

Publication d'une demande de modification en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 186/10)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«ΚΑΛΑΜΑΤΑ» (KALAMATA)

N° CE: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification:

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification (s):

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'ont été publiés
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s):

3.1. Description du produit:

Cette demande décrit l'huile d'olive produite de manière plus détaillée que dans le dossier d'enregistrement initial. Des normes de qualité plus strictes sont adoptées de façon à ce que l'appellation ne soit utilisée que pour l'huile d'olive de la région de la meilleure qualité.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

3.2. Aire géographique:

L'aire géographique de production de l'huile d'olive AOP «Καλαμάτα-Kalamata» couvre la Messénie, définie par ses limites administratives, qui constitue une entité régionale de la région du Péloponnèse et comprend donc toutes les zones où les oliviers sont cultivés et où l'huile d'olive «Kalamata» est produite. Il importe de noter que les variétés d'oliviers cultivées, les pratiques culturales, les pratiques de transformation des olives, l'histoire de la production de l'huile d'olive et son lien avec les us et coutumes populaires ainsi que les conditions pédoclimatiques sont identiques dans toutes les régions de Messénie où l'olivier est cultivé. Par conséquent, l'huile d'olive vierge extra produite dans le reste de la Messénie, en dehors de l'ancien arrondissement de Kalamata, ne diffère de l'huile d'olive AOP «Καλαμάτα-Kalamata» ni par les caractéristiques naturelles et chimiques, ni par les caractéristiques organoleptiques.

Il ressort des analyses organoleptiques des échantillons de l'huile d'olive vierge extra de la région de Messénie, qui ont été effectuées au laboratoire chimique du ministère du développement, secrétariat général à la consommation, agréé par le Conseil oléicole international que, d'un point de vue organoleptique, les huiles d'olive provenant de l'ensemble de la région de Messénie sont identiques. Dans le groupe des huiles d'olive provenant de la zone AOP existante, la médiane de l'attribut fruité est de $M_f = 3,4$ et la médiane des défauts de $M_d = 0$. Dans le groupe des huiles d'olive provenant du reste de la Messénie, la médiane de l'attribut fruité est de $M_f = 3,9$ et la médiane des défauts de $M_d = 0$. Dans le groupe des huiles d'olive provenant de la zone AOP existante, la médiane de l'attribut amer est de $M_b = 2,37$ et la médiane de l'attribut piquant de $M_p = 3,33$. Dans le groupe des huiles d'olive provenant du reste de la Messénie, la médiane de l'attribut amer est de $M_b = 2,51$ et la médiane de l'attribut piquant de $M_p = 3,21$.

Il ressort des analyses chimiques effectuées au laboratoire chimique du ministère du développement, secrétariat général à la consommation, de 2000 à 2010, que l'huile d'olive «Kalamata» produite dans l'ensemble de la Messénie a les mêmes caractéristiques, comme le montre le tableau suivant:

	Moyenne dans l'aire géographique visée	Moyenne dans le reste de la région de Messénie
Acidité	0,49	0,49
Indice de peroxyde	8,35	8,05
K ₂₇₀	0,14	0,13
K ₂₃₂	1,73	1,53
Stérols totaux	1 310	1 267
Acide palmitique (%)	11,82	11,75
Acide palmitoléique (%)	0,86	0,86
Acide stéarique (%)	2,78	2,61
Acide oléique (%)	75,63	76,79
Acide linoléique (%)	7,07	6,1

Eu égard à ce qui précède, il est nécessaire de définir une nouvelle aire géographique, toujours dans le strict respect du cahier des charges de cette demande.

3.3. Méthode d'obtention:

Pour ce qui est de la méthode d'obtention, est ajoutée ici l'utilisation de moyens mécaniques (machines de gaulage) pour la cueillette de l'olive, là où le relief le permet. L'utilisation de machines de gaulage présente un certain nombre d'avantages dont le but est d'améliorer la qualité de l'olive récoltée et, naturellement, de l'huile produite.

