

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

(2010/C 190/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 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

„ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ” (PRASINES ELIES CHALKIDIKIS)

EK-sz.: EL-PDO-0005-0539-27.03.2006

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων., Δ/ση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ — ΠΓΕ — Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (Vidékfejlesztési és Élelmészügyi Minisztérium, Biomezőgazdasági Főosztály, OEM, OFJ és HKT termékek osztálya)
Cím: Αχαρνών 29/Acharnon 29
104 39 Αθήνα/Athens
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE
Tel. +30 2102125152
Fax —
E-mail: ax29u030@minagric.gr

2. Csoportosulás:

Név: Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής (Α Ηalkidiki-φίλςζιγετ és Polygyros Mezőgazdasági Szövetkezeti Egyesüléseinek társulása), «Βιοκαλλιερ-ητική Χαλκιδικής» („Viokalliergitiki Halkidikis”)
Cím: Κωνσταντινουπόλεωσ 13/Konstantinoupoleos 13
631 00 Πολύγυροσ/Polygyros
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE
Tel. +30 2371023076
Fax —
E-mail: eas-pol@otenet.gr
Összetétel: Termelőκ/Feldolgozóκ (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.6 osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés:

„Πράσινεσ Ελιέσ Χαλκιδικήσ”

(Prasines Elies Chalkidikis)

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

4.2. Leírás:

A „Prasines Elies Chalkidikis” (halkidiki zöld olívbogyó) terméket kizárólag az Olea Europaea faj „Hondrolia Halkidikis” (halkidiki húsos olívbogyó) és „Halkidikis” (halkidiki olívbogyó) fajtáiból választják. A Halkidiki-félszigeten ezen fajtákból termesztett olívbogyóra a nagy bogyóméret, a kedvező hús/mag arány, a zöldessárgába hajló fényes zöld szín, a finom, gyümölcsös illat, az enyhén kesernyés, pikáns íz és a zsíros ízhatás hiánya jellemző. Mindez egyrészt azzal magyarázható, hogy az olajfák az évszázadok során alkalmazkodtak a táj sajátos talaj- és éghajlati viszonyaihoz, másrészt összefügg az olíva-termelők által alkalmazott termesztési technikákkal.

A „Prasines Elies Chalkidikis” (halkidiki zöld olívbogyó) négy típusban kerül forgalomba:

1. Egész olívbogyó.
2. Magvált olívbogyó.
3. Magvált töltött olívbogyó. A töltelék lehet mandula, pirospaprika, sárgarépa, csemegeuborka és fokhagyma, amelyet kézzel töltenek az olívbogyóba. A töltelékként felhasznált termékek nem haladhatják meg az olívbogyó súlyának 15 %-át.
4. Tört olívbogyó.

Mindegyik típus ízesíthető oregánóval, kakukkfűvel, babérlevéllel, zellerrel, fokhagymával, kaprival és pirospaprikával. Az ízesítők nem haladhatják meg az olívbogyó súlyának 2,5 %-át.

A töltelékként és ízesítőként felhasznált termékek származási helye Halkidiki megye.

Kereskedelmi forgalomban a terméknek az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Olívbogyó típusa

Jellemzők	Egész	Magvált	Magvált töltött	Tört
Fizikai jellemzők	Hengeres-kúpos termés, amely markáns rajzolatú, szemölcs alakú csúcsban végződik, héja ellenálló és fényes, színe zöldessárgába hajló fényes zöld.			
	Feszés és nedvdús terméshús.			Enyhén zúzódottnak terméshúsú, ép magvú, nedvdús.
Érzékszervi jellemzők	Finom és gyümölcsös illat, zsíros ízhatás nélkül.			
	Enyhén kesernyés, pikáns íz. Amennyiben az olívbogyókat ízesítik, a fűszerek íze különválik.	Enyhén kesernyés, pikáns íz, amely kiegészül a töltőanyagok ízével.	Enyhén kesernyés, pikáns íz. Amennyiben az olívbogyókat ízesítik, a fűszerek íze különválik.	
Minőségi jellemzők	Mindegyik olívbogyó az „Extra” és „Kiváló” minőségi osztályba tartozik. A minimálisan elfogadott méret 181–200 darab/kg. A hibás termés mindkét osztályban az olívbogyók tiszta súlyát tekintve kevesebb mint 7 %.			
A sós páclé jellemzői	A sós páclé minimálisan 8 % nátrium-kloridot tartalmaz, pH-értéke 3,8–4,0 közötti és a minimális savtartalma 0,8 % (tejsavban kifejezve).			
A sós páclében tartósított termék tiszta súlya	A végtermék súlyának legalább 65 %-a.	A végtermék súlyának legalább 55 %-a.	A végtermék súlyának legalább 65 %-a.	

