

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2021/C 226/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIAN W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Σητεία Λασιθίου Κρήτης” (Sitia Lasithiou Kritis)

Nr UE: PDO-GR-0052-AM01 – 18 grudnia 2019

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Grupa składająca wniosek: ENOSI SITIAS A.E.S.

Adres: Sitia Union of Agricultural Cooperatives A.E.S. AE, Sitia, 72300 Lasithi, Kreta

E-mail: info@sitiaunion.gr

Grupa ubiegająca się o zmianę to ta sama grupa, która złożyła pierwotny wniosek o rejestrację nazwy. Ze statutu grupy wyraźnie wynika, że jest to parasolowa organizacja spółdzielcza, a należące do niej spółdzielnie zajmują się produkcją oliwy z oliwek objętej ChNP „Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis”. Grupa ta zatem ma uzasadniony interes w złożeniu niniejszego wniosku o zatwierdzenie zmian.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Grecja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

5.1. Opis produktu

W celu zapewnienia zgodności z obecnie obowiązującymi wymogami prawnymi pkt 4.3 poprzedniej specyfikacji został poprawiony, ale nie został on znacząco zmieniony. Jediną zmianą jest obniżenie poziomu kwasowości z 1 % masy kwasu oleinowego do 0,8 % masy kwasu oleinowego. Dodano pozostałe właściwości (fizykochemiczne i organoleptyczne), gdyż nie zostały one wymienione w starej specyfikacji. W szczególności obecnie opis obejmuje barwę, właściwości organoleptyczne (owocowość, gorycz i pikantność), wartości współczynnika ekstynkcji, wartość delta-K i liczbę nadtlenkową. Usunięto odniesienie do pozostałości pestycydów oraz ogólnie odniesienie do greckiej oliwy z oliwek.

W związku z tym odpowiednio przeredagowano pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

W związku z powyższym w nowej specyfikacji punkt „Opis” (pkt 2) otrzymuje następujące brzmienie:

„2. OPIS

Oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia »Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis« otrzymuje się wyłącznie z oliwek odmiany Koroneiki uprawianych na określonym obszarze geograficznym.

2.1. Właściwości fizyczne i organoleptyczne

Zabutelkowana oliwa z oliwek »Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis« ma następujące właściwości:

- barwa jasnozielona, żółtawozielona
- mediana owocowości ≥ 3
- mediana goryczy i pikantności nieprzekraczająca 5
- mediana niedoskonałości = 0

2.2. Właściwości chemiczne

Zabutelkowana oliwa z oliwek »Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis« ma następujące właściwości chemiczne:

- kwasowość (wartość procentowa masy kwasu oleinowego): $\leq 0,8$
- $K_{232} \leq 2,30$
- $K_{268} \leq 0,15$
- delta-K $\leq 0,005$
- liczba nadtlenkowa (MeqO₂/Kg) ≤ 15 ”.

Uzasadnienie:

Przedmiotowa aktualizacja specyfikacji ma na celu zapewnienie zgodności z obecnie obowiązującymi wymogami prawnymi oraz większego poziomu szczegółowości poprzez podanie większej liczby właściwości fizykochemicznych, podczas gdy w poprzedniej specyfikacji określono jedynie kwasowość. Dzięki temu ułatwiono sprawdzenie specyfikacji i zapewnienie wysokiej jakości produktu. Obniżono poziom kwasowości, a dodane właściwości fizykochemiczne są bardziej restrykcyjne w porównaniu z właściwościami określonymi w ustawodawstwie, co służy zapewnieniu wysokiej jakości oliwy.

5.2. Obszar geograficzny

Obszar geograficzny (pkt 3 specyfikacji oraz pkt 4 jednolitego dokumentu) określono na nowo w następujący sposób:

„Oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia »Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis« wytwarza się na obszarze wyznaczonym przez granice jednostek gminnych Sitia, Analipsi, Itanos i Lefki oraz gmin Agios Stefanos, Stavrochori i Orino w ramach jednostki gminnej Makri Gialos”.

