

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

(2012/C 183/10)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**

**ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9**

**”ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ” (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)**

**EG-nr: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011**

**SGB ( ) SUB ( X )**

**1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen:**

- Produktens beteckning
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Annat (specificera)

**2. Typ av ändring(ar):**

- Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning
- Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts
- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

**3. Ändring(ar):**

**3.1 Geografiskt område:**

Den begärda utvidgningen av området för den skyddade ursprungsbeteckningen gäller alla administrativa distrikt i kommunerna Arkadi, Yeropotamos och Kouloukona som ligger inom de administrativa gränserna för provinsen Mylopotamos, nämligen följande:

Angeliana, Agia, Agios Ioannis, Agios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anogia, 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 och Honos.

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

## Motivering:

- Under det senaste årtiondet har olivträd av sorten "Hondrolia" kontinuerligt ersatts med sorten "Koroneiki" i området, och andelen för de två sorterna är därmed densamma som i området för den skyddade ursprungsbeteckningen (90 % "Koroneiki", 10 % "Hondrolia"). Skälet till att inte alla administrativa distrikt i provinsen Mylopotamos omfattades av den ursprungliga ansökan om skyddad ursprungsbeteckning är alltså inte längre relevant.
- De ansökande administrativa distrikten har samma mark- och väderförhållanden som det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.
- Invånarna i dessa administrativa distrikt har ärvt samma sedvänjor och samma autentiska och gamla kunnande som befolkningen i området i övrigt.
- Den olivolja som framställs där har samma fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper som den som framställs i det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen. Det bevisas av expertutlåtandet från Rethymnons kemiska avdelning vid generaldirektoratet för Greklands allmänna kemiska laboratorium samt av expertutlåtandet från ett certifierat laboratorium.

## 3.2 Bevis på ursprung:

Marknadens krav på spårbarhet för livsmedel och behovet av att skydda produkterna mot uppblandning har fått producenterna i det område som i dag omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen att under de senaste två åren tillämpa ett striktare system för bevis på ursprung för oliverna. Det nya striktare systemet kommer att göra det möjligt att skydda produktens identitet och jämna kvalitet i framtiden.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

## RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

## "ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ" (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

EG-nr: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

SGB ( ) SUB ( X )

## 1. Beteckning:

"Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης" (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis)

## 2. Medlemsstat eller tredjeland:

Grekland

## 3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:

## 3.1 Produkttyp:

Klass 1.5 – Oljor och fetter (smör, margarin, oljor etc.)

## 3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:

Beteckningen "Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis" avser mekaniskt pressad olja av oliver av sorterna "Koroneiki" (minst 90 %) och "Hondrolia" (återstoden), som odlas i det geografiska område som ansökan avser.

Olivoljan har särskilt attraktiv färg (guldgul) och fruktig smak.

Den högsta totala syrahalten uttryckt som oljesyra är 0,8 g per 100 g olja.

Konstanterna för indikatorer för olika typer av sura ämnen i olivoljan får inte överstiga följande värden när olivoljan standardiseras:

K 232 ≤ 2,00

K 270 ≤ 0,18

Peroxider: ≤ 15 mEq O<sub>2</sub>/kg

Oljesyra: > 75 %

Halterna av trilinolein och stigmasterol är mycket låga, liksom halterna av alifatisk alkohol.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter):*

De oliver som används vid framställning av olivolja med beteckningen "Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης" (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) kommer uteslutande från olivträd av sorterna "Koroneiki" (minst 90 %) och "Hondrolia" (återstoden). Båda odlas i det avgränsade geografiska området.

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):*

—

3.5 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:*

Odlingen av olivträden och bearbetningen av oliverna ska äga rum i det avgränsade geografiska området.

3.6 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:*

—

3.7 *Särskilda regler för märkning:*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området:**

Samhällena i den tidigare provinsen Mylopotamos, i de nuvarande lokalsamhällen som ligger inom de administrativa gränserna för kommunerna Anogia, Mylopotamos och Rethymnon.

Angeliana, Agia, Agios Ioannis, Agios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anogia, 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 och Honos i den tidigare provinsen Mylopotamos.

5. **Samband med det geografiska området:**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området:*

Det område som ansökan om utvidgning gäller ingår i den tidigare provinsen Mylopotamos. Det ingår i en och samma provins, som är liten till ytan (totalt 414 000 stremma). Det har ungefär samma mark- och väderförhållanden och meteorologiska data som regionen Norra Mylopotamos, för vilken beteckningen redan har registrerats.

På låg höjd förekommer små till medelstora sluttningar (terrängen möjliggör odling av olivträd), medan träden odlas på terrasser på en del av de större sluttningarna. I provinsens sydligaste del, som domineras av Psiloritisbergen, ersätts olivodlingarna gradvis av djurhållning.

