II

(Neleģislatīvi akti)

REGULAS

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 426/2012

(2012. gada 22. maijs)

par nosaukuma ierakstīšanu Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής* (*Prasines Elies Chalkidikis*) (ACVN))

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Padomes 2006. gada 20. marta Regulu (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību [1] un jo īpaši tās 7. panta 5. punkta trešo daļu,

tā kā:

(1) Atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 510/2006 6. panta 2. punktam un saskaņā ar tās 17. panta 2. punktu Grieķijas pieteikums, kas saņemts 2006. gada 27. martā, reģistrēt nosaukumu *Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής* (*Prasines Elies Chalkidikis*) kā aizsargātu cilmes vietas nosaukumu ir publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* [2].

(2) Beļģija un privāta Kanādas uzņēmējsabiedrība ir paziņojušas, ka saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. panta 1. punktu iebilst pret reģistrāciju. Iebildumi tika atzīti par pieņemamiem saskaņā ar minētās regulas 7. panta 3. punkta pirmās daļas a), b), c) un d) punktu. Ar 2011. gada 17. februāra vēstuli Komisija lūdza iesaistītajām Pusēm panākt savstarpēju vienošanos.

(3) Starp Grieķiju un iebildumu iesniedzējām tika panākta vienošanās. Ievērojot šo vienošanos, specifikācijā un kopsavilkumā tika izdarīti maznozīmīgi grozījumi, atļauto konservantu sarakstam pievienojot pienskābi un citronskābi un nosakot, ka fermentācijas laikā nātrija hlorīda koncentrācija sāls šķīdumā nedrīkst pārsniegt 8,5 %. Grieķija un iebildumu iesniedzējas vienojās arī, ka nosaukuma *Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής* (*Prasines Elies Chalkidikis*) reģistrācijai nevajadzētu kavēt tāda produkta laišanu tirgū, kura marķējumā ietverti vārdi "*'Chalkidikis'* šķirne", ja vien minētajā produktā ietilpst šīs šķirnes olīvas vai tas no šādām olīvām ir gatavots un ja patērētāji netiek maldināti, šķirnes nosaukuma lietošanā ievēroti godīgas konkurences noteikumi un nav savtīgi izmantota aizsargātā cilmes vietas nosaukuma reputācija. Saskaņā ar šo vienošanos šo nosacījumu ievērošana tiktu nodrošināta tad, ja vārdi "*'Chalkidikis'* šķirne" uz marķējuma būtu ar mazākiem burtiem salīdzinājumā ar tiem, kas lietoti, atveidojot produkta nosaukumu, un pietiekami atstatus no produkta pārdošanas nosaukuma, un ar nosacījumu, ka norādīta cilmes vieta, ja tā nav Halkidike.

(4) Ņemot vērā iepriekš minēto, nosaukums *Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής* (*Prasines Elies Chalkidikis*) būtu jāieraksta Aizsargāto cilmes vietu nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā. Attiecīgi vajadzētu atjaunināt un publicēt kopsavilkumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Šīs regulas I pielikumā minēto nosaukumu ieraksta reģistrā.

2. pants

Atjauninātais kopsavilkums ir ietverts šīs regulas II pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

[1] OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.
[2] OV C 190, 14.7.2010., 37. lpp.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2012. gada 22. maijā

Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs
José Manuel BARROSO

I PIELIKUMS

Līguma I pielikumā uzskaitītie lauksaimniecības produkti, kas paredzēti lietošanai pārtikā:

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

GRIEĶIJA

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (ACVN)

II PIELIKUMS

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ (PRASINES ELIES CHALKIDIKIS)

EK Nr. EL-PDO-0005-0539-27.03.2006

ACVN (X) AĢIN ( )

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. **Atbildīgais departaments dalībvalstī**

Nosaukums: *Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Δ/νση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ – ΠΓΕ – Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων* (Lauku attīstības un pārtikas ražošanas ministrijas Bioloģiskās lauksaimniecības direkcijas ACVN, AĢIN un vadības zinātņu un tehnoloģiju departaments)

Adrese: Αχαρνών 29 / Akharnon 29
104 39 Αθήνα/Athens
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE
GREECE

