II

(Muud kui seadusandlikud aktid)

MÄÄRUSED

KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 426/2012,

22. mai 2012,

millega registreeritakse kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registris nimetus [„Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής” („Prasines Elies Chalkidikis”) (KPN)]

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrust (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta, [1] eriti selle artikli 7 lõike 5 kolmandat lõiku,

ning arvestades järgmist:

(1) Vastavalt määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõikele 2 ja kooskõlas artikli 17 lõikega 2 avaldati *Euroopa Liidu Teatajas* Kreekalt 27. märtsil 2006 saadud taotlus registreerida nimetus „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής” („Prasines Elies Chalkidikis”) kaitstud päritolunimetusena [2].

(2) Belgia ja üks Kanada eraettevõte esitasid registreerimisele vastuväite vastavalt määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 7 lõikele 1. Kõnealuse määruse artikli 7 lõike 3 esimese lõigu punktide a, b, c ja d kohaselt loeti vastuväited vastuvõetavaks. Oma 17. veebruari 2011. aasta kirjaga palus komisjon asjaosalistel kokkuleppele jõuda.

(3) Kreeka ja vastuväite esitajad jõudsid kokkuleppele. Kõnealuse kokkuleppe kohaselt muudeti spetsifikaati ja kokkuvõtet vähesel määral, lisades piim- ja sidrunhappe lubatud säilitusainete loetellu ning piirates soolvee naatriumkloriidi sisaldust kääritusprotsessis 8,5 %-ni. Kreeka ja vastuväidete esitajad jõudsid kokkuleppele ka selles, et nimetuse „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής” („Prasines Elies Chalkidikis”) registreerimine ei peaks takistama sellise toote turuleviimist, mille märgisel on esitatud sõnad „sort „Chalkidikis” ”, tingimusel et asjaomane toode sisaldab nimetatud sorti või on sellest tuletatud ja tarbijaid ei eksitata, sordinimetuse kasutamisel järgitakse ausa konkurentsi reegleid ning ei kasutata ära kaitstud päritolunimetuse mainet. Kõnealuse kokkuleppe kohaselt on nimetatud tingimused täidetud siis, kui märge „sort „Chalkidikis” ” on esitatud märgisel väiksemate tähtedega kui toote nimetus, piisavas kauguses toote müügikoha märkest ja tingimusel, et sellele on lisatud päritolukoha nimi, juhul kui see ei ole Chalkidike.

(4) Eespool osutatut arvesse võttes tuleks nimetus „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής” („Prasines Elies Chalkidikis”) kanda kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse. Kokkuvõte tuleks vastavalt ajakohastada ja avaldada,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Käesoleva määruse I lisas esitatud nimetus kantakse registrisse.

Artikkel 2

Ajakohastatud kokkuvõte on esitatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas.*

[1] ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.
[2] ELT C 190, 14.7.2010, lk 37.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 22. mai 2012

Komisjoni nimel
president
José Manuel BARROSO

I LISA

Aluslepingu I lisas loetletud inimtoiduks ettenähtud põllumajandustooted:

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

KREEKA

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (KPN)

II LISA

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ" („PRASINES ELIES CHALKIDIKIS")

EÜ nr: EL-PDO-0005-0539-27.03.2006

KPN (X) KGT ( )

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teabe andmise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. **Liikmesriigi pädev asutus**

Nimi: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων., Δ/νση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ — ΠΓΕ — Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (maaelu arengu ja toiduainete ministeerium – mahepõllumajanduse osakond – kaitstud päritolunimetuste (KPN), kaitstud geograafiliste tähiste (KGT) ja garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste (GTE) büroo)

Aadress: Αχαρνών 29, Τ.Κ. 104 39, Αθήνα (Akharnon 29, 104 39 Ateena, Kreeka)

