

Προδιαγραφές

**ΜΕΛΕΤΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ  
ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**

**«ΓΑΛΑΝΟ ΜΕΤΑΓΓΙΤΣΙΟΥ  
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ»**  
**ΩΣ ΠΟΠ**

**Α.Σ. ΜΕΤΑΓΓΙΤΣΙΟΥ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ**

*έτος ιδρύσεως*

*1924*



## **ΟΝΟΜΑΣΙΑ**

Ελαιόλαδο “Γαλανό Μεταγγισίου Χαλκιδικής” (Galano Metaggitsiou Chalkidikis)

### **1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

#### **Η πρώτη ύλη**

Το ελαιόλαδο «Γαλανό Μεταγγισίου Χαλκιδικής» εξάγεται με αποκλειστικά μηχανικές μεθόδους από καρπούς ελαιοδέντρων της γηγενής ποικιλίας Στρογγυλολιά (Γαλανή, Πρασινολιά) και της ποικιλίας Χονδροελιά Χαλκιδικής. (Παράρτημα 1).

Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο «Γαλανό Μεταγγισίου Χαλκιδικής» προέρχεται τουλάχιστον κατά 90% από ελαιόκαρπο της ποικιλίας Στρογγυλολιά (Γαλανή, Πρασινολιά) και το 10% κατά ανώτατο όριο προέρχεται από ελαιόκαρπο της ποικιλίας Χονδροελιά Χαλκιδικής.

#### **Χαρακτηριστικά του ελαιολάδου ποικιλίας Γαλανό Μεταγγισίου**

Το ελαιόλαδο «Γαλανό Μεταγγισίου Χαλκιδικής» είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από 90% ελαιόκαρπο της ποικιλίας Στρογγυλολιά (Γαλανή, Πρασινολιά) και 10% κατά ανώτατο όριο από ελαιόκαρπο της ποικιλίας Χονδροελιά Χαλκιδικής. Η συλλογή και η έκθλιψη του ελαιοκάρπου ξεκινάει όταν ο ελαιόκαρπος είναι ακόμη πράσινος-ιώδες.

Τα χαρακτηριστικά του ελαιολάδου «Γαλανό Μεταγγισίου Χαλκιδικής» είναι (Παράρτημα 3):

Οξύτητα: Έως 0,60 κατ' ανώτατο όριο.

Αριθμός υπεροξειδίου: 15 κατ' ανώτατο όριο

K232: μέγιστο 2,35

Κ270: μέγιστο 0,18

Κηροί: μέγιστο 110 mg/kg

Εκατοστιαία αναλογία ακόρεστων λιπαρών οξέων: ίση ή μεγαλύτερη από 84%

Ποσοστό Ελαϊκού οξέος: ελάχιστο 73 %

Λινολενικό οξύ: <1,0%

Λινελαϊκό οξύ: <11%

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Περιγραφέας	Μέση Τιμή
Ελαττώματα	0
Διάμεσος Φρουτώδους	>3
Διάμεση τιμή πικάντικου	>3
Διάμεση τιμή πικρού	<2,5

## 2. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη παραγωγής βρίσκεται εντός των διοικητικών ορίων του Νομού Χαλκιδικής, στο δήμο Σιθωνίας στο δημοτικό διαμέρισμα Μεταγγιτίσιου (Παράρτημα 4). Το Μεταγγίτσι βρίσκεται στα Νότια του νομού Χαλκιδικής, ανάμεσα στις χερσονήσους Αγίου Όρους και Σιθωνίας σε υψόμετρο 150m και απέχει από την πρωτεύουσα του νομού Χαλκιδικής, τον Πολύγυρο μέσω Πλανών 34,6 km και μέσω Αρναίας 46,4 km. Η γεωγραφική ζώνη είναι αρκετά περιορισμένη και οριοθετείται: Δυτικά από ποταμό, ανατολικά με θάλασσα, νότια και βόρεια από υψώματα..

## 3. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Οι παραγωγοί της πρώτης ύλης είναι καταγεγραμμένοι στο ελαιοκομικό μητρώο που τηρείται στην Περιφερειακή ενότητα Χαλκιδικής.