Plus précisément, l'utilisation de machines de gaulage, comparée au gaulage manuel, a les résultats suivants:

- réduction du coût et de la durée de la cueillette, ce qui permet d'obtenir une olive non altérée dans le temps prévu pour la récolte;
- accroissement de la productivité des oliviers grâce à une cueillette des olives et à une taille des arbres immédiates;
- cueillette exemplaire, évitant les traumatismes des branches et des fruits.

En outre, lors du traitement de l'olive au moulin, au stade du malaxage de la pâte d'olive, la norme est que la température de malaxage ne dépasse pas 27 °C afin de garantir la qualité de l'huile d'olive et de conserver ses caractéristiques volatiles, sa couleur et son caractère antioxydant.

Ainsi il est possible d'indiquer la mention facultative, sur l'étiquetage des huiles d'olive normalisées, «Extraction à froid» qui figure dans les normes de commercialisation de l'huile d'olive, définies par le règlement (CE) n° 1019/2002.

3.4. Lien:

L'huile d'olive «Kalamata» entretient un lien direct avec l'histoire, la tradition et la culture de l'ensemble de la région de Messénie et constitue l'activité essentielle des habitants en hiver. La culture des oliviers et la production d'huile d'olive en Messénie se perdent dans la nuit des temps, comme l'attestent les sources historiques et les fouilles archéologiques régulièrement menées. L'huile d'olive est et a toujours été un paramètre économique et social essentiel du développement et de la prospérité des habitants.

Les conditions pédoclimatiques de l'ancien arrondissement de Kalamata caractérisent l'ensemble de la région de Messénie et sont homogènes: terrains inclinés et mamelonnés, pluviosité annuelle modérée (environ 750-800 mm), hiver doux, été long et chaud, ensoleillement important, intensité moyenne des vents et relief mamelonné (qui favorise le bon éclairage et la bonne aération des oliveraies), sols calcaires légers au pH neutre à alcalin, et concentrations satisfaisantes en phosphore, potassium, bore, etc. L'aire géographique est en outre uniforme pour ce qui est des pratiques culturelles mises en œuvre et des méthodes de transformation des olives. L'huile d'olive produite dans l'ensemble de la région de Messénie et celle produite dans l'ancien arrondissement de Kalamata ont les mêmes caractéristiques qualitatives particulières: coloration prononcée, goût agréable, naturellement claire et riche en substances aromatiques, acidité relativement inférieure à la limite supérieure autorisée, profil spécifique d'acides gras, moyennement fruitée avec un arôme de fruit vert, légèrement amère et légèrement à moyennement piquante.

Les facteurs qui déterminent les caractéristiques particulières de la matière première et qui se transmettent à l'huile d'olive «Kalamata» produite sont les suivants:

- la combinaison des éléments de l'excellent climat de la région (longue période d'ensoleillement, excellent niveau de précipitations, etc.);
- l'hiver clément et l'été long, chaud et sec;
- les vents d'intensité moyenne et le relief mamelonné de la région, parallèlement à la taille en gobelet à laquelle les oléiculteurs soumettent les arbres. Le relief mamelonné de Messénie ne permet pas toujours la récolte mécanique du fruit ni la mécanisation de la culture, auquel cas les opérations culturelles traditionnelles sont appliquées aux oliviers (taille, fraisage, cueillette);
- les sols calcaires légers au pH neutre à alcalin;
- les concentrations satisfaisantes en phosphore, magnésium, manganèse, bore, etc.;

- la taille restreinte des parcelles permet aux oléiculteurs de Messénie de bien prendre soin de leurs arbres et de produire une huile d'olive de qualité, avec laquelle ils passent l'année entière;
- la procédure minutieuse de la cueillette des olives au stade de maturité approprié et les excellentes conditions de leur transformation. L'existence d'une aire géographique homogène entre le Taygète et la mer Ionienne, dotée d'un microclimat distinct qui confère des caractéristiques communes à la totalité de l'huile d'olive «Kalamata» provenant de Messénie.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«ΚΑΛΑΜΑΤΑ» (KALAMATA)

N° CE: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Καλαμάτα» (Kalamata)

2. État membre ou pays tiers:

Grèce

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:

3.1. Type de produit:

Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

Huile d'olive vierge extra obtenue à partir d'oliviers des variétés «Koronéiki» et «Mastoïdis». L'huile d'olive AOP «Kalamata» provient principalement d'olives de la variété «Koronéiki» et à concurrence maximale de 5 % d'olives de la variété «Mastoïdis». Elle présente les caractéristiques suivantes:

L'acidité totale exprimée en grammes d'acide oléique, n'excède pas 0,50 g pour 100 g d'huile.

Les constantes pour les indicateurs de la présence de différents types de substances oxydées dans l'huile d'olive doivent être les suivantes lors du conditionnement de l'huile d'olive:

K₂₃₂: maximum 2,20

K₂₇₀: maximum 0,20

Indice de peroxyde: ≤ 14 MeqO₂/kg

Stérols totaux: > 1 100 mg/kg

Teneur en acides gras (%):

Acide oléique: 70-80

Acide linoléique: 4,0-11,0

Acide stéarique: 2,0-4,0

Acide palmitoléique: 0,6-1,2

Acide palmitique: 10,0-15,0

Caractéristiques organoleptiques:

Description	Médiane
Attribut fruité de l'olive	3-5
Attribut amer	2-3
Attribut piquant	2-4
Défauts	0

L'huile d'olive AOP «Kalamata» est moyennement fruitée avec un arôme de fruit vert, légèrement amère et légèrement à moyennement piquante.

Couleur: verte à vert-jaune.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Les opérations de culture, de production et de pressage en vue de la production de l'huile d'olive vierge extra AOP «Kalamata» doivent avoir lieu exclusivement dans l'aire géographique délimitée de production visée au point 4. La production de l'huile d'olive et son premier stockage ont lieu dans des unités situées dans l'aire géographique délimitée, qui respectent toutes les règles nationales et de l'Union applicables à la production des aliments et qui disposent d'équipement mécanique inoxydable et de citernes inoxydables pour le stockage de l'huile d'olive.

Cueillette, transport et stockage des olives

Les olives sont cueillies par gaulage dans la plupart des endroits, à la main ou au peigne, ainsi que par des moyens mécaniques (machines de gaulage) lorsque le fruit passe d'une couleur verte à vert-jaune et jusqu'à ce qu'il présente une couleur noirâtre à concurrence d'environ 50 %, à partir de la fin octobre et pendant une période d'environ quatre à six semaines, selon les conditions météorologiques, et toujours en utilisant des filets étendus au pied des oliviers. Les olives mûres tombées à terre ne sont en aucun cas ramassées pour être transformées dans les moulins.

Les olives sont acheminées vers les moulins dans des cageots ajourés en plastique dur ou dans des sacs fabriqués exclusivement en matériaux naturels, d'une capacité de 30 à 50 kg. L'acheminement vers les moulins et le pressage ont lieu dans les 24 heures et dans les meilleures conditions possibles de conservation du fruit (stockage à l'abri de la lumière, sur des palettes permettant à l'air de circuler et évitant le contact direct avec le sol), de sorte à éviter son altération. Les olives doivent être conservées dans un endroit frais jusqu'au pressage. La durée requise pour produire l'huile d'olive vierge extra AOP «Kalamata» n'excède pas 24 heures, depuis la cueillette des olives jusqu'à la production de l'huile d'olive. Il est interdit de stocker les olives dans l'olivieraie, où elles sont exposées à divers dangers naturels et microbiologiques.

Traitement de l'olive

L'olive est traitée dans des moulins classiques ou centrifuges garantissant des températures inférieures à 27 °C pour la pâte d'olive lors du malaxage, comme à toutes les autres phases du traitement. Au moulin, le fruit est séparé des feuilles et des branches, lavé et conduit au broyeur. Viennent ensuite, pendant 20 à 30 minutes, le malaxage de la pâte d'olive et l'extraction de l'huile, soit par pression, soit par centrifugation, un peu d'eau étant ajoutée si l'olive ne présente pas une teneur suffisante en liquides végétaux.

Les moulins sont obligatoirement situés dans les limites de la Messénie.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, au râpage, au conditionnement, etc.:

L'huile d'olive AOP «Kalamata» est stockée obligatoirement dans des citernes inoxydables installées dans des aires de stockage adéquates, à une température maximale de 24 °C. Le premier stockage peut avoir lieu dans les moulins mêmes où l'huile est produite.

Le transport de l'huile d'olive entre les moulins et les aires de stockage des unités de conditionnement est effectué exclusivement dans des citernes inoxydables spéciales soigneusement nettoyées.

L'huile d'olive peut être conditionnée tant dans l'aire géographique délimitée qu'en dehors de celles-ci, pour autant qu'il existe un système de traçage fiable et que l'huile d'olive soit correctement étiquetée.

Pour la vente au gros, il est permis de transporter l'huile d'olive dans des citernes inoxydables, qui sont scellées juste après leur remplissage, sont correctement étiquetées et répondent à un système de traçage fiable. En ce qui concerne les emballages pour la vente au détail, il est permis d'utiliser tous les emballages d'une contenance maximale de cinq litres qui sont conformes aux normes fixées par la législation grecque et de l'UE.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

L'étiquetage du produit comprend un code composé de lettres et de chiffres indiquant le numéro d'ordre de l'étiquette et les deux derniers chiffres de l'année de production, inscrits de la manière suivante:

KA/numéro d'ordre de l'étiquette/deux derniers chiffres de l'année de production.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

L'huile d'olive «Kalamata» est produite dans les limites administratives de l'entité régionale de Messénie située dans la région du Péloponnèse, délimitée au nord par le fleuve Néda et les montagnes Arcadiennes, à l'est par le mont Taygète, au sud par le golfe de Messénie et à l'ouest par la mer Ionienne.

Les oliveraies sont cultivées sur une superficie d'environ cent mille hectares.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire géographique délimitée est située à l'extrémité sud-ouest du Péloponnèse et couvre une superficie de 2 991 km². La partie orientale de la Messénie est dominée par la chaîne de montagnes du Taygète, frontière naturelle avec le département de Laconie. Le Taygète s'étire sur 115 km et culmine à 2 400 m, créant ainsi le microclimat de la région. La plaine la plus vaste et la plus fertile est la plaine Messénienne, suivie par d'autres, plus petites, comme celles de Kiparissia, Gargaliana, Pylos, Methoni, Koroni, Longa et Petalidi.

Le climat et le sol de l'aire géographique délimitée présentent des particularités favorables à la culture de l'olivier, si bien que les interventions qui ont lieu pendant la culture se limitent à celles absolument indispensables au développement normal des oliviers. Le microclimat de la région se caractérise par un climat méditerranéen tempéré (xérothermique — tempéré) à subtropical. Les hivers sont doux et les étés longs et chauds. La saison froide dure de novembre à avril et la saison chaude de mai à octobre. La quantité annuelle moyenne des précipitations est d'environ 750-800 mm/an, la plus forte pluviosité se situant en hiver (environ 330 mm de pluie). Viennent ensuite l'automne avec environ 250 mm de pluie, le printemps avec 146 mm et enfin l'été avec 23 mm environ. Le mois le plus sec est juillet (5,2 mm) et le plus pluvieux est novembre (138,2 mm).

L'humidité relative annuelle moyenne atteint 67,7 %, le mois le plus sec étant juillet (58 %) et le plus humide novembre (74 %).

Pour ce qui est de la température mensuelle moyenne au cours de l'année, la température minimale se situe aux mois de décembre et de janvier avec 10 °C et la température maximale aux mois de juillet et d'août avec 28 °C. Les heures d'ensoleillement dépassent 3 000 heures par an.

Vu ces données, le microclimat qui règne se prête idéalement à l'oléiculture. L'absence de variations brutales de température, la quantité et la répartition adéquate des précipitations correspondent aux conditions optimales exigées par le cycle annuel de l'olivier.

Le sol est sableux-argileux avec un pH neutre à alcalin. Les sols de l'aire géographique délimitée présentent essentiellement un relief mamelonné. Ils sont relativement perméables, assurent un bon filtrage et laissent l'eau et les solutions du sol circuler, si bien qu'ils ne retiennent pas l'eau et ne créent pas de fissures dans le sol. La teneur des sols en phosphore, bore, manganèse et magnésium est satisfaisante. Pour ce qui est de l'azote et du potassium, elle présente un léger déficit qui implique l'apport d'engrais inorganiques. Du point de vue mécanique, les sols sont classés comme étant de constitution légère à moyenne. Les oliveraies se situent principalement sur des superficies mamelonnées inclinées qui permettent une bonne aération des arbres et la production d'un produit de qualité.

5.2. Spécificité du produit:

L'huile d'olive «Kalamata» est produite à partir des excellentes variétés «Koronéïki» et «Mastoidis» et la totalité de la quantité produite est classée dans la catégorie de l'huile d'olive vierge extra parce qu'elle a une acidité relativement inférieure au maximum autorisé et que les autres paramètres du nombre de peroxyde et du coefficient d'extinction (K_{232}) se situent sous les limites autorisées applicables selon le règlement de l'Union européenne. Parallèlement, le profil d'acides gras est très spécifique et caractérise l'huile d'olive AOP «Kalamata». Plus précisément, la teneur en acide oléique se situe à des niveaux très élevés, tandis que les teneurs en acide linoléique, stéarique, palmitique et palmitoléique sont très précises et présentent un rapport particulier, ce qui la distingue des autres huiles d'olive. Ce profil spécifique d'acides gras, combiné à un attribut moyennement fruité et un arôme de fruit vert, légèrement amer et légèrement piquant, confèrent un caractère particulier et unique à l'huile d'olive AOP «Kalamata».

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou d'autres caractéristiques du produit (pour les IGP):

Lien historique

L'histoire de la culture de l'olivier dans l'aire géographique délimitée remonte à la nuit des temps. C'est ce que prouvent les découvertes archéologiques et les témoignages écrits conservés, qui attestent que l'olive et l'huile d'olive faisaient partie de l'alimentation, constituaient la base de parfums et étaient un élément d'art. Les fouilles menées dans le palais de Nestor, dans la région de Chora, ont mis à jour 1 200 tablettes de terre cuite inscrites en linéaire B, qui livrent des informations précieuses sur le rôle de l'olivier et son influence sur les habitants aux XIV^e-XIII^e siècles avant notre ère.

Des noyaux d'olive datant de 1900 av. J.-C. ont été découverts dans la région de Karpofora. La méthode du diagramme pollinique, basée sur la radiochronologie, a permis d'évaluer la culture de l'olivier dans la région de Pylos. On a ainsi découvert qu'il était cultivé dès 1100 av. J.-C. et qu'il s'agissait essentiellement de l'olivier commun.

La variété «Koronéïki» est née sur la terre de Messénie, comme l'indique son nom, qui signifie qu'elle provient de Koroni, petite bourgade côtière située au sud-est de l'aire géographique délimitée.

Le commerce de l'huile d'olive se faisait à partir des ports de Methoni et de Navarin (l'actuelle ville de Pylos). Pour ce qui est des commerçants grecs, ils complétaient leurs chargements avec de l'huile provenant des environs de Kiparissia.

