

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**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**

(2012/C 396/10)

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

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**«ΜΕΣΣΑΡΑ» (MESSARA)**

**Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0005-0973-14.02.2012**

**ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ ( X )**

**1. Ονομασία:**

«Μεσσαρά» (Messara)

**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.λπ.)

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

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που λαμβάνεται με μηχανικές διαδικασίες από καρπούς ελιάς (*Olea europaea* L.) της ποικιλίας 'Κορωνέικη' σε ποσοστό 100%. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Μεσσαρά διαθέτει τα ακόλουθα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά κατά την εμφιάλωση:

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

— Οξύτητα (% κ.β. ελαιικό οξύ):  $\leq 0,6$

—  $K_{232}$ :  $\leq 1,80$

—  $K_{270}$ :  $\leq 0,13$

— Αριθμός υπεροξειδίων (meq  $O_2$ /Kg):  $\leq 8,5$

— Κηροί:  $\leq 130$  mg/Kg

— Ελαιικό οξύ: 75-83%

— Σύνολο ακόρεστων λιπαρών οξέων:  $\geq 84\%$

— Αναλογία ελαιικού/λινελαϊκού οξέος:  $\geq 10$

— Καμπεστερόλη:  $\geq 3,8\% \leq 4\%$  του συνόλου των στερολών

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

- Στιγμαστερόλη:  $\leq 1,5\%$  του συνόλου των στερολών
  - Στιγμασταδιένια:  $\leq 0,05$  ppm
  - ΔECN42:  $\leq 0,1$
  - Πολυφαινόλες:  $\geq 100$  mg/Kg ελαιολάδου
  - Αλογονωμένοι διαλύτες: ίχνη
- Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά
- Χρώμα: λαμπρό πράσινο, το οποίο με την ωρίμανση γίνεται πρασινοκίτρινο
  - Διάμεση τιμή ελαττώματος Md = 0
  - Διάμεση τιμή φρουτώδους Mf > 4,0
  - Φρουτώδες: 4,0-5,0
  - Πικάντικο: 3,5-4,0
  - Πικρό: 3,0-3,5
- 3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):
- Η πρώτη ύλη για το ελαιολάδο «Μεσσαρά» είναι η ποικιλία ελιών «Κορωνέικη» σε ποσοστό 100%.
- 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):
- 
- 3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:
- Η παραγωγή, η μεταφορά, ο καθαρισμός, η επεξεργασία του ελαιοκάρπου καθώς και η τυποποίηση του ελαιολάδου θα πρέπει να γίνονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης παραγωγής.
- 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:**
- Η παραγωγή του ελαιολάδου γίνεται στην περιοχή της Μεσσαράς και εκτείνεται Νότια - Νοτιοδυτικά του Νομού Ηρακλείου, νότια του όρους Ψηλορείτη και βόρεια του όρους Κόφινα και βρέχεται από το Λιβυκό Πέλαγος. Προς τα ανατολικά εκτείνεται μέχρι τα γεωγραφικά όρια της Δημοτικής Ενότητας Αστερουσίων, ενώ προς τα δυτικά φτάνει μέχρι τον κόλπο της Μεσσαράς στα όρια του Νομού Ηρακλείου. Διοικητικά, περιλαμβάνει καθ' ολοκληρία τον καλλικρατικό Δήμο Φαιστού, μέρος του Δήμου Γόρτυνας (εξολοκλήρου τις Δημοτικές Ενότητες Ρούβα, Γόρτυνας και Κόφινας) και μέρος του Δήμου Αρχανών — Αστερουσίων (εξολοκλήρου τη Δημοτική Ενότητα Αστερουσίων).
5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:**
- 5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:*
- Οι συγκεκριμένες γεωγραφικές παράμετροι στην περιοχή που αποτελεί το Νοτιότερο σημείο της Ευρωπαϊκής Ηπείρου που καλλιεργείται η ελιά, είναι ασυνήθεις και συντελούν στην δημιουργία ενός ειδικού μικροκλίματος για την ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας, που δε συναντάται σε καμία άλλη περιοχή της Κρήτης και της Ελλάδας γενικότερα.
- Έδαφος**
- Η περιοχή είναι πεδινή λοφώδης, με μέσο υψόμετρο τα 150 μέτρα. Τα εδάφη είναι μέσης σύστασης και χαρακτηρίζονται ως πηλώδη. Είναι ασβεστολιθικά με περιεκτικότητα σε CaCO<sub>3</sub> 30-50% και μέτριας ως χαμηλής περιεκτικότητας σε οργανική ουσία (0,8-1,2%). Το pH είναι ουδέτερο έως ελαφρώς αλκαλικό.
- Κλίμα**
- Το κλίμα είναι ξηροθερμικό, ενώ δε σημειώνονται παγετοί. Ο ψυχρότερος μήνας είναι ο Ιανουάριος, με τη θερμοκρασία να κυμαίνεται μεταξύ 6,7 και 15,7 °C (μέση τιμή 11,2 °C), ενώ ο θερμότερος μήνας είναι ο Ιούλιος με θερμοκρασίες από 20,3 έως 33,1 °C (μέση τιμή 28,5 °C). Η μεγαλύτερη μέση μέγιστη τιμή καταγράφεται τον μήνα Ιούλιο με 34 °C και η μικρότερη μέση ελάχιστη τιμή τον Ιανουάριο με 6 °C. Κατά τους καλοκαιρινούς μήνες λαμβάνουν χώρα πολύ συχνά καύσωνες, με θερμοκρασίες που ξεπερνούν τους 40 °C, ενώ ενίοτε συνοδεύονται από τον άνεμο λίβα, ο οποίος έρχεται από τις περιοχές της Αφρικής και είναι ιδιαίτερα ξηρός και θερμός. Η ημερήσια διακύμανση της θερμοκρασίας είναι αυξημένη, ενώ παρατηρείται αυξημένη ηλιοφάνεια, με τις ημέρες με ηλιοφάνεια να ξεπερνούν τις 150 ανά έτος. Η μέση μηνιαία σχετική υγρασία κυμαίνεται από 46,8% (Ιούλιος) και 74% (Ιανουάριος). Κατά τους χειμερινούς μήνες, το μέσο ύψος

