II

(Acte fără caracter legislativ)

REGULAMENTE

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 426/2012 AL COMISIEI

din 22 mai 2012

de înregistrare a unei denumiri în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (DOP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare [1], în special articolul 7 alineatul (5) al treilea paragraf,

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 6 alineatul (2) și cu articolul 17 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, o cerere din partea Greciei de înregistrare a denumirii „" (Prasines Elies Chalkidikis) ca denumire de origine protejată, primită la 27 martie 2006, a fost publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* [2].

(2) Belgia și o societate privată din Canada au depus declarații de opoziție la această înregistrare în conformitate cu articolul 7 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006. Aceste declarații de opoziție au fost considerate admisibile în temeiul articolului 7 alineatul (3) primul paragraf literele (a), (b), (c) și (d) din regulamentul menționat. Prin scrisoarea din data de 17 februarie 2011, Comisia a invitat părțile în cauză să încerce să ajungă la un acord.

(3) S-a ajuns la un acord între Grecia și entitățile care au depus declarații de opoziție. În conformitate cu acordul respectiv, caietului de sarcini și fișei-rezumat le-au fost aduse modificări minore prin adăugarea acidului lactic și a acidului citric pe lista conservanților autorizați și prin limitarea la 8,5 % a conținutului de clorură de sodiu din saramură în etapa de fermentare. Grecia și reclamanții au convenit, de asemenea, că înregistrarea denumirii „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" (Prasines Elies Chalkidikis) nu ar trebui să împiedice introducerea pe piață a unui produs a cărui etichetare conține termenul de „soi Chalkidikis", atât timp cât produsul în cauză cuprinde sau este derivat din acest soi, iar consumatorii nu sunt induși în eroare, utilizarea denumirii soiului constituie o concurență loială și utilizarea nu profită de reputația denumirii de origine protejate. În conformitate cu respectivul acord, acest lucru ar fi asigurat în cazul în care sintagma „soi Chalkidikis" este inscripționată pe etichetă cu litere mai mici comparativ cu cele din denumirea produsului, la o distanță rezonabilă de denumirea de vânzare a produsului și cu condiția să fie însoțită de indicația locului de origine, în cazul în care acest loc este altul decât Chalkidiki.

(4) Având în vedere cele de mai sus, denumirea „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" (Prasines Elies Chalkidikis) trebuie înscrisă în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate. Fișa-rezumat trebuie actualizată în mod corespunzător și publicată,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Se introduce în registru denumirea din anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Fișa-rezumat actualizată figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

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

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 22 mai 2012.

Pentru Comisie
Președintele
José Manuel BARROSO

ANEXA I

Produse agricole pentru consumul uman, enumerate în anexa I la tratat:

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

GRECIA

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (DOP)

ANEXA II

FIȘĂ-REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ (PRASINES ELIES CHALKIDIKIS)

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

DOP (X) IGP ( )

Această fișă-rezumat prezintă, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. **Autoritatea competentă din statul membru:**

Denumire: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων., Δ/νση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ – ΠΓΕ – Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (Ministerul dezvoltării rurale și al produselor alimentare, direcția agriculturii ecologice, departamentul DOP, IGP și STG)

Adresă: Αχαρνών 29, Τ.Κ. 104 39, Αθήνα (Acharnon 29, CP 104 39, Atena)

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

2. **Grup:**

Denumire: Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής με την επωνυμία «Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής» (Grupul „Biokalliergitiki Halkidikis” de uniuni ale cooperativelor agricole din Polygyros și Halkidiki)

Adresă: Κωνσταντινουπόλεως 13, ΤΚ 631 00, Πολύγυρος (Konstantinoupoleos 13, CP 631 00, Polygyros)

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

Componență: Producători/prelucrători: (X) Alte categorii: ( )

3. **Tip de produs:**

Clasa 1.6: Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau transformate.

4. **Caiet de sarcini:**

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. *Denumire:*

„Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής”

(Prasines Elies Chalkidikis)

4.2. *Descriere:*

„Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής” (Prasines Elies Chalkidikis) sunt măsline verzi care provin exclusiv din varietățile „Hondrolia Chalkidikis” și „Chalkidiki” ale speciei *Olea europea*. Măslinele din aceste varietăți cultivate în Halkidiki se caracterizează prin dimensiunile mari și un raport mare pulpă/sâmbure, o culoare strălucitoare verde spre verde-gălbui, o aromă delicată de fruct, un gust ușor amar și picant și absența senzației uleioase, atât grație adaptării seculare a măslinilor la condițiile pedoclimatice particulare ale regiunii, cât și datorită tehnicilor de cultură folosite de producători.