Az egyéb minőségi paraméterek, valamint a feldolgozás és kiszereles során használt segédanyagok tekintetében az élelmiszerügyi jogszabályok előírásai, továbbá a Nemzetközi Olíva Terméktanács (IOC) és a Codex Alimentarius Bizottság által meghatározott nemzetközi szabványok az irányadóak.

4.3. Földrajzi terület:

A „Prasines Elies Chalkidikis” (halkidiki zöld olíwabogyó) terméket Halkidiki megyében termesztik, amelyet északnyugaton Thesszaloniki megye, a többi irányból pedig az Égei-tenger határol. Földrajzilag a három jellegzetes nyúlványról („Halkidiki lábai”) ismert Halkidiki-félszigetet öleli fel, a legkeletibb nyúlvány, az Athós-félsziget kivételével, amely önálló igazgatású egység, és nem tartozik Halkidiki megyéhez.

A megye területének 47 %-át, azaz 137 160 ha-t erdők és erdős területek, a 32,7 %-át kitevő 95 500 ha-t pedig mezőgazdasági földterület borítja. Az öntözött területek elérik a 20 000 ha-t, amely a teljes művelési terület 21 %-a. A Halkidiki-félsziget olíva-termő területe eléri a 23 000 ha-t.

4.4. A származás igazolása:

A „Prasines Elies Chalkidikis” (halkidiki zöld olíwabogyó) termesztése, feldolgozása és kiszerelese Halkidiki megyében történik. Mind a termesztőket, mind az olajfaültetvényeket nyilvántartják a megyei Olajfatermesztői Jegyzékben, valamint az Integrált Igazgatási és Ellenőrzési Rendszerben (IIER), és adataikat évente aktualizálják. Az alapanyag minőség- és eredettanúsítását minden esetben a feldolgozóüzembe történő szállítás alkalmával végzik az előírt bizonylatolással, és ugyanitt nyilvántartást is vezetnek a beszállító termesztőkről. Minden feldolgozóüzemet rögzítenek cégnev és székhelyadatok alapján a Halkidiki Ipari és Kereskedelmi Kamara vonatkozó jegyzékében, valamint egyedi kódszámmal az Orientációs és Garancia Alap Támogatásainak Kifizető és Ellenőrző Hivatala (OPEKEPE) megfelelő jegyzékében.

4.5. Az előállítás módja:

1. Az olíwabogyó termesztése és betakarítása

A Halkidiki-félsziget szinte minden olajfaültetvényén a hagyományos és a modern telepítési technológia egy köztes módja alapján a fák közötti távolság $6 \times 6,5$, $6,5 \times 6,5$ és 6×7 méter. Szervezetein keresztül a legtöbb termesztő dokumentáción alapuló integrált termesztési eljárást (Integrated Crop Management) alkalmaz. A szakaszos termés (alternancia) jelenségének kezelése, és nagy bogyméretű, kiváló minőségű termés biztosítása érdekében rendszeresen alkalmazzák az olajfák téli és nyári nyesését és metszését.

Az évi átlagos termés hozam hektáronként 9 tonna.

A betakarítás minden év szeptember 15-től október 10–15-ig tart, amikor a termesztők és szervezeteik által felügyelt érési folyamat során a termés eléri a megfelelő érettséget és a kívánt szintet. A termesztők létráról kézzel gyűjtik be a termést, amelyet műanyag dobozokba helyezve szállítanak el a feldolgozóüzemekbe. A bogyókat meg kell tisztítani a levelektől, fadaraboktól és egyéb idegen anyagoktól, minden olíwabogyónak egyenletesen zöldessárgába hajló zöld színűnek kell lennie, nem lehet rajtuk ütés, karcolás, rovarfolt vagy betegségtől származó sérülés, madárcsípés stb. A feldolgozóüzemekben az olíwabogyókat megméri, és minőségi és mennyiségi átadás-átvételi bizonylattal átveszik.

