II

(Atti non legislativi)

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 426/2012 DELLA COMMISSIONE

del 22 maggio 2012

recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (DOP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari [1], in particolare l'articolo 7, paragrafo 5, terzo comma,

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006, e conformemente all'articolo 17, paragrafo 2, dello stesso regolamento, è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* [2] una domanda presentata dalla Grecia, e pervenuta il 27 marzo 2006, finalizzata a registrare la denominazione «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» (Prasines Elies Chalkidikis) come denominazione di origine protetta.

(2) Il Belgio e un'impresa privata canadese si sono opposti alla registrazione proposta a norma dell'articolo 7, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 510/2006. Le dichiarazioni di opposizione sono state ritenute ricevibili a norma dell'articolo 7, paragrafo 3, primo comma, lettere a), b), c) e d) del suddetto regolamento. Con lettera del 17 febbraio 2011, la Commissione ha chiesto alle parti interessate di cercare un accordo fra di loro.

(3) Tra la Grecia e gli opponenti è stato raggiunto un accordo, in virtù del quale sono state apportate modifiche di minore entità al disciplinare e alla scheda riepilogativa, aggiungendo l'acido lattico e l'acido citrico all'elenco dei conservanti autorizzati e limitando all'8,5 % il tenore di cloruro di sodio della salamoia nella fase di fermentazione. La Grecia e gli opponenti hanno inoltre concordato che la registrazione della denominazione «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» (Prasines Elies Chalkidikis) non deve ostacolare la commercializzazione di un prodotto sulla cui etichetta figuri la designazione «varietà della Calcidica», nella misura in cui tale prodotto comprenda tale varietà, o sia derivato dalla stessa e purché non induca in errore i consumatori, l'uso del nome della varietà rispetti le regole di una concorrenza leale e non sfrutti la reputazione della denominazione di origine protetta. Secondo i termini dell'accordo le condizioni di cui sopra potrebbero essere garantite apponendo sull'etichetta la designazione «varietà della Calcidica» in caratteri più piccoli di quelli del nome del prodotto, a una distanza ragionevole dalla denominazione di vendita del prodotto e indicando il luogo di origine, qualora esso sia diverso dalla Calcidica.

(4) Alla luce di quanto precede, è opportuno iscrivere la denominazione «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» (Prasines Elies Chalkidikis) nel Registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette. Occorre modificare in tal senso e pubblicare la scheda riepilogativa,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La denominazione che figura nell'allegato I del presente regolamento è registrata.

Articolo 2

Nell'allegato II del presente regolamento è riportata la scheda riepilogativa aggiornata.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

[1] GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.
[2] GU C 190 del 14.7.2010, pag. 37.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 22 maggio 2012

Per la Commissione
Il presidente
José Manuel BARROSO

ALLEGATO I

Prodotti agricoli destinati al consumo umano elencati nell'allegato I del trattato:

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

GRECIA

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (DOP)

ALLEGATO II

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ (PRASINES ELIES CHALKIDIKIS)

N. CE: EL-PDO-0005-0539-27.03.2006

DOP (X) IGP ( )

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. **Servizio competente dello Stato membro:**

Nome: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Δ/νση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ — ΠΓΕ — Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (Ministero dello sviluppo rurale e dell'alimentazione, Direzione dell'agricoltura biologica, dipartimento DOP, IGP e STG)

Indirizzo: Αχαρνών 29/Akharnon 29
104 39, Αθήνα/Atene
ΕΛΛΑΔΑ/GRECIA

Tel. +30 2102125152
Fax: —
E-mail: ax29u030@minagric.gr

2. **Associazione:**

Nome: Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής με την επωνυμία «Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής» (Associazione delle unioni delle cooperative agricole di Polygyros e della Calcidica), (denominazione commerciale «Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής/Biokallierghitikì Chalkidikis» — Coltivazione biologica della Calcidica)

Indirizzo: Κωνσταντινουπόλεως 13/Konstantinoupoleos 13,
63100, Πο7λύγυρος/Polygyros
ΕΛΛΑΔΑ/GRECIA

Tel. +30 2371023076
Fax: —
E-mail: eas-pol@otenet.gr

Composizione: produttori/trasformatori (X) altri: ( )

3. **Tipo di prodotto:**

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

4. **Disciplinare:**

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006].

