

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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

(2012/C 183/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

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

NR WE: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmiany (zmian):

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

3.1. Obszar geograficzny:

Wnosi się o powiększenie obszaru produktu, którego dotyczy chroniona nazwa pochodzenia, o obszar wszystkich okręgów administracyjnych gmin Arkadi, Geropotamos i Kouloukona, które znajdują się w granicach administracyjnych prowincji Mylopotamos, czyli o obszar okręgów:

Angeliana, Agia, Agios Ioannis, Agios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anogia, Aksos, Apladiana, Arh, Elefitherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Elefitherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri oraz Honos.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Zważywszy, że:

- w ciągu ostatnich dziesięciu lat, w miarę jak stopniowo zastępowano drzewa oliwne odmiany „Hondrolia” odmianą „Koroneiki”, udział drzew obu tych odmian na omawianym terenie zrównał się z ich udziałem na obszarze, z którego pochodzi produkt o chronionej nazwie pochodzenia (90 % „Koroneiki”, 10 % „Hondrolia”). Nie zachodzi już zatem przyczyna, dla której w pierwotnym wniosku o nadanie produktowi chronionej nazwy pochodzenia nie wszystkie okręgi administracyjne prowincji Mylopotamos zostały uwzględnione,
- na obszarze okręgów administracyjnych uwzględnionych w niniejszym wniosku panują takie same warunki glebowe i klimatyczne, co na obszarze produktu objętego ChNP,
- mieszkańcy tych okręgów administracyjnych odziedziczyli te same obyczaje i tą samą autentyczną i starożytną wiedzę, co mieszkańcy pozostałej części regionu,
- oliwa z oliwek wytwarzana na tym terenie ma te same fizyczne, chemiczne i organoleptyczne właściwości, co oliwa z obszaru produktu objętego ChNP, co potwierdza opinia eksperta Departamentu Chemicznego Retimno Dyrekcji Generalnej Głównego Laboratorium Chemicznego Grecji oraz opinia eksperta z certyfikowanego laboratorium.

3.2. Dowód pochodzenia:

Ze względu na wymogi rynku dotyczące identyfikowalności żywności oraz potrzebę ochrony produktów przed fałszowaniem, producenci na dotychczasowym obszarze pochodzenia stosowali w ostatnich dwóch latach bardziej rygorystyczny system ustalania pochodzenia oliwy. Nowy bardziej rygorystyczny system umożliwi w przyszłości ochronę tożsamości produktu i utrzymanie jego niezmiennie wysokiej jakości.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

NR WE: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης” (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Grecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.5. – Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Nazwa „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis” określa oliwę, którą wytłacza się mechanicznie z oliwek należących (w co najmniej 90 %) do odmiany „Koroneiki” oraz (w pozostałej części) do odmiany „Hondrolia”, uprawianych na obszarze geograficznym objętym wnioskiem.

Opisywana oliwa z oliwek odznacza się wyjątkowo atrakcyjną barwą (żółtozłotą) i owocowym smakiem.

Całkowita maksymalna kwasowość wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego nie przekracza 0,8 g na 100 g oliwy.

Przy standaryzacji tej oliwy z oliwek stałe dla wskaźników zawartości w niej różnego rodzaju substancji kwasowych nie powinny przekraczać następujących wartości:

K 232 ≤ 2,00

K 270 ≤ 0,18

nadtlenki: ≤ 15 mEq O₂/kg

kwas oleinowy: > 75 %

Wyjątkowo niskie są poziomy zawartości trilinoleiny i stigmasterolu, tak jak i poziomy alkoholi alifatycznych.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Oliwka wykorzystywana do produkcji oliwy z oliwek o nazwie „Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης” (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) pochodzi wyłącznie z drzew oliwnych należących (w co najmniej 90 %) do odmiany „Koroneiki” oraz (w pozostałej części) do odmiany „Hondrolia”. Obie te odmiany uprawiane są na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Uprawa drzew oliwnych i przetwarzanie oliwy muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Miejscowości dawnej prowincji Mylopotamos, a w szczególności miejscowości leżące obecnie w granicach administracyjnych gmin Anogia, Mylopotamos i Retimno:

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 oraz Honos, należących do dawnej prowincji Mylopotamos.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Teren, o który zgodnie z wnioskiem obszar geograficzny ma być powiększony, stanowi część dawnej prowincji Mylopotamos. Na tym terenie, stanowiącym niewielką (łącznie 414 000 *stremma*) część prowincji Mylopotamos, występują podobne warunki glebowe, klimatyczne i meteorologiczne, co w regionie północnej Mylopotamos, dla którego przedmiotowa chroniona nazwa pochodzenia została już zarejestrowana.

