

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 102/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΑΚΡΙΣ” („ELAIOLADO MAKRIS”)

Nr UE: PDO-GR-02388-AM01 – 11.1.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Ελαιόλαδο Μάκρις” („Elaiolado Makris”)

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Grecja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Elaiolado Makris” jest oliwą z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia wytwarzaną z oliwek rodzimej odmiany elia makris, do której należy około 99 % oliwek uprawianych na wyznaczonym obszarze.

„Elaiolado Makris” posiada następujące cechy:

barwa: jasna żółtozielona, w miarę dojrzewania staje się złotożółta;

aromat: owocowy o średniej intensywności przy medianie $M_f > 4$, z lekką nutą ziół, stokrotek i nagietków, gdy oliwę z oliwek wytwarza się z oliwek średnio dojrzałych, i dominującym zapachem rumianku, gdy oliwki są dojrzałe. Z owocowym aromatem „Elaiolado Makris” harmonijnie współgrają nuty jabłek i migdałów;

smak: dobrze wyważony, z lekko gorzkim posmakiem przy medianie goryczy ($M_b = 2-3$), lekko ostry przy medianie ostrego smaku ($M_p = 2-3$), mediana wad ($M_d = 0$);

kwasowość: niska kwasowość $< 0,6$;

liczba nadtlenkowa: $< 10,9$ mEq O_2 /kg;

absorpcja ultrafioletu: $K_{270} < 0,18$ oraz $K_{232} < 2,20$;

woski: $< 127,8$ mg/kg;

kwas oleinowy: $\geq 75,00$ kwasów tłuszczowych ogółem;

niska lub średnia zawartość kampesterolu ($\leq 2,90$) i steroli rezydualnych oraz steroli ogółem $> 1 000$ mg/kg;

zmienność współczynnika absorpcji ($\Delta K = 0-0,002$).

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Elaiolado Makris” produkuje się z rodzimej odmiany oliwek elia makris uprawianej na obszarze, które to oliwki są kuliste, średniej wielkości i czarne w przypadku dojrzałych owoców.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Uprawa starych i nowych gajów oliwnych obsadzonych rodzimą odmianą elia makris, zbiór oliwek oraz wszystkie etapy produkcji i przetwarzania oliwy z oliwek.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykietce znajdzie się nazwa produktu i logo ChNP UE. Znajdą się na niej również następujące elementy:

- logo zawierające nazwę produktu napisaną alfabetem greckim lub łacińskim, z fotografią wsi Makri w tle nad rysunkiem drzewa oliwnego, z którego skapują krople oliwy z oliwek, tworząc kałużę, na środku której znajdują się oliwki.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje granice administracyjne okręgu gminnego Makri, który obejmuje miejscowości Makri, Dikella, Mesimvria i Plaka oraz miejscowość Chili w okręgu miejskim Aleksandropolis.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

„Elaiolado Makris” ma szczególne organoleptyczne cechy charakterystyczne i właściwości fizykochemiczne. Wynikają one z szeregu czynników, a mianowicie ze szczególnej rodzimej odmiany oliwek elia makris, która wspaniale rozwija się na wyznaczonym obszarze, z warunków glebowych i klimatycznych obszaru oraz z metod stosowanych przez lokalnych producentów.

Szczególne organoleptyczne cechy charakterystyczne „Elaiolado Makris” są następujące:

- owocowy aromat o średniej intensywności z lekką nutą ziół, stokrotek i nagietków na początku zbiorów, i dominującym zapachem rumianku, gdy oliwki są dojrzałe, z którym harmonijnie współgrają nuty jabłek i migdałów. To połączenie jest typowe dla oliwy „Elaiolado Makris”, którą produkuje się na wyznaczonym obszarze z rodzimej odmiany elia makris;
- lekko gorzki i ostry smak, harmonijny i zrównoważony, który jest również połączeniem typowym dla rodzimej odmiany elia makris.

Szczególne właściwości fizykochemiczne „Elaiolado Makris” są następujące:

- niska kwasowość $< 0,6$;
- niska liczba nadtlenkowa ($< 10,9$), a tym samym większa odporność na utlenianie i zdatność do przechowywania, co nadaje oliwie typową świeżość;
- niskie współczynniki absorpcji ($K_{270} < 0,18$ oraz $K_{232} < 2,20$), które są oznaką świeżości, szybkiego przetworzenia po zbiorach i przechowywania w odpowiednich warunkach;
- niewielka zmienność współczynnika absorpcji ($\Delta K = 0-0,002$);
- zachowanie wysokiej jakości podczas przechowywania, co wynika głównie z wysokiego poziomu jednonienasyconego kwasu oleinowego, który jest w minimalnym stopniu podatny na samoutlenianie.