Tālrunis: +30 2102125152
Fakss: —
E-pasts: ax29u030@minagric.gr

2. **Grupa**

Nosaukums: *Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής: "Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής"* (Polijiras un Halkidikes lauksaimniecības kooperatīvu apvienību grupa ar nosaukumu *Biokalliergitiki Chalkidikis*)

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

Tālrunis: +30 2371023076
Fakss: —
E-pasts: eas-pol@otenet.gr

Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ( )

3. **Produkta veids**

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

4. **Specifikācija**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. *Nosaukums*

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής

(*Prasines Elies Chalkidikis*)

4.2. *Apraksts*

Prasines Elies Chalkidikis iegūst tikai no šādām *Olea europaea* sugas olīvu šķirnēm: 'Condrelia Chalkidikis' un 'Chalkidikis'. Olīvām, ko Halkidikē iegūst no šīm šķirnēm, ir raksturīgs liels izmērs un palielināts mīkstuma daudzums attiecībā pret kauliņu, zaļa līdz dzeltenzaļa spīdīga krāsa, izsmalcināts un augļains aromāts, viegli rūgtena un sīva garša bez taukainuma, ko nodrošina gadsimtiem ilgā olīvkoku pielāgošanās reģiona īpašajiem augsnes un klimatiskajiem apstākļiem, kā arī olīvu audzētāju izmantotie agrotehniskie paņēmieni.

Prasines Elies Chalkidikis realizē šādos četros veidos:

1) veselas olīvas;

2) olīvas bez kauliņiem;

3) pildītas olīvas bez kauliņiem. Pildījumam var izmantot mandeles, sarkanos piparus, burkānus, gurķīšus un ķiplokus; pildīšanu veic ar rokām. Pildījumam izmantotie produkti nedrīkst pārsniegt 15 % olīvu svara;

4) sadalītas olīvas.

Visu veidu olīvas var aromatizēt ar raudeni, timiānu, lauru lapām, ķiplokiem, selerijām, kaperiem un sarkanajiem pipariem. Izmantotās aromatizētāju sastāvdaļas nedrīkst pārsniegt 2,5 % no olīvu svara.

Olīvu pildīšanai un aromatizēšanai izmantotajām sastāvdaļām ir jābūt audzētām Halkidikes nomē.

Realizējot produktu patērētājam, tam ir jāatbilst turpmāk norādītajām īpašībām.

Olīvu veidi

Rādītāji	Veselas	Bez kauliņiem	Bez kauliņiem, ar pildījumu	Sadalītas
Olīvu fizikālās īpašības	Olīvām ir pagarināta cilindriski koniska forma ar izteiktu izcilni, izturīgs un spīdīgs augļapvalks, izteikti zaļa vai zaļgani dzeltena krāsa.			
	Mīkstums ir stingrs un sulīgs.			Mīkstums ir nedaudz ieplīsis, taču sulīgs, kauliņiem nav bojājumu.
Olīvu organoleptiskās īpašības	Viegls augļu aromāts bez taukainuma piegaršas.			
	Viegli rūgtena un asa garša. Pēc aromatizēšanas ir jūtama izmantoto piedevu garša.		Viegli rūgtena un asa garša, kas papildina pildījuma sastāvdaļu garšu.	Viegli rūgtena un asa garša. Pēc aromatizēšanas ir jūtama izmantoto piedevu garša.
Olīvu kvalitatīvās īpašības	Visas olīvas ietilpst izcilas un augstākās kvalitātes kategorijā, un mazākais pieņemamais izmērs ir 181/200 augļi vienā kilogramā. Šajās divās kategorijās bojātu olīvu daļa nedrīkst būt lielāka par 7 % no olīvu neto svara.			
Sāls šķīduma īpašības	Sāls šķīdums satur līdz 8,5 % vārāmās sāls, pH ir no 3,8 līdz 4, un skābums ir vismaz 0,8 % (pienskābes saturs procentuālā izteiksmē).			
Sāls šķīdumā iekonservētu olīvu neto svars	Vismaz 65 % no galaprodukta svara.		Vismaz 55 % no galaprodukta svara.	Vismaz 65 % no galaprodukta svara.

Citus kvalitatīvos rādītājus un apstrādē vai iepakošanā izmantotos līdzekļus nosaka pārtiku reglamentējošo tiesību aktu noteikumi un Starptautiskās Patērētāju organizācijas (*OIC*) un Pārtikas kodeksa komisijas (*Commission du Codex Alimentarius*) starptautiskās normas.

