II

(Rechtsakte ohne Gesetzescharakter)

VERORDNUNGEN

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 426/2012 DER KOMMISSION

vom 22. Mai 2012

zur Eintragung einer Bezeichnung in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben (Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (g. U.))

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1], insbesondere auf Artikel 7 Absatz 5 Unterabsatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Der am 27. März 2006 eingegangene Antrag Griechenlands auf Eintragung der Bezeichnung „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) wurde gemäß Artikel 6 Absatz 2 und in Übereinstimmung mit Artikel 17 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht [2].

(2) Belgien und ein Privatunternehmen aus Kanada legten gemäß Artikel 7 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch gegen die Eintragung ein. Die Einsprüche wurden im Sinne von Artikel 7 Absatz 3 Unterabsatz 1 Buchstaben a, b, c und d der genannten Verordnung für zulässig befunden. Mit Schreiben vom 17. Februar 2011 hat die Kommission die betroffenen Parteien aufgefordert, zu einer Einigung zu kommen.

(3) Griechenland und die Einspruchsführer erzielten eine Einigung. Die Spezifikation und die Zusammenfassung wurden gemäß dieser Einigung geringfügig geändert, indem Milchsäure und Zitronensäure in die Liste zulässiger Konservierungsstoffe aufgenommen wurden und der Natriumchloridgehalt der Salzlake während der Gärung auf 8,5 % begrenzt wurde. Griechenland und die Einspruchsführer einigten sich zudem darauf, dass die Eintragung der Bezeichnung „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) dem Inverkehrbringen eines Erzeugnisses, dessen Etikettierung den Ausdruck „Sorte Chalkidikis“ enthält, nicht im Wege steht, sofern das betreffende Erzeugnis diese Sorte enthält oder aus dieser Sorte gewonnen ist, die Verbraucher nicht in die Irre geführt werden und die Verwendung der Bezeichnung der Sorte dem lauteren Wettbewerb entspricht und nicht dazu dient, Vorteile aus dem Ansehen der geschützten Ursprungsbezeichnung zu ziehen. Der Einigung zufolge ist dies sichergestellt, wenn der Ausdruck „Sorte Chalkidikis“ auf dem Etikett in kleinerer Schrift als der Name des Erzeugnisses und in angemessener Entfernung von der Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses erscheint und zudem der Herkunftsort des Erzeugnisses angegeben ist, sofern dieser nicht Chalkidike ist.

(4) Aus den vorgenannten Gründen ist die Bezeichnung „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben einzutragen. Die Zusammenfassung ist entsprechend zu aktualisieren und zu veröffentlichen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die in Anhang I dieser Verordnung genannte Bezeichnung wird in das Register eingetragen.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält die aktualisierte Zusammenfassung.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

[1] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.
[2] ABl. C 190 vom 14.7.2010, S. 37.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 22. Mai 2012

Für die Kommission
Der Präsident
José Manuel BARROSO

ANHANG I

Für den menschlichen Verzehr bestimmte Agrarerzeugnisse gemäß Anhang I des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union:

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

GRIECHENLAND

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (g.U.)

ANHANG II

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ (PRASINES ELIES CHALKIDIKIS)

EG-Nr. EL-PDO-0005-0539-27.03.2006

g. U. (X) g. g. A. ( )

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. **Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:**

Name:	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Δ/νση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ — ΠΓΕ — Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (Ministerium für ländliche Entwicklung und Lebensmittel, Direktion Ökologische Landwirtschaft, Abteilung G.U., g. g. A. und g. t. S.)
Anschrift:	Αχαρνών 29, Τ.Κ. 10439, Αθήνα (Acharnon 29, 10439 Athen)
Tel.:	+30 210 2125152
Fax	—
E-Mail-Adresse:	ax29u030@minagric.gr

2. **Vereinigung:**

Name:	Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής (Dachverband der Genossenschaftsvereinigungen von Polygyros und Chalkidike), Handelsname Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής (Viokalliergitiki Chalkidikis — *Ökologischer Anbau Chalkidiki*).
Anschrift:	Κωνσταντινουπόλεως 13, Τ.Κ. 63100, Πολύγυρος (Konstantinoupoleos 13, 63100 Polygyros)
Tel.	+30 2371023076
Fax	—
E-Mail-Adresse:	eas-pol@otenet.gr
Zusammensetzung:	Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ( )