I. Meteorologiska data

Klimatet kan generellt beskrivas som mildt Medelhavsklimat med torra somrar och milda vintrar. Vindarna är i allmänhet svaga, och bara några dagar om året blåser sydliga vindar som orsakar problem för andra grödor (citrusräd).

Enligt tabell III i den ursprungliga akten, som innehåller medelvärden för de åtta åren 1966–1973, är den genomsnittliga årsnederbörden nästan 700 mm. Det totala antalet frostdagar är 2,1, och de genomsnittliga temperaturextremerna, särskilt under vintern, säkrar fruktknopparnas mångfald och en tillräcklig blomningsperiod.

I det geografiska område som förslaget till utvidgning gäller varierar den genomsnittliga nederbörden i olivodlingsområdet från 700 mm (mätstationen i Melidoni) till strax över 1 000 mm på högre höjd (mätstationerna i Agios Ioannis och Anogion). Det kan därför noteras att det område som förslaget till utvidgning gäller har bättre nederbördssiffror, vilket säkrar en ännu bättre adsorption och nedbrytning av näringsämnen hos olivträden.

Den mesta nederbörden faller från oktober till mars, medan det är mycket sällsynt med nederbörd från juni till september. Den genomsnittliga nederbörden från oktober till mars utgör närmare bestämt 87 % av den totala årsnederbörden, baserat på nederbördsdata för de senaste 80 åren från väderstationen i Anogia.

Frost är inte något större problem (2,1 dagar per år). Skillnaden mellan medeltemperaturerna och temperaturextremerna, särskilt under vintern, säkrar fruktknopparnas mångfald och en tillräcklig blomning. Den lägsta temperaturen har uppmätts i februari ( $-0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) och den högsta i juli ( $35,8\text{ }^{\circ}\text{C}$ ). Temperatursvängningen (från strax under noll till strax under  $40\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) i området, och medeltemperaturen på  $15\text{--}25\text{ }^{\circ}\text{C}$ , beskrivs i litteraturen som idealiska för odling av olivträd. Experter är eniga om att temperaturer under  $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$  och över  $40\text{ }^{\circ}\text{C}$  är problematiska för olivträd, medan något lägre temperaturer under vintern är nödvändiga för att säkra fruktknopparnas mångfald och en tillräcklig blomning.

Det geografiska område som förslaget till utvidgning gäller har alltså väderförhållanden som lämpar sig för odling av oliver och framställning av exceptionell jungfruolja, liknande de förhållanden som råder i området "Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis".

## II. Jordsammansättning

Större delen av området har genomsnittlig sammansättning sett till textur och består av rödjord, vittrande kalksten och skifferklippor. Jorden är svagt sur.

Mylopotamosområdet som helhet består i geologiskt hänseende av alpina och post-alpina klippor. Nedifrån och upp består strukturen av karbonatklippor i det joniska lagret, klippor från sekvensen Fillitiki-Halazitiki, karbonatklippor från det tektoniska täcket i Tripoliådern, klippor från de inre lagrens skolla, nybildning och kvartära sediment. Dessa formationers fördelning gör Mylopotamosområdet till en unik geologisk region. Tack vare formationernas petrologi och deras relativa läge i den geologiska strukturen ingår området dessutom i bergskedjan Psiloritis-Tallaions unika vattenbärande system.

Till följd av dessa geologiska egenskaper hos marken i hela den tidigare provinsen Mylopotamos (det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen och det område som ansökan om utvidgning avser) och den intensiva djurhållningen (får- och getuppfödning) ser det ut på följande sätt när det gäller markens innehåll av makro- och mikronäringsämnen, baserat på den analys av jorden som gjorts i åtta olika administrativa olivodlingsdistrikt:

- Kalium och fosfor: förekommer i de flesta fall, men kalium måste tillföras i olivlundar med hög avkastning.
- Kväve: måste tillföras varje år eftersom det är ett flytande ämne som lätt sköljs bort.
- Av de spårämnen som är viktiga vid olivodling förekommer ofta bor i bergsområden och måste tillföras vart fjärde år genom filtrering i marken.

Jorden består av en blandning av ungefär lika delar sand, lera och silt, och texturen är därmed lätt till normal. Marken har en god halt av organiskt material.

## III. Mänskliga faktorer

Odlingsmetoderna genom hela olivens produktionscykel baseras på den traditionella kunskap som förts vidare genom generationerna.

Hushållen samarbetar vid olivplockningen och kan på så sätt samla in stora mängder oliver varje dag och pressa dem samma dag. Olivernas kvalitativa egenskaper ändras därför inte genom att de får ligga för länge i säckarna.

Säckarna för transport av oliverna är av vegetabiliskt ursprung och gör det möjligt för oliverna att andas.

