II

(Muut kuin lainsäätämisjärjestyksessä hyväksyttävät säädökset)

ASETUKSET

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 426/2012,

annettu 22 päivänä toukokuuta 2012,

nimityksen kirjaamisesta suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin (Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (SAN))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ([1]) ja erityisesti sen 7 artiklan 5 kohdan kolmannen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdan nojalla ja asetuksen 17 artiklan 2 kohdan mukaisesti Kreikalta 27 päivänä maaliskuuta 2006 vastaanotettu hakemus nimityksen "Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" (Prasines Elies Chalkidikis) rekisteröimisestä suojatuksi alkuperänimitykseksi julkaistiin *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ([2]).

(2) Belgia sekä eräs kanadalainen yksityisyritys vastustivat kyseistä rekisteröintiä asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklan 1 kohdan nojalla. Vastaväitteet otettiin tutkittaviksi asetuksen 7 artiklan 3 kohdan ensimmäisen alakohdan a, b, c ja d alakohdan nojalla. Komissio kehotti 17 päivänä helmikuuta 2011 päivätyllä kirjeellä osapuolia sopimaan asiasta keskenään.

(3) Kreikka ja vastaväitteen esittäjät pääsivät asiasta sopimukseen, jonka nojalla eritelmään ja tiivistelmään tehtiin vähäisiä muutoksia lisäämällä maitohappo ja sitruunahappo sallittujen säilöntäaineiden luetteloon sekä rajoittamalla suolaliuoksen natriumkloridipitoisuus fermentointivaiheessa 8,5 prosenttiin. Kreikka ja vastaväitteen esittäjät sopivat myös, että nimityksen "Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" (Prasines Elies Chalkidikis, Halkidikin vihreät oliivit) rekisteröinti ei saisi estää sellaisen tuotteen markkinoille saattamista, jonka nimitykseen sisältyy sanat "Halkidikin lajike", kunhan kyseinen tuote sisältää tätä lajiketta tai tästä lajikkeesta johdettua lajiketta ja kunhan kuluttajia ei johdeta harhaan, lajikkeen nimen käytössä noudatetaan reilun kilpailun periaatetta eikä sen käyttöön liity suojellun alkuperänimityksen väärinkäyttöä. Tämän sopimuksen mukaisesti tämä toteutuisi, jos teksti "Halkidikin lajike" esitettäisiin pakkausmerkinnöissä pienemmin kirjaimin kuin tuotteen nimi kohtuullisen etäisyyden päässä tuotteen myyntinimikkeestä ja siten, että sen yhteydessä mainitaan tuotteen alkuperä silloin, kun se ei ole peräisin Halkidikista.

(4) Edellä esitetyn perusteella nimitys "Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" (Prasines Elies Chalkidikis, Halkidikin vihreät oliivit) olisi kirjattava suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin. Yhteenveto olisi päivitettävä ja julkaistava.

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Rekisteröidään tämän asetuksen liitteessä I oleva nimitys.

2 artikla

Päivitetty yhteenveto on asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

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

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 22 päivänä toukokuuta 2012.

Komission puolesta
José Manuel BARROSO
Puheenjohtaja

LIITE I

Ihmisravinnoksi tarkoitetut perussopimuksen liitteeseen I kuuluvat maataloustuotteet:

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

KREIKKA

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (SAN)

LIITE II

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ" (PRASINES ELIES HALKIDIKIS, HALKIDIKIN VIHREÄT OLIIVIT)

EY-N:o: EL-PDO-0005-0539–27.03.2006

SAN (X) SMM ( )

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. **Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:**

Nimi: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Δ/νση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ – ΠΓΕ – Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (Maatalouden kehitys- ja elintarvikeministeriö, luomuviljely-osasto, perinteisten tuotteiden sekä SAN-SMM-yksikkö)

Osoite: Aharnon 29, 104 39 Ateena

Puhelinnumero: 210 2125152
Faksi: —
Sähköposti ax29u030@minagric.gr

2. **Ryhmä:**

Nimi: Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής (Polygyroun ja Halkidikin maatalousosuuskuntien yhteistyöelin), liikenimeltään 'Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής' (Viokalliergitiki Chalkidikis – *Halkidikin luomuviljely*)

Osoite: Konstantinoupoleos 13, 63 100 Polygyros

Puhelinnumero: 23710 23076
Faksi: —
Sähköposti eas-pol@otenet.gr

Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja: (X) Muu: ( )

3. **Tuotelaji:**

Luokka 1.6: Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina.

