

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2013/C 228/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα υποβολής ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽²⁾

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ» (KONSERVOLIA ROVION)

Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0117-0974-14.02.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο (Συσκευασία)

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

2. Τύπος τροποποίησης/-ων

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΠΕ 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

Η πρωτοβουλία για την παρούσα αίτηση τροποποίησης εντάσσεται στη γενικότερη προσπάθεια για τη στήριξη της ελαιοκαλλιέργειας στην περιοχή των Ροβιών προκειμένου να καταστεί το παραγόμενο προϊόν «Κονσερβολιά Ροβιών» περισσότερο ανταγωνιστικό και να μπορέσει να επιτύχει την αναγνώριση που του αξίζει τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο.

Συγκεκριμένα αιτούμαστε την τροποποίηση των παρακάτω προδιαγραφών:

3.1. Περιγραφή Προϊόντος

Οι ανάγκες της αγοράς καθώς και οι διαμορφούμενες καταναλωτικές συνήθειες οδηγούν στην ανάγκη για εμπλουτισμό των εμπορικών τύπων που προωθούνται στην αγορά. Αιτούμαστε λοιπόν την δυνατότητα να προστεθεί στην περιγραφή του προϊόντος με την ονομασία «Κονσερβολιά Ροβιών» και οι Ξανθές Ελιές.

Σύμφωνα με τον κανονισμό του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου για τις επιτραπέζιες ελιές (COI/OT/NC No. 1 of December 2004) ανάμεσα στους διάφορους τύπους που μπορούν να προσφερθούν στην αγορά είναι και η ακόλουθη:

- Ελιές μεταβαλλόμενου χρώματος: Ελιές που συγκομίζονται ξανθές, πριν την πλήρη ωρίμανση του καρπού, κατά την διάρκεια αλλαγής του χρώματος των Ελιών από Πράσινο σε Μαύρο.

Για τις ξανθές Ελιές ακολουθείται η ίδια διαδικασία ακριβώς όπως και στις Μαύρες Ολόκληρες Ελιές Κονσερβολιάς Ροβιών, για την εκπίκρυνση, την διαλογή και την τυποποίηση.

Ως εκ τούτου θεωρούμε αναγκαία την παραπάνω τροποποίηση καθώς οι ξανθές ελιές αποτελούν ένα φυσιολογικό στάδιο εξέλιξης και χρωματισμού ανάμεσα στις πράσινες και μαύρες ελιές με ονομασία Κονσερβολία Ροβιών και δεν επηρεάζεται ή αλλάζει ο δεσμός του προϊόντος με την γεωγραφική περιοχή, παρά μόνο δημιουργούνται οι συνθήκες για διεξοδό και περαιτέρω δυναμική διεύδυση του εν λόγω προϊόντος στις διεθνείς αγορές.

Επίσης, έγινε ανανέωση του μ.ο. μεγέθους (από 120-160 σε 120-260) των Ελιών ΠΟΠ Κονσερβολιάς Ροβιών για να συμβαδίζει με τα σημερινά δεδομένα που προκύπτουν από την αλλαγή της καλλιέργειας σε βιολογική. Σύμφωνα με τον κανονισμό του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου για τις επιτραπέζιες ελιές (COI/OT/NC No. 1 of December 2004) έτσι όπως ισχύει σήμερα, οι ελιές ταξινομούνται κατά μέγεθος ανάλογα με τον αριθμό των Ελιών ανά κιλό Ελιών. Η κλίμακα μεγέθους της Κονσερβολιάς Ροβιών σύμφωνα με το υφιστάμενο Κανονισμό του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου, σε ένα κιλό ελιών είναι η ακόλουθη:

91/100, 101/110, 111/120, 121/140, 141/160, 161/180, 181/200, 201/230, 231/260, 261/290, 291/320, 321/350.

Επίσης, οι ανάγκες της αγοράς καθώς και οι διαμορφούμενες καταναλωτικές συνήθειες οδηγούν στην ανάγκη για εμπλουτισμό των εμπορικών τύπων που προωθούνται στην αγορά. Αιτούμαστε λοιπόν την δυνατότητα να προστεθούν στους εμπορικούς τύπους του προϊόντος με την ονομασία «Κονσερβολιά Ροβιών» οι τσακιστές ολόκληρες ελιές, οι εκπυρηνωμένες ολόκληρες ελιές, οι μισές/τέταρτα ελιές και οι ελιές σε ροδέλες (δηλαδή η προσθήκη των εμπορικών τύπων από το β) ως το ε) του αντίστοιχου κεφαλαίου των επικαιροποιημένων προδιαγραφών).

