II

(Įstatymo galios neturintys teisės aktai)

REGLAMENTAI

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 426/2012

2012 m. gegužės 22 d.

kuriuo į saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą įtraukiamas pavadinimas [Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (SKVN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos [1], ypač į jo 7 straipsnio 5 dalies trečią pastraipą,

kadangi:

(1) pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 6 straipsnio 2 dalį ir 17 straipsnio 2 dalį 2006 m. kovo 27 d. gauta Graikijos paraiška įtraukti į registrą pavadinimą „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis), kaip saugomą kilmės vietos nuorodą, buvo paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* [2];

(2) Belgija ir privati Kanados įmonė pareiškė prieštaravimus dėl tokio įtraukimo į registrą pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnio 1 dalį. Remiantis minėto reglamento 7 straipsnio 3 dalies pirmos pastraipos a, b, c ir d punktais, šie prieštaravimai pripažinti priimtinais. 2011 m. vasario 17 d. raštu Komisija paprašė atitinkamų šalių rasti sprendimą;

(3) Graikija ir prieštaraujančios šalys pasiekė susitarimą. Pagal šį susitarimą šiek tiek pakeista specifikacija ir santrauka – į leidžiamų naudoti konservantų sąrašą įtraukiama pieno rūgštis ir citrinos rūgštis ir nustatoma, kad fermentacijos etape naudojamo sūrymo sudėtyje natrio chlorido turi būti ne daugiau kaip 8,5 %. Be to, Graikija ir prieštaraujančios šalys susitarė, kad pavadinimą „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) įtraukus į registrą neturėtų kilti kliūčių pateikti rinkai produktą, kurio etiketėje nurodytas terminas „*Chalkidikis* rūšis“, jeigu užtikrinama, kad minėtas produktas yra šios rūšies arba pagamintas iš šios rūšies alyvuogių, vartotojai nėra klaidinami, rūšies pavadinimo naudojimas atitinka sąžiningos konkurencijos principus ir naudojant šį pavadinimą nesinaudojama saugomo gaminio geru vardu siekiant naudos. Pagal šį susitarimą šios sąlygos būtų užtikrintos, jei terminas „*Chalkidikis* rūšis“ etiketėje būtų pateiktas mažesniu už produkto pavadinimą šriftu, taip pat atitinkamu atstumu nuo pavadinimo, kuriuo produktas parduodamas, ir su sąlyga, kad bus nurodyta kilmės vieta, jeigu produktas pagamintas ne Chalkidikėje;

(4) atsižvelgiant į tai, kas išdėstyta pirmiau, pavadinimą „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) reikėtų įtraukti į saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą. Santrauka turėtų būti atitinkamai atnaujinta ir paskelbta,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Šio reglamento I priede nurodytas pavadinimas yra įtraukiamas į registrą.

2 straipsnis

Atnaujinta santrauka pateikta šio reglamento II priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

[1] OL L 93, 2006 3 31, p. 12.
[2] OL C 190, 2010 7 14, p. 37.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2012 m. gegužės 22 d.

Komisijos vardu
Pirmininkas
José Manuel BARROSO

I PRIEDAS

Sutarties I priede išvardyti žmonėms vartoti skirti žemės ūkio produktai:

1.6 klasė. Švieži arba perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdai

GRAIKIJA

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (SKVN)

II PRIEDAS

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ (PRASINES ELIES CHALKIDIKIS)

EB Nr.: EL-PDO-0005–0539–27.03.2006

SKVN (X) SGN ( )

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. **Atsakinga valstybės narės institucija**

Pavadinimas: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Δ/νση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ – ΠΓΕ – Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (Kaimo plėtros ir maisto ministerija, Ekologinio žemės ūkio direktoratas, SKVN, SGN, specialių ir tradicinių gaminių skyrius)

Adresas Αχαρνών 29, Τ.Κ. 104 39, Αθήνα (Akharnon 29, 104 39 Atėnai)

Telefonas 210 21 25 152
Faksas —
E. paštas ax29u030@minagric.gr

2. **Grupė**

Pavadinimas: Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής (Poligiro ir Chalkidikės žemės ūkio kooperatyvų sąjungų partnerystės organizacija „Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής“ („Viokalliergitiki Chalkidikis“ – *Chalkidikės ekologinis ūkininkavimas*)

