

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1122/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 6ης Νοεμβρίου 2013

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Κονσερβολιά Στυλίδας (Konservolia Stylidas) (ΠΟΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Ελλάδας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Κονσερβολιά Στυλίδας (Konservolia Stylidas)», η οποία καταχωρίστηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1263/96 της Επιτροπής ⁽²⁾.
- (2) Η αίτηση αφορά τροποποίηση των προδιαγραφών στα κεφάλαια «Περιγραφή» και «Μέθοδος Παραγωγής» και, συγκεκριμένα, την προσθήκη ενός επιπλέον εμπορικού τύπου, της εκφυρηνωμένης ελιάς.

- (3) Η Επιτροπή εξέτασε την εν λόγω τροποποίηση και αποφάσισε ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει χωρίς να εφαρμόσει τη διαδικασία που προβλέπεται στα άρθρα 50 έως 52 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Κονσερβολιά Στυλίδας (Konservolia Stylidas)» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο με τα βασικά στοιχεία των προδιαγραφών παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 6 Νοεμβρίου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOS
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 163 της 2.7.1996, σ. 19.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Εγκρίνεται η ακόλουθη τροποποίηση των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Κονσερβολιά Στυλίδας (Konservolia Stylidas)»:

1. Περιγραφή του προϊόντος:

Η περιγραφή τροποποιείται ώστε να προστεθεί η ολόκληρη εκπυρηνωμένη ελιά στο φάσμα προϊόντων «Κονσερβολιά Στυλίδας». Οι ανάγκες της αγοράς καθώς και οι διαμορφούμενες καταναλωτικές συνήθειες υπαγορεύουν τον εμπλουτισμό των εμπορικών τύπων που κυκλοφορούν στην αγορά.

Τα χαρακτηριστικά των εκπυρηνωμένων ελιών (γεύση, χρώμα, άρωμα) δεν διαφέρουν σε τίποτα από αυτά των ολόκληρων ελιών με την ονομασία «Κονσερβολιά Στυλίδας», δεδομένου ότι η εκπυρήνωση εκτελείται αφού η ελιά αποκτήσει τα τελικά οργανοληπτικά της χαρακτηριστικά, και έτσι δεν τροποποιείται ο δεσμός του προϊόντος με τη γεωγραφική περιοχή. Επίσης, η σύνθεση της άλμης, η οποία γενικά μπορεί να τροποποιηθεί τη γεύση ενός προϊόντος, είναι ακριβώς η ίδια τόσο στις ολόκληρες όσο και στις εκπυρηνωμένες ελιές.

2. Μέθοδος παραγωγής:

Στη μέθοδο παραγωγής προστίθεται και η εκπυρήνωση των ελιών. Πιο συγκεκριμένα, για τις ολόκληρες εκπυρηνωμένες ελιές χρησιμοποιούνται ελιές, κυρίως πράσινες, με την καταχωρισμένη ονομασία «Κονσερβολιά Στυλίδας» των οποίων η ζύμωση έχει ολοκληρωθεί και επομένως το προϊόν έχει λάβει τα τελικά φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του. Ο πυρήνας αφαιρείται με ειδικά εκπυρηνωτικά μηχανήματα και πάντα κατά μήκος του μεγάλου άξονα του καρπού (κατά μήκος του μικρού άξονα δεν είναι δυνατή η αφαίρεση του πυρήνα). Στη συνέχεια οι ελιές τοποθετούνται σε διάλυμα άλμης 7-9 %, όπως ακριβώς γίνεται για τις ολόκληρες ελιές με την ονομασία «Κονσερβολιά Στυλίδας». Έτσι, με τη διαδικασία αυτή δεν αλλοιώνονται τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Κονσερβολιά Στυλίδας».

