

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 232/13)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΕΛΙΝΟ ΚΡΗΤΗΣ” („EXERETIKO PARTHENO ELEOLADO SELINO KRITIS”)

EK-sz.: EL-PDO-0005-0515-20.12.2005.

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás főbb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Διεύθυνση Βιολογικής Γεωργίας, του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
Cím: Αχαρνών 29 (Acharnon 29)
Αθήνα/Athens
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE
Tel. +30 2108232025
Fax +30 2108821241
E-mail: ax29u029@minagric.gr, ax29u030@minagric.gr

2. Csoportosulás:

Név: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Σελίνου
Cím: Παλαιοχωρα Κανδανος Χανίων (Palaiohora Kandanos Hanion)
TK 73001
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE
Tel. +30 2823041209 / 41306
Fax +30 282341463
E-mail: easselin@otenet.gr
Összetétel: termelők/feldolgozók (X) Egyéb: ()

3. Termék típusa:

1.5. osztály: Olajok és zsírok

4. Termékleírás:

(a követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης” („Exeretiko partheno eleolado Selino Kritis”)

4.2. Leírás:

Sötétzöld-középzöld színű extraszűz olívaolaj, hibamedianja nullával egyenlő, íze gyümölcsös, enyhén kesernyész és pikáns, aromája gyümölcsösen olívás, a gyümölcsösség minimális értéke 3,2. Savasság átlagos értéke 0,7 (olajsav tömegszázalékában kifejezve) és szerves peroxidok legfeljebb 15 (meq aktív oxigén/kg). A kioltási együtthatók K270, K232 és a kioltási tényező eltérésének maximális értékei 0,15, 2,5, illetve 0,00.

Az olívaolajat legalább 60 %-ban a Tsounati olívaolaj fajtajától állítják elő, legfeljebb 40 % Koroneiki olívaolaj hozzáadásával.

A krétai Selino extraszűz olívaolaj (Exeretiko partheno eleolado Selino Kritis) fizikai-kémiai jellemzői és érzékszervi tulajdonságai főleg a térség sajátos éghajlati (napsütéses órák nagy száma, magas csapadékszint, alacsony relatív páratartalom) és geomorfológiai (lejtős talaj nagy magasságbeli különbségekkel) viszonyaival magyarázhatók. Emellett hozzájárul ehhez a termesztés során a meghatározott földrajzi terület egyes tengerszint feletti magassági övezeteiben a Tsounati és a Koroneiki fajtajellemzőinek érvényesüléséből eredő komparatív előnyök kiaknázása.

4.3. Földrajzi terület:

Az olajbogyó termesztése és az olívaolaj-termelés a meghatározott földrajzi területen történik. A földrajzi övezet a Selinoi járás, amely Chania megye délkeleti részén található. Kandanos, Pelekanos és Anatoliko Selino településtársulások tagtelepüléseit foglalja magában. A térség javarészt hegyvidéki jellegű, tengerszint feletti magassága meghaladja az 1 000 métert. A tájat elborítják az olívaültetvények, amelyek a Selinoi járás földművescsaládjainak fő megélhetési forrásai.

4.4. A származás igazolása:

A termék nyomonkövethetősége a termelési folyamat minden szakaszában biztosított, az olíva-termesztéstől az olajútőkön, a termék tárolásán, szállításán, kiszerezésén keresztül egészen addig, amíg el nem jut a végső fogyasztóig.

Minden érintett fél nyilvántartást vezet a termelési és kiszerezési munkafolyamatokról annak érdekében, hogy az illetékes ellenőrző hatóság – amely jelenleg az OPEGEP – a termék nyomonkövethetőségének biztosítása érdekében ellenőrizhesse az összes előírt eljárást.