4.3. *Ģeogrāfiskais apgabals*

Prasines Elies Chalkidikis ģeogrāfiskās izcelsmes apgabals ir Halkidikes departaments, kas robežojas ar Saloniku departamentu ziemeļrietumos un Egejas jūru pārējos virzienos. Ģeogrāfiskā izpratnē apgabalu veido Halkidikes pussala, ko veido trīs atsevišķas pussalas; Atons, kas atrodas vistālāk austrumos, neietilpst Halkidikes departamentā, jo veido atsevišķu administratīvi teritoriālo vienību.

Meži un mežu zemes aizņem 47 % jeb 137 160 hektāru departamenta teritorijas, savukārt lauksaimnieciski izmantojamās platības veido 32,7 % jeb 95 500 hektāru. Apūdeņotā platība veido 20 000 hektāru, kas ir 21 % kopējās apstrādājamās zemes platības. Olīvu dārzu platība Halkidikē ir 23 000 hektāru.

4.4. *Izcelsmes apliecinājums*

Prasines Elies Chalkidikis audzē, apstrādā un iepako Halkidikes departamentā. Ražotāji un olīvu audzes tiek reģistrētas departamenta olīvu audzēšanas reģistrā un vienotajā vadības un kontroles sistēmā (*SIGC*), ko katru gadu atjaunina. Izejvielu daudzumam un izcelsmei ir jābūt apliecinātai, nodrošinot atbilstošas uzskaites veikšanu katru reizi, kad tās piegādā pārstrādes uzņēmumam, kas savukārt arī uztur ražotāju piegādātāju reģistru. Katra pārstrādes uzņēmuma nosaukums un juridiskā adrese ir reģistrēta Halkidikes Tirdzniecības un rūpniecības palātas reģistrā, kā arī attiecīgā Kopienas atbalsta virzības un garantiju maksājumu un kontroles organizācijas (*OPEKEPE*) reģistrā, piešķirot vienotu kodu.

4.5. *Ražošanas metode*

1. Kultūraugs un olīvu ražas novākšana

Halkidikē gandrīz visām olīvu audzēm ir raksturīgs vidējs apstādījumu blīvums, ievērojot gan tradicionālos, gan mūsdienu olīvu audzēšanas paņēmienus – atstatums starp kokiem ir 6 × 6,5, 6,5 × 6,5 and 6 × 7 m. Lielākā daļa ražotāju ar savu organizāciju starpniecību izmanto vienoto ražošanas dokumentēšanas sistēmu (integrētā kultūraugu pārvaldība). Lai nodrošinātu ražošanas vienmērīgumu, kā arī iegūtu augstākās kvalitātes olīvas, ražotāji sistemātiski apgriež zarus gan ziemā, gan vasarā, gan arī nogriež olīvkoku atvases.

Vidējā raža ir apmēram 9 000 kg no hektāra gadā.

Ražas novākšana notiek katru gadu no 15. septembra līdz 10.–15. oktobrim, kad olīvas ir pietiekami nobriedušas un ieguvušas vēlamo krāsu, atbilstīgi ražas nobriešanas prasībām, kuru ievērošanu uzrauga ražotāji un to organizācijas. Ražotāji ar trepju palīdzību novāc augļus ar rokām un ievieto tos plastmasas kastēs, kurās tās transportē uz ražotni. Olīvām jābūt bez lapām, koka gabaliņiem un citiem svešķermeņiem, to krāsai jābūt vienmērīgi zaļai vai zaļgani dzeltenai. Tām nedrīkst būt arī plankumu, ieskrāpējumu, kaitēkļu vai putnu nodarītu bojājumu utt. Augļu svēršana un pieņemšana pārstrādes vietās nodrošina kvalitatīvās un kvantitatīvās pieņemšanas uzskaites veidošanu.