Πιο συγκεκριμένα, για το τσάκισμα χρησιμοποιούνται ελιές ολόκληρες με την καταχωρισμένη ονομασία «Κονσερβολιά Ροβιών» των οποίων η ζύμωση έχει ολοκληρωθεί και επομένως το προϊόν έχει λάβει τα τελικά φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Σύμφωνα με τον κανονισμό του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου για τις Επιτραπέζιες Ελιές (COI/OT/NC No. 1 of December 2004) το τσάκισμα είναι το άνοιγμα μιας σχισμής κατά μήκος της ελιάς, με τον πυρήνα της ελιάς να μένει ανέπαφος και μέσα στην ελιά, και γίνεται με ειδικό τσακιστικό μηχάνημα. Στην συνέχεια οι ελιές τοποθετούνται σε διάλυμα άλμης 7-10% ανάλογα, όπως ακριβώς γίνεται για την ολόκληρη ελιά με την ονομασία «Κονσερβολιά Ροβιών». Έτσι τα χαρακτηριστικά των τσακιστών ελιών (γεύση, χρώμα, άρωμα) δεν διαφέρουν σε τίποτα από αυτά των ολόκληρων ελιών με την ονομασία «Κονσερβολιά Ροβιών» αφού το τσάκισμα διεξάγεται όταν η ελιά λάβει τα τελικά οργανοληπτικά της χαρακτηριστικά. Επίσης, η σύνθεση της άλμης, η οποία γενικά δύναται να τροποποιήσει τη γεύση ενός προϊόντος, είναι ακριβώς η ίδια τόσο στις ολόκληρες όσο και στις τσακιστές ελιές.

Η ίδια ακριβώς διαδικασία συμβαίνει τόσο για την εκπυρήνωση της «Κονσερβολιάς Ροβιών» όσο και για την διαδικασία κοψίματος σε μισές/τέταρτα και ροδέλες επομένως δεν τροποποιείται ο δεσμός του προϊόντος με την περιοχή.

Στη διαδικασία της εκπυρήνωσης, η αφαίρεση του πυρήνα γίνεται με ειδικά εκπυρηνωτικά μηχανήματα και πάντα κατά μήκος του μεγάλου άξονα του πυρήνα.

Για το κόψιμο σε μισές/τέταρτα και ροδέλες χρησιμοποιούνται «Κονσερβολιές Ροβιών» οι οποίες πρώτα έχουν εκπυρηνωθεί. Το κόψιμο σε μισά/τέταρτα ή ροδέλες γίνεται με ειδικά μηχανήματα.

Τέλος, έγινε επικαιροποίηση των χρωματισμών των Ελιών ΠΟΠ «Κονσερβολιάς Ροβιών».

3.2. Απόδειξη Προέλευσης

Οι απαιτήσεις της αγοράς για ιχνηλασιμότητα στα τρόφιμα και η ανάγκη προστασίας του προϊόντος από νοθεία, οδήγησε σε ένα πιο αυστηροποιημένο σύστημα απόδειξης της προέλευσης το οποίο θα δώσει την δυνατότητα στο προϊόν να διατηρήσει την ταυτότητα και την σταθερή του ποιότητα στο μέλλον.

