

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 232/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

NR WE: EL-PDO-0005-0515-20.12.2005

ChNP (X) ChOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Διεύθυνση Βιολογικής Γεωργίας, του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (Organic Farming Department of the Ministry of Rural Development and Food)

Adres: Αχαρνών 29 (Acharnon 29)
Αθήνα/Athens
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2108232025

Faks +30 2108821241

E-mail: ax29u029@minagric.gr, ax29u030@minagric.gr

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Σελίνου (Union of Agricultural Cooperatives of Selinos)

Adres: Παλαιοχώρα Κάνδανος Χανίων (Palaiohora Kandanos Hanion)
TK 73001
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2823041209 / 41306

Faks +30 282341463

E-mail: easselin@otenet.gr

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaje produktu:

Klasa: 1.5. Oleje i tłuszcze

4. Specyfikacja produktu:

(Podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa:

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

4.2. Nazwa produktu:

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia głębokiej barwy ciemnozielonej o medianie wad wynoszącej zero, o owocowym, lekko gorzkawym, pikantnym smaku i o silnie owocowym zapachu oliwek z medianą owocowości wynoszącą 3,2. Przeciętna kwasowość oliwy wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego wynosi 0,7 % a przeciętna liczba nadtlenu: 15 meq czynnego tlenu/kg. Współczynniki ekstynkcji K270, K232 oraz wariancja współczynnika ekstynkcji mają, odpowiednio, następujące średnie wartości: 0,15; 2,5 i 0,00.

Oliwę z oliwek produkuje się w proporcji minimum 60 % z oliwek odmiany „tsounati”, oraz z oliwek odmiany „koroneiki” – stanowiącej do 40 % mieszanek.

Cechy fizykochemiczne i organoleptyczne charakteryzujące „kreteńską oliwę z oliwek Selino z pierwszego tłoczenia ekstra” (Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis) wynikają przede wszystkim z warunków klimatycznych (dużego nasłonecznienia, obfitych opadów, stosunkowo niskiej wilgotności względnej) oraz geomorfologicznych (nachylenie terenów upraw o znacznej różnicy poziomów) właściwych dla regionu, jak również z wykorzystania stosunkowych zalet, jakie ujawniają odmiany oliwek *tsounati* oraz *koroneiki* uprawiane na różnych wysokościach wyznaczonego obszaru geograficznego.

4.3. Obszar geograficzny:

Produkcja oliwek a następnie oliwy z oliwek odbywają się w granicach wyznaczonego obszaru geograficznego. Obszar geograficzny pokrywa się z obszarem prowincji Selino, położonej w południowo-zachodniej części departamentu Chania (Kanea, Χανίων). Do prowincji należą miejscowości na prawach miejskich, tworzące gminy Kandalos, Pelekanos oraz Anatoliko Selino. Region ten jest w przeważającej części górzysty położony na wysokości ponad 1 000 m n.p.m, porastają go gaje oliwne, będące główną formą upraw rodzin trudniących się rolnictwem zamieszkałych w prowincji Selino.

4.4. Dowód pochodzenia:

We wszystkich etapach produkcji możliwa jest pełna identyfikowalność produktu od uprawy drzew oliwnych poprzez tłoczenie, magazynowanie i pakowanie – aż do momentu, kiedy ostateczny produkt znajdzie się na stole konsumenta.

Każda z zaangażowanych stron przechowuje dane dotyczące procesu produkcyjnego oraz pakowania z myślą o umożliwieniu właściwym organom (aktualnie: O.P.E.G.E.P.) przeprowadzenia kontroli. Wszystkie przeprowadzane procesy są monitorowane w celu zapewnienia identyfikowalności produktu.