Tel: +30 210 2125152
Faks: —
E-post: ax29u030@minagric.gr

2. **Taotlejate rühm**

Nimi: Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής: „Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής" (Polýgyrose ja Chalkidike põllumajanduskooperatiivide liitude ühendus Biokalliergitiki Chalkidikis), kaubanimega „Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής' (Viokalliergitiki Chalkidikis – *Chalkidikise mahepõllundus*)

Aadress: Κωνσταντινουπόλεως 13, ΤΚ 63100, Πολύγυρος (Konstantinoupoleos 13, 63100 Polygyros, Kreeka)

Tel: +30 23710 23076
Faks: —
E-post: eas-pol@otenet.gr

Koosseis: tootjad/töötlejad (X) muud ( )

3. **Toote liik**

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

4. **Spetsifikaat**

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte.)

4.1. *Nimetus*

„Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής"

(„Prasines Elies Chalkidikis")

4.2. *Kirjeldus*

Oliivid „Prasines Elies Chalkidikis" pärinevad eranditult liigi *Olea Europea* sortidest „Condrelia Chalkidikis" ja „Chalkidiki". Nimetatud sortidest Chalkidikes toodetud oliive iseloomustab nende suurus ning viljaliha ja kivi kõrge suhtemäär, värvus rohelisest läikiva kollakasroheliseni, peen ja puuviljalõhnaline aroom, kergelt mõrkjas ja vürtsine maitse ning rasvasuse puudumine tänu sellele, et õlipuud on sajandite jooksul kohanenud piirkonnale eriomaste mullastiku- ja ilmastikutingimustega, kuid ka tänu oliivikasvatajate kasutatavatele viljelusmeetoditele.

Toodet „Prasines Elies Chalkidikis" pakutakse neljal erineval kujul:

1. terved oliivid;

2. kivideta oliivid;

3. kivideta ja täidetud oliivid. Täitmiseks võib kasutada mandleid, punast paprikat, porgandeid, kornišone ja küüslauku ning oliive täidetakse käsitsi. Täitmiseks kasutatavate toodete mass ei tohi ületada 15 % oliivide massist;

4. purustatud oliivid.

Oliivid võivad olla maitsestatud pune, tüümiani, loorberilehtede, küüslaugu, selleri, kapparite ja paprikapulbriga. Kasutatavate maitseainete mass ei tohi ületada 2,5 % oliivide massist.

Oliivide täitmiseks ja maitsestamiseks kasutatavad koostisosad on tooted, mis pärinevad Chalkidike maakonnast.

Tarbimiseks ringlusse lubamisel peavad tootel olema järgmised omadused:

Oliivide tüübid

Omadused	Terved	Kivideta	Kivideta ja täidetud	Purustatud
Oliivide füüsikalised omadused	Silindrilis-koonilised esiletungiva „nupuga", tugeva ja läikiva väliskestaga oliivid, värvus rohelisest läikiva kollakasroheliseni.			
	Tihke ja mahlaka viljalihaga.			Osaliselt purustatud viljalihaga ja tervete kividega, mahlane.
Oliivide organoleptilised omadused	Peen ja puuviljalõhnaline aroom, puudub õline maitse.			
	Kergelt mõrkjas ja vürtsikas maitse. Kui oliivid on maitsestatud, võib tunda maitseainete maitset.		Kergelt mõrkjas ja vürtsikas maitse, mida täiendab täidise koostisosade maitse.	Kergelt mõrkjas ja vürtsikas maitse. Kui oliivid on maitsestatud, võib tunda maitseainete maitset.
Oliivide kvaliteediomadused	Kõik oliivid kuuluvad kvaliteedikategooriatesse „Extra" ja „Fine" ning minimaalne lubatud suurus on 181/200 vilja kilogrammi kohta. Mõlemas kategoorias moodustavad defektsed oliivid alla 7 % oliivide netomassist.			
Soolvee omadused	Soolvesi sisaldab kuni 8,5 % naatriumkloriidi, selle pH on vahemikus 3,8–4,0 ja happesus minimaalselt 0,8 %.			
Soolvees konserveeritud oliivide netomass	Vähemalt 65 % lõpptoote massist.		Vähemalt 55 % lõpptoote massist.	Vähemalt 65 % lõpptoote massist.