Adresas Κωνσταντινουπόλεως 13, ΤΚ 63100, Πολύγυρος (Konstantinoupoleos 13, 63100 Polygyros)

Telefonas 237 10 23 076
Faksas —
E. paštas eas-pol@otenet.gr

Sudėtis. Gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) Kita ()

3. **Produkto rūšis**

1.6 klasė. Švieži arba perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdai

4. **Specifikacija**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. *Pavadinimas*

„Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“

(Prasines Elies Chalkidikis)

4.2. *Aprašymas*

Prasines Elies Chalkidikis gaminamos tik iš *Olea Europea* rūšies *Chondrolia Chalkidikis* ir *Chalkidikis* porūšių alyvuogių. Šios Chalkidikėje auginamos minėtųjų rūšių alyvuogės didelės, mėsingos, šviesiai žalios ar žalsvai gelsvos spalvos, švelnaus vaisinio kvapo, vos karstelėjusio ir aštroko skonio, jose nesijaučia riebalų, nes alyvmedžiai per amžius prisitaikė prie ypatingų vietovės dirvožemio ypatybių ir klimato sąlygų, be to, alyvuogių augintojai taiko tam tikrus auginimo metodus.

Prasines Elies Chalkidikis pateikiamos keturių pavidalų:

1. Visos alyvuogės.

2. Alyvuogės be kauliukų.

3. Įdarytos alyvuogės be kauliukų. Įdaras – migdolo riešutai, raudonieji pipirai, morkos, agurkėliai ir česnakai – dedamas rankomis. Įdarui naudojami produktai negali sudaryti daugiau kaip 15 % alyvuogių svorio.

4. Traiškytos alyvuogės.

Visų tipų alyvuogės gali būti pagardintos raudonėliu, čiobreliu, lauro lapais, salieru, česnaku, kaparėliais ir raudonaisiais pipirais. Aromatiniai prieskoniai negali sudaryti daugiau kaip 2,5 % alyvuogių svorio.

Alyvuogių įdarui ir prieskoniams naudojami Chalkidikės apskrityje užauginti produktai.

Vartoti teikiamam produktui turi būti būdingos šios savybės:

Alyvuogių tipai

Savybės	Visos	Be kauliukų	Įdarytos ir be kauliukų	Traiškytos
Fizinės alyvuogių savybės	Alyvuogės kūgiško cilindro formos, su aiškiai išsiskiriančiu gumbeliu gale ir tvirtu blizgiu apyvaisiu, šviesiai žalios ar žalsvai gelsvos spalvos.			
	Minkštimas tvirtas ir sultingas.			Minkštimas šiek tiek traiškytas, kauliukai nepažeisti, sultingas.
Juslinės alyvuogių savybės	Švelnus vaisinis kvapas, nėra riebalų skonio.			
	Vos karstelėjęs, aštrokas skonis. Jei alyvuogės pagardintos aromatiniais prieskoniais, jaučiamas pagardų skonis.		Vos karstelėjęs, aštrokas skonis, kurį papildo įdaro skonis.	Vos karstelėjęs, aštrokas skonis. Jei alyvuogės pagardintos aromatiniais prieskoniais, jaučiamas pagardų skonis.
Alyvuogių kokybės savybės	Visos alyvuogės priklauso ekstra ir aukščiausios rūšies kokybės kategorijoms; mažiausias leistinas dydis yra 181/200 alyvuogių kilograme. Abiejų kategorijų alyvuogės su trūkumais sudaro mažiau kaip 7 % grynojo alyvuogių svorio.			
Sūrymo savybės	Sūryme yra bent 8,5 % natrio chlorido, jo pH 3,8–4,0, o mažiausias rūgštingumas (procentinė pieno rūgšties dalis) – 0,8 %.			
Sūryme užkonservuotų alyvuogių grynasis svoris	Bent 65 % galutinio produkto svorio.		Bent 55 % galutinio produkto svorio.	Bent 65 % galutinio produkto svorio.