4.5. Az előállítás módja:

A Tsounati és Koroneiki fajták termesztése külterjes jellegű, minimális inputanyag (műtrágya, öntözővíz, növényvédő szerek) felhasználásával. A Koroneiki fajta termesztése max. 500 méter tengerszint feletti magasságban található talajon folyik, a Tsounati fajtát viszont nagyobb tengerszint feletti magasságban termesztik. A talajművelést kis dőlésszögű talajon, döntően mechanikus eszközökkel végzik. Tekintettel arra, hogy a térségben a talaj zömmel semleges, olykor savanyú kémhatású, nem használnak szulfát tartalmú műtrágyát, de időnként szoktak meszeztést alkalmazni. Az olajfák kedvezően reagálnak az évenkénti nitrogéntrágyázásra, és kedvező, de kismértékű a reakciójuk a kálium tartalmú műtrágyákra. A térségben elvétve fordulnak elő öntözött olívaültetvények. Az olíva-termesztés fő kártevője az olajbogyó-fúrólégy (*Bactrocera oleae*), amellyel szemben a Chaniai Megyei Önkormányzat Vidékfejlesztési Igazgatósága megelőző célú csalogató permetezést alkalmaz, s ezzel egyidejűleg célszerűen kialakított rovarcsapdákkal figyeli a populáció alakulását. A főleg a Koroneiki fajtát támadó olajfarák ellen megelőző permetezést alkalmaznak, és a sérült részeket megfelelő szerekkel permetezik. Noha a Tsounati fajta közkeletű felfogás szerint érzékeny a *Cycloconium oleaginum* gombával szemben, nincs szükség óvintézkedésekre, mivel a térség geomorfológiája megfelelő szellőzést biztosít, és a légkör relatív páratartalmát olyan szinten tartja, amely nem elégséges a betegség kialakulásához.

A Koroneiki fajta betakarítása november elején kezdődik, és decemberben ér véget, a Tsounati fajta lépcsőzetes érése december végén-január elején kezdődik, a hideg időben megszakad, majd február végén újrakezdődik, és áprilisban fejeződik be. Megjegyzendő, hogy a krétai Selino extraszűz olívaolajhoz felhasznált Tsounati fajta betakarításának legnagyobb részét január végéig befejezik, aminek köszönhetően a termelt olívaolaj megfelel a minőségi előírásoknak. Az érési stádium meghatározásának fő szempontja, hogy héjának zöldessárga színe mikor vált át feketés ibolyaszínbe, és húsának színe legalább felerészben feketés ibolyaszínbe. Az olajbogyót rázógépekkel, illetve a földről, a gyűjtőhálókra való természetes lehullás után takarítják be.

Az olajbogyó szállítása jellemzően ritka szövésű zsákokban történik, de műanyag rekeszek is használatosak. A tárolás külön erre a célra használt helyiségekben, ellenőrzött körülmények között történik, hogy az olajbogyó megőrizze minőségi jellemzőit. Tekintettel arra, hogy az olajbogyót lehetőleg a betakarítástól számított 24 órán belül fel kell dolgozni, a szállítási és tárolási időt a minimumra kell csökkenteni, és ezek összes időtartama 24 óránál kevesebb kell hogy legyen.

Az olívaolaj kinyerése mechanikus úton történik, 25 °C fokot meg nem haladó hőmérsékleten, a térségnek az illetékes ellenőrző hatóság által jóváhagyott olajütőiben. Különösen a Koroneiki fajtából nyert olívaolaj, de a Tsounati fajtából előállított olívaolaj is 1–3 hónapon át az előírt keverésig megfelelően tárolható. A tárolás folyamán az olívaolaj tiszta tartályba történő áttöltésével távolítják el a leülepedett szilárd anyagokat és növényi nedveket (olajseprőt), oly módon, hogy az oxigénnek való kitettség korlátozott legyen, és minimális legyen az a levegőmennyiség, amellyel érintkezik.

4.6. Kapcsolat:

Történeti

A Kandanoszi-medencesíkságon „dekaoktousa” néven ismert monumentális olajfák is vannak, amelyek törzsének kerülete eléri a 12,3 métert, életkoruk több mint 1 500 év, és kétsoros rigmusok (*madinadák*) is megerősítik, hogy Selino olíva termesztő vidék.

