

II

(Actos no legislativos)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 426/2012 DE LA COMISIÓN

de 22 de mayo de 2012

por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (DOP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 7, apartado 5, párrafo tercero,

Considerando lo siguiente:

(1) En virtud del artículo 6, apartado 2, y de conformidad con el artículo 17, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006, se publicó en el *Diario Oficial de la Unión Europea*⁽²⁾ una solicitud cursada por Grecia, recibida el 27 de marzo de 2006, relativa a la inscripción como denominación de origen protegida de la denominación «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» (Prasines Elies Chalkidikis).

(2) Bélgica y una empresa privada de Canadá presentaron sendas declaraciones de oposición al registro en cuestión en virtud del artículo 7, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 510/2006. Las declaraciones de oposición se consideraron admisibles con arreglo al citado artículo 7, apartado 3, párrafo primero, letras a), b), c) y d). Mediante carta de 17 de febrero de 2011, la Comisión invitó a las partes afectadas a alcanzar un acuerdo entre ellas.

(3) Grecia y los oponentes han alcanzado un acuerdo. En cumplimiento de dicho acuerdo, se ha introducido una modificación de menor importancia en el Pliego de condiciones y en el Resumen, consistente en la adición del ácido láctico y del ácido cítrico a la lista de conservantes autorizados y la limitación al 8,5 % del contenido de cloruro sódico en la salmuera en la fase de fermentación. Grecia y los oponentes también acordaron que el registro de la denominación «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» (Prasines

Elies Chalkidikis) no debía impedir la comercialización de un producto cuya etiqueta incluya el término «variedad Chalkidikis», siempre que el producto en cuestión incluya o se derive de esta variedad y los consumidores no sean inducidos a engaño y que el uso de la denominación de la variedad se efectúe en el marco de la competencia leal y no explote la reputación de la denominación de origen protegida. En cumplimiento de lo acordado, estos extremos quedan garantizados si el término «variedad Chalkidikis» figura en la etiqueta en caracteres más pequeños que los del nombre del producto, aparece a una distancia razonable de la denominación de venta del producto y va acompañado de la indicación del lugar de origen, cuando dicho lugar no sea Calcídica.

(4) A la vista de lo anterior, procede inscribir la denominación «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» (Prasines Elies Chalkidikis) en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas. El Resumen debe actualizarse en consecuencia y se debe proceder a su publicación.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrada la denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

En el anexo II del presente Reglamento figura el Resumen actualizado.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

(¹) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

(²) DO C 190 de 14.7.2010, p. 37.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 22 de mayo de 2012.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO I

Productos agrícolas destinados al consumo humano enumerados en el anexo I del Tratado:

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

GRECIA

Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (DOP)

ANEXO II

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ (PRASINES ELIES CHALKIDIKIS)

Nº CE: EL-PDO-0005-0539-27.3.2006

DOP (X) IGP ()

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. Servicio competente del estado miembro:

Nombre: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων., Δ/ση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ – ΠΓΕ – Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (Ministerio de Desarrollo Rural y Alimentación; Dirección de Agricultura Ecológica; Sección DOP/IGP/Productos especiales y tradicionales)

Dirección: Αχαρνών 29/Acharnon 29
104 39 Αθήνα/Atenas
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2102125152
Fax —
E-mail: ax29u030@minagric.gr

2. Agrupación:

Nombre: Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής (Asociación de Uniones de Cooperativas Agrarias de Polygyros y Calcídica) con la marca comercial de «Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής» (Agricultura Ecológica de Chalkidiki).

Dirección: Κωνσταντινουπόλεως 13/Konstantinoupoleos 13
63100, Πολύγυρος/Polygyros
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2371023076
Fax —
E-mail: eas-pol@otenet.gr

Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

4. Pliego de condiciones:

[Resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1. Denominación del producto:

«Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής»

(Prasines Elies Chalkidikis)

4.2. Descripción:

Las «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» (Prasines Elies Chalkidikis: aceitunas verdes de Calcídica) proceden exclusivamente de las variedades «Χονδρολιά Χαλκιδικής» (Chondrolia Chalkidikis) y «Χαλκιδικής» (Chalkidiki), de la especie *Olea Europea*. Las aceitunas que se producen en Calcídica a partir de estas variedades se caracterizan por el gran tamaño del fruto con una elevada proporción de pulpa en relación con el hueso, su color brillante verde a verde amarillento, su aroma fino y afrutado, su sabor ligeramente amargo y especiado y la ausencia de sensación grasa, debido a la adaptación secular de los olivos a las especiales condiciones edafoclimáticas de la región, así como a las técnicas de cultivo que aplican los oleicultores.

