

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2012/C 396/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„ΜΕΣΣΑΡΑ” (MESSARA)**

**EK-sz.: EL-PDO-0005-0973-14.02.2012**

**OFJ ( ) OEM ( X )**

**1. Elnevezés:**

„Μεσσαρά” (Messara)

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Görögország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

**3.1. A termék típusa:**

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

**3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:**

100 %-ban a Koroneiki olajfajta (*Olea europea L.*) terméséből mechanikai eljárás útján előállított extra szűz olívaolaj. A Messara extra szűz olívaolaj palackozáskor az alábbi fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik:

Fizikai-kémiai jellemzők:

— savasság (az olajsav tömegének százalékos aránya):  $\leq 0,6$ ,

—  $K_{232}$ :  $\leq 1,80$ ,

—  $K_{270}$ :  $\leq 0,13$ ,

— peroxid (meq  $O_2$ /kg):  $\leq 8,5$ ,

— viaszok:  $\leq 130$  mg/kg,

— olajsav: 75–83 %,

— összes telítetlen zsírsav:  $\geq 84$  %,

— olajsav/linolsav aránya:  $\geq 10$ ,

— kampesztarin: az összes szterin  $\geq 3,8$  %-a és  $\leq 4$  %-a,

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

- sztigmaszterin: az összes szterin  $\geq 1,5$  %-a,
- sztigmasztadién:  $\leq 0,05$  ppm,
- r ECN42:  $\leq 0,1$ ,
- polifenolok:  $\geq 100$  mg/kg olívaolaj,
- halogéntartalmú oldószerek: nyomokban.

Érzékszervi jellemzők:

- szín: élénkzöld, érés során zöldessárgára változik,
- hibamedián (Md) = 0,
- gyümölcsösségi medián (Mf)  $> 4,0$ ,
- gyümölcsösség: 4,0–5,0,
- csípősség: 3,5–4,0,
- keserűség: 3,0–3,5.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):

A Messara olívaolaj előállításához felhasznált nyersanyag 100 %-ban a Koroneiki olajfafajta termése.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

Az olajbogyó előállítására, szállítására, tisztítására és feldolgozására, továbbá az olívaolaj osztályozására a meghatározott földrajzi területen kerül sor.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Az olívaolajat a messarai régióban állítják elő, amely a heraklioni (iráklíói) prefektúrától délre–délkeletre, a Psziloriti-hegységtől délre, a Kofina-hegységtől pedig északra található, és egészen a Líbiai-tenger partjáiig terjed. A terület keleti irányban Asterousia településrész földrajzi határáig terjed ki, nyugaton pedig a heraklioni prefektúra határvonalánál a Messarai-öbölig. A Kallikratis néven ismert közigazgatási terv értelmében a terület magában foglalja Faistos település egészét, Gortina település egy részét (Rouva, Gortina és Kofina településrészek egészét) és Arhanes–Asterousia település egy részét (Asterousia településrész egészét).

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Az olajfák termőterületétől szolgáló terület az európai kontinens legdélebbi területe, amelynek szokatlan, egyedi földrajzi jellemzői Kréta vagy Görögország más területein ismeretlen, sajátos mikroklímát biztosítanak az olajfatermesztéshez.

Talaj

A terület dombos síkságon helyezkedik el, amelynek átlagos tengerszint feletti magassága 150 m. A területet átlagos összetételű, agyagos talaj borítja. A talaj meszes,  $\text{CaCO}_3$ -tartalma 30–50 %, szervesanyag-tartalma pedig átlagos vagy alacsony (0,8–1,2 %). A talaj pH-értéke semleges vagy kismértékben lúgos.

Éghajlat

Az éghajlat forró, száraz, fagymentes. Az év leghidegebb hónapja a január, 6,7–15,7 °C közötti hőmérséklettel (az átlaghőmérséklet 11,2 °C), a legforróbb hónap pedig július, amikor a hőmérséklet 20,3–33,1 °C (az átlaghőmérséklet 28,5 °C). A legmagasabb átlagos hőmérsékleti maximumot júliusban mérik (34 °C), a legalacsonyabb átlagos hőmérsékleti minimumot pedig januárban (6 °C). A nyári hónapokban gyakoriak a hóhullámok, a hőmérséklet ilyenkor a 40 °C-ot is meghaladhatja, és alkalmanként kivételesen forró, száraz szelek érkeznek Afrika felől. Napközben jelentős a hőingadozás, és

magas a napsütéses órák száma (ezek évente több mint 150 napot tesznek ki). Az átlagos havi relatív páratartalom 46,8 % (július) és 74 % (január) között alakul. A téli hónapokban átlagosan kb. 100 mm eső esik, nyáron viszont alig van csapadék. Az átlagos éves csapadékmennyiség 534,9 mm. Olívaolaj előállításához ezért a Koroneiki fajtát a legcélszerűbb termesztetni, mivel ennél a fajtánál lehet a meghatározott területen belül a legnagyobb terméshozamot elérni, tekintettel a terület alacsony tengerszint feletti magasságára és fagymentességére.

#### 5.2. A termék sajátosságai:

Közepesen erős, gyümölcsös olívaaroma, amelyben a gyümölcsösség, a csípősség és a keserűség együttese harmonikus és kiegyensúlyozott.

