II

(Niet-wetgevingshandelingen)

VERORDENINGEN

UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 426/2012 VAN DE COMMISSIE

van 22 mei 2012

houdende inschrijving van een benaming in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen ([Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (BOB))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ([1]), en met name artikel 7, lid 5, derde alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Overeenkomstig artikel 6, lid 2, en artikel 17, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 is de op 27 maart 2006 ontvangen aanvraag van Griekenland om de benaming „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" (Prasines Elies Chalkidikis) als beschermde oorsprongsbenaming te registreren, bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* ([2]).

(2) België en een particuliere onderneming uit Canada hebben overeenkomstig artikel 7, lid 1, van Verordening (EG) nr. 510/2006 bezwaar tegen die registratie aangetekend. Deze bezwaren zijn ontvankelijk verklaard op basis van artikel 7, lid 3, eerste alinea, onder a), b), c) en d), van die verordening. Bij brief van 17 februari 2011 heeft de Commissie de betrokken partijen verzocht onderling overleg te plegen.

(3) Griekenland en de bezwaarmakers zijn tot een akkoord gekomen. Overeenkomstig dat akkoord werden het productdossier en de samenvatting licht gewijzigd, in die zin dat aan de lijst van de toegestane bewaarmiddelen melkzuur en citroenzuur zijn toegevoegd en dat het natriumchloridegehalte van de pekeloplossing in de gistingsfase tot 8,5 % is beperkt. Griekenland en de bezwaarmakers zijn ook overeengekomen dat de registratie van de benaming „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" (Prasines Elies Chalkidikis) niet mag verhinderen dat producten die de term „variëteit van Chalkidiki" op hun etiket dragen, op de markt worden gebracht voor zover die producten die variëteit bevatten of daarvan zijn afgeleid, de consument niet wordt misleid, de naam van de variëteit in het kader van eerlijke concurrentie wordt gebruikt, en niet ten onrechte wordt geprofiteerd van de faam van de beschermde oorsprongsbenaming. Volgens het akkoord wordt dit gegarandeerd als de term „variëteit van Chalkidiki" op het etiket in kleinere letters wordt aangebracht dan de productbenaming, op een redelijke afstand van de verkoopsbenaming van het product en voor zover die term vergezeld gaat van een aanduiding van de plaats van oorsprong als die plaats niet Chalkidiki is.

(4) In het licht van het voorgaande komt de benaming „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" (Prasines Elies Chalkidikis) in aanmerking voor inschrijving in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen. De samenvatting moet dienovereenkomstig worden bijgewerkt en bekendgemaakt,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De in bijlage I bij deze verordening vermelde benaming wordt ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen.

Artikel 2

De bijgewerkte samenvatting is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

([1]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.
([2]) PB C 190 van 14.7.2010, blz. 37.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 22 mei 2012.

Voor de Commissie
De voorzitter
José Manuel BARROSO

BIJLAGE I

In bijlage I bij het Verdrag genoemde landbouwproducten voor menselijke consumptie:

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

GRIEKENLAND

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (BOB)

BIJLAGE II

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ (PRASINES ELIES CHALKIDIKIS)

EG-nummer: EL-PDO-0005-0539-27.03.2006

BOB (X) BGA ( )

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. **Bevoegde dienst van de lidstaat**

Naam: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Δ/νση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ — ΠΓΕ — Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (Ministerie van Plattelandsontwikkeling en Voedselvoorziening, directie Biologische landbouw, afdeling BOB's, BGA's en GTS's)

Adres: Αχαρνών 29, T.K. 104 39, Αθήνα (Acharnon 29, 104 39 Athene)

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

2. **Groepering**

Naam: Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής (Groepering van unies van landbouwcoöperaties uit Polygyros en Chalkidiki), met als handelsnaam: „Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής" (Viokalliergitiki Chalkidikis — *Biologische landbouw van Chalcidiki*)

Adres: Κωνσταντινουπόλεως 13, ΤΚ 63100, Πολύγυρος (Konstantinoupoleos 13, 63100 Polygyros)