Las «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» están disponibles en cuatro presentaciones:

1. Aceitunas enteras.

2. Aceitunas deshuesadas;

3. Aceitunas deshuesadas rellenas. Para el relleno pueden utilizarse almendras, pimientos rojos, zanahorias, pepinillos y ajos; las aceitunas se rellenan manualmente. Los productos utilizados para el relleno no pueden representar más del 15 % del peso de las aceitunas.

4. Aceitunas partidas.

Todas las presentaciones pueden aromatizarse con orégano, tomillo, hojas de laurel, apio, ajo, alcaparras y pimiento rojo. Los ingredientes aromáticos utilizados no pueden representar más del 2,5 % del peso de las aceitunas.

Los ingredientes utilizados para el relleno de las aceitunas y para aromatizarlas son productos procedentes de la provincia de Calcídica.

En el momento del despacho al consumo, el producto debe presentar las características que se indican a continuación:

Presentaciones

Parámetros	Enteras	Deshuesadas	Deshuesadas rellenas	Partidas
Características físicas de los frutos	Frutos de forma cilindro-cónica, terminados en un marcado pico, con un pericarpio resistente y reluciente y un brillante color verde a verde amarillento.			
	Pulpa firme y jugosa.			Pulpa ligeramente partida, con el hueso íntegro, jugosa.
Características organolépticas	Aroma fino y afrutado, ausencia de sabor graso.			
	Sabor ligeramente amargo y especiado. Cuando las aceitunas se aromatizan, se distinguen los sabores de los condimentos.	Sabor ligeramente amargo y especiado, que se complementa con el sabor de los ingredientes del relleno.	Sabor ligeramente amargo y especiado. Cuando las aceitunas se aromatizan, se distinguen los sabores de los condimentos.	
Características cualitativas de los frutos	Todas las aceitunas pertenecen a las categorías comerciales «Εξτρα» (Extra) και «Εκλεκτές» (Selecta) y el número mínimo de frutos aceptable es de 181/200 frutos por kilogramo. En las dos categorías, los frutos defectuosos representan menos del 7 % del peso neto de las aceitunas.			
Características de la salmuera	La salmuera contiene hasta un 8,5 % de cloruro sódico, tiene un pH de 3,8 a 4,0 y una acidez mínima del 0,8 %.			
Peso neto de los frutos conservados en salmuera	Como mínimo el 65 % del peso del producto final.	Como mínimo el 55 % del peso del producto final	Como mínimo el 65 % del peso del producto final.	

En lo que respecta a los demás parámetros cualitativos y a los agentes utilizados durante la elaboración y el envasado, son de aplicación las disposiciones previstas en la normativa alimentaria y los estándares internacionales del Consejo Oleícola Internacional y de la Comisión del Codex Alimentarius.

4.3. Zona geográfica:

La zona geográfica de la que proceden las aceitunas «πράσινες ἐλιές Χαλκιδικής» es la provincia de Calcídica, que limita al noroeste con la provincia de Salónica y en las restantes direcciones limita con el mar Egeo. Desde el punto de vista geográfico, engloba la península de Calcídica, que presenta una característica silueta formada por tres penínsulas, si bien queda excluida la península más oriental, la del Monte Atos, que no se enmarca dentro de la provincia de Calcídica, ya que es un territorio autónomo.

El 47 % de la superficie de la provincia, es decir 137 160 ha, está ocupada por bosques y terrenos forestales, mientras que el 32,7 %, es decir, 95 500 ha, lo ocupan tierras de cultivo. Las superficies de regadío tienen una extensión de 20 000 ha y representan el 21 % de las tierras cultivables. La superficie de olivar en Calcídica asciende a 23 000 ha.