Na niskich wysokościach występują zbocza o niewielkim lub średnim nachyleniu (teren umożliwia uprawę drzew oliwnych), a na stokach o większym nachyleniu drzewka uprawiane są w systemie tarasowym. W najbardziej wysuniętej na południe części prowincji, której najwyższą część stanowią góry Psiloritis, uprawa oliwek stopniowo ustępuje hodowli zwierząt.

I. **Dane meteorologiczne**

Klimat można ogólnie określić jako łagodny i śródziemnomorski o suchych latach i łagodnych zimach. Wiatry są przeważnie lekkie i jedynie przez kilka dni w roku wieją wiatry z południa, które przysparzają problemów w odniesieniu do innych upraw (drzew cytrusowych).

Zgodnie z tabelą III pierwotnego dokumentu, która zawiera średnie opady za okres ośmiu lat w okresie 1966–1973, średnia roczna suma opadów wyniosła w przybliżeniu 700 mm. W ciągu roku występuje ogółem 2,1 dni mroźnych. Zakres średnich i skrajnych temperatur, zwłaszcza w zimie, zapewnia różnicowanie się zawiązków kwiatowych i udany okres kwitnienia.

Na obszarze geograficznym, o który proponuje się rozszerzyć obszar pochodzenia produktu, średnia suma opadów na obszarze uprawy oliwek waha się od 700 mm (wskaźnik deszczu w Melidoni) do nieco ponad 1 000 mm w wyższych punktach (wskaźniki deszczu w Agios Ioannis i Anagion). Odnotowujemy zatem, że na proponowanym obszarze rozszerzenia występują większe ilości opadów, które zapewniają lepsze wchłanianie i przyswajanie składników odżywczych przez drzewka oliwne.

Deszcze koncentrują się głównie w okresie od października do marca, a opady w okresie od czerwca do września są dużą rzadkością. Dokładnie rzecz biorąc, jak wskazują dane dotyczące opadów z ostatnich osiemdziesięciu lat, zebrane przez stację meteorologiczną w Anogei, średnia suma opadów od października do marca stanowi 87 % całkowitej rocznej sumy opadów.

Nie występuje raczej problem przymrozków (2,1 dni mroźnych w roku). Zakres średnich i skrajnych temperatur, zwłaszcza w zimie, zapewnia różnicowanie się zawiązków kwiatowych i udany okres kwitnienia. Najniższą temperaturę odnotowano w lutym ($-0,2^{\circ}\text{C}$), a najwyższą w lipcu ($35,8^{\circ}\text{C}$). Zakres temperatur na tych terenach (od nieco poniżej zera do nieco poniżej 40°C), a także średnia temperatura w przedziale od 15 – 25°C , określane są w literaturze jako idealne do uprawy drzew oliwnych. Eksperci zgadzają się co do tego, że temperatury problematyczne w kontekście uprawy oliwek to te niższe niż -4°C i wyższe niż 40°C , a nieznaczny spadek temperatury zimą jest niezbędny, by zapewnić różnicowanie się zawiązków kwiatowych i udany okres kwitnienia.

Podsumowując, obszar geograficzny proponowany do włączenia cechują warunki pogodowe podobne do warunków obszaru zwanego „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis”, odpowiednie dla uprawy oliwek i dające w rezultacie wyjątkową oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia.

II. Skład gruntu

Większość tych terenów ma przeciętny skład z punktu widzenia struktury i składa się z czerwonoziemów, ulegających rozpadowi wapieni oraz łupków. Gleba ma lekko kwaśny odczyn.