Kitiems kokybės rodikliams ir apdorojant ar pakuojant alyvuoges naudojamoms pagalbinėms medžiagoms galioja maisto produktams taikomų teisės aktų nuostatos, taip pat OIC ir *Codex Alimentarius* komisijos nustatytos tarptautinės normos.

4.3. *Geografinė vietovė*

Geografinė *Prasines Elies Chalkidikis* kilmės vietovė – Chalkidikės apskritis, kuri šiaurės vakaruose ribojasi su Salonikų apskritimi, o iš kitų pusių yra skalaujama Egėjo jūros. Geografinė vietovė apima iš trijų nedidelių pusiasalių sudarytą Chalkidikės pusiasalį, išskyrus rytinį Atono pusiasalį, kuris nepriklauso Chalkidikės apskričiai, nes turi atskirą savivaldą.

47 % apskrities ploto, t. y. 137 160 ha, užima miškai ir miškingos vietovės, o 32,7 %, t. y. 95 500 ha, yra žemės ūkio paskirties žemė. Drėkinama 20 000 ha, t. y. 21 % visos dirbamos žemės. Alyvmedžių Chalkidikėje auginama 23 000 ha.

4.4. *Kilmės įrodymas*

Prasines Elies Chalkidikis auginamos, apdorojamos ir pakuojamos Chalkidikės apskrityje. Augintojai ir alyvmedžių giraitės įtraukti į Apskrities alyvuogių auginimo registrą, taip pat į integruotą administravimo ir kontrolės sistemą (IAKS), kurie kasmet atnaujinami. Kiekvieną kartą į perdirbimo įmones pristatytų žaliavų kiekis ir kilmė patvirtinami privalomais įrašais į apskaitos dokumentus, kuriuose saugomi ir atitinkami augintojų ir tiekėjų duomenys. Visos perdirbimo įmonės (pavadinimas ir buveinės duomenys) įtrauktos į vietinį Chalkidikės prekybos ir pramonės rūmų registrą ir į atitinkamą Bendrijos orientavimo ir garantijų išmokų mokėjimo ir kontrolės organizacijos registrą (O.P.E.K.E.P.E), ir joms suteikti unikalūs kodai.

4.5. *Gamybos būdas*

1. Alyvuogių auginimas ir rinkimas

Chalkidikėje beveik visose giraitėse alyvmedžiai sodinami taikant tarpinį tarp tradicinio ir šiuolaikinio sodinimo būdą, 6 × 6,5, 6,5 × 6,5 ir 6 × 7 m atstumu vienas nuo kito. Daugelis augintojų, tarpininkaujant jų organizacijoms, taiko dokumentais pagrįstą integruoto žemės ūkio kultūrų valdymo (angl. *Integrated Crop Management*) sistemą. Siekdami išspręsti pramečiui duodamo derliaus klausimą, taip pat užtikrinti, kad alyvuogės būtų didelės ir aukštos kokybės, augintojai alyvmedžius žiemą ir vasarą sistemingai geni ir šalina jų ūglius.

Vidutinis metų derlius – maždaug 9 000 kg/ha.

Alyvuogės renkamos kasmet nuo rugsėjo 15 d. iki spalio 10–15 d., kai remiantis augintojų ir jų organizacijų vykdomais nokimo stebėjimais nustatoma, kad alyvuogės pakankamai prinokusios ir reikiamos spalvos. Naudodamiesi kopėčiomis, augintojai alyvuoges renka rankomis ir krauna į plastikines dėžes, kuriose produktą gabena į perdirbimo įmones. Alyvuogės turi būti be lapų, šakelių ir kitų nereikalingų priemaišų, lygios žalios ar žalsvai gelsvos spalvos, nesudaužytos, nesubraižytos, be vabzdžių ar ligų padarytų pakenkimų, nesukapotos paukščių ir pan. Perdirbimo įmonėse alyvuogės sveriamos ir priimamos, taip pat išduodamas priėmimo dokumentas, kuriame nurodomos kokybinės ir kiekybinės jų savybės.

