II

(Незаконодателни актове)

РЕГЛАМЕНТИ

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 426/2012 НА КОМИСИЯТА

от 22 май 2012 година

за вписване на название в Регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания [Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (ЗНП)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ([1]), и по-специално член 7, параграф 5, трета алинея от него,

като има предвид, че:

(1) Съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 и в съответствие с член 17, параграф 2 от същия регламент, заявлението на Гърция, получено на 27 март 2006 г., за регистрация на названието „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) като защитено наименование за произход беше публикувано в *Официален вестник на Европейския съюз* ([2]).

(2) Белгия и едно частно предприятие от Канада изразиха възражения относно регистрацията съгласно член 7, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 510/2006. Възраженията бяха счетени за допустими въз основа на член 7, параграф 3, първа алинея, букви а)—г) от същия регламент. С писмо от 17 февруари 2011 г. Комисията призова засегнатите страни да постигнат споразумение помежду си.

(3) Бе постигнато споразумение между Гърция и възразяващите. Съгласно посоченото споразумение, спецификацията и резюмето бяха изменени в минимална степен чрез добавяне на млечна киселина и лимонена киселина в списъка с разрешени консерванти и чрез ограничаване до 8,5 % на съдържанието на натриев хлорид в саламурата пред периода на ферментацията. Гърция и възразяващите се съгласиха също така, че регистрацията на наименованието „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) следва да не създава пречки за предлагане на пазара на продукт, етикетирането на който включва термина „сорт Chalkidikis“, доколкото въпросният продукт включва или произхожда от този сорт и потребителите не са подведени, използването на наименованието на сорта представлява лоялна конкуренция, и използването не извлича полза от репутацията на защитеното наименование за произход. В съответствие с посоченото споразумение това ще бъде гарантирано, когато терминът „сорт Chalkidikis“ фигурира върху етикета с букви, помалки в сравнение с тези на името на продукта, на разумно разстояние от търговското наименование на продукта и при условие че е съпроводено с посочване на мястото на произход, когато това място е различно от Халкидики.

(4) Като се има предвид гореизложеното, наименованието „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) следва да бъде вписано в Регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания. Резюмето следва да бъде съответно актуализирано и публикувано,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Регистрира се наименованието, посочено в приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Актуализираното резюме се съдържа в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

([1]) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.
([2]) ОВ C 190, 14.7.2010 г., стр. 37.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 22 май 2012 година.

За Комисията
Председател
José Manuel BARROSO

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Земеделски продукти, предназначени за консумация от човека, посочени в приложение I към Договора:

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

ГЪРЦИЯ

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (ЗНП)

ПРИЛОЖЕНИЕ II

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006

ПРАСИНЕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ (PRASINES ELIES CHALKIDIKIS)

ЕО №: EL-PDO-0005-0539-27.3.2006

ЗНП (X) ЗГУ ( )

Настоящото резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификациите на продукта.

1. **Отговорен отдел в държавата членка:**

Наименование: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Δ/νση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ – ΠΓΕ – Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (Министерство на развитието на селските райони и на хранителните продукти, Дирекция „Биологично земеделие“, Отдел „ЗНП, ЗГУ и ХТСХ“)

Адрес: Αχαρνών 29, Τ.Κ. 104 39, Αθήνα (Akharnon 29, 104 39 Атина)

Тел.: 210 2125152
Факс: —
Електронна поща ax29u030@minagric.gr

2. **Група:**

Наименование: Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής (Група на съюзите на земеделските кооперации от Полигирос и Халкидики), с търговско наименование „Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής“ (Viokalliergitiki Chalkidikis — *Биологично земеделие Chalkidikis*)

Адрес: Κωνσταντινουπόλεως 13, ΤΚ 63100, Πολύγυρος (Konstantinoupoleos 13, 63100 Полигирос)

Тел.: 23710 23076
Факс: —
Електронна поща eas-pol@otenet.gr

Състав: Производители/преработватели: (X) Други: ( )

3. **Вид продукт:**

Клас 1.6: Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени.