4.1. *Nome:*

«Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής»

(Prasines Elies Chalkidikis)

4.2. *Descrizione:*

Le «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» (Prasines Elies Chalkidikis) provengono esclusivamente dalle varietà «Chondrolia Chalkidikis» e «Chalkidikis» della specie *Olea europea*. Le olive ottenute da queste varietà prodotte nella penisola Calcidica sono caratterizzate da un frutto di grosse dimensioni, con un rapporto elevato polpa/nocciolo, di colore da verde a giallo-verde brillante, un aroma delicatamente fruttato e sapore un po' amarognolo e piccante, senza percezione grassa al palato; ciò dipende da secoli di adattamento degli olivi alle peculiari condizioni pedoclimatiche della zona, come pure dalle tecniche colturali impiegate dagli olivicoltori.

Sono disponibili quattro tipi di «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής»:

1. olive intere;

2. olive snocciolate;

3. olive snocciolate ripiene; per la farcitura, eseguita a mano, si possono utilizzare mandorle, peperoni rossi, carote, cetriolini e aglio; tali prodotti non possono superare il 15 % del peso delle olive;

4. olive schiacciate.

Tutti questi tipi di olive possono essere aromatizzati con origano, timo, foglie di alloro, sedano, aglio, capperi e paprica. Gli ingredienti utilizzati per l'aromatizzazione non possono superare il 2,5 % del peso delle olive.

Gli ingredienti utilizzati per il ripieno e l'aromatizzazione delle olive sono prodotti nel nomos della Calcidica.

Per l'immissione al consumo il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

Tipi di olive

Parametri	intere	snocciolate	snocciolate e ripiene	schiacciate
Caratteristiche fisiche del frutto	Frutti di forma cilindrica/conica terminanti in una protuberanza marcata, con un pericarpo resistente e lucido di colore da verde a giallo-verde brillante.			
	Polpa soda e succosa.			Polpa leggermente schiacciata, con nocciolo intero, succulenta.
Caratteristiche organolettiche del frutto	Aroma delicatamente fruttato, assenza di percezione grassa.			
	Sapore leggermente amarognolo e piccante. Se le olive sono aromatizzate, il gusto dei condimenti può essere individuato.		Sapore leggermente amarognolo e piccante, integrato dall'aroma degli ingredienti del ripieno.	Sapore leggermente amarognolo e piccante. Se le olive sono aromatizzate, il gusto dei condimenti può essere individuato.
Caratteristiche qualitative del frutto	Tutte le olive rientrano nelle categorie «extra» e «select» e le dimensioni minime ammissibili sono 181/200 frutti per chilogrammo. I frutti difettosi in entrambe le categorie non possono essere superiori al 7 % del peso netto delle olive.			
Caratteristiche della salamoia	La salamoia contiene fino all'8,5 % di cloruro di sodio, ha un pH compreso tra 3,8 e 4,0 e un'acidità minima di 0,8 %.			
Peso netto del frutto conservato in salamoia	Almeno 65 % del peso del prodotto finale.		Almeno 55 % del peso del prodotto finale.	Almeno 65 % del peso del prodotto finale.

Per gli altri parametri qualitativi e le sostanze coadiuvanti utilizzate nella lavorazione e nel confezionamento si applicano le disposizioni previste dalla normativa sugli alimenti, le norme del Consiglio oleicolo internazionale (COI) e quelle della Commissione del Codex Alimentarius.

4.3. *Zona geografica:*

La zona geografica di origine delle «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» è il nomos della Calcidica, che confina a nord-ovest con il nomos di Salonicco ed è delimitato per il resto dal Mar Egeo. Dal punto di vista geografico comprende la Penisola Calcidica, dalla caratteristica forma a tre dita, esclusa la penisola più orientale costituita dal Monte Athos, entità indipendente non compresa nel nomos della Calcidica.

Il 47 % della superficie del nomos (ossia 137 160 ha) è costituito da boschi e superfici forestali, mentre le superfici agricole rappresentano il 32,7 % (95 500 ha). Le superfici irrigue coprono 20 000 ha e corrispondono al 21 % del totale dei terreni coltivabili. La Calcidica ha una superficie olivicola di 23 000 ha.