Uzasadnienie:

Obszar geograficzny określono od nowa na podstawie obecnego podziału administracyjnego kraju, jako że od czasu pierwszej rejestracji nazwy w Grecji nastąpiły dwie reformy administracyjne. Ponadto obecnie uwzględniono dwie gminy, które w pierwotnym wniosku nieumyślnie pominięto. W szczególności w roku, w którym pierwotne dokumenty przesłano Wspólnocie Europejskiej (1997 r.), podział administracyjny Grecji został zmieniony w drodze tak zwanej reformy Kapodistriasa (ustawa nr 2539/1997). W czasie rejestracji nazwy „Sitia Lasithiou Kritis” (1998 r.) zmiany już się dokonały i w rezultacie gminy Lithines i Orino leżące na terytorium wcześniejszej prowincji Sitia nieumyślnie pominięto, gdyż nie zostały wyraźnie wymienione. Podział administracyjny kraju zmienił się ponownie za sprawą reformy Kallikratisa (ustawa nr 3852/2010). Przedstawiona powyżej definicja obszaru geograficznego obejmuje pierwotny obszar geograficzny odpowiadający terytorium wcześniejszej prowincji Sitia (w tym dwie gminy, które nie zostały wcześniej wyraźnie wymienione).

5.3. Dowód pochodzenia

W pkt 4 specyfikacji określono wymogi, które należy spełnić w zakresie dowodu pochodzenia.

Uzasadnienie:

Obecnie specyfikacja zawiera wymóg prowadzenia rejestrów na każdym etapie przetwarzania (oliwek i oliwy z oliwek), o czym nie było mowy w poprzedniej specyfikacji. Służy to sprawniejszej weryfikacji pochodzenia surowca i zapewnieniu, aby oliwa pochodziła z określonego obszaru.

5.4. Metoda produkcji

Punkt 3 „Opis uprawy – odmiany”, w szczególności pkt 3.1–3.6, i pkt 4 „Zbiory – przetwarzanie oliwek – przechowywanie”, w szczególności pkt 4.1, 4.2 i 4.4, zmieniono tak, aby w nowym tekście była mowa wyłącznie o tych praktykach upraw, które są stosowane i kluczowe w produkcji oliwy z oliwek „Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis”, i usunięto odniesienia do uprawy oliwek w ujęciu ogólnym.

W szczególności skrócono zatem punkt dotyczący przygotowania terenu (pkt 3.1 poprzedniej specyfikacji), który obecnie zawiera jedynie opis sposobu i uzasadnienie przygotowania terenu. Punkt dotyczący stosowania nawozów (pkt 3.2 poprzedniej specyfikacji) skreślono, gdyż zawiera on opis praktyk dotyczących uprawy oliwek w ujęciu ogólnym. Jeżeli chodzi o nawadnianie (pkt 3.3 poprzedniej specyfikacji), skreślono informacje dotyczące źródeł wody używanej do nawadniania, ilości wody potrzebnej oliwkom i terminu nawadniania drzew, natomiast zachowano wskazanie, że nawadnianie należy prowadzić przez około 6 miesięcy. Jeżeli chodzi o przycinanie (pkt 3.4 poprzedniej specyfikacji), zachowano informacje na temat praktyk upraw stosowanych na obszarze, natomiast skreślono informacje na temat ogólnego przycinania drzew oliwnych. W ustępie dotyczącym zwalczania szkodników i chorób (pkt 3.5 poprzedniej specyfikacji) nie ma już mowy o stosowaniu insektycydów fosforoorganicznych w ramach oprysków służących zwalczaniu muszek oliwnych, ponieważ obecnie stosuje się również skuteczne substancje należące do innych grup chemicznych.