Wyznaczony obszar, który jest najbardziej wysuniętym na północ miejscem uprawy oliwek w Grecji, jest pagórkowatą równiną położoną na średniej wysokości 200 m n.p.m. Gleba jest gliną piaszczystą o strukturze średnioziarnistej, która w górach jest uboga i wapienna, a na równinach żyzna, pochodzenia wapiennego o strukturze średnioziarnistej, zawierająca 3–31,6 % CaCO_3 . Zawartość materii organicznej jest niska do zadowalającej na kilku obszarach (1,8–6,5 %). Odczyn pH (7–8) jest na ogół obojętny do lekko zasadowego. Wapienne pochodzenie gleby w połączeniu z ciągłą ekspozycją oliwek na działanie promieni słonecznych ze względu na ukształtowanie terenu przyczynia się do zwiększenia stężenia związków lotnych, które nadają „Elaiolado Makris” owocowy aromat.

Na wyznaczonym obszarze produkcji „Elaiolado Makris” panuje przybrzeżny mikroklimat śródziemnomorski charakteryzujący się łagodnymi zimami i chłodnymi latami. Niebezpieczne mrozy są rzadkością. W kilku przypadkach wystąpienia przymrozków oliwka należąca do odmiany elia makris okazała się bardzo odporna – uszkodzenia drzew były minimalne. Na wyznaczonym obszarze, który obejmuje 15 km linii brzegowej wzdłuż Morza Trackiego oraz szczyty górskie – odgałęzienia łańcucha górskiego Rodopów w kierunku północno-zachodnim, północnym i północno-wschodnim – występują wyjątkowo dobre warunki uprawy rodzimej oliwki należącej do odmiany elia makris. Czynniki takie jak wielogodzinne nasłonecznienie, brak dużych wahań temperatury oraz fakt, że przymrozki i zimne wiatry są rzadkością ze względu na naturalną barierę, którą na północy wyznaczonego obszaru tworzą góry, przyczyniają się do prawidłowego przebiegu wszystkich etapów rozwoju drzew oliwnych (kwitnienie, wzrost) i wzmacniają organoleptyczne cechy charakterystyczne owoców. Bardzo charakterystyczny mikroklimat tego obszaru sprawia, że rzadko występują problemy spowodowane obecnością muszki oliwnej, dlatego też liczba uszkodzonych oliwek jest bardzo mała, a te nieliczne uszkodzenia, które występują, nie wpływają negatywnie na kwasowość oliwy z oliwek.

Charakterystyczna rodzima odmiana elia makris – uprawiana od setek lat wyłącznie na wyznaczonym obszarze i dostosowana do panujących tam warunków glebowych i klimatycznych – pozwala uzyskać oliwę z oliwek o szczególnych cechach jakościowych „Elaiolado Makris”. Mimo że obszar ten jest najbardziej wysuniętym na północ obszarem kraju i jednym z najbardziej wysuniętych na północ obszarów produkcji oliwy z oliwek w UE, „Elaiolado Makris” jest jedną z pierwszych oliw z oliwek produkowanych w ciągu roku w Grecji. Jest to zasługą zarówno rodzimej odmiany oliwek, jak i lokalnego mikroklimatu. Fakt, że zbiory tej odmiany są możliwe wcześniej, oznacza, że okresy wzrostu i dojrzewania owoców zbiegają się w czasie z maksymalną ekspozycją na światło słoneczne. Zwiększa to poziomy składników aromatycznych w oliwie i nadaje jej żółtozieloną lub jasną żółtożółtą barwę typową dla „Elaiolado Makris”.

Najważniejszymi czynnikami ludzkimi wpływającymi na specyfikę produktu są:

- metoda zbioru. W małych gajach oliwnych oliwki zbierają ręcznie sami producenci lub pracownicy, aby uniknąć ich uszkodzenia po zebraniu. W dużych gajach oliwnych, w których jest wiele drzew, oliwki zbiera się za pomocą indywidualnie obsługiwanych elektrycznych kombajnów. Oliwki zbiera się do skrzynek lub siatek, a po oczyszczeniu z gałązek i liści w celu uniknięcia zmiążdżenia przesypuje się je do skrzynek z tworzywa sztucznego z otworami w dnie i bocznych ścianach, które zapewniają lepszą wentylację;
- transport oliwek do przetwórni i ich tłoczenie, które odbywa się w dniu zbioru lub w ciągu 24 godzin. Jeżeli tłoczenie oliwek nie odbywa się tego samego dnia, przechowuje się je w sposób zapewniający ochronę przed warunkami sprzyjającymi rozwojowi mikroorganizmów i pogarszającymi jakość „Elaiolado Makris”. Metoda zbioru oraz natychmiastowy transport do przetwórni i tłoczenie gwarantują, że oliwki pozostają nieuszkodzone, dzięki czemu produkowana oliwa charakteryzuje się niskimi współczynnikami absorpcji K_{270} – K_{232} , niewielką wartością Delta-K (zmiennością współczynnika absorpcji) i niską kwasowością;
- bardzo krótki czas przechowywania, ponieważ oliwę wprowadza się do obrotu niedługo po rozpoczęciu przechowywania, warunki przechowywania (oliwę przechowuje się w odpowiedniej temperaturze, w chłodnym, ciemnym miejscu, w odpowiednich, zamkniętych pojemnikach, które chronią ją przed kontaktem z tlenem i przed światłem) oraz ograniczenie liczby dekantacji do minimum – dzięki temu „Elaiolado Makris” charakteryzuje się niską liczbą nadtlenkową, niskimi współczynnikami absorpcji (K_{270} – K_{232}) i niską wartością Delta-K;
- łagodne warunki produkcji. Po rozdrobnieniu oliwek następuje powolne (17–19 obrotów na minutę) i krótkie (40–45 minut) wytlaczanie, w którym temperaturę pasty z oliwek utrzymuje się na poziomie około 27–32 °C. Zapewnienie temperatury na takim poziomie pomaga zagwarantować, że związki lotne w oliwie z oliwek nie ulegną zniszczeniu, barwa pozostanie bez zmian, a kwasowość nie wzrośnie. Wolne tempo i krótki czas wytłaczania sprzyjają koalescencji kropeł tłuszczu w większe cząstki i mają kluczowe znaczenie dla ograniczenia tworzenia się emulsji, która utrudnia oddzielenie oliwy od pasty z oliwek i wody roślinnej.

