32012R0426

23.5.2012. SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE L 132/1

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 426/2012

od 22. svibnja 2012.

o upisu naziva u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (ZOI))

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda [1], a posebno njezin članak 7. stavak 5. treći podstavak,

budući da:

(1) U skladu s člankom 6. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006, te prema članku 17. stavku 2. iste Uredbe, zahtjev Grčke za upis naziva „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" (Prasines Elies Chalkidikis) objavljen je u *Službenom listu Europske unije* [2].

(2) Belgija i privatno trgovačko društvo iz Kanade dostavili su prigovor na takvu registraciju u skladu s člankom 7. stavkom 1. Uredbe (EZ) br. 510/2006. Prigovori su ocijenjeni prihvatljivima na temelju točaka (a), (b), (c) i (d) prvog podstavka članka 7. stavka 3. te Uredbe. Dopisom od 17. veljače 2011., Komisija je zatražila od odnosnih država članica da nastoje postići međusobni dogovor.

(3) Grčka i podnositelji prigovora postigli su sporazum. Na temelju tog sporazuma, izmijenjeni su specifikacija i sažetak u manjem dijelu na način da su mliječna kiselina i limunska kiselina dodane na popis dozvoljenih konzervansa, te ograničavajući sadržaj natrijevog klorida u slanici u fazi fermentacije na 8,5 %. Pored toga, Grčka i podnositelji prigovora također su se sporazumjeli da registracija naziva „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" (Prasines Elies Chalkidikis) ne bi trebala onemogućiti stavljanje na tržište proizvoda, čija oznaka sadrži izraz „sorta Chalkidikis", ako taj proizvod sadržava ili se dobiva od te sorte i ako se time ne obmanjuju potrošači, te ako korištenje naziva sorte predstavlja pravednu konkurenciju i ne iskorištava ugled zaštićene oznake izvornosti. Na temelju tog sporazuma to se osigurava tako što je izraz „sorta Chalkidikis" otisnut manjim slovima u usporedbi s nazivom proizvoda, te na razumnoj udaljenosti od prodajne oznake proizvoda i pod uvjetom da je navedeno mjesto podrijetla, ako to mjesto nije Halkidiki.

(4) Imajući u vidu navedeno, naziv „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" (Prasines Elies Chalkidikis) se treba unijeti u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla. Shodno tome potrebno je ažurirati i objaviti sažetak,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Oznaka sadržana u Prilogu I. ovoj Uredbi upisuje se u Registar.

Članak 2.

Ažurirani sažetak sadržan je u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

[1] SL L 93, 31.3.2006., str. 12.
[2] SL C 190, 14.7.2010., str. 37.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 22. svibnja 2012.

Za Komisiju
Predsjednik
José Manuel BARROSO

PRILOG I.

Poljoprivredni proizvodi navedeni u Prilogu I. Ugovoru namijenjeni prehrani ljudi:

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, svježi ili prerađeni

GRČKA

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (ZOI)

PRILOG II.

SAŽETAK

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ (PRASINES ELIES CHALKIDIKIS)

EZ br.: EL-PDO-0005-0539-27.03.2006.

ZOI (X) ZOZP ( )

Ovaj sažetak utvrđuje glavne značajke specifikacije proizvoda za informativne svrhe.

1. **Odgovorna uprava u državi članici:**

Naziv:	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Δ/νση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ — ΠΓΕ — Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (Ministarstvo ruralnog razvoja i prehrane, Uprava za ekološku poljoprivredu, odsjek za ZOI, ZOZP i posebne i tradicionalne proizvode)
Adresa:	Αχαρνών 29/Akharnon 29 104 39 Αθήνα/Atena ΕΛΛΑΔΑ/GRČKA
Telefon:	+30 2102125152
Telefaks:	—
Adresa elektroničke pošte:	ax29u030@minagric.gr

2. **Skupina**

Naziv:	Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής (Udruga saveza poljoprivrednih zadruga Poligirosa i Halkidikija), s trgovačkim nazivom „Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής" (Viokalliergitiki Chalkidikis — Ekološka poljoprivreda Chalkidikis)
Adresa:	Κωνσταντινουπόλεως 13/Konstantinoupoleos 13 631 00 Πολύγυρος/Polygyros ΕΛΛΑΔΑ/GRČKA
Telefon:	+30 2371023076
Telefaks:	—
Adresa elektroničke pošte:	eas-pol@otenet.gr
Sastav:	Proizvođači/prerađivači: (x), drugi: ().

