II

(Nelegislativní akty)

NAŘÍZENÍ

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 426/2012

ze dne 22. května 2012

o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (CHOP))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ([1]), a zejména na čl. 7 odst. 5 třetí pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Podle čl. 6 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006 a v souladu s čl. 17 odst. 2 uvedeného nařízení byla uveřejněna žádost Řecka doručená dne 27. března 2006 o zapsání jména „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) jakožto chráněného označení původu v *Úředním věstníku Evropské unie* ([2]).

(2) Belgie a jedna soukromá společnost z Kanady podaly v souladu s čl. 7 odst. 1 nařízení (ES) č. 510/2006 proti zápisu námitky. Námitky byly podle čl. 7 odst. 3 prvního pododstavce písm. a), b), c) a d) uvedeného nařízení shledány přípustnými. Dopisem ze dne 17. února 2011 požádala Komise zúčastněné strany, aby se pokusily o dohodu.

(3) Řecko a strany, které podaly námitky, dosáhly dohody. Podle dohody byly specifikace a shrnutí mírně pozměněny doplněním kyseliny mléčné a kyseliny citrónové do seznamu schválených konzervantů a omezením obsahu chloridu sodného v solném roztoku na 8,5 % ve fázi fermentace. Řecko a strany, které podaly námitky, se také dohodly, že zápisem jména „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) by se nemělo bránit uvedení na trh výrobku, jehož etiketa zahrnuje termín „odrůda Chalkidikis“, pokud dotyčný výrobek zahrnuje tuto odrůdu nebo je z ní vyroben, a pokud spotřebitelé nejsou uváděni v omyl, použití jména odrůdy představuje poctivou hospodářskou soutěž a použití nevyužívá věhlasu chráněného označení původu. Podle této dohody to bude zajištěno, pokud se termín „odrůda Chalkidikis“ objeví na etiketě, bude napsán menším písmem ve srovnání s názvem výrobku, bude se nacházet v přiměřené vzdálenosti od označení výrobku a bude jej doprovázet údaj o místě původu, jestliže je toto místo jiné než Chalkidiki.

(4) Na základě těchto skutečností by tedy název „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) měl být zapsán do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení. Přehled by se měl odpovídajícím způsobem aktualizovat a zveřejnit,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název uvedený v příloze I tohoto nařízení se zapisuje do rejstříku.

Článek 2

Aktualizovaný přehled je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

([1]) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.
([2]) Úř. věst. C 190, 14.7.2010, s. 37.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 22. května 2012.

Za Komisi
José Manuel BARROSO
předseda

PŘÍLOHA I

Zemědělské produkty určené k lidské spotřebě, uvedené v příloze I Smlouvy:

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

ŘECKO

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (CHOP)

PŘÍLOHA II

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ“ (PRASINES ELIES CHALKIDIKIS)

č. ES: EL-PDO-0005-0539-27.03.2006

CHOP (X) CHZO ( )

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. **Příslušný orgán členského státu:**

Název: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων., Δ/νση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ – ΠΓΕ – Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (Ministerstvo pro rozvoj venkova a pro potraviny, ředitelství pro ekologické zemědělství, odbor pro produkty CHOP, CHZO a zaručené tradiční speciality)

Adresa: Acharnon 29, CP 104 39, Athènes

Telefon: +30 210 2125152
Fax: —
E-mail: ax29u030@minagric.gr

2. **Skupina:**

Název: Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής: „Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής“ (Skupina sdružení zemědělských družstev z Polygyru a Chalkidiki zvaná „Biokalliergitiki Chalkidikis“)

Adresa: Konstantinoupoleos 13, CP 63100 Polygyros

Telefon: +30 23710 23076
Fax: —
E-mail: eas-pol@otenet.gr

Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní: ( )

3. **Druh produktu:**

Třída 1.6: Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

4. **Specifikace:**

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 *Název:*

„Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“

(Prasines Elies Chalkidikis)

4.2 *Popis:*

„Prasines Elies Chalkidikis“ pocházejí výhradně z odrůd „Condrelia Chalkidikis“ a „Chalkidikis“ druhu *Olea Europea*. Olivy těchto odrůd na Chalkidiki se vyznačují velikostí a vysokým poměrem dužnina/pecka, světle zelenou až světle zeleno-žlutou barvou, jemnou ovocnou vůní, mírně nahořklou a pikantní chutí a absencí pocitu mastnoty díky stoletím, po která se olivovníky mohly přizpůsobovat specifickým půdně-klimatickým podmínkám v regionu, ale také díky technikám pěstování používaným pěstiteli oliv.