3.3. Μέθοδος Παραγωγής

Λόγω της ανάπτυξης της βιολογικής καλλιέργειας από το 2000 μέχρι σήμερα που έχει φτάσει να καλύπτει το 70 % των καλλιεργούμενων εκτάσεων με την ΠΟΠ «Κονσερβολιά Ροβιών» και της μετατροπής μεγάλου μέρους της παραγωγής ελιάς σε βιολογική δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται η καυστική σόδα ως μέσο εκπύκρυνσης των ελαιόκαρπων. Αντίθετα, η εκπύκρυνση στις βιολογικές ελιές γίνεται με τον παραδοσιακό φυσικό τρόπο, δηλαδή σε δεξαμενές με διάλυμα χλωριούχου νατρίου. Η συντήρηση του ελαιοκάρπου μέχρι την στιγμή της κατανάλωσης του γίνεται με παραμονή σε διάλυμα άλμης 7-10 % και υποβοηθείται από την οξύτητα που αναπτύσσεται από την παραγωγή διαφόρων οργανικών οξέων λόγω γαλακτικής ζύμωσης που συντελείται με το κλείσιμο των δεξαμενών. Για αυτόν το λόγο ζητείται η τροποποίηση των προδιαγραφών έτσι ώστε να συμπεριληφθεί και ο φυσικός τρόπος ζύμωσης στις προδιαγραφές της ΠΟΠ «Κονσερβολιάς Ροβιών».

Έτσι, πιο αναλυτικά, η εκπύκρυνση του ελαιοκάρπου γίνεται ως εξής:

- 1) με τον παραδοσιακό φυσικό τρόπο για τις πράσινες, ξανθές, μαύρες ελιές πλήρους βιολογικού σταδίου και για τις ξανθές, μαύρες συμβατικές ελιές, δηλαδή σε δεξαμενές με διάλυμα χλωριούχου νατρίου (άλμης). Η συντήρηση του ελαιοκάρπου μέχρι την στιγμή της κατανάλωσης του γίνεται σε διάλυμα οξυνισμένης άλμης 7-10 % και υποβοηθείται από την οξύτητα που αναπτύσσεται από την παραγωγή διαφόρων οργανικών οξέων λόγω γαλακτικής ζύμωσης, που συντελείται με το κλείσιμο των δεξαμενών. Η εκπύκρυνση ανάλογα με τη θερμοκρασία διαρκεί περίπου 4-6 μήνες.
- 2) με την επίδραση διαλύματος (2 %) καυστικής σόδας, μόνο για τις πράσινες συμβατικές ελιές. Η εκπύκρυνση ανάλογα με τη θερμοκρασία διαρκεί περίπου 12 ώρες. Στη συνέχεια οι ελιές ξεπλένονται με άφθονο νερό (τρία νερά) επί ένα 24 ωρο. Ακολούθως οι ελιές τοποθετούνται σε κάδες με άλμη (περίπου 8 Baume), όπου γίνεται η ζύμωση τους με επίδραση γαλακτοβακίλων. Στην ίδια άλμη μετά τη ζύμωση γίνεται η ωρίμανση τους.

Επιπρόσθετα, λόγω της βιολογικής καλλιέργειας ζητείται να συμπεριληφθεί στις προδιαγραφές και η χρήση οργανικών λιπασμάτων.

Τέλος, έγινε επικαιροποίηση των χρόνων συγκομιδής λόγω εισαγωγής νέου εμπορικού τύπου Ελιών (Ξανθών) και με βάση το χρωματισμό των Ελιών ΠΟΠ «Κονσερβολιάς Ροβιών».

3.4. Συσκευασία

Λόγω της τεχνολογικής εξέλιξης και των συνεχώς μεταβαλλόμενων καταναλωτικών απαιτήσεων, ζητείται η άρση των περιορισμών στο μέγεθος της συσκευασίας της Κονσερβολιάς Ροβιών ώστε να μπορεί να χρησιμοποιηθεί κάθε συσκευασία η οποία είναι σύμφωνη με την Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία. Έτσι θα διευκολυνθεί η εμπορευσιμότητα και η ανταγωνιστικότητα του προϊόντος. Εξάλλου το μέγεθος της συσκευασίας δεν επηρεάζει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Δήλωση για το έννομο συμφέρον

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ροβιών βρίσκεται εντός της οριοθετημένης ζώνης και σήμερα παράγει και επεξεργάζεται όλη την ποσότητα της Κονσερβολιάς Ροβιών. Επίσης ο εν λόγω Αγροτικός Συνεταιρισμός είχε υποβάλλει την αρχική αίτηση για καταχώριση της ονομασίας Κονσερβολία Ροβιών στο Μητρώο ΠΟΠ-ΠΓΕ της Ε.Ε.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽³⁾

«ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ» (KONSERVOLIA ROVION)

Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0117-0974-14.02.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Κονσερβολιά Ροβιών» (Konservolia Rovion)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ελλάδα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα

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

Ο καρπός είναι σφικτός, τραγανός και πλούσιος σε σάκχαρα. Ο ώριμος (μαύρος) καρπός έχει μέση περιεκτικότητα σε ελαιόλαδο 17-18 %.