3. **Vrsta proizvoda:**

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

4. **Specifikacija:**

(sažetak zahtjeva iz članka 4. stavak 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

4.1. *Naziv:*

„Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής"

(Prasines Elies Chalkidikis)

4.2. *Opis:*

„Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής" (Prasines Elies Chalkidikis) su zelene masline koje se dobivaju isključivo od sorti „Hondrolia Chalkidikis" i „Chalkidiki" vrste *Olea europea*. Masline tih sorti koje rastu na Halkidikiju daju velike plodove s dobrim odnosom mesa i koštice, te su jarko zelene/zelenkastožute boje, imaju nježni voćni miris i ponešto gorkasti i pikantni okus pri čemu se ni najmanje ne osjeti ulje, što je posljedica višestoljetne prilagodbe drveća maslina određenoj vrsti tla i klimatskim uvjetima tog područja, ali i tehnika kultiviranja koje koriste uzgajivači maslina.

U prodaji se nalaze četiri vrste maslina „Prasines Elies Chalkidikis":

1. cijele masline;

2. masline bez koštica;

3. punjene masline bez koštica. Za punjenje se može koristiti papar, crvena paprika, kiseli krastavci, te češnjak, a masline se pune ručno. Proizvodi koji se koriste za punjenje ne smiju prelaziti više od 15 % težine maslina;

4. zdrobljene masline.

Sve vrste mogu se aromatizirati origanom, timijanom, lovorovim listom, celerom, češnjakom, kaparima i crvenom paprikom. Aromatizirajući sastojci ne smiju prelaziti 2,5 % težine samih maslina.

Sastojci koji se koriste za punjenje i aromatiziranje maslina su proizvodi koji potječu iz prefekture Halkidiki.

U vrijeme stavljanja na tržište, proizvod mora imati sljedeća svojstva:

Vrste maslina

Parametri	Cijele masline	Masline bez koštica	Punjene masline bez koštica	Zdrobljene masline
Fizička svojstva ploda	Plodovi valjkastog/stožastog oblika koji završavaju izrazitom bradavicom i sjajne kožice i jarko zelene/zelenkastožute boje.			
	Čvrsto i sočno meso.			Meso je blago zdrobljeno, neoštećenih koštica, sočno.
Organoleptička svojstva ploda	Nježni voćni miris, ne osjeća se okus ulja.			
	Blago gorki i pikantni okus. Ako su masline aromatizirane, mogu se raspoznati okusi začina.		Blago gorki i pikantni okus, koji nadopunjuju okusi sastojaka za punjenje.	Blago gorki i pikantni okus. Ako su masline aromatizirane, mogu se raspoznati okusi začina.
Kvalitativna svojstva ploda	Sve masline pripadaju kvalitativnom razredu „ekstra" i „probrane", a najmanja dozvoljena veličina je 181/200 plodova na kilogram. Oštećeni plodovi u oba razreda iznose manje od 7 % neto težine maslina.			
Svojstva slanice	Slanica sadržava do 8,5 % natrijevog klorida, ima pH vrijednost do 4,0 i najmanju kiselost od 0,8 %.			
Neto težina plodova konzerviranih u slanici	Najmanje 65 % težine krajnjeg proizvoda.		Najmanje 55 % težine krajnjeg proizvoda.	Najmanje 65 % težine krajnjeg proizvoda.

Za druge kvalitativne parametre i dodatke, koji se koriste tijekom prerade i pakiranja, vrijede odredbe utvrđene u propisima o prehrambenim proizvodima, međunarodnim normama Međunarodnog vijeća za masline (OIC) i Codex Alimentariusa Komisije.

4.3. *Zemljopisno područje:*

Zemljopisno područje s kojeg potječu zelene masline „Chalkidiki" je prefektura Halkidiki, koja na sjeverozapadu graniči s prefekturom Solun, a s ostalih strana je okružuje Egejsko more. Sa zemljopisnog stajališta, ono uključuje poluotok Halkidiki koji se dijeli na tri poluotoka („prsti" Halkidikija), osim što najistočniji poluotok gora Atos ne spada u prefekturu Halkidiki jer je samoupravna zajednica.

47 % područja prefekture, odnosno 137 160 ha, zauzimaju šume i šumska područja, dok je 32,7 %, odnosno 95 500 ha, poljoprivredno zemljište. Navodnjavane površine zauzimaju 20 000 ha i predstavljaju do 21 % ukupne obradive površine. Površina plantaža maslina na Halkidikiju iznosi 23 000 ha.