Μητρώα εισροών και εκροών τηρούνται από τους παραγωγούς και τους τυποποιητές του ελαιολάδου «Γαλανό Μεταγγιτίσιου Χαλκιδικής» ώστε να

διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος:

- Οι παραγωγοί τηρούν αρχείο, όπου καταγράφουν τον κωδικό αριθμό του αγροτεμαχίου από το οποίο προέρχεται ο ελαιοκάρπος, την ποσότητα του ελαιοκάρπου που παραδίδεται στο κάθε ελαιοτριβείο προς έκθλιψη και τα στοιχεία του ελαιοτριβείου στο οποίο παραδόθηκε.
- Το ελαιοτριβείο, κατά την παραλαβή του ελαιοκάρπου τηρεί αρχείο με το ονοματεπώνυμο του παραγωγού, τους κωδικούς των αγροτεμαχίων προέλευσης του ελαιοκάρπου, που λαμβάνεται από το αγροτικό κτηματολόγιο του αγροτικού συνεταιρισμού Μεταγγισίου Χαλκιδικής (συντεταγμένες Χ, Υ), την ποσότητα του ελαιοκάρπου και την συνολική ποσότητα του παραγόμενου ελαιολάδου. Κάθε παρτίδα έκθλιψης ελαιοκάρπου για παραγωγή ελαιολάδου «Γαλανό Μεταγγισίου Χαλκιδικής» ταυτοποιείται. Η μονάδα συσκευασίας, με την παραλαβή του ελαιολάδου, παραλαμβάνει αντίγραφο των παραπάνω στοιχείων που έχει εκδώσει το ελαιοτριβείο. Καταχωρεί στο φύλλο παραλαβής την ημερομηνία παραλαβής, τα στοιχεία του παραγωγού, τους κωδικούς των αγροτεμαχίων, τα στοιχεία του ελαιοτριβείου και τον αριθμό παρτίδας του ελαιολάδου. Καταχωρεί επίσης την ποσότητα του ελαιολάδου που παραλαμβάνει από τον παραγωγό, τον βαθμό οξύτητας και την δεξαμενή στην οποία το αποθηκεύει.
- Με την πλήρωση της δεξαμενής στους χώρους αποθήκευσης των παραγωγών γίνεται πλήρης ανάλυση του ελαιολάδου σε διαπιστευμένο εργαστήριο για τη συμφωνία του με τις προδιαγραφές. Αν το δείγμα πληροί τις προδιαγραφές η δεξαμενή αριθμείται και σφραγίζεται με βουλοκέρι, που φέρει την σφραγίδα κυανούν.. Οι προϋποθέσεις αυτές ισχύουν μέχρι τη μεταφορά της ποσότητας ελαιολάδου στο εμφιαλωτήριο όπου και θα τυποποιηθεί. Επίσης, η δεξαμενή επανασφραγίζεται με τον προαναφερόμενο τρόπο, εφόσον δεν χρησιμοποιηθεί όλη η ποσότητα του ελαιολάδου και παραμένει σφραγισμένη μέχρι την επόμενη παραλαβή.

- Κατά τη συσκευασία του προϊόντος τηρείται αρχείο με την ημερομηνία συσκευασίας, την ποσότητα, τον τύπο της συσκευασίας, τη δεξαμενή προέλευσης του τυποποιημένου ελαιολάδου και τον κωδικό παραγωγού. Κάθε παρτίδα συσκευασμένου προϊόντος ταυτοποιείται με τον Αριθμό Παρτίδας (Lot Number), ο οποίος αναγράφεται στη συσκευασία και καταχωρείται στο αρχείο. Επίσης, κάθε φιάλη φέρει αρίθμηση και αναγράφεται ο κωδικός παραγωγού. Οι φιάλες σφραγίζονται με βουλοκέρι του οποίου η χημική σύσταση διαφοροποιείται ανά παρτίδα εμφιάλωσης.
- Το συσκευαστήριο τηρεί αρχεία εκρών, δηλαδή, την ημερομηνία, τον προορισμό, τα στοιχεία του αποδέκτη, την ποσότητα και τους Αριθμούς Παρτίδας.

