

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης 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

(2012/C 186/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«ΚΑΛΑΜΑΤΑ» (ΚΑΛΑΜΑΤΑ)

Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο (να προσδιοριστεί)

2. Τύπος τροποποίησης(-εων):

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισθείσας ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

3. Τροποποίηση(-εις):

3.1. Περιγραφή προϊόντος:

Στην παρούσα αίτηση, περιγράφεται το παραγόμενο ελαιόλαδο με περισσότερες λεπτομέρειες σε σχέση με τον αρχικό φάκελο καταχώρισης. Θεσπίζονται αυστηρότερες ποιοτικές προδιαγραφές έτσι ώστε η ονομασία να χρησιμοποιείται μόνο για το πλέον ποιοτικό ελαιόλαδο της περιοχής.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

3.2. Γεωγραφική περιοχή:

Η γεωγραφική περιοχή στην οποία παράγεται το ελαιόλαδο ΠΟΠ με την ονομασία «Καλαμάτα-Kalamata», οριοθετείται από τα διοικητικά όρια της Μεσσηνίας, η οποία αποτελεί περιφερειακή ενότητα της Περιφέρειας Πελοποννήσου, έτσι ώστε να περιλαμβάνονται όλες οι περιοχές που καλλιεργούνται τα ελαιόδεντρα και παράγεται το ελαιόλαδο Καλαμάτα. Είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι οι καλλιεργούμενες ποικιλίες των ελαιόδεντρων, οι καλλιεργητικές τεχνικές, οι πρακτικές επεξεργασίας του ελαιοκάρπου, η ιστορία της παραγωγής ελαιόλαδου και η σύνδεσή του με τα ήθη και τα έθιμα του λαού, καθώς και οι εδαφοκλιματικές συνθήκες, είναι παρόμοιες σε όλες τις περιοχές της Μεσσηνίας, όπου καλλιεργούνται τα ελαιόδεντρα. Σαν αποτέλεσμα, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται στην υπόλοιπη Μεσσηνία εκτός της πρώην επαρχίας Καλαμάτας, δεν διαφέρει στα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του από το ελαιόλαδο ΠΟΠ «Καλαμάτα-Kalamata».

Από τις οργανοληπτικές αναλύσεις δειγμάτων εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου από την περιοχή της Μεσσηνίας, που έγιναν στο χημικό εργαστήριο του Υπουργείου Ανάπτυξης — Γενική Γραμματεία Καταναλωτή, το οποίο είναι διαπιστευμένο από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου, προκύπτει ότι οργανοληπτικά τα ελαιόλαδα από ολόκληρη την περιοχή της Μεσσηνίας είναι παρόμοια. Στην ομάδα ελαιολάδων (εντός της υπάρχουσας ζώνης ΠΟΠ) η διάμεση τιμή του φρουτώδους είναι $M_f = 3,4$ και η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων $M_d = 0$. Στην ομάδα ελαιολάδων από την υπόλοιπη Μεσσηνία, η διάμεση τιμή του φρουτώδους είναι $M_f = 3,9$ και η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων $M_d = 0$. Επιπρόσθετα, στην ομάδα ελαιολάδων (εντός της υπάρχουσας ζώνης ΠΟΠ) η διάμεση τιμή του πικρού είναι $M_b = 2,37$ και η διάμεση τιμή του πικάντικου $M_p = 3,33$. Στην ομάδα ελαιολάδων από την υπόλοιπη Μεσσηνία, η διάμεση τιμή του πικρού είναι $M_b = 2,51$ και η διάμεση τιμή του πικάντικου $M_p = 3,21$.

Από τις χημικές αναλύσεις που έγιναν στο χημικό εργαστήριο του Υπουργείου Ανάπτυξης — Γενική Γραμματεία Καταναλωτή, από το 2000 έως το 2010, προκύπτει ότι σε ολόκληρη τη Μεσσηνία το παραγόμενο ελαιόλαδο Καλαμάτα έχει τα ίδια χαρακτηριστικά, όπως φαίνεται και στον ακόλουθο πίνακα

	Μέσος όρος στην ισχύουσα γεωγραφική ζώνη	Μέσος όρος στην υπόλοιπη περιοχή της Μεσσηνίας
Οξύτητα	0,49	0,49
Αριθμός υπεροξειδίων	8,35	8,05
K_{270}	0,14	0,13
K_{232}	1,73	1,53
Ολικές στερόλες	1 310	1 267
Παλμιτικό οξύ %	11,82	11,75
Παλμιτελαϊκό οξύ %	0,86	0,86
Στεατικό οξύ %	2,78	2,61
Ελαϊκό οξύ %	75,63	76,79
Λινελαϊκό οξύ %	7,07	6,1

Σύμφωνα με τα παραπάνω κρίνεται απαραίτητη η νέα γεωγραφική οριοθέτηση, σύμφωνα πάντα με τις αυστηρές προδιαγραφές που αναφέρονται στην παρούσα αίτηση.