4.4. *Dokaz o podrijetlu:*

Masline „Prasines Elies Chalkidikis" se uzgajaju, prerađuju i pakiraju u prefekturi Halkidiki. Proizvođači i nasadi maslina bilježe se u registru kultiviranja maslina prefekture i u cjelovitom upravnom i nadzornom sustavu (IACS), te se ažuriraju svake godine. Količina i podrijetlo sirovina uvijek se mora potvrditi zahtijevanim računovodstvenim evidencijama prilikom isporuke u postrojenjima za preradu, u kojima se također vodi odgovarajuća evidencija o proizvođačima i dobavljačima. Naziv i naslov sjedišta svakog postrojenja za preradu maslina upisuje se pod jedinstvenom oznakom u odgovarajući registar gospodarske i obrtne komore prefekture Halkidiki, te u odgovarajući registar agencije za smjernice te nadzor i isplatu jamstvene pomoći Zajednice (OPEKEPE).

4.5. *Metoda proizvodnje*

1. Uzgoj i berba maslina

Gotovo svi nasadi maslina na Halkidikiju su posađeni koristeći srednji put između tradicionalne i moderne metode, s razmacima između stabala od 6 × 6,5, 6,5 × 6,5 i 6 × 7 m. Većina proizvođača, preko svojih organizacija, upotrebljavaju dokumentirani sustav cjelovitog uzgoja. Kako bi se proizvođači mogli nositi s pojavom naizmjenične rodnosti maslina, ali također s ciljem dobivanja velikog i visokokvalitetnog ploda, sustavno provode zimsku i ljetnu rezidbu i odstranjivanje novih pupoljaka.

Godišnji prinos u prosjeku se kreće oko 9 000 kg/ha.

Berba se odvija tijekom razdoblja od 15. rujna do 10. - 15. listopada svake godine, kada su plodovi dovoljno zreli i imaju željenu boju, prema nadzoru stupnja zrelosti koji provode proizvođači i njihove organizacije. Koristeći ljestve, proizvođači ručno beru masline i stavljaju ih u plastične gajbe, u kojima ih prevoze do postrojenja za preradu maslina. Plod mora biti očišćen od lišća, drva i drugih stranih tvari te bi trebao imati jedinstvenu zelenu/zelenka-stožutu boju, ne bi smio biti natučen, izgreben, oštećen od strane insekata i bolesti ili izjeden od strane ptica itd. U postrojenjima za preradu, masline se važu i prihvaćaju uz sastavljanje obrazaca o prijemu.

2. Prerada

Nakon prihvata masline se prebacuju u spremnike s ciljem provođenja postupka odgorčavanja. S tim ciljem dodaje se 1,5 do 2 % otopina kaustične sode, u skladu s temperaturom i stupnjem zrelosti maslina. Ta faza traje 12 sati. Nakon što se kaustična soda ispere s tri ispiranja, u spremnike se dodaje voda, u kojoj masline ostaju tijekom osam sati. Voda se mijenja dva ili tri puta, svaki put nakon proteka osam sati. Postupak odgorčavanja također se može provesti prirodnim putem, koristeći samo vodu u spremnicima za namakanje i ispiranje. U obje metode posebna pažnja se poklanja zadržavanju blago gorkog okusa maslina.

Na kraju postupka, masline se prebacuju u spremnike za fermentaciju i dodaje se otopina od do 8,5 % slanice. Provodi se redovita provjera sadržaja soli i pH vrijednosti u slanici, te se po potrebi dodaje sol. Masline ostaju u ovoj fazi dok se slanica ne ustali na željenom sadržaju soli. Postupak fermentacije počinje već u prethodnoj fazi i njeno vrijeme trajanja ovisi o stupnju zrelosti ploda i temperaturi okoliša, te se kreće u rasponu od dva do četiri mjeseca.

Odstranjivanje koštica se provodi mehanički. Na jednom kraju maslina se bočno zareže, a potom se pri peteljci napravi križni zarez. Uz pomoć vode i mehaničkog pritiska vadi se koštica. Pri drobljenju maslina, primjenjuje se blagi mehanički pritisak koji ne oštećuje meso i ne lomi koštice.

Masline namijenjene za punjenje raspoređuju se po radnim površinama gdje ih iskusne radnice ručno pune. Punjenje maslina je tradicionalni postupak na Halkidikiju te se pritom koriste bademi ili sitni dijelovi crvene paprike, mrkve, kiselih krastavaca ili češnjaka.

Masline se mogu aromatizirati aromatičnim biljkama tog područja (origanom, timijanom, lovorovim listom, celerom, češnjakom, kaparima i crvenom paprikom).

