II

(Atti mhux leġiżlattivi)

REGOLAMENTI

REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 426/2012

tat-22 ta' Mejju 2012

li jdaħħal denominazzjoni fir-reġistru tad-denominazzjonijiet protetti tal-oriġini u tal-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti [Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (DPO)]

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel [1], u partikolarment it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 7(5) tiegħu,

Billi:

(1) Skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 u skont l-Artikolu 17(2) tiegħu, applikazzjoni mill-Greċja li waslet fis-27 ta' Marzu 2006 biex tiġi rreġistrata d-denominazzjoni "Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" (Prasines Elies Chalkidikis) bħala denominazzjoni protetta tal-oriġini, ġiet ippubblikata f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* [2].

(2) Il-Belġju u kumpanija privata fil-Kanada oġġezzjonaw għal din ir-reġistrazzjoni skont l-Artikolu 7(1) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006. L-oġġezzjonijiet tqiesu eliġibbli skont il-punti (a), (b), (c) u (d) tal-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 7(3) tiegħu. Permezz tal-ittra tas-17 ta' Frar 2011, il-Kummissjoni talbet lill-Partijiet ikkonċernati biex jilħqu ftehim bejniethom.

(3) Intlaħaq ftehim bejn il-Greċja u dawk li oġġezzjonaw. Skont dan il-ftehim, l-Ispeċifikazzjoni u s-Sommarju ġew emendati b'mod mhux espliċitu billi żdiedu l-aċidu lattiku u l-aċidu ċitriku mal-lista tal-preżervattivi awtorizzati u billi l-kontenut klorur tas-sudju ġie limitat għal 8,5 % tat-taħlita tas-salmura fl-istadju tal-fermentazzjoni. Il-Greċja u l-persuni li oġġezzjonaw qablu wkoll li r-reġistrazzjoni tad-denominazzjoni "Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" (Prasines Elies Chalkidikis) ma għandhiex timpedixxi t-tqegħid fis-suq ta' prodott li t-tikkettar tiegħu tinkludi t-terminu "varjetà Chalkidikis", sakemm il-prodott inkwistjoni jinkludi jew huwa derivat minn din il-varjetà u sakemm il-konsumaturi ma jiġux imqarrqa, l-użu talisem tal-varjetà jikkostitwixxi kompetizzjoni ġusta, u l-użu ma jisfruttax ir-reputazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini. Skont dan il-ftehim, dan ikun żgurat meta t-terminu "varjetà Chalkidikis" jidher fuq it-tikketta b'ittri żgħar meta mqabbla ma' dawk tad-denominazzjoni tal-prodott, f'distanza raġjonevoli mid-denominazzjoni tal-bejgħ tal-prodott u sakemm ikun akkumpanjat bl-indikazzjoni tal-post tal-oriġini, meta dan il-post ikun xi mkien differenti minn Chalkidiki.

(4) Fid-dawl ta' dan ta' hawn fuq, l-isem "Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" (Prasines Elies Chalkidikis) għandu jiddaħħal fir-Reġistru tad-denominazzjonijiet protetti tal-oriġini u tal-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti. Is-Sommarju għandu jiġi aġġornat kif xieraq u ppubblikat.

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

Id-denominazzjoni li tinsab fl-Anness I għal dan ir-Regolament għandha tiddaħħal fir-reġistru.

Artikolu 2

Is-sommarju aġġornat jinsab fl-Anness II għal dan ir-Regolament.

Artikolu 3

Dan ir-Regolament għandu jidħol fis-seħħ fl-għoxrin jum wara dak tal-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

[1] ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.
[2] ĠU C 190, 14.7.2010, p. 37.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, it-22 ta' Mejju 2012.

Għall-Kummissjoni
Il-President
José Manuel BARROSO

ANNESS I

Prodotti agrikoli maħsuba għall-konsum mill-bniedem fl-Anness I għat-Trattat:

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali friski jew ipproċessati

IL-GREĊJA

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (DPO)

ANNESS II

SOMMARJU

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ (PRASINES ELIES CHALKIDIKIS)

Nru tal-KE: EL-PDO-0005-0539-27.03.2006

DPO(X) IĠP ( )

Dan is-sommarju jistabbilixxi l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjonijiet tal-prodott b'għan informattiv.