3.3. Μέθοδος παραγωγής:

Στη μέθοδο παραγωγής προστίθενται για την συγκομιδή του ελαιοκάρπου, η χρήση μηχανικών μέσων (χρήση ραβδιστικών μηχανών), όπου αυτό επιτρέπεται από το ανάγλυφο. Η χρήση ραβδιστικών μηχανών παρουσιάζει αρκετά πλεονεκτήματα, τα οποία στόχο έχουν την καλύτερη ποιότητα του συγκομιζόμενου ελαιοκάρπου και φυσικά του παραγόμενου ελαιόλαδου.

Πιο συγκεκριμένα η χρήση των ραβδιστικών μηχανών, σε σύγκριση με τη συγκομιδή με ραβδισμό, έχει ως αποτέλεσμα:

- τη μείωση του κόστους και της περιόδου της συγκομιδής, με αποτέλεσμα την παραλαβή ελαιόκαρπου χωρίς αλλοιώσεις, εντός της προβλεπόμενης περιόδου συγκομιδής,
- την υψηλή παραγωγικότητα των ελαιόδεντρων, λόγω της άμεσης συγκομιδής των καρπών και του κλαδέματος των δέντρων,
- την υποδειγματική συγκομιδή με την αποφυγή τραυματισμών των κλαδιών και των καρπών.

Επίσης, κατά την επεξεργασία του ελαιόκαρπου στα ελαιοτριβεία στο στάδιο της μάλαξης της ελαιοζύμης, τίθενται ως προδιαγραφή η θερμοκρασία μάλαξης να μην υπερβαίνει τους 27 °C, προκειμένου να εξασφαλιστεί η ποιότητα του ελαιολάδου, να διατηρηθούν τα πιητικά του χαρακτηριστικά, το χρώμα του και ο αντιοξειδωτικός του χαρακτήρας.

Με τον τρόπο αυτό, είναι δυνατή και η προαιρετική ένδειξη, επί της συσκευασίας των τυποποιημένων ελαιόλαδων, «Cold Extraction», όπως αναφέρεται στις προδιαγραφές (κανόνες) εμπορίας ελαιόλαδου, οι οποίες έχουν καθοριστεί με τον Καν (ΕΚ) αριθ. 1019/2002.

3.4. Δεσμός:

Το ελαιόλαδο Καλαμάτα είναι άμεσα συνδεδεμένο με την ιστορία, την παράδοση και τον πολιτισμό ολόκληρης της περιοχής της Μεσσηνίας και αποτελεί την κατεξοχήν χειμερινή ασχολία των κατοίκων της. Η καλλιέργεια των ελαιόδεντρων και η παραγωγή ελαιόλαδου στη Μεσσηνία χάνεται στα βάθη των αιώνων, σύμφωνα με ιστορικές πηγές και ανασκαφές, που έχουν κατά καιρούς πραγματοποιηθεί. Το ελαιόλαδο αποτελούσε και αποτελεί σημαντική οικονομική και κοινωνική παράμετρο στην ανάπτυξη και την ευημερία των κατοίκων.