2. Pārstrāde

Pēc pieņemšanas olīvas ievieto tvertnēs apstrādei, lai tās zaudētu rūgto garšu. Šajā nolūkā tās mērcē nātrija hidroksīda šķīdumā, kura koncentrācija atkarībā no temperatūras un augļu brieduma pakāpes ir 1,5–2 %. Šis process ilgst divpadsmit stundas. Pēc tam olīvas trīs reizes skalo, lai nomazgātu nātrija hidroksīdu, tad tās ievieto tvertnēs ar ūdeni, kur tās notur astoņas stundas, pēc tam ūdeni maina divas līdz trīs reizes ar astoņu stundu intervālu. Rūgto garšu var novērst arī ar dabisko metodi, izmantojot tikai ūdeni un veicot atbilstošu skalošanu tvertnēs. Neatkarīgi no izmantojamās metodes ir jāpievērš uzmanība tam, lai olīvas saglabātu nelielu rūgtenuma piegaršu.

Šā procesa beigās olīvas ievieto fermentācijas tvertnēs, kur tās iemērc sāls šķīdumā, kurā sāls saturs nepārsniedz 8,5 %. Sāls šķīduma koncentrāciju un pH regulāri kontrolē, vajadzības gadījumā pievienojot sāli. Olīvas konservē šādā veidā tik ilgi, līdz sāls šķīduma koncentrācija sasniedz vēlamo līmeni. Fermentācijas process ir sācies jau iepriekšējā posmā, un tā ilgums atkarībā no augļa nogatavošanās pakāpes un apkārtējās vides temperatūras ir no diviem līdz četriem mēnešiem.

Kauliņu izņemšana ir mehanizēta. Kauliņus izņem, izdarot šķērsenisku iegriezumu pie olīvas pamatnes un pēc tam izveidojot krustiņveida iegriezumu blakus ziedkātiņam. Kauliņus izņem ar ūdens un mehāniska spiediena palīdzību. Olīvu sadalīšanai izmanto vieglas mehāniskas preses, kuras nerada nekādu kaitējumu mīkstumam un nesadrupina kauliņu.

Pildīšanai paredzētas olīvas novieto uz darbgaldiem, uz kuriem pieredzējuši strādnieki piepilda tās ar rokām. Olīvu pildīšana ir Halkidikes tradīcija, un šīm vajadzībām izmanto mandeles vai nelielus sarkano piparu, burkānu, gurķīšu un ķiploku gabaliņus.

Olīvas var aromatizēt, izmantojot konkrētajā apgabalā audzētas izejvielas (raudeni, timiānu, lauru lapas, ķiplokus, seleriju un sarkanos piparus).

3. Atlase un šķirošana pēc izmēriem, iepakošana

Pēc fermentācijas un kauliņu izņemšanas olīvas izņem no tvertnēm un nogādā uz darbgaldiem, kur pieredzējuši strādnieki veic augļu vizuālo kontroli un ar rokām atlasa bojātas, sapuvušas vai kā citādi nederīgas olīvas. Pēc tam konveijera lentes nogādā olīvas šķirošanai, kuras laikā olīvas sašķiro atkarībā no to izmēra un ievieto iepakojuma tarā.

Olīvas galvenokārt tiek iepakotas plastmasas tarā, kas ir izgatavota no patērētājam nekaitīga un produktam piemērota materiāla, kā arī skārda kārbās un stikla burkās neatkarīgi no satura svara. Taru piepilda ar sāls šķīdumu, kuram var pievienot L-askorbīnskābi, citronskābi vai pienskābi saskaņā ar spēkā esošajiem ES vai Grieķijas noteikumiem, lai nodrošinātu labāku produkta iekonservēšanos.

Olīvu iepakošanu var veikt ražotnēs ārpus Halkidikes departamenta, kurās produktu nogādā pēc apstrādes, ar noteikumu, ka tiek nodrošināta izsekojamība, izmantojot pārvadājuma dokumentus, attiecīgus grāmatvedības dokumentus un 4.8. punktā minētos marķēšanas noteikumus.

4.6. *Saikne*

1. Daba

Agronomiskā izpratnē Halkidikes departamenta augsne ir pilnībā piemērota olīvu audzēšanai, jo tā ir attīstījusies un nodrošina ražu visu veidu augsnē, sākot ar nabadzīgām kaļķakmens (akmeņainām) augsnēm kalnos un kaļķakmens izcelsmes sanesu augsnēm līdz pat auglīgām līdzenumu augsnēm.