Muude kvaliteediomaduste ja töötlemisel või pakendamisel kasutatavate abiainete osas kehtivad toiduaineid käsitlevad õigusnormid ning WTO ja Codex Alimentariuse komisjoni rahvusvahelised standardid.

4.3. *Geograafiline piirkond*

Geograafiline piirkond, kust oliivid „Prasines Elies Chalkidikis" pärit on, asub Chalkidike maakonnas, mis piirneb loodes Thessaloniki maakonnaga ja mida uhub ülejäänud külgedest Egeuse meri. Geograafiliselt võtab see enda alla Chalkidike poolsaare, mis koosneb kolmest poolsaarest; kõige idapoolsem, Athose mägi ei kuulu Chalkidike maakonnale, sest moodustab autonoomse ühenduse.

Mets ja metsamaa katab 47 % maakonna pindalast, st 137 160 hektarit, samal ajal kui 32,7 %, st 95 500 hektarit on põllumajandusmaa. Niisutatava maa-ala suurus on 20 000 hektarit ja see moodustab 21 % haritava maa kogupindalast. Chalkidike oliiviistanduse pindala on 23 000 hektarit.

4.4. *Päritolutõend*

Toodet „Prasines Elies Chalkidikis" kasvatatakse, töödeldakse ja pakendatakse Chalkidike maakonnas. Tootjad ja oliiviistandused on registreeritud maakonna oliivikasvatusregistris ja ühtses haldus- ja kontrollisüsteemis, mida igal aastal ajakohastatakse. Tooraine kogust ja päritolu tuleb tõendada nõutavate raamatupidamiskirjetega iga tarne korral töötlemisasutustesse, kus peetakse ka tootjate ja tarnijate registreid. Iga töötleva ettevõtte nimi ja selle asukoha andmed kantakse ühtse koodiga Chalkidike kaubandus- ja tööstuskoja registrisse ning ühenduse arendus- ja tagatisabi maksmise ja kontrollimise asutuse (O.P.E.K.E.P.E.) vastavasse registrisse.

4.5. *Tootmismeetod*

1. Oliivide kasvatamine ja korjamine

Chalkidikes on peaaegu kõikide oliiviistanduste tihedus võrreldes traditsioonilise puuviljaaia ja kaasaegse oliiviistanduse tihedusega vahepealne: puude vahekaugused on 6 × 6,5, 6,5 × 6,5 ja 6 × 7 meetrit. Enamik tootjaid kasutab oma organisatsioonide vahendusel integreeritud tootmise haldamise süsteemi (*Integrated Crop Management*). Selleks et lahendada heade ja halbade saagiaastate vaheldumise probleem, samuti selleks, et saada kõrgema kvaliteediga oliive, lõikavad tootjad puid talvel ja suvel süstemaatiliselt ning kõrvaldavad õlipuude võsa.

Aastasaak on keskmiselt umbes 9 000 kg/ha.

Saaki korjatakse 15. septembrist kuni 10.–15. oktoobrini, kui oliiv on saavutanud sobiva küpsusastme ja sellel on soovitud värvus, vastavalt tootjate ja nende organisatsioonide küpsusastmete jälgimisele. Tootjad korjavad oliive redelitelt käsitsi ja asetavad need plastkastidesse, millega toode töötlemisettevõttesse transporditakse. Oliivid peavad olema lehtedest, puutükkidest ja muust võõrmaterjalist puhtad ning neil peab olema ühtlane värvus rohelisest kuni kollakasroheliseni. Neil ei tohi olla ka mädaplekke, kriimustusi, putukahammustusi, lindude tekitatud kahjustusi vms. Pärast viljade kaalumist ja vastuvõtmist töötlemisettevõtetes koostatakse vastuvõtukviitung, mis tõendab nende kvaliteeti ja kvantiteeti.