4.4. *Prova dell'origine:*

Le «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» sono coltivate, sottoposte a lavorazione e confezionate all'interno del nomos della Calcidica. I produttori e gli oliveti sono registrati nello schedario olivicolo del nomos e nel sistema integrato di gestione e controllo (SIGC), aggiornati annualmente. La quantità e l'origine della materia prima sono certificate volta per volta, mediante le necessarie registrazioni contabili, al momento della consegna ai centri di lavorazione che tengono anche un registro dei produttori e fornitori. Il nome e la sede sociale dei centri di lavorazione delle olive sono iscritti nell'apposito registro della Camera di commercio e dell'industria della Calcidica e nel registro dell'Organismo di pagamento e di controllo degli aiuti comunitari di orientamento e di garanzia (O.P.E.K.E.P.E), con un codice unico.

4.5. *Metodo di ottenimento:*

1. Coltivazione e raccolta delle olive

Nella penisola Calcidica la quasi totalità degli oliveti è caratterizzata da una densità di impianto intermedia tra l'oliveto tradizionale e l'oliveto moderno, con una distanza tra gli alberi di 6 × 6,5, 6,5 × 6,5 o 6 × 7 m. La maggior parte dei produttori applica, attraverso le rispettive organizzazioni, un sistema documentato di produzione integrata. Per ovviare al fenomeno dell'alternanza della produzione e per ottenere frutti di dimensioni superiori e di migliore qualità i produttori procedono sistematicamente a potature invernali ed estive e all'eliminazione dei polloni.

Le rese medie si aggirano sui 9 000 kg/ha l'anno.

La raccolta si effettua nel periodo dal 15 settembre al 10-15 ottobre di ogni anno quando, in esito al controllo dell'evoluzione della maturazione effettuato dai produttori e dalle loro associazioni, il frutto ha raggiunto un'adeguata fase di maturazione e la colorazione desiderata. Con l'aiuto di scale i produttori raccolgono le olive a mano e le ripongono in cassette di plastica con le quali le trasportano ai centri di lavorazione. I frutti, di un colore uniforme da verde a giallo-verde, non devono essere mescolati a foglie, rametti e altre sostanze estranee, non devono presentare ammaccature né lesioni e devono essere esenti da attacchi di parassiti e malattie o danni provocati da uccelli ecc. I centri di lavorazione pesano le olive e rilasciano una bolla di consegna che indica la qualità e la quantità ricevuta.

2. Trasformazione

Dopo la consegna le olive sono trasferite in vasche in cui si esegue la deamarizzazione. A questo scopo si aggiunge una soluzione di soda caustica all'1,5-2 % in funzione della temperatura e della fase di maturazione delle olive. Questa operazione ha una durata di 12 ore. Le olive vengono quindi risciacquate tre volte per eliminare la soluzione di soda caustica; viene quindi aggiunta acqua nelle vasche in cui le olive rimangono per 8 ore. L'acqua viene rinnovata da due a tre volte a intervalli di 8 ore. La deamarizzazione può essere eseguita anche in modo naturale, utilizzando solo acqua per le operazioni di lavaggio e risciacquo. In entrambi i casi si cerca di fare in modo che le olive conservino un sapore amarognolo.

A questo punto le olive sono trasferite in vasche di fermentazione, alle quali si aggiunge una soluzione contenente fino all'8,5 % di salamoia. Il pH e la concentrazione di sale della salamoia sono controllati regolarmente e se necessario si procede ad aggiunte di sale. Le olive si conservano in questa fase fino a quando la salamoia si stabilizza al tenore di sale desiderato. Il processo di fermentazione è già iniziato nella fase precedente e la sua durata, che dipende dallo stadio di maturazione del frutto e dalla temperatura ambiente, può durare dai due ai quattro mesi.

La snocciolatura è effettuata con mezzi meccanici. Si pratica un taglio trasversale a un'estremità dell'oliva e un'incisione a croce dalla parte del picciolo. Il nocciolo è estratto grazie all'uso di acqua e di pressione meccanica. Per lo schiacciamento delle olive si usano presse meccaniche leggere che non provocano la distruzione della polpa né la rottura del nocciolo.

Le olive destinate ad essere farcite sono disposte su piani di lavoro dove operaie esperte le farciscono a mano. Le olive ripiene sono un prodotto tradizionale della penisola Calcidica: per il ripieno si usano mandorle oppure pezzetti di peperoni rossi, carote, cetriolini e aglio.

Le olive possono essere aromatizzate con erbe aromatiche locali (origano, timo, capperi, foglie di alloro, aglio, sedano e paprica).

3. Cernita e classificazione in base al calibro — confezionamento

Dopo la fermentazione e la snocciolatura, le olive sono trasferite dalle vasche ai tavoli di lavoro per un controllo visivo dei frutti da parte di operai specializzati, che eliminano a mano i frutti danneggiati, ammaccati e in generale tutti i frutti che presentano alterazioni. Successivamente le olive sono trasportate su nastri trasportatori fino agli addetti alle operazioni di calibratura in funzione delle dimensioni dei frutti e al loro confezionamento negli appositi recipienti.

Nella maggior parte dei casi le olive sono confezionate in recipienti di plastica adatta per alimenti e innocua per il consumatore, in lattine o in vasi di vetro, indipendentemente dal peso del contenuto. I recipienti sono riempiti di salamoia, alla quale possono essere aggiunti acido L-ascorbico, acido citrico o acido lattico per conservare il prodotto, in conformità della normativa unionale e greca.

Il confezionamento delle olive può aver luogo in centri che si trovano al di fuori del nomos della Calcidica ai quali il prodotto viene consegnato già lavorato, a condizione che sia garantita la tracciabilità attraverso i documenti di trasporto e i corrispondenti documenti contabili e che siano rispettate le regole relative all'etichettatura descritte al punto 4.8.

4.6. *Legame:*

1. Naturale

Dal punto di vista agronomico i terreni del nomos della Calcidica sono perfettamente adatti alla coltivazione dell'ulivo, pianta che si sviluppa e fruttifica su un'ampia tipologia di terreni, dai suoli calcarei, sassosi e poveri di montagna fino alle fertili pianure alluvionali di origine calcarea.

Il clima della Calcidica è particolarmente favorevole all'olivo: pur essendo essa situata nella Grecia settentrionale, l'ampio fronte della Calcidica lambito dal Mare Egeo (630 km di coste) fa sì che le curve isotermiche relative alle temperature minime e massime corrispondano a quelle di zone olivicole più meridionali, come la Messenia, l'Etoloacarnania e l'Attica; la penisola beneficia inoltre di un'elevata pluviometria (da 450 mm in pianura a 850 mm in montagna in media annua).

Il clima della Calcidica è favorevole alla coltivazione dell'olivo anche in quanto, a seconda dell'altitudine, è caratterizzato da inverni da miti a freddi, da estati secche da miti a calde con un forte soleggiamento e stagioni intermedie molto lunghe. Le temperature medie estive non superano i 22 °C, mentre in inverno le temperature minime raramente scendono a – 10 °C anche nelle zone di montagna; si tratta di condizioni ideali per la prosperità dell'olivo.

Oltre alle apprezzabili dimensioni, le «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» sono caratterizzate da un pericarpo resistente e lucido di colore da verde a giallo-verde brillante, una polpa ricca, soda e succosa, un aroma delicatamente fruttato e un sapore amarognolo e piccante.

Le condizioni pedoclimatiche della Calcidica e le tecniche di coltivazione e di lavorazione delle olive concorrono all'elevata qualità del prodotto per i seguenti motivi:

— grazie al lungo periodo di temperature relativamente basse durante la stagione di raccolta, in abbinamento alle tecniche colturali, in particolare la potatura e l'eliminazione dei polloni, e grazie al potenziale delle varietà, la produzione è mantenuta stabile e si ottengono frutti di grandi dimensioni con un rapporto elevato polpa/nocciolo,

— grazie alla composizione prevalentemente calcarea dei terreni, i frutti sono ricchi di componenti volatili a cui è attribuibile l'aroma fine e fruttato,

— l'elevato soleggiamento, le temperature estive miti e il controllo delle fasi di maturazione realizzato dai produttori e dalle loro associazioni permettono di ottenere, al momento della raccolta, frutti di colore verde brillante, con polpa succosa e soda che facilita lo snocciolamento, evitando ammaccature e alterazioni del frutto,

— le tecniche colturali e in particolare l'irrigazione e il controllo delle fasi di maturazione contribuiscono a mantenere basso il tenore di olio nel frutto, che contribuisce all'assenza di percezione grassa e a valorizzare le caratteristiche aromatiche oltre che a evitare le ossidazioni e a migliorare la serbevolezza delle olive,

— la tradizionale raccolta manuale garantisce le condizioni fisiche ottimali del frutto e la riuscita della sua ulteriore lavorazione; inoltre la cernita e la farcitura manuale permettono di ottenere un prodotto di prima qualità e autentico.

