

## II

(Icke-lagstifningsakter)

## FÖRORDNINGAR

## KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 426/2012

av den 22 maj 2012

om införande av en beteckning i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής [Prasines Elies Chalkidikis] [SUB])

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktions-sätt,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel<sup>(1)</sup>, särskilt artikel 7.5 tredje stycket, och

av följande skäl:

(1) I enlighet med artikel 6.2 i förordning (EG) nr 510/2006 och med tillämpning av artikel 17.2 i samma förordning har Greklands ansökan som mottogs den 27 mars 2006 om registrering av beteckningen "Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" (Prasines Elies Chalkidikis) som skyddad ursprungsbeteckning offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*<sup>(2)</sup>.

(2) Belgien och ett privat företag från Kanada framförde invändningar mot registreringen i enlighet med artikel 7.1 i förordning (EG) nr 510/2006. Det ansågs möjligt att pröva dessa invändningar på grundval av artikel 7.3 första stycket leden a, b, c och d i den förordningen. Genom en skrivelse av den 17 februari 2011 anmodade kommissionen de berörda parterna att söka nå en gemensam överenskommelse.

(3) En överenskommelse nåddes mellan Grekland och dem som gjort invändningar. Enligt denna överenskommelse har mindre ändringar gjorts i produktspecifikationen och sammanfattningen genom att inbegripa mjölksyra och

citronsyra i förteckningen över tillåtna konserveringsmedel och genom att begränsa halten av natriumklorid till 8,5 % i saltlakelösningen vid jäsningsen. Grekland och de som gjort invändningar enades också om att registreringen av beteckningen Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) inte bör förhindra att en produkt vars märkning innehåller termen "Chalkidikis" släpps ut på marknaden, så länge som produkten i fråga innehåller eller härrör från denna sort och konsumenterna inte vilseleds, användningen av sortnamn är rättvis i konkurrenshänseende, och inte drar fördel av den skyddade ursprungsbeteckningens anseende. Enligt överenskommelsen skulle detta säkerställas när termen "Chalkidikis" anges på etiketten med bokstäver som är mindre än produktnamnets, på rimligt avstånd från produktens varubeteckning och förutsatt att den åtföljs av angivelsen av ursprungsort, när denna plats är en annan än Chalkidike.

(4) Mot bakgrund av dessa uppgifter bör beteckningen Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) tas upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar. Sammanfattningen bör aktualiseras i enlighet med detta och offentliggöras.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

#### Artikel 1

Den beteckning som anges i bilaga I till denna förordning ska föras in i registret.

#### Artikel 2

En aktualiserad version av sammanfattningen återfinns i bilaga II till denna förordning.

#### Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

<sup>(1)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

<sup>(2)</sup> EUT C 190, 14.7.2010, s. 37.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 22 maj 2012.

*På kommissionens vägnar*  
José Manuel BARROSO  
*Ordförande*

---

*BILAGA I*

Jordbruksprodukter i bilaga I till fördraget avsedda att användas som livsmedel:

**Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade**

GREKLAND

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (SUB)

---

## BILAGA II

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

## RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

## "ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ" (PRASINES ELIES CHALKIDIKIS)

EG-nr: EL-PDO-0005-0539-27.03.2006

SUB ( X ) SGB ( )

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

**1. Behörig myndighet i medlemsstaten:**

Beteckning: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Δ/ση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ – ΠΠΕ – Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (Ministeriet för landsbygdsutveckling och livsmedel, direktionen för ekologiskt jordbruk, avdelningen för SUB, SGB och GTS)

Adress: Αχαρνών 29/Akharmon 29  
104 39 Αθήνα/Aten  
ΕΛΛΑΔΑ/GREKLAND

Tfn +30 2102125152  
Fax —  
E-post: ax29u030@minagric.gr

**2. Grupp:**

Beteckning: Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής (Sammanslutning av jordbrukskooperativen i Polygyros och Chalkidike) kallad 'Βιοκαλλιερητική Χαλκιδικής' ('Biokalliergitiki Chalkidikis' – *Chalkidikis ekologiska produktion*)

Adress: Κωνσταντινουπόλεως 13/Konstantinoupoleos 13  
631 00 Πολύγυρος/Polygyros  
ΕΛΛΑΔΑ/GREKLAND

Tfn +30 2371023076  
Fax —  
E-post: eas-pol@otenet.gr

Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag: ( X ) Andra: ( )

**3. Produkttyp:**

Klass 1.6: Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade.