Znacznie skrócono treść pkt 4.1 poprzedniej specyfikacji (zbiory), który teraz zawiera jedynie opis obecnie stosowanych metod i informacje stanowiące specyfikacje, a nie informacje o charakterze ogólnym. W poprzedniej specyfikacji wskazano, że zbiór oliwek odbywa się na przełomie jesieni i zimy. Informacja ta została zmieniona w celu uwzględnienia aktualnej sytuacji (zmiana klimatu, tendencje handlowe), jako że obecnie zbiory rozpoczynają się zwykle w listopadzie lub nawet wcześniej, w zależności od roku, i zawsze są uzależnione od stopnia dojrzałości owocu. Zachowano wykaz różnych metod zbioru, ale skreślono bardziej szczegółowe informacje oraz opis zbieraków do oliwek i zasady ich działania. Znacznie poprawiono opis transportu oliwek w celu odzwierciedlenia obecnie stosowanych praktyk. W szczególności oprócz worków płóciennych, o których jest mowa w poprzedniej specyfikacji, obecnie uwzględniono również stosowanie skrzyń z tworzyw sztucznych, które zapewniają dopływ powietrza do oliwek

i zapobiegają wzrostowi grzybów. Jednocześnie wyraźnie zabrania się stosowania worków z tworzywa sztucznego, mimo że są one wykorzystywane na innych obszarach. Ma to zapobiegać przedostawaniu się substancji plastyfikujących do oliwy. Obecnie od momentu zbioru do zmielenia nie może minąć więcej niż 48 godzin, podczas gdy w poprzedniej specyfikacji podano, że okres może wynosić nawet 3 dni („nie więcej niż 2–3 dni”).

Z opisu sposobu przetwarzania oliwek usunięto akapit dotyczący tłoczenia oliwy poprzez prasowanie (pkt 4.2 poprzedniej specyfikacji), gdyż metody tej nie stosuje się już na tym obszarze. Etapy przetwarzania zostały wymienione bez podawania szczegółowego opisu, gdyż nie są charakterystyczne dla przedmiotowego obszaru, tylko powtarzają się w przypadku wszystkich tłoczni. Usunięto również odniesienia do materiału, z którego wykonane są mechaniczne części tłoczni, gdyż zostało to określone w ustawodawstwie i nie ma żadnego związku z właściwościami produktu.

Poprawiono pkt 4.4 starej specyfikacji dotyczący przechowywania i pakowania oliwy z oliwek, dodając więcej informacji na temat przechowywania. W obecnym brzmieniu w punkcie tym wskazano, że oliwę transportuje się w odpowiednich cysternach zgodnych z obowiązującym ustawodawstwem. Zachowano wymóg przechowywania oliwy w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Można stosować opakowania o dowolnej pojemności do 5 litrów pod warunkiem, że takie opakowania są zgodne z obowiązującymi wymogami prawnymi dotyczącymi rodzaju materiału.

W związku z powyższym odpowiedni punkt nowej specyfikacji otrzymuje następujące brzmienie:

„5.1. Metoda uprawy

Oliwki zbiera się, stosując tradycyjne metody zbioru oliwek dostosowane do gleby występującej na obszarze i panujących na nim warunków klimatycznych. Przygotowanie terenu w celu maksymalnego wykorzystania wilgotności i napowietrzenia gleby oraz odchwasczenia odbywa się głównie przy użyciu środków mechanicznych. W większości gajów oliwnych stosuje się nawadnianie. Nawadnianie jest konieczne ze względu na warunki panujące na obszarze i może być wymagane nawet przez sześć miesięcy. Zasadniczo stosuje się systemy oszczędzania wody. Na obszarze Sitia drzewa są zawsze przycinane, co zwykle oznacza, że część odrostów usuwa się zimą lub wiosną przed rokiem, w którym spodziewane są duże plony. W ten sposób osiąga się równowagę między wzrostem a owocowaniem i zapobiega się zmienności wielkości zbiorów.

Główne problemy w zakresie ochrony roślin wiążą się z owadami. Choroby grzybicze nie stanowią problemu ze względu na nieznaną wilgotność względną. Do celów zwalczania muszek oliwnych, które są głównym szkodnikiem, w razie potrzeby stosuje się opryski gleby lub inne łagodne środki.