3. Probiranje po kvaliteti i razvrstavanje po veličini — pakiranje

Nakon fermentacije i odstranjivanja koštica, masline se prebacuju iz spremnika na radne površine, na kojima iskusni radnici vrše vizualni pregled plodova i ručno uklanjaju pokvarene ili oštećene plodove, te, općenito, sve plodove koji su se na bilo koji način pokvarili. Plodovi se potom pomoću pokretne trake prenose do uređaja za sortiranje, gdje se razvrstavaju po veličini i stavljaju u posude.

Masline se uglavnom pakiraju u plastične posude napravljene od materijala koji nisu štetni za potrošače i ne utječu na proizvod, te u limenke i staklenke, bez obzira na težinu sadržaja. Posude su ispunjene slanicom, kojoj se dodaje L-askorbinska kiselina, limunska kiselina ili mliječna kiselina, u skladu s zakonodavstvom EU-a i Grčke radi očuvanja proizvoda.

Plodovi se također mogu pakirati u postrojenjima izvan područja prefekture Halkidiki u koje se dostavljaju obrađeni proizvodi, pod uvjetom da se osigura sljedivost na temelju prijevoznih dokumenata, odgovarajuće računovodstvene evidencije i pravila za označavanje iz stavka 4.8.

4.6. *Poveznica:*

1. Prirodna

S poljoprivrednog gledišta, tlo prefekture Halkidiki je savršeno prilagođeno za uzgoj maslina jer stabla rastu i donose plodove na različitim podlogama, od ravnih vapnenih stijena u brdovitim područjima do aluvijalnog plodnog tla krečnjačkog podrijetla u ravnicama.

Značajke klime na Halkidikiju su posebno povoljne za stabla masline; premda se nalazi u sjevernoj Grčkoj, prostrani obalni pojas Halkidikija koji se proteže uz Egejsko more (630 km obale) ima isti raspon najmanjih i najviših temperatura kao južnija područja proizvodnje maslina poput prefektura Mesenija, Etolija-Akarnanija i Atika. Pored toga, to područje ima velike količine padalina, s godišnjom količinom padalina koja se kreće između oko 450 mm (u ravnicama) i 850 mm (u brdovitim područjima).

Drugi razlog zašto je klima Halkidikija tako povoljna za uzgoj maslina je to što je, ovisno o nadmorskoj visini, karakteriziraju blage do hladne zime i blaga do vruća i suha ljeta s velikim brojem sunčanih sati i dugačkim prijelazom između godišnjih doba. Prosječna temperatura tijekom ljeti ne prelazi 22 °C, a najniže temperature tijekom zime rijetko se spuštaju ispod – 10 °C, čak i u planinama, stvarajući idealne uvjete za uspješni uzgoj maslina.

Pored njihove veličine, za masline „Prasines Elies Chalkidikis" je značajna tvrda i sjajna kožica jarko zelene/zelenkasto-žute boje, te bogato, čvrsto i nježno meso, nježni voćni miris i ponešto gorak i pikantan okus.

Tlo i klimatski uvjeti na Halkidikiju, te tehnike za uzgoj i preradu maslina naglašavaju gore navedene značajke proizvoda na sljedeći način:

— dugačko razdoblje relativno niskih temperatura tijekom razdoblja berbe zajedno s tehnikama uzgoja, u prvom redu rezidba i otkidanja novih pupoljaka, te raznolikost sorti doprinose stabilnosti proizvodnje i rastu vrlo velikih maslina s dobrim omjerom između mesa i koštice,

— kao posljedica krečnjačkog podrijetla tla, masline su bogate hlapljivim sastojcima, koji im daju njihov ugodni voćni miris,

— zahvaljujući velikom broju sunčanih sati i umjerenoj temperaturi tijekom ljeta, kao i nadzoru zrelosti koji provode proizvođači i njihove organizacije, kada se beru, masline su žarko zelene, imaju sočno meso te su prave konzistencije koja omogućuje jednostavno odstranjivanje koštica bez oštećivanja ili kvarenja plodova,

— tehnike uzgoja, posebice navodnjavanje i nadzor dozrijevanja, znače da masline zadržavaju niski udio ulja, koji doprinosi tome što nemaju okus po ulju, te osobitim aromatičnim svojstvima, kao i izbjegavanju oksidacije te kao posljedica toga boljem očuvanju maslina,

— tradicionalna metoda ručne berbe osigurava očuvanje najboljeg prirodnog stanja maslina te uspješnost njihove daljnje prerade, dok ručni odabir i punjenje maslina osigurava najbolji, izvorni krajnji proizvod.