Budowa geologiczna obszaru całej prowincji Mylopotamos obejmuje skały alpejskie i poalpejskie. Począwszy od dna do warstwy górnej struktura zawiera: skały węglanowe warstwy jońskiej, skały sekwencji Fillitiki-Halazitiki, skały węglanowe czapki tektonicznej jednostki Trypolis, skały poziomu wodonośnego warstw wewnętrznych, nowe formacje i osady czwartorzędowe. Podział powyższych formacji czyni z obszaru Mylopotamos region unikalny pod względem geologicznym. Ponadto litologia tych formacji i ich względne położenie w strukturze geologicznej czynią z tego obszaru część wyjątkowego systemu wodonośnego pasma górskiego Psiloritis-Tallaion.

Z powodu cech geograficznych terenów całej dawnej prowincji Mylopotamos (stanowiącej obszar ChNP oraz obszar do włączenia) i intensywnej działalności rolnej (chów owiec i kóz), zawartość makro- i mikroelementów w glebie, w oparciu o analizę gleby przeprowadzoną w ośmiu różnych okręgach administracyjnych dla producentów oliwek, przedstawia się następująco:

- potas i fosfor – są przeważnie obecne, choć w gajach oliwnych o wysokim plonie konieczne jest dodawanie potasu,
- azot – wymaga każdego roku uzupełnienia, jako że jest to składnik, który łatwo ulega wymywaniu,
- wśród znaczących dla uprawy oliwek pierwiastków śladowych na górzystych terenach występuje często bor, który należy co cztery lata uzupełniać, przesączając go do gruntu.

Pod względem gęstości gleby grunt składa się w równych proporcjach z piasku, gliny i mułu tj. z gleb lekkich i średnich. Zawartość materii organicznej w glebie jest dość wysoka.

III. Czynniki ludzkie

Metody uprawy stosowane w całym cyklu produkcyjnym oliwek oparte są na tradycyjnej wiedzy, przekazywanej z pokolenia na pokolenie.

Gospodarstwa współpracują ze sobą przy zbiorze oliwek, co pozwala im jednego dnia zebrać znaczną ich ilość i tego samego dnia przejść do wytłaczania z nich oliwy. Dzięki temu właściwości plonu, decydujące o jego jakości, nie zostają zmienione przez zbyt długie składowanie w workach.

Worki do przewozu oliwek są wykonane z włókien pochodzenia roślinnego, co umożliwia oliwkom pozostającym w workach „oddychanie”.

Zbiór, który następuje w grudniu i styczniu, zbiega się z okresem naturalnego dojrzewania owoców drzew oliwnych.

Nawożenie owczym obornikiem co dwa, trzy lata zapewnia wysoki poziom materii organicznej w glebie gajów oliwnych, co poprawia zdolność przyswajania składników odżywczych, dobre napowietrzenie gleby i krążenie w niej powietrza i wody, a w rezultacie właściwy rozwój systemu korzeniowego.

Każda czynność odbywa się z poszanowaniem środowiska – obowiązuje prawie całkowity zakaz opryskiwania drzew przeciwko muszkom oliwnym, zamiast czego stosuje się opryskiwanie punktowe z zastosowaniem łagodniejszych niż dawniej preparatów.

5.2. Specyfika produktu:

Oliwa z oliwek wytwarzana na całym obszarze dawnej prowincji Mylopotamos odznacza się, jak wszystkie kreteńskie oliwy z oliwek, wysoką jakością. Doskonałe warunki klimatyczne, glebowe i wiele godzin nasłonecznienia decydują o lepszym smaku produktu. Opisywana oliwa z oliwek odznacza się wyjątkowo atrakcyjną barwą (żółtozłotą) i owocowym smakiem.

— Kryteria jakości przyjęte dla oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia pod nazwą „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis” (kwasowość, K 270, K 232, delta K, wartość liczby nadtlenkowej) są na bardzo dobrym poziomie w porównaniu ze standardami prototypu handlowego przyjętymi przez Międzynarodową Radę ds. Oliwy z Oliwek. Wyjątkowo niskie są poziomy zawartości trilinoleiny i stigmasterolu (o wiele niższe niż najwyższe dopuszczalne poziomy ich zawartości).

