

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 186/10)

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

„KAAAMATA“ (KALAMATA)

ES št.: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

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 Opis proizvoda:

Proizvedeno oljčno olje je v tej vlogi opisano podrobneje kot v prvotni dokumentaciji za registracijo. Sprejeti so strožji standardi kakovosti, zato se bo označba uporabljala le za najbolj kakovostno oljčno olje regije.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

3.2 Geografsko območje:

Geografsko območje proizvodnje oljčnega olja z ZOP „Καλαμάτα – Kalamata“ zajema pokrajino Mesenija, določeno z upravnimi mejami, ki je regionalna enota regije Peloponez in s tem zajema vsa območja, na katerih se gojijo oljčna drevesa in proizvajajo oljčno olje „Kalamata“. Treba je pripomniti, da so sorte gojenih oljčnih dreves, načini gojenja in predelave oljk, zgodovina proizvodnje oljčnega olja, njegova povezanost z ljudskimi navadami in običaji ter pedoklimatske razmere enaki v vseh regijah pokrajine Mesenija, v katerih se gojijo oljčna drevesa. Zato se ekstra deviško oljčno olje, ki se proizvaja v preostalih delih pokrajine Mesenija, zunaj nekdanjega okrožja Kalamata, ne razlikuje od oljčnega olja z ZOP „Καλαμάτα – Kalamata“ niti po naravnih in kemijskih niti po organoleptičnih značilnostih.

Iz organoleptičnih analiz vzorcev ekstra deviškega oljčnega olja iz pokrajine Mesenija, opravljenih v kemijskem laboratoriju ministrstva za razvoj – generalni sekretariat za varstvo potrošnikov, ki ga je pooblastil mednarodni svet za oljke, izhaja, da so oljčna olja iz celotne pokrajine Mesenija z organoleptičnega vidika enaka. V skupini oljčnih olj s sedanjega območja ZOP je mediana sadežnosti $M_s = 3,4$, mediana napak pa $M_n = 0$. V skupini oljčnih olj iz preostalega dela pokrajine Mesenija je mediana sadežnosti $M_f = 3,9$, mediana napak pa $M_n = 0$. V skupini oljčnih olj s sedanjega območja ZOP je mediana grenkosti $M_g = 2,37$, mediana pikantnosti pa $M_p = 3,33$. V skupini oljčnih olj iz preostalega dela pokrajine Mesenija je mediana grenkosti $M_g = 2,51$, mediana pikantnosti pa $M_p = 3,21$.

Iz kemijskih analiz, opravljenih med letoma 2000 in 2010 v kemijskem laboratoriju ministrstva za razvoj – generalni sekretariat za varstvo potrošnikov, izhaja, da ima oljčno olje „Kalamata“, ki se proizvaja v celotni pokrajini Mesenija, enake značilnosti, kot so prikazane v tej razpredelnici:

	Povprečje na zadevnem geografskem območju	Povprečje v preostalem delu pokrajine Mesenija
Kislost	0,49	0,49
Peroksidno število	8,35	8,05
K_{270}	0,14	0,13
K_{232}	1,73	1,53
Steroli skupaj	1 310	1 267
Palmitinska kislina (v %)	11,82	11,75
Palmitoleinska kislina (v %)	0,86	0,86
Stearinska kislina (v %)	2,78	2,61
Oleinska kislina (v %)	75,63	76,79
Linolna kislina (v %)	7,07	6,1

Glede na navedeno je treba opredeliti novo geografsko območje, pri čemer je treba še vedno strogo upoštevati specifikacijo te vloge.

3.3 Metoda pridobivanja:

Pri metodi pridobivanja je dodana uporaba mehanskih sredstev (stroji za tresenje) za obiranje oljk, kjer relief to dopušča. Uporaba strojev za tresenje ima nekatere prednosti, pri katerih je cilj izboljšati kakovost obranih oljk in seveda proizvedenega olja.