„Prasines Elies Chalkidikis“ jsou nabízeny ve čtyřech následujících variantách:

1. celé olivy;

2. olivy bez pecek;

3. olivy vypeckované a plněné. K plnění je možné použít mandle, červenou papriku, mrkev, okurky a česnek, plnění se provádí ručně. Produkty použité k plnění nesmějí přesáhnout 15 % hmotnosti oliv;

4. drcené olivy.

Všechny typy oliv mohou být okořeněné oreganem, tymiánem, bobkovým listem, česnekem, celerem, kapary a červenou paprikou. Použité aromatické přísady nesmějí překročit 2,5 % hmotnosti oliv.

Přísady použité k plnění a ochucení oliv jsou produkty pocházející z regionu Chalkidiki.

V okamžiku uvedení na trhu musí produkt mít následující vlastnosti:

Typy oliv

Parametry	Celé	Bez jader	Bez jader plněné	Drcené
Fyzikální vlastnosti oliv	Olivy protáhlého válcovito-kuželovitého tvaru s jasným výstupkem, s odolným a lesklým oplodím a lesklé zelené až zelenožluté barvy.			
	Dužnina pevná a šťavnatá.			Dužnina lehce rozdrcená, s nedotčenými peckami, šťavnatá.
Organoleptické vlastnosti oliv	Jemná a ovocná vůně, absence pocitu mastnoty			
	Chuť mírně hořká a pikantní. Pokud jsou olivy aromatizované, je možné rozlišit chuť přísad.		Chuť mírně hořká a pikantní, kterou doplňuje chuť přísad náplně.	Chuť mírně hořká a pikantní. Pokud jsou olivy aromatizované, je možné rozlišit chuť přísad.
Kvalitativní vlastnosti oliv	Všechny olivy patří do kategorií jakosti „Extra“ a „Fine“ a minimální přijatá velikost je 181/200 plodů na kg. V obou kategoriích představují vadné olivy méně než 7 % čisté hmotnosti oliv.			
Vlastnosti slaného nálevu	Slaný nálev obsahuje až 8,5 % chloridu sodného, má pH 3,8 až 4 a minimální kyselost 0,8 %.			
Čistá hmotnost oliv konzervovaných ve slaném nálevu	Minimálně 65 % hmotnosti konečného produktu		Minimálně 55 % hmotnosti konečného produktu	Minimálně 65 % hmotnosti konečného produktu

Pro ostatní kvalitativní parametry a přísady použité při zpracování nebo balení platí ustanovení potravinářských předpisů a mezinárodních norem Světové obchodní organizace a Komise pro Codex Alimentarius.

4.3 *Zeměpisná oblast:*

Zeměpisnou oblastí, odkud pocházejí „Prasines Elies Chalkidikis“, je okres Chalkidiki, ohraničený na severozápadě okresem Thessaloniki a v ostatním směrech omývaný Egejským mořem. Ze zeměpisného hlediska zahrnuje poloostrov Chalkidiki, který sám má tři poloostrovy; Hora Athos, která se nachází nejvíce na východě, do okresu Chalkidiki nepatří, neboť je samosprávnou komunitou.

Lesy a lesní pozemky pokrývají 47 % okresu, tedy 137 160 ha, zatímco 32,7 %, tedy 95 500 ha, tvoří zemědělská půda. Zavlažovaná plocha činí 20 000 ha a představuje 21 % z celkové plochy orné půdy. Plocha olivových hájů na Chalkidiki činí 23 000 ha.

