

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2015/C 143/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ΓΑΛΑΝΟ ΜΕΤΑΓΓΙΤΣΙΟΥ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ” (GALANO METAGGITSIOU CHALKIDIKIS)

Nr WE: EL-PDO-0005-01027-07.08.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Γαλανό Μεταγγιτσιού Χαλκιδικής” (Galano Metaggitsiou 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

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Galano Metaggitsiou Chalkidikis” produkowana jest z dwóch odmian oliwek: *Strongilolia (Galani, Prasinolia)* i *Chondrolia Chalkidikis*. Proporcje są następujące: przynajmniej 90 % *Strongilolia (Galani, Prasinolia)* i maksymalnie 10 % *Chondrolia Chalkidikis*.

„Galano Metaggitsiou Chalkidikis” posiada następujące właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne:

kwasowość: maksymalnie 0,60

liczba nadtlenkowa: maksymalnie 15

K232: maksymalnie 2,35

K270: maksymalnie 0,18

woski: maksymalnie 110 mg/kg

procentowa zawartość nienasyconych kwasów tłuszczowych: równa lub większa niż 84 %

procentowa zawartość kwasu oleinowego: minimalnie 73 %

kwas linolenowy: < 1,0 %

kwas linolowy: < 11 %

kolor: zielony z odcieniem żółtym do złocistożółtego, mętny natychmiast po tłoczeniu, następnie stopniowo staje się całkowicie klarowny.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Właściwości organoleptyczne:

Deskryptor	Średnia wartość
Wady	0
Średnia owocowości:	> 3
Średnia pikantności:	> 3
Średnia goryczy:	< 2,5

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Galano Metaggitsiou Chalkidikis” produkowana jest z oliwek uprawianych i poddawanych procesowi tłoczenia wyłącznie na określonym obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Oliwa „Galano Metaggitsiou Chalkidikis” jest rozlewana w obrębie danego obszaru, co ma na celu zapobiec utracie jakości i specyficznych właściwości w wyniku transportu luzem.

Aby uniknąć pogorszenia jakości produktu, podejmowane są szczególne środki, tj.:

1. Produkt jest początkowo przechowywany w ponumerowanych zbiornikach ze stali nierdzewnej w magazynach producentów, którzy wiedzą, jak tlen i światło mogą oddziaływać na oliwę podczas przechowywania.
2. Zbiorniki są lakowane woskiem z napisem „κυαυούν” (niebieski), a jeżeli dany zbiornik nie zostanie całkowicie opróżniony, zostaje ponownie zalakowany w celu zapewnienia kontroli produktu.
3. Produkt nie może być przelewany ani transportowany luzem poza określonym obszarem geograficznym produkcji, co ma na celu ograniczenie do minimum czasu kontaktu między tłuszczem i tlenem na powierzchni styczności oliwy z powietrzem, zarówno w zbiorniku do transportu, jak i podczas pakowania.
4. Produkt nie może być transportowany poza określony obszar geograficzny w przezrzystych zbiornikach lub pojemnikach, aby zapobiec narażeniu na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, które mogą powodować fotoutlenianie.
5. Butelki są lakowane woskiem, którego skład różni się w zależności od partii (proporcje składników wosku, metoda lakowania pojemników), dzięki czemu nie ma możliwości podrobienia produktu (kontrola jest zatem ułatwiona) i zapewniona jest jego identyfikowalność.

Produkt pakowany jest w nieprzezroczyste pojemniki ze szkła, metalu lub materiału ceramicznego, które można wykorzystywać do celów spożywczych, lub z innego obojętnego materiału, o ile nie wpływa on na zawartość i spełnia wymogi handlowe i prawne państw, w których produkt jest wprowadzany do obrotu.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Etykietowanie musi spełniać wymogi określone w przepisach Unii Europejskiej, a ponadto produkt musi być opatrzone jednym z następujących rodzajów logo:



Na butelce umieszcza się również kod producenta, a każda butelka jest numerowana, tak by konsument miał bardziej szczegółowe i precyzyjne informacje.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym wytwarzana jest oliwa „Galano Metaggitisiou Chalkidikis”, wyznaczony jest przez granice administracyjne Metaggitisi w gminie Sithonia.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Specyfika obszaru geograficznego wynika z faktu, że jest on zamknięty od zachodu przez rzekę, od wschodu – przez morze, zaś od północy i południa – przez wzgórza.

Jeśli chodzi o rzeźbę terenu, to grunty, które stanowią większość obszaru (1 820 ha), charakteryzują się nachyleniem w wysokości 1–15 %, zaś na otaczającym obszarze nachylenie terenu może wynosić nawet ponad 60 %. Większość gruntów ornych jest więc otoczona wzgórzami. Teren ten stanowi zatem zamknięty basen, który chroniony jest od obfitych w deszcz, wschodnich wiatrów, zapewniając jednocześnie niskie temperatury. Średnia temperatura w najzimniejszym miesiącu wynosi 2,5 °C, natomiast w najcieplejszym miesiącu średnia wzrasta do 22,5 °C. Występują również wczesne przymrozki, głównie ze względu na połączenie klimatu i rzeźby terenu.

