

**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**

(2012/C 294/09)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ” (AGOURELEO CHALKIDIKIS)**

**NR WE: EL-PDO-0005-0736-14.01.2009**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

1. **Nazwa:**  
„Αγουρέλαιο Χαλκιδικίης” (Agoureleo Chalkidikis)
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:*

„Αγουρέλαιο Χαλκιδικίης” (Agoureleo Chalkidikis) jest oliwą z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, produkowaną przez wytłaczanie oliwy z owoców lokalnych odmian gatunku *Olea europaea* L., „Hondrolia Halkidikis” i „Halkidikis”. Są to odmiany o owocach przeznaczonych przede wszystkim do spożycia, tak podobne do siebie, że różnice są niezauważalne. Uprawia się je głównie w nomosie Chalkidiki. Oliwki zbiera się i poddaje tłoczeniu, zanim osiągną całkowitą dojrzałość, tj. gdy owoce są jeszcze zielone. Są to największe greckie oliwki – stosunek miąższu do pestki wynosi do 10:1; wielkość owoców wynosi do 60/70 sztuk na kilogram. Odmiany „Hondrolia Halkidikis” i „Halkidikis” wykorzystywane są na dwa sposoby: jako wysokiej jakości oliwki stołowe i do produkcji oliwy z oliwek (wydajność w oliwie: 14–20 %). Do produkcji oliwy „Αγουρέλαιο Χαλκιδικίης” (Agoureleo Chalkidikis) używa się zwykle mniejszych owoców.

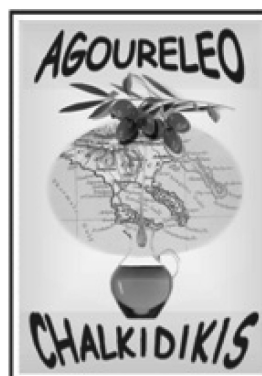
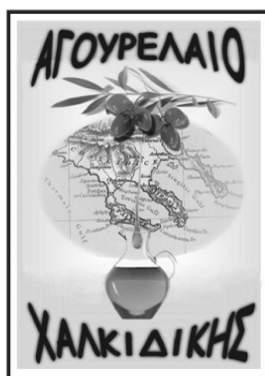
Obie odmiany są doskonale przystosowane do środowiska geograficznego nomosu Chalkidiki, gdzie stanowią one około 90 % produkowanych oliwek. To w tym miejscu specyficzne cechy tych odmian objawiają się w najlepszy sposób.

Po przechowywaniu przez dwa miesiące w zbiornikach „Αγουρέλαιο Χαλκιδικίης” (Agoureleo Chalkidikis) ma następujące cechy:

barwa:	odcienie od jasnozielonego po jasnozielonożółty;
zapach:	niedojrzały, owocowy, o lekkim aromacie egzotycznych owoców (banan) i świeżo skoszonej trawy (Mf > 4,0);
smak:	gorzki (Mb > 3,5) i ostry (Mp > 4,0) o typowym łagodnym, gorzkawym posmaku. Mediana wad wynosząca zero (Md = 0,0);
kwasowość:	≤ 0,35 %;
liczba nadtlenkowa:	≤ 15 meq O <sub>2</sub> /kg;
absorpcja promieniowania ultrafioletowego:	K <sub>270</sub> : ≤ 0,15; K <sub>232</sub> : ≤ 1,80;