1. **Dipartiment responsabbli fl-Istat Membru:**

Isem: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Δ/νση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ – ΠΓΕ – Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (Il-Ministeru tal-Iżvilupp Rurali u l-Ikel, id-Dipartiment tal-Biedja Organika, DPO/IĠP/it-Taqsima tal-Prodotti Speċjali u Tradizzjonal)

Indirizz: Αχαρνών 29/ Akharnon 29
104 39 Αθήνα/Athens
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel.: +30 2102125152
Feks: —
E-Mail: ax29u030@minagric.gr

2. **Grupp:**

Isem: Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής (Assoċjazzjoni tal-Unjins tal-Kooperattivi tal-Bdiewa ta' Polygyros u Chalkidiki), bl-isem kummerċjali "Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής" (Viokalliergitiki Chalkidikis – *Biedja organika ta' Chalkidikis*)

Indirizz: Κωνσταντινουπόλεως 13/Konstantinoupoleos 13
631 00 Πολύγυρος/Polygyros

Tel.: +30 2371023076
Feks: —
E-Mail: eas-pol@otenet.gr

Kompożizzjoni: Prodotturi/proċessuri: (X) Oħrajn: ()

3. **Tip ta' prodott:**

Klassi 1.6: Frott, ħaxix u ċereali friski jew ipproċessati.

4. **Speċifikazzjoni:**

(sommarju tar-rekwiżiti skont l-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

4.1. *Isem:*

"Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής"

(Prasines Elies Chalkidikis)

4.2. *Deskrizzjoni:*

"Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" (Prasines Elies Chalkidikis) huma żebbuġ aħdar prodott esklussivament mill-varjetajiet "Hondrolia Chalkidikis" u "Chalkidiki" tal-ispeċi *Olea Europea*. Iż-żebbuġ ta' dawn il-varjetajiet li jitkabbar f'Chalkidiki jipproduċi frott kbir bi proporzjon għoli ta' laħam sal-għadma, għandu kulur aħdar jgħajjat/isfar ħadrani, għandu riħa sottili ta' frott u togħma kemxejn morra u taħraq u nuqqas ta' kwalunkwe sensazzjoni ta' żejt kemm minħabba l-adattament matul is-sekli tas-siġar taż-żebbuġ għall-kundizzjonijiet pedoklimatiċi partikolari tar-reġjun, kif ukoll minħabba t-tekniki tal-kultivazzjoni użati mill-produtturi taż-żebbuġ.

Iż-żebbuġ tat-tip Prasines Elies Chalkidikis jista' jinstab f'erba' tipi:

1. Żebbuġ sħiħ.

2. Żebbuġ bla għadma.

3. Żebbuġ bla għadma mimli. Il-lewż, il-bżar aħmar, iz-zunnarija, il-ħjar tal-pikles u t-tewm jistgħu jintużaw bħala mili, u ż-żebbuġ jimtela bl-idejn. Il-prodotti użati għall-mili ma jistgħux jaqbżu l-15 % tal-piż taż-żebbuġ.

4. Żebbuġ miħun.

It-tipi kollha jistgħu jitħawru bir-riegnu, is-sagħtar, il-weraq tar-rand, il-karfus, it-tewm, il-kappar u l-bżar aħmar. Il-ħwawar ma jistgħux jaqbżu t-2,5 % tal-piż taż-żebbuġ.

L-ingredjenti użati għall-mili u biex jitħawwar iż-żebbuġ huma prodotti li joriġinaw fil-Prefettura ta' Chalkidiki.

Meta l-prodott ikun rilaxxat għall-konsum għandu jkollu l-karatteristiċi li ġejjin:

Tipi ta' żebbuġ

Parametri	Sħiħ	Bla għadma	Bla għadma mimli	Miħun
Karatteristiċi fiżiċi tal-frotta	Frott f'għamla ta' ċilindru/kon li jispiċċa f'forma ta' ponta, b'qoxra soda u tleqq u kulur aħdar jixgħel/isfar ħadrani.			
	Laħam ferm u sukkulenti.			Laħam kemxejn imxaqqaq, b'għadam sħiħ, sukkulenti
Karatteristiċi organolettiċi tal-frotta	Riħa sottili ta' frott, nuqqas ta' togħma żejtnija.			
	Togħma kemxejn morra u taħraq. Jekk iż-żebbuġ jitħawwar, it-togħmiet tat-taħwir għandhom jingħarfu.		Togħma kemxejn morra u taħraq, ikkumplimentata bit-togħma tal-ingredjenti tal-mili.	Togħma kemxejn morra u taħraq. Jekk iż-żebbuġ jitħawwar, it-togħmiet tat-taħwir għandhom jingħarfu.
Karatteristiċi tal-kwalità tal-frotta	Iż-żebbuġ kollu jappartjeni għall-kategoriji tal-kwalità "Extra" u "Magħżul" u d-daqs minimu aċċettat huwa ta' 181/200 frotta għal kull kilogramma. Il-frott difettuż fiż-żewġ kategoriji jammonta għal inqas minn 7 % tal-piż nett taż-żebbuġ.			
Karatteristiċi tas-salmura	Is-salmura fiha sa 8,5 % klorur tas-sodju, għandha pH ta' 3,8 sa 4,0 u aċidità minima ta' 0,8 %.			
Piż nett tal-frotta ppreservata fis-salmura	Mill-inqas 65 % tal-piż tal-prodott finali.		Mill-inqas 55 % tal-piż tal-prodott finali.	Mill-inqas 65 % tal-piż tal-prodott finali.

Għall-parametri tal-kwalità l-oħrajn u s-sustanzi miżjuda waqt l-ipproċessar u l-ippakkjar, id-dispożizzjonijiet stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-oġġetti tal-ikel, l-istandards internazzjonali tal-OIC u dawk tal-Kummissjoni Codex Alimentarius japplikaw.

4.3. *Żona ġeografika:*

Iż-żona ġeografika minn fejn joriġina ż-żebbuġ aħdar ta' Chalkidiki hija l-Prefettura ta' Chalkidiki, li tmiss mal-Majjistral tal-Prefettura ta' Thessaloniki u fid-direzzjonijiet l-oħra tmiss mal-Baħar Eġew. Ġeografikament, hija tinkorpora l-peniżola ta' Chalkidiki bil-forma karatteristika tat-tliet peniżoli ("is-swaba'" ta' Chalkidiki), minbarra l-peniżola fil-Lvant estrem Mount Athos li ma tinsabx fil-Prefettura ta' Chalkidiki għax hija komunità awtonoma.

47 % taż-żona tal-Prefettura, jiġifieri 137 160 ettaru, hija meħuda mill-boskijiet u minn żoni bis-siġar, filwaqt li 32,7 %, jiġifieri 95 500 ettaru, hija art agrikola. Iż-żoni msoqqija jammontaw għal 20 000 ettaru u jikkorrispondu għal 21 % tal-art li tinħarat. Iż-żona tal-pjantazzjoni taż-żebbuġ ta' Chalkidiki tammonta għal 23 000 ettaru.

4.4. *Prova tal-oriġini:*

Iż-żebbuġ tat-tip Prasines Elies Chalkidikis jitkabbar, jiġi pproċessat u ppakkjat fil-Prefettura ta' Chalkidiki. Il-produtturi u l-imsaġar taż-żebbuġ huma rreġistrati fir-Reġistru tal-Kultivazzjoni taż-Żebbuġ tal-Prefettura u fis-Sistema Integrata ta' Amministrazzjoni u Kontroll (IACS), u jiġu aġġornati kull sena. Il-kwantità u l-oriġini tal-materja prima dejjem jiġu ċċertifikati mal-wasla tagħhom fl-unità tal-ipproċessar bir-rekords tal-kontabbiltà meħtieġa, li fihom jinżammu wkoll ir-reġistri rilevanti tal-produtturi u l-fornituri. Kull unità tal-ipproċessar hija rreġistrata bl-isem tan-negozju tagħha u bid-dettalji tal-uffiċċju prinċipali fir-reġistru rilevanti tal-Kamra tal-Kummerċ u l-Industrija ta' Chalkidiki, u fir-reġistru rilevanti tal-OPEKEPE (Aġenzija għall-Ħlas u l-Kontroll għall-Għajnuna Komunitarja ta' Gwida u Garanzija) b'kodiċi uniku.

