

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2009/C 232/13)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningar mot ansökan måste lämnas till kommissionen inom sex månader räknat från dagen för detta offentliggörande.

## SAMMANFATTNING

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****"ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΕΛΙΝΟ ΚΡΗΤΗΣ" (EXERETIKO PARTHENO ELEOLADO SELINO KRITIS)****EG-nr: EL-PDO-0005-0515-20.12.2005****SUB ( X ) SGB ( )**

Denna sammanfattning informerar om de viktigaste delarna av produktspecifikationen.

**1. Behörig myndighet i medlemsstaten:**

Beteckning: Διεύθυνση Βιολογικής Γεωργίας, του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (Ministeriet för landsbygdsutveckling och livsmedel, avdelningen för organiskt jordbruk)  
Adress: Αχαρνών 29 (Acharnon 29)  
Αθήνα/Athens  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE  
Tfn +30 2108232025  
Fax +30 2108821241  
E-post: ax29u029@minagric.gr, ax29u030@minagric.gr

**2. Grupp:**

Beteckning: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Σελίνου (Förbundet för jordbrukskollektiv i Selinos)  
Adress: Παλαιοχώρα Κάνδανος Χανίων (Palaiohora Kandanos Hanion)  
TK 73001  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE  
Tfn +30 2823041209 / 41306  
Fax +30 282341463  
E-post: easselini@otenet.gr  
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag ( X ) Övriga: ( )

**3. Produkttyp:**

Klass: 1.5. Oljor och fetter

**4. Produktspecifikation:**

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

**4.1 Beteckning:**

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

**4.2 Beskrivning:**

Extra jungfruolja, mörkgrön till grön, nästan utan grums, fruktig, lätt bitter och kryddig smak och fruktig olivarom med ett minimivärde för fruktighet på 3,2. Maximal syrahalt 0,7 % (viktprocent oljesyra) och ett maximalt peroxidvärde på 15 (meq aktivt syre/kg). Extinktionskoefficienter K270 och K232 och variationen av extinktionskoefficienten uppvisar maxvärden på 0,15, 2,5 respektive 0,00.

Olivoljan framställs av oliver av sorten "tsounati" (minst 60 %) och sorten "koroneiki" (maximalt 40 %).

Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper är främst beroende av det specifika klimatet (mycket solljus, stora nederbörds mängder, låg relativ luftfuktighet) och områdets geomorfologiska situation (sluttningar med kraftiga höjdskillnader). Dessutom utnyttjas de fördelar som olivsorterna *tsounati* och *koroneiki* ger vid odling på olika höjder i det fastställda geografiska området.

#### 4.3 Geografiskt område:

Oliverna och oljan produceras inom det definierade geografiska området. Området utgörs av provinsen Selinos, som ligger i sydvästra delen av prefekturen Hania. Det omfattar de administrativa områdena av kommunerna Kandanos, Pelekanos och Anatolikos Selinos. Området är bergigt och ligger till största delen över 1 000 m.ö.h. Det är beväxt med olivträd som utgör huvudgrödan för provinsens jordbrukarfamiljer.

#### 4.4 Bevis på ursprung:

Produktens spårbarhet garanteras i alla steg, från olivodlingen via pressning, lagring, transport och produktstandardisering till det steg när produkten når slutanvändaren.

Alla inblandade parter bevarar uppgifter om produktions- och standardiseringsprocessen så att det behöriga kontrollorganet (f.n. OPEGEP) kan kontrollera att alla förfaranden för att garantera produktens spårbarhet har följts.

#### 4.5 Framställningsmetod:

Odlingen av sorterna *tsounati* och *koroneiki* sker extensivt och med mycket få ingrepp (gödsel, vattning, växtskyddsmedel). Sorten *koroneiki* odlas på jordar på en maximal höjd av 500 m.ö.h., medan sorten *tsounati* växer på högre höjd. Där sluttningarna inte är för branta plöjs marken, främst på mekanisk väg. Eftersom jordmånen i området är neutral till sur används inga svavelgödningsmedel, men ibland kalkas marken. Olivträden reagerar väl på årliga kvävetillskott, medan reaktionen på kalium är obetydlig, men ändå positiv. Endast mycket få olivodlingar i området bevattnas. Olivodlingens värsta fiende är olivflugan (*Bactrocera oleae*), som bekämpas av prefekturen Hantias direktorat för landsbygdsutveckling med hjälp av förebyggande besprutning av bete på marken. Flugpopulationen övervakas med lämpliga fällor. I syfte att bekämpa torrkvistar sprutas sår på träden i förebyggande syfte och desinfekteras med lämpliga lösningar, särskilt sorten *koroneiki*. Sorten *tsounati* är visserligen mycket känslig för angrepp av svampen *Cycloconium oleaginum*, men det anses inte nödvändigt att vidta åtgärder eftersom området har god ventilation och låg luftfuktighet, så att sjukdomen sällan kan utvecklas.

