



C/2024/599

5.1.2024

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(C/2024/599)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznaczej jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych Komisji eAmbrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ / KONSERVOLIA ARTAS”

Nr UE: PGI-GR-0349-AM01 – 27.7.2021

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa**

„ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ / KONSERVOLIA ARTAS”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Grecja

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

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) „Konservolia Artas” może być stosowane w odniesieniu do oliwek stołowych odmiany Konservolia (*Olea europaea* L., cv. Conservolea), uprawianych na wyznaczonym obszarze.

— Masa owocu waha się od 4 do 12 g.

— Pestka stanowi 10–15 % całkowitej masy owocu.

— Skórka stanowi 2–4 % całkowitej masy owocu, a miąższ 81–88 %.

— Wielkości:

— oliwki zielone 160 sztuk/kg

— oliwki o zmieniającej się barwie („oliwki zmieniające kolor”) 170 sztuk/kg

— oliwki czarne 150 sztuk/kg

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

Surowcem do produkcji Konservolia Artas (ChOG) są oliwki odmiany Konservolia. Są uprawiane na obszarze geograficznym Konservolia Artas (ChOG), jak opisano w ust. 4.

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

Produkcja, obróbka i przetwarzanie produktu o nazwie Konservolia Artas odbywają się na wyznaczonym obszarze.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

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*

W celu zapewnienia identyfikowalności produktu gotowego na opakowaniu umieszcza się numery kodów. Numery te składają się z początkowych liter nazwy geograficznej nazwy pochodzenia, po których następuje numer seryjny opakowania i dwie ostatnie cyfry roku produkcji, zapisane w następujący sposób: AP [AR] – numer seryjny opakowania – dwie ostatnie cyfry roku produkcji oliwek „Konservolia Artas” (ChOG).

4. Związęle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje:

w gminie Arta: cała jednostka gminna Vlacherna (miejscowości Vlacherna, Grammenitsa, Grimpovo, Korfovouni); część jednostki gminnej Xirovouni, która obejmuje miejscowości Kampi i Pantanassa oraz [obszar] miejscowości Ammotopos na południe od północnej granicy osady Ammotopos aż do starożytnej cytadeli Orraon, rozciągająca się do skrzyżowania prowadzącego do miejscowości Pistiana; wschodnia część jednostki gminnej Arta, która obejmuje obszar rozpoczynający się na wschód od drogi krajowej Arta-Ioannina od punktu, w którym położony jest zamek, na północ od ulicy Zarra i na zachód od ulicy Kommenou oraz na północ od drogi prowincjonalnej Arta-Kommeno aż do granicy z jednostką gminną Arachthos;

w gminie Kentrika Tzoumerka: część jednostki gminnej Athamania, która obejmuje południowo-zachodnią część miejscowości Kato Kalentini znajdującą się nad jeziorem Pournari i graniczącą z północno-zachodnim krańcem miejscowości Markiniada, jak również południowo-wschodnią część miejscowości Kato Kalentini, która znajduje się nad jeziorem Pournari i graniczy z północno-wschodnim krańcem miejscowości Markiniada;

w gminie Nikolaos Skoufas: cała jednostka gminna Peta (wspólnota gmin Peta i miejscowości Marakiniada i Megarchi); cała jednostka gminna Kompoti (wspólnota gmin Kompoti i miejscowości Sellades i Foteino); cała jednostka gminna Kommeno; oraz z jednostki gminnej Arachthos miejscowości Peranthi, Loutrotopos i Sykies i część Neochori położona na wschód od brzegu rzeki Arachthos;

w gminie Georgios Karaiskakis: część jednostki gminnej Georgios Karaiskakis, która obejmuje całą miejscowość Petra, część miejscowości Diasello na zachód od współrzędnych 21.1714 39.1528 i 21.1731 39.1610 oraz do granic północnych, praktycznie całą miejscowość Dimari, na zachód od współrzędnych 21.1714 39.1528 i 21.1731 39.1610 oraz część miejscowości Klidi wyznaczoną południowymi granicami i położoną na zachód od współrzędnych 21.1760 39.1264 i 21.1714 39.1528.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między oznaczeniem Konservolia Artas a obszarem geograficznym opiera się na cechach jakościowych produktu.