4. **Eritelmä:**

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista edellytyksistä)

4.1 *Nimi:*

'Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής'

(Prasines Elies Chalkidikis, Halkidikin vihreät oliivit)

4.2 *Kuvaus:*

"Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" (Prasines Elies Chalkidikis) ovat vihreitä oliiveja, jotka ovat peräisin yksinomaan lajin *Olea Europea* lajikkeista "Χονδρολιά Χαλκιδικής" (Hondrolia Halkidikis) ja "Χαλκιδικής" (Halkidikis). Oliiveille, joita näistä lajikkeista kasvatetaan Halkidikissa, on tyypillistä hedelmän suuri koko ja hedelmälihan suuri määrä kiveen verrattuna, kirkas vihreä/vihreänkeltainen väri, kevyt hedelmäinen tuoksu, hiukan kitkerä ja voimakas maku, joka ei ole rasvainen. Tämä johtuu siitä, että oliivipuut ovat vuosisatojen kuluessa sopeutuneet seudun maaperä- ja sääolosuhteisiin, ja myös oliivinkasvattajien viljelytekniikoista.

"Prasines Elies Halkidikis" jaetaan neljään tuoteluokkaan:

1. kokonaiset oliivit

2. oliivit, joista kivet on poistettu

3. täytetyt oliivit, joista kivet on poistettu. Täytteenä voidaan käyttää manteleita, punaisia paprikoita, porkkanaa, suolakurkkua ja valkosipulia. Täyttäminen tehdään käsin. Täytteeseen käytettyjen ainesten määrä ei saa ylittää 15:tä prosenttia oliivien painosta.

4. murskatut oliivit.

Kaikkia näitä tuotetyyppejä voi maustaa oreganolla, timjamilla, laakerinlehdellä, sellerillä, valkosipulilla, kapriksella ja punaisella paprikalla. Käytettyjen mausteiden määrä ei saa ylittää 2,5:tä prosenttia oliivien painosta.

Oliivien täyttämiseen ja maustamiseen saa käyttää vain Halkidikin hallintoalueelta peräisin olevia tuotteita.

Kun tuote saatetaan kuluttajan saataville, sillä on oltava seuraavat ominaisuudet:

Tuoteluokka

Muuttuja	Kokonaiset oliivit	Oliivit, joista on kivi poistettu	Täytetyt oliivit, joista kivi on poistettu	Murskatut oliivit
Hedelmän fysikaaliset ominaisuudet	Lieriön-/kartionmuotoinen hedelmä, joka päättyy selkeästi erottuvaan ”nänniin”; kova ja kiiltävä kuori ja kirkas vihreä/kellanvihreä väri.			
	Hedelmäliha kiinteä ja mehukas.			Hedelmäliha jonkin verran rikkoutunut, kivet ehjät, mehuisa.
Hedelmän aistinvaraiset ominaisuudet	Kevyt, hedelmäinen tuoksu, ei rasvaista makua.			
	Maku hiukan kitkerä ja voimakas. Jos oliivit maustetaan, mausteiden maut erottuvat.		Maku hiukan kitkerä ja voimakas, ja sitä täydentävät täytteiden maut.	Maku hiukan kitkerä ja voimakas. Jos oliivit maustetaan, mausteiden maut erottuvat.
Hedelmän laatuominaisuudet	Kaikki oliivit kuuluvat laatuluokkiin ”ekstra” ja ”hieno”, hyväksytty vähimmäiskoko vastaa arvoa 181/200 hedelmää kiloa kohti. Molemmissa laatuluokissa viallisten hedelmien määrä saa olla enintään 7 prosenttia oliivien nettopainosta.			
Suolaveden ominaisuudet	Suolavedessä on enintään 8,5 % prosenttia natriumkloridia, sen pH on 3,8–4,0, ja siinä on happoa erittäin vähän, 0,8 prosenttia.			
Suolaveteen säilöttyjen oliivien nettopaino	Vähintään 65 prosenttia lopputuotteen painosta		Vähintään 55 prosenttia lopputuotteen painosta	Vähintään 65 prosenttia lopputuotteen painosta

Muihin käsittelyssä ja kauppakunnostuksessa käytettäviin laatumuuttujiin ja apuaineisiin sovelletaan elintarvikelainsäädännön määräyksiä sekä Maailman kauppajärjestön ja Codex alimentariuksen kansainvälisiä normeja.