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

Ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽¹⁾

«ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΣΤΥΛΙΔΑΣ» (KONSERVOLIA STYLIDAS)

Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0117-0345-01.01.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Κονσερβολιά Στυλιδας» (Konservolia Stylidas)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ελλάδα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

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

Πρόκειται για επιτραπέζιες ελιές που παράγονται από την ποικιλία «Κονσερβολιά», ολόκληρες ή ολόκληρες εκπυρνωμένες. Το προϊόν έχει γεύση φρουτώδη και σάρκα τραγανή, εύκολα αποσπώμενη από τον πυρήνα, και παρουσιάζει καλή ικανότητα διατήρησης. Οι μαύρες ελιές έχουν χρώμα μαύρο έως μελανοιώδες και οι πράσινες ελιές πράσινο έως αχυροκίτρινο. Το μέσο βάρος του καρπού ανέρχεται σε 7 γραμμάρια, η δε σχέση πυρήνα προς καρπό είναι 6 προς 1. Ο ελαιόκαρπος δεν πρέπει να έχει προσβληθεί από δάκο, να εμφανίζει μώλωπες και να περιέχει ξένες ύλες. Οι διεθνής εμπορικοί τύποι του προϊόντος, ανάλογα με το μέγεθος του ελαιοκάρπου, που χρησιμοποιούνται για την περιγραφή του είναι οι εξής:

Εμπορική ονομασία	Αριθμός καρπών ανά χιλιόγραμμο
Super Super Mamouth	70-90
Super Mamouth	91-100
Mamouth	101-110
Super Colossal	111-120
Colossal	121-140
Giants	141-160
Extra Jumbo	161-180
Julumbo	181-200
Extra Large	201-230
Large	231-260
Superior	261-290
Brilliants	291-320
Five	321-350
Bullets	351-380

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1).

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

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

Τα στάδια της παραγωγής και επεξεργασίας του προϊόντος με την ονομασία «Κονσερβολιά Στυλίδας» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ.

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Ως περιοχή παραγωγής ορίζεται η περιοχή που εκτείνεται εντός των διοικητικών ορίων των Κοινοτήτων Γλύφας, Βαθυκοίλου, Πελασγίας, Μύλων, Σπάρτιας, Αχλαδίου, Ραχών, Παλαιοκερασιάς, Αχινού, Καραβόμυλου, Ανύδρου, Νεράιδας, Στυλίδας, Αυλακίου, Αγίας Μαρίας, Λιμογαρδίου και Λογγιτσίου, της Επαρχίας Φθιώτιδας του Νομού Φθιώτιδας.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Το κλίμα του Νομού Φθιώτιδας χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό ήπιο. Τα μετεωρολογικά δεδομένα για την τελευταία πενταετία έχουν ως εξής:

Μέση θερμοκρασία: 16,5 °C

Σχετική υγρασία: 65-70 %

Βροχοπτώσεις: 589 mm/έτος

Ηλιοφάνεια: 210 ώρες/μήνα

Τα εδάφη είναι ως επί το πλείστον πηλοαμμώδη, πεδινά ή επικλινή.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το προϊόν έχει γεύση φρουτώδη και σάρκα τραγανή, εύκολα αποσπώμενη από τον πυρήνα, και παρουσιάζει καλή ικανότητα διατήρησης. Οι μαύρες ελιές έχουν χρώμα μαύρο έως μελανοιώδες και οι πράσινες ελιές πράσινο έως αχυροκίτρινο. Τα άριστα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά έχουν καταστήσει τις επιτραπέζιες ελιές Στυλίδας γνωστές στην εσωτερική και τη διεθνή αγορά. Το προϊόν μάλιστα έχει βραβευτεί αρκετές φορές σε ελληνικές και διεθνείς εκθέσεις.

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

Η ποικιλία της καλλιεργούμενης ελιάς στην παραπάνω γεωγραφική περιοχή είναι η «Κονσερβολιά», η οποία παραδοσιακά καλλιεργείται από την αρχαιότητα στην περιοχή και δίδει τις χαρακτηριστικές επιτραπέζιες ελιές, γνωστές για τις άριστες φυσικοχημικές και οργανοληπτικές τους ιδιότητες. Η «Κονσερβολιά Στυλίδας» καλλιεργείται σε περιοχές του Νομού Φθιώτιδος που έχουν ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. Η συγκεκριμένη ποικιλία ελιών έχει προσαρμοστεί άριστα στα εδάφη και το κλίμα το οποίο, σε συνδυασμό με τις παραδοσιακές τεχνικές καλλιέργειας της ελιάς και συλλογής και επεξεργασίας του καρπού, διαμορφώνει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_konserbopolis_stilidas200313.pdf