„Prasines Elies Chalkidikis” sunt comercializate sub patru forme:

1. măsline întregi;

2. măsline fără sâmburi;

3. măsline fără sâmburi umplute. Pentru umplutură, care se face manual și nu trebuie să depășească 15 % din greutatea măslinelor, se pot utiliza migdale, ardei roșii, morcovi, castraveți cornișon și usturoi;

4. măsline sparte.

Toate tipurile de măsline pot fi condimentate cu oregano, cimbru, foi de dafin, usturoi, țelină, capere și ardei roșu. Ingredientele aromatice folosite nu trebuie să depășească 2,5 % din greutatea măslinelor.

Ingredientele folosite pentru umplerea și condimentarea măslinelor provin din prefectura Halkidiki.

La punerea în consum, măslinele trebuie să posede următoarele caracteristici:

Tipul de măsline

Parametri	Întregi	Fără sâmburi	Măsline fără sâmburi umplute	Sparte
Proprietățile fizice ale fructelor	Fructe de formă cilindrico-conică care se prelungește printr-o papilă vizibilă, cu pericarp rezistent și lucios, de culoare strălucitoare verde spre verde-gălbui			
	Pulpă tare și zemoasă			Pulpă ușor spartă, cu sâmburi întregi, zemoasă
Proprietățile organoleptice ale fructelor	Aromă delicată de fruct, absența senzației uleioase			
	Gust ușor amar și picant. Se distinge gustul condimentelor, atunci când măslinele sunt condimentate.		Gust ușor amar și picant, completat de gustul ingredientelor din umplutură	Gust ușor amar și picant. Se distinge gustul condimentelor, atunci când măslinele sunt condimentate.
Proprietățile calitative ale fructelor	Toate măslinele intră în categoria „Extra” și „Selectă” și au dimensiunea minimă acceptată de 181/200 fructe per kg În ambele categorii, măslinele care nu respectă cerințele reprezintă mai puțin de 7 % din greutatea netă a măslinelor.			
Proprietățile saramurii	Saramura conține cel mult 8,5 % clorură de sodiu, are un pH de 3,8-4,0 și o aciditate minimă de 0,8 %.			
Greutatea netă a fructelor conservate în saramură	Cel puțin 65 % din greutatea produsului finit		Cel puțin 55 % din greutatea produsului finit	Cel puțin 65 % din greutatea produsului finit

Pentru ceilalți parametri calitativi și adjuvanții utilizați cu ocazia prelucrării sau a ambalării se aplică dispozițiile legislației alimentare și normele internaționale ale OIC și ale Codex alimentarius.

4.3. *Aria geografică:*

Aria geografică din care provin „Prasines Elies Chalkidikis” este prefectura Halkidiki, care se învecinează la nord-vest cu prefectura Salonic și este scăldată de apele mării Egee în celelalte direcții. Din punct de vedere geografic, aceasta este formată din peninsula Halkidiki, care este alcătuită la rândul ei din trei brațe, dintre care Muntele Athos, situat cel mai la est, nu aparține de prefectura Halkidiki, fiind o regiune autonomă din punct de vedere administrativ.

47 % din suprafața prefecturii, respectiv 137 160 ha, sunt acoperite cu păduri și zone împădurite, iar terenurile agricole reprezintă 32,7 %, respectiv 95 500 ha. Sunt irigate 20 000 ha, respectiv 21 % din suprafața cultivabilă. Suprafața plantațiilor de măslini din Halkidiki este de 23 000 ha.

4.4. *Dovada originii:*

„Prasines Elies Chalkidikis” sunt cultivate, prelucrate și ambalate în perimetrul prefecturii Halkidiki. Producătorii și plantațiile de măslini sunt înregistrate în registrul prefectoral al cultivatorilor de măslini și în Sistemul Integrat de Administrare și Control (IACS) și sunt actualizate anual. Centrele de prelucrare, unde sunt întocmite, de asemenea, registre de producători-furnizori, țin cu ocazia fiecărei livrări contabilitatea necesară pentru certificarea cantității și originii materiei prime. Denumirea și adresa sediului fiecărei unități de prelucrare figurează sub un cod unic în registrul Camerei de Comerț și Industrie a prefecturii Halkidiki și în registrul corespunzător al Agenției de plăți și control privind ajutoarele comunitare de orientare și garantare (O.P.E.K.E.P.E.).

