

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 186/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„ΚΑΛΑΜΑΤΑ” (KALAMATA)

NR WE: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmiany (zmian):

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

3.1. Opis produktu:

W niniejszym wniosku produkowaną oliwę z oliwek opisano bardziej szczegółowo niż w pierwotnym wniosku o rejestrację. Przyjęto bardziej restrykcyjne normy jakości, tak aby nazwę stosowano jedynie w odniesieniu do najlepszej jakości oliwy z oliwek z przedmiotowego regionu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.2. Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny produkcji oliwy z oliwek ChNP „Kalamata” obejmuje Mesenię, określoną przez jej granice administracyjne, która stanowi jednostkę terytorialną regionu Peloponez i obejmuje zatem wszystkie obszary, na których uprawia się drzewa oliwne i na których produkuje się oliwę z oliwek „Kalamata”. Należy zauważyć, że odmiany uprawianych drzew oliwnych, praktyki uprawowe, praktyki w zakresie przetwarzania oliwek, historia produkcji oliwy z oliwek i jej związek ze zwyczajami i obyczajami ludowymi, jak również warunki glebowo-klimatyczne są identyczne na wszystkich obszarach Mesenii, w których uprawia się drzewa oliwne. W rezultacie oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia produkowana w pozostałej części Mesenii, poza dawną prowincją Kalamata, nie różni się od oliwy z oliwek ChNP „Kalamata” ani właściwościami naturalnymi i chemicznymi, ani właściwościami organoleptycznymi.

Z analiz organoleptycznych próbek oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia z regionu Mesenii, które przeprowadzono w laboratorium chemicznym Ministerstwa Rozwoju, sekretariacie generalnym do spraw konsumpcji, zatwierdzonym przez Międzynarodową Radę ds. Oliwy z Oliwek wynika, że z organoleptycznego punktu widzenia oliwy z oliwek pochodzące z całego regionu Mesenii są identyczne. W grupie oliw z oliwek pochodzących z istniejącego obszaru ChNP mediana dla charakteru owocowego wynosi $M_f = 3,4$, a mediana błędów $M_d = 0$. W grupie oliw z oliwek pochodzących z pozostałej części Mesenii mediana dla charakteru owocowego wynosi $M_f = 3,9$, a mediana błędów $M_d = 0$. W grupie oliw z oliwek pochodzących z istniejącego obszaru ChNP mediana goryczy wynosi $M_b = 2,37$, a mediana pikantności $M_p = 3,33$. W grupie oliw z oliwek pochodzących z pozostałej części Mesenii mediana goryczy wynosi $M_b = 2,51$, a mediana pikantności $M_p = 3,21$.

Z analiz chemicznych przeprowadzonych w laboratorium chemicznym Ministerstwa Rozwoju, sekretariatu generalnego do spraw konsumpcji, w latach 2000–2010, wynika, że oliwa z oliwek „Kalamata” produkowana w całej Mesenii ma takie same właściwości, zgodnie z poniższą tabelą:

	Średnia na określonym obszarze geograficznym	Średnia dla pozostałej części regionu Mesenii
Kwasowość	0,49	0,49
Liczba nadtlenkowa	8,35	8,05
K_{270}	0,14	0,13
K_{232}	1,73	1,53
Sterole całkowite	1 310	1 267
Kwas palmitynowy (w %)	11,82	11,75
Kwas oleopalmitynowy (w %)	0,86	0,86
Kwas stearynowy (w %)	2,78	2,61
Kwas oleinowy (w %)	75,63	76,79
Kwas linolowy (w %)	7,07	6,1

W związku z powyższym należy określić nowy obszar geograficzny, nadal przestrzegając ściśle specyfikacji z niniejszego wniosku.

3.3. Metoda produkcji:

Jeżeli chodzi o metodę produkcji, dodano stosowanie sposobów mechanicznych (urządzenia do strącania) podczas zbioru oliwek, tam gdzie pozwala na to rzeźba terenu. Stosowanie urządzeń do strącania wiąże się z pewną liczbą korzyści, które mają na celu poprawę jakości zbieranych oliwek i, naturalnie, produkowanej oliwy.

