II

(Atos não legislativos)

REGULAMENTOS

REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 426/2012 DA COMISSÃO

de 22 de maio de 2012

relativo à inscrição de uma denominação no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (DOP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [1], nomeadamente o artigo 7.º, n.º 5, terceiro parágrafo,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, e em aplicação do artigo 17.º, n.º 2, do mesmo regulamento, o pedido apresentado pela Grécia, de registo da denominação «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» (Prasines Elies Chalkidikis) como denominação de origem protegida, recebido em 27 de março de 2006, foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* [2].

(2) Ao abrigo do artigo 7.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Bélgica e uma empresa privada do Canadá opuseram-se ao referido registo. Essa oposição foi considerada admissível com base no artigo 7.º, n.º 3, primeiro parágrafo, alíneas a), b), c) e d), do referido regulamento. Por ofício de 17 de fevereiro de 2011, a Comissão convidou as partes em causa a alcançar um acordo.

(3) Foi alcançado um acordo entre a Grécia e os opositores. Nos termos desse acordo, foram efetuadas alterações menores do caderno de especificações e da ficha-resumo, que consistiram na adição de ácido láctico e de ácido cítrico à lista de conservantes autorizados e na limitação do teor de cloreto de sódio da salmoura a 8,5 %, na fase de cura. A Grécia e os opositores acordaram também em que a inscrição do nome «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» (Prasines Elies Chalkidikis) não deveria impedir a colocação no mercado de um produto cuja rotulagem inclua os termos «variedade Chalkidikis», desde que o produto em questão contenha essa variedade ou dela seja derivado e que os consumidores não sejam induzidos em erro, que a utilização do nome da variedade constitua concorrência leal e que essa utilização não explore a reputação da denominação de origem protegida. Nos termos do referido acordo, tal será assegurado quando os termos «variedade Chalkidikis» constem do rótulo em carateres de menores dimensões do que as do nome do produto, a uma distância razoável da denominação de venda do produto e desde que sejam acompanhados da indicação do local de origem, sempre que esse local não seja a Calcídica (Chalkidiki).

(4) Atendendo ao que precede, a denominação «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» (Prasines Elies Chalkidikis) deve ser inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas. A ficha-resumo deve ser atualizada em conformidade e publicada,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

A denominação constante do anexo I do presente regulamento é inscrita no registo.

Artigo 2.º

A ficha-resumo atualizada consta do anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

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

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 22 de maio de 2012.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO I

Produtos agrícolas destinados à alimentação humana que constam do anexo I do Tratado:

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

GRÉCIA

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (DOP)

ANEXO II

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006

«ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ» (PRASINES ELIES CHALKIDIKIS)

N.º CE: EL-PDO-0005-0539-27.03.2006

DOP (X) IGP ( )

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. **Serviço competente do Estado-Membro:**

Nome: Ypourgeio Agrotikhs Anaptykshs kai Trofimwn, D/nsh Biologikhs Gewogias, Tmhma POP – PGE – Idiotypwn kai Paradosiakwn Proiontwn (Ministério do Desenvolvimento Agrícola e dos Produtos Alimentares)

Endereço: Αχαρνών 29/Acharnon 29
104 39 Αθήνα/Athens
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Telefone: 210 2125152
Fax: —
E-mail: ax29u030@minagric.gr

2. **Agrupamento:**

Nome: Koinopraksia Enwsewn Agrotikwn Synetairismwn Polygyroy kai Xalkidikhs me thn epwnymia «Biokallierghtikh Xalkidikhs».

Endereço: Κωνσταντινουπόλεως 13/Konstantinoupoleos 13
631 00 Πολύγυρος/Polygyros
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Telefone: 23710 23076
Fax: —
E-mail: eas-pol@otenet.gr

Composição: Produtores/transformadores (X) Outra: ( )

3. **Tipo de produto:**

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

4. **Caderno de especificações:**

[resumo dos requisitos previstos no artigo 4.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. *Nome:*

«Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής»

(Prasines Elies Chalkidikis)

4.2. *Descrição:*

A azeitona «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» (Prasines Elies Chalkidikis) pertence obrigatoriamente às variedades «Χονδρολιά Χαλκιδικής» (Chondrolia Chalkidikis – carnuda de Calcídica) e «Χαλκιδικής» (Chalkidikis – Calcídica) da espécie *Olea europea*. A azeitona, fruto das variedades da Calcídica acima referidas, caracteriza-se pela grande dimensão da drupa, a qual possui um grande mesocarpo relativamente ao endocarpo, de cor verde brilhante/verde amarelado, aroma frutado discreto e sabor ligeiramente amargo, picante e com ausência de sensação de gordura, devido não só à adaptação secular das oliveiras às condições edafoclimáticas peculiares da região, mas também às técnicas culturais aplicadas pelos produtores.