4.3 *Maantieteellinen alue:*

Maantieteellinen alue, josta Halkidikin vihreät oliivit ovat peräisin, on Halkidikin hallintoalue, joka rajoittuu luoteessa Tessalonikin hallintoalueeseen ja muissa suunnissa Egean mereen. Alue käsittää maantieteellisesti kolmesta niemestä koostuvan (kolmen sormen muotoisen) Halkidikin niemimaan lukuun ottamatta itäisintä niemeä, jolla sijaitsee Athos-vuori. Sitä ei lueta Halkidikiin, koska se on autonominen alue.

Hallintoalueen pinta-alasta 47 prosenttia eli 137 160 hehtaaria on metsää ja metsämaata, kun taas 32,7 prosenttia eli 95 500 hehtaaria on maatalousmaata. Kasteltu pinta-ala on 20 000 hehtaaria, mikä vastaa 21:tä prosenttia viljellyn maan kokonaispinta-alasta. Halkidikin oliivitarhojen pinta-ala on 23 000 hehtaaria.

4.4 *Alkuperätodisteet:*

Halkidikin vihreät oliivit viljellään, käsitellään ja kunnostetaan kauppaa varten Halkidikin hallintoalueella. Sekä tuottajat että öljypuutarhat rekisteröidään Halkidikin oliivintuotantorekisteriin ja yhdennettyyn hoito- ja valvontajärjestelmään (OSDE), jotka päivitetään vuosittain. Raaka-aineen määrä ja alkuperä tarkastetaan aina kun käsittelylaitoksiin toimitetaan lähetys. Ne merkitään kirjanpitoon, ja samalla tehdään merkinnät tuottaja- ja toimittajarekistereihin. Jokaisen käsittelylaitoksen nimi ja sitä koskevat tiedot on kirjattu Halkidikin kauppa- ja teollisuuskamarin rekisteriin sekä yksilöllisellä koodilla vastaavaan yhteisön ohjaus- ja takuutukien maksaja- ja valvontaviraston (Opekepe) rekisteriin.

4.5 *Tuotantomenetelmä:*

1. Oliivien kasvattaminen ja korjuu

Melkein kaikissa Halkidikin öljypuutarhoissa puut on istutettu perinteisen ja uudenaikaisen istutustiheyden väliin sijoittuvalla tiheydellä. Puiden etäisyys toisistaan on 6 × 6,5, 6,5 × 6,5 ja 6 × 7 m. Suurin osa tuottajista harjoittaa järjestöjensä kautta yhdennettyä viljelmienhoitojärjestelmää, joka dokumentoidaan. Vuoroviljelysyistä mutta myös varmistaakseen, että oliivit ovat suuria ja laatu hyvä, viljelijät leikkaavat puita järjestelmällisesti talvella ja kesällä ja hävittävät leikkuujätteet.

Sato vaihtelee keskimäärin 9 000 kilon paikkeilla hehtaaria kohti vuodessa.

Sato korjataan vuosittain syyskuun 15 ja lokakuun 10–15 päivän välillä, kun hedelmät ovat tuottajien ja heidän järjestöjensä haluamassa kypsyysasteessa ja halutun värisiä. Tuottajat käyttävät tikapuita kerätessään oliiveja käsin. Oliivit pannaan muovilaatikoihin, joissa ne myös kuljetetaan tehtaaseen. Oliiveissa ei saa olla mukana lehtiä, puuta eikä muita vierasaineita. Niiden on oltava tasaisen värisiä, vihreitä/kellanvihreitä. Niissä ei saa olla iskujen jälkiä, naarmuja, hyönteisten pistoja, sairauksia, linnunnokan jälkiä ym. Kun oliivit otetaan vastaan käsittelylaitoksessa, ne punnitaan ja laatu tarkastetaan ja ne merkitään saapuneiden tuotteiden luetteloon.