4.5. *Metodu tal-produzzjoni:*

1. Il-kultivazzjoni u l-ħsad taż-żebbuġ

F'Chalkidiki, kważi l-imsaġar kollha taż-żebbuġ jitħawlu billi jintuża tip ta' tħawwil bejn il-metodu tradizzjonali u modern, b'distanzi bejn is-siġar ta' 6 × 6,5, 6,5 × 6,5 u 6 × 7 m. Ħafna produtturi, permezz tal-organizzazzjonijiet tagħhom, japplikaw sistema dokumentata ta' ġestjoni integrata tal-uċuħ tar-raba'. Sabiex il-produtturi jkunu jistgħu jittrattaw il-fenomenu li l-uċuħ tar-raba' jvarjaw minn sena għal oħra, imma wkoll sabiex jiksbu frott kbir u ta' kwalità għolja, is-siġar jinżabru u jitneħħielhom iż-żahar fix-xitwa u fis-sajf sistematikament.

L-ammont ta' produzzjoni, bħala medja, ikun madwar 9 000 kg/ettaru fis-sena.

Il-ħsad isir matul il-perjodu li jibda mill-15 ta' Settembru sa mill-10 sal-15 ta' Ottubru kull sena, meta l-frott ikun fl-istadju xieraq tal-maturazzjoni tiegħu u jkollu l-kulur mixtieq, skont il-monitoraġġ tal-maturazzjoni applikat mill-produtturi u l-organizzazzjonijiet tagħhom. Il-produtturi jaqtgħu l-frott bl-idejn billi jużaw is-slielem u mbagħad ipoġġuh f'kaxxi tal-plastik u li ġo fihom jittrasportaw ukoll il-prodott lejn l-unitajiet tal-ipproċessar. Il-frotta għandha tkun mingħajr weraq, injam u kwalunkwe ħaġa oħra u għandu jkollha kulur uniformi aħdar/isfar ħadrani, ma għandux ikollha dbabar, grif, ħsara mill-insetti u mard jew tkun ittieklet mill-għasafar, eċċ. Fl-unitajiet tal-ipproċessar, iż-żebbuġ jintiżen u jiġi aċċettat permezz ta' formola ta' aċċettazzjoni tal-kwalità u l-kwantità.

2. L-ipproċessar

Wara l-aċċettazzjoni, iż-żebbuġ jintbagħat f'tankijiet sabiex isir il-proċess biex ma jibqax morr. Għal din ir-raġuni tiżdied taħlita ta' soda kawstika ta' bejn 1,5 sa 2 %, f'konformità mat-temperatura u l-istadju tal-maturità taż-żebbuġa. Dan l-istadju jdum 12-il siegħa. Wara li titneħħa t-taħlita tas-soda kawstika permezz ta' tliet tlaħliħiet, fit-tank jiżdied l-ilma u ż-żebbuġ jibqa' hemm għal 8 sigħat. Imbagħad l-ilma jinbidel darbtejn jew tliet darbiet, kull darba wara 8 sigħat. Il-proċess biex ma jibqax morr jista' jsir ukoll b'mod naturali, billi jintuża biss ilma fit-tankijiet sabiex jixxarrab u jitlaħlaħ. Fiż-żewġ metodi tingħata attenzjoni biex iż-żebbuġ jinżamm kemxejn morr.

Fi tmiem il-proċedura, iż-żebbuġ jiġi trasferit f'tankijiet għall-fermentazzjoni u miegħu tiżdiedlu taħlita li jkun fiha sa 8.5 % salmura. Isir kontroll regolari tal-kontenut tal-melħ tas-salmura u tal-pH, u jiżdied il-melħ meta u fejn ikun meħtieġ. Iż-żebbuġ jibqa' f'dan l-istadju sakemm is-salmura tistabbilizza għall-kontenut tal-melħ mixtieq. Il-proċess tal-fermentazzjoni diġà mibdi fl-istadju preċedenti u ż-żmien li jieħu jiddependu mill-istadju tal-maturazzjoni tal-frotta u mit-temperaturi ambjentali, u jvarjaw minn xahrejn għal erba' xhur.

It-tneħħija tal-għadma ssir mekkanikament. Fuq naħa minnhom taż-żebbuġa ssir qatgħa laterali u mbagħad issir qatgħa f'forma ta' salib fuq in-naħa taz-zokk. L-għadma titneħħa bl-għajnuna tal-ilma u bil-pressjoni mekkanika. Għall-għasir taż-żebbuġ tintuża pressa mekkanika ħafifa li la tagħmel ħsara lil-laħam u lanqas tkisser l-għadma taż-żebbuġ.