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος μπορούν να περιγραφούν ως εξής:

— Μέγεθος μεσαίο. (μ.ο. 120-260 τεμάχια/kg). Σύμφωνα με τον κανονισμό του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου, για τις επιτραπέζιες ελιές (COI/OT/NC No. 1 of December 2004), όπως ισχύει σήμερα, οι εμπορικοί τύποι του τελικού προϊόντος Κονσερβολιάς Ροβιών σύμφωνα με το μέγεθος του ελαιοκάρπου που μπορεί να χρησιμοποιούνται για την περιγραφή του προϊόντος είναι:

91/100, 101/110, 111/120, 121/140, 141/160, 161/180, 181/200, 201/230, 231/260, 261/290, 291/320, 321/350.

— Χρώμα από πρασινοκίτρινο ως σκούρο πράσινο διατηρούμενο επί μακρόν για τις πράσινες ελιές. Για τις ξανθές ελιές, χρώμα από ανοικτό πράσινο και κίτρινο έως ανοικτές καφέ σκιές. Τέλος, για τις μαύρες ελιές, χρώμα από ανοικτό καφέ έως σκούρο καφέ και σκούρο πορφυρό.

— Σάρκα τραγανή, εύγευστη, με χαρακτηριστικό άρωμα ελαιολάδου.

— Περιεκτικότητα σε σάκχαρα υψηλή με γεύση φρουτώδη διατηρούμενη επί μακρόν.

(3) Βλέπε υποσημείωση 2.

— Ανοχή στις λοιπές αλλοιώσεις μεγάλη.

Η πράσινη ελιά είναι «ώριμη» για συγκομιδή από αρχές Σεπτεμβρίου, πρωιμότερα από κάθε άλλη περιοχή και ποικιλία της χώρας μας.

Διατίθεται σε τρεις τύπους: πράσινες ελιές, ξανθιές ελιές και μαύρες ελιές.

Η εμπορία του προϊόντος γίνεται σε διάφορες μορφές, όπως φαίνονται παρακάτω:

A. Ολόκληρες

B. Εκπυρηνωμένες

Γ. Μισές / Τέταρτα

Δ. Ροδέλες

E. Τσακιστές

Οι συσκευασίες δύναται να πληρούνται με λάδι ή με άλμη, καθώς επίσης και να προστίθενται διάφορα παραδοσιακά αρωματικά φυτά, μπαχαρικά, αμυγδαλόψυχα κ.λπ.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Η Κονσερβολιά Ροβιών λαμβάνεται μόνον από επεξεργασία της ποικιλίας επιτραπέζιας Ελιάς Κονσερβολιά.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Τα στάδια της παραγωγής, επεξεργασίας και μεταποίησης του προϊόντος με την ονομασία «Κονσερβολιά Ροβιών» πραγματοποιούνται εντός της εγκεκριμένης γεωγραφικής ζώνης.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Ως γεωγραφική ζώνη προελεύσεως, επεξεργασίας και μεταποίησης της ελιάς με την ονομασία «Κονσερβολιά Ροβιών» καθορίζονται τα διοικητικά όρια του Δημοτικού Διαμερίσματος Ροβιών του νομού Εύβοιας, συμπεριλαμβανομένου και των οικισμών του..

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Κλίμα

Το φυσικό περιβάλλον ευνοεί τα καλά χαρακτηριστικά της «Κονσερβολιάς Ροβιών». Το κλίμα είναι ήπιο μεσογειακό, χωρίς παγωνιές (εντελώς σπάνιες) με μεγάλη ηλιοφάνεια. Οι άνεμοι είναι συνήθως Β — ΒΑ. Συχνοί είναι όμως και οι Ν — ΝΔ (μπουκαδούρα-τοπικός άνεμος), που συμβάλλουν και αυτοί στο μικροκλίμα της περιοχής.

Ο ελαιώνας έχει μεσημβρινή νότια έκθεση και προστατεύεται από τους Β — ΒΑ ψυχρούς ανέμους από το Τελέθριο και Ξηρό όρος τα οποία έχουν πλούσια δασώδη βλάστηση.

Τα δροσερά ρεύματα από τα παραπάνω δασωμένα όρη αλλά και η θαλασσινή αύρα από την άλλη πλευρά της γεωγραφικής ζώνης κατά τις θερμές θερινές ημέρες, έχουν ως αποτέλεσμα τις ήπιες θερμοκρασίες κατά την διάρκεια του καλοκαιριού.

Οι βροχοπτώσεις κατά μ.ο. ανέρχονται σε 550 περίπου mm, με βροχερή περίοδο το Φθινόπωρο-Χειμώνα (Νοέμβριο-Μάρτιο). Ο κύριος υδροφόρος ορίζοντας του ελαιώνα εμπλουτίζεται από τα νερά του χειμάρου «Γερανιά».

Έδαφος

Το έδαφος του ελαιώνα είναι μέσης μηχανικής σύστασης, στραγγερό, καλής γονιμότητας και γενικά επαρκώς εφοδιασμένο με Ca.

Ανθρώπινος Παράγοντας

Εξίσου σημαντική είναι και η συμβολή των παραγωγών στην διαμόρφωση του τελικού προϊόντος. Η συμβολή τους προκύπτει από την μακροχρόνια ενασχόληση τους με την καλλιέργεια της ελιάς, την εφαρμογή ειδικών καλλιεργητικών τεχνικών που εφαρμόζουν για να επιτύχουν την κατάλληλη ποιότητα καθώς και το συνεχές ενδιαφέρον τους να διαφυλάξουν την παραγωγή ενός ιδιαίτερου προϊόντος. Ποιο συγκεκριμένα, οι ιδιαίτερες καλλιεργητικές φροντίδες περιλαμβάνουν: α) Καθαρισμό κλαδιών που γίνεται με σκοπό την έκθεση των ελαιοδέντρων σε άφθονο φως, επαρκή αερισμό και ανάπτυξη νέας βλάστησης. β) Συστηματική άρδευση των ελαιοδέντρων ώστε να προλαμβάνεται η καταπόνηση τους από την έλλειψη υγρασίας και γ) Συγκομιδή με τα χέρια ώστε να εξασφαλίζεται η άριστη κατάσταση του Ελαιόκαρπου και η επιτυχής περαιτέρω επεξεργασία του. Τέλος, η μονάδα επεξεργασίας με την μετέπειτα χειρωνακτική ποιοτική διαλογή και γέμιση των ελιών εξασφαλίζει ένα άριστο τελικό προϊόν, έχοντας επίσης συνδυάσει παραδοσιακές πρακτικές και τεχνικές επεξεργασίας ώστε να ξεπερνιούνται δυσκολίες κατά την διάρκεια των ζυμώσεων των καρπών. Έτσι διατηρούνται αναλλοίωτα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ελιών και πετυχαίνεται ένα μοναδικό προϊόν.

5.2. Ιδιότητα του προϊόντος

Η «Κονσερβολιά Ροβιών» είναι το προϊόν που παράγεται αποκλειστικά από τη μεταποίηση των ελαιοκάρπων της επιτραπέζιας ποικιλίας ελιάς Κονσερβολιά.

Ο καρπός είναι σφικτός και το μέγεθος του μεσαίο (μ.ο. 120-260 τεμάχια/kg), το χρώμα του από πρασινοκίτρινο ως σκούρο πράσινο για τις πράσινες ελιές, από ανοικτό πράσινο και κίτρινο έως ανοικτές καφέ σκιές για τις ξανθές ελιές και χρώμα από ανοικτό καφέ έως σκούρο καφέ και σκούρο πορφυρό για τις μαύρες ελιές διατηρούμενο επί μακρόν και η σάρκα του τραγανή, εύγευστη και με χαρακτηριστικό άρωμα ελαιολάδου. Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι υψηλή με φρουτώδη γεύση διατηρούμενη επί μακρόν ενώ η ανοχή στις λοιπές αλλοιώσεις είναι μεγάλη.

Επίσης, ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της «Κονσερβολιάς Ροβιών» αποτελεί η εξαιρετική πρωιμότητα της. Σήμερα θεωρείται η πλέον πρώιμη ελληνική ελιά.

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

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος και η πρωιμότητα της παραγωγής, οφείλονται στις τεχνικές καλλιέργειας και επεξεργασίας του ελαιοκάρπου καθώς και στο φυσικό περιβάλλον και στο ιδιαίτερο μικροκλίμα της περιοχής (τα γειτονικά δάση, μεσημβρινή έκθεση, προστασία του από Β. ανέμους, τοπικοί άνεμοι, θερμοκρασία, δροσερός νυκτερινός άνεμος, βροχοπτώσεις, υπόγειος υδροφόρος ορίζοντας κλπ).

Πιο συγκεκριμένα:

- 1) Στη ξεχωριστή ποικιλία της ελιάς Κονσερβολιά, η οποία στην περιοχή των Ροβιών παράγει την πιο πρώιμη επιτραπέζια ελιά στην Ελλάδα. Οι καλύτερες διαλογές της «Κονσερβολιάς» αποτέλεσαν και το μητρικό πολλαπλασιαστικό υλικό που εμβολιάστηκε ο συμπαγής σε κανονικές, σειρές αρδευόμενος ελαιώνας Παπαδοπούλου, και μετέπειτα οι ελιές όλης της περιοχής των Ροβιών.
- 2) Στο μοναδικό συνδυασμό των κλιματικών συνθηκών των ελαιώνων της οριοθετημένης περιοχής και πιο συγκεκριμένα:
 - Η μεσημβρινή Νότια έκθεση του ελαιώνα (μεγάλη ηλιοφάνεια) και η προστασία του από τους Β — ΒΑ ανέμους από το Τελέθριο και Ξηρό όρος, συμβάλουν στην πρωιμότητα του ελαιόκαρπου, στην σωστή ανθοφορία του και στην διατήρηση μεγάλων ποσοτήτων σακχάρων ικανών για γρήγορες και επιτυχείς ζυμώσεις των ελιών. Η μεγάλη ηλιοφάνεια λοιπόν που παρατηρείται, οι ήπιες θερμοκρασίες κατά την διάρκεια του χειμώνα, λόγω της προστασίας από τους Β — ΒΑ ανέμους και των συχνών Ν — ΝΔ ανέμων (μπουκαδούρα-τοπικός άνεμος), έχει ως αποτέλεσμα την έκθεση της περιοχής σε άπλετο φως και σε θερμοκρασίες χωρίς μεγάλες διακυμάνσεις.

- Τα δροσερά ρεύματα από τα παραπάνω δασωμένα όρη και η θαλασινή αύρα από την άλλη μεριά της οριοθετημένης περιοχής κατά τις θερμές θερινές ημέρες, συμβάλλουν επίσης στη διαμόρφωση μικροκλίματος, που προσδίδει τα ειδικά ποιοτικά χαρακτηριστικά της «Κονσερβολιάς Ροβιών». Ποιο συγκεκριμένα τα δροσερά ρεύματα και η θαλασινή αύρα έχουν ως αποτέλεσμα τις ήπιες θερμοκρασίες κατά την διάρκεια του θέρους χωρίς μεγάλες διακυμάνσεις.

Ο συνδυασμός των ανωτέρω χαρακτηριστικών του μικροκλίματος έχει ως αποτέλεσμα την πρωιμότητα του ελαιοκάρπου (γρήγορες, επιτυχείς ζυμώσεις λόγω των υψηλών σακχάρων), το λαμπερό πράσινο χρώμα, την συνεκτικότητα των καρπών (σφικτοί, τραγανοί) και την δημιουργία αρωματικών συστατικών.

- Οι βροχοπτώσεις κατά μ.ο. ανέρχονται σε 550 περίπου mm, με βροχερή περίοδο το φθινόπωρο-χειμώνα (Νοέμβριο-Μάρτιο). Επίσης ο κύριος υδροφόρος ορίζοντας του ελαιώνα εμπλουτίζεται από τα νερά του χειμάρου «Γερανιά». Οι βροχές συμβάλουν στην σωστή ανθοφορία των ελαιόδεντρων, στην καλή γονιμοποίηση και κανονική καρπόδεση τους καθώς και στο κανονικό σχήμα των καρπών.
- Οι άνεμοι είναι συνήθως Β — Β.Α οι οποίοι όμως περιορίζονται από το Τελέθριο και Ξηρό όρος. Η παρουσία μέτριων ανέμων συμβάλει στην σωστή ανθοφορία των ελαιόδεντρων και στην σωστή ωρίμανση τους.
- Το έδαφος του ελαιώνα είναι μέσης μηχανικής σύστασης, στραγγερό, καλής γονιμότητας και γενικά επαρκώς εφοδιασμένο με Ca. Λόγω της επάρκειας του εδάφους με ασβέστιο, οι καρποί της ελιάς είναι πλούσιοι σε πτητικά συστατικά στα οποία οφείλεται η φρουτώδη γεύση και άρωμά της, διατηρούμενα επί μακρόν, καθώς και στην συνεκτικότητα των καρπών.

- 3) Στο συνδυασμό καλλιεργητικής τεχνικής των ελαιόδεντρων, συγκομιδής και επεξεργασίας των ελαιοκάρπων και πιο συγκεκριμένα:

Η συγκομιδή της πράσινης ελιάς αρχίζει πρωιμότερα από οποιαδήποτε άλλη περιοχή της Ελλάδας, από αρχές Σεπτεμβρίου (η μεγαλύτερη ποσότητα) και λήγει περίπου στο τέλος Οκτωβρίου. Τον Οκτώβριο γίνεται η συγκέντρωση και η εμπορία και ποσοτήτων ξανθής ελιάς (της ίδιας ποικιλίας) και το Νοέμβριο της μαύρης ελιάς (της ίδιας ποικιλίας) κυρίως για την εσωτερική αγορά.

Η «Κονσερβολιά Ροβιών» συγκομίζεται με σκάλες μία-μία με το χέρι, ώστε να μη γίνεται κανένας μολυσμός ή "τσάκισμα" του χρώματος. Η μεταφορά της γίνεται αυθημερόν, παραλαμβάνεται, ζυγίζεται και αμέσως αρχίζει η διαδικασία της μεταποίησης της. Πέρα από τα καλά φυσιολογικά χαρακτηριστικά και την πρωιμότητα της «Κονσερβολιάς Ροβιών», οι επικρατούσες σχετικά υψηλές θερμοκρασίες Σεπτεμβρίου-Οκτωβρίου, συμβάλλουν ώστε η εκπίκραση, η ζύμωση και η ωρίμανση να προχωρούν γρήγορα και ο καρπός να μην μαλακώνει.

- 4) Στην παράδοση που έχει η καλλιέργεια της «Κονσερβολιάς Ροβιών» από το 1928 όπου άρχισε να δημιουργείται ο ελαιώνας Παπαδοπούλου και η ενσωμάτωση της ελαιοκαλλιέργειας στην καθημερινή ζωή των κατοίκων της περιοχής του Δημοτικού Διαμερίσματος Ροβιών.

Η «Κονσερβολιά Ροβιών» προέρχεται από το παλαιό και γνωστό αγρόκτημα Παπαδοπούλου. Ο ελαιώνας Παπαδοπούλου άρχισε να δημιουργείται περί το 1920, ολοκληρώθηκε το 1938 και κάλυπτε το μεγαλύτερο και πεδινό τμήμα της αγροτικής περιοχής του Δημοτικού Διαμερίσματος Ροβιών.

Ο ελαιώνας Παπαδοπούλου διανεμήθηκε εκουσίως σε μεγάλο αριθμό ελαιοκαλλιεργητών της Κοινότητας Ροβιών τα έτη 1974 και 1981 σε μεγάλα αγροτεμάχια μέσης έκτασης 40 και πλέον στρέμματα. Γενικότερα ο ελαιώνας Ροβιών θεωρείται ο σωστότερα από κάθε άποψη καλλιεργούμενος ελαιώνας του νομού Εύβοιας, ενώ παλαιότερα το αγρόκτημα Παπαδοπούλου εθεωρείτο "πρότυπος" πανελλαδικά ελαιώνας.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 (*)]

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_konserbopoils_robion150313.pdf

(*) Βλέπε υποσημείωση 2.