**4. Produktspecifikation:**

(sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

**4.1 Beteckning:**

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής

(Prasines Elies Chalkidikis)

**4.2 Beskrivning:**

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) är gröna oliver som uteslutande produceras av sorterna Conderlia Chalkidikis och Chalkidiki av arten *Olea Europea*. Olivsorterna som odlas i Chalkidike ger stora frukter med mycket fruktkött och liten kärna. De har en blank grön/gröngul färg, en subtil fruktig doft, en något bitter och kryddig smak och känns inte feta, detta både tack vare att olivträden under århundraden anpassat sig till de särskilda mark- och klimatförhållandena i regionen, och på grund av de odlingstekniker som används av olivproducenterna.

Prasines Elies Chalkidikis saluförs i följande fyra varianter:

1. Hela oliver.
2. Urkärnade oliver.

3. Urkärnade och fyllda oliver. Fyllningen kan bestå av mandlar, röd paprika, morötter, ättiksgurka och vitlök, och oliverna fylls för hand. Fyllningen får inte utgöra mer än 15 % av olivernas vikt.

4. Krossade oliver.

Alla typer av oliver kan kryddas med oregano, timjan, lagerblad, selleri, vitlök, kapris och röd paprika. De aromatiska ingredienser som används får inte utgöra mer än 2,5 % av olivernas vikt.

De ingredienser som används för fyllning och smaksättning av oliverna är produkter som kommer från prefekturen Chalkidike.

Produkten ska vid saluföringen ha följande kännetecken:

Typ av oliver

Parametrar	Hela	Urkärnade	Urkärnade och fyllda	Krossade
Olivernas fysiska kännetecken	Avlånga cylinder- eller konformade oliver med markerad topp, fast och glansig fruktvägg med ljusgrön/gröngul färg.			
	Fast och saftigt fruktkött.			Lätt krossat och saftigt fruktkött med hela kärnor.
Olivernas organoleptiska egenskaper	Subtil fruktig doft, ingen oljig smak.			
	Något besk och kryddig smak. När oliverna har smaksatts framträder kryddornas smak.	Något besk och kryddig smak, som kompletteras av smaken av ingredienserna i fyllningen.	Något besk och kryddig smak. När oliverna har smaksatts framträder smaken av kryddorna.	
Olivernas kvalitativa egenskaper	Alla oliver tillhör kvalitetskategorierna Extra och Fine och den minsta godkända storleken är 181/200 oliver per kilo. Inom de två kategorierna utgör defekta oliver mindre än 7 % av olivernas nettovikt.			
Saltlakens egenskaper	Saltlaken innehåller upp till 8,5 % natriumklorid, har ett pH-värde på mellan 3,8 och 4,0 och en lägsta surhetsgrad på 0,8 %.			
Nettovikt för oliver som konserveras i saltlake	Minst 65 % av den färdiga produktens vikt.		Minst 55 % av den färdiga produktens vikt.	Minst 65 % av den färdiga produktens vikt.

För de övriga kvalitetsparametrar och de tillsatser som används vid bearbetning och förpackning gäller bestämmelserna i livsmedelsföreskrifterna samt OIC och Codex Alimentarius-kommissionens internationella standarder.

#### 4.3 Geografiskt område:

Chalkidikes gröna oliver kommer från prefekturen Chalkidike (Halkidiki), som i nordväst avgränsas av prefekturen Thessaloniki och på de övriga sidorna är omgiven av Egeiska havet. Ur geografisk synvinkel omfattar prefekturen halvön Chalkidike som i sig består av tre halvöar. Berget Athos, som ligger längst österut, tillhör inte prefekturen Chalkidike eftersom det är ett område med självstyre.

47 %, eller 137 160 ha, av Chalkidike består av skogar och skogsmark, medan 32,7 %, eller 95 500 ha, består av jordbruksmark. Den konstbevattnade ytan uppgår till 20 000 ha och utgör 21 procent av den odlingsbara marken. Olivlundarna i Chalkidike täcker en yta på 23 000 ha.