2. Käsittely

Kun oliivit on vastaanotettu, ne siirretään sammioihin, joissa kitkeryys poistetaan. Sitä varten ne käsitellään natriumhydroksidilla, jonka pitoisuus on 1,5–2 prosenttia riippuen lämpötilasta ja oliivien kypsyysasteesta. Tämä vaihe kestää 12 tuntia. Natriumhydroksidi poistetaan kolmella huuhtelulla, sammioihin pannaan vettä, ja oliivit ovat siellä 8 tuntia. Vesi vaihdetaan 2–3 kertaa 8 tunnin välein. Kitkeryys voidaan poistaa myös luonnollisesti: käytetään vain vettä, jota vaihdetaan. Käytettiinpä kumpaa tapaa tahansa, pidetään huolta siitä, että oliiveihin jää lievä kitkeryys.

Tämän käsittelyn jälkeen oliivit siirretään sammioihin fermentaatiota varten. Sammioihin pannaan enintään 8,5-prosenttista suolavettä. Veden suolapitoisuutta ja pH:ta valvotaan tarkasti, ja suolaa lisätään tarvittaessa. Oliiveja pidetään tässä vaiheessa, kunnes suolapitoisuus asettuu haluttuun pitoisuuteen. Fermentaatio on jo käynnistynyt edellisessä vaiheessa, ja sen kesto riippuu oliivien kypsyysasteesta ja ympäristön lämpötilasta. Se kestää 2–4 kuukautta.

Kivi poistetaan koneellisesti. Oliivin toiseen päähän tehdään poikittainen leikkaus, ja sitten ristinmuotoinen leikkaus varrenpuoleiseen päähän. Kivi poistetaan veden ja mekaanisen paineen avulla. Murskaamisessa käytetään kevyttä mekaanista puristusta, joka ei vahingoita hedelmälihaa eikä kiveä.

Täytettäviksi tarkoitetut oliivit viedään työpöydille, ja kokeneet työntekijät täyttävät ne käsin. Oliivien täyttäminen on Halkidikissa perinteinen käytäntö, ja täytteeksi käytetään manteleita tai pieniä paloja punaista paprikaa, porkkanaa, suolakurkkua ja valkosipulia.

Oliivit voidaan maustaa seudun aromaattisilla yrteillä (oregano, timjami, kapris, laakerinlehti, valkosipuli, selleri ja punainen paprika).

3. Laaduntarkistus ja luokittelu koon mukaan – kauppakunnostus

Fermentaation ja kivenpoiston jälkeen oliivit siirretään sammioista työpöydille. Kokeneet työntekijät tarkastavat oliivit silmämääräisesti ja poistavat käsin kaikki oliivit, jotka ovat murskautuneet tai muuten vaurioituneet tai kärsineet. Oliivit siirretään sitten nauhakuljettimilla luokittelijoiden käsittelyyn. Nämä luokittelevat oliivit koon mukaan ja sijoittavat ne pakkausastioihin.

Oliivit pakataan tavallisimmin muovilaatikoihin, jotka ovat kuluttajien kannalta haitattomia eivätkä vahingoita tuotetta, tai pelti- tai lasiastioihin riippumatta sisällön määrästä. Astiat täytetään suolavedellä, jolloin voidaan EU:n ja Kreikan lainsäädännön mukaisesti lisätä L-askorbiinihappoa tai sitruuna- tai maitohappoa tuotteen säilymisen parantamiseksi.

Oliivit voidaan kauppakunnostaa myös Halkidikin ulkopuolella sijaitsevissa laitoksissa. Tuote toimitetaan niihin käsiteltynä. Jäljitettävyys on varmistettava kuormakirjoilla, kirjanpitoasiakirjoilla ja kohdassa 4.8 esitetyillä merkintäsäännöillä.

4.6 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään*:

1. Luonnollinen yhteys

Halkidikin hallintoalueen maanviljelymaa on erityisen sopivaa oliivien viljelyyn, sillä öljypuu kehittyy ja antaa satoa kaikenlaisella maalla, ravinneköyhistä vuoriston kivisistä kalkkimaista tasankojen kalkkialkuperää oleviin hedelmällisiin alluviaalisiin maihin.