#### **4. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

##### **5.1. Καλλιεργητικές εργασίες**

- **Οι αρόσεις** πραγματοποιούνται συνήθως τις εποχές άνοιξη και καλοκαίρι. Οι επιφανειακές κατεργασίες που γίνονται με ελαφρές αρόσεις και σβαρνίσματα πρέπει να περιορίζονται στο ελάχιστο στα επικλινή εδάφη, όπου ο κίνδυνος υποβάθμισης από τη διάβρωση είναι μεγάλος. Η άροση αυτή θα γίνεται πριν την ανθοφορία-καρπόδεση, για να μην διαταραχθεί το ριζικό του σύστημα, πράγμα που θα είχε σοβαρές επιπτώσεις στην μελλοντική καρποφορία.
- **Η κατεργασία του εδάφους** γίνεται επιφανειακά με καλλιεργητές ή καταστροφέα.
- Το κύριο **κλάδεμα** των ελιών γίνεται από Οκτώβριο (μαζί με το μάζεμα του καρπού) έως και τον Απρίλιο και το κλάδεμα για τα λαίμαργα (θερινό κλάδεμα) Ιούνιο έως Αύγουστο.
- **Η άρδευση** των ελαιώνων γίνεται με στάγδην άρδευση.

## 5.2. Συγκομιδή ελαιοκάρπου

- **Χρόνος συλλογής:** Η συγκομιδή του ελαιοκάρπου ξεκινάει όταν ο καρπός είναι πράσινος-ιώδες.
- **Μέθοδος:** Ο καρπός συλλέγεται χειρονακτικά, κτενίζοντας τα καρποφόρα κλαδιά με τα χέρια ή με βέργες, ραβδίζοντας την ελιά για να πέσει ο καρπός ή με δονητές, δονώντας τον κορμό ή τους βραχίονες της ελιάς .

## 5.3. Εξαγωγή του ελαιολάδου Γαλανό Μεταγγισίου Χαλκιδικής

Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στους χώρους των ελαιοτριβείων γίνεται, με πλαστικά άκαμπτα διάτρητα τελάρα ή με σάκους κατασκευασμένους αποκλειστικά από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30-50 kg.

Η μεταφορά στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός 24 ωρών και κάτω από τις καλύτερες δυνατές συνθήκες διατήρησης του καρπού (αποθήκευση σε σκιερό μέρος), έτσι ώστε να αποφευχθεί η αλλοίωση του. Η διατήρηση των ελιών μέχρι την έκθλιψη τους πρέπει να γίνεται σε δροσερό μέρος.

Τα στάδια της εξαγωγής του ελαιολάδου Μεταγγισίου έχουν ως ακολούθως:

- **Παραλαβή και Ζύγιση:** Ο ελαιόκαρπος μετά τη συγκομιδή του οδηγείται στα ελαιοτριβεία για την περαιτέρω επεξεργασία του και την παραγωγή ελαιολάδου. Κατά την παραλαβή του στα ελαιοτριβεία ζυγίζεται με αυτόματα ζυγιστικά, καταγράφεται η προέλευση του και γίνεται ο ποιοτικός έλεγχος.
- **Αποφύλλωση:** Ο ελαιόκαρπος από τη χοάνη παραλαβής, μεταφέρεται στο αποφυλλωτήριο. Η μεταφορά γίνεται με αναβατήριο για να μην συνθλίβεται ο ελαιόκαρπος και δημιουργούνται συνθήκες λιπόλυσης.

