II

(Nelegislatívne akty)

NARIADENIA

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 426/2012

z 22. mája 2012,

ktorým sa do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení zapisuje názov [Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (CHOP)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ([1]), a najmä na jeho článok 7 ods. 5 tretí pododsek,

keďže:

(1) Žiadosť Grécka o zapísanie názvu „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) ako chráneného označenia pôvodu, prijatá 27. marca 2006, bola podľa článku 6 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006 a v súlade s článkom 17 ods. 2 uvedeného nariadenia uverejnená v *Úradnom vestníku Európskej únie* ([2]).

(2) Belgicko a súkromná spoločnosť z Kanady vzniesli proti zápisu do registra námietku v súlade s článkom 7 ods. 1 nariadenia (ES) č. 510/2006. Tieto námietky boli podľa článku 7 ods. 3 prvého pododseku písm. a), b), c) a d) uvedeného nariadenia uznané za prípustné. Listom zo 17. februára 2011 Komisia vyzvala zúčastnené strany, aby sa snažili medzi sebou dosiahnuť dohodu.

(3) Grécko a namietajúce strany dospeli k dohode. Podľa dohody boli „špecifikácia“ a „zhrnutie“ v malej miere zmenené a doplnené o kyselinu mliečnu a kyselinu citrónovú v zozname povolených konzervačných látok a obsah chloridu sodného v náleve pri fermentácii sa obmedzil na 8,5 %. Grécko a namietajúce strany sa takisto dohodli, že zapísanie názvu „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) do registra by nemalo brániť uvedeniu výrobku, na ktorého označení sa uvádzajú pojmy „odroda Chalkidikis“, na trh, pokiaľ daný výrobok obsahuje túto odrodu alebo z nej pochádza a spotrebitelia nie sú zavádzaní. Používanie názvu odrody predstavuje spravodlivú hospodársku súťaž a neznamená využívanie dobrého mena chráneného označenia pôvodu. Podľa uvedenej dohody by sa to zabezpečilo tým, že názov „odroda Chalkidikis“ by sa na etikete uvádzal menším písmom v porovnaní s písmom názvu výrobku a v dostatočnej vzdialenosti od obchodného označenia výrobku, ako aj pod podmienkou, že by sa uviedlo miesto pôvodu, ak by išlo o iné miesto ako Chalkidiki.

(4) Na základe uvedených skutočností sa názov „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) mal zapísať do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení. Zhrnutie by sa malo zodpovedajúcim spôsobom aktualizovať a uverejniť,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Názov uvedený v prílohe I k tomuto nariadeniu sa zapisuje do registra.

Článok 2

Aktualizované zhrnutie sa nachádza v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

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

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 22. mája 2012

Za Komisiu
predseda
José Manuel BARROSO

PRÍLOHA I

Poľnohospodárske výrobky určené na ľudskú spotrebu uvedené v prílohe I k zmluve:

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

GRÉCKO

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (CHOP)

PRÍLOHA II

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ (PRASINES ELIES CHALKIDIKIS)

ES č.: EL-PDO-0005-0539-27.03.2006

CHOP (X) CHZO ( )

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. **Príslušný orgán v členskom štáte:**

Názov: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Δ/νση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ – ΠΓΕ – Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (Ministerstvo pre rozvoj vidieka a výživu, Riaditeľstvo pre ekologické poľnohospodárstvo, odbor CHOP, CHZO a ZTŠ)

Adresa: Αχαρνών 29, Τ.Κ. 104 39, Αθήνα (Akharnon 29, 104 39 Atény, Grécko)

Tel. + 30 210 2125152
Fax —
E-mail: ax29u030@minagric.gr.

2. **Skupina:**

Názov: Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής (Skupina združení poľnohospodárskych družstiev z Polygyrosu a Chalkidiki) s obchodným názvom „Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής“ (Viokalliergitiki Chalkidikis – ekologické poľnohospodárstvo Chalkidiki)

Adresa: Κωνσταντινουπόλεως 13, ΤΚ 63100, Πολύγυρος (Konstantinoupoleos 13, CP 63100 Polygyros)

Tel. + 30 23710 23076
Fax —
E-mail: eas-pol@otenet.gr

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia: (X) Ostatní: ()

3. **Druh výrobku:**

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované.

4. **Špecifikácia:**

[Prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006.]

4.1. *Názov:*

„Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“

(Prasines Elies Chalkidikis).