5.2. Zbiór

Na przedmiotowym obszarze zbiór oliwek rozpoczyna się zwykle w listopadzie lub nawet wcześniej, w zależności od roku, i jest uzależniony od stopnia dojrzałości owocu. Zgodnie z literaturą w momencie, w którym oliwki zmieniają barwę z żółtawozielonej na atramentowy fiolet, ich zawartość oleju osiąga najwyższy poziom, a uzyskiwana oliwa jest najwyższej jakości. Oliwki zbiera się ręcznie, poprzez wytrząsanie lub za pomocą środków mechanicznych, ale przeważnie używa się w tym celu maszyn do wytrząsania oliwek, które wpadają do rozłożonej poniżej odpowiednio zaprojektowanej siatki.

5.3. Transport i przetwarzanie oliwek

Zebrane oliwki przewozi się z działek rolnych do tłoczni znajdujących się na określonym obszarze. Oliwki przewozi się przeważnie w luźno tkanych workach wykonanych z materiału do przechowywania żywności, ale także w skrzyniach z tworzywa sztucznego, co ma zapewnić odpowiedni obieg powietrza w celu zapobiegnięcia wzrostowi grzybów. Nie można stosować worków z tworzywa sztucznego. Tłoczenie oliwek odbywa się w ciągu 48 godzin od zbiorów.

Po przywiezieniu do tłoczni oliwki są oddzielane od liści za pomocą strumieni powietrza, ważone, a następnie myte wodą pitną. Pierwszym etapem przetwarzania jest rozdrobnienie oliwek w przeznaczonym do tego urządzeniu, po czym następuje wyłaczanie pasty z oliwek i oddzielenie elementów w wirówce. Temperatura pasty z oliwek nie może osiągnąć 27 °C, dlatego też oliwę tłoczy się na zimno – między innymi są to najlepsze warunki tłoczenia masy z oliwek – w celu uzyskania szczególnych właściwości organoleptycznych produktu.

5.4. Przechowywanie i transport oliwy

Oliwę z oliwek przechowuje się w zbiornikach ze stali nierdzewnej. W czasie przechowywania tworzący się osad z substancji stałych i płynnych substancji roślinnych zostaje usunięty w procesie dekantacji lub filtrowania do czystego zbiornika, stosownie do przypadku. W tłoczni rejestruje się daty rozpoczęcia i zakończenia napełniania każdego zbiornika.

Oliwę z oliwek przewozi się z tłoczni do zakładu pakującego w odpowiednich cysternach, które spełniają obowiązujące wymogi prawne.

5.5. Pakowanie

Pakowanie oliwy »Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis« odbywa się w zakładach pakujących widniejących w specjalnych rejestrach i spełniających wymogi określone w obowiązujących przepisach unijnych i greckich w celu zapewnienia optymalnego zachowania właściwości oliwy z oliwek. Oliwę pakuje się w pojemniki o maksymalnej pojemności 5 l wykonane z odpowiedniego materiału”.

Uzasadnienie:

Punkt dotyczący metody produkcji zaktualizowano w celu sprostania obecnym potrzebom i wymogom dotyczącym uprawy w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności. W ramach wszystkich zaproponowanych zmian wprowadzono bardziej rygorystyczne wymogi, które przyczynią się do zapewnienia wyższej jakości produkowanej oliwy. Jednocześnie treść tego punktu została skrócona poprzez usunięcie informacji na temat innych produktów wytwarzanych na wskazanym obszarze geograficznym, a także poprzez usunięcie pozostałych ogólnych odniesień, które nie dotyczą przedmiotowej oliwy z oliwek lub nie stanowią elementu specyfikacji, oraz odniesień do praktyk, które nie są już stosowane. Obecnie zbiory rozpoczynają się wcześniej ze względów podyktowanych zmianą klimatu i obecną tendencją handlową, zgodnie z którą produkuje się oliwę z oliwek o wyższej zawartości związków fenolowych, co wymaga wcześniejszych zbiorów oliwek. Dodano odniesienia bibliograficzne.