4.5. *Metodă de obținere:*

1. Cultivarea și recoltarea măslinelor

În Halkidiki, practic toate livezile de măslini sunt plantate folosind un tip de plantare care îmbină metodele tradiționale și cele moderne, cu distanțe între arbori de 6 × 6,5, 6,5 × 6,5 și 6 × 7 m. Majoritatea producătorilor, prin organizațiile lor, aplică un sistem documentat de gestionare integrată a culturilor. Pentru a trata fenomenul alternanței de rodire, dar și pentru a obține măsline mari și de calitate superioară, producătorii taie în mod sistematic pomii iarna și vara și elimină lăstarii măslinilor.

Randamentul anual mediu este de aproximativ 9 000 kg/ha.

Recoltarea are loc în fiecare an între 15 septembrie și 10-15 octombrie, atunci când măslinele au atins un grad de maturare adecvat și au culoarea dorită, în conformitate cu monitorizarea gradelor de maturare realizată de producători și organizațiile acestora. Producătorii culeg fructele manual, folosind scări și le plasează în lădițe din plastic folosite pentru transportarea produsului până la unitățile de prelucrare. Măslinele trebuie să aibă o culoare uniformă verde spre verde-gălbui, să nu aibă frunze, bucăți de lemn sau alte corpuri străine și să nu prezinte lovituri, zgârieturi sau alte defecte cauzate de boli, de insecte sau de păsări, etc. În urma cântăririi și a recepției fructelor în centrele de prelucrare se completează un borderou de recepție calitativă și cantitativă.

2. Prelucrarea

După recepție, măslinele sunt așezate în recipiente pentru îndepărtarea gustului amar. În acest scop, măslinele sunt cufundate într-o soluție de sodă caustică de 1,5-2 %, în funcție de temperatura și de gradul de coacere a fructelor. Această operație durează 12 ore. Pe urmă se efectuează trei clătiri pentru a elimina soluția de sodă caustică și se adaugă apă în recipiente, în care măslinele rămân timp de 8 ore. Apa este apoi schimbată de două sau de trei ori, de fiecare dată după 8 ore. Pentru îndepărtarea gustului amar se poate utiliza, de asemenea, metoda naturală, folosind numai apă și efectuând clătirile corespunzătoare în recipiente. Indiferent de metoda utilizată, se acordă o atenție specială păstrării unui gust amărui.

După aceea, măslinele sunt mutate în recipiente de fermentație, unde sunt cufundate într-o saramură cu conținut maxim de sare de 8,5 %. Se verifică în mod regulat concentrația de sare și pH-ul saramurii și se adaugă sare dacă este cazul. Măslinele sunt păstrate în această stare până când saramura se stabilizează la concentrația de sare dorită. Procesul de fermentare a început încă din etapa precedentă și are o durată care variază, în funcție de gradul de maturare a fructelor și de temperatura ambiantă, de la două la patru luni.

Îndepărtarea sâmburilor se efectuează mecanic. Se face o tăietură transversală la o extremitate a măslinei și o incizie în formă de cruce pe partea cu pedunculul. Scoaterea sâmburelui se efectuează cu ajutorul apei și prin presiune mecanică. Pentru spargerea măslinelor se folosesc prese mecanice ușoare care nici nu distrug pulpa și nici nu sparg sâmburele.

Măslinele de umplut se așază pe mese și sunt umplute manual de către muncitoare cu experiență. Ingredientele folosite pentru umplerea măslinelor, tradițională în Halkidiki, sunt migdalele sau bucățele de ardei roșii, morcovi, castraveți cornișon și usturoi.

Măslinele pot fi condimentate cu plante aromatice din regiune (oregano, cimbru, foi de dafin, usturoi, țelină și ardei roșu).

3. Sortare și calibrare – ambalare

După fermentare și scoaterea sâmburilor, măslinele sunt scoase din recipiente și așezate pe mese, unde muncitori experimentați efectuează un control vizual al fructelor și elimină manual măslinele stricate, lovite sau care prezintă orice alt defect. În continuare, măslinele sunt transportate pe benzi rulante până la mașinile de calibrat, care le sortează în funcție de mărime și le așează în recipientele de ambalare.

