

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2012/C 396/10)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret grozījumu pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. pantam ⁽¹⁾. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“ΜΕΣΣΑΡΑ” (MESSARA)

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

AĢIN () ACVN (X)

1. Nosaukums:

“Μεσσαρά” (Messara)

2. Dalībvalstis vai trešās valstis:

Grieķija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:

3.1. Produkta veids:

1.5. grupa. Eļļas un tauki (sviests, margarīns, eļļa u. c.)

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):

Produkts ir neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa, kas ar mehāniskiem paņēmieniem 100 % apmērā iegūta no *Olea europea* L. sugas ‘Κορωνέικη’ [‘Koroneiki’] šķirnes olīvām. Neapstrādātā augstākā labuma olīveļļai “Messara” fasēšanas brīdī ir šādas fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

Fizikāli ķīmiskās īpašības

- Skābums (oleīnskābē izteiktas masas procentos): $\leq 0,6$.
- K_{232} [ekstinkcijas koeficients ultravioletajā spektra daļā (ar viļņa garumu 232 nm)]: $\leq 1,80$.
- K_{270} [ekstinkcijas koeficients ultravioletajā spektra daļā (ar viļņa garumu 270 nm)]: $\leq 0,13$.
- Peroksīda skaitlis (mekv. aktīvā O_2 /kg): $\leq 8,5$.
- Vaski: ≤ 130 mg/kg.
- Oleīnskābe: 75–83 %.
- Kopējais nepiesātināto taukskābju saturs: ≥ 84 %.
- Oleīnskābes attiecība pret linolskābi: ≥ 10 .
- Kampesterīns: $\geq 3,8 \leq 4$ % no kopējā sterīnu satura.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

- Stigmasterīns: $\leq 1,5$ % no kopējā sterīnu satura.
- Stigmastadiēni: $\leq 0,05$ ppm.
- Δ ECN42 [triacilglicerīdu ar ECN42 teorētiskās vērtības un eksperimentāli noteiktās vērtības starpība]: $\leq 0,1$.
- Polifenoli: ≤ 100 mg/kg olīveļļas.
- Halogenēti šķīdinātāji: pazīmes.

Organoleptiskās īpašības:

- Krāsa: koši zaļa; olīveļļai nogatavinoties, krāsa tiecas kļūt dzeltenzaļa.
- Defektu mediāna (Md) = 0.
- Augļainuma mediāna (Mf) $> 4,0$.
- Olīvu augļainums: 4,0–5,0.
- Pikantums: 3,5–4,0.
- Rūgtums: 3,0–3,5.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

Olīveļļas "Messara" izejviela 100 % apmērā ir "Koroneiki" šķirnes olīvas.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

—

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:

Olīvu audzēšanai, transportēšanai, attīrīšanai un pārstrādei, kā arī olīveļļas standartizēšanai jānoris noteiktajā ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:

—

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

—

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Olīveļļu ražo Mesaras reģionā, Heraklijas nomes dienvidos un dienvidrietumos, uz dienvidiem no Psiloritī [Ψηλορείτη] kalna, uz ziemeļiem no Kofinas [Κόφινα] kalna līdz Livikas [Λιβυκό] jūras piekrastei. Austrumos ražošanas apgabals plešas līdz Asterusijas [Αστερουσία] municipālā dima ģeogrāfiskajai robežai, turpretim rietumos apgabala teritorija sasniedz Mesaras līča piekrasti līdz Iraklijas [Ηρακλείον] nomes robežai. Pēc administratīvi teritoriālā iedalījuma un saskaņā ar Kallikratijas administratīvo plānu ražošanas apgabalā ietilpst viss Faistas [Φαιστός] dīms, daļa Gortinas [Γόρτυνα] dima (trīs – Ruvasas [Ρούβας], Gortinas un Kofinas – municipālo dimu teritorija pilnībā) un daļa Arhanesas [Αρχάνες]-Asterusijas dima (viss Asterusijas municipālais dīms).

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Ģeogrāfiskā specifika šajā reģionā, kurš atrodas Eiropas galējos dienvidos un kurā audzē olīvkokus, ir ļoti savdabīga un rada tādu īpašu mikroklimatu olīvu kultūras attīstībai, kāda nav nevienā citā Krētas un visas Grieķijas reģionā.