4.5. Metoda produkcji:

Oliwki odmian *tsounati* oraz *koroneiki* uprawia się ekstensywnie, przy użyciu najmniejszej możliwej ilości produktów zewnętrznych (nawożenia, nawadniania i ochrony upraw). Odmianę *koroneiki* uprawia się na wysokości do 500 m, tymczasem uprawy odmiany *tsounati* można spotkać na jeszcze większych wysokościach. Na terenach o niewielkim nachyleniu, zabiegi konieczne dla zapewnienia odpowiedniej wilgotności gruntu wykonuje się przede wszystkim środkami mechanicznymi. Zważywszy, że większość gruntów regionu ma odczyn obojętny, nie stosuje się nawozów siarkowych, od czasu do czasu stosując wapnowanie. Oliwki dobrze reagują na coroczne azotowanie, a ich reakcja na nawozy potasowe jest pozytywna, chociaż słaba. Bardzo nieliczne gaje oliwne w tym regionie są nawadniane. Głównym naturalnym wrogiem upraw oliwek jest muszka oliwna (*Bactrocera Oleae*), zwalczana przez dyrekcję rozwoju rolnictwa prefektury Chania za pomocą prewencyjnych oprysków gleby atraktantami przy jednoczesnym kontrolowaniu populacji za pomocą odpowiednich pułapek. W ramach walki z rakiem drzew oliwnych prowadzi się opryski prewencyjne oraz dezynfekcję ran za pomocą odpowiednich preparatów, w szczególności w odniesieniu do odmiany *koroneiki*. Jakkolwiek odmiana *tsounati* jest podatna na zarażenie grzybem *Cycloconium oleaginum*, nie uznaje się, by podejmowanie środków zaradczych było konieczne, jako że geomorfologia regionu umożliwia właściwy przewiew powietrza i utrzymuje względną wilgotność powietrza na poziomie, który nie pozwala na rozwój choroby.

Zbiory wczesnej odmiany *koroneiki* rozpoczynają się z początkiem listopada i trwają do grudnia – podczas gdy zbiory odmiany *tsounati*, która wyróżnia się późnym i powolnym dojrzewaniem, rozpoczynają się z końcem grudnia, a nawet z początkiem stycznia, następnie przerywane są na czas ochłodzenia, i są kontynuowane od końca lutego aż do kwietnia. Należy zauważyć, że najistotniejsza część zbiorów odmiany *tsounati* wykorzystywanej do produkcji „kreteńskiej oliwy z oliwek Selino z pierwszego tłoczenia ekstra” odbywa się przed końcem stycznia, kiedy otrzymana z owoców oliwa zachowuje wymagane kryteria jakości. Kryteria umożliwiające ocenę zaawansowania procesu dojrzewania to: pełna zmiana koloru skórki, przechodzącej z żółtozielonej w fioletową, oraz przebarwienie miąższu, który staje się przynajmniej w połowie fioletowy. Zbiory przeprowadza się zarówno przy pomocy urządzeń do strącania jak i przez zebranie z ziemi owoców, opadających naturalnie na siatkę.

Przewóz oliwek odbywa się w głównej mierze w lnianych workach, ale również w koszach z tworzywa sztucznego. Składowanie odbywa się w specjalnie wyznaczonych miejscach o kontrolowanych warunkach, tak, aby zachować cechy gwarantujące jakość produktu. Możliwie jak najkrótszy czas transportu i składowania nie powinien przekraczać 24 godzin od zbioru, ponieważ przetwarzanie oliwek powinno się w miarę możliwości zakończyć właśnie w ciągu doby.

Do mechanicznego tłoczenia oliwy w temperaturze nieprzekraczającej 25 °C wykorzystuje się zatwierdzone przez właściwy organ kontrolny, regionalne tłocznie. Oliwa, zwłaszcza ta z oliwek odmiany *koroneiki*, ale również z odmiany *tsounati* przechowywana jest w odpowiednich warunkach od jednego do trzech miesięcy, do czasu uzyskania w kadziach pożądanej mieszanki. W czasie składowania stałe i płynne substancje roślinne tworzące osad zostają usunięte przy przenoszeniu oliwy do czystego zbiornika tak, aby ograniczyć jej kontakt z tlenem oraz ograniczyć do koniecznego minimum ilość powietrza, z którym ma ona styczność.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Tło historyczne

Na płaskowyżu Kantanos rosną monumentalne oliwki zwane „osiemnastkami”, których pnie mają obwód sięgający 12,3 m, liczące ponad tysiąc pięćset lat; zaś oliwkowy charakter Selino potwierdzają tradycyjne pieśni kreteńskie (tzw. mantinady).