Skörd av sorten *koroneiki* börjar i november och slutar i december, medan sorten *tsounati* mognar i etapper och skördas från slutet av december eller början av januari, med ett avbrott under den kalla perioden, och sedan börjar om i slutet av februari för att sluta i april. Den största skörden av sorten *tsounati* för Selinos extra jungfruolja sker i slutet av januari, och därigenom uppfyller den producerade oljan kvalitetskraven. Kriterierna för att avgöra om oliverna är mogna är skalets färg, som ska ha övergått helt från gröngrönt till mörkt purpurroött, och köttet som minst till hälften ska vara mörklila. Oliverna skördas med slagpinnar (och plockas även från marken om de faller av sig själva), i fångnät.

Oliverna transporteras främst i tunna säckar eller plastbehållare. De lagras i särskilda anläggningar under kontrollerade förhållanden så att de bevarar sina särskilda egenskaper. Eftersom oliverna måste bearbetas inom 24 timmar efter skörd måste transport- och lagringstiden vara så kort som möjligt och får tillsammans inte överskrida 24 timmar.

Oljan pressas mekaniskt vid en temperatur på högst 25 °C i traktens olivpressanläggningar som godkänts av den behöriga kontrollmyndigheten. Olivoljan görs huvudsakligen av sorten *koroneiki* men också av *tsounaki*, och lagras efter pressning i en till tre månader innan den blandas i tunnor. Under lagringen avlägsnas partiklar och grums som fälls ut genom att oljan dekanteras i en ren tunna på ett sätt som gör att des exponering för syre minimeras, och att den kommer i kontakt med luften så lite som möjligt.

#### 4.6 Samband:

##### Historiskt

I Kantanos-dalen växer enorma olivträd kallade *dekaoktous*, som är minst 1 500 år gamla. Deras stammar mäter upp till 12,3 meter i omkrets. I kretensiska folkvisor, *mantinades*, nämns också *Selinos* som olivodlingsområde.

##### Naturligt

Det fastställda geografiska området har huvudsakligen skifferberggrund, men mindre områden är också kalkhaltiga. Området är bergigt och ligger mestadels över 400 m.ö.h., med sluttande mark, utom i Kantanos-dalen, som är en slätt. Området präglas av hög nederbörd, låg luftfuktighet och ett litet antal molniga dagar.

Områdets beskaffenhet, med sina sluttningar ned mot slätten, ger olivlundarna god exponering för solljus, vilket bidrar till alkaloidhalten i oliverna, som ger slutprodukten dess fruktiga karaktär. Markens låga andel av organiska ämnen ökar också olivoljans aromatiska beståndsdelar. Den lätt beska och kryddiga smaken beror på den lilla andelen av sorten *koroneiki* i slutprodukten, och framkallas av de fenoler som oliverna innehåller vid skörd. Den mörkgröna färgen beror på en hög klorofyllhalt, främst feofytin och pirofeofytin.

Områdets klimat (fuktighet och temperatur) ger sorten *tsounati* möjlighet att till fullo utveckla sina egenskaper, eftersom detta kan anses vara dess naturliga miljö. Sortens sena mognad, som också betyder att den blommar sent och sätter frukt sent, påverkas av temperatur och luftfuktighet samt av markens fukthalt, som är optimala vid de avgörande tidpunkterna. Sorten *tsounati* är dessutom mycket köldbärandig, och kan därför odlas i större delen av området. Sorten *koroneiki* kan bäst odlas på lägre höjd, i jordar med tillräcklig fukthalt, och därmed utnyttjas områdets särskilda terräng optimalt.

Odling av sorterna *tsounati* och *koroneiki* och den tillhörande produktionen av *Selinos* extra jungfruolja, är enda utvägen för det berörda området, eftersom dess magra, till stor del sura och skifferhaltiga jord gör det svårt att gå över till andra grödor eller andra sorter, eller att införa intensiva och mer produktiva odlingsmetoder. Landskapets naturliga skönhet bevaras dessutom på detta sätt, eftersom särskilt sorten *tsounati* har ett väl utvecklat ytligt rotsystem som hindrar ytavrinning och erosion av den sårbara skiffermarken i sluttningarna.

#### 4.7 Kontrollorgan:

I enlighet med nationell lagstiftning genomförs kontroll och genomdrivande av bestämmelserna om den skyddade geografiska beteckningen i dag av följande organ:

Beteckning: Διεύθυνση Γεωργίας του Ν.Χανίων (Jordbruksdirektoratet i prefekturen Hania)

Adress: Σφακίων 26 (Sfakion 26)  
TK 73174 Χανιά (Hania)  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tfn +30 2821056463  
Fax +30 2821028047  
E-post: u14901@minagric.gr

Namn: Οργανισμός Πιστοποίησης και Ελέγχου Γεωργικών Προϊόντων, Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π (Organisation för certifiering och kontroll av jordbruksprodukter, OPEGEP)

Adress: Άνδρου 1 και Πατησίων (Androu 1 och Patision)  
TK 11257  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tfn +30 2108231277  
Fax +30 2108231438  
E-post: info@agrocet.gr

**4.8 Märkning:**

Olivoljan saluförs i förpackningar med följande text: "Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης" (Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis), samt de uppgifter som föreskrivs i nationell lagstiftning och gemenskapslagstiftning.

---