Podsumowując, zachowanie szczególnych organoleptycznych cech charakterystycznych i właściwości fizykochemicznych oliwy (owocowość, wrażenie świeżości, niskie współczynniki absorpcji, niska kwasowość, niska liczba nadtlenkowa, zachowanie wysokiej jakości przez długi czas) oraz zachowanie jej barwy są możliwe dzięki zbieraniu odpowiednio dojrzałych oliwek, stosowaniu przez producentów dobrych praktyk podczas zbiorów i transportu oliwek do przetwórni, wytłaczaniu oliwek w krótkim czasie od przywiezienia, stosowaniu dobrych praktyk w zakresie wytłaczania i ekstrakcji, warunkom przechowywania oliwy oraz cechom samej odmiany oliwek, a także warunkom glebowym i klimatycznym.

Mieszkańcy Makri i okolic od niepamiętnych czasów zajmują się uprawą oliwek i produkcją „Elaiolado Makris”. Wieloletnia obecność drzew oliwnych na tym obszarze wiąże się z jego historią, tradycjami i kulturą, o czym świadczą źródła historyczne i odniesienia bibliograficzne. W starym gaju oliwnym w Makri można dziś znaleźć drzewa oliwne, których rozmiar, kształt i poskręcane pnie świadczą o ich zaawansowanym wieku. O wieloletnim doświadczeniu miejscowej ludności w produkcji oliwy z oliwek świadczą również zabytkowe ręcznie obsługiwane prasy oliwne i prasy drewniane z XIX w.

Oliwę „Elaiolado Makris” zgłaszano do wielu międzynarodowych konkursów, w których zdobyła główne nagrody. W 2012 r. uzyskała złote odznaczenie w drugim konkursie Concurso internacional de azeites virgem extra – Premio Ovi-beja odbywającym się w Portugalii. W 2013 r. zdobyła złoty wieniec w konkursie jakości Kotinos na pakowaną, markową oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia w Grecji. W 2015 r. zdobyła złote odznaczenie w konkursie Concurso Internacional de aceite de oliva en el Mediterraneo – Terraolivo w Jerozolimie (Izrael). W 2016 r. zdobyła złote odznaczenie w konkursie London International Olive Oil Competitions. W 2018 r. zdobyła złote odznaczenie w konkursie Concurso Internacional de Aceites di Oliva Virgin Extra „OLIVINUS” w Argentynie oraz złote odznaczenie w konkursie New York International Olive Oil Competition w Stanach Zjednoczonych. W 2019 r. podczas 16. edycji konkursu Concorso Oleario Internazionale AIPO d’Argento zdobyła *tre gocce* (trzy krople). W światowym rankingu EVOO z 2019 r. zajmuje 18. miejsce spośród 12 000. Przez kolejny rok pojawia się również wśród najlepszych 500 oliw na świecie w przewodniku Flos Olei 2020.

Każdego lata w ostatnich dziesięciu dniach sierpnia odbywa się Festiwal Oliwny, organizowany przez stowarzyszenie kobiet z Makri przy pomocy spółdzielni producentów oliwek i jednostki regionalnej Ewros. Na festiwal przybywa wielu gości z tego obszaru i spoza jego granic, organizowane są seminaria i rozmowy na temat dobrych praktyk w zakresie uprawy oliwek, a także zajęcia degustacyjne prowadzone przez ekspertów w dziedzinie oliwy z oliwek. Ponadto dla zainteresowanych osób organizowane są wizyty w gajach oliwnych, podczas których mogą one zdobyć informacje na temat oliwki z Makri, oraz inne różne wydarzenia. Podczas wieczoru zamykającego festiwal wszyscy spotykają się, aby skosztować potraw i różnych specjałów przygotowanych z użyciem „Elaiolado Makris”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_elaiolado_makris111219.pdf