4.4 *Důkaz původu:*

„Prasines Elies Chalkidikis“ jsou pěstovány, zpracovávány a baleny v rámci okresu Chalkidiki. Producenti a olivové háje jsou zaregistrováni v rejstříku oliv okresu a v integrovaném administrativním a kontrolním systému, které se každý rok aktualizují. Množství a původ suroviny musí být při každé dodávce do zpracovacích zařízení prokázány prostřednictvím požadovaných účetních zápisů, nebo se rovněž vedou rejstříky producentů-dodavatelů. Každý zpracovatelský závod je pod svým názvem a s údaji o svém sídle zapsán v rejstříku obchodní a průmyslové komory Chalkidiki a v příslušném rejstříku Organizace pro platby a kontrolu orientačních a záručních podpor Společenství pod jedinečným kódem.

4.5 *Metoda produkce:*

1. Pěstování a sklizeň oliv

Na Chalkidiki vykazují téměř všechny olivové háje hustotu výsadby přechodnou mezi tradičním sadem a moderním olivovým hájem, s rozestupy mezi stromy 6 × 6,5, 6,5 × 6,5 and 6 × 7 m. Většina producentů prostřednictvím svých organizací uplatňuje dokumentovaný systém integrované produkce (Integrated Crop Management). Aby se vyrovnali s jevem střídání produkce a aby získávali olivy nejvyšší kvality, uplatňují producenti systematicky zimní a letní prořezávání a odstraňují výhonky olivovníků.

Roční výnosy se v průměru pohybují kolem 9 000 kg/ha.

Sklizeň probíhá od 15. září do 10.–15. října každého roku, když oliva dospěla do odpovídajícího stadia zralosti a má požadovanou barvu, v souladu se sledováním stadií zralostí, které provádějí producenti a jejich organizace. Producenti za pomoci žebříků sklízejí plody ručně a dávají je do plastových beden, které slouží pro přepravu produktu do továrny. Olivy musí být bez listů, kousků dřeva a jiných cizích surovin a musí mít jednotnou zelenou až zelenožlutou barvu. Musí být rovněž bez otlučení, poškrábání, napadení hmyzem, poškození ptáky atd. Vážení a přejímka plodů ve zpracovatelském závodě jsou doprovázeny vystavením kvalitativního a kvantitativního předávacího protokolu.

2. Zpracování

Po převzetí jsou olivy dopraveny do kádí, kde se provádí vytažení hořkosti. Za tímto účelem jsou ponořeny do 1,5–2 % roztoku hydroxidu sodného, podle teploty a stadia zralosti plodů. Tato operace trvá dvanáct hodin. Poté následují tři opláchnutí, aby se odstranil roztok hydroxidu sodného, následně se do kádí přidá voda a v ní olivy zůstanou osm hodin, potom se voda dvakrát až třikrát vymění v intervalu osmi hodin. K vytažení hořkosti je možné rovněž použít přírodní metodu tak, že se použije pouze voda a provedou se příslušná opláchnutí v kádích. Bez ohledu na použitou metodu je třeba dávat zvláště pozor na to, aby si olivy zachovaly mírnou hořkost.

Na konci tohoto procesu jsou olivy dopraveny do fermentačních nádrží, kde jsou ponořeny do až 8,5 % slaného nálevu. Koncentrace soli a pH slaného nálevu se pravidelně kontrolují a v případě potřeby se přidává sůl. Takto jsou olivy uchovávány tak dlouho, až se slaný nálev stabilizuje na žádoucí obsah soli. Proces fermentace již začal v předchozím stadiu a jeho délka, která závisí na stavu zralosti plodu a okolní teplotě, se pohybuje od dvou do čtyř měsíců.

Vypeckování se provádí strojně. Tato operace spočívá v provedení příčného zářezu na jednom konci olivy a poté v křížovém nařízntutí na straně stopky. Vytažení pecky se provádí za pomoci vody a mechanického tlaku. K drcení oliv se používají lehké mechanické lisy, které nezpůsobují zničení dužniny, ani rozbití pecky.

Olivy určené k plnění jsou umístěny na pracovní plochy, kde je ručně plní zkušené dělnice. Plnění oliv je na Chalkidiki tradiční činností a používanými přísadami jsou mandle nebo malé kousky červené papriky, mrkev, okurka a česnek.

Olivy je možné aromatizovat bylinkami z tohoto regionu (oregano, tymián, bobkový list, česnek, celer a červená paprika).