5.5. Związek

Zmieniono pkt 2 poprzedniej specyfikacji i pkt 5 jednolitego dokumentu (związek). W szczególności zachowano elementy pierwotnego wniosku dotyczące wyłącznie unikalnych czynników naturalnych (gleba i klimat) i czynników ludzkich, natomiast usunięto cały pierwszy punkt pierwotnej specyfikacji zawierający ogólne informacje na temat użytkowania gruntów, demografii, zatrudnienia oraz problemów i możliwości związanych z sektorem pierwotnym. Zachowano informacje na temat gleby występującej na obszarze (rodzaje gleby, jej skład i pH), a informacje na temat klimatu zostały zaktualizowane (temperatury, opady deszczu, nasłonecznienie). Dodatkowo punkt ten rozszerzono w celu uwzględnienia elementów, które potwierdzają związek między właściwościami produktu a unikalnymi czynnikami naturalnymi występującymi na obszarze i czynnikiem ludzkim, a także w celu uwzględnienia nagród przyznanych za oliwę.

Uzasadnienie:

1. Pkt 1 pierwotnej specyfikacji usunięto, gdyż zawierał on ogólne informacje na temat prowincji Sitia, użytkowania gruntów niezwiązanego z uprawą oliwek, ludności, zatrudnienia oraz problemów i możliwości związanych z sektorem pierwotnym. Informacje te nie mają zastosowania do treści specyfikacji produktu. Zaktualizowano informacje dotyczące klimatu i gleby.
2. Informacje na temat temperatury i opadów deszczu zaktualizowano w celu uwzględnienia nowszych danych. Informacje te są istotne, gdyż mają związek z metodą uprawy (przygotowanie terenu w celu lepszego wykorzystania wilgotności gleby, nawadnianie przez 6 miesięcy). Ponadto podano więcej informacji na temat nasłonecznienia (godziny nasłonecznienia), gdyż długie godziny nasłonecznienia mają związek z owocowym charakterem oliwy z oliwek.
3. Na przestrzeni lat, które upłynęły od rejestracji nazwy „Sitia Lasithiou Kritis”, oliwa została wielokrotnie nagrodzona i wyróżniona w konkursach krajowych i międzynarodowych, a jej sprzedaż odbywa się za pośrednictwem dużych stron internetowych przeznaczonych do sprzedaży towarów i usług. Produkt zdobył ponad 30 nagród, w tym trzy nagrody w konkursie Mario Solinas, w którym oliwa zwyciężyła dwukrotnie. Obecnie specyfikacja zawiera tabelę z informacjami na temat części tych nagród.
4. Zarówno w jednolitym dokumencie, jak i w specyfikacji dodano informacje wskazujące na związek z czynnikiem ludzkim i wiedzą specjalistyczną producentów. Obecnie w tekście jest mowa o przycinaniu, które ma zapobiegać zmienności wielkości zbiorów, i o sposobie transportu oliwek. Wskazano również, że zbiór oliwek odbywa się w odpowiednim czasie, kiedy to oliwki nabierają właściwej barwy wskazującej na najwyższą zawartość oleju, dzięki czemu oliwa zawiera liczne składniki aromatyczne zwiększające jej owocowość, za co oliwę tę wielokrotnie nagradzano.
5. Elementy zwiększające związek przyczynowy zachodzący pomiędzy specyficznym charakterem produktu a określonym obszarem geograficznym są następujące:

Uprawianą odmianę uznaje się za jedną z najlepszych odmian do produkcji oliwy.

Gleby wapienne i długie godziny nasłonecznienia przyczyniają się do zwiększenia stężenia składników aromatycznych w owocach.

Na jakość pozytywnie wpływa pagórkowate ukształtowanie terenu na obszarze.

Zbiór oliwek następuje, gdy oliwki osiągają idealny stopień dojrzałości pozwalający na uzyskanie oliwy o maksymalnej zawartości składników aromatycznych.

Tłoczenie masy z oliwek w temperaturze poniżej 27 °C i przechowywanie oliwy w odpowiednich zbiornikach przyczyniają się do zachowania doskonałych właściwości organoleptycznych oliwy.

Współczynnik ekstynkcji K_{232} jest niski ze względu na niską temperaturę tłoczenia masy z oliwek (do 27 °C) i krótki czas, jaki mija między zbiorem a mieleniem, tj. nie więcej niż 48 godzin.

6. Usunięto informacje na temat tradycji ludowych i historii, gdyż są one nieistotne i nie zostały uwzględnione w pierwotnej specyfikacji.

Jednolity dokument został w stosownych przypadkach zmieniony w celu uwzględnienia zmian i uzupełnień wprowadzonych do specyfikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Σητεία Λασιθίου Κρήτης” (Sitia Lasithiou Kritis)

Nr UE: PDO-GR-0052-AM01 – 18 grudnia 2019

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Σητεία Λασιθίου Κρήτης” (Sitia Lasithiou Kritis)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Grecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis” otrzymuje się wyłącznie z oliwek odmiany Koroneiki, a zabutelkowana oliwa musi posiadać następujące właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne:

— barwa jasnozielona, żółtawozielona

— mediana owocowości ≥ 3 , mediana goryczy i pikantności ≤ 5 . mediana niedoskonałości = 0

— kwasowość (wartość procentowa masy kwasu oleinowego) $\leq 0,8$; $K_{232} \leq 2,30$; $K_{268} \leq 0,15$; delta-K $\leq 0,005$ oraz liczba nadtlenkowa (MeqO₂/Kg) ≤ 15

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis” uzyskuje się wyłącznie przy użyciu środków mechanicznych z oliwek odmiany Koroneiki, która jest jedyną odmianą uprawianą na wskazanym obszarze.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Etapy produkcji, które mają miejsce na określonym obszarze geograficznym, obejmują: uprawę i zbiór oliwek oraz wszystkie etapy produkcji i przetwarzania oliwy z oliwek.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Etykieta produktu musi zawierać kod alfanumeryczny składający się z dwóch pierwszych liter zarejestrowanej nazwy (ΣΗ), numeru seryjnego pojemnika oraz dwóch ostatnich cyfr roku produkcji. Na opakowaniu należy również zamieścić informacje wymagane na mocy obowiązujących przepisów krajowych i unijnych.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis” wytwarza się na obszarze wyznaczonym przez granice jednostek gminnych Sitia, Analipsi, Itanos i Lefki oraz gmin Agios Stefanos, Stavrochori i Orino w ramach jednostki gminnej Makri Gialos.

5. Związek z obszarem geograficznym

Szczególne cechy jakościowe i właściwości organoleptyczne produktu wynikają z połączenia uprawianej odmiany, szczególnych cech geologicznych i klimatycznych oraz czynnika ludzkiego związanego z wieloletnią tradycją uprawy oliwek.

Na określonym obszarze geograficznym panuje klimat śródziemnomorski charakteryzujący się wielogodzinnym nasłonecznieniem, niewielkimi opadami występującymi jedynie przez kilka miesięcy w roku oraz niską wilgotnością względną. Cechą szczególną są wiatry północne, północno-zachodnie i południowe, które wieją przez cały rok i mają bezpośredni wpływ na lokalny klimat.

Nie występują duże wahania temperatury. Średnia roczna temperatura wynosi 18–20 °C, przy czym najzimniejszym miesiącem jest styczeń ze średnią temperaturą wynoszącą 12,2 °C, a najgorętszym – lipiec, w którym średnia temperatura wynosi 25,9 °C. Większość opadów występuje od października do marca, a ich średnia suma w ciągu roku wynosi 478,9 mm. Wilgotność jest niska, szczególnie latem, a jej średnia wartość roczna wynosi 66,4 %. W okresie od kwietnia do września nasłonecznienie wynosi średnio 350 godzin na miesiąc, natomiast średnie nasłonecznienie w skali roku – ponad 2 800 godzin.

Określony obszar geograficzny znajduje się na wschodnim krańcu Krety i jest to w większości teren pagórkowaty lub górzysty. Gleba jest przeważnie pochodzenia wapiennego i została wytworzona z osadów. Przeważają następujące rodzaje gleb: 1. Gleby czerwoziemne i kamieniste uformowane w wyniku wietrzenia skał wapiennych (skalisto-wapienne gleby bez okrywy). 2. Ciemne i jasne gleby próchniczo-węglanowe z domieszką gleb czerwoziemnych (gleby gliniaste i skalisto-wapienne). Gleby te występują na równinach. 3. Wyługowane, zwykle kwaśne, krasowe gleby dolinne występujące na płaskowyżu Chandras.

