroelementov v tleh naslednja:

- kalij in fosfor: prisotna sta v večini primerov, vendar je treba pri nasadih z velikim donosom kalij dodajati
- dušik: dodajati ga je treba vsako leto, ker je to tekoči element, ki se zelo hitro izpira
- med pomembnimi elementi v sledih pri gojenju oljk je na gorskih območjih pogosto prisoten bor, ki ga je treba s filtriranjem v tla dodajati vsake štiri leta.

Tla z vidika teksture prsti vsebujejo približno enake deleže peska, glin in mulja, kar pomeni, da so tla lahka do srednje težka. Vsebujejo precej organskih snovi.

III. Človeški dejavniki

Metode gojenja v celotnem ciklu pridelave oljk temeljijo na tradicionalnem znanju, ki se prenaša iz generacije v generacijo.

Ker gospodinjstva pri obiranju oljk med seboj sodelujejo, lahko vsak dan oberejo velike količine oljk in jih še isti dan stisnejo. Zato se kakovostne značilnosti pridelka ne spremenijo zaradi predolgega hranjenja oljk v vrečah.

Vreče za prevoz oljk so rastlinskega izvora, pri čemer zagotavljajo stalen dotok zraka med hranjenjem oljk v vrečah.

Obiranje oljk v obdobju od decembra do januarja se ujema z obdobjem, ko oljke naravno dozori.

Z gnojenjem tal z ovčjim gnojem na vsaki dve do tri leta se poskrbi, da zemlja v oljčnih nasadih vsebuje dovolj organskih snovi, s čimer se zagotavljajo dobra sposobnost vsrkanja hranilnih snovi, dobro prezračena tla, dobro kroženje zraka in vode ter s tem dober razvoj koreninskega sistema.

Pri vseh posegih se zagotovi spoštovanje okolja: škropljenje proti oljčni muhi je skoraj v celoti prepovedano ter se nadomešča z uporabo vab in veliko blažjih oblik zatiranja kot v preteklosti.

5.2 Posebnosti proizvoda:

Oljčno olje se pridobiva na celotnem območju nekdanje pokrajine Milopotamos in je, tako kot vse druge vrste oljčnega olja s Krete, zelo kakovostno. Zaradi odličnih vremenskih pogojev, značilnosti prsti in velikega števila sončnih ur je proizvod še okusnejši. Oljke imajo sladek okus in posebej privlačno barvo (rumenkasto zlato) ter saden okus.

— Raven meril kakovosti za ekstra deviško oljčno olje „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“ (kislost, K 270, K 232, delta K, vrednost peroksida) je zelo visoka v primerjavi s standardi za tržni prototip Mednarodnega sveta za oljčno olje. Ravnini trilinoleina in stigmatosterola so zelo nizke (nekajkrat nižje od najvišjih dovoljenih ravni).

— Olje vsebuje zelo majhne količine alifatskih alkoholov.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO):

Oljčno olje se pridobiva na severnem delu pokrajine Milopotamos in je, tako kot druge vrste oljčnega olja s Krete, zelo kakovostno.

Na Kreti oljke gojijo že od nekdaj. Med izkopavanji pri Faistosu je B. Krimbas med semeni, ki jih je dobil na italijanski arheološki šoli, odkril koščice oljk iz srednje minojske dobe (1800–2000 pr. n. št.). P. Anagnostopoulos je na atenski akademiji leta 1951 na podlagi ugotovitev pri izkopavanjih izjavil, da oljke izvirajo s Krete.

Raven meril kakovosti za ekstra deviško oljčno olje „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“ (kislost, K 270, K 232, delta K, vrednost peroksida) je zelo visoka v primerjavi s standardi za tržni prototip Mednarodnega sveta za oljčno olje. Razlog za to je metoda obiranja in gojenja oljk. Z obiranjem oljk z udarjanjem po vejah dreves s palico, pobiranjem oljk v vreče s težo do 50 kg oljk, takojšnjim prevozom (običajno še isti dan) v stiskalnico in hitrim stiskanjem se zagotovijo odlične značilnosti, opisane zgoraj. Poleg tega so ravnini trilinoleina in stigmatosterola zelo nizke (nekajkrat nižje od najvišjih dovoljenih ravni). Razlog za to je, da je sadež oljke sorte Koroneiki zelo majhen. Poleg tega proizvedeno oljčno olje vsebuje zelo majhne količine alifatskih alkoholov. Razlog za to je zavedanje proizvajalcev, da se pri visokih temperaturah pri stiskanju oljk poveča odstotek alifatskih alkoholov v olju, zato poskrbijo, da temperatura olja v stiskalnicah ne preseže 32 °C (običajna temperatura pri proizvodnji oljčnega olja je 27 °C–32 °C).

Ključne značilnosti, po katerih se odlikuje kakovost tega oljčnega olja, so podnebje, tekstura tal, sorta oljk in metode pridelovanja (metode gojenja, obiranja, shranjevanja in predelave oljk).

Dejavniki, zaradi katerih so oljke izjemno kakovostne in ima proizvedeno olje posebne značilnosti, so:

- idealno podnebje za pridelavo oljk na območju z milimi zimami in toplimi poletji,
- temperaturni razpon (najnižje, najvišje in povprečne temperature), ki naj bi bil najprimernejši za pridelavo oljk,
- šibek veter, ki preprečuje težave v zvezi z brstenjem dreves,
- teren, ki omogoča dobro zračenje in dovolj svetlobe za drevesa, zaradi česar so drevesa zdrava, sadeži pa kakovostni,
- padavine, ki jih je največ pozimi, in zelo majhna količina padavin, ko se temperature dvignejo, s čimer se zagotovi, da se hranilne snovi vpijejo, ko je to najbolj nujno, in prepreči razvoj glivičnih bolezni, ki slabšajo kakovost oljk,

- ocenjuje se, da je padavin dovolj, da se hranilne snovi vsrkajo iz tal in da oljčnih nasadov ni treba namakati,
- z ustreznimi ravnmi organskih snovi se običajno zagotovijo dobro vsrkanje hranilnih snovi, dobra porozna tla z dobrim kroženjem zraka in vode ter s tem tudi dober razvoj koreninskega sistema oljk,
- zadovoljive koncentracije kalijevega fosfata v tleh in izkušnje proizvajalcev v zvezi s tem, kdaj je treba dodati dušik in bor, vplivajo na kemično in organoleptično kakovost oljčnega olja,
- metode pridelave v celotnem proizvodnem ciklu oljk izvirajo iz tradicionalnega znanja, ki se prenaša iz generacije v generacijo.

Sklic na objavo specifikacije:

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.pdf