Iż-żebbuġ bl-intenzjoni li jimtela jintbagħat fuq il-bankijiet tax-xogħol fejn il-ħaddiema nisa ta' esperjenza jimlewh b'idejhom. Il-mili taż-żebbuġ huwa prattika tradizzjonali f'Chalkidiki u jintużaw il-lewż jew biċċiet żgħar tal-bżar aħmar, iz-zunnarija, il-ħjar tal-pikles u t-tewm.

Iż-żebbuġ jista' jitħawwar bil-pjanti aromatiċi tar-reġjun (ir-riegnu, is-sagħtar, il-kappar, il-weraq tar-rand, it-tewm, il-karfus u l-bżar aħmar).

3. L-għażla u l-klassifikazzjoni tal-kwalità skont id-daqs — l-ippakkjar

Wara l-fermentazzjoni u t-tneħħija tal-għadam, iż-żebbuġ jitneħħa mit-tankijiet u jitpoġġa fuq il-bankijiet tax-xogħol, fejn il-ħaddiema b'esperjenza jiċċekkjaw viżwalment il-frott u jneħħu manwalment il-frott l-imħassar u dak li jkollu d-dbabar, u inġenerali jneħħu l-frott kollu li jkun fi stat ta' deterjorament. Permezz ta' ċintorin li jdur, il-frott imbagħad jiġi ttrasportat lejn tagħmir li jagħżel u hemmhekk issir l-għażla skont id-daqs u jitpoġġa f'kontenituri.

Normalment iż-żebbuġ jiġi ppakkjat f'kontenituri tal-plastik magħmulin minn materjal li ma jagħmilx ħsara lill-konsumaturi u li ma jaffettwax lill-prodott, f'bottijiet tal-landa u f'vażetti tal-ħġieġ, irrispettivament mill-piż tal-kontenut. Il-kontenituri jimtlew bis-salmura, u magħha jista' jiżdied l-aċidu L-askorbiku, l-aċidu ċitriku jew l-aċidu lattiku, f'konformità mal-liġi tal-UE u l-liġi Griega, biex jippreservaw il-prodott.

Il-frott jista' jiġi ppakkjat ukoll f'unitajiet barra mill-Prefettura ta' Chalkidiki fejn il-prodott jintbagħat fi stat ipproċessat, sakemm tkun żgurata t-traċċabbiltà abbażi tad-dokumenti tat-trasport, ir-reġistri tal-kontabbiltà rilevanti u r-regoli tat-tikkettar li jinsabu fil-paragrafu 4.8.

4.6. *Rabta:*

1. Naturali

Mill-perspettiva agrikola, il-ħamrija fil-Prefettura ta' Chalkidiki hija adattata perfettament għat-tkabbir taż-żebbuġ minħabba li s-siġar jikbru u jagħtu l-frott fil-firxa sħiħa tal-art, mill-blat bajdani fqir fil-muntanji sal-ħamrija alluvjali fertili b'oriġini tal-ġir fil-pjanuri.

Il-karatteristiċi tal-klima f'Chalkidiki huma partikolarment favorevoli għas-siġar taż-żebbuġ; għalkemm tinsab fit-Tramuntana tal-Greċja, il-kosta estiża ta' Chalkidiki max-xtut tal-Baħar Eġew (630 km ta' kosta) tfisser li hija tinsab fl-istess firxa ta' temperaturi minimi u massimi bħar-reġjuni li jipproduċu ż-żebbuġ li jinsabu iktar 'l isfel bħal Messinia, Etoloakarnania u Attica. Barra minn hekk, hija tgawdi minn ammont kbir ta' xita, b'medja ta' xita annwali ta' bejn 450 mm (fil-pjanuri) u 850 mm (fil-muntanji).

Raġuni oħra għaliex il-klima ta' Chalkidiki hija favorevoli għat-tkabbir taż-żebbuġ hija li skont l-altitudni, hija kkaratterizzata minn xtiewi bejn moderati u kesħin u sjuf bejn moderati u sħan u nixfin b'għadd kbir ta' siegħat ta' xemx u tranżazzjoni twila bejn staġun u ieħor. It-temperatura medja matul is-sajf ma taqbiżx it-22 °C,u l-iktar temperaturi baxxi fix-xitwa rari jinżlu għal -10 °C, anke fil-muntanji, u dan kollu joħloq kundizzjonijiet ideali għal żebbuġ ta' suċċess.