4. **Спецификация:**

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. *Наименование:*

„Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“

(Prasines Elies Chalkidikis)

4.2. *Описание:*

„Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) представляват зелени маслини, получени само от сортовете „Hondrolia Chalkidikis“ и „Chalkidiki“ от вида *Olea europea*. Маслините, произведени от тези сортове в Халкидики, се отличават с големия си размер и високо съотношение между месестата част и костилката, яркозелен до зеленикаво-жълт цвят, деликатен плодов аромат, леко горчив и пикантен вкус и липса на усещане за мазно благодарение на приспособяването в течение на векове на маслините към специфичните климатични и почвени условия на района, както и на техниките на отглеждане, използвани от производителите на маслини.

„Prasines Elies Chalkidikis“ се предлагат в следните четири разновидности:

1. Цели маслини.

2. Маслини без костилките.

3. Маслини без костилките и пълнени. За пълнежа може да се използват бадеми, червени чушки, моркови, корнишони и чесън, като пълненето се извършва на ръка. Продуктите, използвани за пълнежа, не могат да надхвърлят 15 % от теглото на маслините.

4. Начукани маслини.

Всички видове маслини могат да бъдат ароматизирани с риган, мащерка, дафинови листа, целина, чесън, каперси и червен пипер. Използваните ароматизиращи съставки не могат да надвишават 2,5 % от теглото на маслините.

Съставките, използвани за пълнене и ароматизиране на маслините, са продукти, произхождащи от област Халкидики.

При неговото пускане на пазара продуктът трябва да притежава следните характеристики:

Разновидности маслини

Параметри	Цели	Без костилките	Без костилките и пълнени	Начукани
Физически характеристики на маслините	Маслини с цилиндрично-конична форма, удължени със забележима изпъкналост, с твърд и лъскав околоплодник и яркозелен до зеленикаво-жълт цвят.			
	Твърда и сочна месеста част.			Леко начукана месеста част с цели костилки, сочна.
Органолептични характеристики на маслините	Деликатен плодов аромат, липса на усещане за висока маслености.			
	Леко горчив и пикантен вкус. Ако маслините са ароматизирани, се различават вкусовете на подправките.		Леко горчив и пикантен вкус, допълнен от вкуса на съставките на пълнежа.	Леко горчив и пикантен вкус. Ако маслините са ароматизирани, се различават вкусовете на подправките.
Качествени характеристики на маслините	Всички маслини са от категориите „екстра качество“ и „фино качество“, а минималният допустим размер е 181—200 плода на килограм. И в двете категории дефектните маслини са по-малко от 7 % от нетното тегло на маслините.			
Характеристики на саламурата	Саламурата съдържа до 8,5 % натриев хлорид, има pH от 3,8 до 4,0 и минимална киселинност 0,8 %.			
Нетно тегло на маслините, консервирани в саламура	Минимум 65 % от теглото на крайния продукт.		Минимум 55 % от теглото на крайния продукт.	Минимум 65 % от теглото на крайния продукт.

За другите качествени параметри и спомагателните вещества, използвани при обработката или опаковането, се прилагат разпоредбите на законодателството в областта на храните и международните стандарти на О.I.С. и на Комисията за Кодекс алиментариус.

4.3. *Географски район:*

Географският район, от който произхождат зелените маслини от Халкидики, е област Халкидики, граничеща на северозапад с област Солун и с Егейско море в останалите посоки. От географска гледна точка той обхваща Халкидическия полуостров с характерната форма на трите полуострова („пръстите“ на Халкидики); Атон, който е разположен в най-източната част, не спада към област Халкидики, тъй като е самоуправляваща се общност.

Горите и горските масиви покриват 47 % от областта, или 137 160 ha, докато 32,7 %, или 95 500 ha са земеделски земи. Напояваната площ възлиза на 20 000 ha и представлява 21 % от общата обработваема земя. Площта на маслиновите насаждения в Халкидики е 23 000 ha.