4.4. Prueba del origen:

Las «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» se cultivan, se someten a tratamiento y se envasan dentro de la provincia de Calcídica. Los productores y los olivares están inscritos en el registro oleícola de la provincia, así como en el Sistema Integrado de Gestión y Control (SIGC), y se actualizan cada año. La cantidad y el origen de la materia prima se certifican, mediante los registros contables requeridos, cada vez que se efectúa una entrega a las plantas de tratamiento, donde también se llevan registros de productores y suministradores. Cada planta de tratamiento está registrada, con su nombre y los datos sobre su lugar de ubicación, en el registro de la Cámara de Comercio e Industria de Calcídica, así como en el correspondiente registro del Organismo de Pago y Control de las Ayudas Comunitarias de Orientación y de Garantía (Ο.Π.Ε.Κ.Ε.Π.Ε), con un código único.

4.5. Método de obtención:

1. Cultivo y recolección de la aceituna

En Calcídica, la práctica totalidad de los olivares presentan un tipo de plantación intermedia entre el tipo de plantación tradicional y el moderno, con las siguientes distancias entre los árboles 6 x 6,5, 6,5 x 6,5 y 6 x 7 m. La mayoría de productores, a través de sus organizaciones, aplican un sistema probado de producción integrada (*Integrated Crop Management*). Para hacer frente al fenómeno de la fructificación bienal, así como para asegurarse la obtención de frutos de gran tamaño y calidad elevada, los productores efectúan sistemáticamente podas invernales y estivales de los olivos y eliminan los retoños.

Los rendimientos anuales oscilan en torno a los 9 000 kg/ha por término medio.

La recolección se efectúa cada año desde el 15 de septiembre hasta el 10-15 de octubre, cuando el fruto se encuentra en la fase apropiada de maduración y ha alcanzado el color deseado, de acuerdo con el seguimiento que efectúan los productores y sus organizaciones de la evolución de dicha maduración. Los productores, con ayuda de escaleras, recolectan los frutos manualmente y los depositan en cajas de plástico, en las que se transportan a las plantas de transformación. Los frutos deben estar exentos de hojas, trozos de madera y otras materias extrañas y tener un color verde a verde-amarillento uniforme; no deben presentar magulladuras, rasguños, daños producidos por insectos y enfermedades, picaduras de pájaros, etc. En las plantas de tratamiento se pesan las aceitunas y se efectúa su recepción, extendiéndose un comprobante donde se indican su cantidad y calidad.

2. Tratamiento

Después de la recepción de las aceitunas, estas se trasladan a cubas donde se tratan para eliminar el amargor. Con este fin, se sumergen en una solución de sosa cáustica del 1,5-2 %, en función de la temperatura y el grado de maduración de las aceitunas. Esta fase tiene una duración de 12 horas. A continuación, se efectúan tres enjuagues para eliminar la solución de sosa cáustica y se añade agua en las cubas, donde las aceitunas permanecen durante ocho horas. Después se cambia dos o tres veces el agua a intervalos de ocho horas. Para eliminar el amargor también puede utilizarse el método natural, empleando únicamente agua y efectuando los mismos cambios de agua en las cubas. En ambos casos, se presta especial atención a que las aceitunas conserven un ligero sabor amargo.

Una vez finalizado este proceso, las aceitunas se trasladan a cubas de fermentación, donde se sumergen en una salmuera con un contenido de sal de hasta el 8,5 %. Se efectúa un control regular del contenido de la salmuera y del pH, añadiéndose sal si resulta necesario. Esta fase se prolonga hasta que el contenido en sal de la salmuera se estabiliza en el nivel deseado. El proceso de fermentación ya ha comenzado en la fase anterior y su duración depende del grado de maduración del fruto y de la temperatura ambiente, prolongándose entre 2 y 4 meses.

El deshuesado se efectúa mecánicamente. Se realiza un corte transversal en un extremo de la aceituna y, a continuación, un corte en forma de cruz en el lado del pedúnculo. La extracción del hueso se consigue utilizando agua y mediante presión mecánica. Para obtener aceitunas partidas, se emplean prensas mecánicas ligeras, que no ocasionan daños a la pulpa ni rompen el hueso.

Las aceitunas para relleno se colocan en superficies de trabajo donde obreras expertas las rellenan a mano. El relleno de las aceitunas es una práctica tradicional en Calcídica y los ingredientes utilizados son almendras o pequeños trozos de pimiento rojo, zanahoria, pepinillos y ajo.

Las aceitunas pueden aromatizarse con hierbas aromáticas de la región (orégano, tomillo, alcaparras, hojas de laurel, ajo, apio y pimiento rojo).

3. Selección cualitativa y clasificación según el calibre — Envasado

Después de la fermentación y el deshuesado, las aceitunas se trasladan desde las cubas a superficies de trabajo, donde obreros experimentados efectúan una inspección ocular de los frutos y eliminan manualmente los frutos con daños y magulladuras y, en general, todos los frutos que presentan defectos. A continuación, los frutos se trasladan en cintas transportadoras hasta los operarios encargados de clasificarlos en función del tamaño y de introducirlos en los recipientes de envasado.

Las aceitunas se envasan en la mayor parte de casos en envases de plástico de materiales inocuos para los consumidores e inertes en relación con el producto, en envases metálicos y en recipientes de cristal, con independencia del peso del producto. Los envases se rellenan con salmuera, a la que puede añadirse ácido L-ascórbico, ácido cítrico o ácido láctico, de acuerdo con la normativa de la UE y de Grecia, para una mejor conservación del producto.

El envasado de las aceitunas puede realizarse en instalaciones situadas fuera de la provincia de Calcídica, a las que el producto se entrega ya tratado, a condición de que quede garantizada la trazabilidad a través de los documentos de transporte, los documentos contables y las normas de etiquetado que figuran en el punto 4.8.

4.6. Vínculo:

1. Natural

Desde el punto de vista agronómico, los suelos de la provincia de Calcídica son absolutamente apropiados para el cultivo del olivo, pues este se desarrolla y fructifica en todo tipo de suelos, desde los terrenos pobres, calizos y pedregosos de las montañas hasta los terrenos aluviales, de origen calcáreo, y fértiles de las llanuras.

El clima de Calcídica presenta una característica excepcionalmente favorable para el olivo: aunque se encuentra en el norte de Grecia, debido a su amplia fachada costera bañada por el Mar Egeo (630 km de litoral), se encuentra en las mismas curvas isotermas de temperaturas mínimas y máximas que otras zonas olivareras más meridionales, como Mesenia, Etoloacarnania y Ática, y además disfruta de una mayor pluviosidad, con promedios anuales que oscilan entre los 450 mm (llanuras) y los 850 mm (zonas de montaña).

El clima de Calcídica también favorece el cultivo del olivo, ya que, en función de la altitud, se caracteriza por inviernos suaves a frescos, veranos suaves a calurosos y secos, con una mayor insolación, y estaciones intermedias de larga duración. En el verano, las temperaturas medias no sobrepasan los 22 °C, mientras que las temperaturas mínimas absolutas en el invierno raramente descienden por debajo de los - 10 °C, incluso en las montañas, por lo que se dan condiciones idóneas para este cultivo.

Las «πράσινες ελιές Χαλκιδικής» se caracterizan, además de por su gran tamaño, por presentar un pericarpio resistente y reluciente y un brillante color verde a verde amarillento, una pulpa rica, firme y jugosa, un fino aroma afrutado y un sabor ligeramente amargo y especiado.

Las condiciones edafoclimáticas de Calcídica, así como las técnicas de cultivo y tratamiento de la aceituna, influyen en las citadas características cualitativas del producto del modo que se indica a continuación:

- el largo período de temperaturas relativamente bajas durante la época de la cosecha, unido a las técnicas de cultivo, especialmente las podas y la eliminación de los retoños, contribuyen, junto con el potencial de las variedades, a que la producción sea estable y los frutos alcancen un gran tamaño, con una elevada proporción de pulpa en relación con el hueso,
- debido al origen predominantemente calcáreo de los suelos, las aceitunas son ricas en sustancias volátiles a las que se debe su fino aroma afrutado,
- gracias a la considerable insolación y a las suaves temperaturas veraniegas, así como al seguimiento del grado de maduración que efectúan los productores y sus organizaciones, en el momento de la cosecha los frutos presentan un brillante color verde, una pulpa jugosa y una firmeza adecuada, de modo que el deshuesado se efectúa fácilmente sin ocasionar magulladuras ni daños,
- como consecuencia de las técnicas de cultivo y, en especial, del regadío y del seguimiento del grado de maduración, los frutos mantienen un bajo contenido en aceite, lo que contribuye a la ausencia de sabor graso y a que resalten las características aromáticas; con ello se evita asimismo la oxidación y, en consecuencia, se logra una mejor conservación de las aceitunas,
- el método tradicional de recolección a mano garantiza una perfecta condición física de la aceituna y el éxito de su tratamiento posterior, mientras que la selección y relleno manuales de las aceitunas garantizan un producto final excelente y auténtico.