#### 4.4 Ursprungsintyg:

Prasines Elies Chalkidikis odlas, bearbetas och förpackas i prefekturen Chalkidike. Producenterna och olivlundarna är registrerade i prefekturernas register över olivodlingar och i det integrerade administrations- och kontrollsystemet (IACS), som uppdateras årligen. Råvarans kvantitet och ursprung intygas vid den obligatoriska registreringen vid varje leverans till bearbetningsenheterna, där register även förs över producenter och leverantörer. Varje bearbetningsenhet registreras med namn och uppgifter om enhetens säte och med en unik kod i registret i Chalkidikes handels- och industrikammare samt i motsvarande register vid Opekepe (organet för utbetalning och kontroll av gemenskapsstöd för utveckling och garanti).

#### 4.5 Framställningsmetod:

##### 1. Odling och skörd av oliverna

Nästan samtliga olivlundar i Chalkidike har en planteringstäthet som är ett mellanting mellan traditionella och moderna olivlundar med ett avstånd mellan träden på  $6 \times 6,5$ ,  $6,5 \times 6,5$  och  $6 \times 7$  meter. Merparten av producenterna använder sig inom ramen för sina producentorganisationer av ett dokumenterat system med integrerad odling. För att hantera en fluktuerande produktion men även för att producera oliver av hög kvalitet beskär producenterna systematiskt olivträden på vintern och på sommaren och gallrar bort nya skott.

De årliga skördarna uppgår i genomsnitt till omkring 9 000 kg/ha.

Oliverna skördas mellan den 15 september och den 10–15 oktober varje år, då de har uppnått lämplig mognad och har fått önskad färg, i enlighet med producenternas och producentorganisationernas kontroll av olivernas mognad. Med hjälp av stegar plockar producenterna oliverna för hand och lägger dem i plastlådor i vilka de även transporteras till bearbetningsenheterna. Lådorna får inte innehålla blad, kvistar eller andra främmande föremål och oliverna ska vara enhetligt gröna till grön gula. De får inte ha några märken eller rispor eller vara angripna av insekter eller fåglar etc. Vid vägningen och mottagandet av oliverna vid bearbetningsenheterna upprättas en mottagningsförteckning över kvaliteten och kvantiteten.

##### 2. Bearbetning

Efter mottagandet förflyttas oliverna till behållare för att genomgå en behandling för att avlägsna den beska smaken. För att avlägsna den beska smaken läggs oliverna i en lösning med 1,5–2 % kaustiksoda, beroende på temperaturen och olivernas mognad. Oliverna ska ligga i lösningen i tolv timmar. Oliverna sköljs sedan tre gånger för att avlägsna lösningen med kaustiksoda, och sedan fylls behållarna med vatten som oliverna ligger i åtta timmar. Därefter byts vattnet ut två till tre gånger var åttonde timme. Det går även att avlägsna olivernas beska smak naturligt genom att enbart använda vatten i behållarna för blötläggning och sköljning. Vid båda metoderna är man noga med att oliverna bevarar en lätt beskhet.

Efter denna process flyttas oliverna till jäsningskar där de sänks ned i en upp till 8,5-procentig saltlake. Saltlakens salthalt och pH-värde kontrolleras regelbundet och salt tillsätts vid behov. Oliverna får ligga i saltlaken till dess att laken stabiliserats på önskad salthalt. Jäsningsprocessen har redan inletts under det föregående stadiet och varar, beroende på olivernas mognad och rumstemperaturen, i mellan två till fyra månader.

Oliverna kärnas ur mekaniskt. Vid urkärningen görs ett långsgående snitt i ena änden av oliven och sedan ett korsformat snitt bredvid stjälken. Kärnan tas ur med hjälp av vatten och mekaniskt tryck. För att krossa oliverna använder man lätta mekaniska pressar som inte förstör fruktköttet eller krossar kärnan.

De oliver som ska fyllas fraktats direkt till arbetsbänkar där erfarna kvinnliga arbetare fyller dem för hand. Att fylla oliver är en traditionell metod i Chalkidike och fyllningen består av mandlar eller små bitar av röd paprika, morot, ättiksgurka eller vitlök.