2. Apdorojimas

Priimtos alyvuogės supilamos į talpyklas kartumui sumažinti. Tam naudojamas 1,5–2 % (atsižvelgiant į temperatūrą ir alyvuogių sunokimo lygį) natrio šarmo tirpalas. Šis etapas trunka 12 valandų. Po to alyvuogės tris kartus skalaujamos, kad natrio šarmo tirpalo nebeliktų, tada į talpyklas pripilama vandens ir alyvuogės jame mirksta 8 valandas. Vanduo keičiamas 2–3 kartus kas 8 valandas. Kartumas gali būti mažinamas ir natūraliu būdu: naudojant tik vandenį, kuris talpyklose keičiamas panašiu dažnumu. Taikant abu būdus, ypač siekiama, kad alyvuogės liktų vos karstelėjusios.

Baigus šį procesą, alyvuogės perpilamos į fermentacijos talpyklas ir užpilamos 8,5 % koncentracijos sūrymu. Sūrymo koncentracija ir pH nuolat tikrinami ir prireikus įpilamas reikiamas kiekis druskos. Šis etapas trunka tol, kol nusistovi 8,5 % sūrymo koncentracija. Jau ankstesniu etapu prasidėjusi fermentacija trunka, atsižvelgiant į alyvuogių sunokimo ir aplinkos temperatūrą, 2–4 mėnesius.

Kauliukai išimami mechaniniu būdu. Vienas alyvuogės galas įpjaunamas skersai, o kita pusė prie kotelio – kryžmai. Vandeniu ir mechaniniu slėgiu kauliukas pašalinamas. Alyvuogėms traiškyti naudojami lengvi mechaniniai spaustuvai, kuriais nesumaigomas minkštimas ir nesutraiškomas kauliukas.

Įdaryti skirtos alyvuogės pernešamos ant darbastalių, kur patyrusios darbuotojos jas įdaro rankomis. Alyvuogių įdarymas yra Chalkidikės tradicija; tam naudojami migdolo riešutai arba nedideli raudonųjų pipirų, morkų, agurkėlių ir česnako gabaliukai.

Alyvuogės gali būti pagardinamos aromatiniais vietovės augalais (raudonėliu, čiobreliu, kaparėliais, lauro lapais, česnaku, salieru ir raudonaisiais pipirais).

3. Kokybinė atranka ir skirstymas pagal dydį. Pakavimas

Po fermentacijos ir kauliukų pašalinimo alyvuogės išimamos iš talpyklų ir pernešamos ant darbastalių, kur patyrę darbuotojai jas apžiūri ir rankomis pašalina sugedusias, sudaužytas ar kitokių trūkumų turinčias alyvuoges. Tada alyvuogės konvejerio juostomis perduodamos darbuotojams, kurie jas suskirsto pagal dydį ir sudeda į pakuotes.

Alyvuogės dažniausiai pakuojamos į plastikines dėžutes, pagamintas iš vartotojams nekenksmingos ir su produktu nesąveikaujančios medžiagos, skardines ir stiklainius, neatsižvelgiant į pakuotės turinio svorį. Pakuotės pripildomos sūrymo, į kurį gali būti įpilta L-askorbo rūgšties, citrinos rūgšties arba pieno rūgšties, pagal ES ir Graikijos teisės aktų reikalavimus naudojamų kaip konservantas.

Alyvuogės gali būti pakuojamos ir ne Chalkidikės apskrityje esančiose įmonėse, į kurias produktas pristatomas apdorotas, su sąlyga, kad būtų užtikrintas atsekamumas remiantis vežimo dokumentais ir atitinkamais apskaitos dokumentais, taip pat būtų laikomasi 4.8 dalyje aprašytų ženklinimo etiketėmis taisyklių.

4.6. *Ryšys su geografine vietove*

1. Gamtinis ryšys

Agronominiu požiūriu Chalkidikės apskrities dirvožemis puikiai tinka alyvmedžiams auginti, nes alyvmedžiai auga ir duoda derlių įvairių rūšių dirvožemyje: nuo skurdaus akmeningo klintinio kalnuotose vietovėse iki derlingo sąnašinio klintinės kilmės dirvožemio lygumose.