Măslinele sunt ambalate cel mai adesea în recipiente din plastic, fabricate dintr-un material inofensiv pentru consumatori și inert față de produs, precum și în recipiente din tablă sau borcane de sticlă, alegerea ambalajului nedepinzând de greutatea conținutului. Recipientele sunt umplute cu saramură, la care se poate adăuga, pentru a asigura o mai bună conservare a produsului, acid L-ascorbic, acid citric sau lactic, respectând normele în vigoare în Grecia și în UE.

Ambalarea măslinelor poate avea loc, după prelucrarea produsului, și în unități situate în afara prefecturii Halkidiki, cu condiția de a asigura trasabilitatea prin documentele de transport, evidențele contabile corespunzătoare și normele de etichetare menționate la punctul 4.8.

4.6. *Legătură:*

1. Surse naturale

Din punct de vedere agronomic, solurile din prefectura Halkidiki sunt perfect adaptate pentru cultura măslinului, dat fiind că acesta crește și rodește pe terenuri variate, de la solurile calcaroase sărace (pietroase) de la munte până la solurile aluviale fertile, de origine calcaroasă, de la câmpie.

Halkidiki are o climă caracteristică, extrem de favorabilă pentru cultura măslinului: Deși este situată în nordul Greciei, larga ieșire la marea Egee a acestei prefecturi (630 de km de litoral) îi permite să se afle pe aceleași curbe izotermice de minime și maxime cu zonele de producție a măslinelor mai sudice precum prefecturile Messinia, Aetolia-Acarnania și Attica, având însă avantajul de a beneficia de un regim pluviometric bogat, cu medii anuale de 450 mm la câmpie și 850 mm la munte.

Cultura măslinului este favorizată de clima din Halkidiki și prin faptul că aceasta se caracterizează, în funcție de altitudine, prin ierni blânde spre răcoroase, prin veri blânde spre călduroase, uscate și cu foarte mult soare, și prin anotimpuri intermediare îndelungi. Vara, temperaturile medii nu depășesc 22 °C, iar iarna temperaturile minime ating rar –10 °C chiar și la munte, aceste condiții fiind ideale pentru buna dezvoltare a măslinilor.

Pe lângă dimensiunile mari, „Prasines Elies Chalkidikis" se caracterizează prin pericarpul rezistent și lucios care are o culoare strălucitoare verde spre verde-gălbui, prin pulpa bogată, tare și zemoasă, prin aroma delicată de fruct și prin gustul ușor amar și picant.

Atât condițiile pedoclimatice din Halkidiki cât și tehnicile de cultură și de prelucrare a măslinelor își pun amprenta asupra caracteristicilor calitative ale produsului, menționate mai sus, după cum urmează:

— perioada îndelungată cu temperaturi relativ scăzute din timpul recoltării, la care se adaugă tehnicile de cultură, și în special tăierea și eliminarea lăstarilor, contribuie împreună cu dinamismul varietăților la obținerea de producții constante, la atingerea unor dimensiuni mari și a unui raport mare pulpă/sâmbure;

— datorită originii în principal calcaroase a solurilor, măslinele sunt bogate în componente volatile, cărora li se datorează aroma delicată de fruct;

— ca urmare a expunerii la soare sporite, a temperaturilor moderate din timpul verii și a monitorizării gradelor de maturare realizate de producători și organizațiile acestora, măslinele au la recoltare o culoare verde strălucitoare, o pulpă zemoasă și suficient de tare, astfel încât îndepărtarea sâmburilor se efectuează cu ușurință, fără a lovi sau altera fructul;

— datorită tehnicilor de cultură și în special irigării și monitorizării gradelor de maturare, măslinele au un conținut scăzut de ulei, care contribuie la absența gustului uleios și la evidențierea caracteristicilor aromatice, evitând în același timp oxidarea și îmbunătățind durata de conservare a măslinelor;

— metoda tradițională de recoltare manuală garantează menținerea tuturor calităților fizice ale măslinelor și reușita prelucrării ulterioare, pe când sortarea și umplerea manuale ale măslinelor asigură obținerea unui produs final perfect și autentic.