Les oliveraies plantées sur les terres publiques provenaient de propriétés turques échues aux conquérants vénitiens et louées à des cultivateurs. Pour répondre à la demande en huile d'olive, il en arrivait aussi de régions situées en dehors de Koroni, mais aussi du Magne et plus généralement de l'ensemble de la région de Messénie.

Lien naturel

Les facteurs qui déterminent les caractéristiques particulières de la matière première et qui se transmettent à l'huile d'olive «Kalamata» sont les suivants:

- la combinaison des éléments de l'excellent climat de la région: longue période d'ensoleillement, excellent niveau de précipitations (environ 750-800 mm), hiver doux et été long, chaud et sec;
- les vents d'intensité moyenne et le relief mamelonné de la région, en combinaison avec la taille en gobelet (3-4 tiges par arbre et suppression d'une partie de la frondaison par l'intérieur) à laquelle les oléiculteurs soumettent les arbres, favorisent le bon éclairage et la bonne aération des oliveraies et entraînent la maturation correcte des olives, éléments qui déterminent les caractéristiques particulières de l'huile d'olive produite et font en sorte que l'huile d'olive obtenue soit riche en pigments et ait une coloration prononcée et un goût agréable. Le relief mamelonné de Messénie ne permet pas toujours la récolte mécanique du fruit ni la mécanisation de la culture, auquel cas les opérations culturales traditionnelles sont appliquées aux oliviers (taille, fraisage, cueillette);
- les sols calcaires légers au pH neutre à alcalin; le sol calcaire, par l'influence qu'il exerce sur l'olivier, empêche davantage l'absorption du fer par les végétaux et retient beaucoup mieux l'eau, ce qui permet aux oliviers cultivés sur les types de sols en question de conserver davantage l'humidité en période de sécheresse. Les propriétés organoleptiques de l'huile d'olive AOP «Kalamata» sont dues dans une large mesure aux substances aromatiques qui se forment en raison des caractéristiques particulières du sol (sols légèrement calcaires) et de l'absorption réduite d'eau par les arbres, qui s'explique par une faible pluviosité pendant la période de maturation des olives et par l'irrigation limitée des oliviers pour la production d'huile d'olive dans l'aire géographique délimitée;
- les concentrations satisfaisantes en phosphore, magnésium, manganèse, bore, etc. C'est en particulier la présence de manganèse (élément catalyseur pour de nombreux processus enzymatiques et biochimiques, qui joue aussi un rôle déterminant dans la formation de la chlorophylle) et de magnésium (élément jouant un rôle déterminant dans la formation de la molécule de chlorophylle) qui exerce une influence prépondérante, de sorte que l'huile d'olive a une coloration vert-jaune caractéristique et qu'elle est riche en substances aromatiques;
- l'expérience des producteurs dans le choix de la période adéquate pour cueillir les olives; une olive qui n'est pas arrivée à maturité donne une huile de couleur vert intense et au goût tendant vers l'amertume et pauvre en éléments aromatiques; à l'inverse, la cueillette de l'olive après sa maturation naturelle a pour effet de diminuer les composants aromatiques, d'augmenter son acidité et d'altérer sa couleur;
- d'excellentes conditions de traitement du fruit qui aboutissent à la production d'une huile d'olive vierge extra avec un arôme fruité d'intensité moyenne, légèrement amère et légèrement à moyennement piquante, et un taux élevé de stérols totaux. Le malaxage de la pâte d'olive est effectué à des températures inférieures à 27 °C, pendant un bref laps de temps et en utilisant peu d'eau de manière à éviter l'intégration de l'air ambiant, l'oxydation et la perte des composants aromatiques, ce qui se traduit par une huile d'olive de qualité supérieure, résistante à l'oxydation;
- la taille restreinte des parcelles permet aux oléiculteurs de Messénie de bien prendre soin de leurs arbres et de produire une huile d'olive de qualité.

Référence à la publication du cahier des charges:

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