3. Třídění a kalibrace – balení

Po fermentaci a odstranění pecek se olivy vyjmou z kádí a jsou dopraveny až na pracovní plochy, kde zkušené pracovnice provádějí vizuální kontrolu plodů a ručně vyřazují zdeformované, poškozené olivy nebo olivy s jakoukoli jinou vadou. Poté dopravníky olivy dopraví až ke třídičům, které je rozdělují podle velikosti a dávají do nádob k balení.

Olivy jsou většinou baleny do plastových nádob, které pro jsou spotřebitele neškodné a pro produkt inertní, a do plechovek a sklenic, bez ohledu na hmotnost obsahu. Nádoby jsou naplněny solným nálevem, k němuž je možné v souladu s právními předpisy EU a Řecka přidat kyselinu L-askorbovou, kyselinu citrónovou a kyselinu mléčnou, aby byla zajištěna lepší konzervace produktu.

Balení oliv je možné provádět v továrnách mimo okres Chalkidiki, kam je produkt dodáván po zpracování, pod podmínkou, že je zajištěna sledovatelnost pomocí přepravních dokumentů, odpovídajících účetních dokumentů a pravidel označování uvedených v bodě 4.8.

4.6 *Souvislost:*

1. Přírodní

Z agronomického hlediska se půda v okrese Chalkidiki výborně hodí pro pěstování olivovníku, neboť tento roste a plodí na nejrůznější půdě, od chudých vápencových půd (kamenitých) v horách až po úrodné aluviální půdy vápencového původu v nížinách.

Chalkidiki se vyznačuje jednou zvláštností, která je pro olivovník mimořádně příznivá: ačkoli leží na severu Řecka, dlouhé pobřeží, které má Chalkidiki u Egejského moře (630 km pobřeží), mu umožňuje nacházet se na stejných minimálních a maximálních izotermických křivkách jako jižnější oblasti produkce oliv, jako jsou okresy Messina, Aitolia-Akarnania a Attika, navíc má více srážek s ročními průměry od 450 mm (v nížinách) do 850 mm (na horách).

Klima na Chalkidiki je rovněž příznivé pro pěstování oliv, neboť se podle nadmořské výšky vyznačuje mírnými až chladnými zimami, mírnými až teplými a suchými léty se zvýšenou dobou slunečního svitu, a dlouhými přechodnými obdobími. V létě průměrné teploty nepřesahují 22 °C, zatímco v zimě minimální teploty zřídka dosahují –10 °C, dokonce i na horách, tedy ideální podmínky pro zdárný růst olivovníku.

Kromě velké velikosti se „Prasines Elies Chalkidikis“ vyznačují odolným a lesklým oplodím lesklé zelené až zelenožluté barvy, bohatou, pevnou a šťavnatou dužninou, jemnou a ovocnou vůní a mírně hořkou a pikantní chutí.

Půdně-klimatické podmínky na Chalkidiki a techniky pěstování a zpracování oliv ovlivňují výše uvedené kvalitativní vlastnosti produktu z následujících důvodů:

— dlouhé období relativně nízkých teplot během doby sklizně, ve spojení s technikami pěstování, především seřezáváním a odstraňováním výhonků, přispívá s dynamikou odrůd k tomu, aby produkce byla stabilní a plody dosahovaly velké velikosti a vysokého poměru dužnina/pecka;

— kvůli převážně vápenatému původu půd jsou olivy bohaté na těkavé složky, které jim dodávají jejich jemnou ovocnou vůni,

— díky významné době slunečního svitu, mírným teplotám v létě a sledování stadií zralosti, které používají producenti a jejich organizace, mají olivy v okamžiku sklizně lesklou zelenou barvu, šťavnatou dužninu a odpovídající pevnost, aby bylo možné snadno provádět odpeckování bez deformace či poškození,

— díky technikám pěstování, především zavlažování a sledování stadií zralosti, si olivy uchovávají nízký obsah oleje, což přispívá k absenci pocitu mastnoty a ke zhodnocení aromatických vlastností a zároveň se tím brání oxidaci a zlepšuje se tak doba uchovávání oliv,

— tradiční metoda ruční sklizně zajišťuje dokonalý fyzický stav olivy a úspěch jejího pozdějšího zpracování, zatímco manuální třídění a plnění oliv vede k dokonalému a autentickému konečnému produktu.