Oliverna kan smaksättas med aromatiska växter från regionen (oregano, timjan, lagerblad, vitlök, selleri och röd paprika).

##### 3. Gallring och storlekssortering – förpackning

Efter jäsningen och urkärningen tas oliverna upp ur karen och flyttas till arbetsytor där erfarna arbetare gör en visuell kontroll av oliverna och för hand gallrar bort förstörda, skadade eller på annat sätt defekta oliver. Oliverna transporteras sedan på transportband för att storlekssorteras och placeras i förpackningskärl.

Oliverna förpackas oftast i plastbehållare gjorda av ett material som är ofarligt för konsumenten och inte skadar produkten, samt i plåt- eller glasburkar, oavsett innehållets vikt. Kärlen fylls med saltlake, i vilken man i enlighet med EU:s och Greklands lagstiftning kan tillsätta L-askorbinsyra, citronsyra eller mjölksyra för att konservera produkten.

Oliverna kan förpackas vid anläggningar som ligger utanför prefekturen Chalkidike, dit produkten transporteras efter bearbetning, under förutsättning att spårbarheten garanteras genom transportdokument, motsvarande registreringar och de märkningsregler som anges i punkt 4.8.

#### 4.6 Samband:

##### 1. Naturligt

Ur jordbrukssynvinkel är marken i prefekturen Chalkidike perfekt lämpad för olivodling eftersom olivträden växer och ger frukt i många olika jordmåner, från den magra och steniga kalkrika jorden i bergen till den fertila uppslammade kalkjorden på slätterna.

Chalkidike har ett särdrag som är särskilt gynnsamt för olivträd: även om området ligger i norra Grekland uppvisar det tack vare sin långa kustremsa mot Egeiska havet (630 km kust) samma isotermiska kurvor som olivproduktionsområdena söderut i Messinien, Aitolien och Akarnanien samt Attika. Regionen har dessutom en hög nederbörd med en årlig medelbörd på mellan 450 mm (på slätterna) och 850 mm (i bergen).

Klimatet i Chalkidike är även gynnsamt för olivodling, eftersom området beroende på höjden över havet utmärks av milda till kalla vintrar, milda till varma och torra somrar med många soltimmar och långa mellansåsonger. På sommaren överskrider medeltemperaturen inte 22 °C samtidigt som den lägsta temperaturen under vintern sällan når - 10 °C (även i bergen), vilket är idealiskt för olivträd.

Utöver sin storlek utmärks Prasines Elies Chalkidikis av sin fasta fruktvägg och sin glansiga gröna till gröngula färg, sitt fylliga, fasta och saftiga fruktkött, sin svaga och fruktiga doft och sin något beska och kryddiga smak.

Klimat- och miljöförhållandena i Chalkidike, samt odlings- och bearbetningsmetoderna för oliverna påverkar de ovannämnda kvalitativa produkttegenskaperna av följande skäl:

- Den långa perioden med relativt låga temperaturer under skördetiden, i kombination med odlingsmetoderna, framför allt storleken och utgallringen av skott, bidrar genom olivsorternas kraftfullhet till en stabil produktion och till stora oliver med mycket fruktkött och liten kärna.
- Eftersom oliverna främst odlas i kalkrik jord är de rika på flyktiga beståndsdelar som ger oliverna en utsökt och fruktig doft.
- Tack vare det höga antalet soltimmar, de milda temperaturerna på sommaren och producenternas och producentorganisationernas kontroll av olivernas mognad, har oliverna vid skörden en ljusgrön färg, ett saftigt fruktkött och en lämplig fasthet, vilket gör det lätt att kärna ur oliverna utan att de skadas eller förstörs.
- Tack vare odlingsmetoderna och framför allt konstbevattningen och kontrollen av olivernas mognad har oliverna en låg oljehalt, vilket gör att de inte känns feta och bidrar till att framhäva deras doft samtidigt som oxidering undviks, vilket innebär att olivernas hållbarhet förlängs.
- Den traditionella skördemetoden för hand gör att oliverna inte skadas och underlättar den efterföljande bearbetningen, samtidigt som den manuella gallringen och fyllningen av oliverna garanterar en perfekt och autentisk färdig produkt.