Minbarra d-daqs kbir tiegħu, iż-żebbuġ tat-tip Prasines Elies Chalkidikis huwa kkaratterizzat minn qoxra soda u tleqq b'kulur aħdar jixgħel/isfar ħadrani, polpa rikka, konsistenti u fina, riħa sottili ta' frott u togħma xi ftit morra u taħraq.

Il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima f'Chalkidiki kif ukoll it-tekniki tat-tkabbir u l-ipproċessar taż-żebbuġ itejbu l-karatteristiċi ta' kwalità tal-prodott imsemmija hawn fuq bil-mod li ġej:

— Il-perjodu twil ta' temperaturi relattivament baxxi fi żmien il-ħsad flimkien mat-tekniki tat-tkabbir, speċjalment iż-żbir u t-tneħħija taż-żahar, iżidu l-potenzjal tal-varjetajiet li jgħinu sabiex il-produzzjoni tkun stabbli u ż-żebbuġ jikber f'daqs kbir ħafna bi proporzjon għoli ta' polpa sal-għadma.

— Bħala riżultat tal-oriġini prattikament tal-ħamrija mħallta bil-ġir, iż-żebbuġ huwa rikk fil-komponimenti volatili, li jsawru t-togħma fina ta' frott tiegħu.

— Grazzi għall-għadd kbir ta' siegħat ta' xemx u t-temperaturi moderati matul is-sajf, kif ukoll il-monitoraġġ tal-maturazzjoni mill-produtturi u l-organizzazzjonijiet tagħhom, meta jinqata', iż-żebbuġ ikun aħdar jixgħel, ikollu laħam immerraq u jkollu konsistenza tajba sabiex l-għadma titneħħa mingħajr ħsara jew deterjorament.

— It-tekniki tat-tkabbir, partikolarment l-irrigazzjoni u l-monitoraġġ tal-maturazzjoni, ifissru li ż-żebbuġ iżomm kontenut baxx ta' żejt, li jikkontribwixxi għan-nuqqas ta' dik it-togħma ta' żejt, għall-karatteristiċi aromatiċi distinti, kif ukoll biex tkun evitata l-ossidazzjoni u, bħala riżultat, il-preservazzjoni aħjar taż-żebbuġ.

— Il-metodu tradizzjonali tal-ħsad bl-idejn jiżgura li ż-żebbuġ ikun fl-aqwa kundizzjoni naturali u li l-ipproċessar ulterjuri jkun suċċess, filwaqt li l-għażla manwali u l-mili taż-żebbuġ jiżguraw l-aqwa prodott finali awtentiku.

B'mod simili, bil-prattiki tradizzjonali mħallta, l-unitajiet tal-ipproċessar adottaw tekniki tal-ipproċessar għall-karatteristiċi speċifiċi tal-varjetajiet differenti biex jegħlbu d-diffikultajiet biż-żebbuġ waqt il-fermentazzjoni, biex ma jbiddlux il-karatteristiċi organolettiċi tiegħu, u biex jirnexxu fil-produzzjoni stabbli ta' prodott uniformi magħruf fil-Greċja kollha għat-togħma kemxejn morra u taħraq tiegħu. Il-fatt li ħafna mill-unitajiet huma orjentati lejn l-esportazzjoni jfisser li ż-żebbuġ tat-tip Prasines Elies Chalkidikis huwa kkummerċjalizzat f'ħafna pajjiżi 'l barra mill-Greċja.

2. Storika

Xi referenzi għall-imsaġar taż-żebbuġ f'Chalkidiki jmorru lura sal-1415: l-imsaġar taż-żebbuġ ta' Andronicus, fil-monasteru ta' Agios Pavlos (San Pawl) ta' Kassandra, is-siġar antiki taż-żebbuġ imxerrdin fil-monasteru ta' Vatopedi f'Souflari ta' Kalamaria (Nea Triylia), l-istess fil-viċinanzi f'Daoutlou (Eleochoria) u l-imsaġar taż-żebbuġ tal-monasteru ta' Iviron fil-ġżira ta' Kafkania ta' Olympiada. Fil-kumplament ta' Chalkidiki kien hemm siġar taż-żebbuġ domestikati eżistenti, u l-preżenza tagħhom ta' spiss kienet isservi bħala isem il-postijiet. Jidher li l-frott minn dawn is-siġar taż-żebbuġ kien jintuża l-iktar għall-preparazzjoni taż-żebbuġ li jittiekel.