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- woski:  $\leq 100$  mg/kg;
- kwasy oleinowe:  $\geq 75,00$  % kwasów tłuszczowych ogółem;
- procentowy stosunek kwasu oleinowego do kwasu linolowego: maksymalnie 16,87; minimalnie 9,73;
- stosunek jednonienasyconych kwasów tłuszczowych do wielonienasyconych kwasów tłuszczowych: maksymalnie 15,73; minimalnie 9,12.
- 3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*  
—
- 3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*  
—
- 3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*  
Wszystkie etapy produkcji „Αγουρέλαιο Χαλκιδικής” (Agoureleo Chalkidikis), czyli uprawa drzew oliwnych, zbiór owoców, wyciążanie i ekstrakcja oliwy, odbywają się w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego.
- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*  
Tradycyjnie „Αγουρέλαιο Χαλκιδικής” (Agoureleo Chalkidikis) rozlewa się do butelek i pakuje w pomieszczeniach, w których oliwki poddawane są tłoczeniu, lub w obiektach należących do producentów, pod warunkiem że transport jest ograniczony do minimum, ponieważ w przypadku przewozu produktu luzem istnieje ryzyko, że niekontrolowane czynniki (zmiany temperatury, wstrząsy, wystawienie na działanie promieni słonecznych i tlenu w powietrzu itd.) niekorzystnie wpłyną na jego jakość.  
Dokładniej mówiąc, nieodpowiednie warunki transportu i przechowywania mogą niekorzystnie wpłynąć na wyjątkową jakość i specyficzne cechy organoleptyczne produktu, a wysokie temperatury w czasie transportu lub przechowywania mogą mieć niekorzystny skutek dla jego składników lotnych.  
Z tego względu produkt nie może być pakowany poza granicami obszaru geograficznego nomosu Chalkidiki.
- 3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*  
Na etykietce widnieje nazwa produktu, logo UE ChNP i wszystkie inne elementy wymagane prawem unijnym lub greckim. Obejmuje ona także następujące elementy:  
— kod numeryczny wskazujący rok i miesiąc produkcji, zakład przetwórczy, partię i zakład końcowego pakowania, jeżeli końcowe pakowanie odbywa się w innym zakładzie,  
— logo składające się z nazwy produktu napisanej literami greckimi lub łacińskimi, której wyrazy otaczają elipsoidalny obraz, który tworzą, w tle, mapa Chalkidiki pochodząca z litografii (Towarzystwa Rozpowszechniania Wiedzy Użytecznej) z 1829 r., a na pierwszym planie gałązka oliwna z zielonymi oliwkami, poniżej których znajduje się szklany dzban zawierający oliwę z oliwek, do którego skapuje kropla oliwy.



Produkt może być opatrzony znakiem certyfikacji przyznanym na podstawie uznanych standardów przez uznany organ certyfikacji w odniesieniu do systemów zarządzania produkcją.

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar produkcji „Αγουρέλαιο Χαλκιδικής” (Agoureleo Chalkidikis) obejmuje całe terytorium nomosu Chalkidiki oprócz półwyspu Athos, który ma status okręgu autonomicznego, zamieszkiwanego wyłącznie przez mnichów prawosławnych.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym:**

##### 5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

##### 5.1.1. *Czynniki naturalne*

Na terenie nomosu Chalkidiki znajdują się obszary górskie, półgórskie i nizinne. Gaje oliwne występują w całym nomosie, na terenie płaskim lub lekko nachylonym, do wysokości 700 metrów. Większość gajów oliwnych znajduje się na obszarach nadmorskich nomosu.

Gleby w Chalkidiki to przeważnie lekkie, średniozwięzłe, alkaliczne gleby o pH wynoszącym 7,0–8,0. Są one bardzo zróżnicowane – od ubogich, wapiennych, kamienistych gleb w górach po żyzne gleby aluwialne pochodzenia wapiennego na nizinach, które zawierają odpowiednią ilość materii organicznej (1,5–2,0 %), co sprzyja rozwojowi drzew oliwnych. Wapienne pochodzenie gleby ma korzystny wpływ na składniki lotne zawarte w owocach, co nadaje „Αγουρέλαιο Χαλκιδικής” (Agoureleo Chalkidikis) jej charakterystyczny aromat. Istnieje tu wystarczająca ilość wód podziemnych, aby zagwarantować poprzez prywatne wiertnicze lub wspólne systemy nawadniania, że gaje oliwne mają wodę, której potrzebują.