4.2. *Opis:*

„Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) sú zelené olivy vypestované výhradne z odrôd „Hondrolia Chalkidikis“ a „Chalkidiki“ druhu *Olea Europea*. Olivy týchto odrôd pestované na Chalkidiki sa vyznačujú veľkými plodmi a vysokým podielom dužiny v pomere ku kôstke, sú svetlozelenej/zelenožltej farby, majú jemnú ovocnú arómu a mierne horkastú a korenistú chuť a vôbec nevyvolávajú dojem olejovitosti. Je to vďaka tomu, že olivovníky sa po stáročia prispôsobovali daným pôdnym a klimatickým podmienkam regiónu, ale aj vďaka pestovateľským technikám, ktoré pestovatelia olív používajú.

„Prasines Elies Chalkidikis“ možno nájsť v týchto štyroch formách:

1. Celé olivy.

2. Vykôstkované olivy.

3. Vykôstkované a plnené olivy. Ako náplň sa môžu použiť mandle, červená paprika, mrkva, uhorka a cesnak. Olivy sa plnia ručne. Plody použité na plnenie nesmú prekročiť 15 % hmotnosti olív.

4. Drvené olivy.

Všetky typy môžu byť dochutené oreganom, tymianom, bobkovým listom, zelerom, cesnakom, kaparami a červenou paprikou. Prísady na dochutenie olív nesmú prekročiť 2,5 % hmotnosti olív.

Zložky použité na plnenie a dochutenie olív sú produkty s pôvodom v okrese Chalkidiki.

V čase uvedenia na trh musí výrobok preukazovať tieto vlastnosti:

Formy olív

Parametre	Celé	Vykôstkované	Vykôstkované a plnené	Drvené
Fyzikálne vlastnosti olív	Plody majú valcovito kužeľovitý predĺžený tvar a končia sa zjavným výstupkom, s pevnou a lesklou šupkou a jasne zelenou/zelenožltou farbou.			
	Dužina pevná a šťavnatá.			Dužina mierne popraskaná, s celými kôstkami, šťavnatá.
Organoleptické vlastnosti olív	Jemná ovocná vôňa, nevyvolávajú dojem olejovitej chuti.			
	Mierne horká a korenistá chuť. Ak sú olivy ochutené, rozlišujeme chuť podľa použitého korenia.		Mierne horká a korenistá chuť, doplnená chuťou náplne.	Mierne horká a korenistá chuť. Ak sú olivy ochutené, rozlišujeme chuť podľa použitého korenia.
Kvalitatívne vlastnosti olív	Všetky olivy patria do akostnej kategórie „extra“ a „výber“ a minimálna prípustná veľkosť je 181/200 plodov na kilogram. V oboch kategóriách predstavujú chybné plody menej než 7 % čistej hmotnosti olív.			
Vlastnosti nálevu	Nálev obsahuje najviac 8,5 % chloridu sodného, má pH medzi 3,8 a 4,0 a minimálnu kyslosť 0,8 %.			
Čistá hmotnosť plodov konzervovaných v náleve	Najmenej 65 % hmotnosti finálneho výrobku.		Najmenej 55 % hmotnosti finálneho výrobku.	Najmenej 65 % hmotnosti finálneho výrobku.

Na ostatné parametre kvality a prísady použité pri spracovaní a balení sa vzťahujú ustanovenia právnych predpisov o potravinách, normy Medzinárodnej rady pre olivy (IOC) a normy Komisie Codex Alimentarius.

4.3. *Zemepisná oblasť:*

Zemepisná oblasť, z ktorej tieto zelené olivy pochádzajú, je okres Chalkidiki, ktorý na severozápade hraničí s okresom Thessaloniki a z ostatných strán ho obmýva Egejské more. Zo zemepisného pohľadu zahŕňa polostrov Chalkidiki, ktorý sa skladá z troch polostrovov (charakteristické prsty Chalkidiki), s výnimkou najvýchodnejšieho polostrova pohoria Athos, ktorý nepatrí do okresu Chalkidiki, pretože je to samosprávna oblasť.

Lesy a lesné oblasti zaberajú 47 % územia okresu, t. j. 137 160 ha, zatiaľ čo 32,7 %, t. j. 95 500 ha, je poľnohospodárska pôda. Zavlažované plochy tvoria 20 000 ha, čo zodpovedá 21 % celkovej ornej pôdy. Oblasť olivových hájov Chalkidiki sa rozkladá na 23 000 ha.

