

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 396/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

«ΜΕΣΣΑΡΑ» (MESSARA)

EF-Nr.: EL-PDO-0005-0973-14.02.2012

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse:**

«Μεσσαρά» (Messara)

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Grækenland

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**3.1. *Produkttype:*

Kategori 1.5. Fedtstoffer (smør, margarine, olier, mm.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

Ekstra jomfruolie udvundet ved mekaniske processer fra oliven (*Olea europea L.*), som er 100 % af arten Koroneiki. Messara ekstra jomfruolie har følgende fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber ved aftapningen:

Fysisk-kemiske egenskaber:

— surhedsgrad (i procent efter vægten af oliesyre): $\leq 0,6$ — K_{232} : $\leq 1,80$ — K_{270} : $\leq 0,13$ — peroxider (meq O_2 /kg): $\leq 8,5$ — vokser: ≤ 130 mg/kg

— oliesyre: 75-83 %

— umættede fedtsyrer i alt: ≥ 84 %— forholdet mellem oliesyre og linolsyre: ≥ 10 — campesterol: $\geq 3,8$ % ≤ 4 % af steroler i alt

⁽¹⁾ EUR L 93 af 31.3.2006, s. 12.

- stigmasterol: $\geq 1,5$ % af steroler i alt
- stigmastadiener: $\leq 0,05$ ppm
- r ECN42: $\leq 0,1$
- polyfenoler: ≥ 100 mg/kg olivenolie
- halogenerende opløsningsmidler: spor

Organoleptiske egenskaber:

- Farve: skinnende grøn, bliver grøn-gul, i takt med at den modnes
- Median for defekt Md = 0
- Median for frugtagtig smag Mf > 4,0.
- frugtagtig smag: 4,0-5,0
- skarphed: 3,5-4,0
- bitterhed: 3,0-3,5

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

Den råvare, der anvendes til at fremstille Messara-olivenolie, er oliven af arten Koroneiki (100 %).

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

—

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Produktion, transport, rengøring og forarbejdning af olien samt sortering af olivenolien skal gennemføres i det identificerede geografiske produktionsområde.

3.6. Særlige regler vedrørende udsækning, rivning eller emballering osv.:

—

3.7. Specifikke mærkningsregler:

—

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område:**

Olien fremstilles i regionen Messara, syd-sydvest for Heraklion-præfekturen, syd for Psiloriti-bjerget, nord for Kofina-bjerget, og strækker sig til kysten ved det Libyske Hav. Mod øst strækker området sig til de geografiske grænser for den kommunale enhed Asterousia, og mod vest når det Messara-bugten på kanten af Heraklion-præfekturet. I henhold til Kallikratis' administrationsplan omfatter det hele kommunen Faistos, en del af kommunen Gortina (de kommunale enheder Rouva, Gortina og Kofina som helhed) og en del af kommunen Arhanes — Asterousia (hele den kommunale enhed Asterousia).

5. **Tilknytning til det geografiske område:**

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

Den geografiske egenart af dette allersydligste område af det europæiske kontinent, hvor der dyrkes oliven, er usædvanlige og skaber et særligt mikroklima til udvikling af olivendyrkning, som ikke findes i andre regioner af Kreta eller Grækenland.

Jord

Området er en bakket slette med en gennemsnitlig højde på 150 m. Jordens sammensætning er gennemsnitlig og karakteriseret som leret. Den er kalkholdig med et indhold på 30-50 % CaCO_3 og har et gennemsnitligt til lavt indhold af organisk materiale (0,8-1,2 %). pH er neutral til let alkalisk.

Klima

Klimaet er varmt og tørt, og frost forekommer ikke. Den koldeste måned er januar med temperaturer på mellem 6,7 og 15,7 °C (gennemsnit på 11,2 °C), mens den varmeste måned er juli med temperaturer på mellem 20,3 og 33,1 °C (gennemsnit på 28,5 °C). Den højeste gennemsnitlige maksimumtemperatur er målt i juli med 34 °C, og den laveste gennemsnitlige minimumtemperatur er målt i januar med 6 °C. Hedeølger forekommer ofte i sommermånederne med temperaturer på over 40 °C, og de ledsages til tider af usædvanligt varme vinde fra Afrika. Temperaturen svinger meget i løbet af

dagen, og sollys er der meget af med over 150 solskinsdage om året. Den gennemsnitlige månedlige relative fugtighed strækker sig fra 46,8 % (juli) til 74 % (januar). I vintermånederne falder der i gennemsnit omkring 100 mm, mens der næsten ikke er noget nedbør i sommermånederne. I gennemsnit falder der 534,9 mm regn om året. Dyrkning af Koroneiki-oliven anses derfor for at være mest hensigtsmæssig til fremstilling af den pågældende olivenolie, da denne art trives maksimalt i det identificerede område, som er både lavtliggende og frostfrit.

5.2. *Produktets egenart:*

Mellemstærk frugtagtig olivenaroma med en harmonisk og afbalanceret frugtagtig, skarp og bitter smagssammensætning.

Messara-olivenolie har en lav surhedsgrad, som ikke overstiger 0,6. Dens meget lave absorptionsindekser ($K_{232} \leq 1,80$ og $K_{270} \leq 0,13$) samt forskelle i absorptionskoefficienten ($\leq -0,001$) viser oliens friskhed, mens dens lave peroxidtal ($\leq 8,5$) hænger direkte sammen med dens lange holdbarhed.

Campesterolindholdet er særligt højt med over 3,8 % af de samlede steroler, selv om det ikke overstiger grænsen på 4 %. Dette er et kendetegn, som skyldes de særligt varme og tørre forhold i området.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):*

Kombinationen af kalkholdig jord med et relativt lavt indhold af organisk materiale og olivenenes store eksponering for sollys bidrager til den øgede koncentration af aromatiske indholdsstoffer. Bakkernes store eksponering for sollys skyldes landskabets variation, hvor bakker går over i sletter.

Derudover betyder artens tidlige produktion, at frugtens vækst- og modningsperioder falder sammen med den længste eksponering for sollys, hvilket igen øger olivenoliens aromatiske indholdsstoffer. Særligt artens tidlige blomstring/frøsætning og dermed tidlige modning støttes af de fremherskende klimaforhold i de pågældende perioder. Det kølige vejr og den lave relative fugtighed (omkring 60 %), som præger de sidste 20 dage i april (omkring 18 °C), fremmer blomstringen og hjælper blomsternes bestøvning. Temperaturerne ligger på omkring 22 °C i den efterfølgende periode, så frugten kan sætte sine frø på tilfredsstillende vis. Det bør bemærkes, at tidlig blomstring og frøsætning er afgørende for frugtens vækst- og modningsperioder, der falder sammen med regionens gode vejr, da de overskyede dage er begrænset til vintermånederne. Sammen med landskabets variation, som sikrer olivenlundene den størst mulige eksponering for sollys, og producenteres og forarbejderen korrekte håndtering under dyrkning, høst og forarbejdning af olivenene fører til fremstillingen af denne særlige ekstra jomfruolie.

Derudover begrænser områdets særligt varme og tørre klima virkningerne fra olivenfluer og medfører et produkt af høj kvalitet og med lav surhedsgrad.

De meget høje temperaturer, som ofte måles i sommermånederne, betyder, at olivenolien har et naturligt højt indhold af campesterol, som er et af regionens kendetegn. Campesterolindholdet er særligt højt på grund af den lange periode med høje temperaturer, som er målt i Messara i løbet af sommermånederne (nogle gange over 40 °C), og de vandproblemer, som træerne viser tegn på. Det høje indhold af ernæringsmæssigt værdifulde umættede fedtsyrer skyldes ligeledes denne klimamæssige egenart.

Olivendyrkning hænger uløseligt sammen med Kretas historie og kultur. Den første bekræftede forekomst af oliven på øen stammer tilbage fra den mellemneolitiske tid (5400-4400 f.Kr.), og produktionen af olivenolie fra frugten begyndte i samme periode. I tidlig minoisk tid (2800-2300 f.Kr.), voksede der hele skove af oliventræer og vilde oliventræer på Messaras sletter, herunder Kapetaniana-skoven. Dyrkningen af oliventræer og deres produkter hang tæt sammen med ernæring, økonomi, gudsyndelse og kultur. Det er værd at bemærke sammenhængen mellem oliventræer og olivenprodukter og religiøse ritualer. Artefakter fra den minoiske tid, som stadig findes i dag, som f.eks. ovale/pæreformede stenpresser med en omgivende kanal og udløb, som er fundet ved Faistos og Kommos, vidner om, at der fandtes oliventræer i denne periode.

Messara-olivenolie har vundet to priser for sin fine kvalitet. I forbindelse med den anden olivenolie- og olivenfestival, som blev arrangeret i Athen fra den 9. til den 11. maj 2008 af det europæiske regionale udviklingsnetværk (EDPA), fik den konkurrerende olivenolie fra Messara-sletten, fremstillet af 100 % Koroneiki-oliven og repræsenteret af sammenslutningen af landbrugskooperativer (EAS) i Messara, en sølvmedalje af dommerne for sin kvalitet. I forbindelse med den fjerde olivenolie- og olivenfestival, som blev holdt i Athen fra den 12. til den 14. marts 2010, vandt den konkurrerende olie fra Messara, repræsenteret ved EAS i Messara, endvidere bronze for sin smag i den anden konkurrence for ekstra jomfruolie.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

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