

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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**

(2012/C 396/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006****„ΜΕΣΣΑΡΑ” (MESSARA)****NR WE: EL-PDO-0005-0973-14.02.2012****ChOG ( ) ChNP ( X )****1. Nazwa:**

„Μεσσαρά” (Messara)

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Grecja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:****3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje, itp.)

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia tłoczona mechanicznie wyłącznie z oliwek (*Olea europea* L.) odmiany Koroneiki. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Messara” ma następujące właściwości fizyczno-chemiczne i organoleptyczne w momencie jej butelkowania:

Właściwości fizyczno-chemiczne:

- kwasowość (wartość procentowa masy kwasu oleinowego):  $\leq 0,6$ ,
- $K_{232}$ :  $\leq 1,80$ ,
- $K_{270}$ :  $\leq 0,13$ ,
- nadtlutki (meq  $O_2$ /kg):  $\leq 8,5$ ,
- woski:  $\leq 130$  mg/kg,
- kwas oleinowy: 75–83 %,
- nienasycone kwasy tłuszczowe ogółem:  $\geq 84$  %,
- stosunek zawartości kwasu oleinowego do kwasu linolowego:  $\geq 10$ ,
- kampesterol:  $\geq 3,8$  %  $\leq 4$  % steroli ogółem,

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- stigmasterol:  $\geq 1,5$  % steroli ogółem,
- stigmastadieny:  $\leq 0,05$  ppm,
- r ECN42:  $\leq 0,1$ ,
- polifenole:  $\geq 100$  mg/kg oliwy z oliwek,
- rozpuszczalniki chlorowcoorganiczne: ilości śladowe.

Właściwości organoleptyczne:

- kolor: jaskrawozielony, w miarę dojrzewania zmienia się w zielonożółty,
- mediana błędów:  $M_d = 0$ ,
- mediana owocowości:  $M_f > 4,0$ ,
- owocowość: 4,0–5,0,
- smak ostry: 3,5–4,0,
- goryczka: 3,0–3,5.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Surowcem używanym do produkcji oliwy z oliwek „Messara” są oliwki odmiany Koroneiki.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Produkcja, transport, oczyszczanie i przetwarzanie oliwek, a także klasyfikowanie oliwy z oliwek musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym produkcji.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Oliwę produkuje się w regionie Messara, który jest położony na południe-południowy zachód od prefektury Heraklion, na południe od góry Psiloriti, na północ od góry Kofina i rozciąga się do wybrzeża Morza Libijskiego. Na wschodzie rozciąga się do granicy geograficznej gminy Asteruzja, a na zachodzie sięga do Zatoki Messara na granicy prefektury Heraklion. Zgodnie z planem administracyjnym Kallikratis obejmuje on cały obszar gminy Fajstos, część gminy Gortyna (cały okręg Ruwa, Gortyna i Kofina) oraz część gminy Archanes – Asteruzja (cały okręg Asteruzja).

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Specyficzne cechy geograficzne tego najdalej na południe wysuniętego regionu kontynentu europejskiego, gdzie uprawia się oliwki, są niezwykle i stwarzają szczególnie mikroklimat, sprzyjający rozwojowi uprawy oliwek i niespotykany w innych regionach Krety i Grecji.

**Gleba**

Wyznaczony obszar jest lekko pofałdowaną równiną o średniej wysokości 150 m n.p.m. Gleba ma przeciętny skład i określa się ją jako piaszczysto-ilastą. Charakteryzuje się dużą zawartością kredy (30–50 %  $\text{CaCO}_3$ ), a zawartość materii organicznej jest średnia do niskiej (0,8–1,2 %). Odczyn pH gleby jest obojętny do lekko zasadowego.

**Klimat**

Klimat jest gorący i suchy, lasy nie występują. Najchłodniejszym miesiącem jest styczeń (6,7 do 15,7 °C, średnio 11,2 °C), a najgorętszym – lipiec (20,3 do 33,1 °C, średnio 28,5 °C). Najwyższą średnią temperaturę maksymalną odnotowano w lipcu (34 °C), a najniższą średnią temperaturę minimalną w styczniu (6 °C). Regularnym zjawiskiem w miesiącach letnich są upały, w czasie których temperatury przekraczają 40 °C, i którym czasami towarzyszą wyjątkowo gorące i suche wiatry

z Afryki. Obserwuje się duże dzienne wahania temperatur i duże nasłonecznienie (ponad 150 dni słonecznych na rok). Średnia względna wilgotność sięga od 46,8 % w lipcu do 74 % w styczniu. W miesiącach zimowych średnie opady wynoszą 100 mm, a w miesiącach letnich opady praktycznie nie występują. Średnie roczne opady wynoszą 534,9 mm. W związku z tym do uprawy na oliwę z oliwek na tym obszarze najlepiej nadaje się odmiana Koroneiki, ponieważ niewielka wysokość n.p.m. i brak mrozów pozwalają w największym stopniu wykorzystać jej potencjał.

#### 5.2. *Specyfika produktu:*

Średni, owocowy aromat oliwek z wyważoną kombinacją smaku owocowego, ostrego i gorzkiego.

Oliwę z oliwek „Messara” charakteryzuje niska kwasowość, nieprzekraczająca 0,6. Wyjątkowo niskie współczynniki absorpcji ( $K_{232} \leq 1,80$  i  $K_{270} \leq 0,13$ ) i ich mała zmienność ( $\leq -0,001$ ) wskazują na świeżość produktu, natomiast niska liczba nadtlenkowa ( $\leq 8,5$ ) jest bezpośrednio związana z wysoką odpornością na przechowywanie.

Zawartość kampesterolu jest wyjątkowo duża (powyżej 3,8 % sterolów ogółem), choć nie przekracza limitu 4 %. Jest to cecha wyróżniająca, związana z występującym na wyznaczonym obszarze gorącym i suchym klimatem.

#### 5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Gleba o wysokiej zawartości kredy i stosunkowo niskiej zawartości materii organicznej wraz z wystawieniem oliwek na intensywne działanie promieni słonecznych przyczynia się do zwiększonego stężenia składników aromatycznych. Lekko faliste obszary zawdzięczają wystarczające nasłonecznienie rzeźbie terenu, na którym pagórki przechodzą w obszary równinne.

Ponadto wspomniana odmiana oliwek jest wczesna, co powoduje, że okres wzrostu i dojrzewania przypada na najbardziej słoneczną porę roku. Dzięki temu zwiększa się zawartość składników aromatycznych w oliwie. W szczególności panujący klimat tworzy korzystne warunki dla wczesnego kwitnienia i zawiązywania się owoców, a co za tym idzie – wczesnego ich dojrzewania. Charakterystyczne dla ostatnich 20 dni kwietnia chłodne temperatury (około 18 °C) i niska względna wilgotność (ok. 60 %) sprzyjają kwitnieniu i ułatwiają zapylenie kwiatów. W późniejszym okresie utrzymuje się temperatura ok. 22 °C, co umożliwia odpowiednie zawiązanie się owoców. Należy podkreślić, że wczesne kwitnienie i zawiązywanie się owoców mają decydujący wpływ na fakt, że okres wzrostu i dojrzewania przypada na czas dobrej pogody w regionie, ponieważ dni pochmurne występują tylko w miesiącach zimowych. Powyższy fakt oraz rzeźba terenu, która umożliwia maksymalne nasłonecznienie gajów oliwnych, a także odpowiednie metody stosowane przez producentów i przetwórców w okresie uprawy, zbioru i przetwarzania, przyczyniają się do wyjątkowej jakości tej oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Ponadto wyjątkowo gorący i suchy klimat ogranicza występowanie muszki oliwnej. Dzięki temu otrzymywany produkt ma wysoką jakość i niską kwasowość.

W wyniku częstego występowania w miesiącach letnich bardzo wysokich temperatur oliwa z oliwek ma naturalnie wysoką zawartość kampesterolu, co jest cechą szczególną omawianego regionu. Wyjątkowo wysoka zawartość kampesterolu jest rezultatem długich okresów wysokich temperatur (czasami przekraczających 40 °C), jakie odnotowuje się w regionie Messara w miesiącach letnich, i stresu, jakiemu poddane są drzewa w związku z brakiem wody. Efektem tej szczególnej cechy klimatycznej jest również wysoka zawartość nienasyconych kwasów tłuszczowych o dużej wartości odżywczej.

Uprawa oliwek jest nieodłączną częścią historii i kultury Krety. Najstarsze potwierdzone ślady obecności drzew oliwnych na wyspie pochodzą z okresu środkowego neolitu (5400–4400 p.n.e.). W tym samym czasie rozpoczęto również produkcję oliwy z oliwek. W okresie wczesnominojskim (2800–2300 p.n.e.) na wyspie rosły już całe lasy drzew oliwnych i dzikie drzewa oliwne, w tym las Kapetaniana na równinie Messara. Uprawa drzew oliwnych i produkty z nich wytwarzane były ściśle związane z dietą, gospodarką, kultem i kulturą. Należy zauważyć, że istniał związek między drzewem oliwnym i produktami z oliwek a rytuałami religijnymi. Świadectwem uprawy oliwek są znaleziska z okresu minojskiego, takie jak znalezione w Fajstos i istniejące do dzisiaj owalne lub mające gruszkowaty kształt kamienne prasy, otoczone kanałem i zaopatrzone w odpływ.

Oliwa z oliwek „Messara” została dwukrotnie wyróżniona za swoją jakość. Jury 2. Festiwalu Oliwy z Oliwek i Oliwek, zorganizowanego w Atenach w dniach 9–11 maja 2008 r. przez Europejską Sieć Rozwoju Regionalnego (EDPA), w uznaniu cech jakościowych oliwy z oliwek z równiny Messara, wytworzonej w 100 % z odmiany Koroneiki i zgłoszonej do konkursu przez Unię Spółdzielni Rolniczych (EAS) z Messary, przyznało jej srebrny medal. Na 4. Festiwalu Oliwy z Oliwek i Oliwek, który odbył się w Atenach w dniach 12–14 marca 2010 r., w drugim konkursie oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia oliwa z oliwek „Messara” reprezentowana przez EAS z Messary otrzymała brązowy medal za smak.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes\\_elaioladou\\_Messara.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_elaioladou_Messara.pdf)

---