3. **Art des Erzeugnisses:**

Klasse 1.6: Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

4. **Spezifikation**

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. *Name:*

„Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“

(Prasines Elies Chalkidikis)

4.2. *Beschreibung:*

Die „Prasines Elies Chalkidikis“ stammen ausschließlich von den Sorten „Chondrolia Chalkidikis“ und „Chalkidiki“ der Art *Olea Europea*. Die im Nomos Chalkidike erzeugten Oliven dieser Sorten sind besonders groß mit einem günstigen Verhältnis zwischen Fruchtfleisch und Stein, haben eine glänzende grüngelbe Färbung, ein leichtes, fruchtiges Aroma und schmecken leicht bitter und pikant ohne öligen Beigeschmack. Dies ist zum einen darauf zurückzuführen, dass sich die Ölbäume über Jahrhunderte an die besonderen pedoklimatischen Bedingungen des Gebiets anpassen konnten, aber auch den Anbauverfahren der Olivenbauern zu verdanken.

Die „Prasines Elies Chalkidikis“ werden in folgenden vier Aufmachungsformen vermarktet:

1. ganze Oliven;

2. entsteinte Oliven;

3. entsteinte und gefüllte Oliven. Die Oliven können mit Mandeln, rotem Paprika, Möhren, Essiggurken oder Knoblauch gefüllt werden. Dies geschieht von Hand. Die Füllung darf nicht mehr als 15 % des Olivengewichts ausmachen;

4. gequetschte Oliven.

In allen Aufmachungsformen können die Oliven mit Oregano, Thymian, Lorbeerblättern, Sellerie, Knoblauch, Kapern und rotem Paprika aromatisiert werden. Die Gewürze dürfen nicht mehr als 2,5 % des Gewichts der Oliven ausmachen.

Die Zutaten für die Füllung und die Gewürze müssen aus dem Nomos Chalkidike stammen.

Bei der Vermarktung muss das Produkt folgende Eigenschaften aufweisen:

Aufmachung der Oliven

Parameter	ganz	entsteint	entsteint und gefüllt	gequetscht
Physische Eigenschaften der Oliven	Zylindrisch-konische Form mit ausgeprägtem Stielansatz, einem festen Perikarp und leuchtend grüner bis gelbgrüner Farbe.			
	Festes, saftiges Fleisch			Leicht gequetschtes Fleisch mit intaktem Stein, saftig
Organoleptische Eigenschaften der Oliven	Leichtes, fruchtiges Aroma ohne öligen Beigeschmack			
	Leicht bitterer und pikanter Geschmack. Bei aromatisierten Oliven ist der Geschmack der Gewürze zu erkennen.		Leicht bitterer und pikanter Geschmack, der durch den Geschmack der Füllung ergänzt wird.	Leicht bitterer und pikanter Geschmack. Bei aromatisierten Oliven ist der Geschmack der Gewürze zu erkennen.
Qualitative Eigenschaften der Oliven	Alle Oliven entsprechen der Qualität „Extra“ oder „Erlesen“ und weisen die zulässige Mindestgröße von 181-200 Früchten pro kg auf. In beiden Qualitätsklassen machen schadhafte Oliven weniger als 7 % des Nettogewichts der Oliven aus.			
Eigenschaften der Lake	Die Lake enthält bis zu 8,5 % Natriumchlorid, hat einen pH-Wert von 3,8-4 und einen Mindestsäuregehalt von 0,8 %.			
Nettogewicht der in Lake konservierten Oliven	Mindestens 65 % des Gewichts des Endprodukts		Mindestens 55 % des Gewichts des Endprodukts	Mindestens 65 % des Gewichts des Endprodukts

Für die übrigen Qualitätsparameter und für die bei der Behandlung oder Verpackung verwendeten Hilfsstoffe gelten die Bestimmungen des Lebensmittelrechts sowie die internationalen Normen der WTO und der Codex-Alimentarius-Kommission.