Halkidikin ilmasto on oliiville erityisen sopiva: vaikka Halkidiki sijaitsee Kreikan pohjoisosassa, sen rannat Egean merellä ovat pitkät (630 km rantaviivaa), minkä vuoksi Halkidiki sijaitsee samoilla vähimmäis- ja enimmäisisotermikäyrillä kuin etelämpänä sijaitsevat oliivinviljelyalueet, kuten Messinia, Etoloakarnania ja Attiki. Siellä myös sataa paljon, tasangoilla keskimäärin 450 mm ja vuorilla 850 mm vuodessa.

Halkidikin ilmasto suosii oliivinkasvatusta myös siksi, että sille ovat luonteenomaisia – korkeusoloista riippuen – leudoista kylmiin vaihtelevat talvet ja leudoista kuumiin ja kuiviin vaihtelevat kesät sekä pitkät ajanjaksot niiden välillä. Keskilämpötilat kesällä eivät ylitä 22:tä celsiusastetta, ja talvella lämpötila harvoin laskee alemmas kuin –10 celsiusasteeseen edes vuorilla. Nämä sääolot ovat oliiville erinomaiset.

Suuren koon lisäksi Halikidikin vihreille oliiveille on tyypillistä kova ja kiiltävä, kirkas vihreä/kellanvihreä kuori, runsas, kiinteä ja mehukas hedelmäliha, hiukan hedelmäinen tuoksu ja hiukan kitkerä ja voimakas maku.

Halkidikin maaperä- ja sääolot sekä oliivien viljely- ja kauppakunnostustekniikat vaikuttavat tuotteen erinomaiseen laatuun seuraavin tavoin:

— Korjuuaikana on pitkään melko alhaisia lämpötiloja, mikä yhdessä viljelytekniikoiden – erityisesti puiden leikkaaminen ja jäämien hävittäminen – ja lajikkeiden dynaamisuuden kanssa vaikuttaa siten, että tuotanto on vakaata ja oliivit kasvavat erittäin suuriksi ja hedelmälihaa on paljon suhteessa kiveen.

— Koska maaperä on etupäässä kalkkiperäistä, oliivin hedelmät sisältävät runsaasti haihtuvia aineita, joista niiden hieman hedelmäinen tuoksu johtuu.

— Aurinkoisen ilmaston ja kesän leutojen lämpötilojen ansiosta sekä siitä syystä, että tuottajat ja heidän järjestönsä seuraavat kypsymistä, oliivien väri korjuuhetkellä on kirkkaan vihreä ja hedelmäliha on mehukas ja sopivan tiivis, jotta kivi voidaan poistaa helposti ilman, että hedelmä vahingoittuu tai vaurioituu.

— Viljelytekniikoiden ja erityisesti kastelun ansiosta sekä siksi, että kypsymistä seurataan, oliiveissa on vähän öljyä, minkä ansiosta ne eivät maistu rasvaisilta ja toisaalta aromaattiset ominaisuudet korostuvat. Samalla vältytään hapettumiselta, joten oliivit säilyvät paremmin.

— Kun korjuu tehdään perinteiseen tapaan käsin, oliivi säilyy erinomaisena ja se voidaan jatkossa käsitellä hyvin. Samaten lajittelu käsin ja oliivien täyttäminen käsin varmistavat sen, että lopputuote on erinomainen ja aito.

Samaten käsittelylaitokset yhdistävät perinteisiä käytänteitä ja mukauttavat käsittelytekniikoita kyseisiin lajikkeisiin ja niiden erityisominaisuuksiin. Siten ne voivat hallita fermentaatioon liittyvät vaikeudet, säilyttävät muuttumattomina oliivien aistinvaraiset ominaisuudet ja onnistuvat jatkuvasti tuottamaan ainutlaatuista tuotetta, joka tunnetaan hiukan kitkerästä ja voimakkaasta maustaan kaikkialla Kreikassa. Monet näistä tehtaista vievät Halkidikin vihreitä oliiveja moniin kohteisiin ulkomailla.