A azeitona «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» (Prasines Elies Chalkidikis) apresenta-se em quatro formas diferentes:

1. Azeitona inteira.

2. Azeitona descaroçada.

3. Azeitona descaroçada recheada. O recheio, efetuado manualmente, pode ser constituído por amêndoa, pimento encarnado, cenoura, pepino pequeno e alho. Os produtos utilizados no recheio não podem ultrapassar 15 % do peso da azeitona.

4. Azeitona pisada.

Todos os tipos podem ser aromatizados com orégãos, tomilho, louro, funcho, alho, alcaparra e pimento encarnado. Os produtos utilizados para temperar a azeitona não podem ultrapassar 2,5 % do peso da mesma.

Os ingredientes utilizados no recheio e no tempero da azeitona são produzidos na divisão administrativa da Calcídica.

Quando é colocado no mercado, o produto tem de apresentar as seguintes características:

Tipo de azeitona

<table>
<tr><th>Parâmetros</th><th>Inteira</th><th>Descaroçada</th><th>Descaroçada recheada</th><th>Pisada</th></tr>
<tr><td>Características físicas da drupa</td><td colspan="3">Forma elipsoidal, de ápice acentuado, cutícula resistente e brilhante e cor verde/verde amarelada.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Polpa firme e suculenta.</td><td></td><td>Polpa ligeiramente fendida, com caroço intacto, suculenta.</td></tr>
<tr><td>Características organoléticas da drupa</td><td colspan="4">Aroma frutado suave, ausência de sabor a gordura.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Sabor ligeiramente amargo e picante. Na azeitona temperada, distingue-se o sabor das ervas aromáticas.</td><td>Sabor ligeiramente amargo e picante, complementado pelo dos ingredientes de recheio.</td><td>Sabor ligeiramente amargo e picante. Na azeitona temperada, distingue-se o sabor das ervas aromáticas.</td></tr>
<tr><td>Características qualitativas da drupa</td><td colspan="4">Utilizam-se exclusivamente as categorias de qualidade «Extra» e «Selecionadas»; tamanho mínimo admissível: 181/200 frutos/kg. Os frutos defeituosos de ambas as categorias não ultrapassam 7 % do peso líquido da azeitona.</td></tr>
<tr><td>Características da salmoura</td><td colspan="4">A salmoura contém até 8,5 % de cloreto de sódio e possui pH compreendido entre 3,8 e 4,0 e 0,8 % de acidez mínima.</td></tr>
<tr><td>Peso líquido da azeitona conservada em salmoura</td><td colspan="2">65 %, no mínimo, do peso do produto final.</td><td>55 %, no mínimo, do peso do produto final.</td><td>65 %, no mínimo, do peso do produto final.</td></tr>
</table>

Os restantes parâmetros relativos a qualidade e ingredientes acessórios utilizados na transformação e embalagem observam o previsto na legislação alimentar, nas normas internacionais e no *Codex Alimentarius*.

4.3. *Área geográfica:*

A azeitona «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» (Prasines Elies Chalkidikis) provém do Nomos (divisão administrativa) da Calcídica, que confina a Noroeste com o Nomos de Tessalónica e, nas restantes direções, se encontra rodeada pelo mar Egeu. Inclui geograficamente a península da Calcídica, caracterizada por possuir, por sua vez, três penínsulas (pés da Calcídica) e a península mais oriental do Monte Athos, não incluída no Nomos da Calcídica por ter administração própria.

47 % da área da divisão administrativa, ou seja, 137 160 ha, são compostos por floresta e zonas florestais, e os restantes 32,7 % (ou seja, 95 500 ha), por terras aráveis. As superfícies de regadio perfazem 20 000 ha, representando 21 % do total das terras aráveis. A superfície de olival da Calcídica perfaz 23 000 ha.