4.3. *Geografisches Gebiet:*

Das geografische Gebiet, in dem die „Prasines Elies Chalkidikis“ erzeugt werden, ist der Nomos Chalkidike, der im Nordwesten an den Nomos Saloniki und in allen anderen Richtungen ans Ägäische Meer grenzt. Aus geografischer Sicht umfasst das Gebiet die Halbinsel Chalkidike mit den für sie charakteristischen drei Halbinseln („Fingern“ der Chalkidike). Der Heilige Berg Athos, die am weitesten östlich gelegene Halbinsel, gehört nicht zum Nomos Chalkidike, sondern ist eine autonome Gebietskörperschaft.

Die Fläche des Nomos ist zu 47 % (rund 137 160 ha) von Waldflächen bedeckt, während 32,7 % (95 500 ha) landwirtschaftlich genutzt werden. Etwa 20 000 ha werden bewässert, das sind rund 21 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche. Die Ölbaumflächen der Chalkidike betragen etwa 23 000 ha.

4.4. *Ursprungsnachweis:*

Die „Prasines Elies Chalkidikis“ werden im Nomos Chalkidike angebaut, verarbeitet und verpackt. Die Erzeuger und die Olivenhaine sind im Olivenbauregister des Nomos und dem integrierten Verwaltungs- und Kontrollsystem registriert, die jährlich aktualisiert werden. Die Menge und die Herkunft der Oliven müssen bei jeder Lieferung an die Verarbeitungsbetriebe anhand der vorgeschriebenen Buchführung belegt werden. Die Verarbeitungsbetriebe führen ihrerseits Register der Erzeuger/Lieferanten. Jeder Verarbeitungsbetrieb ist mit Namen und Geschäftssitz in das Register der Industrie- und Handelskammer der Chalkidike sowie mit einem individuellen Code in das entsprechende Register der Stelle für die Zahlung und Kontrolle der Gemeinschaftsmittel aus dem Ausrichtungs- und Garantiefonds für die Landwirtschaft eingetragen.

4.5. *Herstellungsverfahren*

1. Anbau und Ernte der Oliven

In der Chalkidike liegt in fast allen Olivenhainen die Pflanzdichte zwischen der eines traditionellen und der eines modernen Olivenhains. Die Pflanzabstände zwischen den Bäumen betragen 6 × 6,5 m, 6,5 × 6,5 m und 6 × 7 m. Die meisten Erzeuger wenden mit Unterstützung ihrer Vereinigungen ein dokumentiertes System der integrierten Erzeugung (Integrated Crop Management) an. Um der Ertragsalternanz zu begegnen, aber auch um große, hochwertige Oliven zu erhalten, nehmen die Erzeuger systematisch einen Winter- und einen Sommerschnitt vor und lichten die Ölbäume aus.

Die Jahreserträge liegen bei durchschnittlich 9 000 kg/ha.

Geerntet wird vom 15. September bis zum 10. bis 15. Oktober, wenn die Olive gemäß den Beobachtungen der einzelnen Reifestadien durch die Erzeuger und ihre Vereinigungen den geeigneten Reifegrad und die gewünschte Farbe erreicht hat. Mithilfe von Leitern pflücken die Erzeuger die Früchte von Hand und legen sie in Kunststoffkisten, in denen die Oliven zum Verarbeitungsbetrieb befördert werden. Die Oliven dürfen keine Blätter, Holzstücke und andere Fremdstoffe enthalten und müssen eine einheitliche grüne bis grüngelbe Farbe aufweisen. Sie dürfen außerdem keine schlechten Stellen, Risse, Spuren von Insekten oder Vogelfraß usw. aufweisen. Das Wiegen und die Annahme der Früchte in den Verarbeitungsunternehmen werden mit einem Empfangsschein quittiert, auf dem die Menge und die Qualität vermerkt sind.

