



C/2024/599

5.1.2024

Δημοσίευση του τροποποιημένου ενιαίου εγγράφου ύστερα από την έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

(C/2024/599)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενέκρινε την παρούσα τροποποίηση ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής ⁽¹⁾.

Η αίτηση έγκρισης της εν λόγω τροποποίησης ήσσονος σημασίας είναι διαθέσιμη στη βάση δεδομένων e-Ambrosia της Επιτροπής.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ» («KONSERVOLIA ARTAS»)

Αριθ. ΕΕ: PGI-GR-0349-AM01 – 27.7.2021

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία**

«ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ» («KONSERVOLIA ARTAS»)

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ελλάδα

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή 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**

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ», μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας «Κονσερβολιά» (*Olea europaea* L. – cv. Conservolea) που καλλιεργείται στην οριοθετημένη ζώνη.

— Το βάρος του καρπού κυμαίνεται από 4 έως 12 g·

— Ο πυρήνας αποτελεί το 10-15% του συνολικού βάρους του καρπού·

— Ο φλοιός αποτελεί το 2-4% του συνολικού βάρους και η σάρκα το 81-88%·

— Μεγέθη:

— Πράσινες 160 τεμάχια/kg·

— Ξανθές 170 τεμάχια/kg·

— Μαύρες 150 τεμάχια/kg.

3.3. **Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)**

Οι πρώτες ύλες για την παραγωγή της Κονσερβολιάς Άρτας (ΠΓΕ) είναι οι ελιές της ποικιλίας «Κονσερβολιά». Καλλιεργούνται στη γεωγραφική περιοχή της Κονσερβολιάς Άρτας (ΠΓΕ), όπως περιγράφεται στην παράγραφο 4.

3.4. **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 Άρτας πραγματοποιούνται εντός της οριοθετημένης ζώνης.

⁽¹⁾ ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

- 3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

–

- 3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Προκειμένου να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του τελικού προϊόντος, στα μέσα συσκευασίας αναγράφονται κωδικοί αριθμοί. Οι αριθμοί αυτοί αποτελούνται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής, και αναγράφονται ως εξής: AP - αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής επί των ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ» Π.Γ.Ε.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Στη γεωγραφική ζώνη ανήκουν,

από τον δήμο Αρταίων: ολόκληρη η Δημοτική Ενότητα Βλαχερνών (TK Βλαχέρνας, TK Γραμμενίτσας, TK Γριμπόβου, TK Κορφοβουνίου), τμήμα της Δημοτικής Ενότητας Ξηροβουνίου που περιλαμβάνει την TK Καμπής, TK Παντανάσσης, και από την TK Αμμοτόπου από τη διασταύρωση για την TK Πιστιανών και νότια του βόρειου ορίου του οικισμού Αμμοτόπου έως την αρχαία ακρόπολη Όρραον, το ανατολικό τμήμα της Δημοτικής Ενότητας Αρταίων που περιλαμβάνει την περιοχή που ξεκινά ανατολικά της Περιφερειακής οδού Άρτας – Ιωαννίνων από το ύψος του κάστρου, βόρεια της οδού Ζάρα και δυτικά της οδού Κομμένου και βόρεια της επαρχιακής οδού Άρτας – Κομμένου έως τα σύνορα με τη Δημοτική Ενότητα Αράχθου,

από τον Δήμο Κεντρικών Τζουμέρκων τμήμα της Δημοτικής Ενότητας Αθαμανίας που περιλαμβάνει το νοτιοδυτικό τμήμα της TK Κάτω Καλεντίνης που βρέχεται από τη λίμνη Πουρναρίου και συνορεύει με το βορειοδυτικό άκρο της TK Μαρκινιάδας καθώς και το νοτιοανατολικό τμήμα της TK Κάτω Καλεντίνης που βρέχεται από τη λίμνη Πουρναρίου και συνορεύει με το βορειοανατολικό άκρο της TK Μαρκινιάδας,

από τον Δήμο Νικολάου Σκουφά ολόκληρη η Δημοτική Ενότητα Πέτα (TK Μαρακινιάδας, ΔΚ Πέτα, TK Μεγάρης) ολόκληρη η Δημοτική Ενότητα Κομποτίου (ΔΚ Κομποτίου, TK Σελλάδων, TK Φωτεινού), ολόκληρη η Δημοτική Ενότητα Κομμένου και από τη Δημοτική Ενότητα Αράχθου την TK Περάνθη, την TK Λουτροτόπου και την TK Συκεών, από την TK Νεοχωρίου το τμήμα που βρίσκεται ανατολικά της όχθης του ποταμού Αράχθου,