Natančneje, uporaba strojev za tresenje ima v primerjavi z ročnim tresenjem te učinke:

- cenejše in hitrejšo obiranje, kar omogoča pridobivanje oljk, ki v času obiranja ne oksidirajo,
- večja produktivnost oljčnih dreves zaradi takojšnjega obiranja oljk in takojšnjega obrezovanja dreves,
- posamično obiranje, pri katerem se veje in plodovi ne poškodujejo.

Poleg tega mora biti med predelavo oljk v oljarni v fazi stiskanja oljčne drozge standardna temperatura pri stiskanju največ 27 °C, da se zagotovi kakovost oljčnega olja in ohranijo hlapljive lastnosti, barva in antioksidacijske lastnosti.

Zato je mogoče na označbi standardiziranih oljčnih olj poljubno dodati navedbo „hladno stiskano“ iz tržnih standardov za oljčno olje, opredeljenih z Uredbo (ES) št. 1019/2002.

3.4 Povezanost:

Oljčno olje „Kalamata“ ohranja neposredno zgodovinsko, tradicionalno in kulturno povezanost s celotno pokrajino Mesenija in je pozimi temeljna dejavnost prebivalcev. Gojenje oljčnih dreves in proizvodnja oljčnega olja v pokrajini Mesenija segata v daljno preteklost, kar potrjujejo zgodovinski viri in redna arheološka izkopavanja. Oljčno olje je in je vedno bilo temeljni ekonomski in družbeni parameter razvoja in blaginje prebivalcev.

Pedoklimatske razmere nekdanjega okrožja Kalamata so značilne za celotno pokrajino Mesenija in so povsod enake: nagnjene in gričevnate površine, zmerne letne padavine (približno od 750 do 800 mm), mile zime, dolga in vroča poletja, velika osončenost, srednje močni vetrovi in gričevnat relief (ki prispeva k dobri obsijanosti in dobri prezračenosti oljčnih nasadov), rahla apnenčasta tla z nevtralnim do alkalnim pH ter zadostna koncentracija fosforja, kalija, bora itd. Na geografskem območju so povsod enaki tudi načini gojenja in metode predelave oljk. Oljčni olji, ki se proizvajata v celotni pokrajini Mesenija oziroma v nekdanjem okrožju Kalamata, imata enake posebne kvalitativne značilnosti: izrazito barvo, prijeten in naravno razločljiv okus, sta bogata z aromatičnimi snovmi, kislost, ki je nekoliko pod najvišjo dovoljeno mejo, posebne lastnosti maščobnih kislin, srednjo sadežnost z aromo nezrelih plodov, rahlo grenkost in rahlo do srednjo pikantnost.

Dejavniki, ki določajo posebne značilnosti surovine in se izražajo v proizvedenem oljčnem olju „Kalamata“, so:

- kombinacija zelo ugodnih podnebnih dejavnikov v pokrajini (dolgo obdobje osončenosti, zelo ugodna količina padavin itd.),
- mile zime ter dolga, vroča in suha poletja,
- srednje močni vetrovi in gričevnat relief pokrajine, ob tem pa pridelovalci oljk drevesa gojijo v obliki čaše. Gričevnat relief pokrajine Mesenija ne omogoča vedno mehanskega obiranja plodov niti mehanizacije gojenja in v takih primerih se pri gojenju oljčnih dreves uporabljajo tradicionalni postopki (obrezovanje, frezanje, obiranje),
- rahla apnenčasta tla z nevtralnim do rahlo alkalnim pH,
- zadostna koncentracija fosforja, magnezija, mangana, bora itd.,

- pridelovalci oljk iz pokrajine Mesenija lahko zaradi majhnosti zemljišč dobro skrbijo za svoja drevesa in proizvajajo kakovostno olje, s katerim se preživljajo vse leto,
- skrben postopek obiranja oljk, ko ustrezno dozorijo, in odlične razmere za njihovo predelavo. Vsa oljčna olja „Kalamata“ iz pokrajine Mesenija imajo zaradi enotnega geografskega območja med gorovjem Tajget in Jonskim morjem s posebno mikroklimo skupne značilnosti.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„KALAMATA“ (KALAMATA)