Mówiąc dokładniej, stosowanie urządzeń do strącania, w porównaniu ze strącaniem ręcznym, ma następujące skutki:

- zmniejszenie kosztu i czasu trwania zbiorów, co pozwala na pozyskiwanie owoców w dobrym stanie w czasie przewidzianym na zbiory,
- zwiększenie produktywności drzew oliwnych dzięki natychmiastowemu zbiorowi oliwek i przycinaniu drzew,
- optymalne zbiory, bez niszczenia gałęzi i owoców.

Ponadto podczas przetwarzania oliwy w tłoczniach, na etapie wytlaczania masy z oliwek, temperatura wytlaczania nie może przekroczyć 27 °C, aby zagwarantować jakość oliwy z oliwek i zachować jej właściwości lotne, barwę i przeciwutleniający charakter.

Na etykietach oliwy z oliwek można zatem umieszczać nieobowiązkową informację „tłoczona na zimno” wymienioną w normach handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek określonych w rozporządzeniu (WE) nr 1019/2002.

3.4. Związek z obszarem geograficznym:

Oliwa z oliwek „Kalamata” posiada bezpośredni związek z historią, tradycją i kulturą całego regionu Mesenii, a zimą stanowi główny przedmiot działalności mieszkańców. Uprawa drzew oliwnych i produkcja oliwy z oliwek w Mesenii sięgają bardzo odległych czasów, o czym świadczą źródła historyczne i regularnie prowadzone wykopaliska archeologiczne. Oliwa z oliwek jest i zawsze była głównym gospodarczym i społecznym czynnikiem rozwoju i dobrobytu mieszkańców.

Warunki glebowo-klimatyczne dawnej prowincji Kalamata są charakterystyczne dla całego regionu Mesenii i jednolite: zbcza i tereny pagórkowate, umiarkowane roczne opady deszczu (około 750–800 mm), łagodne zimy, długie i gorące lata, znaczne nasłonecznienie, średnia intensywność wiatrów i pagórkowata rzeźba terenu (która sprzyja dobremu nasłonecznieniu i dobrej wentylacji gajów oliwnych), lekkie gleby wapienne o pH od neutralnego do zasadowego i wystarczającej zawartości fosforu, potasu, boru, itd. Stosowane techniki uprawy i metody przetwarzania oliwek są jednolite na całym obszarze geograficznym. Oliwa z oliwek produkowana w całym regionie Mesenii i oliwa produkowana w dawnej prowincji Kalamata mają takie same szczególne cechy jakościowe: intensywną barwę, przyjemny smak, naturalną klarowność i bogactwo substancji aromatycznych, kwasowość znacznie niższą od dozwolonej górnej granicy, specyficzny profil kwasów tłuszczowych, owocowy smak średniej intensywności o aromacie zielonych owoców, lekko gorzki i lekko lub średnio cierpki smak.

Czynniki, które określają szczególne właściwości surowca i w ten sposób mają wpływ na oliwę z oliwek „Kalamata” są następujące:

- doskonały klimat tego regionu (połączenie długiego okresu nasłonecznienia, optymalnego poziomu opadów, itd.),
- łagodne zimy i długie, gorące i suche lata,
- średnio intensywne wiatry i pagórkowata rzeźba terenu w regionie, oraz przycinanie przez plantatorów drzew na kształt kielicha. Pagórkowata rzeźba terenu Mesenii nie zawsze pozwala na mechaniczny zbiór owoców, ani na mechanizację zbiorów; tak więc wciąż stosuje się tradycyjne metody uprawy (przycinanie, frezowanie, zbiór),
- lekkie gleby wapienne o pH od neutralnego do zasadowego,
- zadowalające stężenie fosforu, magnezu, manganu, boru, itd.,

- ograniczona wielkość pól pozwala plantatorom oliwek z Mesenii na dbanie o swoje drzewa i produkowanie wysokiej jakości oliwy z oliwek przez cały rok,
- staranne zbieranie oliwek na odpowiednim etapie dojrzałości i doskonałe warunki ich przetwarzania. Jednorodność obszaru geograficznego między pasmem górskim Tajget i Morzem Jońskim, posiadającego odrębny mikroklimat, który nadaje takie same właściwości całej oliwie z oliwek „Kalamata” pochodzącej z Mesenii.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„ΚΑΛΑΜΑΤΑ” (KALAMATA)

NR WE: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Καλαμάτα” (Kalamata)

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 noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywana z drzew oliwnych odmian „Koroneiki” i „Mastoidis”. Oliwa z oliwek ChNP „Kalamata” pochodzi głównie z oliwek odmiany „Koroneiki” i maksymalnie w 5 % z oliwek odmiany „Mastoidis”. Posiada następujące właściwości:

Całkowita kwasowość wyrażona w gramach kwasu oleinowego nie przekracza 0,50 g na 100 g oliwy.