Klimat jest śródziemnomorski, jednak występują tu również cechy klimatu kontynentalnego z wpływami śródziemnomorskimi. Opady deszczu nie są szczególnie obfite, a ich średnia roczna wynosi od 505 mm w niższych do 662 mm w wyższych partiach terenu. Okres od czerwca do września, z opadami w wysokości od 119 do 169 mm, uważa się za najbardziej suchy, a najniższy poziom opadów atmosferycznych notuje się we wrześniu (20–29 mm). Gaje oliwne *Metaggitisi Chalkidikis* sadzone są na glebach o pochodzeniu paleozoicznym w strefie Vertiskos. Gleby te tworzą warstewkowe i biotyczne gnejsy, granity, łupki, kwarcyt, dioryt i skalenie; są one lekko kwaśne, przy niskim pH (5 i 6). Inne gaje oliwne w prefekturze Chalkidiki sadzone są na glebach wapiennych alkalicznych o pH 7 lub wyższym. Z mechanicznego punktu widzenia są to gleby o konsystencji od lekkiej do średniej, o dobrym poziomie wilgotności, dobrze napowietrzone, umiarkowanie przepuszczalne, o dobrym drenażu, pozwalające na łatwy przepływ wody i roztworu glebowego oraz bogate w fosfor.

Ponadto gaje oliwne *Metaggitisi Chalkidikis* składają się z przynajmniej 90 % odmiany *Strongilolia* (*Galani*, *Prasinolia*), która jest popularna na określonym obszarze geograficznym z uwagi na panujące tam szczególne warunki klimatyczne i glebowe, i maksymalnie 10 % odmiany *Chondrolia Chalkidikis*. Dominująca obecność odmiany *Strongilolia* na danym obszarze wynika z mikroklimatu i działalności człowieka, który dosłownie ukształtował tutejsze grunty orne, ograniczając zakwaszenie gleby dzięki nawozom organicznym i zielonym, a chropowatość powierzchni – dzięki ręcznemu spulchnianiu.

Odmiana *Strongilolia* to oliwki o dużej wielkości. Owoce mają kształt kulisto-owalny, nie posiadają szypułki i dojrzewają w listopadzie. Owoce zbierane są na wczesnym etapie, kiedy mają kolor zielono-fioletowy, i są tłoczone na zimno (temperatura miksowania nie przekracza 27 °C). Ich waga waha się od 2,6 do 7,5 gramów (średnia 4,6 g), a zawartość oleju wynosi 16 %. Odmiana *Strongilolia* jest wykorzystywana zarówno do produkcji oliwek stołowych, jak i oliwy z oliwek. Ma charakterystyczne owoce i liście.

Odmiana *Chondrolia Chalkidikis* to oliwki o dużej wielkości o wskaźniku miąższu do pestki wynoszącym wynoszącym 7–10:1. Odmiana *Chondrolia Chalkidikis* także jest wykorzystywana zarówno do produkcji oliwek stołowych, jak i oliwy z oliwek. Ma charakterystyczne owoce i liście.

5.2. Specyfika produktu

Oliwa z oliwek „Galano Metaggitisiou Chalkidikis” posiada następujące właściwości:

- co najmniej 90 % oliwy pochodzi z odmiany *Strongilolia* (*Galani*, *Prasinolia*),
- występuje w niej duża zawartość kwasu oleinowego (minimum 73 %),
- występuje w niej więcej kwasów tłuszczowych nienasyconych niż nasyconych (ilość równa lub większa niż 84 %),
- charakteryzuje się niską zawartością kwasu linolenowego (mniej niż 1,0 %) i kwasu linolowego (mniej niż 11 %),
- charakteryzuje się średnim poziomem owocowości, (średnia wartość > 3), średnim poziomem pikantności (średnia wartość > 3) oraz niskim do średniego poziomu goryczy (średnia wartość < 2,5). „Galano Metaggitisiou Chalkidikis” można opisać jako oliwę łagodną, ponieważ jej wartość goryczy wynosi zazwyczaj < 2.

„Galano Metaggitisiou Chalkidikis” produkowana jest z oliwek zbieranych na wczesnym etapie, począwszy od października, kiedy to owoce mają kolor zielono-fioletowy, i jest tłoczona na zimno (temperatura miksowania nie przekracza 27 °C).

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)

„Galano Metaggitsiou Chalkidikis” charakteryzuje się obecnością odmiany *Strongilolia* (*Galani* lub *Prasinolia*), którą uprawia się komercyjnie na danym obszarze geograficznym i praktycznie nigdzie indziej. Odmiana ta jest popularna na danym obszarze i należą do niej prawie wszystkie drzewa oliwne (90 % wszystkich uprawianych oliwek). Dominująca obecność tej odmiany na danym obszarze wynika z mikroklimatu (susza, niskie opady, wczesne przymrozki, niskie temperatury, niskie wartości pH gleby, rzeźba terenu) i działalności człowieka, który dosłownie ukształtował tutejsze grunty orne, ograniczając zakwaszenie gleby dzięki nawozom organicznym i zielonym, a chropowatość powierzchni – dzięki ręcznemu spulchnianiu. Te warunki glebowe i klimatyczne powodują większe stężenie kwasu oleinowego (73 %) oraz niższe stężenie kwasu linolenowego (mniej niż 1,0 %) i kwasu linolowego (mniej niż 11 %), co nadaje oliwie z oliwek „Galano Metaggitsiou Chalkidikis” większą stabilność oksydacyjną.

Swoje walory oliwa z oliwek „Galano Metaggitsiou Chalkidikis” zawdzięcza również wysokiej zawartości fosforu w glebie. Ponadto oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Galano Metaggitsiou Chalkidikis” ma świeży, czysty, charakterystyczny, owocowy aromat oliwek dzięki niskiemu poziomowi opadów (co powoduje zrównoważenie się aromatów), wczesnym zbiorom (które sprawiają, że oliwa ma intensywny aromat) oraz wykonywanej metodzie tłoczenia (tłoczenie na zimno, które nie powoduje uszkodzeń lub zniszczenia składników aromatycznych oliwy).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi wspomnianego rozporządzenia)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/Galano_Metaggitsiou_Xalkidikis_300714.pdf