2. Töötlemine

Pärast vastuvõtmist pannakse oliivid mõruduse eemaldamiseks vaatidesse. Selleks leotatakse oliive temperatuurist ja viljade küpsusastmest olenevalt 1,5–2 % seebikivilahuses. Oliive hoitakse lahuses kaksteist tundi. Seejärel eemaldatakse seebikivilahus kolmekordse loputusega, lisatakse vaatidesse vett ja jäetakse oliivid kaheksaks tunniks ligunema, mille järel vett vahetatakse kaks või kolm korda kaheksatunniste vaheaegadega. Mõruduse eemaldamiseks võib kasutada ka looduslikku meetodit, st kasutada ainult vett ja teha vaatides vastavad loputamised. Sõltumata kasutatavast meetodist pööratakse erilist tähelepanu sellele, et oliivid jääksid kergelt mõrkjaks.

Nimetatud protsesside järel pannakse oliivid kääritusvaatidesse 8,5 % soolvette. Soolvee soolasisaldust ja pHd kontrollitakse regulaarselt ja vajaduse korral lisatakse soola. Oliive hoitakse sellisel kujul seni, kuni soolvesi stabiliseerub soovitud soolasisalduse juures. Kääritusprotsess algas juba eelmises etapis ja selle kestus – mis sõltub vilja küpsusastmest ja ümbritsevast temperatuurist – on kaks kuni neli kuud.

Kivid eemaldatakse masinaga. Toimingu käigus tehakse oliivi ühte otsa põiki sisselõige, seejärel ristikujuline lõige viljavarre poole. Kivi eemaldatakse vee ja mehaanilise survega. Oliivide nn purustamiseks kasutatakse kergeid mehaanilisi presse, mis ei lõhu viljaliha ega purusta kivi.

Täitmiseks mõeldud oliivid pannakse tööpindadele, kus kogenud töölised need käsitsi täidavad. Oliivide täitmine on Chalkidikes traditsioon ja selleks kasutatakse mandleid või väikeseid punase paprika, porgandi-, kornišoni- ja küüslaugutükke.

Oliive võib maitsestada piirkonna maitsetaimedega (pune, tüümian, loorberilehed, küüslauk, seller ja paprikapulber).

3. Sorteerimine ja kalibreerimine ning pakendamine

Pärast kääritamist ja kivide eemaldamist võetakse oliivid vaatidest välja ja pannakse tööpindadele, kus kogenud töölised kontrollivad vilju visuaalselt ja kõrvaldavad käsitsi kahjustatud, mädanenud või muu defektiga oliivid. Seejärel transporditakse oliivid konveierilintidel kalibreerijateni, kes sorteerivad need suuruse järgi ja panevad pakendamisnõudesse.

Enamasti pakendatakse oliivid plastnõudesse, mis koosnevad tarbijale ohutust ja toote suhtes inertsest materjalist, ning plekk- ja klaaspurkidesse, mille maht on erinev. Anumad täidetakse soolveega, millele võib kooskõlas ELi ja Kreeka õigusaktidega lisada L-askorbiinhapet, sidrunhapet või piimhapet, et toode paremini säiliks.

Oliive võib pakendada vabrikutes väljaspool Chalkidike maakonda, kuhu toode pärast töötlemist tarnitakse, tingimusel et veodokumendid, vastavad raamatupidamisdokumendid ja punktis 4.8 kirjeldatud märgistamiseeskirjad tagavad võimaluse selle toote päritolu kindlaks teha.

4.6. *Seos piirkonnaga*

1. Looduslik

Agronoomiliselt sobib Chalkidike maakond õlipuude kasvatamiseks ideaalselt, sest õlipuud kasvavad ja kannavad vilja väga erinevates tingimustes alates toiteainevaesest (kivisest) lubjakivipinnasest mägedes kuni lubjaste lammimuldade ja tasandike viljakate pinnasteni.

Chalkidikes on üks õlipuu jaoks erakordselt sobiv iseärasus: asudes Põhja-Kreekas, paikneb Chalkidike ometigi tänu oma ulatusliku merele avatuse tõttu (630 km rannajoont) samadel minimaalsetel ja maksimaalsetel isotermidel nagu kõige lõunapoolsemad oliivitootmispiirkonnad, nt Messeenia, Aitoolia-Akarnaania ja Atika maakond, lisaks on seal suur sademete hulk: aastas keskmiselt 450 mm (tasandikul) kuni 850 mm (mägedes).

Chalkidike kliima on ka oliivikasvatuseks soodus, sest sõltuvalt kõrgusest iseloomustavad seda pehmed või jahedad talved, pehmed või soojad ja kuivad, rohke päikesepaistega suved ning pikad kevaded ja sügised. Suvel ei ole keskmine õhutemperatuur üle 22 °C, samal ajal kui talvel langeb miinimumtemperatuur harva – 10 °C, seda isegi mägedes, nii et tingimused õlipuude kasvuks on ideaalsed.

Lisaks suurusele iseloomustab oliive „Prasines Elies Chalkidikis" tugev ja läikiv koor, mille värvus ulatub rohelisest läikiva kollakasroheliseni, selle rikkalik maitse, tihke ja mahlane viljaliha, peen ja puuviljalõhnaline aroom ning kergelt mõrkjas ja vürtsikas maitse.

Chalikidike mullastiku- ja ilmastikutingimused ning oliivide kasvatamise ja töötlemise meetodid mõjutavad toote eespool nimetatud kvalitatiivseid omadusi järgmistel põhjustel:

— suhteliselt madalate temperatuuride pikk periood viljade korjamise ajal koos kasvatamismeetoditega, eelkõige tagasilõikuse ja võsa eemaldamisega ning sortide kiire arenguga aitab kaasa sellele, et toodang on ühtlane ning viljad kasvavad suureks ning nende viljaliha ja kivi suhe on sobiv;

— kuna pinnas on peamiselt lubjarikas, sisaldavad oliivid palju lenduvaid koostisosi, millest tuleneb ka nende peen puuviljalõhnaline aroom;

— kuna päikest on palju, suvine temperatuur on mahe ning tootjad ja nende organisatsioonid jälgivad oliivide küpsusastet, on oliivid korjamise hetkel säravat rohelist värvi, neil on mahlakas viljaliha ja sobiv tihkus, nii et kive on kerge välja võtta, tekitamata mädaplekke või kahjustusi;

— tänu kasvatamismeetoditele ning eelkõige niisutamisele ja küpsusastme jälgimisele on oliivide õlisisaldus väike, mille tõttu ei ole rasvast maitset ja tulevad esile lõhnaomadused, välditakse oksüdeerumist ja parandatakse nii oliivide säilivusaega;

— traditsiooniline käsitsi korjamise meetod tagab oliivi täiusliku välimuse ja hilisema eduka töötlemise, samal ajal kui oliivide käsitsi sorteerimine ja täitmine tagavad täiusliku ja eheda lõpptoodangu.

Samamoodi on töötlemisettevõtted traditsioonilisi meetodeid ühendades kohandanud töötlemismeetodid kõnealustele sortidele ja nende konkreetsetele omadustele vastavaks, nii et on ületatud raskused, mis esinevad oliivi kääritamisel, säilitatakse selle organoleptilised omadused ja saadakse alati eriomane toode, mis on oma kergelt mõrkja ja vürtsika maitse poolest tuntud kogu Kreekas. Mitme ettevõtte ekspordile orienteeritus on aidanud kaasa ka toote „Prasines Elies Chalkidikis" levikule paljudes välisriikides.