ES št.: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

ZGO () ZOP (X)

1. Ime:

„Καλαμάτα“ (Kalamata)

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:

Ekstra deviško oljčno olje, ki se pridobiva iz oljčnih dreves sort „koroneiki“ in „mastoidis“. Oljčno olje z ZOP „Kalamata“ se pridobiva pretežno iz oljk sorte „koroneiki“, z največ 5 % oljk sorte „mastoidis“. Ima te značilnosti:

Skupna vsebnost oleinske kisline, izražena v gramih, je največ 0,50 g na 100 g olja.

Konstante za kazalnike navzočnosti različnih vrst oksidiranih snovi v oljčnem olju morajo biti med njegovim pakiranjem naslednje:

K₂₃₂: največ 2,20;

K₂₇₀: največ 0,20;

peroksidno število: ≤ 14 mekvO₂/kg;

steroli skupaj: > 1 000 mg/kg.

Vsebnost maščobnih kislin (v %):

oleinska kislina (v %): od 70 do 80;

linolna kislina: od 4,0 do 11,0;

stearinska kislina: od 2,0 do 4,0;

palmitoleinska kislina: od 0,6 do 1,2;

palmitinska kislina: od 10,0 do 15,0.

Organoleptične značilnosti:

Opis	Mediana
Sadežnost oljke	od 3 do 5
Grenkost	od 2 do 3
Pikantnost	od 2 do 4
Napake	0

Oljčno olje z ZOP „Kalamata“ ima srednjo sadežnost z aromo nezrelih plodov, je rahlo grenko in rahlo do srednje pekoče.

Barva: med zeleno in zelenorumeno.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

—

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

—

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

Postopki gojenja, proizvodnje in stiskanja za proizvodnjo ekstra deviškega oljčnega olja z ZOP „Kalamata“ morajo potekati izključno na geografskem območju, opredeljenem v točki 4. Oljčno olje se proizvaja in prvič shranjuje v objektih na opredeljenem geografskem območju, v katerih se spoštujejo vsi nacionalni predpisi in predpisi Unije v zvezi s proizvodnjo živil ter ki imajo nerjavečo mehansko opremo in nerjaveče cisterne za shranjevanje oljčnega olja.

Obiranje, prevoz in shranjevanje oljk

Oljke se v večini predelov obirajo s tresenjem, in sicer ročno ali z glavnikom, ter z mehanskimi sredstvi (stroji za tresenje), ko je barva plodov med zeleno in zelenorumeno in dokler ne postane do približno 50 % črnkava, od konca oktobra, približno štiri do šest tednov, odvisno od vremenskih razmer, pri čemer se vedno uporabljajo mreže, ki se razprostrejo pod oljna drevesa. Dozorele oljke, ki so padle na tla, se nikoli ne pobirajo za predelavo v oljarnah.

Oljke se prepeljejo v oljarne v mrežastih zabojih iz trde plastike ali v vrečah, izdelanih le iz naravnih materialov, v katere je mogoče naložiti od 30 do 50 kg oljk. Prevoz v oljarne in stiskanje se izvedeta v 24 urah in v kar najugodnejših razmerah za shranjevanje plodov (shranjevanje v temnem prostoru na palete, ki omogočajo kroženje zraka in izognitev neposrednemu stiku s tlemi), da se prepreči njihova oksidacija. Oljke je treba do stiskanja hraniti na hladnem mestu. Proizvodnja ekstra deviškega oljčnega olja z ZOP „Kalamata“ – od obiranja oljk do proizvodnje oljčnega olja – sme trajati največ 24 ur. Oljke se ne smejo hraniti v oljčnem nasadu, v katerem so izpostavljene raznim naravnim in mikrobiološkim nevarnostim.