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

Samenstelling: Producenten/verwerkers: (X) andere: ( )

3. **Productcategorie**

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

4. **Productdossier**

(Samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. *Naam*

„Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής"

(Prasines Elies Chalkidikis)

4.2. *Beschrijving*

De „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" (Prasines Elies Chalkidikis) zijn groene olijven die uitsluitend afkomstig zijn van de variëteiten „Chondrolia Chalkidikis" en „Chalkidiki" van de soort *Olea Europaea*. De olijven van deze variëteiten uit Chalkidiki vallen op door hun grootte en de grote hoeveelheid vruchtvlees ten opzichte van de pit, de heldergroene tot groengele kleur, het delicate, fruitige aroma, de enigszins bittere en kruidige smaak en de afwezigheid van een vettig mondgevoel, dit alles door eeuwenlange aanpassing van de olijfbomen aan de bijzondere bodemgesteldheid en het bijzondere klimaat in de betrokken regio, maar ook door de teelttechnieken die de olijventelers toepassen.

De „Prasines Elies Chalkidikis" worden in de volgende vier vormen aangeboden:

1. hele olijven;

2. ontpitte olijven;

3. ontpitte, gevulde olijven. Voor de vulling kunnen amandelen, chilipeper, wortelen, augurken en knoflook worden gebruikt. De olijven worden handmatig gevuld. De voor de vulling gebruikte producten mogen niet meer dan 15 % van het gewicht van de olijven uitmaken;

4. geplette olijven.

Alle soorten olijven kunnen met oregano, tijm, laurierbladeren, selderij, knoflook, kappers en chilipeper worden gearomatiseerd. De gebruikte aromatische ingrediënten mogen niet meer dan 2,5 % van het gewicht van de olijven uitmaken.

De ingrediënten die worden gebruikt voor het vullen en op smaak brengen van de olijven zijn producten van oorsprong uit het departement Chalkidiki.

Wanneer het product voor consumptie wordt aangeboden, moet het de volgende kenmerken hebben:

Soorten olijven

Kenmerken	Hele olijven	Ontpitte olijven	Ontpitte, gevulde olijven	Geplette olijven
Fysische kenmerken van de vruchten	Cilindrisch/kegelvormige vruchten die eindigen in een opvallende ronde top, met een stevige en glanzende vruchthuid die heldergroen tot groengeel van kleur is.			
	Stevig en sappig vruchtvlees			Licht geplet vruchtvlees, sappig, met intacte pit.
Organoleptische kenmerken van de vruchten	Delicaat, fruitig aroma, geen vettige smaak.			
	Enigszins bittere en kruidige smaak. Als de olijven worden gearomatiseerd, kunnen de smaken van de kruiderijen duidelijk worden onderscheiden.		Enigszins bittere en kruidige smaak, aangevuld met de smaak van de ingrediënten van de vulling.	Enigszins bittere en kruidige smaak. Als de olijven worden gearomatiseerd, kunnen de smaken van de kruiderijen duidelijk worden onderscheiden.
Kwaliteitskenmerken van de vruchten	Alle olijven behoren tot de kwaliteitscategorieën „Extra" en „Fijn", en de minimumgrootte bedraagt 181/200 vruchten per kilogram. In beide categorieën bedraagt het aantal vruchten dat gebreken vertoont, minder dan 7 % van het nettogewicht van de olijven.			
Kenmerken van de pekel	De pekel bevat ten hoogste 8,5 % natriumchloride, heeft een pH van 3,8 tot 4 en een minimumzuurgraad van 0,8 %.			
Nettogewicht van de in pekel geconserveerde vruchten	Ten minste 65 gewichtspercenten van het eindproduct		Ten minste 55 gewichtspercenten van het eindproduct	Ten minste 65 gewichtspercenten van het eindproduct

Voor de andere kwaliteitsparameters en voor de bij de behandeling of verpakking gebruikte hulpstoffen gelden de bepalingen van de voedingsregelgeving en de normen van de Internationale Handelsorganisatie en van de Codex-Alimentariuscommissie.

