

## ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ

### ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΣΤΥΛΙΔΑΣ - KONSERVOLIA STYLIDAS

### ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (ΠΟΠ)

#### 1. Όνομα

ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΣΤΥΛΙΔΑΣ - KONSERVOLIA STYLIDAS

#### 2. Περιγραφή

Πρόκειται για επιτραπέζιες ελιές που παράγονται από την ποικιλία "Κονσερβολιά", ολόκληρη ή ολόκληρη εκπυρηνωμένη. Το προϊόν έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα τραγανή, εύκολα αποσπώμενη από τον πυρήνα μεγάλη αντοχή στη συντήρηση και χρώμα μαύρο μέχρι μελανοιώδες για τις μαύρες ελιές και πράσινο μέχρι αχυροκίτρινο για τις πράσινες ελιές. Το μέσο βάρος του καρπού για παραγωγή ελιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΣΤΥΛΙΔΑΣ» ανέρχεται σε 7 γραμμάρια, η δε σχέση πυρήνα προς καρπό είναι 6 προς 1. Ο ελαιοκάρπος δεν πρέπει να έχει προσβολές από δάκο, να εμφανίζει σημεία χτυπημάτων και να περιέχει ξένες ύλες. Οι διεθνής εμπορικοί τύποι του προϊόντος σύμφωνα με το μέγεθος του ελαιοκάρπου που χρησιμοποιούνται για την περιγραφή του είναι ως εξής:

ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΑΡΠΩΝ ΑΝΑ ΚΙΛΟ
SUPER SUPER MAMOUTH	70-90
SUPER MAMOUTH	91-100
MAMOUTH	101-110
SUPER COLOSSAL	111-120
COLOSSAL	121-140
GIANTS	141-160
EXTRA JUMBO	161-180
JUMBO	181-200
EXTRA LARGE	201-230
LARGE	231-260
SUPERIOR	261-290
BRILLIANTS	291-320
FINE	321-350
BULLETS	351-380

#### 3. Οριοθέτηση Γεωγραφικής Περιοχής

Ως ζώνη παραγωγής ορίζονται τα διοικητικά όρια των Κοινοτήτων Γλύφας, Βαθυκοίλου, Πελασγίας, Μύλων, Σπάρτιας, Αχλαδίου, Ραχών, Παλαιοκερασιάς, Αχινού, Καραβόμυλλου, Ανυδρού, Νεράιδας, Στυλίδας, Αυλακίου, Αγίας Μαρίνας, Λιμογαρδίου και Λογγιτσίου, της Επαρχίας Φθιώτιδας του Νομού Φθιώτιδας.

#### 4. Απόδειξη Προέλευσης

Προκειμένου να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του τελικού προϊόντος, αναγράφεται στα μέσα συσκευασίας 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: ΣΤ - αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

#### 5. Περιγραφή Μεθόδου Παραγωγής

##### Λίπανση

Η λίπανση των δένδρων επιτρέπεται να γίνεται ως εξής:

- Μέχρι 1 μονάδα αζώτου ανά δένδρο κατ' έτος κυρίως υπό μορφή ασβεστονιτρικής αμμωνίας.
- Μέχρι 0,5 μονάδες φωσφόρου ανά δένδρο και ανά διετία με τη μορφή υπερφωσφορικό.
- Μέχρι 1 μονάδα καλίου σε ξηρικά εδάφη ανά δένδρο και διετία με τη μορφή θειικού καλίου ή με 0,7 μονάδες καλίου σε αρδευόμενες καλλιέργειες με την μορφή νιτρικού και θειικού καλίου.
- Σε εξαιρετικές περιπτώσεις τροφopenίας Βορίου χρησιμοποιούνται μικρές ποσότητες βόρακα.

##### Άρδευση - Κλάδεμα

Η άρδευση γίνεται τρεις (3) μέχρι πέντε (5) φορές από Ιούλιο έως Σεπτέμβριο με κατάκλυση ή στάγδην και τα ελαιόδεντρα κλαδεύονται κάθε χρόνο.

##### Καταπολέμηση Δάκου

Η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους ή με βιολογικές μεθόδους.

##### Συλλογή

Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με το χέρι από το δέντρο στο στάδιο της έναρξης ωρίμανσής του όταν το χρώμα του καρπού είναι πράσινο & στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσής του όταν το χρώμα είναι μαύρο.