Τα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά της πρώην επαρχίας Καλαμάτας χαρακτηρίζουν όλη την περιοχή της Μεσσηνίας και εμφανίζονται ομοιογενή: επικλινείς και λοφώδεις εκτάσεις, μέτρια ετήσια βροχόπτωση (περίπου 750-800 mm), ήπιος χειμώνας, εκτεταμένο και θερμό καλοκαίρι, μεγάλη ηλιοφάνεια, μέτριας έντασης άνεμοι λοφώδες ανάγλυφο (στο οποίο ευνοείται ο άριστος φωτισμός και αερισμός των ελαιώνων), ελαφρά ασβεστολιθικά εδάφη με το ουδέτερο προς αλκαλικό pH και ικανοποιητικές συγκεντρώσεις φωσφόρου, καλίου, βορίου κ.α. Επιπλέον η γεωγραφική οριοθέτηση παρουσιάζει ομοιομορφία όσον αφορά τις πραγματοποιούμενες καλλιεργητικές τεχνικές και τις μεθόδους επεξεργασίας του ελαιοκαρπού. Το ελαιόλαδο που παράγεται σε όλη την περιοχή της Μεσσηνίας και εκείνο που παράγεται στην πρώην επαρχία Καλαμάτας έχουν τα ίδια ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά: έντονο χρωματισμό, ευχάριστη γεύση, φυσικώς διαυγές και πλούσιο σε αρωματικές ουσίες, οξύτητες αρκετά πιο κάτω από το ανώτερο επιτρεπτό όριο, συγκεκριμένο προφίλ των λιπαρών οξέων, μέσο φρουτώδες με άρωμα πράσινου καρπού, ελαφρό πικρό και ελαφρό ως μέσο πικάντικο.

Οι παράγοντες που προσδίδουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στην πρώτη ύλη, που μεταβιβάζονται στο παραγόμενο ελαιόλαδο Καλαμάτα, είναι:

- ο συνδυασμός του άριστου κλίματος της περιοχής (μεγάλη περίοδος ηλιοφάνειας, άριστο ύψος βροχπτώσεων κτλ).
- ο ήπιος χειμώνας και το παρατεταμένο θερμό και ξηρό καλοκαίρι.
- οι μέτριας έντασης άνεμοι και το λοφώδες ανάγλυφο της περιοχής σε συνδυασμό με το κυπελλοειδές σχήμα που δίνουν οι ελαιοπαραγωγοί στα δέντρα. Το λοφώδες ανάγλυφο της Μεσσηνίας δεν επιτρέπει πάντα τη μηχανική συγκομιδή του καρπού και την εκμηχάνιση της καλλιέργειας, με αποτέλεσμα να εφαρμόζονται οι παραδοσιακές καλλιεργητικές φροντίδες των ελαιόδεντρων (κλάδεμα, φρεζάρισμα, συγκομιδή).
- τα ελαφρά ασβεστολιθικά εδάφη με το ουδέτερο προς αλκαλικό pH.
- οι ικανοποιητικές συγκεντρώσεις φωσφόρου, μαγνησίου, μαγγανίου, βορίου κ.α.

- ο μικρός κλήρος επιτρέπει στους Μεσσηνίους ελαιοπαραγωγούς την ιδιαίτερη φροντίδα των δέντρων τους, και την παραγωγή ποιοτικού ελαιόλαδου, με το οποίο περνάνε όλη τη χρονιά.
- η σχολαστική διαδικασία της συγκομιδής του ελαιοκάρπου στο σωστό βαθμό ωρίμανσης και οι άριστες συνθήκες επεξεργασίας του Η ύπαρξη μιας ομοιόμορφης γεωγραφικής περιοχής ανάμεσα στον Ταύγετο και στο Ιόνιο πέλαγος με ξεχωριστό μικροκλίμα, το οποίο προσδίδει σε όλο το ελαιόλαδο Καλαμάτας που προέρχεται από τη Μεσσηνία κοινά χαρακτηριστικά.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«ΚΑΛΑΜΑΤΑ» (ΚΑΛΑΜΑΤΑ)

Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία:

«Καλαμάτα» (Kalamata)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ελλάδα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.5. Έλαια και λίπη (βούτυρο, μαργαρίνη, λάδι κ.λ.π)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1.:

Πρόκειται για εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο το οποίο παράγεται από τον ελαιοκάρπο των ποικιλιών ελιάς Κορωνέϊκη και Μαστοειδής. Το ελαιόλαδο ΠΟΠ «Καλαμάτα» προέρχεται κυρίως από ελαιοκάρπους της ποικιλίας Κορωνέϊκη και κατα μέγιστο 5 % από ελαιοκάρπους της ποικιλίας Μαστοειδής και παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Η ολική οξύτητα, η οποία εκφράζεται σε ελαϊκό οξύ κατά βάρος, δεν υπερβαίνει τα 0,50 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια λαδιού.