F'nofs is-seklu 19, in-nies ta' Chalkidiki bdew jassoċjaw ruħhom b'mod iktar sistematiku mat-tkabbir taż-żebbuġ, it-tilqim tas-siġar taż-żebbuġ slavaġ, u fuq skala iżgħar, it-trapjantazzjoni tas-siġar domestikati. Din it-tendenza aktarx li kienet minħabba l-kundizzjonijiet favorevoli tat-taxxa maħluqa bir-"Regolament dwar il-liċenzjar ta' msaġar ġodda taż-żebbuġ" ippromulgat fl-1863. Sal-1887 Christakis Zografos kien diġà stabbilixxa l-masġar enormi taż-żebbuġ ta' Portaria, b'erja tal-wiċċ madwar 500 ettaru u iktar minn 32 000 siġra. Fl-istess żmien, Hatsis Osman stabbilixxa mitħna kbira taż-żejt taħdem bil-fwar f'Yerakini ta' Polygyros, li tat bidu għall-immodernizzar ta' mtieħen simili f'Chalkidiki.

Ir-rabta kawżali ta' Chalkidiki mas-siġar taż-żebbuġ u l-frotta tagħhom tixhidha wkoll il-kultivazzjoni ta' żmien ilu u l-produzzjoni tal-prodotti taż-żebbuġ fir-reġjun, kif turi l-evidenza storika ddokumentata u l-preservazzjoni tat-tradizzjonijiet folkloristiċi numerużi sal-ġurnata tal-lum. F'Chalkidiki, għal mill-inqas dawn l-aħħar żewġ sekli, iż-żebbuġ kien punt ta' referenza importanti tal-ħajja ekonomika, l-attività soċjali u t-tradizzjonijiet kulturali tal-abitanti.

4.7. *Entità tal-ispezzjoni:*

Isem: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.) (Organizzazzjoni għaċ-Ċertifikazzjoni u s-Superviżjoni tal-Prodotti Agrikoli — AGROCERT

Indirizz: Πατησίων & Άνδρου 1/Patission & Androu 1
112 57 Αθήνα/Athens
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 210 8231277
Feks: +30 210 8231438
E-Mail: info@agrocert.gr

Isem: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χαλκιδικής (l-Awtorità tal-Prefettura ta' Chalkidiki), Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης (id-Direttorat għall-Iżvilupp Rurali)

Indirizz: 63100 Πολύγυρος /Polygyros

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

4.8. *It-tikkettar:*

Minbarra d-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" (Prasines Elies Chalkidikis) u l-immarkar rilevanti, it-tikketti għandhom juru l-indikazzjonijiet li ġejjin biex jagħmluha possibbli li tiġi vverifikata l-oriġini u li l-prodott ikun protett:

— in-numru tal-kodiċi li juri s-sena tal-produzzjoni, l-unità tal-ipproċessar, il-lott u l-unità tal-ipproċessar finali jekk l-ippakkjar finali jsir minn unità differenti.

— l-iskadenza tal-prodott jekk ikun prodott finalment ippakkjat.

— il-logo b'isem il-prodott bl-alfabett Grieg jew Latin, li jkopri immaġni ovali li jkollha mappa ta' Chalkidiki minn litografija tal-1829 tas-Soċjetà Brittanika għat-Tixrid ta' Għarfien Siewi bħala sfond u fergħa taż-żebbuġ biż-żebbuġ aħdar fuq quddiem.



Meta ż-żebbuġ tat-tip Prasines Elies Chalkidikis jintuża għall-produzzjoni ta' pejst, tista' tintuża l-indikazzjoni "Πάστα από "Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ" (Pejst magħmul miż-żebbuġ tat-tip Prasines Elies Chalkidikis DPO), sakemm il-pejst isir biss bl-użu taż-żebbuġ tat-tip Prasines Elies Chalkidikis flimkien ma' mhux iktar minn 7 % żejt *extra* verġni taż-żebbuġa biss.