2. Verarbeitung

Nach der Annahme werden die Oliven in Fässern eingelegt, um die Bitterstoffe zu entfernen. Zu diesem Zweck werden sie für etwa zwölf Stunden in einer Natronlauge eingelegt, deren Konzentration je nach Temperatur und Reifegrad der Früchte zwischen 1,5 % bis 2 % beträgt. Danach werden sie dreimal gespült, um die Natronlösung völlig zu entfernen, und anschließend mit frischem Wasser in den Fässern eingelegt, wobei zwei bis drei Mal nach jeweils acht Stunden das Wasser erneuert wird. Die Bitterstoffe können auch auf natürliche Weise entfernt werden, indem die Oliven lediglich in den Fässern gewässert und entsprechend gespült werden. Unabhängig davon, welches Verfahren eingesetzt wird, müssen die Oliven einen leichten Bittergeschmack behalten.

Im Anschluss an dieses Verfahren werden die Oliven mit einer bis zu 8,5 %igen Salzlake in Gärbehälter gefüllt. Der Salzgehalt und der pH-Wert der Lake werden regelmäßig kontrolliert und erforderlichenfalls wird Salz zugesetzt. In dieser Form werden die Oliven aufbewahrt, bis sich die Lake beim gewünschten Salzgehalt stabilisiert hat. Die Gärung hat bereits bei der ersten Behandlung begonnen und ihre Dauer beträgt — abhängig vom Reifegrad und der Umgebungstemperatur — zwischen zwei und vier Monaten.

Die Oliven werden maschinell entsteint. Dabei wird die Olive an einem Ende quer und am Stielansatz kreuzförmig eingeschnitten. Mithilfe von Wasser und mechanischem Druck wird der Stein entfernt. Gequetscht werden die Oliven mit leichten Pressen, die weder das Fleisch noch den Stein beschädigen.

Die Oliven, die gefüllt werden sollen, werden auf den Arbeitsflächen von erfahrenen Arbeiterinnen von Hand gefüllt. In der Chalkidike hat das Füllen von Oliven Tradition; als Füllung werden Mandeln oder kleine Stücke von rotem Paprika, Möhren, Essiggurken oder Knoblauch verwendet.

Die Oliven können mit Kräutern der Region (Oregano, Thymian, Lorbeer, Knoblauch, Sellerie und rotem Paprika) aromatisiert werden.

3. Qualitäts- und Größensortierung — Verpackung

Nach der Gärung und dem Entsteinen werden die Oliven aus den Behältern genommen und zu den Arbeitsflächen gebracht, wo erfahrene Arbeiter sie optisch kontrollieren und von Hand beschädigte, angeschlagene oder in anderer Weise mangelhafte Oliven aussortieren. Danach werden die Oliven mit Förderbändern zu den Größensortierern befördert, die sie nach Größe sortieren und in die Verpackungsbehältnisse füllen.

Die Oliven werden unabhängig vom Gewicht des Inhalts zumeist in Behälter aus einem für Mensch und Produkt neutralen Kunststoff oder in Weißblech- oder Glasbehälter abgefüllt. Die Behälter werden mit Lake aufgefüllt, der der besseren Konservierung des Erzeugnisses halber im Einklang mit den Rechtsvorschriften der EU und Griechenlands L-Ascorbinsäure, Zitronensäure oder Milchsäure zugefügt werden kann.

Die Oliven dürfen in Betrieben außerhalb des Nomos Chalkidike verpackt werden, an die das verarbeitete Erzeugnis geliefert wird, sofern die Rückverfolgbarkeit durch die Frachtpapiere, die entsprechenden Buchungsbelege und die in Ziffer 4.8 genannten Etikettierungsvorschriften gewährleistet ist.

4.6. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:*

1. Natürlicher Zusammenhang

Agronomisch gesehen sind die Böden des Nomos Chalkidike perfekt für den Olivenanbau geeignet, da der Ölbaum auf einer Vielfalt von Böden, die von wenig fruchtbaren (steinigen) Kalkböden im Gebirge bis zu fruchtbaren kalkbasierten Schwemmböden in der Ebene reichen, gedeiht und Früchte trägt.