4.4. *Prova de origem:*

As «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» (Prasines Elies Chalkidikis) são cultivadas, transformadas e embaladas no Nomos da Calcídica. Os produtores e os olivais estão inscritos no Registo Oleícola Central do Nomos e no Sistema Global de Gestão e Controlo, atualizados anualmente. A quantidade e a origem da matéria-prima são certificadas, habitualmente, nas unidades de transformação, confrontando-se as inscrições com o registo de produtores-fornecedores. O registo das unidades de transformação comporta a respetiva identificação (nome e endereço) na matriz da Câmara de Comércio e Indústria da Calcídica, bem como no registo correspondente do Organismo de Pagamentos e Controlo das Ajudas Comunitárias de Orientação e Garantia, mediante um código único.

4.5. *Método de obtenção:*

1. Cultivo e colheita da azeitona.

Na Calcídica, praticamente todos os olivais são cultivados segundo um método intermédio, entre tradicional e moderno, distando as árvores entre 6 × 6,5, 6,5 × 6,5 and 6 × 7 m entre si. A maior parte dos produtores, por intermédio das respetivas associações, aplica um sistema de cultivo de gestão integrada. Para combaterem a alternância de produção, mas também para assegurarem o tamanho e a elevada qualidade dos frutos, os produtores procedem sistematicamente a podas de inverno e de verão e à desramação das oliveiras.

Em média, o rendimento anual ronda 9 000 kg/ha.

A colheita ocorre, todos os anos, entre 15 de setembro e 10-15 de outubro, quando o fruto se encontra no estado adequado de maturação, evidenciando a cor exigida, de acordo com a observação da evolução da maturação, efetuada por produtores e respetivas organizações. Os produtores utilizam escadas para colher o fruto à mão, colocando-o em caixas de plástico, utilizadas para transferir o produto para as unidades. Os frutos têm de se apresentar limpos de folhas, ramos e outras matérias estranhas, evidenciar cor verde homogénea ou verde-amarelada, estarem isentos de lesões, cortes, ataques de pragas de insetos ou doenças, bicadas de pássaros, etc. Nas unidades de transformação, a azeitona é pesada, sendo a qualidade e quantidade entregues registadas no boletim que a acompanha.

2. Transformação

Depois de rececionada, a azeitona é transferida para tanques, onde é adoçada. A operação ocorre numa solução de 1,5-2 % de soda cáustica, consoante a temperatura e o estado de maturação da azeitona. Esta fase tem a duração de 12 horas. A azeitona é seguidamente submetida a três lavagens para remoção da solução de soda cáustica e depois coberta com água, na qual permanece durante oito horas. A água é renovada 2-3 vezes, de oito em oito horas. A azeitona pode igualmente ser adoçada pelo método natural, utilizando apenas água periodicamente renovada. Em ambos os casos, zela-se por que a azeitona guarde um ligeiro amargor.

Decorridos estes processos, a azeitona é transferida para tanques onde ocorre a cura, em salmoura a 8,5 %. O teor de sal e o pH são regularmente controlados, acrescentando-se sal quando necessário. A azeitona é assim mantida até estabilização da salmoura no teor de sal desejado. O processo de cura iniciou-se já na fase precedente e prolonga-se por dois a quatro meses, dependendo do estado de maturação do fruto e da temperatura ambiente.

A azeitona é descaroçada mecanicamente. Faz-se uma incisão na polpa, numa extremidade da azeitona, seguida de uma incisão cruzada junto à cavidade peduncular. O caroço é extraído com a ajuda de água e pressão mecânica. A azeitona pisada obtém-se com recurso a prensas mecânicas, por ligeira pressão que não danifica a polpa nem quebra o caroço.

A azeitona destinada a recheio é transferida para bancas de trabalho, nas quais são recheadas por trabalhadoras experientes. O recheio da azeitona constitui uma prática tradicional na Calcídica, utilizando-se para o efeito amêndoa, pedaços de pimento encarnado, cenoura, pepino pequeno e alho.