Stałe wskaźników obecności różnych rodzajów substancji utlenionych w oliwie z oliwek podczas jej pakowania muszą być następujące:

K₂₃₂: nie więcej niż 2,20

K₂₇₀: nie więcej niż 0,20

liczba nadtlenkowa: ≤ 14 MeqO₂/kg

sterole całkowite: > 1 100 mg/kg

zawartość kwasów tłuszczowych (w %):

kwas oleinowy: 70–80

kwas linolowy: 4,0–11,0

kwas stearynowy: 2,0–4,0

kwas oleopalmitynowy: 0,6–1,2

kwas palmitynowy: 10,0–15,0

Właściwości organoleptyczne:

Opis	Mediana
Charakter owocowy	3–5
Gorycz	2–3
Pikantność	2–4
Błędy	0

Oliwa z oliwek „Kalamata” ma owocowy smak średniej intensywności o aromacie zielonych owoców, lekko gorzki i lekko lub średnio cierpki smak.

Barwa: zielona do zielonożółtej.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Czynności związane z uprawą, produkcją i tłoczeniem muszą odbywać się wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym produkcji, o którym mowa w pkt 4. Produkcja oliwy z oliwek i jej pierwsze przechowywanie odbywają się w zakładach znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym, które spełniają wszystkie przepisy krajowe i unijne mające zastosowanie do produkcji żywności i które dysponują nierdzewnymi urządzeniami mechanicznymi i nierdzewnymi cysternami do przechowywania oliwy z oliwek.

Zbiór, przewóz i przechowywanie oliwek

W większości miejsc oliwki zbiera się przez strącanie, ręcznie lub grzebieniem, jak również sposobami mechanicznymi (urządzenia do strącania), kiedy owoc zmienia kolor z zielonego na zielonożółty, aż do momentu kiedy ma barwę ciemnofioletową maksymalnie w około 50 %, od końca października przez okres około czterech do sześciu tygodni, w zależności od warunków meteorologicznych, zawsze przy wykorzystaniu siatek rozpostartych pod drzewami oliwnymi. W żadnym wypadku nie zbiera się, w celu przetworzenia ich w tłoczniach, dojrzałych oliwek, które spadły na ziemię.

Oliwki przewozi się do tłoczni w przewiewnych plastikowych skrzynkach lub w workach wyprodukowanych wyłącznie z materiałów naturalnych o pojemności 30–50 kg. Przewóz do tłoczni i tłoczenie odbywają się w ciągu 24 godzin i w najlepszych możliwych warunkach przechowywania owoców (przechowywanie w ciemnym miejscu, na paletach pozwalających na cyrkulację powietrza i uniemożliwiających bezpośredni kontakt z ziemią), aby zapobiec ich zepsuciu się. Oliwki należy przechowywać w chłodnym miejscu do czasu tłoczenia. Czas wymagany do wyprodukowania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia ChNP „Kalamata” nie przekracza 24 godzin od zebrania oliwek do wyprodukowania oliwy z oliwek. Zabrania się przechowywania oliwek w gajach oliwnych, gdzie narażone są na różne zagrożenia naturalne i mikrobiologiczne.

Przetwarzanie oliwy

Oliwki przetwarza się w klasycznych lub wirowych tłoczniach utrzymujących temperaturę poniżej 27 °C podczas wytlaczania masy z oliwek, jak i na wszystkich pozostałych etapach przetwarzania. W tłoczni owoc oddziela się od liści i gałęzi, myje i przewozi do rozdrabniarki. Następnie, przez 20–30 minut, odbywa się wytlaczanie masy z oliwek i uzyskiwanie oliwy, przez tłoczenie lub przez wirowanie, po dodaniu niewielkiej ilości wody, jeżeli oliwki nie posiadają wystarczającej zawartości płynnych substancji roślinnych.