Das Klima der Chalkidike weist eine Besonderheit auf, die dem Ölbaum zugute kommt: Sie ist zwar im Norden Griechenlands gelegen, doch aufgrund der langen Küstenlinie am Ägäischen Meer (630 km) befindet sie sich in Bezug auf die Maximal- und Minimaltemperaturen auf denselben Isothermen wie die weiter südlich gelegenen Olivenerzeugungsgebiete (z. B. Messenien, Ätolien, Akarnien und Attika). Außerdem weist sie eine hohe Niederschlagsmenge mit Jahresmittelwerten von 450 mm (in der Ebene) bis 850 mm (im Bergland) auf.

Darüber hinaus eignet sich das Klima der Chalkidike auch deshalb für den Olivenanbau, da es je nach Höhenlage durch milde bis kühle Winter und milde bis heiße und trockene Sommer mit viel Sonnenschein und langen Übergangsjahreszeiten gekennzeichnet ist. Im Sommer beträgt die Durchschnittstemperatur höchstens 22 °C, während die Tiefsttemperatur im Winter selbst im Gebirge selten – 10 °C erreicht. Dies sind Idealbedingungen für das Gedeihen des Ölbaums.

Neben ihrer Größe sind die „Prasines Elies Chalkidikis“ durch ihr widerstandsfähiges, glänzendes Perikarp von leuchtend grüner bis gelbgrüner Farbe, ihr vollmundiges, festes und saftiges Fleisch, ihr zartes, fruchtiges Aroma und den leicht bitteren, pikanten Geschmack gekennzeichnet.

Die pedoklimatischen Bedingungen der Chalkidike, die Anbauverfahren und die Verarbeitung der Oliven beeinflussen die genannten Qualitätsmerkmale aus folgenden Gründen:

— Die lang anhaltenden, relativ niedrigen Temperaturen während der Ernte in Verbindung mit den Anbautechniken, vor allem dem Schnitt und der Entfernung von jungen Trieben, tragen zusammen mit der Wüchsigkeit der Sorten dazu bei, dass die Produktion stabil ist und die Früchte ihre Größe mit dem hohen Fleisch-Stein-Verhältnis erreichen.

— Da die Böden überwiegend kalkhaltig sind, enthalten die Oliven viele flüchtige Bestandteile, denen sie ihr zartes, fruchtiges Aroma verdanken.

— Aufgrund der langen Sonnenbestrahlung, der milden Temperaturen im Sommer und der Überwachung der Reifestadien seitens der Erzeuger und ihrer Vereinigungen haben die Oliven zum Erntezeitpunkt eine leuchtend grüne Farbe, ein saftiges Fleisch und die geeignete Festigkeit, so dass sie einfach ohne Verletzungen und Veränderungen entsteint werden können.

— Die Anbauverfahren, vor allem die Bewässerung und die Überwachung der Reifestadien, bewirken, dass die Oliven nur einen geringen Ölgehalt aufweisen, weshalb kein fettiger Eindruck entsteht und die Aromaeigenschaften betont werden. Gleichzeitig wird dadurch eine Oxidation vermieden, so dass die Oliven länger haltbar sind.

— Die traditionelle Ernte von Hand sorgt dafür, dass die Olive völlig unbeschädigt ist und ihre spätere Verarbeitung gelingt. Das Sortieren und Füllen von Hand machen aus den Oliven ein perfektes, authentisches Endprodukt.

Auch die Verarbeitungsbetriebe haben die traditionellen Verarbeitungsverfahren an die betreffenden Sorten und deren besondere Eigenschaften angepasst, um die Schwierigkeiten, die sich bei der Gärung der Oliven ergeben, zu beheben, die organoleptischen Eigenschaften zu erhalten und stets ein einheitliches Erzeugnis zu gewinnen, das in ganz Griechenland wegen seines leicht bitteren und pikanten Geschmacks berühmt ist. Da einige Verarbeitungsbetriebe das Erzeugnis auch ausführen, sind die „Prasines Elies Chalkidikis“ auch in zahlreichen anderen Ländern bekannt.