4.4. *Dôkaz o pôvode:*

„Prasines Elies Chalkidikis“ sa pestujú, spracúvajú a balia v okrese Chalkidiki. Pestovatelia a olivové háje sú zaznamenaní v zozname pestovateľov olív okresu a v integrovanom správnom a kontrolnom systéme (ISKS), ktoré sa aktualizujú každý rok. Množstvo a pôvod surovín sa pri dodávaní do spracovateľských závodov vždy overuje prostredníctvom požadovaných účtovných záznamov, v ktorých sa takisto uchovávajú príslušné zoznamy pestovateľov a dodávateľov. Každý spracovateľský závod je v príslušnom zozname obchodnej a priemyselnej komory Chalkidiki a v príslušnom zozname OPEKEPE (Platobnej a kontrolnej agentúry na usmernenie a záruky pomoci Spoločenstva) zapísaný pod svojím obchodným menom s údajmi o sídle a je mu udelený jedinečný kód.

4.5. *Spôsob výroby:*

1. Pestovanie a zber olív

Na Chalkidiki sú prakticky všetky olivové háje sadené spôsobom výsadby, ktorá prepája tradičné a moderné spôsoby, so vzdialenosťami medzi stromami 6 × 6,5, 6,5 × 6,5 a 6 × 7 m. Väčšina pestovateľov prostredníctvom svojich organizácií používa zdokumentovaný integrovaný systém riadenia plodín. Aby sa pestovatelia vyrovnali s javom striedavej rodivosti a aby získali veľké a kvalitné plody, systematicky vykonávajú zimné a letné orezávanie olivovníkov a odstraňovanie výhonkov.

Výnosy sa priemerne pohybujú približne 9 000 kg/ha ročne.

Zber prebieha v období od 15. septembra do 10. až 15. októbra každého roku, keď je plod v žiadanej fáze zrelosti a má požadovanú farbu podľa monitorovania zrenia, ktoré pestovatelia a ich organizácie uplatňujú. Pestovatelia zbierajú olivy ručne z rebríkov a umiestňujú ich do plastových prepraviek, v ktorých ich takisto prepravujú do spracovateľského závodu. Plody musia byť zbavené listov, konárikov a akýchkoľvek iných cudzích predmetov a mali by mať jednotnú zelenú/zelenožltú farbu. Nemali by byť ani v najmenšej miere odreté, poškriabané, poškodené hmyzom, chorobami ani vtákmi a pod. V spracovateľských závodoch sa plody vážia a prijímajú spolu s formulárom prijatia množstva a kvality.

2. Spracovanie

Po prijatí sa olivy premiestnia do nádrží, v ktorých sa z nich odstraňuje horkosť. Na tieto účely sa ponárajú do roztoku 1,5 % až 2 % hydroxidu sodného, v závislosti od teploty a stupňa zrelosti olív. Táto fáza trvá 12 hodín. Sodný roztok sa následne odstráni troma prepláchnutiami a do nádrží sa pridá voda, v ktorej olivy zotrvajú 8 hodín. Voda sa vymieňa 2 až 3 razy vždy po 8 hodinách. Proces odstraňovania horkosti sa takisto môže uskutočniť prirodzeným spôsobom (použitím čistej vody v nádržiach na namáčanie a oplachovanie). Pri oboch postupoch sa venuje osobitná pozornosť tomu, aby sa olivy udržali mierne horké.

Na konci tohto postupu sa olivy preložia do nádrží na kvasenie do 8,5 % slaného nálevu. Vykonáva sa pravidelná kontrola pH a obsahu soli nálevu a podľa potreby sa pridáva soľ. Olivy zostávajú v tomto stave, kým sa nálev nestabilizuje na požadovanom obsahu soli. Proces fermentácie sa začína už v predchádzajúcej fáze a jeho dĺžka závisí od stupňa zrelosti plodov a okolitej teploty, pohybuje sa v rozmedzí 2 až 4 mesiacov.

Odkôstkovanie sa robí mechanicky. Tento úkon sa vykonáva bočným rezom na jednom konci olivy a nasledujúcim rezom v tvare kríža na strane stonky. Kôstka sa odstráni pomocou vody a mechanického tlaku. Na „drvenie“ olív sa používajú ľahké mechanické lisy, ktoré nepoškodzujú dužinu ani nedrvia kôstku.

Olivy, ktoré sú určené na plnenie, sa prepravia na pracovné stoly, kde ich skúsené pracovníčky ručne plnia. Plnenie olív je na Chalkidiki tradičná činnosť a na tieto účely sa používajú mandle, malé kúsky červenej papriky, mrkva, uhorky a cesnak.

Olivy môžu byť dochutené aromatickými rastlinami regiónu (oregano, tymian, kapary, bobkový list, cesnak, zeler a červená paprika).