A azeitona pode ser aromatizada com ervas da região (orégão, tomilho, alcaparra, folha de louro, alho, aipo e pimento encarnado).

3. Categorias e classificação consoante o tamanho – embalagem.

Após a cura e o descaroçamento, a azeitona é transferida dos tanques para as bancas de trabalho, nas quais é submetida ao controlo visual de trabalhadores experientes, que suprimem manualmente os frutos estragados, com lesões ou não inteiros. Seguidamente, a azeitona é transferida por meio de tapetes rolantes para os calibradores, onde é classificada por tamanho e envasada.

A maioria da azeitona é embalada em recipientes de plástico alimentar, metal revestido e vidro, independentemente do peso do conteúdo. Enchem-se os recipientes de salmoura, a que pode acrescentar-se ácido L-ascórbico e ácido cítrico ou láctico, nos termos da legislação da UE e da Grécia, para conservação do produto.

A azeitona pode ser embalada em unidades exteriores à Calcídica, as quais recebem o produto transformado e cuja rastreabilidade está assegurada graças aos registos das guias de remessa e à observância das normas referidas no ponto 4.8.

4.6. *Relação:*

1. Natural

Do ponto de vista agronómico, os solos do Nomos da Calcídica são ideais para a cultura da oliveira, a qual se desenvolve em todo o território, desde os solos pobres, calcários e pedregosos, em altitude, até aos solos ricos, de aluviões de origem calcária, em planície.

O clima da Calcídica é extremamente favorável à especificidade da oliveira: embora localizada no norte da Grécia, a grande frente da Calcídica para o mar Egeu (630 km de costa) proporciona-lhe curvas isotérmicas de temperaturas mínimas e máximas idênticas às de regiões mais meridionais de produção oleícola, como a Messínia, a Etoloacarnania e a Ática, beneficiando além disso de altas precipitações, cuja média anual se situa entre 450 mm (em planície) e 850 mm (em altura).

O clima da Calcídica é igualmente propício à cultura da oliveira, pois, consoante a altitude, possui invernos que se caracterizam desde amenos a rigorosos, verões amenos, rigorosos e secos, com elevada insolação e estações intermédias prolongadas. A temperatura média estival não ultrapassa 22 °C e a temperatura mínima invernal extrema raramente é inferior a −10 °C, mesmo em altitude, o que constitui um fator ideal para o florescimento da oliveira.

Para além das suas grandes dimensões, a azeitona verde da Calcídica «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» (Prasines Elies Chalkidikis) caracteriza-se igualmente pela sua película resistente e brilhante de um verde vivo/amarelo esverdeado, polpa carnuda, firme e suculenta, aroma frutado discreto e sabor ligeiramente amargo e picante.

As características edafoclimáticas da Calcídica, aliadas às técnicas culturais e à transformação do fruto, contribuem para a qualidade superior do produto, designadamente pelo seguinte:

— o longo período de temperaturas relativamente baixas durante a apanha, aliado às técnicas culturais, sobretudo poda e desramação, contribui, juntamente com a dinâmica das cultivares, para uma produção estável de frutos de grandes dimensões e grande relação polpa-caroço,

— devido ao predomínio de solos de origem calcária, os frutos da oliveira são ricos em matérias voláteis, responsáveis pelo seu fino aroma frutado,

— graças à insolação elevada e às temperaturas estivais suaves, bem como ao acompanhamento da fase de maturação, quer pelos produtores, quer pelas suas organizações, os frutos evidenciam, na colheita, cor verde viva, polpa suculenta e firmeza, fator que facilita o descaroçamento sem lesões nem fragmentação,

— as técnicas culturais e, sobretudo, a irrigação e o acompanhamento da evolução da maturação conferem ao fruto um baixo teor de óleos, que se traduz pela ausência de sabor gordo e pela expressão das características aromáticas, bem como pela redução de oxidantes e, por consequência, a melhor capacidade de conservação da azeitona,

— o método tradicional de colheita manual permite assegurar as condições naturais ideais para o fruto da oliveira e para o êxito da sua transformação subsequente, tal como a seleção e o recheio manuais asseguram a excelência de um produto final genuíno.