4.4. *Доказателство за произход:*

Маслините „Prasines Elies Chalkidikis“ се отглеждат, обработват и опаковат в границите на област Халкидики. Производителите и маслиновите насаждения са регистрирани в регистъра на маслиновите насаждения на областта и в Интегрираната система за администриране и контрол (ИСАК), и се актуализират всяка година. Количеството и произходът на суровината винаги се удостоверяват при доставка в преработващите предприятия, чрез задължителни записи в счетоводните книги, където се водят и съответни регистри на производителите и доставчиците. Всяко преработващо предприятие е записано с наименованието, адреса и седалището си в съответния регистър на търговско-промишлената палата на Халкидики, както и под уникален код в съответния регистър на Органа за плащания и контрол на помощите на Общността за ориентиране и гарантиране.

4.5. *Метод на производство:*

1. Отглеждане и прибиране на маслините

В Халкидики почти всички маслинови насаждения имат плътност на засаждане между тази на традиционните и на съвременните насаждения при разстояния между дърветата 6 × 6,5, 6,5 × 6,5 и 6 × 7 m. Повечето производители прилагат чрез посредничеството на своите организации документирана система за интегрирано управление на растителните култури. С оглед редуването на производството, както и за получаване на маслини с голям размер и високо качество, производителите практикуват систематично зимното и лятното подрязване и отстраняват филизите на маслиновите дървета.

Годишните добиви се колебаят средно около 9 000 kg/ha.

Прибирането на реколтата се извършва от 15 септември до 10—15 октомври всяка година, когато маслината достига достатъчна степен на зрялост и притежава желания цвят съгласно наблюдението на етапите на зрялост от страна на производителите и техните организации. С помощта на стълби производителите събират маслините ръчно и ги поставят в пластмасови касети, които им служат и за превоз на продукта до преработващото предприятие. Маслините трябва да бъдат без листа, парчета дърво и други примеси и да имат равномерен зелен до зеленикаво-жълт цвят. По тях не трябва освен това да има набивания, драскотини, увреждания от насекоми и заболявания, накълвавания от птици и т.н. След претеглянето и приемането на маслините в преработващите предприятия се съставя приемо-предавателен протокол с описание на качеството и количеството на приетия продукт.

2. Преработка

След приемането маслините се поставят в каци, за да бъде намален горчивият им вкус. За тази цел те се накисват в разтвор от сода каустик от 1,5—2 % в зависимост от температурата и степента на зрялост на маслините. Тази операция трае дванадесет часа. След отстраняването на разтвора от сода каустик чрез три изплаквания, в каците се долива вода, в която маслините остават в продължение на 8 часа. След това водата се подновява 2 или 3 пъти, през интервали от 8 часа. Намаляването на горчивия вкус може да бъде извършено и по естествен начин, като се използва само вода за съответното накисване и изплакване в каците. Независимо от използвания метод трябва да се обърне особено внимание маслините да запазят леко горчив вкус.

След края на този процес маслините се преместват във ферментационни каци, където се заливат със саламура с концентрация на сол до 8,5 %. Концентрацията на солта и pH на саламурата се контролират редовно и при нужда се добавя сол. Маслините се консервират по този начин, докато саламурата се стабилизира на желаното процентно съдържание сол. Процесът на ферментация вече е започнал на предишния етап и неговата продължителност, която зависи от степента на зрялост на плода и околната температура, варира от два до четири месеца.

Изваждането на костилката се извършва механично. Прави се страничен нарез на единия край на маслината, последван от кръстовиден нарез откъм дръжката. Изваждането на костилката се прави с помощта на вода и механично налягане. За начукването на маслините се използват леки механични преси, които не причиняват разрушаване на меката част, нито счупване на костилката.

Маслините, преназначени за пълнене, се слагат на работни плотове, където опитни работнички ги пълнят на ръка. Пълненето на маслините е традиционна практика в Халкидики и използваните съставки са бадеми или малки парченца червени чушки, моркови, корнишони и чесън.

Маслините могат да бъдат ароматизирани с помощта на ароматизиращи растения от района (риган, мащерка, каперси, дафинови листа, чесън, целина и червен пипер).