- **Πλύσιμο:** Ο ελαιόκαρπος πλένεται εν συνεχεία με καθαρό πόσιμο νερό, έτσι ώστε να καθαρίσει πλήρως από τις σκόνες και από άλλα σωματίδια που μπορεί να έχουν επικαθίσει πάνω του.
- **Μάλαξη:** Η μάλαξη της ελαιοζύμης, η οποία προκύπτει από το σπάσιμο-άλεση του ελαιοκάρπου, είναι ένα από τα βασικότερα στάδια της επεξεργασίας του ελαιοκάρπου. Η διάρκεια της μάλαξης στον ώριμο ελαιόκαρπο είναι περίπου 30 λεπτά.  
Αποφεύγεται η υπερβολική μάλαξη, λόγω της ενσωμάτωσης του ατμοσφαιρικού αέρα, με αποτέλεσμα την έναρξη της οξειδωσης, αλλά και την απώλεια των αρωματικών συστατικών.  
Η θέρμανση της ελαιοζύμης διευκολύνει την εξαγωγή του ελαιολάδου. Η θερμοκρασία δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τους 27°C, για να μην υπάρξουν δυσμενή αποτελέσματα στην ποιότητα του ελαιολάδου, όπως καταστροφή πτητικών συστατικών και μεταβολή του χρώματος του ελαιολάδου ή έναρξη της οξειδωσης.  
Μετά το πέρας των εργασιών απομακρύνονται πλήρως τα υπολείμματα της ελαιοζύμης.
- **Παραλαβή ελαιολάδου:** Η παραλαβή του ελαιολάδου γίνεται είτε με πίεση, είτε με φυγοκέντριση. Χρησιμοποιούνται πλαστικά ελαιοφράγματα τα οποία πλένονται επιμελώς, μετά από κάθε διακοπή της λειτουργίας των ελαιοτριβείων. Οι ποσότητες νερού που χρησιμοποιούνται για τις παραπάνω εργασίες δεν πρέπει να έχουν θερμοκρασία μεγαλύτερη των 28° C. Η παραλαβή του ελαιολάδου γίνεται με φυγοκέντριση και με πίεση. Η προσθήκη νερού είναι ελάχιστη και γίνεται μόνο όταν ο ελαιόκαρπος στερείται επαρκούς ποσότητας φυτικών υγρών. Μετά τον τελικό διαχωρισμό κατά τον οποίο συντελείται απομάκρυνση του νερού, των φυτικών υγρών και της ψίχας που υπάρχει μέσα στο ελαιολάδο, γίνεται η αποθήκευση του σε κλειστές αριθμημένες δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα, που βρίσκονται σε δροσερό και στεγασμένο χώρο. (Παράρτημα 20)

Η αποθήκευση του Π.Ο.Π ελαιολάδου γίνεται υποχρεωτικά σε αριθμημένες ανοξειδωτες δεξαμενές που βρίσκονται σε κατάλληλους αποθηκευτικούς χώρους (μακριά από γεωργικά φάρμακα, εφόδια, χημικά κ.τ.λ.). Οι αποθηκευτικοί χώροι πρώτης αποθήκευσης μπορεί να είναι οι αποθηκευτικοί χώροι των παραγωγών.

Η μεταφορά του ελαιολάδου από τα ελαιοτριβεία προς τους αποθηκευτικούς χώρους των παραγωγών και από τους αποθηκευτικούς χώρους των παραγωγών στη μονάδα τυποποίησης γίνεται αποκλειστικά με ανοξειδωτα και καθαρά βυτία τα οποία δεν είναι διαφανή, ώστε να προστατεύεται το ελαιόλαδο από το άμεσο ηλιακό φως και κατά συνέπεια από τη φωτοξείδωση. (Παράρτημα 21) .

- **Τυποποίηση ελαιολάδου:** Το προϊόν συσκευάζεται σε δοχεία μη διαφανές από γυαλί, μέταλλο ή κεραμικό υλικό, κατάλληλο για χρήση στα τρόφιμα και από οποιοδήποτε άλλο αδρανές υλικό εφόσον δεν επηρεάζει το περιεχόμενο ή προκειμένου να ανταποκρίνεται σε εμπορικές ή/ και νομικές απαιτήσεις των χωρών στις οποίες διατίθεται στο εμπόριο. (Παράρτημα 21) Επίσης στη φιάλη αναγράφεται ο κωδικός παραγωγού και κάθε φιάλη αριθμείται ώστε να έχει πιο εξειδικευμένη και ακριβή ενημέρωση ο καταναλωτής. Επιπλέον, οι φιάλες σφραγίζονται με βουλοκέρι του οποίου η χημική σύσταση διαφοροποιείται ανά παρτίδα εμφιάλωσης.