Analogamente, i centri di lavorazione, mantenendo vive le pratiche tradizionali, hanno adattato le tecniche di lavorazione alle caratteristiche peculiari delle varietà in modo da ovviare alle difficoltà connesse alla fermentazione delle olive, da conservarne le caratteristiche organolettiche ed ottenere un prodotto dalle caratteristiche uniche e costanti, rinomato in tutta la Grecia per il suo sapore amarognolo e piccante. La propensione all'esportazione di numerosi centri di lavorazione delle «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» ha inoltre contribuito alla loro commercializzazione in vari paesi esteri.

2. Storico

I riferimenti all'esistenza di oliveti nella Calcidica risalgono al 1415: si parla dell'oliveto di Andronico situato nei possedimenti del monastero di Agios Paulos di Cassandra, degli antichissimi olivi sparsi nei possedimenti del monastero di Vatopedio a Souflari di Kalamarias (Nea Triglia) e nella vicina Daoutlou (Elaiochoria), oltre che dell'oliveto del monastero di Iviron sull'isola di Kaukania di Olympiada. Nel resto della Calcidica esistevano molti olivi domestici e spesso la loro presenza dava luogo a toponimi. A quanto pare i loro frutti erano usati soprattutto per la produzione di olive da tavola.

Verso la metà del XIX secolo gli abitanti della Calcidica hanno iniziato a dedicarsi sistematicamente all'olivicoltura, all'innesto degli olivi selvatici e, su scala più ridotta, al trapianto di olivi domestici. Questa svolta sembra essere attribuibile soprattutto alle disposizioni fiscali favorevoli del «regolamento sull'esenzione dei nuovi impianti di olivi» pubblicato nel 1863. Nel 1887 Christakis Zografos aveva già sistemato il grande oliveto di Portaria, che occupava una superficie di 500 ha circa e contava oltre 32 000 olivi. Parallelamente Chatzi Osman fondò a Gerakini di Polygyros un grande frantoio a vapore che costituì l'inizio della modernizzazione degli impianti oleari della Calcidica.

Il legame della penisola Calcidica con l'ulivo e con il suo frutto è dimostrato da secoli di coltivazione e di produzione attestati da documenti storici e da numerose tradizioni popolari sopravvissute fino ai giorni nostri. La coltivazione dell'ulivo nella Calcidica costituisce da almeno due secoli un punto di riferimento importantissimo sia per la vita economica, sia per l'attività sociale e le tradizioni culturali dei suoi abitanti.

4.7. *Struttura di controllo:*

Nome: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.) (Organismo di certificazione e controllo dei prodotti agricoli —AGROCERT).

Indirizzo: Πατησίων & Άνδρου 1/Patission & Androu 1
11257 Αθήνα/Atene
ΕΛΛΑΔΑ/GRECIA

Tel. + 30 2108231277
Fax: +30 2108231438
E-mail: info@agrocert.gr

Nome: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χαλκιδικής, Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης (Amministrazione autonoma del nomos Calcidica, Direzione sviluppo rurale)

Indirizzo: 63100 Πολύγυρος/Polygyros
ΕΛΛΑΔΑ/GRECIA

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

4.8. *Etichettatura:*

Oltre alla denominazione di origine protetta «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» e alle relative indicazioni, le etichette devono permettere di verificare l'origine e la protezione del prodotto e recare le seguenti indicazioni:

— il numero di codice che indica l'anno di produzione, il centro di lavorazione, la partita e il centro di confezionamento finale se quest'ultimo è diverso dal centro di lavorazione,

— la data entro la quale il prodotto deve essere consumato, se si tratta del confezionamento finale,

— il logo composto dal nome del prodotto in caratteri greci o latini, che contorna un'immagine ellittica contenente sullo sfondo una cartina della Calcidica tratta da una litografia del 1829 della associazione britannica «Society for the Diffusion of Useful Knowledge» e in primo piano un rametto di olivo con olive verdi.



Se le «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» sono utilizzate per produzione di pasta, è autorizzato l'uso dell'indicazione «Pasta di "Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" DOP», a condizione che tale prodotto contenga esclusivamente «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής», con la sola aggiunta di olio d'oliva extravergine fino al 7 %.