— W wytwarzanej oliwie bardzo niska jest zawartość alkoholi alifatycznych.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Oliwa z oliwek wytwarzana w północnej części prowincji Mylopotamos odznacza się, jak wszystkie kreteńskie oliwy z oliwek, wysoką jakością.

Gaje oliwne zaczęto uprawiać na Krecie w czasach starożytnych. Podczas wykopalisk w Fajstos, wśród nasion przekazanych mu przez Włoską Szkołę Archeologii, Costas B. Krimbas zidentyfikował nasiona oliwne pochodzące z okresu średniominojskiego (1800–2000 p.n.e.). P. Anagnostopoulou ogłosił w Akademii Ateńskiej, w oparciu o ustalenia z wykopalisk, że Kreta jest kolebką oliwy.

Dzięki stosowanej metodzie zbierania i uprawy oliwek kryteria jakości przyjęte dla oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia pod nazwą „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis” (kwasowość, K 270, K 232, delta K, wartość liczby nadtlenkowej) są na bardzo dobrym poziomie w porównaniu ze standardami prototypu handlowego Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek. Zbieranie oliwek metodą polegającą na uderzaniu w gałęzie kijem, pakowanie w worki o objętości nie większej niż 50 kg, natychmiastowy przewóz (przeważnie tego samego dnia) do tłoczni oliwy i wytlaczenie oliwek niezwłocznie po zbiorze dają w rezultacie opisane wyżej pożądane właściwości. Za sprawą niewielkiego rozmiaru owoców drzewa oliwnego odmiany „Koroneiki” wyjątkowo niskie są wykazywane poziomy zawartości trilinoleiny i stigmasterolu (o wiele niższe niż najwyższe dopuszczalne poziomy ich zawartości). Wreszcie w wytwarzanej oliwie bardzo niska jest zawartość alkoholi alifatycznych. Wytwórcy tej oliwy wiedzą bowiem, że wysokie temperatury tłoczenia oliwy zwiększają procentową zawartość w niej alkoholi alifatycznych, dopilnowując, by temperatura oliwy w tłoczni nie przekraczała 32 °C (zwykła temperatura produkcji w przypadku oliwy z oliwek wynosi 27–32 °C).

Główne cechy, które decydują o jakości oliwy z oliwek, to: klimat, struktura gleby, odmiana drzewek i metody uprawy stosowane przez człowieka (metody chowu, zbioru, składowania i przetwarzania produktu).

Czynniki, które nadają wytwarzanej oliwie jej doskonałą jakość i właściwości, to:

- idealny do jej produkcji klimat omawianego obszaru z jego łagodnymi zimami i gorącymi latami,
- zakres temperatur (od najniższej do najwyższej poprzez średnią), uznawany za idealny do uprawy drzew oliwkowych,
- niewielkie natężenie wiatru, które zapewnia bezproblemowy przebieg cyklu zawiązywania kwiatów,
- teren, który umożliwia dobry przewiew i duże nasłonecznienie drzewek, co skutkuje zdrowiem roślin i dobrą jakością owoców,
- opady deszczu głównie w zimie i niewielki ich poziom po tym, jak wzrośnie temperatura, co gwarantuje przyswajanie składników odżywczych w decydującym okresie i zapobiega rozwojowi chorób grzybiczych, które pogarszają jakość oliwy,

- ilość opadów uznawana za dostateczną dla wchłaniania składników odżywczych z gruntu i dla gajów oliwnych, które nie są nawadniane,
- wysoka zawartość materii organicznej, która zapewnia przeważnie dobrą przyswajalność składników odżywczych, gleba o dużej porowatości zapewniającej dobre krążenie powietrza i wody oraz w konsekwencji dobry rozwój systemu korzeniowego drzewa oliwnego,
- zadowalające stężenie fosforu i potasu w glebie i wiedza producentów o tym, kiedy, w razie potrzeby, uzupełniać zawartość azotu i boru, wpływa na jakość tej oliwy z oliwek zarówno pod względem chemicznym, jak i organoleptycznym,
- metody uprawy stosowane przez cały cykl produkcyjny oliwki, oparte na tradycyjnej wiedzy, przekazywanej z pokolenia na pokolenie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.pdf