2. Feldolgozás

Az átvételt követően az olíwabogyót tartályokban tárolják el, hogy semlegesítsék keserű ízét. Ennek érdekében a hőmérséklettel és az olíwabogyó érettségétől függően 1,5–2 % marószódaoldatot adnak hozzá. 12 órán keresztül tárolják így. Miután háromszori atmoszással eltávolították a marószódaoldatot, vizet eresztenek a tartályokba, majd további 8 órán keresztül állni hagyják az olíwabogyót. Ezután 8 óránként 2-3 alkalommal kicserélik a vizet. A keserű íz semlegesítése történhet természetes módon is, tiszta vízzel, amelyet megfelelő gyakorisággal cserélnek a tartályban. Mindkét módszer esetében különös figyelmet fordítanak arra, hogy az olíwabogyó megőrizzen egy enyhe kesernyés ízt.

Ezután az olívbogyó a pácolásra használt tartályokba kerül, és 8,5 %-os sós páclét öntenek hozzá. Rendszeresen ellenőrzik a sós páclé sótartalmát és pH-értékét, és szükség esetén további sót adnak hozzá. Az olívbogyó addig marad ebben, amíg a páclé sótartalma be nem áll 8,5 % értékre. A pácolási folyamat már az előző fázisban elkezdődött, és időtartama a termés érettségétől, valamint a környezeti hőmérséklettől függ, amelyek függvényében eltarthat 2–4 hónapig.

A magvalás gépi úton történik. Egy keresztirányú metszést ejtenek az olívbogyó egyik végén, majd egy kereszt alakú vágást a kocsány felőli végén. Vízrel és mechanikus nyomással távolítják el a magot. Az olívbogyó töréséhez könnyű sajtológépet használnak, amely nem tesz kárt a termés húsában, és nem töri el a magot.

A töltésre szánt olívbogyó a munkaasztalra kerül, ahol a tapasztalt munkások kézzel megtöltik. A Halkidiki-félszigeten hagyomány az olívbogyó megtöltése, és rendszerint mandulát vagy apró darabra vágott pirospaprikát, sárgarépát, csemegeuborkát és fokhagymát használnak erre a célra.

Az olívbogyókat ízesíthetik a környék fűszernövényeivel (oregánó, kakukkfű, kapri, babérlevél, fokhagyma, zeller és pirospaprika).

3. Minőségi válogatás és méret szerinti osztályozás – Kiszereelés

A pácolást és a magvalást követően az olívbogyók a tartályokból munkaasztalokra kerülnek, ahol tapasztalt munkások szemrevételezéssel ellenőrzik, és eltávolítják a rossz, ütődött vagy más módon sérült szemeket. Ezután a termést szállítószalagon az osztályozókba továbbítják, és sor kerül a méret szerinti osztályozásra, amelynek nyomán a szemek a kiszereeléshez használt tárolóedényekbe kerülnek.

Az olívbogyókat a legtöbb esetben műanyag tárolóedényekben szerelik ki, amelyek anyaga nem káros a fogyasztók számára, és a termékkel szemben is semleges, de kiszereelésre használnak fehérbádog tartóedényt, valamint széles szájú üvegedényt is, a töltőszálatól függetlenül. A tárolóedényeket sós páclével töltik fel, amelyhez tartósítószerként L-aszkorbinsavat adnak legfeljebb 0,2 % százalékban.

A termés kiszereelését olyan, Halkidiki megyén kívüli üzemekben is végezhetik, amelyekbe a termék feldolgozott formában érkezik, amennyiben a fuvarokmányok és egyéb bizonylatok, valamint a 4.8. pontban foglalt címkézési szabályok alapján betartják a nyomonkövethetőségi követelményeket.