Skörden i december–januari sammanfaller med fruktens naturliga mognadsperiod.

Olivlundarna gödslas med färgödsel vartannat till vart tredje år, vilket ger goda halter av organiskt material och därmed god näringsupptagningsförmåga, väl syresatt mark, god luft- och vattencirkulation och därmed en god utveckling av rotsystemet.

Vid alla åtgärder tas hänsyn till miljön. Ett nästan totalt förbud mot besprutning mot olivfruktflugan råder – i stället tillämpas sprutning med lockbete och med mycket mildare produkter än tidigare.

## 5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Olivolja produceras i hela den tidigare provinsen Mylopotamos och är, som all kretensisk olivolja, av hög kvalitet. De utmärkta väderförhållandena, markförhållandena och de många soltimmarna ger en mer välsmakande produkt. Olivoljan har söt, fruktig smak och särskilt attraktiv färg (guldgul).

— Kvalitetskriterierna för extra jungfruolja med beteckningen "Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis" (syra, K 270, K 232, Delta K, peroxidvärde) ligger på mycket hög nivå jämfört med standarderna för Internationella olivoljerådets kommersiella prototyp. Halterna av trilinolein och stigmasterol är särskilt låga (ofta lägre än de högsta tillåtna halterna).

— Alifatisk alkohol förekommer i mycket små mängder i oljan.

## 5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):

Olivolja produceras i hela provinsen Norra Mylopotamos och är, som all kretensisk olivolja, av hög kvalitet.

Oliver har odlats på Kreta sedan urminnes tider. Under utgrävningarna i Faistos fick B. Krimbas kärnor av den italienska arkeologiskolan och kunde bland dem identifiera olivkärnor som daterade sig till mellanminoisk tid (1800–2000 f.Kr.). P. Anagnostopoulou sade vid Atens akademi 1951 att fynd från utgrävningarna visar att Kreta är olivens hem.

Kvalitetskriterierna för extra jungfruolja med beteckningen "Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis" (syra, K 270, K 232, Delta K, peroxidvärde) ligger på mycket hög nivå jämfört med standarderna för Internationella olivoljerådets kommersiella prototyp. Det hänger samman med metoden för plockning och odling av oliverna. Vid plockningen slås träden med en käpp och oliverna samlas i säckar på högst 50 kg. De transporteras omedelbart (normalt samma dag) till olivpressen och pressas snabbt, vilket ger de goda egenskaper som beskrivs ovan. Halterna av trilinolein och stigmasterol är också särskilt låga (ofta lägre än de högsta tillåtna halterna). Det beror på att olivträd av sorten "Koroneiki" ger frukt av liten storlek. Alifatisk alkohol förekommer slutligen i mycket små mängder i olivoljan. Det beror på att producenterna vet att höga temperaturer vid pressningen av oliverna ger högre halt alifatisk alkohol i oljan och därför ser till att oljans temperatur i oljekvarnen inte överstiger 32 °C (den normala temperaturen vid framställning av olivolja är 27–32 °C).

De viktigaste faktorer som avgör kvaliteten hos olivolja är klimatet, jordens textur, trädsorterna och produktionsmetoderna (metoderna för odling, skörd, lagring och bearbetning av produkten).

Följande faktorer ger olivoljan dess utmärkta kvalitet och dess egenskaper:

- Det idealiska klimatet för olivodling i området, med milda vintrar och varma somrar.
- Temperatursvängningen (lägsta och högsta temperatur, medeltemperatur), som betraktas som idealisk för olivodling.
- De svaga vindarna, som säkrar en problemfri knoppning.
- Terrängen, som underlättar en god luftväxling och mycket solljus för träden, vilket ger friska träd och oliver av god kvalitet.
- Nederbörd främst under vintern och liten nederbörd när temperaturen börjar stiga gör att näringsämnen tas upp vid kritiska tidpunkter och hindrar uppkomst av svampsjukdomar som försämrar olivens kvalitet.

- Nederbördsmängden, som bedöms som tillfredsställande för upptaget av näringsämnen från marken och för de obevattnade olivlundarna.
- De goda halterna av organiskt material säkrar vanligen ett gott näringsupptag, bra porös jord med god luft- och vattencirkulation och därmed en god utveckling av olivträdets rotsystem.
- De tillfredsställande halterna av kalium i fosfat i marken och producenternas kunskap om när kväve och bor eventuellt bör tillföras påverkar olivoljans kvalitet i både kemiskt och organoleptiskt hänseende.
- Odlingsmetoderna genom hela olivens produktionscykel är ett resultat av den traditionella kunskap som förts vidare genom generationerna.

**Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:**

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

[http://www.minagric.gr/greek/data/epikair\\_prodiagrafes\\_b.Mylopotamos\\_10112011.pdf](http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.pdf)

---