##### Μεταφορά - Μέθοδοι Επεξεργασίας - Συντήρηση

Η μεταφορά του ελαιοκάρπου γίνεται με διάτρητα πλαστικό τελάρα χωρητικότητας μέχρι 25 κιλών. Η εκπίκριση γίνεται είτε με τον παραδοσιακό τρόπο για τις μαύρες ελιές σε δεξαμενές με διάλυμα χλωριούχου νατρίου, είτε με την Ισπανική μέθοδο για τις πράσινες ελιές με προσθήκη διαλύματος καυστικής σόδας στις δεξαμενές μετά από καλό πλύσιμο με νερό και την μετέπειτα τοποθέτησή τους σε άλμη. Η συντήρηση του ελαιοκάρπου μέχρι την στιγμή της κατανάλωσής του γίνεται με παραμονή σε διάλυμα άλμης 7-9% και υποβοηθείται από την οξύτητα που αναπτύσσεται από την παραγωγή οργανικών οξέων λόγω της αναερόβιας γαλακτικής ζύμωσης που συντελείται με το ερμητικό κλείσιμο των δεξαμενών. Οι ελιές μετά το στάδιο της επεξεργασίας υφίστανται την διαλογή και τυποποίηση. Για τις εκπυρηνωμένες ελιές ακολουθείται η ίδια διαδικασία ακριβώς όπως και στις ολόκληρες ελιές, για την εκπίκραση, την διαλογή και την τυποποίηση αλλά στην συνέχεια περνάνε από ειδικά εκπυρηνωτικά

μηχανήματα όπου και αφαιρείται ο πυρήνας από την ελιά. Αυτή η επεξεργασία λαμβάνει χώρα αφού έχει ολοκληρωθεί η ζύμωση της ελιάς και έχει λάβει όλα τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά της χαρακτηριστικά.

Όλα τα ανωτέρω στάδια πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής ζώνης παραγωγής.

### **Συσκευασία**

Η συσκευασία δεν θεωρείται στάδιο της μεθόδου παραγωγής και έτσι μπορεί να πραγματοποιείται εντός ή εκτός ζώνης, σε υλικά κατάλληλα για τρόφιμα ανεξαρτήτως βάρους περιεχομένου.

## **6. Δεσμός**

### A. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Το κλίμα του Νομού Φθιώτιδας χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό ήπιο τα μετεωρολογικά στοιχεία του οποίου την τελευταία πενταετία ήταν τα παρακάτω:

Μέση θερμοκρασία: 16, 5 °C

Σχετική Υγρασία: 65-70%

Βροχόπτωση: 589 χιλ/έτος

Ηλιοφάνεια: 210 ώρες/Μήνα

Τα εδάφη είναι πηλοαμμώδη σε πεδινές ή επικλινείς περιοχές κατά το μέγιστο μέρος.

### B. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Οι ελιές «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΣΤΥΛΙΔΑΣ» έχουν γεύση φρουτώδη, σάρκα τραγανή, εύκολα αποσπώμενη από τον πυρήνα μεγάλη αντοχή στη συντήρηση και χρώμα μαύρο μέχρι μελανιώδες για τις μαύρες ελιές και πράσινο μέχρι αχυροκίτρινο για τις πράσινες ελιές. Τα άριστα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά έχουν κάνει τις βρώσιμες ελιές Στυλίδας γνωστές στην εσωτερική και εξωτερική αγορά. Έχουν δε αρκετές φορές βραβευτεί από Ελληνικές και Διεθνείς Εκθέσεις.

### Γ. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με τη συγκεκριμένη ποιότητα και τη φήμη

Η ποικιλία της καλλιεργούμενης ελιάς στην παραπάνω γεωγραφική περιοχή είναι η "Κονσερβολιά" η οποία παραδοσιακά καλλιεργείται από αρχαιότατων χρόνων στη περιοχή και δίδει τις χαρακτηριστικές βρώσιμες ελιές γνωστές για τις άριστες φυσικοχημικές και οργανοληπτικές τους ιδιότητες. Η καλλιέργεια των ελιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΣΤΥΛΙΔΑΣ» γίνεται σε περιοχές του Νομού Φθιώτιδος που έχουν ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. Όπως φαίνεται η συγκεκριμένη ποικιλία ελιών έχει προσαρμοστεί άριστα στα συγκεκριμένα εδάφη & κλίμα το οποίο σε συνδυασμό με τις παραδοσιακές τεχνικές καλλιέργειας της ελιάς και συλλογής και επεξεργασίας του καρπού, διαμορφώνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος.

## **7. Αρχές Ελέγχου**

### 1. Οργανισμός Πιστοποίησης & Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.)

Διεύθυνση: Πατησίων & Άνδρου 1, ΤΚ 11257 Αθήνα

Τηλέφωνο: 210 - 8231253

Fax: 210 – 8231438

### 2. Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Φθιώτιδας

Διεύθυνση: Ελ. Βενιζέλου 1, Λαμία, Τ.Κ. 351 00

Τηλ: 2231034415

Fax: 2231025114

## **8. Επισήμανση**

Ότι προβλέπεται από την Κοινοτική και Εθνική Νομοθεσία.

## **9. Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία**