

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2015/C 143/14)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«ΓΑΛΑΝΟ ΜΕΤΑΓΓΙΤΣΙΟΥ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ» (GALANO METAGGITSIOU CHALKIDIKIS)

Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0005-01027-07.08.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Γαλανό Μεταγγιτίσιου Χαλκιδικής» (Galano Metaggitsiou Chalkidikis)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ελλάδα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.5. Έλαια και λίπη (βούτυρο, μαργαρίνη, λάδι κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό (1)

Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο «Γαλανό Μεταγγιτίσιου Χαλκιδικής» προέρχεται τουλάχιστον κατά 90 % από ελαιόκαρπο της ποικιλίας Στρογγυλολιά (Γαλανή, Πρασινολιά) και το 10 % κατά ανώτατο όριο προέρχεται από ελαιόκαρπο της ποικιλίας Χονδροελιά Χαλκιδικής.

Το ελαιόλαδο «Γαλανό Μεταγγιτίσιου Χαλκιδικής» διαθέτει τα ακόλουθα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Οξύτητα: έως 0,60 κατ' ανώτατο όριο

Αριθμός υπεροξειδίου: 15 κατ' ανώτατο όριο

K232: μέγιστο 2,35

K270: μέγιστο 0,18

Κηροί: μέγιστο 110 mg/kg

Εκατοστιαία αναλογία ακόρεστων λιπαρών οξέων: ίση ή μεγαλύτερη από 84 %

Ποσοστό ελαϊκού οξέος: ελάχιστο 73 %

Λινολενικό οξύ: < 1,0 %

Λινελαϊκό οξύ: < 11 %

Χρώμα: πράσινο με κίτρινες αποχρώσεις έως χρυσοκίτρινο, θολό αμέσως μετά την έκθλιψη, έπειτα σταδιακά διαυγάζει πλήρως

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Περιγραφέας	Μέση τιμή
Ελαττώματα	0
Διάμεσος φρουτώδους	> 3
Διάμεση τιμή πικάντικου	> 3
Διάμεση τιμή πικρού	< 2,5

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η ελαιοκαλλιέργεια και οι εργασίες έκθλιψης για τη λήψη του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Γαλανό Μεταγγιτίσιου Χαλκιδικής» εκτελούνται αποκλειστικά εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης.

3.5. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Η εμφιάλωση του ελαιολάδου «Γαλανό Μεταγγιτίσιου Χαλκιδικής» πραγματοποιείται εντός ζώνης, ώστε να αποφεύγονται ο κίνδυνος υποβάθμισης του προϊόντος και η απώλεια των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του κατά τη μεταφορά του χύδην.

Για την αποφυγή υποβάθμισης του προϊόντος λαμβάνονται πολύ συγκεκριμένα μέτρα, όπως:

1. αρχική αποθήκευση του προϊόντος σε αριθμημένες ανοξείδωτες δεξαμενές, σε αποθηκευτικούς χώρους των παραγωγών, οι οποίοι γνωρίζουν τον επηρεασμό του ελαιολάδου κατά την αποθήκευση από το οξυγόνο και το φως·
2. επισφράγιση των δεξαμενών με βουλοκέρι που φέρει την επιγραφή «κυανούν» και επισφράγιση εκ νέου σε περίπτωση μη εξάντλησης του αποθέματος από κάθε δεξαμενή, ώστε να διασφαλίζεται ο έλεγχος του προϊόντος·
3. απαγόρευση των μεταγίσεων και της μεταφοράς σε μορφή χύδην εκτός οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης παραγωγής προϊόντος, ώστε να μειώνεται στο ελάχιστο ο χρόνος της επαφής λιπαρής ύλης με οξυγόνο στη διαχωριστική επιφάνεια αέρα-ελαίου είτε εντός της δεξαμενής μεταφοράς είτε κατά την τυποποίηση·
4. απαγόρευση της μεταφοράς εκτός οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης παραγωγής προϊόντος σε διαφανείς δεξαμενές-περιέκτες, ώστε το ελαιόλαδο να μην εκτίθεται στο άμεσο ηλιακό φως, το οποίο ευθύνεται για τη φωτοξείδωση·
5. σφράγιση των φιαλών με βουλοκέρι του οποίου η σύσταση διαφοροποιείται ανά παρτίδα εμφιάλωσης (αναλογίες σύστασης βουλοκεριού, τρόπος σφράγισης περιέκτη), ώστε να μην υπάρχει καμία πιθανότητα απομίμησης του προϊόντος (ενίσχυση ελέγχου) καθώς και για τη διασφάλιση της ιχνηλασιμότητας του.