3. Výber podľa kvality a triedenie podľa veľkosti – balenie

Po fermentácii a odkôstkovaní sú olivy preložené z nádrží na pracovné stoly, kde skúsení pracovníci vykonávajú vizuálnu kontrolu plodov a ručne odstraňujú pokazené a odreté plody a všetky plody, vo všeobecnosti, s akýmkoľvek poškodením. Olivy sa následne prepravujú pásovým dopravníkom na triediace zariadenie, kde sa triedia podľa veľkosti a umiestňujú do nádob.

Olivy sa väčšinou balia do plastových nádob vyrobených z materiálov, ktoré sú pre spotrebiteľov neškodné a nereagujú s výrobkom, do plechoviek a do sklených pohárov bez ohľadu na hmotnosť obsahu. Nádoby sa plnia nálevom, do ktorého sa v súlade s právnymi predpismi EÚ a Grécka môže na účely konzervovania pridať kyselina L-askorbová, kyselina citrónová alebo kyselina mliečna.

Plody sa takisto môžu baliť v baliarňach mimo okresu Chalkidiki, kam sa produkt dováža v spracovanom stave, pod podmienkou zabezpečenia vysledovateľnosti, a to na základe prepravných dokladov, súvisiacich účtovných záznamov a pravidiel označovania uvedených v bode 4.8.

4.6. *Spojenie:*

1. Prírodné

Z poľnohospodárskeho hľadiska je pôda okresu Chalkidiki dokonale vhodná na pestovanie olivovníkov, keďže stromy rastú a prinášajú plody na širokej škále terénov, od vápencových skál v horách až po naplavenú úrodnú pôdu vápencového pôvodu v nížinách.

Klíma okresu Chalkidiki je pre olivovníky mimoriadne priaznivá. I keď tento okres pri Egejskom mori leží na severe Grécka (dĺžka pobrežia 630 km), vyznačuje sa rovnakými minimálnymi a maximálnymi teplotami, aké majú oblasti pestovania olív v južnejšej časti krajiny, ako je Messinia, Aitoloakarnania a Attica. Výhodou sú aj vysoké zrážky s ročným priemerom medzi 450 mm (na planinách) a 850 mm (na horách).

Ďalším dôvodom, prečo je klíma okresu Chalkidiki vhodná na pestovanie olív, je, že sa v závislosti od nadmorskej výšky vyznačuje miernymi až studenými zimami a miernymi až horúcimi a suchými letami s vysokým počtom hodín slnečného svitu a dlhým prechodom medzi jednotlivými obdobiami. V lete priemerná teplota neprekračuje 22 °C a najnižšia teplota v zime i v horách zriedka klesne pod – 10 °C, čo vytvára ideálne podmienky pre prosperujúce olivovníky.

„Prasines Elies Chalkidikis“ okrem značných rozmerov charakterizuje aj pevná a lesklá pokožka jasne zelenej/zelenožltej farby, bohatá, pevná a jemná dužina, jemná ovocná vôňa a mierne horká a korenistá chuť.

Pôdne a klimatické podmienky okresu, rovnako ako techniky pestovania a spracovania olív, pozitívne ovplyvňujú uvedené kvalitatívne vlastnosti produktu týmto spôsobom:

— Dlhé obdobie relatívne nízkych teplôt v období zberu spolu s technikami pestovania, najmä orezávaním a odstraňovaním výhonkov, maximalizuje prejav potenciálu odrôd, stabilizuje produkciu a olivy dorastajú do veľmi veľkých rozmerov s vysokým pomerom dužiny ku kôstke.

— Vďaka prevažne vápencovému pôvodu pôdy sú olivy bohaté na prchavé látky, ktoré im dodávajú výbornú ovocnú chuť.

— Vďaka vysokému počtu hodín slnečného svitu a miernym letným teplotám, rovnako ako vďaka tomu, že pestovatelia a ich organizácie monitorujú dozrievanie, sú olivy v čase zberu jasne zelené, dužina je šťavnatá a má správnu konzistenciu na jednoduché odkôstkovanie bez poškodenia alebo znehodnotenia.

— Techniky pestovania, najmä zavlažovanie a monitorovanie dozrievania, prispievajú k tomu, že si olivy uchovávajú nízky obsah oleja, vďaka čomu nemajú mastnú chuť, majú špecifické aromatické vlastnosti a nedochádza u nich k oxidácii a v konečnom dôsledku sa dajú lepšie uchovávať.