Οι σταθερές για τους δείκτες παρουσίας διαφόρων τύπων οξειδωμένων ουσιών στο ελαιόλαδο, θα πρέπει να είναι οι ακόλουθες κατά την τυποποίηση του ελαιόλαδου:

K₂₃₂: max 2,20K₂₇₀: max 0,20Δείκτης υπεροξειδίων: ≤ 14 MeqO₂/kg

Ολικές στερόλες: > 1 100 mg/kg

Περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα (%):

Ελαϊκό οξύ: 70-80

Λινελαϊκό οξύ: 4,0-11,0

Στεατικό οξύ: 2,0-4,0

Παλμιτελαϊκό οξύ: 0,6-1,2

Παλμιτικό οξύ: 10,0-15,0

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Περιγραφή	Μέση τιμή
Φρουτώδες ελιάς	3-5
Πικρό	2-3
Πικάντικο	2-4
Ελαττώματα	0

Το ελαιόλαδο ΠΟΠ «Καλαμάτα» έχει μέσο φρουτώδες με άρωμα πράσινου καρπού, ελαφρό πικρό και ελαφρό ως μέσο πικάντικο.

Χρώμα: πράσινο έως πρασινοκίτρινο

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

3.5. Ειδικές φάσεις της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Οι εργασίες καλλιέργειας, παραγωγής και έκθλιψης για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου ΠΟΠ «Καλαμάτα» πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής παραγωγής. Η παραγωγή του ελαιολάδου και η πρώτη αποθήκευσή του γίνεται σε μονάδες εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης στις οποίες τηρούνται όλοι οι Ενωσιακοί και εθνικοί κανόνες που ισχύουν στην παραγωγή των τροφίμων και διαθέτουν ανοξείδωτο μηχανολογικό εξοπλισμό και ανοξείδωτες δεξαμενές αποθήκευσης του ελαιολάδου.

Συλλογή, μεταφορά και αποθήκευση ελαιοκαρπου

Η συλλογή του ελαιοκαρπου γίνεται με ραβδισμό στις περισσότερες περιοχές, με το χέρι ή με κτένες, καθώς και με μηχανικά μέσα (ραβδιστικές μηχανές) όταν ο καρπός από πράσινος γίνεται κιτρινοπράσινος και μέχρι ο ελαιοκαρπος να αποκτήσει μελανοιώδες χρώμα σε ποσοστό περίπου 50 %, από τα τέλη Οκτώβρη και για ένα διάστημα 4-6 εβδομάδων περίπου, ανάλογα και με τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν και πάντα με τη χρήση ελαιόπανων, που έχουν απλωθεί κάτω από τα ελαιόδεντρα. Σε καμία περίπτωση δεν συλλέγεται ο καρπός από το έδαφος (χαμάδα) για επεξεργασία στα ελαιοτριβεία.

Η μεταφορά του ελαιοκαρπου στους χώρους των ελαιοτριβείων γίνεται με πλαστικά άκαμπτα διάτρητα τελάρα ή σάκους κατασκευασμένους αποκλειστικά από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30-50 kg. Η μεταφορά των καρπών και η έκθλιψή τους στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός 24 ωρών και κάτω από τις καλύτερες δυνατές συνθήκες διατήρησης του καρπού (αποθήκευση σε σκιερό μέρος και πάνω σε παλέτες για την κυκλοφορία του αέρα και την αποφυγή άμεσης επαφής με το έδαφος), έτσι ώστε να αποφευχθεί η αλλοίωση του. Η διατήρηση των ελιών μέχρι την έκθλιψή τους πρέπει να γίνεται σε δροσερό μέρος. Το χρονικό διάστημα που απαιτείται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου ΠΟΠ «Καλαμάτα» δεν υπερβαίνει τις 24 ώρες από τη συγκομιδή του ελαιοκαρπου μέχρι την παραγωγή του ελαιολάδου. Απαγορεύεται η αποθήκευση στο χωράφι του ελαιοκαρπου όπου είναι εκτεθειμένος σε διάφορους φυσικούς και μικροβιολογικούς κινδύνους.