Predelava oljk

Oljke se predelujejo v klasičnih oljarnah ali centrifugah, v katerih je zagotovljena temperatura oljčne drozge med stiskanjem in v vseh drugih fazah predelave nižja od 27 °C. Plodovi se v oljarni ločijo od listov in vej, operejo in prepeljejo v mlin. Nato se od 20 do 30 minut stiska oljna drozga in iztiska olje s stiskanjem ali centrifugiranjem, pri oljkah s premalo rastlinskih sokov pa se doda še nekaj vode.

Oljarne morajo biti znotraj meja pokrajine Mesenija.

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

Oljčno olje z ZOP „Kalamata“ se obvezno hrani v nerjavečih cisternah, postavljenih v ustreznih objektih za shranjevanje, s temperaturo največ 24 °C. Prvo shranjevanje lahko poteka v oljarnah, v katerih je proizvedeno olje.

Oljčno olje se med oljarnami in objekti za shranjevanje pakirnih enot prevaža le v posebnih nerjavečih in skrbno očiščenih cisternah.

Oljčno olje se sme pakirati na opredeljenem geografskem območju in zunaj njega, če obstaja zanesljiv sistem sledljivosti, oljčno olje pa je pravilno označeno.

Pri prodaji na debelo se sme oljčno olje prevažati v nerjavečih cisternah, ki se nepredušno zaprejo takoj, ko se napolnijo, so pravilno označene in ustrezajo zanesljivemu sistemu sledljivosti. Pri embalažah za prodajo na drobno pa se smejo uporabljati vse največ petlitrške embalaže, ki so v skladu s standardi, določenimi z grško zakonodajo in zakonodajo EU.

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Oznaka proizvoda ima kodo, sestavljeno iz črk in števil, ki označujejo serijsko številko oznake, in zadnji dve številki leta proizvodnje, ki so zapisane tako:

KA/serijska številka oznake/zadnji dve številki leta proizvodnje.

4. Kratka opredelitev geografskega območja:

Oljčno olje „Kalamata“ se proizvaja znotraj upravnih meja regionalne enote pokrajine Mesenija v regiji Peloponez, ki na severu meji na reko Neda in Arkadsko višavje, na vzhodu na gorovje Tajget, na jugu na Mesenijski zaliv, na zahodu pa na Jonsko morje.

Oljčni nasadi se gojijo na površini, veliki približno sto tisoč hektarov.

5. Povezanost z geografskim območjem:

5.1 Posebnosti geografskega območja:

Opredeljeno geografsko območje je na skrajnem jugozahodu regije Peloponez in zajema površino 2 991 km². V vzhodnem delu pokrajine Mesenija prevladuje gorovje Tajget, ki je naravna meja z okrožjem Lakonija. Gorovje Tajget se razteza na 115 km z najvišjim vrhom 2 400 m in tako ustvarja mikroklimo regije. Najširša in najrodovitnejša ravnina je Mesenijska ravnina, ki ji sledijo druge manjše, kot so ravnine Kyparissia, Gargalianoi, Pilos, Methonija, Koronija, Longa in Petalidija.

Podnebje in tla opredeljenega geografskega območja so zaradi svojih posebnosti ugodni za gojenje oljčnih dreves, zato se med gojenjem izvajajo le najnujnejši posegi za njihov zdrav razvoj. Za mikroklimo regije je značilno zmerno sredozemsko (suho do zmerno) do subtropsko podnebje. Zime so mile, poletja pa dolga in vroča. Hladna sezona traja od novembra do aprila, vroča pa od maja do oktobra. Povprečna letna količina padavin je približno od 750 do 800 mm, največ padavin pa je pozimi (približno 330 mm dežja). Nato sledijo jesen s približno 250 mm dežja, pomlad s 146 mm in nazadnje poletje s približno 23 mm. Najmanj dežja je julija (5,2 mm), največ pa novembra (138,2 mm).

Povprečna relativna letna vlažnost doseže 67,7 %, pri čemer je najbolj suh mesec julij (58 %), najbolj vlažen pa november (74 %).