Zgodnie z odpowiednią literaturą naukową Arta jest jednym z najważniejszych obszarów pochodzenia odmiany Konservolia. Od czasów starożytnych odmiana ta jest uprawiana na tym obszarze i zaaklimatyzowała się na nim, dzięki czemu uzyskuje się oliwki o szczególnych właściwościach. Z odmiany tej otrzymuje się charakterystyczne oliwki stołowe, znane ze swych doskonałych właściwości fizycznych, chemicznych i organoleptycznych. Oliwki mają jędrny miąższ, łatwo oddzielający się od pestki, oraz owocowy smak. Stosunek miąższu do pestki wynosi około 10:1. Masa waha się od 4 do 12 g. Zawartość oleju waha się od 14 do 18 %. W przypadku oliwek zielonych barwa waha się od żółtawo-zielonej do ciemnozielonej. Oliwki o zmieniającej się barwie mogą być jasnozielone do żółtawo-zielonych, z plamkami o barwie od brązowej do fioletowo-czarnej. Barwa oliwek czarnych może być ciemnobrązowa do fioletowo-czarnej.

Związek między szczególną jakością produktu Konservolia Artas a wyznaczonym obszarem geograficznym można dostrzec we wpływie czynnika środowiskowego (naturalnego) i ludzkiego, jak opisano poniżej.

Klimat na wyznaczonym obszarze

Oliwki Konservolia Artas są uprawiane na obszarach należących jednostki regionalnej Arta. Miejskowy klimat jest umiarkowany, a średnie roczne opady deszczu wynoszą 900–1 000 mm.

Klimat tego obszaru sprzyja osiągnięciu wysokiej wydajności przez odmianę Konservolia w Arta. Zimą występuje tu wystarczająco dużo godzin niskich temperatur, aby spowodować obfite kwitnienie i owocowanie. Podczas krytycznych etapów cyklu wegetacyjnego, tj. kwitnienia i utwardzania pestki, opady deszczu w regionie sprzyjają kwitnieniu, obfitemu zawiązaniu się owoców i rozwojowi dużych owoców.

Gleba

Gleby na wyznaczonym obszarze geograficznym produkcji Konservolia Artas są na ogół kwaśne.

Praktyki uprawy

Tradycyjnie oliwki Konservolia Artas uprawia się prawie bez nawadniania; na krytycznych etapach cyklu wegetacyjnego (tj. podczas kwitnienia wiosną i zawiązywania się owoców w sierpniu), kiedy opady są niewystarczające do zaspokojenia potrzeb upraw, potrzebne jest bardzo nieznaczne nawodnienie. Zbiory rozpoczynają się od etapu zielonych oliwek, pod koniec września. Kończą się pod koniec listopada, na etapie czarnych oliwek. Zbieranie odbywa się ręcznie, przy użyciu grabi. Dokłada się wszelkich starań, aby nie uszkodzić owoców. Zebrany produkt jest niezwłocznie przekazywany do zakładu przetwórczego w perforowanych skrzynkach z tworzyw sztucznych.

Praktyki przetwarzania

Przetwarzanie Konservolia Artas polega na myciu oliwek w celu usunięcia ciał obcych. Oliwki są następnie zanurzone w kadziach o dowolnej wielkości z solanką, nadających się do kontaktu z żywnością, w których następuje fermentacja i konserwacja. Naturalna fermentacja oliwek, zwłaszcza oliwek czarnych, zachowuje najwyższe właściwości organoleptyczne oraz charakterystyczne właściwości fizyczne i chemiczne oliwek Konservolia Artas. Po zakończeniu fermentacji oliwek umieszcza się je w opakowaniu nadającym się do kontaktu z żywnością i udostępnia się je do spożycia. Zawartość opakowania może mieć dowolną masę.

Ta szczególna odmiana oliwek doskonale dostosowała się do warunków glebowych i klimatycznych, co w połączeniu z tradycyjnymi metodami uprawy, zbioru i przetwarzania pozwala uzyskać charakterystyczne cechy produktu końcowego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_konservolia271221.pdf