Επεξεργασία ελαιοκαρπου

Η επεξεργασία του ελαιοκαρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 27 °C, της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη, όπως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίας. Στο ελαιοτριβείο ο καρπός αποχωρίζεται από τα φύλλα και τα κλαδιά, πλένεται και οδηγείται στον σπαστήρα. Ακολουθεί η μάλαξη της ελαιοζύμης για 20-30 λεπτά και η παραλαβή του λαδιού γίνεται είτε με πίεση, είτε με φυγοκέντρηση, με ελάχιστη προσθήκη νερού, εφόσον ο ελαιοκαρπος στερείται επαρκούς ποσότητας φυτικών υγρών.

Η τοποθεσία των ελαιοτριβείων είναι υποχρεωτικά εντός των ορίων της Μεσσηνίας.

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Η αποθήκευση του ελαιόλαδου Π.Ο.Π «Καλαμάτα» γίνεται υποχρεωτικά σε ανοξειδωτες δεξαμενές που βρίσκονται σε κατάλληλα διαμορφωμένους αποθηκευτικούς χώρους, σε θερμοκρασία μέχρι 24 °C. Οι αποθηκευτικοί χώροι πρώτης αποθήκευσης μπορούν να είναι και στα ίδια τα ελαιοτριβεία στα οποία παράγεται το ελαιόλαδο

Η μεταφορά του ελαιόλαδου από τα ελαιοτριβεία προς τους αποθηκευτικούς χώρους των μονάδων εμφιάλωσης γίνεται αποκλειστικά με ειδικά ανοξειδωτά βυτία τα οποία έχουν καθαριστεί σχολαστικά.

Η εμφιάλωση του ελαιόλαδου μπορεί να γίνεται τόσο εντός όσο και εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης, υπό την προϋπόθεση ότι υπάρχει ένα αξιόπιστο σύστημα ιχνηλασιμότητας και γίνεται η κατάλληλη επισήμανση του ελαιόλαδου.

Για τη χονδρική πώληση επιτρέπεται η μεταφορά σε ανοξειδωτά βυτία, τα οποία σφραγίζονται μόλις γεμισούν, επισημαίνονται κατάλληλα και τηρείται ένα κατάλληλο σύστημα ιχνηλασιμότητας. Όσον αφορά τις συσκευασίες, για τη λιανική πώληση επιτρέπεται η χρήση όλων των συσκευασιών μέχρι 5 λίτρα οι οποίες είναι σύμφωνες με τις προδιαγραφές που ορίζει η νομοθεσία της ΕΕ και της Ελλάδας.

3.7. Ειδικοί κανόνες επισήμανσης:

Η επισήμανση του προϊόντος περιλαμβάνει κωδικό που αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς, που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται τα εξής:

ΚΑ/αύξων αριθμός ετικέτας/δυο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Το ελαιόλαδο Καλαμάτα παράγεται εντός των διοικητικών ορίων της περιφερειακής ενότητας της Μεσσηνίας, η οποία αποτελεί διοικητικό διαμέρισμα της Περιφέρειας Πελοποννήσου και περικλείεται στα βόρεια από τον ποταμό Νέδα και τα Αρκαδικά Όρη, στα ανατολικά από το όρος Ταύγετος, στα νότια από το Μεσσηνιακό Κόλπο και στα δυτικά από το Ιόνιο Πέλαγος.

Οι ελαιώνες καλλιεργούνται σε μια έκταση περίπου ενός εκατομμυρίου στρεμμάτων.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη βρίσκεται στο νοτιοδυτικό άκρο της Πελοποννήσου και καλύπτει έκταση 2 991 τετραγωνικών χιλιομέτρων. Στο ανατολικό τμήμα της Μεσσηνίας κυριαρχεί η οροσειρά του Ταύγετου, η οποία αποτελεί και το φυσικό σύνορο με το Νομό Λακωνίας. Ο Ταύγετος απλώνεται σε μήκος 115 χιλιομέτρων, με υψηλότερη κορυφή που αγγίζει τα 2 400 μέτρα, δημιουργώντας έτσι το μικροκλίμα της περιοχής. Η μεγαλύτερη και πιο εύφορη πεδιάδα είναι η Μεσσηνιακή πεδιάδα και ακολουθούν άλλες μικρότερες όπως της Κυπαρισσίας, των Γαργαλιάνων, της Πύλου, της Μεθώνης, της Κορώνης, του Λογγά και του Πεταλιδίου.