Najnižja povprečna mesečna temperatura skozi leto je 10 °C decembra in januarja, najvišja pa 28 °C julija in avgusta. Na leto je več kot 3 000 ur osončenosti.

Mikroklima je glede na navedeno idealna za gojenje oljk. Ker ni izrazitih temperaturnih sprememb, količina in razporejenost padavin pa sta enakomerni, so razmere optimalne za letni cikel oljčnega drevesa.

Tla so peščeno-ilovnata z nevtralnimi do alkalnimi pH. Talni relief na opredeljenem geografskem območju je pretežno gričevnat. Tla so razmeroma prepustna, imajo dobro filtracijsko sposobnost in omogočajo, da voda in talne raztopine krožijo, zato ne zadržujejo vode in so brez razpok. Tla vsebujejo dovolj fosforja, bora, mangana in magnezija. Jim pa rahlo primanjkuje dušika in kalija, zato je treba dodajati mineralna gnojila. Tla se po mehaničnih lastnostih uvrščajo v skupino z rahlo do srednjo sestavo. Oljčni nasadi so pretežno na gričevnatih in nagnjenih površinah, ki omogočajo dobro prezračevost dreves in pridobivanje kakovostnega proizvoda.

5.2 Posebnosti proizvoda:

Oljčno olje „Kalamata“ se proizvaja iz zelo kakovostnih sort „koroneiki“ in „mastoidis“, v kategorijo ekstra deviškega oljčnega olja pa spada vsa proizvedena količina, saj je njegova kislost nekoliko pod najvišjo dovoljeno mejo, drugi parametri števila peroksidov in ekstinkcijskega koeficienta (K_{232}) pa so pod dovoljenimi mejami, ki se uporabljajo v skladu s predpisi Evropske unije. Lastnosti maščobnih kislin so poleg tega zelo posebne in dajejo značilnost oljčnemu olju z ZOP „Kalamata“. Natančneje, oleinske kisline je zelo veliko, količine linolne, stearinske, palmitinske in palmitoleinske kisline so natančno določene, njihovo razmerje pa je posebno, po čemer se to olje razlikuje od drugih oljčnih olj. Oljčno olje z ZOP „Kalamata“ je zaradi navedenih posebnih značilnosti maščobnih kislin s srednjo sadežnostjo in aromo nezrelih plodov, rahlo grenkega in rahlo pekočega okusa posebno in edinstveno.

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

Zgodovinska povezanost

Zgodovina gojenja oljčnih dreves na opredeljenem geografskem območju sega v daljno preteklost. To dokazujejo arheološke najdbe in ohranjena pisna pričevanja, ki potrjujejo, da so bili oljke in oljčno olje del prehrane, osnova za parfume in so se pojavljali tudi v umetnosti. Med izkopavanji v Nestorjevi palači v regiji Chora so odkrili 1 200 tablic iz terakote, popisanih z linearno B-pisavo, na katerih so dragoceni podatki o vlogi oljčnega drevesa in njegovem pomenu za prebivalce med 14. in 13. stoletjem pr. n. št.

V regiji Karpofora so odkrili oljne koščice iz leta 1900 pr. n. št. Z metodo pelodnega diagrama, ki temelji na radiometričnem datiranju, je bilo mogoče oceniti gojenje oljčnih dreves v regiji Pilos. Pri tem je bilo ugotovljeno, da so oljna drevesa gojili od leta 1100 pr. n. št. in da so bila to večinoma drevesa navadne oljke.

Sorta „koroneiki“ je bila vzgojena na tleh pokrajine Mesenija, kar je razvidno iz njenega imena, ki pomeni, da izvira iz Koronija, obalnega mesteca na jugovzhodu opredeljenega geografskega območja.

Trgovina z oljčnim oljem je potekala iz pristanišč Methoni in Navarin (današnje mesto Pilos). Grški trgovci so tovoru pridružili olje iz okolice mesta Kyparissia.