Tłocznie znajdują się obowiązkowo na obszarze Mesenii.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Oliwę z oliwek ChNP „Kalamata” przechowuje się obowiązkowo w nierdzewnych cysternach umieszczonych w odpowiednich miejscach składowania w temperaturze do 24 °C. Pierwsze przechowywanie może mieć miejsce w tłoczniach, w których produkuje się oliwę.

Przewóz oliwy z oliwek między tłoczniami a zakładami, w których rozlewa się ją do butelek odbywa się wyłącznie w starannie oczyszczonych specjalnych nierdzewnych cysternach.

Oliwę z oliwek można rozlewać do butelek zarówno na wyznaczonym obszarze geograficznym, jak i poza nim, jeżeli istnieje wiarygodny system śledzenia pochodzenia i jeżeli oliwa z oliwek posiada odpowiednią etykietę.

Jeżeli chodzi o sprzedaż hurtową, zezwala się na przewóz oliwy z oliwek w nierdzewnych cysternach, które plombuje się tuż po napełnieniu, opatruje odpowiednią etykietą i które podlegają wiarygodnemu systemowi śledzenia pochodzenia. Do sprzedaży detalicznej, zezwala się na stosowanie wszelkich opakowań o pojemności nie większej niż pięć litrów, które spełniają normy określone w prawodawstwie greckim i UE.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na etykiecie produktu znajduje się kod składający się z liter i cyfr wskazujących numer porządkowy etykiety i dwie ostatnie cyfry roku produkcji, zapisane w następujący sposób:

KA/numer porządkowy etykiety/dwie ostatnie cyfry roku produkcji.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Oliwę z oliwek „Kalamata” produkuje się w granicach administracyjnych jednostki regionalnej Mesenia znajdującej się w regionie Peloponez, ograniczonej na północy rzeką Neda i Górami Arkadyjskimi, na wschodzie górą Tajget, na południu Zatoką Meseńską, a na zachodzie Morzem Jońskim.

Gaje oliwne uprawia się na powierzchni około stu tysięcy hektarów.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Wyznaczony obszar geograficzny znajduje się na południowo-zachodnim krańcu Peloponezu i obejmuje powierzchnię 2 991 km². Nad zachodnią częścią Mesenii dominuje pasmo górskie Tajget, naturalna granica z departamentem Lakonii. Tajget rozciąga się na obszarze 115 km i dochodzi do 2 400 m, tworząc w ten sposób mikroklimat regionu. Najszerzą i najbardziej urodzajną niziną jest Nizina Meseńska, a kolejnymi, mniejszymi, nizinami Kiparissia, Gargaliana, Pylos, Methoni, Koroni, Longa i Petalidi.

Klimat i gleba na wyznaczonym obszarze geograficznym posiadają właściwości do tego stopnia sprzyjające uprawie drzew oliwnych, że zabiegi, które mają miejsce podczas uprawy, ograniczają się do zabiegów absolutnie niezbędnych dla normalnego rozwoju drzew oliwnych. Mikroklimat w regionie charakteryzuje się klimatem umiarkowanie śródziemnomorskim (ciepłym i suchym – umiarkowanym) do podzwrotnikowego. Zimy są łagodne, a lata długie i gorące. Zimna pora roku trwa od listopada do kwietnia, a pora ciepła od maja do października. Średnie roczne opady wynoszą około 750–800 mm/rok; największe opady deszczu występują zimą (około 330 mm deszczu), następnie jesienią: około 250 mm deszczu, wiosną: 146 mm i na koniec latem: około 23 mm. Najbardziej suchym miesiącem jest lipiec (5,2 mm), a najbardziej deszczowym listopad (138,2 mm).

Średnia roczna wilgotność względna osiąga 67,7 %, przy czym najbardziej suchym miesiącem jest lipiec (58 %), a najbardziej wilgotnym listopad (74 %).

Jeżeli chodzi o średnią miesięczną temperaturę w ciągu roku, najniższe temperatury występują w grudniu i w styczniu (10 °C), a najwyższe w lipcu i w sierpniu (28 °C). Nasłonecznienie przekracza 3 000 godzin rocznie.