De asemenea, folosind în același timp practicile tradiționale, centrele de prelucrare au adaptat tehnicile de prelucrare la varietățile în cauză și la caracteristicile speciale ale acestora, pentru a soluționa problemele ridicate de fermentarea măslinelor, pentru a păstra intacte caracteristicile organoleptice ale acestora și pentru a obține în mod constant un produs excepțional, cunoscut în întreaga Grecie pentru gustul său ușor amar și picant. Orientarea mai multor centre spre export a contribuit, de asemenea, la comercializarea „Prasines Elies Chalkidikis" în numeroase țări.

2. Istoric

Anumite referințe privitoare la existența unor plantații de măslini în Halkidiki datează din 1415: se atestă astfel existența plantației de măslini a lui Andronikos, pe terenurile mănăstirii Agios Pavlos din Cassandra, a unor măslini foarte bătrâni împrăștiați pe terenurile mănăstirii Vatopedi, la Souflari în Kalamaria (Nea Triglia) și în vecinătate la Daoutlou (Elaiochoria) cât și a plantației mănăstirii Iviron pe insula Kafkania de lângă Olympiada. Varietăți cultivate de măslini existau în tot restul Halkidiki, prezența lor fiind adesea la originea unor toponime. Se pare că fructele acestor măslini erau folosite pentru producerea de măsline de masă.

Spre mijlocul secolului al XIX-lea, locuitorii din Halkidiki au început să se ocupe în mod sistematic de plantarea măslinilor, altoirea măslinilor sălbatici și, la o scară mai redusă, transplantarea varietăților cultivate. Această schimbare pare a fi datorată în principal regimului fiscal mai favorabil introdus prin „Regulamentul privind licențele acordate noilor plantații de măslini", promulgat în 1863. La 1887, Christakis Zografos avea deja o mare livadă cu o suprafață de aproximativ 500 de hectare și peste 32 000 de măslini la Portaria. În același timp, Chatzi-Osman a înființat la Gerakini din Polygyros o mare moară de ulei cu aburi care a reprezentat începutul modernizării instalațiilor de acest tip din Halkidiki.

Legătura stabilită între Halkidiki și măslin, pomul roditor, și măsline, fructele lui, are la bază, după cum reiese din documentele istorice, atât cultura măslinului și producerea seculară de produse din măsline, cât și un ansamblu de tradiții populare care se perpetuează și în zilele noastre. Măslinele au constituit în Halkidiki, cel puțin pe parcursul ultimelor două secole, un aspect important atât al activității economice, cât și al vieții sociale și al tradiției culturale a locuitorilor.

4.7. *Organism de control:*

Denumire: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.) (Organismul de certificare și monitorizare a produselor agricole – AGROCERT)

Adresă: Πατησίων & Άνδρου 1, 112 57 Αθήνα (Patission & Androu 1, CP 112 57, Atena)

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

Denumire: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χαλκιδικής (Administrația prefecturii din Halkidiki), Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης (Direcția dezvoltare rurală)

Adresă: 631 00 Πολύγυρος (631 00 Polygyros)

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

4.8. *Etichetare:*

Pe lângă denumirea de origine protejată „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής” („Prasines Elies Chalkidikis”) și marcajul corespunzător, etichetele trebuie să poarte următoarele indicații, care permit verificarea originii și protejarea produsului:

— codul numeric care indică anul de producție, unitatea de prelucrare, lotul și unitatea de ambalare finală, dacă aceasta din urmă se efectuează într-o unitate diferită;

— termenul de valabilitate minim al produsului, dacă este vorba de o ambalare finală;

— logoul format din numele produsului cu caractere grecești sau latine, care înconjoară imaginea ovală reprezentând harta regiunii Halkidiki, provenită dintr-o litografie din 1829 a Societății pentru difuzarea cunoștințelor utile (*Society for the Diffusion of Useful Knowledge*), și o ramură de măslin cu măsline verzi în prim plan.



Atunci când „Prasines Elies Chalkidikis” sunt folosite pentru producerea de pastă, se autorizează folosirea mențiunii „Πάστα από «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ» ” („Pastă produsă din «Prasines Elies Chalkidikis DOP» ”), dacă pentru producerea acesteia s-au folosit în exclusivitate „Prasines Elies Chalkidikis” cu un adaos de maximum 7 % de ulei de măsline extra virgin.