Το προϊόν συσκευάζεται σε δοχεία μη διαφανή από γυαλί, μέταλλο ή κεραμικό υλικό, κατάλληλο για χρήση τροφίμων, ή από οποιοδήποτε άλλο αδρανές υλικό εφόσον δεν επηρεάζει το περιεχόμενο ή προκειμένου να ανταποκρίνεται σε εμπορικές και/ή νομικές απαιτήσεις των χωρών στις οποίες διατίθεται στο εμπόριο.

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Πέραν των προβλεπόμενων στη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, η επισήμανση περιλαμβάνει έναν από τους ακόλουθους λογότυπους:



Επίσης, στη φιάλη αναγράφεται ο κωδικός παραγωγού και κάθε φιάλη αριθμείται ώστε να έχει πιο εξειδικευμένη και ακριβή ενημέρωση ο καταναλωτής.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη παραγωγής του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Γαλανό Μεταγγιτίσιου Χαλκιδικής» είναι στο δημοτικό διαμέρισμα του Μεταγγιτίσιου του Δήμου Σιθωνίας.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής έγκειται στο γεγονός ότι περικλείεται δυτικά από ποταμό, ανατολικά από θάλασσα, νότια και βόρεια από λόφους.

Στο ανάγλυφο της περιοχής συναντούμε κυρίως κλίσεις 1-15 % σε έκταση που καταλαμβάνει το μεγαλύτερο ποσοστό της περιοχής (1 820 Ha) και γύρω από την περιοχή αυτή συναντούμε μεγαλύτερες κλίσεις, που μπορούν να κυμανθούν πάνω από 60 %. Συνεπώς, η μεγαλύτερη καλλιεργήσιμη έκταση περιβάλλεται από λόφους. Επομένως, διαμορφώνεται μια κλειστή λεκάνη, η οποία προστατεύεται από ανατολικούς βροχερούς ανέμους αλλά ταυτόχρονα εγκλωβίζει τις χαμηλές θερμοκρασίες εντός της με τη μέση θερμοκρασία του ψυχρότερου μήνα να φτάνει τους 2,5 °C και τη μέση θερμοκρασία του θερμότερου μήνα να φτάνει τους 22,5 °C. Στην περιοχή παρουσιάζονται επίσης πρώιμοι παγετοί, που οφείλονται κυρίως στη σχέση κλίματος-ανάγλυφου.