3. Сортиране по качество и по размер — опаковане

След ферментацията и изваждането на костилките маслините се изваждат от каците и се поставят на работни плотове, където опитни работници извършват оглед на плодовете и ръчно отделят повредените и набитите маслини, както и тези с някакъв друг дефект. След това маслините се пренасят по транспортни ленти до съоръженията за сортиране, които ги разпределят по размер и ги поставят в съдове.

Маслините се поставят най-често в пластмасови съдове от материал, който е безвреден за потребителя и не взаимодейства с продукта, както и в съдове от ламарина и стъклени буркани, независимо от теглото на съдържанието. Съдовете се пълнят със саламура, към която може да се добави L-аскорбинова киселина, лимонена киселина или млечна киселина съгласно нормативните изисквания на ЕС и Гърция с цел да бъде по-добре запазен продуктът.

Опаковането на маслините може да бъде извършено в предприятия, разположени извън област Халкидики, където се доставя обработеният продукт, при условие че проследимостта е гарантирана от транспортните документи, съответните счетоводни документи и правилата за етикетиране, посочени в точка 4.8.

4.6. *Връзка:*

1. Природна

От агрономична гледна точка почвите на област Халкидики подхождат идеално за отглеждане на маслиновото дърво, тъй като то се развива и дава плод на всички видове терени, като се започне от бедни варовити (каменисти) почви в планините до алувиални плодовити почви от варовиков произход в равнините.

Климатичните характеристики на Халкидики са изключително благоприятни за маслиновото дърво; въпреки че областта е разположена в Северна Гърция, поради дългата брегова ивица на Халкидики на Егейско море (дълга 630 km) тя се намира на същите изотерми на минималните и максималните температури, на които са и по-южните зони на производство на маслини, като областите Месиния, Етолия и Акарнания и Атика. Освен това се радва и на обилни валежи със средни годишни стойности от 450 mm (в равнините) до 850 mm (в планините).

Друга причина, поради която климатът на Халкидики благоприятства отглеждането на маслини, е че според надморската височина той се характеризира с мека до студена зима, меко до горещо и сухо лято със значително слънцегреене, както и с продължителни междинни сезони. През лятото средните температури не надвишават 22 °C, докато през зимата минималните температури рядко достигат минус 10 °C дори в планините, т.е. условията са идеални за доброто развитие на маслиновото дърво.

Освен големия си размер „Prasines Elies Chalkidikis“ се характеризират с твърд и лъскав околоплодник с яркозелен до зеленикаво-жълт цвят, с богата, твърда и деликатна месеста част, деликатен плодов аромат и леко горчив и пикантен вкус.

Климатичните и почвените условия на Халкидики, както и техниките на отглеждане и обработка на маслините, подобряват посочените по-горе качествени характеристики на продукта по следните начини:

— Продължителният период на сравнително ниски температури, когато се прибира реколтата, в съчетание с техниките на отглеждане, по-специално подрязването и отстраняването на филизите, максимизира потенциала на сортовете за постигане на стабилност на продукцията и за това плодовете да достигнат голям размер и високо съотношение между месестата част и костилката.

— Поради предимно варовиковия произход на почвите маслините са богати на летливи съединения, на които дължат деликатния си плодов аромат.

— Благодарение на значителното слънцегреене, на меките летни температури и на наблюдението на зрялостта от страна на производителите и техните организации, в момента на прибирането на реколтата маслините имат яркозелен цвят, сочна месеста част и подходяща твърдост, така че изваждането на костилките да става лесно без наранявания и други изменения, водещи до влошаване на качеството.

— Благодарение на техниките на отглеждане, по специално на напояване, и на наблюдението на зрялостта, маслините запазват ниско съдържание на масло, което допринася за липсата на вкус на мазно и за подчертаване на ароматичните характеристики при едновременно избягване на оксидирането, което води до по-добро съхранение на маслините,

— Традиционният начин на ръчно прибиране на реколтата гарантира възможно най-доброто физическо състояние на маслината и успешната ѝ по-нататъшна обработка, а ръчното сортиране по размер и ръчното пълнене на маслините гарантират възможно най-добрия и автентичен краен продукт.