Το κλίμα και το έδαφος της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης παρουσιάζει ιδιαιτερότητα που ευνοεί την καλλιέργεια της ελιάς, έτσι ώστε οι επεμβάσεις που γίνονται κατά την καλλιεργητική περίοδο να είναι οι άκρως απαραίτητες για την ομαλή ανάπτυξη των ελαιόδεντρων. Το μικροκλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως ασθενές μεσογειακό (ξηροθερμικό-εύκρατο) έως υποτροπικό. Ο χειμώνας είναι ήπιος, ενώ το καλοκαίρι παρατεταμένο και θερμό. Η ψυχρή περίοδος διαρκεί από το Νοέμβριο έως τον Απρίλιο και η θερμή από το Μάιο έως τον Οκτώβριο. Το μέσο ετήσιο ύψος των βροχοπτώσεων φτάνει τα 750-800 περίπου mm/έτος, με το μέγιστο ύψος να εμφανίζεται το χειμώνα (330 περίπου χιλιοστά βροχής). Ακολουθεί το φθινόπωρο με 250 περίπου mm βροχής, η άνοιξη με 146 mm και τέλος το καλοκαίρι με 23 mm περίπου. Ο ξηρότερος μήνας είναι ο Ιούλιος (5,2 mm), ενώ ο πιο βροχερός θεωρείται ο Νοέμβριος (138,2 mm).

Η μέση ετήσια σχετική υγρασία φτάνει το 67,7 % με ξηρότερο μήνα τον Ιούλιο (58 %) και υγρότερο τον Νοέμβριο (74 %).

Όσο αφορά την μέση μηνιαία θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του έτους, η ελάχιστη παρουσιάζεται τους μήνες Δεκέμβριο και Ιανουάριο με 10 °C και η μέγιστη τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο με 28 °C. Οι ώρες ηλιοφάνειας είναι πλέον των 3 000 ωρών το χρόνο.

Σύμφωνα με τα παραπάνω, το μικροκλίμα που επικρατεί είναι ιδανικό για την ελαιοκαλλιέργεια, χωρίς απότομες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας και με κατάλληλο ύψος και κατανομή βροχοπτώσεων, έτσι ώστε να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των άριστων συνθηκών του ετήσιου κύκλου της ελιάς.

Το έδαφος είναι αργιλλοαμώδες με ουδέτερο έως αλκαλικό. Τα εδάφη της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης παρουσιάζουν κυρίως λοφώδες ανάγλυφο και είναι μετρίως υδατοπερατά με ικανοποιητική στράγγιση και ευχέρεια μετακίνησης νερού και εδαφικών διαλυμάτων, με αποτέλεσμα να μην νεροκρατούν και να μην δημιουργούν ρωγμές στο έδαφος. Η περιεκτικότητα των εδαφών σε φώσφορο, βόριο, μαγγάνιο και μαγνήσιο είναι ικανοποιητική, ενώ σε άζωτο ή κάλιο παρουσιάζει κάποια έλλειψη, με αποτέλεσμα να προστίθεται οι κατάλληλες ποσότητες ανόργανων λιπασμάτων. Από μηχανικής απόψεως τα εδάφη κατατάσσονται στα ελαφρά έως μέσης συστάσεως. Οι ελαιώνες είναι εγκατεστημένοι κυρίως σε επικλινείς λοφώδεις εκτάσεις που επιτρέπουν τον καλό αερισμό των δέντρων και την παραγωγή ποιοτικού προϊόντος.

5.2. *Ιδιότητα του προϊόντος:*

Το ελαιόλαδο Καλαμάτα παράγεται από τις εκλεκτές ποικιλίες Κορωνέικη και Μαστοειδής και το σύνολο της παραγόμενης ποσότητας κατατάσσεται στην κατηγορία του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου, καθώς διαθέτει οξύτητες αρκετά πιο κάτω από το ανώτερο επιτρεπτό όριο, ενώ και οι άλλες παράμετροι του αριθμού των υπεροξειδίων και του συντελεστή απόσβεσης (K_{232}) κυμαίνονται κάτω των ανωτέρω επιτρεπτών ορίων που ισχύουν από τον κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Παράλληλα, το προφίλ των λιπαρών οξέων είναι πολύ συγκεκριμένο και αποτελεί ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του ελαιολάδου ΠΟΠ Καλαμάτα. Πιο συγκεκριμένα, το ποσοστό του ελαϊκού οξέος βρίσκεται σε πολύ υψηλά επίπεδα, ενώ το λινελαϊκό, το στεατικό, το παλμιτελαϊκό και το παλμιτικό οξύ έχουν πολύ συγκεκριμένες τιμές και ιδιαίτερη αναλογία, με αποτέλεσμα να διαφοροποιούνται από τα υπόλοιπα ελαιόλαδα. Το συγκεκριμένο αυτό προφίλ λιπαρών οξέων σε συνδυασμό με το μεσαίας έντασης φρουτώδες με άρωμα πράσινου καρπού, το ελαφρό πικρό και το ήπιο πικάντικο προσδίδουν τον ιδιαίτερο και μοναδικό χαρακτήρα του ελαιολάδου ΠΟΠ Καλαμάτα.