De la misma manera, las plantas de tratamiento, compaginando las técnicas tradicionales, han adaptado las técnicas de tratamiento a estas variedades concretas con sus características propias, de modo que han superado las dificultades que presenta el fruto en la fase de fermentación, han conservado intactas sus características organolépticas y han conseguido de manera constante un producto único, conocido en toda Grecia por su sabor ligeramente amargo y especiado. La vocación exportadora de muchas de las plantas de tratamiento ha contribuido asimismo a dar a conocer las «πράσινες ελιές Χαλκιδικής» en muchos países extranjeros.

2. Histórico

Existen referencias concretas a la existencia de olivares en Calcídica desde el año 1415: se cita el olivar de Andronikos, en los terrenos del monasterio de Agios Pavlos de Casandra, los antiquísimos olivos dispersos del monasterio de Vatopedi en Suflari de Calamaria (Nea Triglia), así como en el vecino Daoutlou (Elaiochoria), y el olivar del monasterio de Iviron en la isla de Kafkania de Olympiada. En el resto de Calcídica había olivos cultivados y su presencia a menudo hacía las veces de topónimo. Al parecer, el fruto de estos olivos se utilizaba principalmente para la elaboración de aceitunas de mesa.

Hacia mediados del siglo XIX, los habitantes de Calcídica empezaron a dedicarse de forma sistemática a la oleicultura, efectuando injertos de olivos salvajes y, en menor medida, transplantando olivos cultivados. Este cambio parece deberse principalmente a las favorables disposiciones fiscales contenidas en el «Κανονισμού περί ασυδοσίας των νέων ελαιώνων» (Reglamento sobre la exención fiscal de los nuevos olivares), publicado en 1863. En 1887, Christakis Zografos ya había constituido el gran olivar de Portariás, de unas 500 hectáreas de extensión y que contenía más de 32 000 olivos. Al mismo tiempo, Hatzí-Osmán construyó en Gerakiní de Polygyros una gran almazara que funcionaba a vapor y supuso el desencadenante de la modernización de este tipo de instalaciones en Calcídica.

La relación causal de Calcídica con el olivo como árbol productor y con la aceituna como producto queda atestiguada por el cultivo y la producción seculares de productos de la oleicultura en la región, según se desprende de documentos históricos, y también por las innumerables tradiciones populares que se han conservado hasta hoy. El olivo y la aceituna en Calcídica, al menos durante los dos últimos siglos, constituyen un importante punto de referencia no solo en la vida económica, sino también en la actividad social y la tradición cultural de la población.

4.7. Estructura de control:

Nombre: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Π.) (Organismo de Certificación e Inspección de los Productos Agrícolas)— AGROCERT

Dirección: Πατησίων & Ανδρου 1/Patisson & Androu 1
11257 Αθήνα/Atenas
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. + 30 2108231277

Fax + 30 2108231438

E-mail: info@agrocert.gr

Nombre: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χαλκιδικής, Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης (Administración de la provincia de Calcídica; Dirección de desarrollo rural).

Dirección: 63100 Πολύγυρος/Polygyros
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2371039314

Fax +30 2371339207

E-mail: agro6@halkidiki.gov.gr

4.8. Etiquetado:

Además de la denominación de origen protegida «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» y del marcado correspondiente, las etiquetas deben permitir comprobar el origen y la protección del producto, a través de las siguientes menciones:

- el código numérico que indica el año de producción, la planta de tratamiento, el lote y la planta de envasado final, en caso de que el envasado final se efectúe en otra planta,
- la fecha de duración mínima del producto, si se trata del envase final,
- el logotipo, que consta del nombre del producto, en caracteres griegos o latinos, alrededor de una imagen elipsoidal donde figura, en segundo plano, un mapa de Calcídica procedente de una litografía de la *Society for the Diffusion of Useful Knowledge* (Asociación para la difusión de los conocimientos útiles) de 1829, y en primer plano una rama de olivo con aceitunas verdes.



Cuando las «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» se utilicen para la elaboración de pasta de aceitunas, se autoriza la utilización de la mención «Πάστα από «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» ΠΟΠ», siempre que en dicha elaboración se utilicen exclusivamente «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής», con la única adición de hasta un 7 % de aceite de oliva virgen.