2. Historischer Zusammenhang

Die Quellen, die die Existenz von Olivenhainen in der Chalkidike belegen, reichen bis 1415 zurück. Erwähnt werden der Olivenhain von Andronikos auf den Ländereien des Klosters Agios Pablos auf Kassandra, die auf den Ländereien des Klosters Vatopedi in Souflari bei Kalamaria (Nea Triglia) und im benachbarten Daoutlou (Eleochoria) verstreuten, uralten Ölbäume sowie die Ölbäume der Mühle des Klosters Iviron auf der Insel Kafkania vor Olympiada. Auch auf dem übrigen Gebiet der Chalkidike wurden Ölbäume angebaut, was in viele Ortsnamen eingegangen ist. Die Früchte dieser Ölbäume wurden wohl überwiegend als Tafeloliven verwendet.

Gegen Mitte des 19. Jahrhunderts begannen die Einwohner der Chalkidike, sich systematisch dem Olivenanbau zu widmen; sie veredelten wilde Ölbäume und setzten — in geringerem Umfang — Kulturölbäume um. Dieser Wandel geht anscheinend vor allem auf günstige Steuervorschriften im Gesetz über die Anlage neuer Olivenhaine von 1863 zurück. 1887 hatte Christakis Zografis bereits den großen Olivenhain von Portaria mit einer Fläche von 500 ha und mehr als 32 000 Ölbäumen anlegen lassen. Gleichzeitig erbaute Chatzi-Osman in Gerakini bei Polygyros eine große dampfbetriebene Ölmühle, mit der die Modernisierung der entsprechenden Anlagen in der Chalkidike eingeleitet wurde.

Den historischen Quellen zufolge beruht die Bindung zwischen der Chalkidike und dem Ölbaum und seiner Frucht auf dem jahrhundertelangen Anbau von Ölbäumen und der Erzeugung von Produkten aus Oliven, aber auch auf zahlreichen Volkstraditionen, die noch heute lebendig sind. Die Olive stand in der Chalkidike zumindest in den letzten beiden Jahrhunderten im Mittelpunkt des wirtschaftlichen, aber auch des gesellschaftlichen Lebens und der kulturellen Tradition ihrer Einwohner.

4.7. *Kontrollstelle:*

Name: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.) (Zertifizierungs- und Kontrollagentur für landwirtschaftliche Erzeugnisse — AGROCERT)

Anschrift: Πατησίων & Άνδρου 1, 11257 Αθήνα (Patission & Androu 1, 11257 Athen)

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

Name: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χαλκιδικής, Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης (Verwaltung des Nomos Chalkidike, Abteilung Ländliche Entwicklung)

Anschrift: 63100 Πολύγυρος (63100 Polygyros)

Tel.: +30 2371039314
Fax +30 2371339207
E-Mail-Adresse: agro6@halkidiki.gov.gr

4.8. *Etikettierung:*

Neben der geschützten Ursprungsbezeichnung „Prasines Elies Chalkidikis“ und der entsprechenden Kennzeichnung müssen die Etiketten einen Hinweis auf die Herkunft und den Schutz des Erzeugnisses enthalten. Außerdem tragen sie folgende Angaben:

— einen numerischen Code mit dem Produktionsjahr, dem Verarbeitungsbetrieb, der Chargennummer und dem Verpackungsbetrieb, wenn die Verpackung nicht im Verarbeitungsbetrieb erfolgt;

— die Mindesthaltbarkeit des Erzeugnisses im Falle der Endverpackung;

— das Bildzeichen, bestehend aus dem Namen des Erzeugnisses in griechischen oder lateinischen Buchstaben, die ein ovales Bild umrahmen. Dieses enthält im Hintergrund eine Karte der Chalkidike, die einer Lithografie von 1829 der britischen Society for the Diffusion of Useful Knowledge entnommen ist. Im Vordergrund ist ein Olivenzweig mit grünen Oliven zu sehen.



Werden die „Prasines Elies Chalkidikis“ zu Olivenpaste verarbeitet, so darf die Angabe „Πάστα από „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ“ “ (Olivenpaste aus Prasines Elies Chalkidikis g. U.) verwendet werden, sofern die Paste ausschließlich aus „Prasines Elies Chalkidikis“ hergestellt wird und ihr lediglich bis zu 7 % natives Olivenöl zugefügt wird.