Tło przyrodnicze

Z gleboznawczego punktu widzenia ziemie wyznaczonego obszaru geograficznego składają się przede wszystkim z gleb łupkowych, nie brak w nim jednak również występujących w kilku procentach gleb wapiennych. Region ma charakter przeważnie górzisty, o wysokości przekraczającej 400 m, o znacznym nachyleniu gruntu, z wyjątkiem krainy Kandanos o morfologii typowej dla płaskowyżu. Poziom opadów w całym regionie jest wysoki, a względna wilgotność powietrza – niska, przy przeciętnej niewielkiej liczbie dni pochmurnych.

Rzeźba terenu o pochyłych gruntach przechodzących w równiny zapewniających idealne nasłonecznienie gajów oliwnych, przyczynia się do zwiększenia zawartości alkaloidów, nadających oliwie silnie owocowy aromat. Poza tym stosunkowo niska zawartość składników organicznych w glebie przyczynia się do zwiększenia ilości substancji aromatycznych w gotowej oliwie. Lekko gorzkawy, pikantny smak związany jest z proporcjonalnie niższą zawartością oliwy odmiany *koroneiki* w ostatecznej mieszance, a wynika z zawartych w oliwkach w czasie zbiorów substancji fenolowych. Głęboka, zielona barwa wynika z podwyższonej zawartości chlorofilu, w głównej mierze w postaci feofityny oraz pyrofeofityny.

Panujące w regionie warunki klimatyczne (wilgotność, temperatura) umożliwiają pełny rozkwit naturalnych zalet oliwek odmiany *tsounati*, dla której jest to naturalne siedlisko. Na wczesny charakter tej odmiany polegający na przedwczesnym przekwitaniu i zawiązywaniu się owoców, a zatem również wczesnym dojrzewaniu, wpływa temperatura i względna wilgotność powietrza i gleby, których wartości w najważniejszym sezonie są optymalne. Poza tym odporność odmiany *tsounati* na zimno umożliwia jej uprawianie na wielkim obszarze całego regionu. Uprawy odmiany *koroneiki* w strefach niżej położonych o dostatecznej wilgotności gleby to idealny sposób wykorzystania wszystkich zalet odpowiednich gruntów należących do wyznaczonego obszaru geograficznego.

Uprawa odmian *tsounati* i *koroneiki* – a w konsekwencji produkcja kreteńskiej oliwy z oliwek Selino z pierwszego tłoczenia ekstra – stanowią jedyną szansę wyznaczonego obszaru geograficznego, zważywszy, iż dominacja ubogich gleb łupkowych, w znacznej mierze kwaśnych wskazuje, że wprowadzenie zmian w charakterze upraw lub choćby zmiany uprawianych gatunków nie byłoby proste; dotyczy to również ewentualności przejścia na bardziej opłacalne, intensywne formy uprawy oliwek. Co więcej, bogaty system korzeniowy widoczny na powierzchni gruntu, w szczególności w przypadku odmiany *tsounati*, przyczynia się do ochrony walorów krajobrazu poprzez hamowanie splotu powierzchniowego, zatrzymywanie wody z opadów oraz powstrzymywanie erozji szczególnie narażonych pochyłych, łupkowych gruntów.

4.7. Organ kontrolny:

Zgodnie z przepisami prawodawstwa krajowego kontrola i wykonanie środków odnoszących się do oliwy z oliwek o chronionej nazwie pochodzenia spoczywają na następujących organach:

Nazwa: Διεύθυνση Γεωργίας του Ν. Χανίων (Agriculture Directorate of the Prefecture of Hania)

Adres: Σφακίων 26 (Sfakion 26)

TK 73174 Χανιά (Hania)

ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2821056463

Faks +30 2821028047

E-mail: u14901@minagric.gr

Nazwa: Οργανισμός Πιστοποίησης και Ελέγχου Γεωργικών Προϊόντων, Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π. (Organisation for the Certification and Inspection of Agricultural Products, OPEGEP)

Adres: Ανδρου 1 και Πατησίων (Androu 1 and Patision)

TK 11257

ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2108231277

Faks +30 2108231438

E-mail: info@agrocert.gr

4.8. *Etykietowanie:*

Obowiązuje umieszczanie na opakowaniu wskazania Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης (Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis, tj. „kreteńska oliwa z oliwek Selino z pierwszego tłoczenia ekstra”) wraz z wszelkimi pozostałymi elementami wymaganymi zgodnie z przepisami krajowymi i wspólnotowymi.