από τον Δήμο Γεωργίου Καραϊσκάκη το τμήμα της Δημοτικής Ενότητας Γεωργίου Καραϊσκάκη που περιλαμβάνει ολόκληρη την TK Πέτρας, το τμήμα της TK Διασέλλου που περικλείεται δυτικά των συντεταγμένων 21.1714 39.1528 και 21.1731 39.1610 έως τα βόρεια όρια της TK Διασέλλου, ολόκληρη σχεδόν η TK Δημαρίου έως και δυτικά των συντεταγμένων 21.1714 39.1528 και 21.1731 39.1610 και το τμήμα της TK Κλειδίου που περικλείεται από τα νότια όρια έως την συντεταγμένη 21.1760 39.1264 και την 21.1714 39.1528 και δυτικά αυτών.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός της Κονσερβολίας Άρτας με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Σύμφωνα με την σχετική επιστημονική βιβλιογραφία η περιοχή της Άρτας είναι από τις βασικές περιοχές καταγωγής της ποικιλίας Κονσερβολιά. Καλλιεργείται από αρχαιοτάτων χρόνων στην περιοχή, έχει εγκλιματιστεί σε αυτή, και παράγει καρπούς με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Η ποικιλία αυτή δίνει τις χαρακτηριστικές βρώσιμες ελιές, γνωστές για τις άριστες φυσικοχημικές και οργανοληπτικές τους ιδιότητες. Έχουν τραγανή σάρκα, εύκολα αποσπώμενη από τον πυρήνα, και φρουτώδη γεύση. Η αναλογία σάρκας προς πυρήνα είναι περίπου 10:1. Το βάρος τους κυμαίνεται από 4 έως 12 g. Η ελαιοπεριεκτικότητα κυμαίνεται από 14 έως 18%. Για τις πράσινες ελιές το χρώμα ποικίλλει από κιτρινοπράσινο έως πράσινο σκούρο. Για τις ξανθές από ανοικτό πράσινο έως κιτρινοπράσινο με καφέ έως μελανοιώδεις κηλίδες. Για τις μαύρες, από καφέ σκούρο έως μελανοιώδες.

Ο δεσμός της ιδιαίτερης ποιότητας της Κονσερβολίας Άρτας και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής τεκμηριώνεται με την περιβαλλοντική (φυσική) και ανθρώπινη επίδραση όπως περιγράφεται παρακάτω.

Κλίμα οριοθετημένης περιοχής

Η Κονσερβολιά Άρτας καλλιεργείται σε περιοχές της Περιφερειακής Ενότητας Άρτας. Το τοπικό κλίμα είναι εύκρατο με μέσο ύψος βροχής από 900 έως 1 000 mm ετησίως.

Το κλίμα της περιοχής ευνοεί την υψηλή παραγωγικότητα της ποικιλίας Κονσερβολιά Άρτας. Η συμπλήρωση των απαιτούμενων ωρών ψύχους τον χειμώνα οδηγεί σε υψηλά ποσοστά άνθισης και καρπόδεσης. Οι βροχοπτώσεις που πραγματοποιούνται στην περιοχή κατά τα κρίσιμα στάδια καλλιέργειας (περίοδος άνθισης και περίοδος σκλήρυνσης του πυρήνα) ευνοούν την ανθοφορία, την υψηλή καρπόδεση και την ανάπτυξη αυξημένου τελικού μεγέθους καρπού.

Έδαφος

Τα εδάφη της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής καλλιέργειας της Κονσερβολιάς Άρτας έχουν συνήθως όξινη αντίδραση.

Καλλιεργητικές πρακτικές

Παραδοσιακά η Κονσερβολιά Άρτας καλλιεργείται ως ξηρική με ελάχιστες τεκμηριωμένες ως προς την αναγκαιότητα επεμβάσεις άρδευσης κατά τα κρίσιμα στάδια της καλλιέργειας (περίοδος άνθισης την Άνοιξη και σκλήρυνσης πυρήνα κατά τον Αύγουστο) όταν οι βροχοπτώσεις δεν επαρκούν να καλύψουν τις ανάγκες της καλλιέργειας. Η συγκομιδή ξεκινάει από το στάδιο της πράσινης ελιάς, περίπου στα τέλη Σεπτεμβρίου. Ολοκληρώνεται στα τέλη Νοεμβρίου, στο στάδιο της μαύρης ελιάς. Η συγκομιδή πραγματοποιείται χειρωνακτικά με τη χρήση χτενών. Μεγάλη προσοχή δίνεται στην αποφυγή τραυματισμών του καρπού. Το συγκομιζόμενο προϊόν μεταφέρεται άμεσα σε διάτρητα πλαστικά τελάρα στον χώρο επεξεργασίας.

Πρακτικές επεξεργασίας

Η επεξεργασία της Κονσερβολιάς Άρτας περιλαμβάνει το πλύσιμο του ελαιοκάρπου για την απομάκρυνση ξένων σωματιδίων. Στη συνέχεια, ο καρπός βυθίζεται σε δεξαμενές με άλμη κατάλληλες για τρόφιμα, ανεξαρτήτως όγκου, όπου πραγματοποιείται η ζύμωση και η συντήρηση. Η φυσική ζύμωση του ελαιοκάρπου, κυρίως στην περίπτωση της μαύρης ελιάς, διατηρεί τα ανώτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και τις ιδιαίτερες φυσικοχημικές ιδιότητες του καρπού της Κονσερβολιάς Άρτας. Αφού ολοκληρωθεί η ζύμωση, ο ελαιοκάρπος τοποθετείται σε συσκευασίες κατάλληλες για τρόφιμα ανεξαρτήτως βάρους περιεχομένου και διατίθεται προς κατανάλωση.

Η συγκεκριμένη ποικιλία ελιών έχει προσαρμοστεί άριστα στα συγκεκριμένα εδάφη και κλίμα, το οποίο σε συνδυασμό με τις παραδοσιακές τεχνικές καλλιέργειας της ελιάς και συγκομιδής και επεξεργασίας του καρπού, διαμορφώνει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_konservolia271221.pdf