4.3. *Geografisch gebied*

Het geografische gebied van oorsprong van de „Prasines Elies Chalkidikis" is het departement Chalkidiki, dat in het noordwesten wordt begrensd door het departement Thessaloniki en aan alle andere kanten door de Egeïsche Zee wordt omspoeld. Geografisch gezien omvat het het schiereiland Chalkidiki, met de kenmerkende vorm van de drie schiereilanden (de „vingers" van Chalkidiki); de berg Athos, het meest oostelijke van die drie schiereilanden, maakt geen deel uit van het departement Chalkidiki, omdat dat gebied binnen Griekenland een autonome status heeft.

Van het departement bestaat 47 %, ofwel 137 160 ha, uit bos en beboste gebieden, terwijl 32,7 %, ofwel 95 500 ha, uit landbouwgrond bestaat. De bevloeide oppervlakte bedraagt 20 000 ha en beslaat 21 % van de totale oppervlakte cultuurgrond. De oppervlakte olijfgaarden in Chalkidiki bedraagt 23 000 ha.

4.4. *Bewijs van de oorsprong*

De „Prasines Elies Chalkidikis" worden verbouwd, behandeld en verpakt binnen het departement Chalkidiki. De producenten en de olijfgaarden worden geregistreerd in het olijventeeltkadaster van het departement en via het geïntegreerd beheers- en controlesysteem (GBCS); beide registers worden jaarlijks bijgewerkt. De hoeveelheid en de oorsprong van de grondstof moeten altijd worden gestaafd via de vereiste boekingen bij levering aan de behandelingsbedrijven, waar tevens registers van producenten-leveranciers worden bijgehouden. Ieder behandelingsbedrijf is met zijn firmanaam en de adresgegevens van het hoofdkantoor en onder een unieke code bij de Kamer van Koophandel van Chalkidiki ingeschreven, alsmede in het desbetreffende register van het betaal- en controleorgaan voor de EU-oriëntatie- en garantiesteun (O.P.E.K.E.P.E.).

4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

1. Olijventeelt en -oogst

In Chalkidiki hebben bijna alle olijfgaarden een plantdichtheid die het midden houdt tussen die van de traditionele en de moderne olijfgaard, waarbij de afstand tussen de bomen 6 × 6,5, 6,5 × 6,5 of 6 × 7 m. bedraagt. De meeste producenten passen via hun organisaties een gedocumenteerd systeem van geïntegreerd gewasbeheer (Integrated Crop Management) toe. Om de schommelingen in de opbrengst als gevolg van de tweejaarlijkse vruchtdracht tegen te gaan, maar ook om grote olijven van superieure kwaliteit te krijgen, wordt in de winter en in de zomer systematisch door de telers gesnoeid, en worden daarbij systematisch de loten van de olijfbomen verwijderd.

De jaarlijkse opbrengst schommelt gemiddeld rond 9 000 kg per hectare.

De oogst vindt ieder jaar plaats van 15 september tot en met 10-15 oktober, wanneer de olijven het juiste rijpingsstadium en de gewenste kleur hebben bereikt, hetgeen door de telers en hun organisaties tijdens controles wordt geconstateerd. De producenten plukken de olijven handmatig met behulp van ladders, en verzamelen ze in plastic kratten voor het vervoer naar het verwerkingsbedrijf. De olijven mogen geen bladeren, stukjes hout en andere vreemde stoffen bevatten, en moeten uniform groen tot groengeel zijn. Ook moeten zij vrij zijn van kneuzingen, schrammen, vraat door insecten of vogels, ziekten, enz. Bij het in ontvangst nemen van de olijven in de behandelingsbedrijven wordt een ontvangstbewijs afgegeven waarop de kwaliteit en de hoeveelheid bij levering wordt aangegeven.