A u g s n e s

Reģions ir paugurains līdzenums vidēji 150 metru augstumā virs jūras līmeņa. Pēc augšņu mehāniskā sastāva tās ir vidēji smagas māla augsnes. Tās ir kalķainas: CaCO₃ tajās ir aptuveni 30–50 %, bet organisko vielu saturs – vidējs vai zems (0,8–1,2 %). Augšņu reakcija (pH) ir neitrāla vai vāji sārmaina.

K l i m a t s

Klimats ir sauss un karsts, salnu nav. Gada visaukstākais mēnesis ir janvāris ar temperatūru no 6,7 līdz 15,7 °C (vidēji 11,2 °C), bet vissiltākais mēnesis ir jūlijs ar temperatūru no 20,3 līdz 33,1 °C (vidēji 28,5 °C). Visaugstākā vidējā temperatūra, kas novērota jūlijā, ir 34 °C, bet vidējā temperatūra, kas

novērota janvārī, ir 6 °C. Vasaras mēnešos bieži sastopami karstuma viļņi/uzplūdi, kad temperatūra var pārsniegt pat 40 °C – reizēm sausā un sevišķi karstā vēja „livasa” [„λιβας”] dēļ, kurš pūš no Āfrikas. Diennakts temperatūras svārstības ir krasas; liels ir arī saulesgaismas spīdēšanas ilgums – vairāk nekā 150 dienu gadā. Relatīvais gaisa mitrums ir mainīgs – no 46,8 % (vidēji jūlijā) līdz 74 % (vidēji janvārī). Trijos ziemas mēnešos vidējais nokrišņu daudzums ir aptuveni 100 mm, bet vasaras mēnešos tas ir tuvu nullei. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir 534,9 mm. Minētās olīveļļas iegūšanai audzēt šķirni ‘Koroneiki’ lauksaimnieki izvēlējušies tāpēc, ka tā ir visvairāk piemērota un var dot vislabākos rezultātus šajā noteiktajā apgabalā, kurš ir nelielā augstumā virs jūras līmeņa un kurā nav sastopamas salnas.

5.2. Produkta specifika:

Olīvām ir vidēji augļains aromāts, līdzsvarota un harmoniska augļainuma, sīvuma un rūgtenuma garša.

Mesaras olīveļļas skābuma rādītājs ir samērā zems – tas nepārsniedz 0,6. Īpaši zemais ekstinkcijas koeficients ($K_{232} \leq 1,80$ un $K_{270} \leq 0,13$) un ekstinkcijas koeficienta niecīgā izmaiņa ($\Delta K \leq -0,001$) liecina par produkta svaigumu, bet zemais peroksīda skaitlis ($\leq 8,5$) ir tieši saistīts ar šīs olīveļļas izturīgumu – uzglabāšanas laikā tā ilgi saglabā savas īpašības.

Kampesterīna saturs ir sevišķi augsts – tas pārsniedz 3,8 % no kopējā sterīnu satura, taču nepārsniedz 4 % robežu; šī īpatnība izskaidrojama ar reģionā valdošo sevišķi karsto un sauso klimatu.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):

Kaļķaino un organiskajām vielām nabadzīgo augšņu apvienojums ar augošo olīvu ilgstošu atrašanos tiešo saules staru ietekmē veicina augstas aromātisku vielu koncentrācijas veidošanos. Zemes gabalu reljefs, kur nogāzes pavērstas uz līdzenumiem, ļauj paugurainajām platībām saņemt pietiekami daudz saules gaismas.

Turklāt šķirnes agrinuma dēļ olīvu augšanas un ienākšanās periodi sakrīt ar saules spīdēšanas maksimuma periodu – tas ļauj palielināt aromātisku vielu daudzumu olīveļļā. Konkrēti, šķirnes agrinumu, kas izpaužas kā agrīna ziedēšana un augļu aizmešanās, un tātad agrīna ienākšanās, ietekmē attiecīgajos periodos valdošie laikapstākļi. Vēssais laiks (aptuveni 18 °C) ar zemu relatīvo gaisa mitrumu (aptuveni 60 %), kāds valda aprīļa pēdējās divdesmit dienās, ir labvēlīgs ziedēšanai un veicina ziedu apputeksnēšanu. Savukārt laikposmā pēc ziedēšanas, kad saglabājas aptuveni 22 °C temperatūra, augļu aizmešanās norise ir apmierinoša. Jāatgādina, ka agrīna ziedēšana un augļu aizmešanās ir izšķirīgi faktori olīvu augšanas un ienākšanās periodam, kas sakrīt ar jauka laika periodu reģionā – mākoņainas dienas pieder ziemas mēnešiem. Šie apstākļi apvienojumā ar reljefa faktoriem, kas nodrošina olīvbirzīm vislabāko apgaismojumu (tiešos saules starus), un ražotāju un pārstrādātāju piemērotajiem paņēmieniem, ko tie lieto attiecīgi olīvu audzēšanas, novākšanas un pārstrādes laikā, nosaka to, ka iegūtā neapstrādātās augstākā labuma olīveļļas produkcija ir īpaša.

Turklāt reģionam tipiskais sausais un siltais klimats ierobežo olīvkoku mušas uzbrukumus, un iegūtajam produktam ir augsta kvalitāte un zems skābuma līmenis.

Ar ļoti augstajām temperatūrām, kas novērotas vasaras mēnešos, izskaidrojams dabiski augstais kampesterīna saturs olīveļļā – tā ir reģionam raksturīga īpatnība. Kampesterīna saturs ir augsts īpaši tāpēc, ka vasaras augstās temperatūras (kas reizumis var pārsniegt 40 °C) Mesarā saglabājas samērā ilgstoši un ka koki pakļauti ar ūdens nepietiekamību saistītam stresam. Šī klimatiskā īpatnība ir par iemeslu arī augstajam nepiesātināto taukskābju saturam; šīm taukskābēm ir augsta uzturvērtība.

Olīvkoku kultūra ir nesaraujami saistīta ar Krētas vēsturi un civilizāciju. Ir liecības, ka olīvkoki uz salas audzēti jau vidējā neolīta laikmetā (5400–4400 g. pr. Kr.); tas bija laikmets, kad sāka spiest olīveļļu. Krētas Mīnoja laikmeta sākumā (2800–2300 g. pr. Kr.) reģionu pilnībā klāja olīvkoku un savvaļas olīvkoku meži, tostarp arī Mesaras līdzenumā esošais “Kapetānijas” mežs. Olīvu audzēšana un produkcija bija cieši saistīta ar pārtiku, ekonomiku, civilizāciju un reliģiskajiem kultiem; turklāt jāatgādina par saikni, kas pastāvēja starp olīvām un to produktiem un reliģiskajām ceremonijām. Par nozīmi, kāda olīvkoku augļiem bija tā laika sadzīvē, vēl šodien liecina Mīnojas laikmeta priekšmeti, it īpaši dzirnavas ar ovālas un bumbierveida formas dzirnakmeņiem, kuru malās izgrebta tekne un kuri atrasti Faistā un Kommosā [Κομμός].

Par Mesaras olīveļļas augsto kvalitāti jau divreiz saņemts apbalvojums: pirmā reize bija 2. Olīveļļas un olīvu festivālā, kuru noorganizēja Eiropas Reģionālās attīstības fonds un kurš notika Atēnās 2008. gadā no 9. līdz 11. maijam; šajā festivālā Mesaras līdzenuma olīveļļa, kas 100 % apmērā iegūta no 'Koro-neiki' šķirnes olīvām un ko šajā pasākumā piedāvāja Mesaras lauksaimnieku kooperatīvu apvienība, ieguva sudraba medaļu par kvalitāti. Savukārt otrā reize bija 4. Olīveļļas un olīvu festivālā, kurš notika Atēnās 2010. gadā no 12. līdz 14. martam, kad 2. Neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas konkursa ietvaros Mesaras eļļa, ko šajā konkursā pārstāvēja Mesaras lauksaimnieku kooperatīvu apvienība, ieguva bronzas medaļu par labāko garšu.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

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