Uwzględniając te dane, panujący mikroklimat nadaje się idealnie do uprawy oliwek. Brak gwałtownych wahań temperatur, poziom i rozkład opadów odpowiadają optymalnym warunkom wymaganym przez roczny cykl drzew oliwnych.

Gleba jest piaszczysto-gliniasta o pH neutralnym do zasadowego. Grunty na wyznaczonym obszarze geograficznym charakteryzują się głównie pagórkowatą rzeźbą. Są względnie przepuszczalne, zapewniają dobre filtrowanie i pozwalają przepływać wodzie i roztworom w glebie, nie zatrzymując wody i nie tworząc szczelin w glebie. Zawartość fosforu, boru, manganu i magnezu w glebie jest zadowalająca. Jeżeli chodzi o azot i potas, występuje lekki deficyt i z tego powodu stosuje się nawozy mineralne. Z mechanicznego punktu widzenia, gleby klasyfikuje się jako gleby o konstytucji lekkiej do średniej. Gaje oliwne rosną głównie na pagórkowatych zboczach, które umożliwiają dobrą wentylację drzew i przyczyniają się do wysokiej jakości produktu.

5.2. Specyfika produktu:

Oliwę z oliwek „Kalamata” produkuje się z doskonałych odmian „Koroneiki” i „Mastoidis”, a całość produkcji klasyfikuje się w kategorii oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, ponieważ ma ona względnie niższą kwasowość od dozwolonego maksimum, a inne parametry: liczba nadtlenkowa i współczynnik ekstynkcji (K_{232}) mieszczą się poniżej dozwolonych granic mających zastosowanie zgodnie z regulacjami na poziomie Unii Europejskiej. Posiada ona również specyficzny profil kwasów tłuszczowych charakterystyczny dla oliwy z oliwek ChNP „Kalamata”. Dokładniej mówiąc, zawartość kwasu oleinowego osiąga bardzo wysokie poziomy, podczas gdy zawartości kwasu linolowego, stearynowego, palmitynowego i oleopalmitynowego są bardzo ściśle i pozostają w szczególny sposób powiązane, co odróżnia tę oliwę od innych oliw z oliwek. Szczególny profil kwasów tłuszczowych w połączeniu z średnio owocowym charakterem i aromatem zielonych owoców, lekko gorzkim i lekko pikantnym smakiem, nadają oliwie z oliwek ChNP „Kalamata” specyficzny unikalny charakter.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Związek historyczny

Historia uprawy drzew oliwnych na wyznaczonym obszarze geograficznym sięga bardzo odległych czasów. Dowodzą tego odkrycia archeologiczne i zachowane pisemne świadectwa, które potwierdzają, że oliwki i oliwa z oliwek wchodziły w skład żywności, stanowiły podstawę perfum i były przedmiotem sztuki. Podczas wykopalisk prowadzonych w pałacu Nestora, w regionie Chora, wydobyto 1 200 ceramicznych tabliczek zapisanych pismem linearnym B, które dostarczają cennych informacji na temat roli drzewa oliwnego i jego wpływu na mieszkańców w XIV–XIII wieku przed naszą erą.

W regionie Karpofora odkryto pestki oliwek z 1900 r. p.n.e. Metoda diagramu palinologicznego, oparta na radiochronologii, pozwoliła ocenić uprawę drzew oliwnych w regionie Pylos. Odkryto w ten sposób, że uprawiano je od 1100 r. p.n.e. i że chodziło głównie o oliwkę europejską.

Odmiana „Koroneiki” powstała na ziemi meseńskiej, jak wskazuje jej nazwa, co oznacza, że pochodzi z Koroni, małego nadbrzeżnego miasteczka znajdującego się na południowy-wschód od wyznaczonego obszaru geograficznego.

Handel oliwą z oliwek odbywał się z portów Methoni i Navarin (obecnie miasto Pylon). Jeżeli chodzi o kupców greckich, uzupełniali oni swoje ładunki oliwą pochodzącą z okolic Kiparissii.