Chalkidikės klimatas ypač palankus alyvmedžiams auginti: nors Chalkidikė yra Šiaurės Graikijoje, dėl ilgo Egėjo jūros kranto (630 km kranto linijos), jos žemiausios ir aukščiausios temperatūros kreivės atitinka piečiau esančių vietovių, kuriose auginami alyvmedžiai, pavyzdžiui, Mesinijos, Etolijos ir Akarnijos, taip pat Atikos, kreives. Be to, Chalkidikei būdingas didelis kritulių kiekis – lietaus per metus vidutiniškai iškrenta nuo 450 (lygumose) iki 850 mm (kalnuose).

Chalkidikės klimatas palankus alyvmedžiams auginti ir todėl, kad, priklausomai nuo altitudės, jam būdingos švelnios arba šaltesnės žiemos, švelnios arba karštesnės ir sausesnės vasaros, daug saulėtų dienų ir ilgi tarpiniai metų laikai. Vidutinė vasaros temperatūra neviršija 22 °C, o absoliuti žemiausia temperatūra žiemą – net ir kalnų vietovėse – retai būna žemesnė nei - 10 °C, o tokios sąlygos yra idealios alyvmedžiams vešėti.

Būdingos *Prasines Elies Chalkidikis* savybės yra ne tik jų didumas, bet ir šviesiai žalios ar žalsvai gelsvos spalvos tvirtas blizgus apyvaisis, mėsingas, tvirtas ir sultingas minkštimas, švelnus vaisinis kvapas ir vos karstelėjęs, aštrokas skonis.

Chalkidikės dirvožemio ypatybės ir klimato sąlygos, taip pat alyvuogių auginimo ir apdorojimo būdai minėtosioms kokybinėms produkto savybėms daro tokį poveikį:

— tai, kad alyvuogių rinkimo laikotarpiu ilgai laikosi gana žema temperatūra, be to, taikomi tam tikri alyvmedžių auginimo metodai, ypač genėjimas ir ūglių šalinimas, taip pat alyvmedžių rūšių dinamizmas padeda pasiekti, kad derlius būtų stabilus, o alyvuogės užaugtų labai didelės ir mėsingos,

— kadangi vyrauja klintinės kilmės dirvožemis, alyvuogėse gausu lakiųjų medžiagų, kurios ir lemia švelnų vaisinį kvapą,

— dėl didelio saulėtumo ir neaukštos temperatūros vasarą, taip pat dėl to, kad augintojai ir jų organizacijos stebi nokimą, renkamos alyvuogės būna šviesiai žalios spalvos, sultingu minkštimu ir pakankamai tvirtos, todėl kauliukai išimami lengvai, alyvuogių nesutrinant ir nepažeidžiant,

— taikant tam tikrus auginimo metodus, ypač drėkinant ir stebint nokimą, užtikrinama, kad alyvuogėse būtų nedaug aliejaus, todėl jos neturi riebalų skonio ir yra itin aromatingos, tačiau tokiu būdu taip pat išvengiama oksidacijos ir pasiekiama, kad alyvuogės ilgiau negestų,

— tradiciniu būdu alyvuoges renkant rankomis, užtikrinama puiki jų fizinė būklė ir sėkmingas tolesnis jų apdorojimas, o rankomis atrenkant ir įdarant alyvuoges, užtikrinama aukšta savito galutinio produkto kokybė.

Derindamos tradicinius būdus, perdirbimo įmonės taip pat pritaikė apdorojimo metodus prie išskirtinių savybių turinčių konkrečių rūšių alyvuogių, kad išspręstų fermentuojantis alyvuogėms kylančias problemas, išlaikytų nepakitusias jų juslines savybes ir visada pagamintų išskirtinį produktą, vos karstelėjusiu, aštroku skoniu garsėjantį visoje Graikijoje. Daugelio įmonių vykdomas eksportas *Prasines Elies Chalkidikis* padėjo išgarsinti ir daugelyje užsienio šalių.