På samma sätt har bearbetningsanläggningarna genom att kombinera de traditionella metoderna anpassat bearbetningsmetoderna till de olivsorter som används och till deras särskilda egenskaper för att lösa problemen med olivernas jäsning, för att bevara olivernas organoleptiska egenskaper och för att alltid producera den exceptionella produkt som är känd i hela Grekland för sin något beska och kryddiga smak. Det faktum att många av enheterna är exportinriktade innebär också att Prasines Elies Chalkidikis saluförs i många länder utanför Grekland.

## 2. Historik

Olivlundarna i Chalkidike är omtalade sedan år 1415. Det berättas till exempel om olivlunden i Andronikos, som hör till klostret Agios Pavlos i Cassandra, om de mycket gamla olivträd som hör till klostret i Vatopedi i Souflari i Kalamaria (Nea Triglia) och i det intilliggande Daoutlou (Elaiokoria), och om olivlunden vid klostret Iviron på ön Kafkania i Olympiada. I övriga Chalkidike växte odlade olivträd, vilka har gett upphov till många ortsnamn. Frukten från dessa olivträd tycks främst ha använts för att producera bordsoliver.

Mot mitten av 1800-talet började invånarna i Chalkidike att bedriva organiserad olivodling, ympning av vilda olivträd och i mindre utsträckning omplantering av odlade olivträd. Denna utveckling tycks främst ha berott på de gynnsamma skattebestämmelserna i de licensregler för nya olivlundar som utfärdades år 1863. År 1887 hade Christakis Zografos redan byggt upp den stora olivlunden i Portaria, med en yta på omkring 500 ha och med över 32 000 olivträd. Samtidigt uppförde Chatzi-Osman i Gerakini i Polygyros en stor ångdriven kvarn som markerade början på moderniseringen av de motsvarande anläggningarna i Chalkidike.

Chalkidikes koppling till olivträd och dess frukt beror enligt historiska dokument på att olivträd odlats och olivprodukter framställt sedan århundraden tillbaka, men också på en mängd folkliga traditioner som lever kvar än i dag. I Chalkidike har oliven varit en viktig referenspunkt, åtminstone under de senaste tvåhundra åren, för såväl det ekonomiska livet som invånarnas sociala aktiviteter och kulturella traditioner.

4.7 *Kontrollorgan:*

Namn: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επιβλεψής Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Π.) (Organisation för certifiering och kontroll av jordbruksprodukter – Agrocert)

Adress: Πατησίων & Ανδρου 1/Patission & Androu 1  
112 57 Αθήνα/Aten  
ΕΛΛΑΔΑ/GREKLAND

Tfn +30 2108231277

Fax +30 2108231438

E-post: info@agrocert.gr

Beteckning: Νομαρχική Αυτοδιοίκηση Χαλκιδικής (Regionalförvaltningen i Chalkidike), Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης (direktionen för landsbygdsutveckling)

Adress: 631 00 Πολύγυρος/Polygyros  
ΕΛΛΑΔΑ/GREKLAND

Tfn +30 2371039314

Fax +30 2371339207

E-post: agro6@chalkidiki.gov.gr

4.8 *Märkning:*

Utöver den skyddade ursprungsbeteckningen "Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" (Prasines Elies Chalkidikis) och den motsvarande märkningen ska etiketterna göra det möjligt att kontrollera ursprunget och skydda produkten med angivande av följande uppgifter:

- En sifferkod som anger produktionsåret, bearbetningsanläggningen, varupartiet och anläggningen för slutlig förpackning, då denna ägt rum vid en annan anläggning.
- Produktens hållbarhetstid, om det rör sig om en slutlig förpackning.
- Logotypen, bestående av produktens namn med grekiska eller romerska bokstäver omgett av en ellipsformad bild av en karta över Chalkidike från en litografi ur *Society for the Diffusion of Useful Knowledge* från 1829 i bakgrunden, och i förgrunden en olivkvist med gröna oliver.



När Prasines Elies Chalkidikis används för att tillverka olivkräm får beteckningen "Πάστα από Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ" (Olivkräm producerad av Prasines Elies Chalkidikis SUB) anges, under förutsättning att endast Prasines Elies Chalkidikis har använts för att producera olivkrämen och att högst 7 % olivolja uteslutande av sorten extra jungfruolja har tillsatts.