— Tradičný spôsob ručného zberu zaručuje, že olivy majú najlepšie prírodné podmienky a že ich ďalšie spracovanie je úspešné, keďže ručný výber a plnenie olív zaručujú dokonalý a pravý konečný výrobok.

Kombináciou tradičných postupov spracovateľské závody takisto prispôsobili svoje spracovateľské techniky osobitným vlastnostiam rôznych odrôd, aby prekonali ťažkosti s olivami počas fermentácie, uchovali organoleptické vlastnosti olív nezmenené a aby uspeli v stabilnej výrobe jednotného výrobku, ktorý je známy po celom Grécku svojou mierne horkou a korenistou chuťou. Orientácia mnohých závodov na vývoz taktiež prispela k tomu, že „Prasines Elies Chalkidikis“ sa predávajú v mnohých krajinách mimo Grécka.

2. Historické

Niektoré odkazy na existenciu olivových hájov na Chalkidiki sa datujú až do roku 1415: olivový háj Andronicus na území kláštora Agios Pavlos (sv. Pavol) z Kassandry, veľmi staré olivovníky roztrúsené na území kláštora Vatopedi, v Souflari de Kalamaria (Nea Triylia) a v susedných Daoutlou (Eleochoria) a lisovňa olív v kláštore Iviron na ostrove Kafkania z Olympiady. Zdomácnené olivovníky na zvyšku územia Chalkidiki boli často zdrojom pre miestne názvy. Plody z týchto olivovníkov sa používali predovšetkým na prípravu stolových olív.

V polovici 19. storočia sa obyvatelia Chalkidiki začali systematickejšie venovať pestovaniu olív, štepeniu divých olivovníkov a v menšom meradle presádzaniu zdomácnených olivovníkov. Zdá sa, že túto zmenu zapríčinili najmä priaznivé daňové podmienky vytvorené „nariadením o povolení nových olivových hájov“ vyhláseným v roku 1863. V roku 1887 už Christakis Zografos založil obrovské olivové háje v oblasti Portaria, s rozlohou asi 500 ha, na ktorej pestoval viac ako 32 000 olivovníkov. V tom istom čase Hatsis Osman založil veľkú lisovňu oleja poháňanú parou v Yerakini na Polygyrose, ktorá spôsobila modernizáciu podobných lisovní na Chalkidiki.

O spojitosti oblasti Chalkidiki s olivovníkmi a ich plodmi svedčí starobylý spôsob pestovania a výroby olivových výrobkov v tomto regióne a existencia mnohých dodnes zachovávaných folklórnych tradícií, ako to vyplýva z historických dokumentov. Na Chalkidiki boli olivy aspoň počas uplynulých dvoch storočí dôležitou súčasťou hospodárskeho života obyvateľov, ich sociálnych aktivít a kultúrnych tradícií.

4.7. *Kontrolný orgán:*

Názov: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.) (Agentúra certifikácie a kontroly poľnohospodárskych výrobkov – AGROCERT)

Adresa: Πατησίων & Άνδρου 1 (Patission & Androu 1), 11257 Αθήνα (11257 Atény).

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

Názov: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χαλκιδικής (Okresný úrad Chalkidiki), Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης (oddelenie pre rozvoj vidieka)

Adresa: 63100 Πολύγυρος (63100 Polygyros)

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

4.8. *Označovanie:*

Okrem chráneného označenia pôvodu „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) a príslušného označenia musí etiketa obsahovať tieto údaje, aby bolo možné overiť pôvod a chrániť výrobok:

— číselný kód udávajúci rok výroby, spracovateľský závod, šaržu a konečnú baliareň v prípade, že balenie vykonal iný závod,

— minimálnu trvanlivosť výrobku, ak je to konečné balenie výrobku,

— logo skladajúce sa z názvu výrobku, ktorý je napísaný cyrilikou alebo latinkou, obklopuje oválny obrázok, na ktorom je v pozadí mapa Chalkidiki z litografie z roku 1829 z British Society for the Diffusion of Useful Knowledge (Britskej spoločnosti pre šírenie užitočných poznatkov) a olivová ratolesť so zelenými olivami v popredí.



Ak sa „Prasines Elies Chalkidikis“ použijú na výrobu nátierky, je dovolené použiť označenie „Πάστα από ‚Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ‘ “ („Nátierka vyrobená z ‚CHOP Prasines Elies Chalkidikis‘ “) pod podmienkou, že na výrobu nátierky sa použili výhradne olivy „Prasines Elies Chalkidikis“ len s pridaním max. 7 % extrapanenského olivového oleja.