2. Ajalugu

Teated oliivisalude olemasolust Chalkidikes ulatuvad aastasse 1415: näiteks mainitakse Andronikose oliiviistandust Kassandra Agios Pavlose kloostrile kuuluval alal, väga vanu õlipuid, mis kasvasid Vatopedi kloostrile kuuluval alal Kalamaria Souflaris (Nea Triglia) ja lähedal asuvas Daoutlous (Elaiochoria), samuti Ivironi kloostri veskile kuuluval alal Olympiada Kafkania saarel. Mujal Chalkidikes kasvatati kodudes õlipuid ja nende järgi on sageli pandud kohanimesid. Näib, et nende õlipuude vilju kasutati peamiselt lauaoliivide tootmiseks.

XIX sajandi keskpaiku hakkasid Chalkidike elanikud süstemaatiliselt tegelema oliivikasvatuse, metsikute õlipuude pookimise ja vähemal määral kodus kasvatatavate õlipuude ümberistutamisega. See muutus näib olevat peamiselt tingitud 1863. aastal uutele oliiviistandustele loa andmise määruse soodsatest maksusätetest. Christakis Zografos rajas juba 1887. aastal Portaria suure oliivisalu, mille pindala oli umbes 500 hektarit ja milles oli 32 000 õlipuud. Chatzi-Osman ehitas samal ajal Polýgyrose Gerakinisse suure auruveski, mis märgib asjaomaste paigaldiste ajakohastamise algust Chalkidikes.

Chalkidike seotus oliive kasvatava õlipuu ja selle vilja oliiviga põhineb – nagu selgub ajalooürikutest – õlipuukasvatusel ja sellest saadavate toodete valmistamisel, millega tegeletakse juba sajandeid, kuid ka tervel hulgal rahvatraditsioonidel, mis on püsinud tänaseni. Oliiv on Chalkidikes olnud vähemalt kahe viimase sajandi jooksul oluline märksõna nii majanduselus kui ka ühiskondlikus tegevuses ja elanike kultuuritraditsioonis.

4.7. *Kontrolliasutus*

Nimi: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.) (põllumajandustoodete sertifitseerimise ja kontrolli organisatsioon AGROCERT)

Aadress: Πατησίων & Άνδρου 1 (Patission & Androu 1), 11257 Αθήνα (11257 Ateena, Kreeka).

Tel: +30 210 8231277
Faks: +30 210 8231438
E-post: info@agrocert.gr

Nimi: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χαλκιδικής, Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης. (Chalkidike maavalitsus, maaelu arengu osakond)

Aadress: 63100 Πολύγυρος (63100 Polygyros, Kreeka).

Tel: +30 23710 39314
Faks: +30 23713 39207
E-post: agro6@halkidiki.gov.gr

4.8. *Märgistus*

Lisaks kaitstud päritolunimetusele „Prasines Elies Chalkidikis" ja vastavale märgistusele peavad märgised võimaldama päritolu ja kaitset kontrollida seeläbi, et neile on märgitud:

— numbrikood, mis näitab valmistamisaastat, töötlemisettevõtet, partiid ja lõpliku pakendamise ettevõtet, kui lõplik pakendamine toimus teises ettevõttes;

— toote minimaalne säilivusaeg, kui tegemist on lõpliku pakendamisega;

— logo, mis koosneb toote nimest kreeka või ladina tähtedega ellipsikujulise pildi ümber, millel on tagaplaanil Chalkidike kaart, mis pärineb kasulike teadmiste levitamise ühingu (*Society for the Diffusion of Useful Knowledge*) 1829. aasta litograafialt, ja esiplaanil õlipuuoks ning rohelised oliivid.



Kui toodet „Prasines Elies Chalkidikis" kasutatakse pasta tegemiseks, on lubatud kasutada märget „Πάστα από „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ" " („Oliividest „Prasines Elies Chalkidikis" KPN valmistatud pasta"), tingimusel et pasta valmistamiseks kasutatakse eranditult toodet „Prasines Elies Chalkidikis" ja lisatakse ainult kuni 7 % külmpressitud oliiviõli.