Halkidike ir jo īpaši labvēlīga vieta olīvu audzēšanai: tā atrodas Grieķijas ziemeļos, un liela Halkidikes daļa robežojas ar Egejas jūru (krasta līnija – 630 km), kas nodrošina tajā tādus pašus mazākos un lielākos izotermiskos rādītājus kā olīvu audzēšanas apgabalos, kuri atrodas tālāk dienvidos, kā Mesinijas, Aitolijas un Akarnanijas un Atikas nomē, turklāt šim reģionam ir raksturīgs liels nokrišņu daudzums – gada vidējais nokrišņu daudzums ir 450 mm līdzenumos un 850 mm kalnos.

Arī Halkidikes nomes klimats ir labvēlīgs olīvu audzēšanai, jo augstās atrašanās vietas dēļ tai ir raksturīgas mēreni aukstas ziemas, mēreni karstas un sausas vasaras ar pietiekamu saules gaismas intensitāti un pārējie gadalaiki ir pietiekami ilgi. Vasarā vidējā temperatūra nepārsniedz 22 °C, savukārt ziemā zemākā temperatūra reti sasniedz –10 °C pat kalnos; šādi apstākļi ir lieliski piemēroti sekmīgai olīvu audzēšanai.

Papildus lielajam izmēram *Prasines Elies Chalkidikis* ir raksturīgs izturīgs augļapvalks, izteikti zaļa vai zaļgani dzeltena krāsa, pilnīgs, stingrs un sulīgs mīkstums, viegli augļains aromāts un mazliet rūgta un asa garša.

Halkidikes augsnes un klimatiskie apstākļi, kā arī agrotehniskie un olīvu apstrādes paņēmieni ietekmē iepriekšminētās produkta kvalitatīvās īpašības šādu iemeslu dēļ:

— ilgs nosacīti zemu temperatūru periods ražas novākšanas laikā apvienojumā ar agrotehniskajiem paņēmieniem, jo īpaši zaru un atvašu apgriešanu, kopā ar šķirņu piemērotību nodrošina stabilu ražotspēju un to, ka augļi sasniedz lielu izmēru un palielinātu mīkstuma/kauliņa proporciju,

— tā kā augsnes veidojušās galvenokārt uz kaļķakmens cilmiežiem, olīvu sastāvā ir daudz gaistošu elementu, kuri piešķir tām viegli augļainu aromātu,

— ņemot vērā lielo saules gaismas daudzumu, mērenās vasaras temperatūras un nobriedināšanas posmu ievērošanu, ko nodrošina ražotāji un to organizācijas, olīvas ražas novākšanas brīdī ir ieguvušas izteikti zaļu krāsu, sulīgu mīkstumu un atbilstošu stingrību, kā rezultātā var viegli izņemt kauliņus, nesaskrāpējot un neiebojājot olīvas,

— izmantotie agrotehniskie paņēmieni, un jo īpaši apūdeņošana un nogatavošanās posmu ievērošana, nodrošina olīvām mazu eļļas saturu, kā rezultātā tām nav tauku piegaršas un tās iegūst vērtīgas smaržas īpašības, kas savukārt novērš oksidēšanos un pagarina arī konservētu olīvu glabāšanas termiņu,

— ražu novācot ar rokām ar tradicionālajiem paņēmieniem, tiek nodrošināts, ka olīvas saglabājas ļoti labā fiziskā stāvoklī un ka to galīgā apstrāde ir sekmīga, līdzīgā kārtā arī olīvu šķirošana un pildīšana ar rokām nodrošina to, ka galaprodukts ir pilnīgi autentisks.

Arī pārstrādes uzņēmumi, apvienojot tradicionālos paņēmienus, ir pielāgojuši apstrādes tehnoloģiju, ievērojot konkrēto šķirņu īpatnības, lai atrisinātu sarežģījumus, kurus izraisa olīvu fermentācija un konservēšana, tiecoties saglabāt to organoleptiskās īpašības un vienmēr iegūt izcilu produktu, kura mazliet rūgtenā un asā garša ir pazīstama visā Grieķijā. Daudzu uzņēmumu pievēršanās eksportam veicināja *Prasines Elies Chalkidikis* izplatīšanos arī ārvalstīs.