2. Historiallinen yhteys

Halkidikin oliivitarhoista on mainintoja vuodesta 1415 lähtien: Andronikosin öljypuutarha Pyhän Paavalin luostarin alueella Kassandrassa, Vatopedin luostarin alueella Kalamarian Souflarissa (Nea Triglia) ja sen naapurissa olevassa Daudloussa (Eleohoria) hajallaan sijaitsevat vanhat öljypuut sekä Olympiadaan kuuluvan Kaukanian saarella sijaitsevan Ivironin luostarin öljypuutarha. Muualla Halkidikissa oli viljeltyjä öljypuita, jotka usein antoivat nimen paikkakunnalle. Vaikuttaa siltä, että näiden öljypuiden hedelmiä käytettiin pääasiassa pöytäoliivien tuottamiseen.

1800-luvun puolivälissä Halkidikilla alettiin kasvattaa järjestelmällisesti öljypuita. Luonnonvaraisia puita lisättiin istukkaista ja viljeltyjä öljypuita lisättiin pienemmässä mittakaavassa istuttamalla taimista. Tämä muutos lienee johtunut pääasiassa siitä, että vuonna 1863 julkaistun uusia öljypuutarhojen lupia koskevan säädöksen verotussäännökset suosivat sitä. Hristakis Zografos oli jo vuonna 1887 perustanut Portarian suuren öljypuutarhan, jonka pinta-ala oli noin 500 hehtaaria ja jossa oli yli 32 000 öljypuuta. Samoihin aikoihin Hatsi-Osman perusti suuren höyryllä käyvän öljymyllyn Polygyroun Gerakiniin. Tämä merkitsi Halkidikin vastaavien laitosten uudenaikaistamiseta.

Halkidikin yhteys öljypuuhun ja oliiviin perustuu vuosisatojen viljelyyn ja öljypuutuotteiden tuotantoon seudulla, kuten historiankirjoissa kerrotaan, mutta myös tähän päivään asti säilyneisiin kansanperinteisiin. Oliivi on ollut Halkidikissa vähintään viimeisten kahden sadan vuoden aikana tärkeä tekijä niin talouselämässä kuin yhteiskunnallisessa toiminnassa ja asukkaiden kulttuuriperinteessä.

4.7 *Valvontaelin:*

Nimi: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.) (Maataloustuotteiden sertifiointi- ja valvontalaitos, OPEGEP) – AGROCERT

Osoite: Patision & Androu 1, 11257 Ateena

Puhelinnumero: 210 8231277
Faksi: 210 8231438
Sähköposti: info@agrocert.gr

Nimi: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χαλκιδικής (Halkidikin aluehallitus), Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης (maatalouden kehittämisen osasto)

Osoite: 63100 Πολύγυρος (63100 Polygyros).

Puhelinnumero: 23710 39314
Faksi: 23713 39207
Sähköposti: agro6@halkidiki.gov.gr

4.8 *Merkinnät:*

Merkinnöissä on suojatun alkuperänimityksen ”Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής” (Prasines Elies Chalkidikis) ja siihen liittyvien merkintöjen lisäksi oltava merkinnät, joiden avulla tuotteen alkuperä ja suoja voidaan todeta. Merkinnöistä on käytävä ilmi:

— numerokoodi, joka osoittaa tuotantovuoden, käsittelylaitoksen, erän ja lopullisen kauppakunnostuslaitoksen, mikäli kauppakunnostus tapahtuu eri laitoksessa,

— tuotteen viimeinen käyttöpäivä, jos kyseessä on lopullinen kauppakunnostus,

— tuotteen tunnus, jossa on tuotteen nimi kreikkalaisin tai latinalaisin kirjaimin ja joka ympäröi soikeaa kuvaa, jossa on Halkidikin kartta (brittiläisen Society for the Diffusion of Useful Knowledge -yhdistyksen litografiasta vuodelta 1829) taustana ja etualalla terttu vihreitä oliiveja.



Kun Halikidikin vihreitä oliiveja käytetään tahnaan, voidaan käyttää nimitystä ”Πάστα από ”Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ” ”, mikäli tahnan valmistukseen käytetään yksinomaan Halkidikin vihreitä oliiveja ja sen lisäksi korkeintaan 7 prosenttia ekstra-neitsytoliiviöljyä.