Természeti

Talajtanilag a meghatározott földrajzi terület jellemzően palás talajokból áll, de kisebb mértékben mészköves talajok is találhatóak rajta. A térség nagyjából hegyvidéki jellegű, 400 métert meghaladó tengerszint feletti magassággal és lejtős talajjal, a Kandanoszi-medence kivételével, amely fennsíknak minősül. A térség jellemzője a magas csapadékszint, az alacsony relatív páratartalom és a felhős napok csekély száma.

A lejtős talajból síkságba átmenő, az olívaültetvényeknek a lehető legjobb fényellátást biztosító domborzat kedvez az alkaloidkoncentráció növekedésének, amely megadja a végtermék gyümölcsös jellegét. Emellett a talajok alacsony szervesanyag-tartalma növeli a termelt olívaolaj aromás összetevőit. Az enyhén kesernyés és pikáns íz azzal magyarázható, hogy a végtermékben kismértékű a Koroneiki fajta részaránya, és oka a betakarítási időszakban az olajbogyóban található fenolos vegyületekben keresendő. A sötétzöld szín a fokozott klorofillkoncentrációnak, különösen a feofitín- és pirofeofitínkoncentrációnak köszönhető.

A térségben uralkodó éghajlati viszonyok (páratartalom, hőmérséklet) elősegítik a Tsounati fajtatulajdonságainak jobb érvényesülését, hiszen ez a fajta itt mintegy a maga természetes környezetében található meg. A fajta kései jellegét, amely a kései virágzásban/terméskötésben és az ebből következő kései érésben nyilvánul meg, a hőmérséklet, a relatív páratartalom és a talaj relatív nedvességtartalma befolyásolja, s ezek az értékek optimálisak a kritikus időszakokban. Emellett a Tsounati fajta hidegtűrő képessége is hozzájárul a termesztési terület kiterjedt voltához a térségben. A Koroneiki fajta termesztése az alacsonyabb tengerszint feletti magasságú és kellő talajnedvesség tartalmú területeken kiváló eredménnyel jár, és optimális módon hasznosítja a meghatározott földrajzi terület ilyen jellegű talajait.

A Tsounati és Koroneiki fajták termesztése és ezen keresztül a Selino extraszűz olívaolaj termelése egyedüli lehetőség a meghatározott földrajzi terület számára, tekintettel arra, hogy a szegény és nagyrészt savanyú palás talajok dominanciája megnehezíti a kultúra- vagy fajtaváltást, illetve a jövedelmezőbb belterjes olíva termesztés uralkodóvá válását. Emellett fenntartja a természeti táj szépségét, mivel a gazdag felszíni gyökérrendszer – különösen a Tsounati fajta esetében – megakadályozza a felszíni elfolyást és az erre különösen hajlamos lejtős palás talaj erózióját.

4.7. Ellenőrző szerv:

A nemzeti jogszabályok értelmében az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű olívaolaj ellenőrzése és a vele kapcsolatos jogalkalmazás az alábbi szervek feladata:

Név: Chaniai Megyei Önkormányzat Vidékfejlesztési Igazgatósága
Cím: Σφακιών 26 (Sfakion 26)
TK 73174 Χανιά (Hania)
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE
Tel. +30 2821056463
Fax +30 2821028047
E-mail: u14901@minagric.gr

Név: Μεζογασδασι Termékeket Tanúsító és Ellenőrző Szervezet, OPEGEP
Cím: Άνδρου 1 και Πατησιών (Androu 1 and Patision)
TK 11257
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE
Tel. +30 2108231277
Fax +30 2108231438
E-mail: info@agrocet.gr

4.8. Címkzés:

Az olívaolaj csomagolásán kötelezően fel kell tüntetni az „Exeretiko partheno eleolado Selino Kritis” jelzést, valamint minden egyéb, a nemzeti és uniós jogszabályokban előírt adatot.
