

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2006/C 128/03)

Η δημοσίευση αυτή δίνει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου. Οι ενστάσεις διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση.

ΣΥΝΟΠΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

Αίτηση καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 5 και το άρθρο 17 παράγραφος 2

«ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ “ΤΡΟΙΖΗΝΙΑ”»

(ΕΚ) αριθ.: EL/0206/24.09.2001

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

Το δελτίο αυτό αποτελεί περίληψη που συντάσσεται για ενημερωτικούς λόγους. Για πλήρη ενημέρωση, οι ενδιαφερόμενοι καλούνται να συμβουλευθούν την πλήρη διατύπωση της συγγραφής υποχρεώσεων είτε στις αρμόδιες αρχές που αναφέρονται στο τμήμα 1, είτε στις υπηρεσίες της Ευρωπαϊκής Επιτροπής⁽¹⁾.

1. *Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:*

Όνομασία: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων
Δ/ση Βιολογικής Γεωργίας
Τμήμα Προϊόντων ΠΟΠ — ΠΓΕ — ΕΠΠΕ
Διεύθυνση: Αχαρνών 29, EL-101 76 Αθήνα
Τηλ.: (30) 210 823 20 25
Φαξ: (30) 210 882 12 41
E-mail: yg3porge@otenet.gr.

2. *Ομάδα:*

Όνομασία: «Ομάδα Παραγωγών Ελαιολάδου Τροιζηνίας» μη κερδοσκοπική αστική εταιρεία.
Διεύθυνση: Γαλατάς Τροιζηνίας — Τ.Κ. 180 20 Ελλάς
Τηλ.: (30) 22980 26 140
Φαξ: (30) 22980 22 602
E-mail: rastoni@hol.gr.
Σύνθεση: παραγωγοί/μεταποιητές (X) άλλοι ()

3. *Τύπος προϊόντος:*

Κλάση 1.5. Λιπαρές Ουσίες — Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

4. *Περιγραφή της συγγραφής υποχρεώσεων*

(σύνοψη των όρων του άρθρου 4 παράγραφος 2).

4.1. *Όνομασία: Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Τροιζηνία»*

⁽¹⁾ European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Agricultural product quality policy, B-1049 Brussels/Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση γεωργίας και αγροτικής ανάπτυξης, Πολιτική για την ποιότητα των γεωργικών προϊόντων, B-1049 Βρυξέλλες

4.2. Περιγραφή:

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται είτε αποκλειστικά από την ποικιλία Μανάκι είτε με την συμμετοχή της ποικιλίας Κορωνέϊκη, η οποία δεν δύναται να υπερβαίνει σε ποσοστό το 50 %.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

- Χρώμα: κίτρινο — πρασινοκίτρινο, ανάλογα με το βαθμό ωρίμανσης του συλλεγέντος καρπού.
- γεύση: ευχάριστη με βάση το γλυκό ή το πικρό (σταδιακά με την πάροδο ολίγων μηνών το πικρό υποχωρεί) και
- άρωμα: το φρουτώδες φρεσκοκομμένου καρπού επικρατεί στο συνολικό άρωμα.

4.3. Γεωγραφική Περιοχή:

Τα διοικητικά όρια της περιοχής της Τροιζηνίας στην οποία καλλιεργείται η ελιά και παράγεται ελαιόλαδο και συγκεκριμένα οι περιοχές:

- α) του Δήμου Μεθάνων με τα Μέθανα και τα Δημοτικά Διαμερίσματα Κουνουπίτσας, Κυψέλης και Μεγαλοχωρίου·
- β) του Δήμου Πόρου και
- γ) του Δήμου Τροιζήνας με το Γαλατά και τα Δημοτικά Διαμερίσματα Άνω Φαναρίου, Δρυόπης, Καρατζά, Τακτικούπολης και Τροιζήνας.

4.4. Απόδειξη προέλευσης:

Οι διαδικασίες παραγωγής, μεταποίησης, συσκευασίας και εμφιάλωσης πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη περιοχή. Οι παραγωγοί εγγράφουν τους ελαιώνες τους σε μητρώο, το οποίο ενημερώνεται. Σε ειδικά μητρώα επίσης καταχωρούνται οι εγκαταστάσεις μεταποίησης και εμφιάλωσης. Τα μητρώα τηρούνται και ενημερώνονται από την Δ/ση Αγροτικής Ανάπτυξης και απεικονίζεται ετησίως η ποσότητα των μεταποιημένων ελαιών και η ποσότητα του παραγομένου ελαιολάδου. Με τον τρόπο αυτό όλοι οι εμπλεκόμενοι είναι εγγεγραμμένοι στα ειδικά μητρώα, ελέγχονται επισταμένως ως προς την εκπλήρωση των υποχρεώσεών τους και έτσι διασφαλίζεται πλήρως η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

4.5 Μέθοδος Παραγωγής:

α) Καλλιεργητικές τεχνικές παραγωγής ελαιοκάρπου

Η κατεργασία του εδάφους γίνεται με μηχανικό τρόπο και δεν χρησιμοποιούνται ζιζανιοκτόνα.

Το 25 % των ελαιώνων ποτίζεται με λάστιχα, με σταγόνες ή σπρίνκλερ.

Το κλάδεμα γίνεται κατάλληλα, ορθά και επίκαιρα και σε συνδυασμό με τη σωστή άρδευση και λίπανση οδηγεί το ελαιόδεντρο σχεδόν σε επετειοφορία στους ελαιώνες της Τροιζηνίας.

Η λίπανση και η φυτοπροστασία πραγματοποιούνται με επεμβάσεις και μεθόδους ήπιες και συμβατές με το περιβάλλον (οργανικές λιπάνσεις, ανάρτηση δακοπαγίδων, δολωματικοί ψεκασμοί, κ.λπ.).

β) Συγκομιδή ελαιοκάρπου

Σε συντριπτικό ποσοστό ο ελαιοκαρπός συγκομίζεται όταν το χρώμα από πράσινο μεταβάλλεται σε μελανοιώδες. Η συγκομιδή ξεκινά το Νοέμβριο (καρπός ελαφρώς άγουρος) και περατώνεται το Φεβρουάριο. Ο κύριος όγκος συγκομίζεται Δεκέμβριο — Ιανουάριο. Ο καρπός δεν αφήνεται να υπερωριμάσει στο δέντρο, που θα είχε σαν αποτέλεσμα την απώλεια βάρους και όγκου του ελαιοκάρπου, τη μείωση του αρώματος και την αύξηση της οξύτητας του ελαιολάδου.

Η συγκομιδή γίνεται παραδοσιακά μόνο με χτένες ή και ελάχιστα με τα χέρια με θετικό αντίκτυπο στην ποιότητα του προϊόντος και στην φυτοϋγεία των ελαιοδέντρων.

γ) Συγκέντρωση — αποθήκευση

Ο καρπός μόλις συγκομισθεί «σακιάζεται» σε σάκους από φυτικές ίνες (γιούτα), που διευκολύνουν τον αερισμό και μεταφέρεται αυθημερόν στο ελαιοτριβείο. Στις σπάνιες περιπτώσεις που θα χρειαστεί να παραμείνει για ένα εικοσιτετράωρο στην αποθήκη, οι σάκοι τοποθετούνται σε παλέτες και σε χώρους στεγασμένους, καλά αεριζόμενους και προστατευμένους από τον ήλιο και τη βροχή.

δ) Επεξεργασία ελαιοκάρπου — εξαγωγή ελαιολάδου

Ο ελαιοκάρπος ακολουθεί τη διαδικασία: παραλαβή — τροφοδοσία — αποφύλλωση — πλύσιμο — σπάσιμο — άλεση — μάλαξη — παραλαβή ελαιολάδου από την ελαιοζύμη — τελικός διαχωρισμός.

Η διαδικασία γίνεται με όλους τους κανόνες που επιβάλλει η καθαριότητα, η σωστή ταχύτητα μάλαξης (17-19 στρ./min), ο ορθός χρόνος μάλαξης (20-30 min) και πάνω από όλα η θερμοκρασία, η οποία σε καμία περίπτωση δεν υπερβαίνει τους 28-29 °C.

ε) Συσκευασία — Τυποποίηση

Το ελαιόλαδο της Τροιζηνίας μέχρις ότου διοχετευθεί στην αγορά και στον τελικό καταναλωτή αποθηκεύεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές και συσκευάζεται σε λευκοσιδηρά δοχεία των 5 LT και σκουρόχρωμες γυάλινες φιάλες σε συσκευασία από 0,1 έως 1 LT.

Η συσκευασία του τελικού προϊόντος θα γίνεται μόνο εντός των ορίων της γεωγραφικής περιοχής για λόγους ασφαλείας της ποιότητας και δυνατότητα ελέγχου του τελικού προϊόντος, αφού βεβαίως ληφθούν υπ' όψιν και οι οικονομικές παράμετροι και τα οφέλη της τελικής τυποποίησης του προϊόντος στην περιοχή.

Και εν τέλει κρίνεται απαραίτητο και σωστό η όλη διεργασία να γίνεται εντός των ορίων της γεωγραφικής περιοχής, προκειμένου να διαφυλαχθεί η προστασία του ονόματος και να διασφαλιστεί η ποιότητα και η αυθεντικότητα του προϊόντος.

4.6. Δεσμός:

Η εξαιρετική ποιότητα του ελαιολάδου Τροιζηνίας οφείλεται κατά σημαντικό ποσοστό στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής, στις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές, στον τρόπο και χρόνο συγκομιδής, στη σωστή συσκευασία και την επεξεργασία με παραδοσιακούς ή σύγχρονους τρόπους που υπακούουν στους κανόνες της τεχνικής και της επιστήμης.

Το ορεινό και ημιορεινό της περιοχής, η μέτρια ετήσια βροχόπτωση (περίπου 550 mm), ο ήπιος και γλυκός χειμώνας, το σχετικά ξηρό και ζεστό καλοκαίρι (κατά τη διάρκεια του οποίου όμως οι βροχοπτώσεις αποτελούν το ευεργετικό 15 % των συνολικών ετήσιων βροχοπτώσεων), η μεγάλη ηλιοφάνεια, οι μέτριες έντασης ξηροί βόρειοι άνεμοι, και το λοφώδες της περιοχής (όπου ευνοεί τον εξαίρετο φωτισμό και αερισμό των ελαιώνων —στοιχεία απαραίτητα και καθοριστικά ως γνωστόν, για την άριστη ποιότητα του ελαιολάδου—) συντείνουν ώστε το παραγόμενο ελαιόλαδο να είναι πλούσιο σε χρωστικές ουσίες και ως εκ τούτου εντονότερου χρωματισμού καθώς και λεπτής και ευχάριστης γεύσης. Επίσης τα ελαφρά ασβεστολιθικά εδάφη με το ουδέτερο ή ελαφρώς αλκαλικό pH, και οι γενικά υψηλές συγκεντρώσεις φωσφόρου, καλίου και βορίου, κ.α., επηρεάζουν τα μέγιστα, ώστε το ελαιόλαδο να είναι φυσικώς διαυγές και πλούσιο σε αρωματικές ουσίες.

4.7. Οργανισμοί Επιθεώρησης:

Α)

Όνομασία: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Αθηνών — Πειραιώς

Νομαρχιακό Διαμέρισμα Πειραιώς.

Διεύθυνση Γεωργίας Πειραιώς

Διεύθυνση: Δημοσθένους 1, EL-185 31 Πειραιάς

Τηλ.: (30) 210 412 47 72

Φαξ: (30) 210 412 61 43

E-mail: u15614@minagric.gr

Β)

Όνομασία: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.)

Διεύθυνση: Ανδρου 1 & Πατησίων, EL-112 57 Αθήνα

Τηλ.: (30) 210 823 12 53

Φαξ.: (30) 210 823 14 38

E-mail: agrocet@otenet.gr

4.8. Επισημάνση:

Στα μέσα συσκευασίας του προϊόντος αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη: ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟ-ΛΑΔΟ «ΤΡΟΙΖΗΝΙΑ» Π.Ο.Π., καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται στην παράγραφο 8 του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/93 και της αριθ. 2823003/12.1.2004 ΚΥΑ.

4.9. Εθνικές απαιτήσεις: Εφαρμόζονται οι ισχύουσες διατάξεις του Ν. 2040/92, του Π.Δ. 61/93 και της αριθμ. 2823003/12.1.2004 ΚΥΑ.