Gaje oliwne zasadzone na gruntach publicznych wywodziły się z majątków tureckich, które przypadły weneckim zdobywcom i które wydzierżawiono plantatorom. Aby sprostać popytowi na oliwę z oliwek, sprowadzano ją także z regionów znajdujących się poza Koroni, ale także z Mani i, ogólniej mówiąc, z całego regionu Mesenii.

Związek naturalny

Czynnikami, które wpływają na szczególne właściwości surowca i które przenoszą się na oliwę z oliwek „Kalamata” są:

- połączenie elementów znakomitego klimatu regionu: okres nasłonecznienia, doskonały poziom opadów (około 750–800 mm), łagodna zima i długie, gorące i suche lato,
- średnia intensywność wiatrów i pagórkowata rzeźba terenu w regionie w połączeniu z przycinaniem drzew na kształt kielicha (3–4 pędy na drzewo i usunięcie części korony od wewnątrz) przez plantatorów oliwek sprzyjają dobremu naświetleniu i dobrej wentylacji gajów oliwnych i powodują właściwe dojrzewanie oliwek, co wpływa na szczególne właściwości produkowanej oliwy z oliwek i sprawia, że otrzymywana oliwa z oliwek jest bogata w substancje barwiące, ma wyraźny kolor i przyjemny smak. Pagórkowata rzeźba terenu Mesenii nie zawsze pozwala na mechaniczny zbiór owoców, ani na mechanizację uprawy; w tym przypadku w odniesieniu do drzew oliwnych stosuje się tradycyjne czynności związane z uprawą (przycinanie, frezowanie, zbiór),
- lekkie gleby wapienne o pH od neutralnego do zasadowego; gleba wapienna, poprzez wpływ, który wywiera na drzewo oliwne, uniemożliwia większe wchłanianie żelaza przez rośliny i znacznie lepiej zatrzymuje wodę, co pozwala drzewom oliwnym uprawianym na przedmiotowych rodzajach gleb utrzymywać lepszą wilgotność w czasie suszy. Właściwości organoleptyczne oliwy z oliwek ChNP „Kalamata” wynikają w znacznym stopniu z substancji aromatycznych, które powstają ze względu na szczególne właściwości gleby (gleby lekko wapienne) i ze zmniejszonego wchłaniania wody przez drzewa, co można wyjaśnić niskimi opadami deszczu w okresie dojrzewania oliwek i ograniczonym nawadnianiem drzew oliwnych przeznaczonych do produkcji oliwy z oliwek na wyznaczonym obszarze geograficznym,
- zadowalająca koncentracja fosforu, magnezu, manganu, boru, itd. W szczególności obecność manganu (pierwiastek będący katalizatorem w wielu procesach enzymatycznych i biochemicznych, który odgrywa także decydującą rolę w tworzeniu chlorofilu) i magnezu (pierwiastek odgrywający decydującą rolę w tworzeniu cząsteczek chlorofilu) wywiera dominujący wpływ, dzięki któremu oliwa z oliwek ma charakterystyczną zielonożółtą barwę i jest bogata w substancje aromatyczne,
- doświadczenie producentów w wyborze odpowiedniej pory zbierania oliwek; oliwka, która nie osiągnęła dojrzałości daje oliwę o intensywnie zielonej barwie, o smaku lekko gorzkim, ubogą w składniki aromatyczne; natomiast zbiór oliwek po osiągnięciu przez nie naturalnej dojrzałości skutkuje zmniejszeniem poziomu związków aromatycznych, zwiększeniem kwasowości i zmianą barwy,
- znakomite warunki przetwarzania owoców, które przyczyniają się do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o średnio intensywnym owocowym zapachu, lekko gorzkiej i lekko lub średnio pikantnej, o wysokim poziomie steroli całkowitych. Wytłaczanie masy z oliwek wykonuje się w temperaturach poniżej 27 °C, przez krótki okres, stosując niewiele wody w celu uniknięcia ingerencji otaczającego powietrza, utleniania i utraty związków aromatycznych, dzięki czemu otrzymywana jest oliwa wysokiej jakości, odporna na utlenianie,
- ograniczona wielkość pól pozwala plantatorom oliwek z Mesenii odpowiednio dbać o swoje drzewa i produkować oliwę z oliwek wysokiej jakości.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

http://www.minagric.gr/greek/data/prod_elaioladou_kalamata_291211.pdf
