

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2006/C 128/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

ZESTAWIENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**

**Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i art. 17 ust. 2**

**EXAIRETIKO PARTHENO ELAIOLADO „TROIZINIA”**

**Numer WE: EL/0206/24.9.2001**

**CHNP (X) CHOG ( )**

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe określone w sekcji I lub Komisję Europejską <sup>(1)</sup>.

1. *Właściwy organ Państwa Członkowskiego:*

Nazwa: Ministerstwo Rozwoju Obszarów Wiejskich i Żywności  
Departament Rolnictwa Biologicznego  
Wydział produktów o chronionej nazwie pochodzenia (PDO), produktów o chronionym oznaczeniu geograficznym (PGI) i gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS)  
Adres: Acharnon 29, GR-101 76 Ateny  
Tel.: (30) 210 823 20 25  
Faks: (30) 210 882 12 41  
E-mail: yg3popge@otenet.gr.

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: „Grupa Producentów Oliwy Trizinia” spółka cywilna nienastawiona na zysk  
Adres: Galatas Trizinias, 180 20 Grecja  
Tel. (30) 22980 26 140  
Faks: (30) 22980 22 602  
E-mail: rastoni@hol.gr.  
Skład: producenci /przetwórcy (X) inni ( )

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.5 Oleje i tłuszcze — oliwa z oliwek extra vergine

4. *Opis*

(podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)

4.1 Nazwa: Exairetiko partheno elaiolado „Troizinia”

<sup>(1)</sup> Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

#### 4.2 Opis:

Oliwa z oliwek extra vergine produkowana wyłącznie z odmiany Manaki lub z dodatkiem odmiany Koroneiki, który nie może przekroczyć 50 %.

Cechy organoleptyczne:

- barwa: żółta, zielonożółta, w zależności od stopnia dojrzałości zebranego owocu
- smak: przyjemny, o słodkiej lub gorzkiej podstawie (gorycz ustępuje stopniowo po upływie kilku miesięcy) oraz
- aromat: przeważa zapach owocowy świeżo zebranego owocu (oliwki).

#### 4.3. Obszar geograficzny:

Granice administracyjne regionu Trizinia, gdzie uprawia się oliwki i produkuje oliwę, w szczególności gminy:

- a) Methana — miejscowość Methana wraz z powiatami Kounopitsa, Kipseli i Megalochori.
- b) Poros oraz
- c) Tizinia wraz z Galatas oraz prowincjami Ano Fanari, Dryopi, Karatzas, Taktikoupoli i Tizinia.

#### 4.4. Świadectwo pochodzenia:

Procesy produkcji, przetwarzania, rozlewania i butelkowania odbywają się w określonym regionie. Plantatorzy wpisują swoje sady oliwne do rejestru, który podlega aktualizacji. Do specjalnych rejestrów wpisywane są również urządzenia do przetwarzania i butelkowania. Rejestry są prowadzone i aktualizowane przez Wydział Rozwoju Obszarów Wiejskich; odzwierciedlają one roczną ilość przetworzonych oliwek oraz ilość wyprodukowanej oliwy. W ten sposób wszystkie podmioty włączone w proces produkcji są wpisane do specjalnych rejestrów i dokładnie kontrolowane pod kątem wywiązywania się ze zobowiązań, co pozwala na odtworzenie historii produktu.

#### 4.5 Metoda produkcji:

##### a) Techniki upraw:

Uprawa gleby odbywa się mechanicznie, bez użycia środków chwastobójczych.

25 % sadów oliwnych jest nawadnianych szlauchami, poprzez nawadnianie kropłowe lub przy pomocy spryskiwaczy.

Przycinanie odbywa się we właściwy sposób i na bieżąco. W połączeniu z właściwą irygacją i nawożeniem sprawia, że roczne plony z drzew oliwnych w sadach Trizinia są prawie takie same.

Nawożenie i ochrona roślin odbywa się poprzez zastosowanie łagodnych i przyjaznych dla środowiska metod (nawożenie organiczne, zawieszanie łapek na muszki oliwne, spryskiwanie itp.)

##### b) Zbiór oliwek

W większości oliwki zbierane są wówczas, gdy ich barwa zmienia się z zielonej na ciemnofioletową. Zbiór rozpoczyna się w listopadzie (owoce są wtedy lekko niedojrzałe) i kończy w lutym. Zasadniczą część oliwek zbiera się w grudniu i styczniu. Nie dopuszcza się do tego, by owoce dojrzewały zbyt długo na drzewie, gdyż prowadziłoby to w konsekwencji do utraty ciężaru i objętości oliwek oraz do zmniejszenia intensywności aromatu i zwiększenia kwasowości oliwy.