Također, spajanjem tradicionalnih postupaka, postrojenja za preradu maslina prilagodila su tehnike prerade posebnim svojstvima različitih sorti kako bi nadvladala poteškoće s maslinama tijekom fermentacije, te kako bi njihova organoleptička svojstva ostala nepromijenjena, te radi postizanja uspješne stabilne proizvodnje jedinstvenog proizvoda poznatog diljem Grčke zbog svog blago gorkog i pikantnog okusa. Činjenica da su mnoga postrojenja usmjerena na izvoz također znači da se masline „Prasines Elies Chalkidikis" stavljaju na tržište u mnogim državama izvan Grčke.

2. Povijesna

Zapisi o nasadima maslina na Halkidikiju sežu sve do 1415. godine: nasad maslina Andronikos, pri samostanu Agios Pavlos na poluotoku Kassandra, raštrkana drevna stabla maslina u samostanu Vatopedi, Souflari u mjestu Kalamaria (Nea Triglia), te na susjednom Daoutlou (Elaiochoria), pa nasad maslina pri samostanu Iviron na otoku Kafkania blizu Olimpije. U preostalom dijelu Halkidikija uzgajali su domaće masline, te su se po njima često davala imena mjestima. Čini se da su se plodovi tih stabla uglavnom upotrebljavali za pripravu jestivih maslina.

Sredinom 19. stoljeća, stanovnici Halkidikija počeli su se sustavnije baviti uzgojem maslina, cijepljenjem divljih maslina, te u manjem dijelu presađivanjem domaćih maslina. Ovu promjenu su uglavnom pokrenuli povoljni porezni uvjeti koje je stvorila „Uredba o odobrenju novih nasada maslina", izdana 1863. godine. Do 1887. Christakis Zografos je već zasadio velike nasade maslina u Portariji, s površinom zemljišta od nekih 500 ha i s više od 320 000 stabala. Do istog vremena, Hatsis Osman postavio je veliki parni uljni mlin u Gerakini blizu mjesta Poligiros, koji je označio početak modernizacije sličnih mlinova na Halkidikiju.

O uzročnoj vezi između Halkidikija i stabala maslina i njihovim plodovima također svjedoči višestoljetni uzgoj i proizvodnja maslina u tom području, koja je povijesno zabilježena, te očuvanje brojnih narodnih običaja sve do danas. Na Halkidikiju, već najmanje dva stoljeća, masline su važan dio gospodarskog života stanovnika, njihove društvene aktivnosti i kulturnih običaja.

4.7. *Nadzorno tijelo:*

Naziv:	Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.) (Organizacija za potvrđivanje i nadzor poljoprivrednih proizvoda — AGROCERT)
Adresa:	Πατησίων & Άνδρου 1/Patission & Androu 1 112 57 Αθήνα/Atena ΕΛΛΑΔΑ/GRČKA
Telefon:	+30 2108231277
Telefaks:	+30 2108231438
Adresa elektroničke pošte:	info@agrocert.gr
Naziv:	Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χαλκιδικής (Uprava prefekture Halkidiki), Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης (Uprava za ruralni razvoj)
Adresa:	631 00 Πολύγυρος/Polygyros ΕΛΛΑΔΑ/GRČKA
Telefon:	+30 2371039314
Telefaks:	+30 2371339207
Adresa elektroničke pošte:	agro6@halkidiki.gov.gr

4.8. *Označavanje:*

Pored zaštićene oznake izvornosti „Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής” (Prasines Elies Chalkidikis) i odgovarajuće oznake, etikete moraju nositi sljedeće oznake kako bi se moglo provjeriti podrijetlo proizvoda te ga zaštititi:

— brojčanu oznaku, koja navodi godinu proizvodnje, postrojenje za preradu maslina, seriju i konačno pakiranje ako konačno pakiranje obavlja drugo postrojenje,

— rok trajanja proizvoda pri konačnom pakiranju,

— logotip s nazivom proizvoda na grčkom pismu ili na latinici, koji sadržava ovalni prikaz zemljovida Halkidikija s litografije iz 1892. godine, čiji je autor British Society for the Diffusion of Useful Knowledge (Britansko društvo za širenje korisnog znanja) u pozadini i granom masline sa zelenim maslinama u prvom planu.



Ako se masline „Prasines Elies Chalkidikis” upotrebljavaju za pripravu namaza, napis „Πάστα από ‚Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ” (namaz od maslina „Prasines Elies Chalkidikis ZOP”) dozvoljen je samo ako se za pripravu namaza upotrebljavaju isključivo masline „Prasines Elies Chalkidikis”, kojima se dodaje samo do 7 % ekstra djevičanskog maslinovog ulja.