βροχοπτώσεων κυμαίνεται γύρω στα 100 mm, ενώ σχεδόν μηδενικές είναι οι βροχοπτώσεις τους καλοκαιρινούς μήνες. Η μέση ετήσια βροχόπτωση είναι 534,9 mm. Συνεπώς, η επιλογή της καλλιέργειας της ποικιλίας Κορωνέικη για παραγωγή του εν λόγω ελαιολάδου με το χαμηλό υψόμετρο και την έλλειψη παγετών θεωρείται η πλέον κατάλληλη, δεδομένου ότι η ποικιλία μπορεί να εκφραστεί στην οριοθετημένη περιοχή με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.

#### 5.2. Ιδιότητα του προϊόντος:

Μέσο φρουτώδες άρωμα ελιάς, με αρμονική και ισόρροπη συμμετοχή στη γεύση του φρουτώδους, του πικάντικου και του πικρού.

Το ελαιόλαδο της Μεσσαράς έχει μικρή τιμή οξύτητας, η οποία δεν ξεπερνά το 0,6. Οι ιδιαίτερα χαμηλές τιμές των δεικτών απορρόφησης ( $K_{232} \leq 1,80$  και  $K_{270} \leq 0,13$ ) και της απόκλισης του συντελεστή απορρόφησης ( $\Delta K \leq -0,001$ ) αποδεικνύουν τη φρεσκότητα του προϊόντος, ενώ ο χαμηλός αριθμός υπεριοξειδίων ( $\leq 8,5$ ) σχετίζεται άμεσα με την αυξημένη αντοχή στην αποθήκευση.

Η περιεκτικότητα σε καμπεστερόλη είναι ιδιαίτερα υψηλή, ξεπερνώντας το 3,8% του συνόλου των στερολών και αποτελεί ιδιαίτερο χαρακτηριστικό λόγω των ιδιαίτερα ξηροθερμικών συνθηκών της περιοχής, χωρίς όμως να ξεπερνά το όριο του 4%.

#### 5.3. Αιτιώδης 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):

Ο συνδυασμός των ασβεστολιθικών, σχετικά πτωχών σε οργανική ουσία εδαφών, και της αυξημένης έκθεσης των ελαιοκάρπων στο ηλιακό φως συμβάλλει στην αύξηση της συγκέντρωσης των αρωματικών συστατικών. Η επαρκής έκθεση των λοφωδών περιοχών στο ηλιακό φως οφείλεται στο ανάγλυφο του εδάφους όπου κεκλιμένες επιφάνειες καταλήγουν σε πεδιάδες.

Επιπρόσθετα, η πρωιμότητα της ποικιλίας συμβάλλει στο να συμπίπτουν οι περίοδοι ανάπτυξης ωρίμανσης του καρπού με τη μέγιστη χρονική έκθεση των ελαιοκάρπων στο ηλιακό φως, γεγονός που αυξάνει τα αρωματικά συστατικά στο ελαιόλαδο. Συγκεκριμένα, ο πρώιμος χαρακτήρας της ποικιλίας που μεταφράζεται ως πρώιμη άνθηση/καρπόδεση και κατά επέκταση πρώιμη ωρίμανση υποστηρίζεται από τις επικρατούσες στις δεδομένες περιόδους κλιματολογικές συνθήκες. Ο δροσερός καιρός και η χαμηλή σχετική υγρασία (περίπου  $SY=60\%$ ) που επικρατεί κατά το δεύτερο και τρίτο δεκάημερο του Απριλίου (γύρω στους 18 °C) ευνοεί την άνθηση και υποστηρίζει την καλή γονιμοποίηση των ανθέων. Η επικράτηση θερμοκρασιών γύρω στους 22 °C το αμέσως επόμενο διάστημα συμβάλλει στην ικανοποιητική καρπόδεση. Σημειώνεται ότι η πρώιμη άνθηση και καρπόδεση συμβάλλει αποφασιστικά στο να συμπίπτουν οι περίοδοι ανάπτυξης ωρίμανσης του καρπού με την περίοδο των αϊθριών ημερών στην περιοχή δεδομένου ότι νεφοσκεπείς ημέρες περιορίζονται στους χειμερινούς μήνες. Το γεγονός αυτό σε συνδυασμό με το ανάγλυφο του εδάφους που επιτρέπει τη μέγιστη δυνατή αξιοποίηση του ηλιακού φωτός από τους ελαιώνες και τους κατάλληλους χειρισμούς από τους παραγωγούς και μεταποιητές κατά την καλλιέργεια, συγκομιδή και επεξεργασία του ελαιοκάρπου έχει ως τελικό αποτέλεσμα την παραγωγή αυτού του ιδιαίτερου εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου.