Panuje tu klimat od nadmorskiego śródziemnomorskiego na nizinach po kontynentalny śródziemnomorski na wyżej położonych obszarach i wilgotny kontynentalny w górach.

Miejscowy przejściowy klimat śródziemnomorski charakteryzuje się łagodnymi zimami i chłodnym latami, więc nie ma tu mrozów czy nadmiernie wysokich temperatur. Mikroklimat nizin i obszarów górskich, gdzie uprawiane są oliwki, cechuje się brakiem niebezpiecznych przymrozków lub zbyt wysokich temperatur. Duże usłonecznienie przyczynia się do niezakłóconego przebiegu wszystkich etapów cyklu rozwoju drzew oliwnych (kiełkowania, wzrostu, kwitnienia i rozwijania się cech organoleptycznych owoców).

Średnie temperatury są odpowiednie do uprawy drzew oliwnych, ale nawet ekstremalne temperatury nie szkodzą drzewom, ponieważ rośliny te są odporne i w pełni przystosowane do lokalnej gleby i klimatu.

Występują tu przeważnie wiatry północne do północno-wschodnich i – głównie w okresie letnim – południowe. Zwykle nie powodują żadnych problemów, jeżeli chodzi o drzewa oliwne.

Ogólnie rzecz biorąc, klimat Chalkidiki wyjątkowo sprzyja uprawie drzew oliwnych. Chociaż nomos Chalkidiki znajduje się na północy Grecji, długa linia brzegowa Morza Egejskiego (630 km wybrzeża) pozwala mu znaleźć się na tych samych minimalnych i maksymalnych izotermach co położone bardziej na południe obszary uprawy drzew oliwnych, takie jak nomosy Mesenia, Etolia i Akarnania oraz Attyka. Znaczne opady deszczu również są korzystne: roczna średnia wynosi od 470 mm (na nizinach) do 850 mm (w górach).

##### 5.1.2. *Czynniki ludzkie*

Czynniki ludzkie mające udział w kształtowaniu produktu końcowego obejmują wielowiekową tradycję uprawy drzew oliwnych, znajomość technik uprawy potrzebnych do osiągnięcia pożądanego rezultatu oraz zainteresowanie produkcją i chronieniem specjalnego produktu.

Następujące czynniki ludzkie znacząco przyczyniają się do specyficznego charakteru produktu:

- nawadnianie drzew oliwnych, które przyczynia się do wysokiej jakości i stabilności „Αγουρέλαιο Χαλκιδικής” (Agoureleo Chalkidikis),
- przycinanie kilka razy w roku; przycinanie wiosną jest szczególnie ważne, ponieważ pomaga zapewnić zrównoważony rozwój owoców,
- wczesny zbiór, który w zależności od warunków pogodowych w danym roku oraz od obszaru, na którym znajdują się gaje oliwne, zaczyna się od dnia 15 września i trwa do końca października każdego roku (są to najwcześniejsze zbiory oliwek w Grecji). Oliwki trzeba zebrać, dopóki są zielone i zanim zaczną zmieniać kolor na fioletowy,

- metoda zbioru (tylko ręcznie, żeby oliwki można było skontrolować wzrokowo i natychmiast posortować), co gwarantuje, że zebrane oliwki są optymalnej jakości,
- łagodne warunki produkcji: po poddaniu niedojrzałych oliwek tłoczeniu odbywa się powolne wytłaczanie (17–19 obrotów na minutę) trwające 20–30 minut, a temperatura masy z oliwek jest utrzymywana poniżej 27 °C,
- przechowywanie „Αγουρέλαιο Χαλκιδικής” (Agoureleo Chalkidikis) w stałej temperaturze w zbiornikach ze stali nierdzewnej do momentu pakowania,
- pakowanie: małe ilości „Αγουρέλαιο Χαλκιδικής” (Agoureleo Chalkidikis) rozlewa się do butelek z ciemnego szkła do szybkiego spożycia; większe ilości rozlewa się do metalowych pojemników. We wszystkich przypadkach oliwa z oliwek jest chroniona przed utlenianiem, które następuje podczas jej wystawienia na działanie światła,
- podczas przechowywania lub pakowania w żadnym wypadku nie można mieszać „Αγουρέλαιο Χαλκιδικής” (Agoureleo Chalkidikis) z oliwą z poprzednich zbiorów ani z innymi rodzajami oliwy z oliwek.

## 5.2. Specyfika produktu:

„Αγουρέλαιο Χαλκιδικής” (Agoureleo Chalkidikis) ma specyficzne cechy wyróżniające, ponieważ jest produkowana z określonych odmian drzew oliwnych uprawianych w Chalkidiki, które rozwijają się w lokalnym klimacie w doskonałej harmonii z lokalnymi metodami uprawy.

Specyficzne cechy fizyczne, chemiczne i organoleptyczne „Αγουρέλαιο Χαλκιδικής” (Agoureleo Chalkidikis) to: niska kwasowość; jasnozielona barwa ze względu na chlorofil zawarty w niedojrzałych oliwkach; mediana wad wynosząca zero; niedojrzały, owocowy zapach z lekkim aromatem owoców egzotycznych (banan) i świeżo skoszonej trawy; gorzki, ostry smak o typowym łagodnym, gorzkawym posmaku; wysoka zawartość kwasu oleinowego i wysoki stosunek jednonienasyconych kwasów tłuszczowych do wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, co sprawia, że produkt jest stabilny. Bezpośrednio po wytłoczeniu „Αγουρέλαιο Χαλκιδικής” (Agoureleo Chalkidikis) jest mętna. Początkowe zmętnienie, spowodowane pulpą z oliwek, znika w ciągu około dwóch miesięcy. Cechy te pozostają niezmienione przez co najmniej osiem miesięcy od czasu produkcji (wytłoczenia), a jeśli „Αγουρέλαιο Χαλκιδικής” (Agoureleo Chalkidikis) jest przechowywana w odpowiednich warunkach, mogą utrzymać się do 12 miesięcy od czasu produkcji (wytłoczenia).

## 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):

Z ekologicznego, technicznego, historycznego, gospodarczego i handlowego punktu widzenia związek przyczynowy między jakością i właściwościami „Αγουρέλαιο Χαλκιδικής” (Agoureleo Chalkidikis) a wyznaczonym obszarem geograficznym uzasadniony jest następującymi czynnikami:

1. odrębnymi, lokalnymi odmianami drzew oliwnych („Hondrolia Halkidikis” i „Halkidikis”), które są uprawiane niemal wyłącznie w Chalkidiki i należą do najbardziej znanych odmian drzew oliwnych na świecie;
2. wapiennym pochodzeniem gleby, które ma korzystny wpływ na składniki lotne zawarte w owocach, a więc wpływa również na charakterystyczny aromat „Αγουρέλαιο Χαλκιδικής” (Agoureleo Chalkidikis);
3. klimatem w Chalkidiki: brak większych wahań temperatury i duże usłonecznienie przez cały rok, zwłaszcza podczas okresu dojrzwania, kiedy rozwijają się cechy organoleptyczne oliwek;
4. systematycznym nawadnianiem gajów oliwnych, co chroni drzewa przed pogorszeniem stanu wskutek braku wody na najważniejszych etapach cyklu rozwoju, gwarantuje plenność drzew oraz przyczynia się do właściwego owocowania i jakości owoców, a tym samym do jakości i stabilności produkowanej „Αγουρέλαιο Χαλκιδικής” (Agoureleo Chalkidikis);
5. przycinaniem kilka razy w roku; przycinanie wiosną jest szczególnie ważne – ma na celu zapewnienie regularnego, stałego owocowania;
6. bardzo wczesnym i szybkim zbiorem oliwek, z których ma zostać wytłoczona oliwa. „Αγουρέλαιο Χαλκιδικής” (Agoureleo Chalkidikis) jest produkowana wcześniej niż jakakolwiek inna oliwa z oliwek w Grecji;

7. metodą zbioru (tylko ręcznie, żeby oliwki można było skontrolować wzrokowo i natychmiast posortować), co gwarantuje, że zebrane oliwki są w optymalnym stanie i chroni je przed uszkodzeniem, aby produkt końcowy był wymaganej jakości;
8. warunkami produkcji oliwy: ponieważ pasta z oliwek poddawana jest powolnemu tłoczeniu przez określony czas i w niskiej temperaturze, kwasowość produkowanej oliwy jest wyjątkowo niska, jej barwa nie ulega zmianie, a proces produkcji nie ma niekorzystnego wpływu na substancje aromatyczne;
9. warunkami przechowywania i konserwacji: produkt jest chroniony przed zanieczyszczeniem i psuciem przez przechowywanie w zbiornikach ze stali nierdzewnej natychmiast po wyprodukowaniu i nie jest narażony na transport na duże odległości. Przed pakowaniem produkt jest przechowywany tylko przez okres niezbędny do jego wyklarowania się. Z zasady standaryzowany produkt jest wprowadzany do obrotu po drugim miesiącu i podczas następujących 8–10 miesięcy;
10. historycznym związkiem z obszarem produkcji:

Mieszkańcy Półwyspu Chalcydycznego od setek lat byli związani z uprawą drzew oliwnych i produkcją oliwy z oliwek. Diagramy pyłkowe i znaleziska archeologiczne wskazujące na obecność drzew oliwnych świadczą o tym, że systematyczną uprawę drzew oliwnych na terenie Macedonii rozpoczęto na przełomie okresu klasycznego i okresu rzymskiego.

Wydaje się, że systematyczną uprawę gajów oliwnych rozpoczęto w połowie XIX wieku. Tej nowej tendencji sprzyjało również rozwijające się Imperium Osmańskie, które propagowało tę działalność. Na krótko przed 1887 r. Christakis Zografos (wówczas jeden z najwybitniejszych Greków pod względem społecznym, politycznym i gospodarczym) rozpoczął prace nad „gajem oliwnym Portaria”. Około 1900 r. gaj ten przeszedł w ręce postępowych braci pochodzenia turecko-albańskiego, Kenana i Mustafy Chatzi-Osmanów, którzy powiększyli go i najprawdopodobniej utworzyli pierwszy systematycznie zaplanowany gaj oliwny na nizinach macedońskich. Ma on powierzchnię 4 125 stremm dziesiętnych (412,5 hektara) i znajduje się przy zachodniopółnocnym krańcu miasta Nea Moudania. Gaj ten był jednym z głównych powodów, dla których uchodźcy z miejscowości Mudanya na wybrzeżu Morza Marmara w Turcji osiedlili się tu w 1923 r. Bracia Chatzi-Osman wybudowali na swojej ziemi tradycyjną olejarnię, aby przetwarzać oliwki z gaju, a w 1905 r. wzniesli na plaży Yerakini na terenie Macedonii pierwszą w historii parową olejarnię w celu przetwarzania oliwek z Polijiros i okolic, które hodowano wówczas w coraz większych ilościach.

Obecnie „Αγουρέλαιο Χαλκιδικής” (Agoureleo Chalkidikis) jest produktem szczególnie cenionym ze względu na nowe trendy w żywieniu, związane przede wszystkim z tradycyjnymi produktami śródziemnomorskimi. Każdego roku, gdy na rynku pojawia się nowa oliwa, organizowane są wydarzenia o charakterze gastronomicznym w celu uczczenia nowych zbiorów i rozreklamowania tego produktu w mediach.

Dzisiaj sprzedaż „Αγουρέλαιο Χαλκιδικής” (Agoureleo Chalkidikis) dokumentowana jest znakami towarowymi, opakowaniami, dowodami kupna i sprzedaży itp.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

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

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes\\_agoureleo\\_xalkidiki130612.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_agoureleo_xalkidiki130612.pdf)