По същия начин, съчетавайки традиционните практики, преработващите предприятия са приспособили техниките си за обработка към различните сортове и към специфичните им характеристики, за да решат проблемите, свързани с ферментацията на маслината, да запазят непроменени нейните органолептични характеристики и да успеят да запазят стабилно производство на еднообразен продукт, известен в цяла Гърция с леко горчивия си пикантен вкус. Насочването на редица предприятия към износа също означава, че освен в Гърция „Prasines Elies Chalkidikis“ се предлагат на пазарите на много държави.

2. Историческа

В някои документи съществуването на маслинови насаждения в Халкидики се датира още от 1415 г.: маслиновата горичка на Andronicus, в манастира Св. Павел в Касандра, множеството стари маслинови дървета, разпръснати на територията на манастира Vatopedi, в Souflari в Kalamaria (Nea Triylia) и в съседство в Daoutlou (Eleochoria), както и маслиновата горичка на манастира Iviron, на остров Kafkania до Olympiada. Домашни маслинови дървета са съществували в останалата част на Халкидики и тяхното присъствие често е в произхода на наименованията на места. Плодът на тези маслинови дървета е бил, както изглежда, използван главно за производството на трапезни маслини.

Към средата на 19-и век жителите на Халкидики започнали да се занимават систематично с отглеждане на маслини, присаждане на дивите маслинови дървета и, в по-малки мащаби, разсаждане на домашни маслинови дървета. Тази тенденция се дължи по всяка вероятност главно на благоприятното данъчно третиране по Наредбата относно лицензирането на нови маслинови насаждения, издадена през 1863 г. През 1887 г. Христакис Зографос вече бил организирал големите маслинови насаждения в Портария с площ около 500 хектара и наброяващи над 32 000 маслинови дървета. По същото време Hatsis Osman създал в Yerakini в Полигирос голяма парна маслобойна, която слага началото на модернизацията на подобни маслобойни в Халкидики.

За връзката на Халкидики с маслиновото дърво и неговия плод, както се вижда от историческите документи, свидетелстват както отглеждането на маслинови дървета и производството на маслинови продукти в този регион от векове, така и запазването до днес на множество народни традиции. За Халкидики маслината представлява, поне през последните две столетия, важна част от икономическия, обществения живот и културните традиции на местното население.

4.7. *Инспекционен орган:*

Наименование: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.) (Орган за сертифициране и контрол на земеделските продукти — AGROCERT

Адрес: Πατησίων & Άνδρου 1 (Patission & Androu 1), 11257 Αθήνα (11257 Атина).

Тел.: 210 8231277
Факс: 210 8231438
Електронна поща: info@agrocert.gr

Наименование: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χαλκιδικής (префектура Халкидики), Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης (Дирекция „Развитие на селските райони“)

Адрес: 63100 Πολύγυρος (63100 Полигирос).

Тел.: 23710 39314
Факс: 23713 39207
Електронна поща: agro6@halkidiki.gov.gr

4.8. *Етикетиране:*

Освен защитеното наименование за произход „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής“ (Prasines Elies Chalkidikis) и съответната маркировка етикетите трябва да дават възможност за проверка на произхода и за защита на продукта, като на тях фигурира:

— цифровият код, посочващ годината на производство, преработващото предприятие, партидата и предприятието за окончателно опаковане, когато опаковането на крайния продукт се извършва в друго предприятие.

— срокът на годност на продукта, когато става въпрос за окончателно опакован продукт.

— логото, съставено от наименованието на продукта с гръцки или латински букви, около овално изображение, състоящо се, на заден план, от карта на Халкидики по литография от 1829 г. на British Society for the Diffusion of Useful Knowledge (Британско Общество за разпространение на полезни знания) и, на преден план, от маслиново клонче и зелени маслини.



Когато „Prasines Elies Chalkidikis“ се използват за производството на пастет, разрешено е да се използва текстът „Πάστα από „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ“ (Пастет, изготвен от „Prasines Elies Chalkidikis ЗНП“), при условие че за производството на пастета са използвани изключително „Prasines Elies Chalkidikis“ с добавка само на необработено маслиново масло „екстра качество“ до 7 %.