

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 396/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„ΜΕΣΣΑΡΑ” (MESSARA)****EG-nummer: EL-PDO-0005-0973-14.02.2012****BGA () BOB (X)****1. Naam:**

„Μεσσαρά” (Messara)

2. Lidstaat of derde land:

Griekenland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.5: Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

Extra olijfolie van eerste persing die via een mechanisch proces wordt verkregen uit olijven (*Olea europea* L.) die voor 100 % tot de variëteit Koroneiki behoren. De extra olijfolie van eerste persing Messara heeft bij het bottelen de volgende fysisch-chemische en organoleptische kenmerken:

Fysisch-chemische kenmerken:

- zuurheid (gewichtspereenten oliezuurgehalte): ≤ 0,6
- K_{232} : ≤ 1,80
- K_{270} : ≤ 0,13
- peroxiden (meq O₂/kg): ≤ 8,5
- was: ≤ 130 mg/kg
- oliezuurgehalte: 75-83 %
- totaal onverzadigde vetzuren: ≥ 84 %
- verhouding oliezuur/linolzuur: ≥ 10
- campesterol: ≥ 3,8 % ≤ 4 % van het totaal aan sterolen

(1) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

- stigmasterol: $\geq 1,5$ % van het totaal aan sterolen
- stigmastadiënen: $\leq 0,05$ ppm
- Δ ECN42: $\leq 0,1$
- polyfenolen: ≥ 100 mg/kg olijfolie
- gehalogeneerde oplosmiddelen: sporen

Organoleptische kenmerken:

- kleur: heldergroen; wordt geelgroen wanneer de olie rijpt
- mediaan voor gebreken: $M_d = 0$
- mediaan voor fruitigheid: $M_f > 4,0$
- fruitigheid: 4,0-5,0
- scherpte: 3,5-4,0
- bitterheid: 3,0-3,5

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

Als grondstof voor de productie van de Messara-olijfolie worden olijven van de variëteit Koroneiki (100 %) gebruikt.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

De teelt, het vervoer, het reinigen en de verwerking van de olijven alsook de normalisatie van de olijfolie moeten in het afgebakende geografische productiegebied plaatsvinden.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:**

De olie wordt geproduceerd in de regio Messara, die zich in het zuiden — zuidwesten van de prefectuur Heraklion, ten zuiden van de berg Psiloritis en ten noorden van de berg Kofina bevindt en zich uitstrekt tot aan de kust van de Libische zee. Naar het oosten toe strekt het gebied zich uit tot aan de geografische grenzen van de gemeente Asterousia en naar het westen toe reikt het tot aan de baai van Messara, aan de grens van de prefectuur Heraklion. Administratief omvat het gebied, volgens de bestuurlijke indeling van Kallikratis, de gehele gemeente Faistos, een gedeelte van de gemeente Gortina (de hele deelgemeenten Rouva, Gortina en Kofina) en een gedeelte van de gemeente Arhanes-Asterousia (de hele deelgemeente Asterousia).

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Dit gebied, het meest zuidelijk gelegen gebied van het Europese continent waar olijven worden geteeld, kent ongewone en specifieke geografische omstandigheden met een voor de olijventeelt bijzonder microklimaat dat in geen enkele andere regio van Kreta of Griekenland wordt aangetroffen.

B o d e m

Het gebied wordt gevormd door een heuvelige vlakte met een gemiddelde hoogte van 150 m. De bodem is van gemiddelde samenstelling en eerder lemig. Hij is kalkachtig en heeft een CaCO_3 -gehalte van 30 tot 50 % en een gemiddeld tot laag gehalte aan organisch materiaal (0,8-1,2 %). De pH is neutraal tot licht alkalisch.

K l i m a a t

Het klimaat is heet en droog. Het gebied kent geen vorst. De koudste maand is januari met temperaturen tussen 6,7 en 15,7 °C (gemiddeld 11,2 °C) en de heetste maand is juli met temperaturen tussen 20,3 en 33,1 °C (gemiddeld 28,5 °C). De hoogste gemiddelde maximumtemperatuur wordt geregistreerd in juli met 34 °C en de laagste gemiddelde minimumtemperatuur in januari met 6 °C. Hittegolven met temperaturen die boven 40 °C uitstijgen, doen zich tijdens de zomermaanden regelmatig voor

en gaan soms gepaard met uitzonderlijk hete en droge winden uit Afrika. De temperaturen schommelen zeer sterk in de loop van de dag en het aantal uren zonneshijn loopt flink op, met meer dan 150 dagen zonneshijn per jaar. De gemiddelde maandelijks relatieve vochtigheidsgraad varieert van 46,8 % (juli) tot 74 % (januari). Tijdens de wintermaanden valt er gemiddeld 100 mm neerslag en het regent er nauwelijks tijdens de zomermaanden. De gemiddelde jaarlijkse neerslag bedraagt 534,9 mm. Bijgevolg wordt de Koroneiki-variëteit voor de productie van de olijfolie in kwestie als de meest geschikte variëteit beschouwd aangezien deze variëteit in het afgebakende gebied, dat vorstvrij is en een geringe hoogte heeft, het best floreert.

5.2. Specificiteit van het product:

Een matig fruitig olijvenaroma en een harmonieuze en evenwichtige combinatie van smaken: fruitig, scherp en bitter.