A Messara olívaolaj savasságára vonatkozó érték alacsony, legfeljebb 0,6. Különösen alacsony abszorpció értékei ( $K_{232} \leq 1,80$  és  $K_{270} \leq 0,13$ ), illetve az abszorpció együttható variációja ( $\leq -0,001$ ) a termék frissességére utal, az alacsony peroxidérték ( $\leq 8,5$ ) pedig közvetlen összefüggésben áll a termék fokozott eltarthatóságával.

A kampezterintartalom különösen magas, több mint az összes szterintartalom 3,8 %-a, a 4 %-os határértéket azonban nem haladja meg. Ez a sajátosság annak köszönhető, hogy a terület éghajlata különösen forró és száraz.

#### 5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A viszonylag alacsony szervesanyag-tartalmú, meszes talaj és az olajfákat érő igen sok napfény együtt eredményezi az aromás összetevők fokozott koncentrációját. A dombos területeket a felszín domborzati sajátosságai miatt elegendő napfény éri, a domboldalak ugyanis egyenletesen sík területekkel váltakoznak.

A fajta ráadásul korán betakarítható, ami azt jelenti, hogy a termés növekedési és érési időszaka során a legmagasabb a napsütéses órák száma, és ez tovább növeli az olívaolaj aromás összetevőinek arányát. A fajta korai virágzása, termésfejlődése, illetve rendkívül korai érése az érintett időszakok jellegzetes éghajlati viszonyainak is köszönhető. Az április utolsó húsz napját jellemző hűvös időjárás (kb. 18 °C) és alacsony (kb. 60 %-os) relatív páratartalom kedvezően hat a virágzásra, illetve a virágok beporzására. A hőmérséklet a közvetlenül ezt követő időszakban is kb. 22 °C marad, és így a termésfejlődés folyamata megfelelő. Meg kell jegyezni, hogy a termés növekedési és érési időszakát döntően befolyásolja, hogy a korai virágzás és termésfejlődés egybeesik a régió kedvező időjárású időszakával, a felhős napok ugyanis a téli hónapokra korlátozódnak. Ennek a különleges extra szűz olívaolajnak az előállítását az előbb említett tényezők, továbbá a felszín domborzati viszonyai – amelyeknek köszönhetően az olajfaligeteket a lehető legtöbb napsütés éri –, illetve a termelők és a feldolgozók megfelelő termesztési, betakarítási és feldolgozási eljárásai teszik lehetővé.

A terület különösen forró és száraz éghajlata emellett az olajbogyó-fúrólégy okozta károkat is mérsékli, és így lesz az előállított termék kiváló minőségű és alacsony savasságú.

A régió sajátossága, hogy a nyári hónapokban gyakori igen magas hőmérséklet az olívaolaj kampezterintartalmának természetes módon magas szintjét eredményezi. A kampezterinszint különösen a Messarában a nyári hónapokban mért tartósan magas (alkalmanként 40 °C-ot is meghaladó) hőmérsékletnek, illetve az olajfák vízhiányos állapotának köszönhetően magas. A jelentős tápértékű telítetlen zsírsavak magas aránya szintén ennek az éghajlati sajátosságnak köszönhető.

Az olajfatermesztés szorosan kötődik Kréta történelméhez és kultúrájához. A szigeten bizonyíthatóan az újkőkorszak középső időszaka (Kr. e. 5400–4400) óta vannak olajfák, és ugyanebben az időszakban kezdtek a fák terméséből olívaolajat előállítani. A proto-minósi időszakban (Kr. e. 2800–2300) egész olajfaerdők és vadolajfaerdők voltak Krétán, ilyen volt például a Messarai-síkságon a kapetanianai erdő. Az olajfatermesztés és a termés feldolgozása táplálkozási, gazdasági, szakrális és kulturális tényezőkhöz egyaránt szorosan kapcsolódott. Érdeemes kiemelni az olajfa, az olajbogyóból készült termékek és a vallási rituálék kapcsolatát. A minósi időszakból ránk maradt tárgyi leletek – pl. a Faistosban és Kommosban talált ovális vagy körte alakú, vájattal körülvett és kifolyóval ellátott kőprések – arról tanúskodnak, hogy ebben az időszakban már voltak olajfák a területen.

A Messara olívaolaj kiváló minőségét két díjjal is elismerték. Az Athénban 2008. május 9–11. között az Európai Regionális Fejlesztési Hálózat (EDPA) által szervezett 2. Olívaolaj- és Olajbogyó-fesztiválon a Messarai-síkságról származó, 100 %-ban Koroneiki fajtából előállított és a messarai Mezőgazdasági Szövetkezetek Uniója (EAS) által bemutatott olívaolaj minőségét a zsűri ezüstéremmel ismerte el. Az Athénban 2010. március 12–14. között megtartott 4. Olívaolaj- és Olajbogyó-fesztivál keretében megrendezett 2. Extraszűzolívaolaj-versenyen pedig a messarai EAS által bemutatott messarai olívaolaj bronzéremben részesült az íz kategóriájában.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

(az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

[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)

---