

**Δημοσίευση αιτήσεως καταχώρισεως κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2001/C 241/04)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα υποβολής ενστάσεως κατά την έννοια του άρθρου 7 του εν λόγω κανονισμού. Οποιαδήποτε ένσταση στην αίτηση αυτή πρέπει να διαβιβάζεται μέσω της αρμοδίας αρχής ενός κράτους μέλους εντός προθεσμίας έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση. Η δημοσίευση αιτιολογείται από τα στοιχεία που ακολουθούν, ιδίως το στοιχείο 4.6, με τα οποία θεωρείται ότι η αίτηση δικαιολογείται κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ: ΑΡΘΡΟ 5

Π.Ο.Π. (x) Π.Γ.Ε. ( )

**Αριθμός φακέλου που δίδεται στο κράτος μέλος: EL 03/00-5**

**1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους**

Τίτλος: Υπουργείο Γεωργίας Δ/ση Νομοπαρασκευαστικού Έργου και Νομικών Υποθέσεων

Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Τ.Κ. GR-101 76 Αθήνα

Τηλέφωνο: (30-1) 524 89 40

Φαξ (30-1) 524 89 40

**2. Αιτών όμιλος**

2.1. Ονομασία: Αγροτικός Συνεταιρισμός Θραψανού Πεδιάδος Ηρακλείου Κρήτης

2.2. Διεύθυνση: Θραψανό Πεδιάδος, Ηράκλειο Κρήτης Τ.Κ. GR-700 06

Τηλέφωνο: (30-891) 412 12-412 07-417 78

Φαξ (30-891) 412 12

2.3. Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές 442 μέλη ως Ισολογισμός 31-12-97, οι οποίοι αποτελούν το 90 % των κατοίκων του χωριού μας και έχουν τα ελαιόδεντρα τους εντός της γεωγραφικής ζώνης του Θραψανού.

**3. Τύπος του προϊόντος:** Κλάση 1.5 Λιπαρές ουσίες (Βούτυρο, μαργαρίνη, λάδια, ...)

**4. Περιγραφή της συγγραφής υποχρεώσεων**

(Σύνοψη των όρων του άρθρου 4 παράγραφος 2)

4.1. **Ονομασία:** Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο: «ΘΡΑΨΑΝΟ».

4.2. **Περιγραφή:** Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του θραψανιώτικου ελαιολάδου είναι συνυφασμένα τόσο με την ποικιλία της καλλιεργούμενης ελιάς (Ψιλολιά — Κορωνέικη), τη σύσταση του εδάφους και το κατάλληλο κλίμα της περιοχής, όσο και με τον τρόπο συγκομιδής και κατεργασίας του ελαιοκάρπου (σύστημα κοινής έκθλιψης).

Από τον ελαιόκαρπο παράγεται το ελαιόλαδο που έχει τα ακόλουθα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

- α) Η γέυση του είναι σύνθετη γλυκόπικρη όπου στα φρέσκα ελαιόλαδα επικρατεί η πικράδα, η οποία με την πάροδο του χρόνου μειώνεται.
- β) Έχει έντονο φρουτώδες άρωμα (ιδιαίτερα στα φρέσκα ελαιόλαδα) το οποίο εμφανίζει μεγάλη διατηρησιμότητα καθόσον περιέχει μεγάλο αριθμό γευστικών και αρωματικών συστατικών (κορεσμένες και μονοακόρεστες αλδεύδες καθώς και τερπενοειδείς ενώσεις).
- γ) Είναι διαυγές με χρώμα το οποίο χαρακτηρίζεται ως ανοικτό πράσινο.
- δ) Είναι λεπτόρευστο ως αποτέλεσμα της περιεκτικότητάς του σε υγρά γλυκερίδια με πολλά ακόρεστα οξέα, ιδιότητες που αναβαθμίζουν την ποιότητά του και οφείλονται στο δροσερό περιβάλλον παραγωγής του (υψηλές ετήσιες βροχοπτώσεις, εδάφη που κατακρατούν το νερό και είναι αρδευόμενα κατά την διάρκεια του θέρους).
- ε) Περιέχει υψηλά ποσοστά ελαικού οξέος και Βιταμίνης Ε, χαρακτηρίζεται από χαμηλή οξύτητα, συντελεστές απορρόφησης Κ232 και Κ270 και τιμή υπεροξειδίων, χημικά χαρακτηριστικά που διαμορφώνονται από τις κλιματικές ιδιαιτερότητες της περιοχής αλλά και από την μετασυλλεκτική διαδικασία η οποία χαρακτηρίζεται από την εφαρμοζόμενη κοινή έκθλιψη του ελαιοκάρπου όλων των παραγωγών της περιοχής, πρακτική που είναι μοναδική σε όλη την Κρήτη.
- 4.3. **Γεωγραφική περιοχή:** Το ελαιόλαδο «ΘΡΑΨΑΝΟ» παράγεται στα διοικητικά όρια της πρώην ομώνυμης Κοινότητας. (Σύμφωνα με τον Νόμο 2539/97 έχει δημιουργηθεί ο Δήμος Θραψανού που περιλαμβάνει και άλλες γειτονικές Κοινότητες).