## **5. ΔΕΣΜΟΣ**

### **Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής**

#### **Κλιματολογικά στοιχεία- Ανάγλυφο**

Η ιδιαιτερότητα της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης έγκειται στο γεγονός ότι περικλείεται δυτικά από ποταμό, ανατολικά από θάλασσα, νότια και βόρεια με υψώματα.

Σημαντικό παράγοντα στην παρατεταμένη ξηρασία που επικρατεί κυρίως κατά τους θερινούς μήνες, οι οποίοι θεωρούνται πολύ σημαντικοί γιατί είναι το τρίτο στάδιο αύξησης του καρπού και των βλαστών, παίζει το ανάγλυφο της περιοχής, όπου συναντούμε κυρίως κλίσεις 1-15% σε έκταση που



καταλαμβάνει το μεγαλύτερο ποσοστό της περιοχής (1820 Ha) και γύρω από την περιοχή αυτή συναντούμε τις μεγαλύτερες κλίσεις που μπορούν να κυμανθούν και πάνω από 60%, συνεπώς η μεγαλύτερη καλλιεργήσιμη έκταση περιβάλλεται από λόφους. (Παράρτημα 7). Επομένως, διαμορφώνεται μια κλειστή λεκάνη, η οποία προστατεύεται από ανατολικούς βροχερούς ανέμους αλλά ταυτόχρονα εγκλωβίζει τις χαμηλές θερμοκρασίες εντός της λεκάνης, με τη μέση του ψυχρότερου μήνα να φτάνει τους 2,5 C° και και τη μέση θερμότερου μήνα να φτάνει τους 22, 5 C°, . Στην περιοχή παρουσιάζονται επίσης πρώιμοι παγετοί που οφείλονται κυρίως στη σχέση κλίματος-αναγλύφου (μικροκλίμα). Το ανάγλυφο σε συνδυασμό με το κλίμα διαμορφώνουν ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που ευθύνεται για την έντονη ανομβρία, την ξηρασία, τις χαμηλές θερμοκρασίες και τους πρώιμους παγετούς. (Παράρτημα 8).

Γενικά, το κλίμα του Νομού Χαλκιδικής είναι μεσογειακό. Παρουσιάζει όμως και στοιχεία του ηπειρωτικού με μεσογειακή επίδραση. Στη ζώνη δεν σημειώνονται μεγάλες τιμές του βροχομετρικού ύψους, η κατανομή των βροχών ακολουθεί το μεσογειακό τύπο κλίματος (ξηρή περίοδος συμπίπτει με τη θερμή).

Όπως προκύπτει από τα δεδομένα των Μετεωρολογικών Σταθμών το μέσο ετήσιο ύψος βροχής ανέρχεται από 505 mm για τα χαμηλά υψόμετρα έως τα 662 mm για τα μεγαλύτερα υψόμετρα. Η περίοδος Ιουνίου-Σεπτεμβρίου θεωρείται η πιο ανόμβρια 119 mm έως 169 mm, με χαμηλότερο ύψος βροχής το Σεπτέμβριο από 20 mm έως 29 mm. (Παράρτημα 5). Η ζώνη σύμφωνα με τους βροχομετρικούς χάρτες της Ελλάδας, κυμαίνεται από 400mm – 800mm (Παράρτημα 6).

Σύμφωνα με τα παραπάνω το κλίμα που επικρατεί στο Μεταγγίτσι του Νομού Χαλκιδικής είναι ιδανικό για την ελαιοκαλλιέργεια της συγκεκριμένης ποικιλίας. Οι πρώιμοι παγετοί και η καλοκαιρινή ανομβρία δεν δημιουργούν προβλήματα στην καλλιέργεια της ελιάς, αντίθετα μάλιστα η συγκεκριμένη ποικιλία εναρμονίζεται με τις κλιματολογικές συνθήκες τις περιοχής.

## Εδαφολογικά στοιχεία

Οι ελαιώνες στο Μεταγγίτσι Χαλκιδικής έχουν φυτευτεί σε εδάφη παλαιοζωικής προέλευσης της ζώνης του Βερτίσκου, αποτελούμενα από διμαρμαρυγιακούς και βιοτικούς γνεύσιους, γρανίτες, σχιστολίθους, χαλαζίτες, διορίτες και άστριους. Τα εδάφη της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης παρουσιάζουν την ιδιαιτερότητα ότι είναι μέτρια όξινα, με τιμές Ph 5 και 6 (Παράτημα 9), ενώ οι υπόλοιποι ελαιώνες του Νομού Χαλκιδικής φύονται σε βασικά ασβεστολιθικά εδάφη. Είναι άλλωστε γνωστό ότι γενικά οι ελαιώνες φύονται σε βασικά ασβεστολιθικά εδάφη.

Τα εδάφη της ζώνης ταξινομούνται σε τρεις κατηγορίες:

- Στα αμμοπηλώδες (SL), με καλή υδατοπερατότητα και με μέτρια οργανική ουσία.
- Στα Πηλοαμμώδες (LS), με καλή υδατοπερατότητα και με μέτρια οργανική ουσία.
- Στα αμμοαργιλωπηλώδες (SCL), με μεσαία υδατοπερατότητα και με μέτρια οργανική ουσία.

Συμπερασματικά και σύμφωνα με τα παραπάνω στην περιοχή απαντώνται κυρίως οι δυο πρώτες κατηγορίες εδαφών. Τα εδάφη αυτά αερίζονται καλά, έχουν καλή υγρασία, 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 άζωτο κρίνεται ικανοποιητική, ενώ παρουσιάζει κάποια έλλειψη στο κάλιο, με αποτέλεσμα να προστίθενται εγκεκριμένα λιπάσματα. Επιπλέον τα εδάφη παρουσιάζουν πολύ καλά επίπεδα φωσφόρου με αποτέλεσμα να επιταχύνεται η ωρίμανση του ελαιοκάρπου, να βελτιώνεται η ποιότητα του, καθώς επίσης να βελτιώνεται και η ποιότητα του ελαιόλαδου (Παράρτημα 10). Από τα σημαντικά στοιχεία της ελιάς το Βόριο βρίσκεται συχνά σε οριακά επίπεδα και είναι αναγκαία η συμπλήρωση του στην καλλιέργεια με ενσωμάτωση του στο έδαφος.

Τα εδάφη από μηχανικής απόψεως κατατάσσονται στα ελαφρά έως μέσης συστάσεως, εξαιτίας περίπου της ισοκατανομής των παραμέτρων Άμμος, Ιλύς και Άργιλος.

Η περιεκτικότητα των εδαφών σε οργανική ουσία είναι αρκετά καλή καθώς επίσης όσο αναφορά τη χημική συμπεριφορά των πηλοαμμώδων εδαφών, έχουμε υψηλό βαθμό εναλλακτικής ικανότητας με αποτέλεσμα να απορροφούν και να συγκρατούν μεγάλες ποσότητες θρεπτικών στοιχείων.

### **Ιδιαιτερότητα του προϊόντος**

Τα χαρακτηριστικά του «Γαλανό Μεταγγισίου Χαλκιδικής» είναι τα ακόλουθα:

- τουλάχιστον το 90% του ελαιόλαδου προέρχεται από την ποικιλία Στρογγυλολιά (Γαλανή, Πρασινολιά)
- υψηλή περιεκτικότητα σε ελαϊκό οξύ, του οποίου η ελάχιστη τιμή για το εν λόγω ελαιόλαδο είναι 73% (Παράρτημα 11)
- επικράτηση των ακόρεστων λιπαρών οξέων (ίσο ή και μεγαλύτερο του 84% έναντι των κορεσμένων (Παράρτημα 12)
- χαμηλά ποσοστά λινολενικού (μικρότερο του 1,0%) και του λινελαϊκού οξέος (μικρότερο του 11%). (Παράρτημα 13)
- Φρουτώδες μεγαλύτερο του 3 με παρουσία περιγραφέντων χλωρού ελιάς.
- Το φρουτώδες χαρακτηρίζεται ως μέσο με διάμεση τιμή φρουτώδους >3 (Παράρτημα 4), με μέσο πικάντικο φορτίο με διάμεση τιμή >3 (Παράρτημα 4) και με ελαφρό έως μέσο πικρό φορτίο με διάμεση τιμή <2,5 (Παράρτημα 4). «Το Γαλανό Μεταγγισίου Χαλκιδικής» μπορεί να χαρακτηριστεί ως γλυκό ελαιόλαδο αφού η τιμή του πικρού φορτίου συνήθως είναι <2.

**Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την συγκεκριμένη ποιότητα και φήμη**

**Ιστορικά στοιχεία:** Η ύπαρξη ευρημάτων από ελαιοτριβεία στην περιοχή Μεταγγισίου Χαλκιδικής μαρτυρεί την έντονη δραστηριότητα των κατοίκων με την ελιά και το ελαιόλαδο. Η εξαγωγή λαδιού «Γαλανό Μεταγγισίου

Χαλκιδικής», γινόταν παλαιότερα με την χρήση αλειτροδόπετρας (Παράρτημα 16), που έχει τις ρίζες της στην αρχαία λέξη αλειμμα, που σημαίνει “αλοιφή, λάδι”. Επίσης σύμφωνα με έρευνα προκύπτει ότι στο Μεταγγίτσι κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα η εξαγωγή λαδιού γινόταν με ξύλινες λαδοκοπάνες και ο αλεσμένος καρπός τοποθετούνταν σε σάκους και οι εργάτες τον πατούσαν είτε φορώντας ξυλοπάπουτσα, είτε με την παρεμβολή μιας σανίδας ή και με εντελώς γυμνά πόδια. (Παράρτημα 17).

Ειδικότερα η ύπαρξη αιωνόβιων ελαιόδεντρων, που πιστοποιήθηκε έπειτα από την πραγματοποίηση της μεθόδου της δενδροχρονολόγησης σε αυτά, ισχυροποιεί την ύπαρξη της ποικιλίας Στρογγυλολιάς (Γαλανή ή Πρασινολιά) στο Μεταγγίτσι για τουλάχιστον 500 έτη (Παράρτημα 18).

Επιπλέον έντονη δραστηριότητα εξαγωγής ελαιολάδου εμφανίζεται την δεκαετία του 1930, όπως και την δεκαετία του 1950-60, χρονολογίες που τεκμηριώθηκαν από τους ιδιοκτήτες των ελαιοτριβείων-πιεστηρίων, τα οποία αριθμούσαν τα 8 (ελαιοτριβεία – πιεστήρια) μέσα στο δημοτικό διαμέρισμα.

Στη συνέχεια από τη δεκαετία του 1960 έως και σήμερα υπάρχει έντονη δραστηριότητα στην ελαιοκαλλιέργεια και κυρίως στην εξαγωγή ελαιολάδου «Γαλανό Μεταγγιτσίου Χαλκιδικής» (Παράρτημα 17 και 19).

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Γαλανό Μεταγγιτσίου Χαλκιδικής» απορρέουν σε μεγάλο βαθμό από τη στενή σχέση της καλλιεργούμενης ποικιλίας και της περιοχής. Η επιρροή του κλίματος και του αναγλύφου δημιουργούν το μικροκλίμα που παρουσιάζει πρώιμους παγετούς, χαμηλές θερμοκρασίες, χαμηλές τιμές pH εδάφους, ανομβρία και ξηρασία κατά τους θερινούς μήνες, συνθήκες οι οποίες ευνόησαν την εμφάνιση και την εδραίωση της ποικιλίας Στρογγυλολιά (Γαλανή, Πρασινολιά) στην περιοχή.