Το κλίμα στην περιοχή είναι μεσογειακό. Παρουσιάζει όμως και στοιχεία ηπειρωτικού με μεσογειακή επίδραση και οι βροχοπτώσεις δεν είναι ιδιαίτερος άφθονες, καθώς το μέσο ετήσιο ύψος βροχής κυμαίνεται από 505 mm για τα χαμηλά υψόμετρα έως 662 mm για τα μεγαλύτερα υψόμετρα. Η περίοδος Ιουνίου - Σεπτεμβρίου θεωρείται αυτή με τις λιγότερες βροχές (119 mm έως 169 mm), με χαμηλότερο ύψος βροχής τον Σεπτέμβριο (20 mm έως 29 mm). Οι ελαιώνες στο Μεταγγίσι Χαλκιδικής έχουν φυτευτεί σε εδάφη παλαιοζωϊκής προέλευσης της ζώνης του Βερτίσκου, αποτελούμενα από διμαρμαρυγικούς και βιοτικούς γνεύσιους, γρανίτες, σχιστόλιθους, χαλαζίτες, διορίτες και άστριους, με μέτρια όξινα εδάφη, με χαμηλές τιμές pH (5 και 6), ενώ οι υπόλοιποι ελαιώνες του Νομού Χαλκιδικής φύονται σε βασικά ασβεστολιθικά εδάφη με τιμές pH \geq 7. Τα εδάφη από μηχανικής απόψεως κατατάσσονται στα ελαφρά έως μέσης συστάσεως και έχουν καλή υγρασία, καλό αερισμό, είναι μέτρια υδατοπερατά, με ικανοποιητική στράγγιση και με ευχέρεια μετακίνησης νερού και εδαφικών διαλυμάτων και είναι πλούσια σε επίπεδα φωσφόρου.

Επιπλέον, οι ελαιώνες στο Μεταγγίσι Χαλκιδικής αντιπροσωπεύονται τουλάχιστον κατά 90 % από την ποικιλία Στρογγυλολιά (Γαλανή, Πρασινολιά), η οποία εδραιώθηκε στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή λόγω των ιδιαίτερων εδαφοκλιματικών συνθηκών που επικρατούν, και κατά 10 % κατ' ανώτατο όριο από την ποικιλία Χονδροελιά Χαλκιδικής. Η εκτεταμένη παρουσία της ποικιλίας Στρογγυλολιά στη συγκεκριμένη περιοχή οφείλεται στο μικροκλίμα και στη δραστηριότητα του ανθρώπου, ο οποίος στην κυριολεξία διαμόρφωσε τις γεωργικές γαίες της περιοχής, αντιμετωπίζοντας την οξύτητα του εδάφους με οργανική και χλωρή λίπανση και την τραχύτητα του εδάφους με χειρωνακτικό σκάψιμο.

Η Στρογγυλολιά είναι ποικιλία αδρόκαρπη. Οι καρποί της έχουν σχήμα στρογγυλό-ωοειδές χωρίς θηλή και ωριμάζουν τον Νοέμβριο. Η συγκομιδή της είναι πρώιμη και ξεκινάει όταν το χρώμα του καρπού είναι πράσινο-ιώδες και η έκθλιψή του γίνεται εν ψυχρώ, όπου η θερμοκρασία μάλαξης δεν ξεπερνά τους 27 °C. Το βάρος τους κυμαίνεται από 2,6 έως 7,5 gr (Μ.Ο. 4,6) και η ελαιοπεριεκτικότητά τους είναι 16 %. Έχει διπλή χρήση, για παραγωγή βρώσιμου ελαιοκάρπου και παραγωγή ελαιολάδου, και ξεχωρίζει από τους καρπούς και τα φύλλα της.

Η Χονδροελιά Χαλκιδικής είναι μεγαλόκαρπη με σχέση σάρκας προς πυρήνα 7 - 10:1. Έχει διπλή χρήση, για παραγωγή βρώσιμου ελαιοκάρπου και παραγωγή ελαιολάδου, και ξεχωρίζει από τον καρπό και τα φύλλα της.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Τα χαρακτηριστικά του «Γαλανού Μεταγγιτίσιου Χαλκιδικής» είναι τα ακόλουθα:

- τουλάχιστον το 90 % του ελαιολάδου προέρχεται από την ποικιλία Στρογγυλολιά (Γαλανή, Πρασινολιά),
- υψηλή περιεκτικότητα σε ελαϊκό οξύ, του οποίου η ελάχιστη τιμή για το εν λόγω ελαιόλαδο είναι 73 %,
- επικράτηση των ακόρεστων λιπαρών οξέων (ίσα ή και μεγαλύτερα του 84 %) έναντι των κορεσμένων,
- χαμηλά ποσοστά λινολενικού (μικρότερο του 1,0 %) και του λινελαϊκού οξέος (μικρότερο του 11 %),
- το φρουτώδες στοιχείο χαρακτηρίζεται ως μέσο, με διάμεση τιμή φρουτώδους > 3, με μέσο πικάντικο φορτίο με διάμεση τιμή > 3 και με ελαφρό έως μέσο πικρό φορτίο με διάμεση τιμή < 2,5. Το «Γαλανό Μεταγγιτίσιου Χαλκιδικής» μπορεί να χαρακτηριστεί ως γλυκό ελαιόλαδο, αφού η τιμή του πικρού φορτίου συνήθως είναι < 2.

Επιπλέον, το ελαιόλαδο «Γαλανό Μεταγγιτίσιου Χαλκιδικής» προέρχεται από ελαιόκαρπο πρώιμης συγκομιδής με μήνα έναρξης τον Οκτώβριο, όταν το χρώμα του καρπού είναι πράσινο-ιώδες και η έκθλιψή του γίνεται εν ψυχρώ, όπου η θερμοκρασία μάλαξης δεν ξεπερνά τους 27 °C.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Το «Γαλανό Μεταγγιτίου Χαλκιδικής» χαρακτηρίζεται από την παρουσία της ποικιλίας Στρογγυλολιά (Γαλανή ή Πρασινολιά), η οποία καλλιεργείται εμπορικά σχεδόν αποκλειστικά στη γεωγραφική περιοχή. Η ποικιλία εδραιώθηκε στην περιοχή και αντιπροσωπεύει σχεδόν το σύνολο του ελαιοκομικού κεφαλαίου της, το 90 % της συνολικής ελαιοκαλλιέργειας. Η εκτεταμένη παρουσία της ποικιλίας αυτής στη συγκεκριμένη περιοχή οφείλεται στο μικροκλίμα (με την ξηρασία, την ανομβρία, τους πρώιμους παγετούς, τις χαμηλές θερμοκρασίες, τις χαμηλές τιμές pH του εδάφους, το ανάγλυφο) και στη δραστηριότητα του ανθρώπου, ο οποίος στην κυριολεξία διαμόρφωσε τις γεωργικές γαίες της περιοχής, αντιμετωπίζοντας την οξύτητα του εδάφους με οργανική και χλωρή λίπανση και την τραχύτητα του εδάφους με χειρωνακτικό σκάψιμο. Αυτές οι εδαφοκλιματικές συνθήκες έχουν ως αποτέλεσμα μεγαλύτερη συγκέντρωση ελαϊκού οξέος, του οποίου η τιμή ανέρχεται στο 73 % και μικρότερη συγκέντρωση λινολενικού (μικρότερο του 1,0 %) και λινελαϊκού οξέος (μικρότερο του 11 %), με αποτέλεσμα το ελαιόλαδο «Γαλανό Μεταγγιτίου Χαλκιδικής» να εμφανίζει μεγαλύτερη οξειδωτική σταθερότητα.

Επίσης, τα θετικά ποιοτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου «Γαλανό Μεταγγιτίου Χαλκιδικής» οφείλονται στα μεγάλα ποσοστά φωσφόρου στο έδαφος. Επιπρόσθετα, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Γαλανό Μεταγγιτίου Χαλκιδικής» έχει φρέσκο, καθαρό, ευδιάκριτο φρουτώδες άρωμα ελιάς, το οποίο οφείλεται στο χαμηλό ύψος των βροχοπτώσεων, που δημιουργεί ισορροπημένες αισθήσεις αρώματος, στον πρώιμο χρόνο συγκομιδής του, που δημιουργεί ελαιόλαδο έντονα αρωματικό, και στον τρόπο έκθλιψης του ελαιολάδου (ψυχρή έκθλιψη), που δεν επιτρέπει την αλλοίωση και την καταστροφή των αρωματικών συστατικών του.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/Galano_Metaggitsiou_Xalkidikis_300714.pdf