Zbiór odbywa się w sposób tradycyjny, przy użyciu grabi i rzadko ręcznie, co wpływa pozytywnie na jakość produktu oraz zdrowie drzew oliwnych.

##### c) Gromadzenie-magazynowanie

Owoce natychmiast po zebraniu pakowane są do worków z włókien roślinnych (juta), które umożliwiają krążenie powietrza, a następnie przewożone tego samego dnia do tłoczni. W rzadkich przypadkach, kiedy owoce muszą pozostać przez dobę w magazynie, worki są składane na paletach, w miejscach zadaszonych, dobrze wietrzonych i chronionych przed słońcem i deszczem.

d) Przetwarzanie owoców — wyłaczanie oliwy

Oliwki poddawane są następującym procesom: odbiór i wyładunek, oczyszczanie z liści, mycie, rozdrabnianie, mielenie, ugniatanie, zbieranie oliwy z masy oliwnej, ostateczne oddzielenie.

Proces odbywa się zgodnie z zasadami higieny oraz przy zachowaniu właściwej prędkości (17-19 obrotów/min) i czasu ugniatania (20-30 min), a przede wszystkim przy zachowaniu odpowiedniej temperatury, która nie może przekroczyć 28-29 stopni Celsjusza.

e) Rozlewanie produktu

Oliwa, dopóki nie zostanie wprowadzona na rynek i dopóki nie dotrze do ostatecznego odbiorcy, przechowywana jest w nierdzewnych zbiornikach, a następnie rozlewana do pięciolitrowych cynowych pojemników oraz do ciemnych, szklanych butelek o pojemności od 0,1 do 1 litra.

Rozlewanie końcowego produktu odbywa się wyłącznie w granicach geograficznych regionu w celu zapewnienia jakości i umożliwienia kontroli produktu końcowego, z uwzględnieniem czynników ekonomicznych i korzyści związanych z ostatecznym pakowaniem w danym regionie.

Na koniec, uważa się za konieczne i właściwe, aby cały proces odbywał się w geograficznych granicach regionu, by zapewnić w ten sposób ochronę nazwy oraz zabezpieczyć jakość i autentyczność produktu.

4.6. Związek geograficzny:

Wyjątkowa jakość oliwy Trizinia w znacznym stopniu jest wynikiem szczególnych warunków glebowo-klimatycznych regionu, stosowanych technik uprawy, metod i czasu zbioru owoców, właściwego przetwarzania i pakowania przy pomocy metod tradycyjnych lub nowoczesnych, zgodnych z zasadami techniki i nauki.

Górzysty i półgórzysty teren regionu, umiarkowane roczne opady deszczu (około 550 mm), łagodne zimy, stosunkowo suche i ciepłe lato (w czasie którego opady deszczu stanowią 15 % rocznej sumy opadów deszczu), silne nasłonecznienie, suche i umiarkowane północne wiatry oraz pagórkowaty charakter regionu (sprzyjający wyjątkowo intensywnemu nasłonecznieniu i krążeniu powietrza w sadach — niezbędnym elementem wpływającym na jakość oliwy) sprawiają, że produkowana oliwa jest bogata w substancje barwiące, a co za tym idzie, ma intensywniejszy kolor oraz delikatniejszy i lepszy smak. Ponadto lekko wapienne podłoże o obojętnym lub lekko zasadowym pH, a także stosunkowo wysokie stężenie fosforu, potasu i boru itd. powodują, że oliwa jest naturalnie przejrzysta i bogata w substancje aromatyczne.

4.7 Organy nadzoru:

A)

Nazwa: Urząd Wojewódzki Ateny-Pireus  
Dystrykt Pireusu  
Wydział Rolnictwa Pireusu  
Adres: Dimosthenous 1, GR-185 31 Pireus  
Tel.: (30) 210 412 47 72  
Faks: (30) 210 412 61 43  
E-mail: u15614@minagric.gr

B)

Nazwa: Organizacja Certyfikacji i Kontroli Produktów Rolnych (O.P.E.G.E.P)  
Adres: Androu 1 i Patision, GR-112 57 Ateny  
Tel.: (30) 210 823 12 53  
Faks: (30) 210 823 14 38  
E-mail: agrocert@otenet.gr

4.8. Etykietowanie:

Na opakowaniach produktu obowiązkowo umieszczane jest oznakowanie z napisem: ΕΞΑΙΡΗΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ „ΤΡΟΙΖΗΝΙΑ” Π.Ο.Π, oraz oznaczenia przewidziane w art. 4 ust. 8 rozporządzenia Prezydenta 61/93 oraz decyzji Rady Ministrów nr 2823003/12.1.2004.

4.9 Wymogi krajowe: Ustawa 2040/92, rozporządzenie Prezydenta 61/93 oraz decyzja Rady Ministrów nr 2823003/12.1.2004.

---