2. Behandeling

Na het in ontvangst nemen van de olijven worden zij in kuipen geplaatst om te worden ontbitterd. Daartoe wordt een oplossing van 1,5 à 2 % bijtende soda toegevoegd, afhankelijk van de temperatuur en het rijpingsstadium van de vruchten. Deze fase duurt twaalf uur. Vervolgens worden de olijven driemaal gespoeld om de oplossing van bijtende soda te verwijderen, waarna in de kuipen water bij de olijven wordt gegoten. Daar blijven zij vervolgens acht uur in liggen, waarna het water nog twee- tot driemaal wordt ververst, telkens met acht uur ertussen. Voor het ontbitteren kan ook een natuurlijke methode worden toegepast, waarbij uitsluitend gebruik wordt gemaakt van water, dat even vaak wordt ververst als bij de vorige methode. Bij beide methoden wordt ervoor gezorgd dat de olijven een licht bittere smaak behouden.

Aan het einde van dit proces worden de olijven overgebracht naar fermentatiekuipen, waar een pekeloplossing met een zoutgehalte van maximaal 8,5 % wordt toegevoegd. Het zoutgehalte en de pH van de pekel worden regelmatig gecontroleerd en zo nodig wordt zout toegevoegd. De olijven worden zo bewaard totdat de pekel op het gewenste zoutgehalte is gestabiliseerd. Het fermentatieproces is dan al in het eerdere stadium begonnen. De duur daarvan hangt af van de rijpingsgraad van de vruchten en van de omgevingstemperatuur, en varieert van twee tot vier maanden.

Het ontpitten gebeurt machinaal. Dit ontpitten wordt gedaan door een dwarse inkeping die op de punt van de olijf wordt gemaakt, waarna een kruisvormige inkeping aan de kant van het vruchtsteeltje wordt gemaakt. De pit wordt eruit gehaald door middel van water en mechanische druk. Voor het „pletten" van de olijven worden lichte mechanische persen gebruikt, die het vruchtvlees niet verpulveren en de pitten niet breken.

De olijven die bestemd zijn om te worden gevuld, worden op werkbladen gelegd, waar ervaren arbeidsters ze handmatig vullen. Het vullen van olijven is een traditionele praktijk in Chalkidiki, en de gebruikte ingrediënten zijn amandelen of kleine stukjes chilipeper, wortel, augurk of knoflook.

De olijven kunnen op smaak worden gebracht met aromatische planten uit de regio (oregano, tijm, kappers, laurierbladeren, knoflook, selderij en chilipeper).

3. Kwaliteitsselectie en groottesortering - verpakking

Na de fermentatie en het ontpitten worden de olijven uit de kuipen gehaald en naar werkbladen overgebracht, waar ervaren arbeiders de vruchten visueel inspecteren en handmatig de rotte, gekneusde en anderszins aangetaste olijven verwijderen. De olijven worden vervolgens per lopende band naar groottesorteermachines vervoerd, waar de olijven op afmeting worden gesorteerd en waar de onmiddellijke verpakkingen ermee worden afgevuld.

De olijven worden meestal verpakt in verpakkingen van voor de consument en het product onschuldig inert plastic, alsmede in blik en glazen potten, ongeacht het gewicht van de inhoud. De verpakkingen worden gevuld met pekel, waaraan met het oog op bewaring van het product L-ascorbinezuur, citroenzuur of melkzuur mag worden toegevoegd overeenkomstig de in de Unie en in Griekenland geldende regelgeving.

Het verpakken van de olijven mag ook plaatsvinden in bedrijven die buiten het departement Chalkidiki zijn gevestigd, waar het product na behandeling wordt afgeleverd, op voorwaarde dat het product traceerbaar is aan de hand van vervoersdocumenten, de bijbehorende boekhoudkundige stukken en de in punt 4.8 genoemde etiketteringsregels.

4.6. *Verband*

1. Fysische gesteldheid

Vanuit agronomisch perspectief zijn de bodems van het departement Chalkidiki perfect geschikt voor de olijfteelt, aangezien de olijfbomen op alle daar aanwezige bodems tot ontwikkeling komen en vrucht dragen, van de arme steenachtige kalkbodems in de bergen tot de alluviale, vruchtbare bodems van kalkachtige oorsprong in de vlakten.

Eén kenmerk in Chalkidiki is bijzonder gunstig voor olijfbomen: hoewel Chalkidiki in Noord-Griekenland ligt, zorgt de lange kustlijn van de Egeïsche Zee (630 km kust) ervoor dat het gebied zich op dezelfde minimum- en maximumisothermen bevindt als de zuidelijker gelegen olijfolieproductiegebieden, zoals Messinia, Etolia-Akarnania en Attika. Bovendien profiteert het gebied van veel neerslag, met gemiddelden die variëren van 450 mm per jaar in de vlakten tot 850 mm in de bergen.

Het klimaat in Chalkidiki bevordert eveneens de olijventeelt omdat dat gebied, naar gelang van de hoogte, gekenmerkt wordt door zachte tot koude winters en zachte tot warme en droge zomers met veel zonneschijn en lange tussenseizoenen. 's Zomers komen de gemiddelde temperaturen niet hoger uit dan 22 °C, terwijl de minima 's winters zelden – 10 °C halen, zelfs niet in de bergen. Dat zijn dus ideale omstandigheden voor een voorspoedige olijventeelt.

De „Prasines Elies Chalkidikis" worden behalve door hun grote afmetingen gekenmerkt door hun stevige en glimmende, heldergroene tot geelgroene vruchthuid, door hun volle, stevige en sappige vruchtvlees, door hun delicate, fruitige aroma en door hun licht bittere en kruidige smaak.

Het klimaat en de bodemgesteldheid in Chalkidiki, alsmede de teelt- en behandelingstechnieken van de olijven zijn om de volgende redenen van invloed op de bovengenoemde kwaliteitskenmerken van het product:

— de lange periode van relatief lage temperaturen gedurende de oogstperiode, gekoppeld aan de teelttechnieken, met name het snoeien en het verwijderen van loten, draagt, samen met het potentieel van de variëteiten, bij tot een stabiele productie en tot het verkrijgen van zeer grote vruchten met een gunstige verhouding vruchtvlees/pit;

— de voornamelijk kalkhoudende bodems zorgen ervoor dat de olijven rijk zijn aan vluchtige componenten, waaraan zij hun delicate, fruitige aroma te danken hebben;

— dankzij de sterke zonneschijn, de zachte temperaturen in de zomer en de controle van de rijpingsstadia die de producenten en hun organisaties toepassen, hebben de olijven op het moment van de oogst een heldergroene kleur, sappig vruchtvlees en de juiste stevigheid om gemakkelijk te kunnen worden ontpit, zonder dat de vrucht wordt gekneusd of anderszins wordt aangetast;

— dankzij de teelttechnieken, en met name de irrigatie en de controle van de rijpingsstadia, behouden de olijven een laag oliegehalte, hetgeen ertoe bijdraagt dat een vettige smaak ontbreekt en de aromatische kenmerken goed tot hun recht komen, zonder dat evenwel oxidatie plaatsvindt, waardoor de olijven beter kunnen worden bewaard;

— de traditionele, handmatige oogstmethode zorgt ervoor dat de olijven in perfecte staat blijven, en dat de latere behandelingsstadia goed verlopen, terwijl de handmatige selectie en vulling van de olijven ervoor zorgen dat een perfect authentiek eindproduct ontstaat.

Verder hebben ook de behandelingsbedrijven hun technieken aangepast aan de betrokken variëteiten en de bijzondere kenmerken daarvan, door traditionele praktijken te combineren. Daardoor zijn de problemen opgelost die er met olijven kunnen optreden tijdens de fermentatie, kunnen de organoleptische eigenschappen intact worden geconserveerd en wordt een uniek product van contante kwaliteit verkregen dat in heel Griekenland bekend is om zijn licht bittere en kruidige smaak. Tal van behandelingsbedrijven hebben zich op de export gericht, hetgeen heeft bijgedragen aan de verspreiding van de „Prasines Elies Chalkidikis" in vele andere landen.

2. Historische achtergrond

De oudste bronnen over het bestaan van olijfgaarden in Chalkidiki gaan terug tot 1415: zo wordt gewag gemaakt van de olijfgaard van Andronikos op de landerijen van het klooster van Agios Pavlos op Kassandra, alsmede van zeer oude, verspreid staande olijfbomen op de landerijen van het klooster van Vatopedi in Souflari bij Kalamaria (Nea Triglia) en in het nabijgelegen Daoutlou (Elaiochoria), alsmede van de olijfgaard van het klooster van Iviron, op het eiland Kafkania voor de kust bij Olympiada. Ook elders in Chalkidiki werden tamme olijfbomen geteeld, hetgeen in veel plaatsnamen tot uitdrukking komt. De olijven van deze bomen werden voornamelijk geteeld voor de productie van tafelolijven.

Rond het midden van de 19e eeuw begonnen de inwoners van Chalkidiki zich meer systematisch toe te leggen op de olijventeelt, op het enten op wilde olijfbomen en, op kleinere schaal, op het uitplanten van tamme olijfbomen. Deze verandering lijkt voornamelijk te zijn ingegeven door een gunstige fiscale regeling, de „regeling inzake de vergunningverlening voor nieuwe olijfgaarden" die in 1863 werd afgekondigd. In 1887 had Christakis Zografos reeds de grote boomgaard van Portaria ingericht, met een oppervlakte van 500 ha en met meer dan 32 000 olijfbomen. Tegelijkertijd zet Chatzi-Osman te Gerakini bij Polygyros een grote, door stoom aangedreven molen op, waarmee het begin van de modernisering van de desbetreffende installaties in Chalkidiki wordt ingeluid.

De band van Chalkidiki met de olijfboom als productieboom en met de vrucht daarvan, de olijf, is, zoals uit de historische documenten daarover blijkt, geworteld in de eeuwenlange olijfteelt en de productie van olijfproducten in de regio, maar ook in een grote hoeveelheid populaire tradities die nog steeds springlevend zijn. De olijventeelt was in Chalkidiki in ieder geval de laatste twee eeuwen een belangrijk deel van het economische leven, de sociale activiteiten en de culturele tradities van de inwoners.

4.7. *Controlestructuur*

Naam: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.) (Certificerings- en controleorgaan voor landbouwproducten — AGROCERT)

Adres: Πατησίων & Άνδρου 1 (Patission & Androu 1), 11257 Αθήνα (11257 Athene)

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

Naam: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χαλκιδικής (Prefectuur van Chalkidiki), Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης (Directie Plattelandsontwikkeling)

Adres: 63100 Πολύγυρος (63100 Polygyros).

Tel. + 30 2371039314
Fax + 30 2371339207
E-mail: agio6@halkidiki.gov.gr

4.8. *Etikettering*

Naast de beschermde oorsprongsbenaming „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" (Prasines Elies Chalkidikis) en het desbetreffende merkteken moeten op het etiket ook de volgende aanduidingen worden aangebracht, aan de hand waarvan de oorsprong kan worden geverifieerd en het product kan worden beschermd:

— de cijfercode waarmee het productiejaar, het behandelingsbedrijf, de partij en het verpakkingsbedrijf, als dat een ander bedrijf is, worden aangegeven;

— de minimale houdbaarheid van het product, wanneer het om de definitieve verpakking gaat;

— het logo, dat bestaat uit de naam van het product in Griekse of Latijnse letters rond een ellipsvormige afbeelding van een landkaart van Chalkidiki, afkomstig van een lithografie uit 1829 van de British Society for the Diffusion of Useful Knowledge (de Britse maatschappij voor de verspreiding van nuttige kennis), met op de voorgrond een olijftak met groene olijven.



Wanneer de „Prasines Elies Chalkidikis" worden gebruikt voor de productie van pasta, mag de vermelding „Πάστα από „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ" " („Pasta van Prasines Elies Chalkidikis BOB") worden gebruikt, op voorwaarde dat voor de bereiding van de pasta uitsluitend „Prasines Elies Chalkidikis" worden gebruikt, waaraan alleen tot maximaal 7 % extra olijfolie van eerste persing mag worden toegevoegd.