Do mesmo modo, ao aliarem práticas tradicionais a técnicas de transformação aplicadas a estas cultivares específicas com as suas características peculiares, as unidades de transformação ultrapassaram as dificuldades que o fruto apresenta na cura, conservando intactas as suas características organoléticas e obtendo sistematicamente um produto único, conhecido em toda a Grécia pelo seu sabor ligeiramente amargo e picante. A orientação para a exportação, evidenciada por muitas das unidades de produção, tem contribuído para a presença da azeitona «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» (Prasines Elies Chalkidikis) em muitos países estrangeiros.

2. Histórica

As referências específicas aos olivais da Calcídica datam de 1415: referência ao olival de Andrónico, na dependência do mosteiro de S. Paulo de Cassandra, às oliveiras antiquíssimas disseminadas na dependência do mosteiro de Vatopedi, em Suflar, Calamária (Nea Triglia), referência semelhante no vizinho Daoutlou (Elaiochoria), e ao olival do mosteiro de Iviron, na ilha de Caucânia olímpica. Na restante Calcídica a oliveira era frequente, refletindo-se a sua presença nos topónimos. Ao que parece, o fruto da oliveira era utilizado sobretudo para a produção de azeitona de mesa.

Nos finais do século XIX, os habitantes da região começaram a dedicar-se à olivicultura, por enxertia em zambujeiros e, em menor escala, por transplante de oliveiras bravas. Pensa-se que tal viragem se deva essencialmente às medidas fiscais favoráveis do «Regulamento sobre a imunidade dos novos olivais», publicado em 1863. Em 1887, Christakis Zografos tinha já constituído o grande olival de Portária, com cerca de 500 ha de superfície e mais de 32 000 oliveiras. Paralelamente, Chatzis-Osman fundava o grande lagar a vapor em Geranikis, Poligiros (Polygyros), que teve por consequência despoletar a atualização de instalações semelhantes na Calcídica.

A relação causal entre a Calcídica e a oliveira e o seu fruto é comprovada igualmente pela cultura e pela produção oleícola centenárias nesta região, com base em elementos históricos fragmentados, mas também pela conservação, até hoje, de inúmeras tradições populares. A azeitona da Calcídica, durante, pelo menos, os dois últimos séculos, constitui um importante elemento de referência, quer para a vida económica, quer para o empreendedorismo e a tradição cultural dos seus habitantes.

4.7. *Estrutura de controlo:*

Nome: Organismos Pistopoihshs kai Epiblepshs Gewrgikwn Proiontwn (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.) [Organismo de Certificação e de Controlo dos Produtos Agrícolas (O.C.C.P.A.)] – AGROCERT

Endereço: Patisiwn kai Androy 1, 11257 Athina.

Telefone: 210 8231277
Fax: 210 8231438
E-mail: info@agrocert.gr

Nome: Nomarxiakh Autodioikhsh Xalkidikhs, Dieythynsh Agrotikhs Anaptykshs.

Endereço: 63100 Πολύγυρος (Polygyros).

Telefone: 23710 39314
Fax: 23713 39207
E-mail: agro6@halkidiki.gov.gr

4.8. *Rotulagem:*

Para além da denominação de origem protegida «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» (Prasines Elies Chalkidikis) e indicações afins, os rótulos têm de deixar clara a origem e a proteção conferida ao produto, mediante as seguintes inscrições:

— número de código, que inclui o ano de produção, a unidade de transformação, de remessa e de embalagem final (nos casos em que esta seja realizada por outra unidade),

— prazo mínimo de validade do produto (nas embalagens definitivas),

— logótipo com a denominação do produto em carateres gregos e latinos, o qual inclui uma imagem elíptica onde se encontra representado, em fundo, o mapa da Calcídica, a partir de litografia da empresa britânica Society for the Diffusion of Useful Knowledge, de 1829, e sobre o qual figura, em primeiro plano, um ramo de oliveira com azeitonas verdes.



Nos casos em que a azeitona «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» (Prasines Elies Chalkidikis) seja utilizada para a produção de pasta de azeitona, autoriza-se a utilização da inscrição «Πάστα από «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ» («Pasta apo Prasines Elies Chalkidikis DOP»), desde que a mesma tenha sido exclusivamente produzida com «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» » (Prasines Elies Chalkidikis) e adição de azeite virgem extra até 7 %.