4.6. Kapcsolat:

1. Természeti kapcsolat

Agronómiai szempontból Halkidiki megye talajtípusai tökéletesen megfelelőek az olívbogyó-termesztéshez, hiszen az olajfa minden előforduló talajon megterem és jó hozamot ad, a hegyvidék mészkő-sziklás szegény talaján éppúgy, mint a sík területek mészkő eredetű termékeny alluviális talaján.

A Halkidiki-félsziget éghajlatának van egy olyan sajátossága, amely különösen kedvez az olajfának. Bár Észak-Görögország területén helyezkedik el, az Égei-tengerre néző hosszú partszakasza (630 km hosszúságú partvonal) révén Halkidiki a minimális és maximális hőmérséklet izotermái tekintetében olyan, délebbre fekvő olívatemesztő területekkel alkot egy egységet, mint Messinia, Aitolokarnania és Attika, és további előnye a magas csapadékhozam, 450 mm (a sík területeken) és 850 mm (hegyvidéken) közötti, esőből származó csapadékkal.

A Halkidiki-félsziget éghajlata az olajfa termesztésének is kedvez, hiszen – a tengerszint feletti magasságtól függően – a telek enyhék vagy hűvösek, a nyarak enyhék vagy melegek és szárazak, sok napsütéssel, és hosszúak a köztes évszakok. Az átlagos nyári hőmérséklet nem haladja meg a 22 °C-ot és a téli abszolút minimum-hőmérséklet még a hegyvidéken is ritkán süllyed – 10 °C alá, ami ideális körülményeket biztosít az olajfa számára.

Nagy méretén kívül a halkidiki zöld olívbogyót ellenálló és zöldessárgába hajló fényes zöld színű héj, feszes és nedvdús hús, finom, gyümölcsös illat és kissé kesernyés, pikáns íz jellemzi.

Halkidiki talaj- és éghajlati viszonyai, valamint az olívabogyó termesztési és feldolgozási technikái az alábbi módokon hatnak a fent említett minőségi jellemzőkre:

- A betakarítási időszakban tapasztalható hosszán tartó, viszonylag alacsony hőmérsékletű periódus a művelési technikákkal – különösen a nyesséssel és a metszéssel –, valamint a fajtaállománnyal együtt hozzájárul a hozambiztonsághoz, a nagy bogyómérethez és a kedvező hús/mag arányhoz.
- A talajok dominánsan mészkő eredete folytán az olajfa termése illó anyagokban gazdag, s ennek köszönhető finom, gyümölcsös illata.
- A sok napsütésnek és az enyhe nyári hőmérsékletnek köszönhetően, valamint a termelők és szervezeteik által felügyelt érési folyamat révén a termés a betakarításkor fényes zöld színű, húsa nedvdús és megfelelően feszes, aminek következtében a magvalás sérülésmentesen és minőségromlás nélkül végezhető el.
- A művelési technikákkal – különösen az öntözés és az érési folyamat felügyelete révén – a termésben alacsony szinten marad az olajtartalom, s ennek köszönhetően mentes marad a zsíros ízhatástól, jobban érvényesülnek az illatjellemzők, ugyanakkor elkerülhetővé válik az oxidáció, és ezáltal javul az olívabogyók eltarthatósága.
- A betakarítás hagyományos, kézzel történő módja biztosítja az olíva-termés kiváló fizikai állapotát és további feldolgozásának eredményességét, és az ugyancsak kézi válogatás és töltés is kitűnő és eredeti készterméket eredményez.

A fentiekhez hasonlóan a feldolgozóüzemek is a hagyományos eljárások felhasználásával a fajtasajátosságokhoz igazították feldolgozási technikáikat, annak érdekében, hogy megoldást találjanak az olívabogyó pácolása során felmerülő nehézségekre, megtartsák érzékszervi jellemzőit, és folyamatosan jó minőségben olyan egyedi terméket hozzanak létre, amely Görögország-szerte ismert enyhén kesernyész és pikáns ízéről. Egyes feldolgozóüzemek exportorientáltsága révén a halkidiki zöld olívabogyó számos külföldi országba is eljutott.