Messara-olijfolie heeft een lage zuurgraad die niet boven 0,6 uitstijgt. De bijzonder lage absorptie ($K_{232} \leq 1,80$ en $K_{270} \leq 0,13$) en de geringe afwijking van de absorptiecoëfficiënt ($\Delta K \leq -0,001$) zijn indicatoren voor de frisheid van het product, terwijl het lage peroxidegetal ($\leq 8,5$) rechtstreeks in verband wordt gebracht met de lange houdbaarheid.

Het campesterolgehalte is bijzonder hoog en bedraagt meer dan 3,8 % - evenwel niet meer dan 4 % - van het totaal aan sterolen. Dat is een specifiek kenmerk van deze olijfolie, dat te danken is aan het bijzonder hete en droge klimaat in het teeltgebied.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

De kalkachtige bodem die betrekkelijk arm is aan organisch materiaal, en de intense blootstelling van de olijven aan het zonlicht dragen gezamenlijk bij aan de hogere concentratie aan aromatische bestanddelen. Dat de heuvelige zones van het gebied voldoende zijn blootgesteld aan zonlicht is te danken aan het reliëf op de plekken waar de hellingen overgaan in vlakten.

Bovendien brengt de vroege productie die voor deze variëteit kenmerkend is, met zich mee dat de groeifase en de rijpingsfase van de olijven samenvallen met de periode waarin ze ook het langst aan zonneshijn zijn blootgesteld, hetgeen bevorderlijk is voor de aromatische bestanddelen van de olijfolie. Meer specifiek worden de vroege bloesem-/vruchtzettingperiode en bij uitbreiding de vroege rijpingsperiode mee bewerkstelligd door de tijdens deze perioden heersende klimaatomstandigheden. Het koele weer en de lage relatieve luchtvochtigheid (ongeveer 60 %) tijdens de twintig laatste dagen van april (ongeveer 18 °C) zijn bevorderlijk voor de bloei en de bestuiving van de bloesems. In de onmiddellijk daarop volgende periode bedraagt de temperatuur ongeveer 22 °C, waardoor de vruchtzetting bevestigend verloopt. Er wordt op gewezen dat een vroege bloei en vruchtzetting er in hoge mate toe bijdragen dat de groeiperiode en de rijpingsperiode van de olijven samenvallen met de periode van het goede weer, aangezien de bewolkte dagen zich tot de winterperiode beperken. Dat gegeven samen met het reliëf dat de olijfgaarden maximaal aan het zonlicht blootstelt en de aangepaste handling van de olijven door de producenten en verwerkers tijdens de teelt, de oogst en de verwerking resulteren in de productie van die speciale extra olijfolie van eerste persing.

Bovendien beperken het hete en droge klimaat in het gebied de activiteiten van de olijfvlieg, met als resultaat een product van hoge kwaliteit met een lage zuurgraad.

De zeer hoge temperaturen die vaak tijdens de zomermaanden worden geregistreerd, zorgen voor een olijfolie met een hoog campesterolgehalte, karakteristiek voor deze regio. Het campesterolgehalte is meer bepaald zo bijzonder hoog door de hoge temperaturen (soms meer dan 40 °C) die in Messara tijdens de zomermaanden gedurende een langere periode worden geregistreerd en door de waterstress waarvan de olijfbomen te lijden hebben. Het hoge gehalte aan op voedingsvlak waardevolle onverzadigde vetzuren is ook aan dit klimaatfenomeen te danken.

De olijventeelt is onlosmakelijk met de geschiedenis en de cultuur van Kreta verbonden. De aanwezigheid van olijven op het eiland werd voor het eerst vastgesteld tijdens het midden-neolithicum (5400-4400 v. Chr.) en de productie van olie op basis van deze olijven ging tijdens dezelfde periode van start. Tijdens de vroegminoïsche periode (2800-2300 v. Chr.) waren er hele wouden van olijfbomen en wilde olijfbomen, waaronder het Kapetaniana-woud in de Messara-vlakte. De teelt van olijfbomen en olijven was nauw verweven met de voeding, de economie, de eredienst en de cultuur. Er is een opvallende link tussen de olijfbomen en olijven en de godsdienstige rituelen. Tot op vandaag beschikken we over vondsten die dateren van de minoïsche periode en getuigen van de aanwezigheid van olijven gedurende die periode. Voorbeelden hiervan zijn de in Faistos en Kommos gevonden ovaal-/peervormige stenen persen met rondom, aan de rand, een opvangeul die uitmondt in een afvoertuit.

De olijfolie Messara heeft dankzij haar uitstekende kwaliteit twee prijzen gewonnen. Naar aanleiding van het 2de olijfolie-en olijvenfestival, dat van 9 tot 11 mei 2008 door het Europese netwerk voor regionale ontwikkeling in Athene werd georganiseerd, sleepte de olijfolie van de Messaravlakte, die voor 100 % wordt geproduceerd uit de Koroneiki-variëteit en die door de Unie van landbouwcoöperaties van Messara werd vertegenwoordigd, wegens haar kwaliteit een gouden medaille in de wacht. Naar aanleiding van het 4de olijfolie-en olijvenfestival, dat van 12 tot 14 maart 2010 in Athene werd georganiseerd, sleepte de olijfolie van Messara die door de Unie van landbouwcoöperaties van Messara werd vertegenwoordigd, in het kader van de 2de wedstrijd voor extra olijfolie van eerste persing, de bronzen medaille voor smaak in de wacht.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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