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Θραψανού, βρίσκεται στην πρώην Κοινότητα Θραψανού στο μέσο περίπου του Νομού Ηρακλείου Κρήτης. Είναι μία ημιορεινή περιοχή, με άριστες εδαφοκλιματολογικές συνθήκες οι οποίες επιτρέπουν τη σωστή καλλιέργεια της ελιάς και στη συνέχεια την παραγωγή του Έξτρα Παρθένου Ελαιόλαδου «Θραψανό».

- 4.4. **Απόδειξη προέλευσης:** Η καλλιέργεια της ελιάς στο χωριό μας γίνεται από αρχαιότατων χρόνων. Η παραγωγή και η αποθήκευση του ελαιόλαδου βεβαιώνεται από τη σύγκριση των πήλινων αγγείων της μινωικής εποχής των ανατόρων της Κνωσού και αυτά που κατασκευάζουν ακόμη και σήμερα οι αγγειοπλάστες του χωριού μας, καθώς επίσης και από την διαθήκη του Ανδρέα Τζάκ. Κορνάρου που αναφέρει το Θραψανό ως φέουδο της οικογένειάς του.

Οι ελαιοκομικές εκμεταλεύσεις είναι επαρκώς καταγεγραμμένες σε όλη την επικράτεια, καθόσον οι ελαιοπαραγωγοί υποχρεούνται από την Κοινοτική Νομοθεσία να υποβάλλουν συγκεκριμένο έντυπο «Δήλωσης καλλιέργειας» το οποίο επικαιροποιείται και στο οποίο περιγράφεται αναλυτικά η κάθε εκμετάλευση, για να είναι δυνατή η καταβολή σε αυτούς της οικονομικής ενίσχυσης στην παραγωγή ελαιολάδου που καταβάλλεται επί μια εικοσαετία.

Η «δομή ελέγχου» σύμφωνα με το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου αποτελεί η αρμόδια Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση (Δ/νση Γεωργίας) διαθέτει όλα τα επίκαιρα παραπάνω στοιχεία της κάθε εκμετάλευσης και σύμφωνα με σχετικές Υπουργικές αποφάσεις που απορρέουν από το Π.Δ. 61/93, παρακολουθεί λεπτομερώς όλη την παραγωγική διαδικασία, διακίνηση, τυποποίηση (εμφιάλωση) και εμπορία του ελαιολάδου ΠΟΠ πιστοποιώντας την προέλευσή του.

Το παραγόμενο ελαιόλαδο παράγεται στο ελαιοτριβείο του Συνεταιρισμού είναι αφενός αναγνωρισμένο από την αρμόδια Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση (Δ/νση Γεωργίας) έχοντας την κατάλληλη άδεια λειτουργίας και αφετέρου είναι ηλεκτρονικά καταγεγραμμένο καθόσον έχει λάβει κωδικό αριθμό αναγνώρισης ο οποίος αναγράφεται σε κάθε έντυπό του, υποχρέωση που μεταξύ των άλλων έχει στα πλαίσια των ελέγχων του καθεστώτος της ενίσχυσης στην παραγωγή ελαιολάδου.

Τέλος σημειώνεται ότι στα πλαίσια των διασφαλίσεων παραγωγής, το έντυπο της κοινής «Δήλωσης παραγωγής ελαιολάδου ΠΟΠ ή ΠΓΕ» μεταξύ του ελαιοπαραγωγού και του ελαιοτριβέα αναφέρει τον εν λόγω κωδικό αριθμό ελαιοτριβείου και είναι μεταξύ των προαπαιτούμενων εντύπων για την πιστοποίηση παραγωγής ελαιολάδου ΠΟΠ ή ΠΓΕ.

Είναι ευνόητο ότι τα παραπάνω θα ισχύουν και για κάθε άλλο ελαιοτριβείο που θα εγκατασταθεί στην συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή για την παραγωγή ελαιολάδου ΠΟΠ «ΘΡΑΨΑΝΟ».

- 4.5. **Μέθοδος παραγωγής:** Οι καλλιεργητές στην περιοχή μας εφαρμόζουν κλάδεμα κάθε 4-5 έτη σε χαμηλό σχήμα παίρνοντας υπόψη την καλή ισορροπία του δένδρου. Η λίπανσή τους γίνεται με ελεγχόμενες και σωστές λιπάνσεις καθώς επίσης και με την χρήση κοπριάς. Η καταπολέμηση των ζιζανίων γίνεται με μηχανική καλλιέργεια, ενώ των εντόμων και των ασθενειών με δωλοματικούς ψεκασμούς από εδάφους. Η συγκομιδή του ελαιοκάρπου γίνεται όταν ο καρπός έχει χρώμα αχνοκίτρινο έως ώδες ανάλογα με τον βαθμό ωρίμανσής του. Μεταφέρεται σε σάκους από φυτικές ίνες άμεσα στο ελαιοτριβείο του Συνεταιρισμού, όπου και γίνεται η κοινή έκθλιψη. Η παραγωγή του ελαιολάδου γίνεται με φυγοκέντρωση σε κρύα πίεση και το παραγόμενο ελαιόλαδο μεταφέρεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές με κλειστό κύκλωμα. Η διάθεσή του δε, δεν ξεπερνάει το διάστημα των 2 μηνών.
- 4.6. **Δεσμός** Η άριστη καλλιέργεια της ελιάς και η παραγωγή Έξτρα Παρθένου Ελαιολάδου Θραψανού, είναι αποτέλεσμα της αρμονικής συνύπαρξης των εδαφικών και κλιματικών συνθηκών της περιοχής μας, που χαρακτηρίζονται ως ιδανικές για την ανάπτυξη της καλλιέργειας. Η καλλιέργεια των ελαιοδένδρων και η παραγωγή ελαιολάδου αποτελεί έναν από τους κύριους τομείς παραγωγής της περιοχής, διαδραματίζοντας έναν εξέχοντα ρόλο στην οικονομία.

Τη σπουδαιότητα του γεγονότος, έρχεται να τονίσει η φύτευση πολλών νέων ελαιοδένδρων και η απασχόληση νέων ανθρώπων με την καλλιέργεια της ελιάς.

#### 4.7. Δομή του ελέγχου

Όνομα: Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης Νομού Ηρακλείου

Διεύθυνση: Έβανς 60, Ηράκλειο Κρήτης, Τ.Κ. GR-712 01 Τηλ. 34 16 86

- 4.8. **Επισήμανση:** Στα μέσα συσκευασίας του προϊόντος αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη «ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΘΡΑΨΑΝΟ ΠΟΠ»
- 4.9. **Εθνικές απαιτήσεις:** Εφαρμόζονται οι γενικές διατάξεις του Προεδρικού Διατάγματος 61/93 ΦΕΚ 27 τεύχος πρώτο για την διαδικασία παραγωγής προϊόντων ΠΟΠ ή ΠΓΕ.

Αριθμός φακέλου ΕΚ: EL/00125/2000.04.04.

Ημερομηνία παραλαβής του πλήρους φακέλου: 22 Μαρτίου 2001.