Zasadniczo gleby, na których uprawia się oliwki, są glebami o strukturze średnioziarnistej (gliniasto-piaszczyste i piaszczysto-gliniaste), o średniej głębokości i kwaśnym lub lekko zasadowym odczynie pH (7–7,5) ze względu na ich zawartość wapnia.

Specyficzny charakter oliwy z oliwek „Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis” wynika z:

- faktu, że jest ona otrzymywana wyłącznie z oliwek odmiany Koroneiki;
- jej niskich wartości utleniania, które skutkują wartościami K_{268} poniżej 0,15;
- jej właściwości organoleptycznych: minimalna owocowość wynosi 3, a maksymalna gorycz i pikantność – poniżej 5, tzn. są to wartości nieprzekraczające 2 punktów powyżej mediany owocowości. Dzięki temu oliwa „Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis” ma zrównoważony charakter.

Szczególne cechy jakościowe i właściwości organoleptyczne produktu wynikają z połączenia uprawianej odmiany, szczególnych cech geologicznych i klimatycznych oraz czynnika ludzkiego związanego z wieloletnią tradycją uprawy oliwek.

Uprawiana odmiana oliwek – Koroneiki – idealnie wpisuje się w określony obszar geograficzny, ponieważ służy jej gorący i suchy klimat, ale jest wrażliwa na zimno.

Występująca na obszarze gleba i warunki klimatyczne znacząco wpływają na owocowość oliwy z oliwek. Z literatury wiadomo, że gleby wapienne i długie godziny nasłonecznienia przyczyniają się do zwiększenia stężenia składników aromatycznych w owocach, co wpływa na owocowość, której wartość przekracza 3. Ponadto pagórkowate ukształtowanie terenu na obszarze wpływa pozytywnie na jakość, ponieważ uważa się, że oliwa wytwarzana na obszarach pagórkowatych charakteryzuje się wyższą jakością i większą trwałością.

Czynnik ludzki przejawia się w wieloletnim doświadczeniu producentów oliwy z oliwek. Przycinanie drzew na obszarze obejmuje również usunięcie części odrostów zimną lub wiosną przed rokiem, w którym spodziewane są duże plony, aby zapobiec zmienności wielkości zbiorów. Szczególnej wiedzy fachowej wymaga także zbiór oliwek w najodpowiedniejszym stadium dojrzałości, gdy ich barwa zmienia się z żółtawo-zielonej na atramentowy fiolet, co wskazuje na najwyższą zawartość oleju, dzięki czemu oliwa zawiera liczne składniki aromatyczne. Przetwarzanie oliwek w temperaturze poniżej 27 °C (ekstrakcja na zimno) oraz przechowywanie oliwy z oliwek w odpowiednich zbiornikach pozwala zachować doskonałe właściwości organoleptyczne owocu w oliwie. Współczynnik ekstynkcji K_{232} jest niski ze względu na dobre praktyki stosowane podczas przetwarzania oliwek (ekstrakcja oliwy na zimno) i krótki czas, jaki mija między zbiorem a mieleniem, tj. nie więcej niż 48 godzin. Oliwki przewozi się przeważnie w luźno tkanych workach wykonanych z materiału do przechowywania żywności, ale także w skrzyniach z tworzyw sztucznych, co ma zapewnić odpowiedni obieg powietrza, aby zapobiec wzrostowi grzybów, przy czym nie można stosować worków z tworzyw sztucznych.

Dzięki swojej wyjątkowej jakości oliwa z oliwek „Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis” zdobyła liczne nagrody zarówno w konkursach krajowych, jak i międzynarodowych, a największym osiągnięciem są trzy nagrody w konkursie Mario Solinas organizowanym przez Międzynarodową Radę ds. Oliwy z Oliwek.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_siteia_lasithiou160321.pdf