2. Vēsture

Ir iegūtas ziņas, ka olīvu audzēšana Halkidikē pastāvējusi jau 1415. gadā: ir zināms, ka olīvu audzēšana notika *Andronikos Agios Pavlos de Cassandra* klostera pārraudzībā, ļoti senas olīvu audzes bija arī *Vatopedi* klosterim *Souflari de Kalamaria* (*Nea Triglia*) un blakus esošajā *Daoutlou* (*Elaiochoria*), kā arī pie *Iviron* klostera dzirnavām uz *Kafkania d'Olympiada* salas. Pārējā Halkidikē audzēja mājas olīvkokus, un ar tiem nereti ir saistīta toponīmu izcelsme. Cik zināms, šo olīvu augļus izmantoja galvenokārt galda olīvu ieguvei.

Sākot ar XIX gadsimta vidu, Halkidikes iedzīvotāji sāka regulāri nodarboties ar olīvu audzēšanu, savvaļas olīvkoku selekciju un mājas olīvkoku potēšanu, lai varētu izmantot īsākas kāpnes. Visticamāk, šīs izmaiņas galvenokārt veicināja labvēlīgi nodokļu noteikumi – "likums par licenci jaunām olīvu audzēm", kas tika izdots 1863. gadā. 1887. gadā Hristakis Zografoss (*Christakis Zografos*) jau bija izveidojis lielu olīvkoku dārzu Portariā (*Portaria*), kura platība bija apmēram 500 hektāri un kurā bija vairāk nekā 32 000 olīvkoku. Tajā pašā laikā Hatzi-Osmans (*Chatzi-Osman*) nodibināja *Gerakini de Polygyros* lielas tvaika dzirnavas, ar kurām sākās attiecīgo Halkidikes uzņēmumu modernizācijas laikmets.

Kā izriet no vēsturiskiem dokumentiem, Halkidikes saiknes ar olīvkoku (augļkoku) un olīvu (tā augli) pamatā ir gadsimtiem ilga olīvu audzēšana un olīvu produkcijas ražošana, kā arī populāru tradīciju kopums, kas ir saglabājies līdz pat mūsdienām. Olīva Halkidikē vismaz pēdējos divus gadsimtus ir bijis svarīgs atsauces punkts gan ekonomikā, gan arī iedzīvotāju sabiedriskajā dzīvē un kultūras tradīcijās.

4.7. *Pārbaudes struktūra*

Nosaukums: *Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων* (Lauksaimniecības produkcijas sertificēšanas un kontroles organizācija) (*OPEGEP*) – *AGROSERT*

Adrese: Πατησίων & Άνδρου 1 / Patission & Androu 1
112 57 Αθήνα/Athens
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tālrunis: +30 2108231277
Fakss: +30 2108231438
E-pasts: info@agrocert.gr

Nosaukums: *Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χαλκιδικής, Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης* (Halkidikes nomes administrācija, Lauku attīstības direkcija)

Adrese: 631 00 Πολύγυρος/Polygyros
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tālrunis: +30 2371039314
Fakss: +30 2371339207
E-pasts: agro6@halkidiki.gov.gr

4.8. *Marķējums*

Papildus aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam *Prasines Elies Chalkidikis* un atbilstošam marķējumam etiķetēs ir jānorāda informācija, kas ļauj pārbaudīt izcelsmi un tās aizsardzību, iekļaujot šādas norādes:

— ciparu kodu, kas norāda ražošanas gadu, pārstrādes uzņēmumu, preču partiju un galīgās iepakošanas uzņēmumu, ja galīgā iepakošana ir notikusi citā uzņēmumā,

— produkta minimālo derīguma termiņu uz galīgā iepakojuma,

— logotipu, kuru veido produkta nosaukums grieķu vai latīņu rakstībā un kurā iekļauj elipsveida attēlu ar Halkidikes karti fonā, kuras pamatā ir Lietderīgu zināšanu izplatīšanas biedrības 1829. gada litogrāfija, savukārt priekšplānā ir redzams olīvkoka zars ar zaļām olīvām.



Tā kā *Prasines Elies Chalkidikis* izmanto arī pastas izgatavošanai, ir atļauts lietot uzrakstu *"Πάστα από "Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ" "* ("Pasta, kas izgatavota no "ACVN *Prasines Elies Chalkidikis*" "), ja vien pastas izgatavošanai ir izmantotas vienīgi *Prasines Elies Chalkidikis* olīvas, pievienojot tām tikai ne vairāk kā 7 % svaigas olīveļļas.