Stejně tak, kombinací tradičních postupů, přizpůsobily zpracovatelské podniky techniky zpracování dotčeným odrůdám a jejich zvláštním vlastnostem, a vyřešily tak potíže, které souvisejí s olivami při fermentaci, uchování nedotčených organoleptických vlastností, a stálého dosahování výjimečného produktu, známého v celém Řecku svou lehce hořkou a pikantní chutí. Zaměření některých podniků na vývoz rovněž přispělo k šíření „Prasines Elies Chalkidikis“ v mnoha zahraničních zemích.

2. Historická

Odkazy týkající se existence olivovníků na Chalkidiki sahají do roku 1415: nacházíme zde zmínku o olivovém háji v Androniku, dependanci kláštera Agios Pavlos na Kassandře, o velice starých olivovnících rozptýlených v dependanci kláštera Vatopedi, v Souflari v Kalamarii (Nea Triglia) a v sousedním Daoutlou (Elaiochoria), a rovněž v mlýně kláštera Iviron, na ostrově Kafkania v Olympiadě. Domácí olivovníky se vyskytovaly na zbývajícím území Chalkidiki a jejich přítomnost byla často původcem toponym. Plod těchto olivovníků se zřejmě používal především k výrobě stolních oliv.

Kolem poloviny 19. století se obyvatelé Chalkidiki začali systematicky věnovat pěstování oliv, roubování divokých oliv a, v menší míře, přesazování domácích olivovníků. Tato změna byla zřejmě způsobena především příznivými daňovými ustanoveními „předpisu o licenci pro nové olivové háje“ vydaného v roce 1863. V roce 1887 již Christakis Zografos vytvořil velký olivový sad v Portarii na ploše zhruba 500 hektarů, který čítal více než 32 000 olivovníků. V téže době založil Chatzi-Osman v Gerakini v Polygyru velký parní mlýn, který znamenal začátek modernizace takovýchto zařízení na Chalkidiki.

Spojení Chalkidiki s olivovníkem, produkčním stromem, a olivou, jeho plodem, spočívá, jak vyplývá z historických dokumentů, v pěstování olivovníku a produkci oliv po staletí, ale také v mnoha lidových tradicích, které jsou živé dodnes. Oliva byla na Chalkidiki, alespoň v průběhu posledních dvou staletí, významným referenčním bodem, jak v ekonomickém životě, tak v sociální činnosti a kulturní tradici obyvatel.

4.7 *Kontrolní subjekt:*

Název: Organizace pro certifikaci a kontrolu zemědělských výrobků – AGROCERT

Adresa: Patission & Androu 1, CP 11257 Athènes

Telefon: +30 210 8231277
Fax: +30 210 8231438
E-mail: info@agrocert.gr

Název: Správa prefektury Chalkidiki, ředitelství pro rozvoj venkova

Adresa: 63100 Polygyros

Telefon: +30 23710 39314
Fax: +30 23713 39207
E-mail: agro6@halkidiki.gov.gr

4.8 *Označování:*

Kromě chráněného označení původu „Prasines Elies Chalkidikis“ a příslušného označení musí etikety umožňovat ověření původu a ochranu za pomoci následujících údajů:

— číselný kód označující rok výroby, zpracovatelský závod, šarži a závod konečného balení, pokud ke konečnému balení došlo v jiném závodě,

— minimální trvanlivost produktu, pokud se jedná o konečné balení,

— logo tvořené názvem produktu řeckými nebo latinskými písmeny kolem elipsovitého obrázku, který tvoří v pozadí mapa Chalkidiki pocházející z litografie z roku 1829 od Society for the Diffusion of Useful Knowledge (Společnosti pro šíření užitečných znalostí), a, v popředí, větvičkou olivovníku a zelenými olivami.



Pokud jsou „Prasines Elies Chalkidikis“ použity k výrobě pasty, je povoleno použít údaj „Πάστα από „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ“ “ („Pasta vyrobena z „Prasines Elies Chalkidikis CHOP“ “), pod podmínkou, že pro přípravu pasty byly použity výhradně „Prasines Elies Chalkidikis“ pouze s přidáním extra panenského olivového oleje do maximálně 7 %.