Επίσης, το ιδιαίτερος ξηροθερμικό κλίμα της περιοχής έχει ως αποτέλεσμα την περιορισμένη δραστηριότητα του δάκου της ελιάς, δίνοντας ένα προϊόν υψηλής ποιότητας με χαμηλή οξύτητα.

Οι πολύ υψηλές θερμοκρασίες που παρατηρούνται συχνά κατά τους καλοκαιρινούς μήνες έχει ως αποτέλεσμα την φυσικώς υψηλή περιεκτικότητα του ελαιολάδου σε καμπεστερόλη, κάτι που αποτελεί χαρακτηριστικό της περιοχής. Συγκεκριμένα, οι τιμές της καμπεστερόλης είναι ιδιαίτερος υψηλές λόγω των παρατεταμένων υψηλών θερμοκρασιών που παρατηρούνται στη Μεσσαρά κατά τους καλοκαιρινούς μήνες (οι οποίες ενίοτε ξεπερνούν και τους 40 °C) και του υδατικού stress που παρουσιάζουν τα δένδρα. Στην κλιματική αυτή ιδιαιτερότητα οφείλεται και η υψηλή περιεκτικότητα στα μεγάλης διατροφικής αξίας ακόρεστα λιπαρά οξέα.

Η καλλιέργεια της ελιάς είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την ιστορία και τον πολιτισμό της Κρήτης. Η παρουσία της στο νησί επιβεβαιώνεται για πρώτη φορά στη Μέση Νεολιθική Εποχή (5400-4400 π.Χ.), ενώ την ίδια περίοδο ξεκίνησε και η παραγωγή ελαιολάδου από τον ελαιόκαρπο. Κατά τους πρωτομινωικούς χρόνους (2800-2300 π.Χ.) φύονταν ολόκληρα δάση με ελιές και αγριελιές, μεταξύ των οποίων και το δάσος «Καπετανιανά» στην πεδιάδα της Μεσσαράς. Η καλλιέργεια της ελιάς και τα προϊόντα της, υπήρξαν στενά συνδεδεμένα με τη διατροφή, την οικονομία, τη λατρεία, τον πολιτισμό, ενώ αξιοσημείωτη είναι και η σύνδεση του ελαιόδεντρου και των προϊόντων της ελιάς με τις θρησκευτικές τελετές. Ευρήματα της μινωικής εποχής που σώζονται μέχρι σήμερα και μαρτυρούν την ύπαρξη του καρπού της ελιάς από τότε, όπως τα λίθινα πιεστήρια που βρέθηκαν στη Φαιστό και στον Κομμό, ελλειψοειδή — απιόσχημα, με περιμετρική αύλακα και εκροή.

Η εκλεκτή ποιότητα του ελαιόλαδου της Μεσσαράς είχε ως αποτέλεσμα τη βράβευσή του δύο φορές στο παρελθόν. Στα πλαίσια του 2ου Φεστιβάλ Ελαιολάδου και Ελιάς που πραγματοποιήθηκε στις 9-11/5/2008 στην Αθήνα από το Ευρωπαϊκό Δίκτυο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΔΠΑ), το διαγωνιζόμενο ελαιόλαδο από την πεδιάδα της Μεσσαράς προερχόμενο από ποικιλία «Κορωνέικη» σε ποσοστό 100% εκπροσωπούμενο από την ΕΑΣ Μεσσαράς κατέλαβε μετά από κρίση το αργυρό μετάλλιο για τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά. Επίσης στα πλαίσια του 4ου Φεστιβάλ Ελαιόλαδου και Ελιάς που πραγματοποιήθηκε 12-14/3/2010 στην Αθήνα, στον 2ο Διαγωνισμό Εξαιρετικά Παρθένων Ελαιολάδων, το διαγωνιζόμενο ελαιόλαδο από την Μεσσαρά, εκπροσωπούμενο από την ΕΑΣ Μεσσαράς, κατέλαβε το Χάλκινο Βραβείο Γεύσης..

**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\\_elaioladou\\_Messara.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_elaioladou_Messara.pdf)