2. Istorinis ryšys

Chalkidikės alyvmedžių giraitės minimos nuo 1415 m.: minima Androniko alyvmedžių giraitė Kasandros šv. Pauliaus vienuolyno valdose, pavieniai seni alyvmedžiai Kalamarijos Suflaryje (Nea Triglija) esančiose Vatopedijo vienuolyno valdose ir kaimyniniame Dautle (Eleochoris), taip pat Ivirų vienuolyno alyvmedžių giraitė Olimpiados srityje esančioje Kafkanijos saloje. Sukultūrintų alyvmedžių būta ir kitoje Chalkidikės dalyje – tai matyti iš vietovardžių. Atrodo, kad tų alyvmedžių vaisiai naudoti daugiausia valgomosioms alyvuogėms gaminti.

Maždaug XIX a. viduryje Chalkidikės gyventojai ėmėsi sistemingo alyvuogių auginimo; daugiausia buvo skiepijami laukiniai, rečiau persodinami sukultūrinti alyvmedžiai. Ko gero, šį pokytį visų pirma lėmė 1863 m. paskelbtame Įstatyme dėl naujų alyvmedžių giraitėms taikomų lengvatų nustatytos palankios mokesčių nuostatos. Jau 1887 m. Christakis Zografos Portarijoje užveisė didžiulę, maždaug 500 ha, daugiau kaip 32 000 alyvmedžių giraitę. Tuo metu Chatzi-Osmanas Poligiro Gerakinėje įkūrė didelę garu varomą aliejaus spaudyklą – taip Chalkidikėje prasidėjo atitinkamų įrenginių modernizavimas.

Chalkidikės ryšį su alyvmedžiais ir alyvuogėmis įrodo ne tik tai, kad, kaip teigiama patikimuose istoriniuose šaltiniuose, toje vietovėje per amžius auginti alyvmedžiai ir gaminti produktai iš alyvuogių, bet ir tai, kad iki šiol išliko labai daug liaudies tradicijų. Bent pastaruosius du šimtus metų alyvmedis Chalkidikėje yra svarbus tiek ūkinėje veikloje, tiek socialiniame gyvenime ir kultūrinėje gyventojų tradicijoje.

4.7. *Kontrolės įstaiga*

Pavadinimas Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.) (Žemės ūkio produktų sertifikavimo ir kontrolės organizacija) – AGROCERT

Adresas Πατησίων & Άνδρου 1 (Patission & Androu 1), 11257 Αθήνα (11257 Atėnai).

Telefonas 210 8231277
Faksas 210 8231438
El. paštas info@agrocert.gr

Pavadinimas Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χαλκιδικής (Chalkidikės apskrities administracija), Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης (Kaimo plėtros direktoratas)

Adresas 63100 Πολύγυρος (63100 Polygyros).

Telefonas 23710 39314
Faksas 23713 39207
El. paštas agro6@halkidiki.gov.gr

4.8. *Ženklinimas etiketėmis*

Produkto kilmę ir tai, kad jis saugomas, turi būti galima nustatyti ne tik iš *Prasines Elies Chalkidikis* saugomos kilmės vietos nuorodos ir atitinkamo ženklinimo, bet ir iš etikečių, kuriose turi būti:

— skaitinis kodas, kuriame nurodyti produkto pagaminimo metai, perdirbimo įmonė, partija ir galutinio produkto pakavimo įmonė, jei galutinis produktas pakuojamas kitoje įmonėje;

— supakuoto galutinio produkto trumpiausias galiojimo laikas;

— logotipas su graikiškomis arba lotyniškomis raidėmis parašytu produkto pavadinimu, juosiančiu elipsės formos paveikslėlį, kurio fone yra 1829 m. Britanijos bendrijos naudingoms žinioms skleisti (angl. *Society for the Diffusion of Useful Knowledge*) litografijoje pavaizduotas Chalkidikės žemėlapis, o pirmame plane – alyvmedžio šakelė su žaliosiomis alyvuogėmis.



Jei *Prasines Elies Chalkidikis* naudojamos tyrei gaminti, leidžiama nurodyti „Πάστα από *Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ*“ (*Prasines Elies Chalkidikis* SKVN tyrė) su sąlyga, kad tyrė gaminama tik iš *Prasines Elies Chalkidikis* ir pridedama ne daugiau kaip 7 % ypač gryno alyvuogių aliejaus.