Oljčni nasadi, zasajeni na javnih zemljiščih, so nekdanje turške posesti, ki so pripadle beneškim osvajalcem in bile gojiteljem dane v najem. Da bi se zadostilo povpraševanju po oljčnem olju, se je to zgodilo tudi z regijami zunaj območja Koroni, pa tudi s polotokom Mani in na splošno s celotno pokrajino Mesenijo.

Naravna povezanost

Dejavniki, ki določajo posebne značilnosti surovine in se izražajo v proizvedenem oljčnem olju „Kalamata“, so:

- kombinacija zelo ugodnih podnebnih dejavnikov v pokrajini: dolgo obdobje osončenosti, zelo ugodna količina padavin (približno od 750 do 800 mm), mile zime ter dolga, vroča in suha poletja;
- srednje močni vetrovi in gričevnat relief pokrajine, ob tem gojitelji oljk drevesa gojijo v obliki čaše (od tri do štiri stebela na drevo in redčenje dela notranjosti krošnje), omogočajo dobro osončenost in dobro prezračenost oljčnih nasadov ter pravilno zorenje oljk, kar so odločilni dejavniki posebnih značilnosti proizvedenega oljčnega olja, zaradi katerih ima pridobljeno oljčno olje bogato in izrazito barvo ter prijeten okus. Gričevnat relief pokrajine Mesenija ne omogoča vedno mehanskega obiranja plodov niti mehanizacije gojenja in v takih primerih se pri gojenju oljčnih dreves uporabljajo tradicionalni postopki (obrezovanje, frezanje, obiranje);
- rahla apnenčasta tla z nevtralnimi do rahlo alkalnim pH; apnenčasta tla s svojim vplivom na oljke dodatno preprečujejo absorpcijo železa v rastlinah in precej bolje zadržujejo vodo, kar omogoča, da oljčna drevesa, ki se gojijo na zadevnih vrstah tal, v sušnem obdobju ohranijo več vlage; organoleptične značilnosti oljčnega olja z ZOP „Kalamata“ izvirajo pretežno iz aromatičnih snovi, ki nastanejo zaradi posebnih značilnosti tal (rahla apnenčasta tla) in majhne absorpcije vode v drevesih, ki jo je mogoče pojasniti z redkimi padavinami v obdobju zorenja oljk in z omejenim namakanjem oljčnih dreves za proizvodnjo oljčnega olja na opredeljenem geografskem območju;
- zadostna koncentracija fosforja, magnezija, mangana, bora itd. Prevladuje zlasti vpliv mangana (katalizator za številne encimske in biokemične procese, ki je odločilen tudi za nastanek klorofila) in magnezija (element, ki je odločilen za nastanek molekule klorofila), zato je oljčno olje zelenorumene barve in bogato z aromatičnimi snovmi;
- izkušnje proizvajalcev pri izbiri ustreznega obdobja za obiranje oljk; olje iz nedozorelih oljk je izrazito zelene barve, njegov okus je grenkast, aromatičnih sestavin pa je malo; če pa se oljke obirajo, potem ko naravno dozori, se vsebnost aromatičnih sestavin zmanjša, kislost se poveča, barva pa zaradi oksidacije spremeni;
- odlične razmere za predelavo plodov za proizvodnjo ekstra deviškega oljčnega olja s sadno, srednje močno, rahlo grenko in rahlo pekočo aromo ter visokim deležem skupnih sterolov; stiskanje oljne drozge poteka pri temperaturi pod 27 °C, je kratkotrajno, uporablja pa se malo vode, da bi se preprečili stik z okoljskim zrakom, oksidacija in izguba aromatičnih sestavin, zaradi česar je olje zelo kakovostno in odporno na oksidacijo;
- gojitelji oljk iz pokrajine Mesenija lahko zaradi majhnosti zemljišč dobro skrbijo za svoja drevesa in proizvajajo kakovostno oljčno olje.

Sklic na objavo specifikacije:

http://www.minagric.gr/greek/data/prod_elaioladou_kalamata_291211.pdf