2. Történelmi kapcsolat

A Halkidiki-félsziget olajfaültetvényeire konkrét említéseket 1415-től kezdődően találunk: a források megemlítik Andronikos olajfaligetét a Kassandra-félszigeten lévő Agios Pavlos kolostorbirtokán, a szét-szórt ősi olajfákat a Vatopedi-kolostor birtokán a kalamariai Souflariban (Nea Triglia), a szomszédos Daoutlou (Elaiochoria – „Olívaalva”) olajfáit, valamint az Ibér-kolostor olajfaligetét az Olympiada mellett fekvő Kafkanas szigeten. Nemesített olajfák Halkidiki többi részén is voltak, és gyakoriak az előfordulásukra utaló helynevek. Ezen olajfák termését a jelek szerint étkezési olívabogyó előállítására használták fel.

A Halkidiki-félsziget lakossága a XIX. század közepe táján kezdett el rendszeres olíva-termesztéssel foglalkozni. Ekkor kezdték beoltani a vadolajfákat, betelepíteni a nemesített olajfákat. Ez a fordulat valószínűleg az új telepítésű olajültetvények adómentességéről szóló 1863. évi rendeletben foglalt kedvező adózási rendelkezéseknek köszönhető. Hristakis Zografos már 1887-ben létrehozta Portaria nagy olívaültetvényét, körülbelül 500 hektáros területen, több mint 32 000 olajfával. Ugyanekkorajt Hadji Osman létrehozott egy nagy gőzüzemű olajsajtoltót a polygyrosi Gerakiniben. Ezzel az üzemmel kezdődött meg a Halkidiki-félsziget hasonló létesítményeinek korszerűsítése.

A Halkidiki-félsziget okozati kapcsolatát az olajfával és az olívabogyóval alátámasztja mind az évszázadok óta folyó, történeti adatokkal dokumentált olíva-termesztés és olíva-termék-gyártás, mind pedig a napjainkig fennmaradt néprajzi hagyományok gazdagsága. Az olajfa a Halkidiki-félszigeten, legalábbis az elmúlt kétszáz év óta, fontos tényező a gazdasági életben, de az itt élők társadalmi életében és kulturális hagyományaiban is.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επιβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.) (Mezőgazdasági Termékeket Tanúsító és Ellenőrző Szervezet (OPEGEP) – AGROCERT)

Cím: Πατισίων & Ανδρου 1/Patisson & Androu 1
112 57 Αθήνα/Athens
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2108231277

Fax +30 2108231438

E-mail: info@agrocert.gr

Név: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χαλκιδικής (Halkidiki Megyei Önkormányzat), Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης (Vidékfejlesztési Főosztály)

Cím: 631 00 Πολύγυρος/Polygyros
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2371039314

Fax +30 2371339207

E-mail: agro6@halkidiki.gov.gr

4.8. Címkézés:

A „Prasines Elies Chalkidikis” (halkidiki zöld olívbogyó) oltalom alatt álló eredetmegjelölésen és a hozzá tartozó jelzésen kívül a címkét el kell látni az alábbi jelzésekkel, amelyekből megállapítható a termék eredete és védett volta:

- Kódszám, amely tartalmazza a gyártási évet, a feldolgozóüzem nevét, a gyártási tétel számát és a végső kiszerelet végző üzem nevét, amennyiben a végső kiszereletre más üzemben került sor.
- A termék minimális eltarthatósága a végső kiszerelet esetén.
- Logó a termék görög vagy latin betűkkel feltüntetett elnevezésével, amely egy ellipszis alakú kép körül fut: a kép háttérében Halkidiki térképe látható, a Society for the Diffusion of Useful Knowledge brit ismeretterjesztő társulat 1829-ben készült kőnyomatáról, előtérben pedig egy olajfaág ábrázolása látható zöld olívbogyókkal.



Amikor a „Prasines Elies Chalkidikis” (halkidiki zöld olívbogyó) terméket olívapástétom előállítására használják, csak akkor engedélyezett a „Pástétom Halkidiki Zöld Olívbogyóból – OEM” jelzés használata, ha a pástétom készítéséhez kizárólag a „Prasines Elies Chalkidikis” (halkidiki zöld olívbogyó) terméket használták, amelyhez adalékként csak szűz olívaolajat keverték legfeljebb 7 %-ban.