5.3. *Απώδυνη σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):*

Ιστορικός δεσμός

Η ιστορία της ελαιοκαλλιέργειας στην οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη χάνεται στα βάθη των αιώνων. Αυτό αποδεικνύεται από τα ευρήματα των ανασκαφών και τις γραπτές μαρτυρίες που έχουν διασωθεί και μαρτυρούν ότι ο ελαιόκαρπος και το ελαιόλαδο ήταν διατροφικό στοιχείο, αποτελούσε τη βάση αρωμάτων και ήταν στοιχείο τέχνης. Στις ανασκαφές στα ανάκτορα του Νέστωρα, στην περιοχή της Χώρας, βρέθηκαν 1 200 πήλινες πινακίδες με τη γραμμική γραφή Β', οι οποίες δίνουν πολύτιμες πληροφορίες για το ρόλο της ελιάς και την επίδρασή της στους κατοίκους της περιόδου του 14ου-13ου αιώνα π.Χ.

Στην περιοχή της Καρποφόρας, βρέθηκαν ελαιοπυρήνες (1900 π.Χ.). Με τη μέθοδο των διαγραμμάτων γύρης, με βάση ραδιοχρονολογήσεις έχουν γίνει εκτιμήσεις για την καλλιέργεια της ελιάς στην περιοχή της Πύλου. Βρέθηκε ότι καλλιεργούνταν το 1100 π.Χ και το μεγαλύτερο μέρος ήταν ήμερη ελιά.

Η ποικιλία Κορωνέικη είναι γέννημα της Μεσοηνιακής γης, όπως αποδεικνύει και το όνομά της, το οποίο σημαίνει ότι προήλθε από την Κορώνη, μια μικρή παραλιακή κωμόπολη στα νοτιοανατολικά της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης.

Το εμπόριο του ελαιόλαδου γίνονταν από τα λιμάνια της Μεθώνης και του Ναυαρίνου (της σύγχρονης πόλης της Πύλου). Στην περίπτωση των Ελλήνων εμπόρων συμπλήρωναν τα φορτία τους με λάδι από την περιοχή γύρω από την Κυπαρισσία.

Οι ελαιώνες σε δημόσιες εκτάσεις προέρχονταν από Τουρκικές ιδιοκτησίες που είχαν περιέλθει στους Βενετούς κατακτητές και ενοικιάζονταν σε καλλιεργητές. Για τις ανάγκες ζήτησης σε ελαιόλαδο έφταναν ποσότητες και έξω από την περιφέρεια της Κορώνης, αλλά και από τη Μάνη και γενικότερα από όλη την περιοχή της Μεσηνίας.

Φυσικός δεσμός

Οι παράγοντες που προσδίδουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στην πρώτη ύλη, που μεταβιβάζονται στοελαίοδο Καλαμάτα, είναι:

- Ο συνδυασμός του άριστου κλίματος της περιοχής: μεγάλη περίοδος ηλιοφάνειας, άριστο ύψος βροχοπτώσεων (περίπου 750-800 mm), ήπιος χειμώνας και παρατεταμένο θερμό και ξηρό καλοκαίρι.
- Οι μέτριας έντασης άνεμοι και το λοφώδες ανάγλυφο της περιοχής σε συνδυασμό με το κυπελλοειδές σχήμα μόρφωσης (3-4 βραχίονες ανά δέντρο και αφαίρεση μέρους της κόμης από το εσωτερικό του) που δίνουν οι ελαιοπαραγωγοί στα δέντρα, παράγοντες οι οποίοι ευνοούν τον άριστο φωτισμό και αερισμό των ελαιώνων και οδηγούν στην σωστή ωρίμανση των ελαιοκάρπων, στοιχεία που καθορίζουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του παραγόμενου ελαιόλαδου, συντελούν ώστε το παραγόμενο ελαιόλαδο να είναι πλούσιο σε χρωστικές με έντονο χρωματισμό και ευχάριστη γεύση. Το λοφώδες ανάγλυφο της Μεσσηνίας δεν επιτρέπει πάντα τη μηχανική συγκομιδή του καρπού και την εκμηχάνιση της καλλιέργειας, με αποτέλεσμα να εφαρμόζονται οι παραδοσιακές καλλιεργητικές φροντίδες των ελαιόδέντρων (κλάδεμα, φρεζάρισμα, συγκομιδή).
- Τα ελαφρά ασβεστολιθικά εδάφη με το ουδέτερο προς αλκαλικό pH. Το ασβεστώδες έδαφος το οποίο, με την επίδραση που έχει στο ελαιόδενδρο, εμποδίζει περισσότερο την απορρόφηση σιδήρου από τα φυτά και διατηρεί το νερό πολύ καλύτερα, γεγονός που, με τη σειρά του, επιτρέπει στα ελαιόδεντρα που καλλιεργούνται στους εν λόγω τύπους εδαφών να διατηρούν περισσότερη υγρασία σε περιόδους ξηρασίας. Οι οργανοληπτικές ιδιότητες του ελαιόλαδου ΠΟΠ «Καλαμάτα» οφείλονται σε μεγάλο βαθμό στις αρωματικές ουσίες που σχηματίζονται λόγω των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του εδάφους (ελαφρώς ασβεστολιθικά εδάφη) και της μειωμένης πρόσληψης νερού από τα δέντρα, λόγω της χαμηλής βροχόπτωσης την περίοδο ωρίμανσης του ελαιοκάρπου και της περιορισμένης άρδευσης των ελαιόδέντρων για παραγωγή ελαιόλαδου στην οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη.
- Οι ικανοποιητικές συγκεντρώσεις φωσφόρου, μαγνησίου, μαγγανίου, βορίου κ.α.. Ειδικά η παρουσία μαγγανίου (στοιχείο το οποίο αποτελεί καταλύτη για πολλές ενζυματικές και βιοχημικές διεργασίες ενώ επίσης έχει καθοριστικό ρόλο στο σχηματισμό της χλωροφύλλης) και μαγνησίου (στοιχείο το οποίο έχει καθοριστικό ρόλο στο σχηματισμό του μορίου της χλωροφύλλης) επηρεάζουν τα μέγιστα, ώστε το ελαιόλαδο να έχει το χαρακτηριστικό πρασινοκίτρινο χρώμα και να είναι πλούσιο σε αρωματικές ουσίες.
- Η εμπειρία των παραγωγών στην επιλογή της κατάλληλης περιόδου για την συγκομιδή της ελιάς. Άγουρος ελαιοκάρπος παράγει ελαιόλαδο με έντονο πράσινο χρώμα και πικρίζουσα γεύση και με λίγα αρωματικά στοιχεία. Αντίθετα η συγκομιδή του ελαιοκάρπου πέραν της φυσιολογικής του ωρίμανσης, έχει ως αποτέλεσμα τη μείωση των αρωματικών συστατικών, την αύξηση της οξύτητας και την αλλαγή του χρώματός του.
- Άριστες συνθήκες επεξεργασίας του καρπού που οδηγούν στην παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου με φρουτώδες άρωμα μέσης έντασης, ελαφρό πικρό και ελαφρό έως μέσο πικάντικο με υψηλά ποσά ολικών στερολών.. Η θερμοκρασία μάλαξης της ελαιοζύμης πραγματοποιείται σε θερμοκρασίες μικρότερες των 27 °C, για σύντομο χρονικό διάστημα και με περιορισμένη χρήση νερού, ώστε να αποφεύγεται η ενσωμάτωση του ατμοσφαιρικού αέρα, η οξείδωση και η απώλεια των αρωματικών συστατικών, με αποτέλεσμα υψηλή ποιότητα ελαιόλαδου και αντοχή στην οξείδωση..
- Ο μικρός κλήρος επιτρέπει στους Μεσσηνίους ελαιοπαραγωγούς την ιδιαίτερη φροντίδα των δέντρων τους, και την παραγωγή ποιοτικού ελαιόλαδου.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

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