Το ελαιόδεντρο αποτελεί ένα από τα στοιχεία που χαρακτηρίζουν την περιοχή και η εκτεταμένη παρουσία της οφείλεται στο κλίμα και στο ανάγλυφο (μικροκλίμα). Στην περιοχή αυτή επικράτησε με το πέρασμα των χρόνων, μια γηγενή ποικιλία «Γαλανή» (Στρογγυλολιά, Πρασινολιά), η οποία χαρακτηρίζεται από την ανθεκτικότητα της στο ψύχος και στην ξηρασία. Η ιδιότητα αυτή είναι και το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό που συνδέει το συγκεκριμένο τύπο φυτού με την περιοχή και αντιπροσωπεύει σχεδόν το σύνολο του ελαιοκομικού κεφαλαίου της περιοχής.

Επιπλέον το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Γαλανό Μεταγγισίου Χαλκιδικής» έχει καθαρό ευδιάκριτο φρουτώδες άρωμα ελιάς, με χλωώδες νότες που διατρέχουν τους οσφρητικούς τόνους, πικρό και πικάντικο φορτίο. Οι κλιματολογικές συνθήκες σε συνδυασμό με την εδαφολογική σύσταση, ο χρόνος συγκομιδής (Οκτώβριος-πρώιμη συγκομιδή-καρπός πράσινο έως ώριμο), η ψυχρή έκθλιψη (εξαγωγή του ελαιολάδου σε θερμοκρασίες κάτω των 27 °C έχουν σαν αποτέλεσμα τα άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του. (Παράρτημα 15)

Στην αναλυτική ανάλυση δειγμάτων ελαιολάδου από την περιοχή Μεταγγισίου Χαλκιδικής, εξάγονται τα εξής στοιχεία:

- Τα ποσοστά των ακόρεστων λιπαρών οξέων (84%) έναντι των κορεσμένων. Το γεγονός αυτό οφείλεται στο περιβάλλον, στο χρόνο συγκομιδής (Οκτώβριος-πρώιμη συγκομιδή), στην ποικιλία, στη θερμοκρασία του περιβάλλοντος (πρώιμοι παγετοί) και στην αύξηση του υψόμετρου από το υψόμετρο της θάλασσας (0 m) μέχρι τα 647 m.
- Τα υψηλά ποσοστά μονοακόρεστου Ελαϊκού οξέος (ελάχιστη τιμή 73%) σε σχέση με τα ποσοστά της επιτροπής Codex Alimentarius (1970). Αυτό οφείλεται σε όλα τα παραπάνω που αναφέρθηκαν για τα ακόρεστα λιπαρά οξέα.
- Η αντοχή του ελαιολάδου στην οξειδωτική, η οποία οφείλεται στα υψηλά ποσοστά Ελαϊκού οξέος (C 18: 1) και σε μικρότερα ποσοστά του λινελαϊκού (C18 :2) (μικρότερο του 11%) και λινολενικού οξέος (C18:3) (μικρότερο του 1,0%).
- Η ποιότητα του ελαιολάδου, που οφείλεται σε ένα βαθμό στην ύπαρξη υψηλών ποσοστών φωσφόρου στα εδάφη της περιοχής

## **6. ΦΟΡΕΙΣ ΕΛΕΓΧΟΥ**

- Ονομασία: ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ

Διεύθυνση: Άνδρου 1 & Πατησίων, EL-11257 Αθήνα

Τηλ. (30)2108231253

Fax: (30)2108231438

E-mail: [agrocet@otenet.gr](mailto:agrocet@otenet.gr)



- Περιφερειακή ενότητα Χαλκιδικής  
Πολύγυρος Χαλκιδικής, 63100  
Τηλ. : 23713 51297  
Fax :23713 51297

## 7. ΕΙΔΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ

Πέραν των προβλεπόμενων στη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, η επισήμανση περιλαμβάνει ένα από τους ακόλουθους λογότυπους:





Επίσης, στη φιάλη αναγράφεται ο κωδικός παραγωγού και κάθε φιάλη αριθμείται ώστε να έχει πιο εξειδικευμένη και ακριβή ενημέρωση ο καταναλωτής.

#### **8. ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΘΝΙΚΕΣ Ή ΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**

Εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα από την ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία