



02000231801940016



209

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου **23**

18 Ιανουαρίου 1994

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αναγνώριση προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης
(Π.Γ.Ε.) ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΓΡΙΝΙΟΥ 9

μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές ποικιλίας «Κονσερβολιά» που καλλιεργείται στα διοικητικά όρια των επαρχιών Τριχωνίδας, Μεσολογγίου - Ναυπακτίας, Ξηρομέρου και Βάλτου και εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφαση αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

Φυσιολογικά χαρακτηριστικά της Κονσερβολιάς Αγρινίου:

Η Κονσερβολιά Αγρινίου είναι ποικιλία μεγαλόκαρπη. Το σχήμα της είναι αυγοειδές προς υποστρόγγυλο χωρίς θηλή. Ο φλοιός είναι λεπτός και το χρώμα από βαθύ πράσινο μετατρέπεται με την πρόοδο της ωρίμανσης σε πρασινοκίτρινο, πρασινοκόκκινο, ξανθοκόκκινο, ιώδες και τελικά μελανοιώδες κατά την πλήρη ωρίμανση.

Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της Κονσερβολιάς Αγρινίου είναι το ιδιαίτερα συνεκτικό σάρκωμα, η χαρακτηριστική γευστικότητα, η αντοχή στην επεξεργασία και η διατήρησή της χωρία καμία ποιοτική υποβάθμιση για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Το βάρος του καρπού κυμαίνεται από 3 μέχρι 12 γραμμάρια. Ο πυρήνας αποτελεί το 10%-15% του συνολικού βάρους του καρπού ανάλογα με το μέγεθος του καρπού. Ο φλοιός αποτελεί το 2-4% του συνολικού βάρους και το σάρκωμα το 81-88%.

Η περιεκτικότητα σε λάδι του ώριμου καρπού, εξαρτώμενη από τη σύσταση του εδάφους, τις κλιματολογικές συνθήκες, κ.λ.π., αυξάνεται από 16-23%.

Γ) ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΩΝ ΣΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ Ν. ΑΙΤ/ΝΙΑΣ.

Η παραγωγή ελαιών στην εν λόγω γεωγραφική ζώνη, την τελευταία τριετία, έχει ως κάτωθι:

Κατηγορία ελαιών	ΕΚΤΑΣΗ σε ΣΤΡΕΜ.	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΝΔΡΩΝ
1. Εληές ελαιοποιήσεως		
α) σε κανον. φυτείες	79.370	1.230.800
β) διάσπαρτα	-	77.000
		2.000.800
2. Βρώσιμες εληές		
α) σε κανον. φυτείες	110.200	1.280.000
β) διάσπαρτα	-	476.000
		1.756.000

Το 70% των δένδρων ανήκουν στην ποικιλία Κονσερβολιά Αγρινίου και το 30% στην ποικιλία Καλαμών. Δηλαδή στην Κονσερβολιά Αγρινίου ανήκουν 1.230.000 δένδρα, ήτοι έχουμε μία μέση ετήσια παραγωγή 20.000 τόν. Από την παραγωγή αυτή το 65% συγκομίζεται και διακινείται ως βρώσιμη ελιά, δηλαδή 13.000 τόν. περίπου και το υπόλοιπο 35% πηγαίνει προς ελαιοποίηση.

Από την ποσότητα που πηγαίνει προς επεξεργασία με σκοπό την εμπορική διακίνηση, δηλαδή 13.000 τόν. περίπου το 50% διακινείται σαν Πράσινη ελιά, τύπου CASTELVETRANO, Ισπανικού τύπου, Πράσινες εκπυρηνωμένες, γεμιστές και Πράσινες τσακιστές, κ.λ.π., δηλαδή 6.500 τόν., 20% σαν Ξανθή ελιά σε πολλούς τύπους, δηλ. 2.600 τόν. περίπου και το 30% σαν Μαύρη ελιά στην άλμη, Μαύρες χαρακτές, Μαύρες αφυδατωμένες.

Η ποσότητα που τελικά πάει για επεξεργασία και εμπορία εξαρτάται από τις καιρικές συνθήκες, κ.λ.π.

Η επεξεργασία και τυποποίηση της ελιάς Αγρινίου γίνεται εντός των Διοικ. ορίων του Ν. Αιτ/νίας.

Αριθ. 317750 (9)
Αναγνώριση προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΓΡΙΝΙΟΥ.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

2. Του Π.Δ. 81/93 προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων.

3. Το Ν.Δ. 1065/71 (ΦΕΚ 278 Τεύχος Α') «Περί κυρώσεως συμφωνίας μεταξύ του Βασιλείου της Ελλάδας και της Αυστριακής Δημοκρατίας αφορώσης εις την προστασίαν των ενδείξεων προελεύσεως, ονομασιών καταγωγής και χαρακτηριστικών προϊόντων της γεωργίας, βιομηχανίας και βιοτεχνίας» και ιδιαίτερα το Παράρτημα Β', σημείο 10 του σχετικού πρωτοκόλλου.

4. Την υπ' αριθ. 23/7.1.94 αίτηση της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Αγρινίου «περί αναγνώρισης προστατευόμενης Γεωγραφικής ένδειξης» ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΓΡΙΝΙΟΥ, αποφασίζουμε:

Η ένδειξη ελιά «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΓΡΙΝΙΟΥ» Π.Γ.Ε.

Δ) ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓ. ΖΩΝΗ Ν. ΑΙΤ/ΝΙΑΣ

Παρατίθεται κατάσταση των Ελαιοκομικών Επιχειρήσεων που επεξεργάζονται, συσκευάζουν και διακινούν την Κονσερβολή Αγρινίου στην Αιτ/νία:

Επωνυμία Επιχ/σεων	Χώρος εγκ/σης	Δυναμικότητα εγκ/σεων
ΑΜΑΛΘΙΑ Α.Ε. (Ζούκας)	Αιτωλικό	2.500 τόν.
ΣΕΠΕΒΕ (Συν/σμός)	Γουρνιά	3.000»
ΤΡΟΦΙΚΟ Α.Ε. (Γ. Τσόμπος)	Αγρινίο	200»
ΛΑΜΠΡΟΠΟΥΛΟΣ - ΣΚΡΟΥΠΗΣ	Παναϊώλιο	200»
ΚΟΡΔΑΤΟΣ ΙΩΑΝ.	Καινούριο	1.500»
ΒΑΖΟΥΡΑΣ ΙΩΑΝ.	"	150»
ΛΑΜΠΡΟΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘ.	"	150»
ΑΡΟΥΚΑΤΟΣ	"	150»
ΤΟΥΛΠΑΚ Α.Ε.	Καμαρούλα Αγρινίου	2.500»
Π.Α.Σ. ΑΓΡΙΝΙΟΥ	Αγρινίο & Σπο- λάϊτα	5.000»
Κ. ΝΑΚΟΣ	Μ. Χώρα Αγρι- νίου	2.000»
Γ. & Σ. ΝΑΚΟΣ	Νεάπολη	3.000»
ΠΕΛΕΚΗΣ Γ.	"	150»
Ρουσση αφοί	"	2.000»
ΣΥΝΟΛΟ		22.450»

Η Ένωση Αγροτικών Συν/σμών Αγρινίου έχει εγκαταστάσεις στο Αγρινίο (παλαιό εργοστάσιο) και στη Σπολάϊτα (νέο σύγχρονο εργοστάσιο).

Η δυναμικότητα των παραπάνω εγκ/σεων δεν εξαντλείται ποτέ. Συνήθως αξιοποιείται μόνο το 50%.

Ε) ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΗΝ ΑΙΤ/ΝΙΑ (ΙΔΕ ΧΑΡΤΗ) ΑΙΤ/ΝΙΑΣ 1:250.000

Την Γεωγραφική ζώνη προέλευσης και μεταποίησης της ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΗΑΣ ΑΓΡΙΝΙΟΥ αποτελούν τα διοικητικά όρια του Νομού, που περιλαμβάνει τις επαρχίες Τριχωνίδας, Μεσολογίου - Ναυπακτίας, Ξηρομέρου και Βάλτου.

Η ελαιοκαλλιέργεια είναι μαζί με τον καπνό η παραδοσιακότερη καλλιέργεια του Ν. Αιτ/νίας.

Η καλλιέργεια της ελιάς αξιοποιεί τα ημιορεινά και επικλινή εδάφη της Τριχωνίδας, του Βάλτου και του Ξηρομέρου, συμπληρώνοντας το εισόδημα των καπνοπαραγωγών. Το προϊόν που παράγεται λόγω του πετρώδους εδάφους, φημίζεται για την συνεκτικότητα της σάρκας, την στιλπνότητα και την αντοχή του.

Παράλληλα η καλλιέργεια της ελιάς ιδίως τα τελευταία χρόνια με την σταδιακή και ενθαρρυσμένη εγκατάλειψη της καπνοκαλ/γείας, επεκτάθηκε σε ημιαρδευόμενες πεδινές περιοχές και αποτελεί το κύριο εισόδημα των παραγωγών που εγκαταλείπουν την καπνοκαλλιέργεια.

Δηλαδή η καλλιέργεια της ελιάς Αγρινίου είναι σε γενικές γραμμές οργανωμένη και γίνεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις της τεχνικής και της Επιστήμης, από έμπειρους καλλιεργητές που ασχολούνται με την καλ/γεία αυτή παραδοσιακά.

ΣΤ) ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΙ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Η ελιά Αγρινίου καλλιεργείται σε περιοχές του Νομού Αιτ/νίας που έχουν χειμώνα ήπιο και δροσερό καλοκαίρι.

Οι καλλιεργητικές τεχνικές δύνανται να ταξινομηθούν ως εξής:

α) Καταπολέμηση του Δάκου:

Γίνεται με δολωματικούς από εδάφους και αέρος ψεκαμούς στο 90% των Κοινοτήτων του Νομού.

Η δακοκτονία ενεργείται υπό την επίβλεψη της Δ/νσεως Γεωργίας Ν. Αιτ/νίας.

β) Ζιζανιοκτονία:

Γίνεται με γεωργικά φάρμακα ή εφαρμόζεται μηχανική κατεργασία του εδάφους, η οποία καταστρέφει τα ζιζάνια.

γ) Λίπανση:

Η λίπανση κατά βάση στηρίζεται στις ιδιαίτερες εδαφολογικές συνθήκες που επικρατούν στις κατά τόπους στενότερες περιοχές.

Έτσι για παράδειγμα σε εδάφη με όξινο περιβάλλον στη λίπανση περιλαμβάνεται και τη βελτίωση του ΡΗ του εδάφους ανά 3ετία ή 4ετία με προσθήκη Ca.

Γενικά η χημική λίπανση περιλαμβάνει και τα 3 κύρια θρεπτικά στοιχεία (N-P-K) σύν την προσθήκη Ca ή MG κατά περίπτωση. Κατά μέσο όρο χρησιμοποιούνται 10-15 KGR N. κατά στρέμμα, 15 KGR P205 και 15 KGR K₂O.

Σαν πηγή των κυρίων θρεπτικών στοιχείων χρησιμοποιείται ή Ασβεστούχος Νιτρική Αμμωνία ή Θεϊϊκή Αμμωνία, το Αραιό Υπερφωσφορικό 0.20.0 και το Θεϊϊκό Κάλι.

δ) Το Κλίμα:

Το κλίμα της περιοχής Αγρινίου χαρακτηρίζεται σύμφωνα με το σύστημα BAGNOULES - GAUSSEN σαν Μέσο - Μεσογειακό με έντονη ξηρή καλοκαιρινή περίοδο και σχετικά ήπιο και υγρό χειμώνα.

Οι βροχοπτώσεις είναι αρκετά μεγάλες, αλλά όχι ομοιόμορφα κατανομημένες στην διάρκεια του έτους.

Με βάση τα διάφορα μετεωρολογικά και εδαφικά δεδομένα το καθεστώς της εδαφικής θερμοκρασίας της περιοχής ορίζεται σαν THERMIC, ενώ το καθεστώς της εδαφικής υγρασίας χαρακτηρίζεται σαν XERIC, κυρίως της πεδιάδος νότια του Αγρινίου.

Πλήρη μετεωρολογικά στοιχεία για την περιοχή δίνονται στον Πίνακα που παρατίθεται.

ε) Το έδαφος:

Τα εδάφη της περιοχής λόγω του αναγλύφου, των υδρολογικών και μετεωρολογικών συνθηκών χαρακτηρίζονται από μεγάλη ποικιλία. Ωστόσο η ελιά καταλαμβάνει εδάφη κυρίως ελαφρά ως μέσα, από πλευράς συστάσεως καλώς σταγγιζόμενα και μικρής έως μέσης γονιμότητας. Τέτοια εδάφη απαντώνται κυρίως σε πρόσφατες ή παλαιές αλλουβιακές αποθέσεις καθώς και σε περιοχές όπου αυτόχθον μητρικό υλικό είναι ο φλύσχης. Το ΡΗ των εδαφών ποικίλει από μετριώς όξινο έως ελαφρώς αλκαλικό, ενώ η κλίση κυμαίνεται από ελαφρά ως πολύ μεγάλη (κυρίως στις λοφώδεις περιοχές πέριξ του Αγρινίου).

στ) Άρδευση:

Η άρδευση μπορεί να γίνεται τρεις μέχρι πέντε φορές από Ιούλιο μέχρι Σεπτέμβριο με τεχν. βροχή ή στάγδην κατάντηση. Τούτο αφορά τις αρδευόμενες ζώνες, καθ' όσον ένα μεγάλο μέρος της παραγωγής προέρχεται από τις επικλινείς, ημιορεινές περιοχές, οι οποίες δεν αρδεύονται.

ζ) Κλάδεμα:

Το κλάδεμα της κονσερβολιάς Αγρινίου είναι τριών κατηγοριών:

α) Κλάδεμα σχηματικού ή διαμόρφωση που έχει σκοπό να αποκτήσει το δέντρο σχήμα.

β) Κλάδεμα καρποφορίας και παράταση της παραγωγικής περιόδου του δέντρου.

γ) Κλάδεμα ανανέωσης (μερική ή ολική ανανέωση τμημάτων του δέντρου).

η) Συλλογή Ελαιοκάρπου:

Ο ελαιόκαρπος συγκομιάζεται με το χέρι ή με ραβδισμό. Με το χέρι συγκομιάζεται ο πράσινος ελαιόκαρπος και το 50% του Μαύρου ελαιόκαρπου. Βασικά στις νέες οργανωμένες φυτείες συγκομιάζεται με το χέρι. Με ραβδισμό συλλέγονται οι Μαύρες και Ξανθές εληές.

Η εποχή συγκομιδής του ελαιόκαρπου έχει ως εξής:

α) Πράσινος ελαιόκαρπος, από τελευταίο δεκαήμερο Σεπτεμβρίου μέχρι μέσα Νοεμβρίου.

β) Ξανθές και Μαύρες εληές από δεύτερο δεκαήμερο Οκτωβρίου μέχρι τέλος Ιανουαρίου.

Η μεταφορά του ελαιόκαρπου γίνεται με διάτρητα πλαστικά τελάρα χωρητικότητας μέχρι 25 KG.

Ζ) ΠΑΡΑΛΑΒΗ

α) ΠΑΡΑΛΑΒΗ:

Μετά την συγκομιδή του ο ελαιόκαρπος παραλαμβάνεται από τα Εργοστάσια επεξεργασίας, όπου γίνεται ποιοτικός έλεγχος βάσει του οποίου καθορίζεται η τιμή κατά μονάδα βάρους (κιλό). Η κλιμάκωση ως προς το μέγεθος του καρπού έχει καθορισθεί ως εξής:

Μέχρι 110	καρπούς στο κιλό		
Από 111 - 120	»	»	
Από 121 - 130	»	»	
Από 131 - 140	»	»	
Από 141 - 150	»	»	
Από 151 - 160	»	»	
Από 161 - 170	»	»	
Από 171 - 180	»	»	
Από 181 - 200	»	»	
Από 201 - 220	»	»	
Από 221 - 240	»	»	
Από 241 - 260	»	»	
Από 261 - 280	»	»	
Από 281 - 300	»	»	

Σύμφωνα με τα ισχύοντα στην αγορά, ελαιόκαρπος με ποσοστό βλαβών μέχρι 10% χαρακτηρίζεται πρώτης ποιότητας.

Ελαιόκαρπος με μειονεκτήματα πάνω από 25% δεν παραλαμβάνεται.

β) ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Η ζύμωση και η συντήρηση των επιτραπέζιων εληών γίνεται μέσα σε δεξαμενές. Οι δεξαμενές που χρησιμοποιούνται για το σκοπό αυτό κύρια είναι πλαστικές, κυλινδρικές, κολουροκωνικές, σφαιρικές, κ.λπ.

Στο σύγχρονο εργοστάσιο της Ένωσης Αγροτικών Συν/σμών Αγρινίου, στη Σπολάιτα, χρησιμοποιούνται υπερυψωμένες, κυλινδροσφαιρικές, πολυεστερικές δεξαμενές, χωρητικότητας 6 τόννων και 10 τόννων, συνολικής δυναμικότητας 3.000 τόν., στις οποίες οι εληές μεταφέρονται με μεταφορικές ταινίες και αδειάζονται με ειδικούς απορροφητήρες.

Η) ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΟΝΣΕΒΟΛΗΑΣ ΑΓΡΙΝΙΟΥ - ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ

Η επιτραπέζια βρώσιμη ελιά με τη Γεωγραφική ένδειξη «ΚΟΝΣΕΒΟΛΗΑ ΑΓΡΙΝΙΟΥ», αναλόγως του βαθμού ωριμότητας του ελαιόκαρπου και των εφαρμοζομένων επεξεργασιών, κατατάσσεται στις παρακάτω ποιοτικές κατηγορίες:

α) Φυσικές Πράσινες εληές σε άλμη χωρίς τη χρήση αλάλεως (Πράσινες εληές Σικελικού τύπου).

β) Πράσινες εληές σε άλμη, με τη χρήση διαφορετικής

πυκνότητας καυστικού αλάλεως. Ανάλογα με την πυκνότητα σε αλάλι έχουμε, με χαμηλότερη πυκνότητα αλάλεως, τον Ισπανικό τύπο Πράσινης εληάς (1,70% έως 1,80%) συγκέντρωση ΟΗΝα) για θερμοκρασία 16°C και με μεγαλύτερη πυκνότητα αλάλεως τον τύπο CASTELVETRANO.

Η τεχνολογία για την παρασκευή πράσινων εληών Ισπανικού τύπου ακολουθεί τρία στάδια:

1. Το στάδιο της εκπίκρασης του ελαιόκαρπου. Κατά το στάδιο αυτό ο ελαιόκαρπος τοποθετείται μέσα σε διάλυμα καυστικού Νατρίου, πυκνότητας σε ΟΗΝα ανάλογης με τη θερμοκρασία, στο οποίο και παραμένει μέχρι να διεισδύσει το καυστικό νάτριο σχεδόν μέχρι τον πυρήνα.

2. Το στάδιο της εκπλύσεως του ελαιόκαρπου. Κατά το στάδιο αυτό γίνεται απομάκρυνση του αλκαλικού διαλύματος από τον καρπό και στη συνέχεια η αφαίρεση των αλκαλικών καταλοίπων από το σάρκωμα, με προσθήκη νερού και ανανέωση αυτού κατά ορισμένα χρονικά διαστήματα.

3. Το στάδιο της ζυμώσεως. Κατά το στάδιο αυτό γίνεται η ζύμωση των εληών μέσα σε υδατικό διάλυμα χλωρ. Νατρίου (άλμης). Η συγκέντρωση της άλμης σε χλωρ. Νάτριο παίζει βασικό ρόλο στη ζύμωση. Τα γαλακτοβακτήρια αναπτύσσονται καλά σε μία άλμη συγκέντρωσης μέχρι 8% σε χλωρ. Νάτριο.

Ο τύπος Πράσινων εληών (τύπος CASTELVETRANO, ταχεία εκπίκραση σε διάλυμα Καυστικού Νατρίου μέχρι 3,5%, όπου ταυτόχρονα περιέχεται χλ. Νάτριο περιεκτικότητας 8%), είναι τύπος ταχείας καταναλώσεως για συγκεκριμένες αγορές της Νοτίου Ιταλίας κυρίως.

Τελικά, το χρώμα των εληών, τύπου CASTELVETRANO, είναι έντονο Πράσινο, ενώ το χρώμα των εληών Ισπανικού τύπου, όπου έχει περαιωθεί η ζύμωση, είναι Πρασινόκιτρινο.

Λόγω της ατελούς ζυμώσεως οι εληές τύπου CASTELVETRANO διατρέχουν κάποιους κινδύνους, να προσβληθούν από ασθένειες και για το λόγο αυτό οι εληές αυτές διατίθενται στην αγορά σύντομα μέσα σε δύο μήνες, με την ευθύνη του Αγοραστή και παρασκευάζονται σύμφωνα με τις δικές του οδηγίες. Αποτελούν δηλαδή μη επώνυμο τύπο προϊόντος Κονσερβολιάς Αγρινίου. Όμως η έντομη ζήτηση στην Ιταλική Αγορά έχει καθιερώσει αυτό το προϊόν στην αγορά με την ευθύνη των αγοραστών, οι οποίοι το παραλαμβάνουν, υπογράφοντας σχετική υπεύθυνη δήλωση.

γ) Πράσινες Τσακιστές εληές:

Οι Πράσινες τσακιστές εληές παρασκευάζονται με δύο τρόπους:

Ο πρώτος τρόπος λέγεται άμεσος και στηρίζεται στο τσάκισμα του ελαιόκαρπου μόλις προσκομισθεί στο εργοστάσιο και στη συνέχεια την ταχεία εκπίκραση με διαδοχικές εκπλύσεις νερού και στη συνέχεια την προσθήκη χλωρ. Νατρίου περίπου 8%.

Ο δεύτερος τρόπος στηρίζεται στην παραγωγή τσακιστών εληών από Πράσινες εληές που προηγουμένως έχουν περάσει από τα στάδια που απαιτούνται για την παραγωγή εληών Ισπανικού τύπου ή Πράσινων εληών Σικελικού τύπου.

δ) Πράσινες εκπυρηνωμένες εληές.

Για την παρασκευή των εκπυρηνωμένων εληών, χρησιμοποιούνται κυρίως Πράσινες Ισπανικού τύπου εληές, των οποίων η ζύμωση έχει ολοκληρωθεί.

Οι εκपुरηνωμένες εληές Αγρινίου προσφέρονται λόγω συνεκτικού σαρκώματος και κυρίως εκपुरηώνονται τα μεγέθη καρπού από 220 μέχρι 300 καρποί κατά κιλό.

Οι εκपुरηνωμένες εληές Αγρινίου προσφέρονται για την παραγωγή άριστης ποιότητας γεμιστών εληών με κόκκινη πιπεριά κυρίως, αλλά και με αμύγδαλο, αντζούγια, κ.λπ., ανάλογα με την προτίμηση του πελάτη.

ε) Φυσικές Ξανθές εληές σε άλμη.

Στην κατηγορία των Ξανθών περιλαμβάνονται οι εληές που ο χρωματισμός των κυμαίνεται από του ανοικτού ξανθού μέχρι καστανού, δηλαδή πρόκειται για προϊόν που βρίσκεται στο δεύτερο στάδιο ωρίμανσης.

Ο Ξανθός ελαιόκαρπος μεταφέρεται στο εργοστάσιο επεξεργασίας, πλένεται, τοποθετείται στα δοχεία ζύμωσης μέσα σε νερό για 6 έως 8 ημέρες, αφαιρείται το νερό, τοποθετείται διαλύμα χλωρ. Νατρίου (άλμη) και ρυθμίζεται η συγκ/ση NaCl στην άλμη ανάλογα με τη θερμοκρασία.

Ξεκινάμε σε συγκ/ση 5-6% τον Οκτώβριο - Νοέμβριο για να φτάσει 9 & 10% τον Απρίλιο.

Οι Ξανθές εληές Κονσεβοληά Αγρινίου, χαρακτηρίζονται για την συνεκτικότητα του σαρκώματος και εξάγονται σε σημαντικές ποσότητες σε Ανατολ. χώρες, Ιταλία, Αραβικά Κράτη κ.λπ.

Οι Ξανθές εληές προσφέρονται και χαρακτές.

στ) Φυσικές Μαύρες εληές σε άλμη.

Στην κατηγορία αυτή υπάγονται οι εληές που έχουν φθάσει στην πλήρη ωρίμανση και το χρώμα τους κυμαίνεται από βαθύ καστανό, ιώδες μέχρι μελανοιώδες.

Ο βασικός τύπος (BLANK OLIVES GREEK TYPE), προέρχεται από την ποικιλία Κονσεβοληά, η οποία χαρακτηρίζεται από πολύ καλή συνεκτικότητα, επιφάνεια λεία και στιλπνή, το σχήμα είναι αυγοειδές, χρώμα μελανοιώδες και χαρακτηριστική γεύση. Ιδιαίτερα η Κονσεβοληά Αγρινίου συγκεντρώνει το OPTIMUM των παραπάνω χαρακτηριστικών και επί πλέον από πλευράς επεξεργασίας η Κονσεβοληά Αγρινίου εκπικρίζεται πολύ πιο γρήγορα και αντέχει στη συντήρηση περισσότερο χρόνο.

Η παρασκευή των φυσικών Μαύρων εληών βασίζεται στην τοποθέτησή των στην άλμη, όπου γίνεται ειδική ζύμωση και παράλληλη φυσική εκπίκραση χωρίς τη χρήση και επίδραση χημικών μέσων, παρά μόνο χλωρ. Νατρίου.

Ο ελαιόκαρπος μετά την συγκομιδή του τοποθετείται στις δεξαμενές ζύμωσης και συντήρησης μέσα σε άλμη συγκ/σεως σε NaCl 5-6% (Οκτώβρη - Νοέμβρη). Στη συνέχεια από τον Φεβρουάριο αυξάνεται προοδευτικά η συγκ/ση NaCl με προσθήκη στερεού χλωρ. Νατρίου, για να φτάσει μέχρι τον Απρίλιο σε 9 και 10% και τελικά κατά τους θερινούς μήνες σταθεροποιείται η συγκ/ση χλωρ. Νατρίου σε 12% (συντήρηση).

Στην περίπτωση που η θερμοκρασία δεν ξεπερνάει τους 17° C, τότε το διάλυμα NaCl έχει πυκνότητα 9 - 10%.

ζ) Επί μέρους τύποι Μαύρων εληών, στους οποίους προσφέρεται η Κονσεβοληά Αγρινίου, είναι οι χαρακτές Μαύρες εληές, οι Μαύρες αφυδατωμένες (συρρικνωμένες - ζαρωμένες) εληές και οι «θρούμπες».

Όσον αφορά την μορφή στην οποία προσφέρονται οι διάφοροι τύποι τύπου Κονσεβοληά Αγρινίου, αυτές προσφέρονται ολόκληρες, ολόκληρες εκपुरηνωμένες, ολόκληρες γεμιστές, ημίση, τεταρτημορία, τροχίσκοι, τεμαχισμένες, συντεθλιμένες.

Θ) ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΜΕΓΕΘΟΥΣ - ΕΜΠΟΡΙΚΕΣ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΤΗΣ ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΗΑΣ ΑΓΡΙΝΙΟΥ

Οι εληές αναλόγως του αριθμού καρπών που περιέχονται ανά χιλιόγραμμα στραγγισμένου βάρους, κατατάσσονται στις παρακάτω εμπορικές ονομασίες:

Κατηγορίες Μεγέθους	Αριθμός Καρπών ανά χιλ/μο
SUPER MAMMOUTH	91/100
MAMMOUTH	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
BRILLIANT	291/320
FINE	321/350
BULLETS	351/380

Ι) ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΗΑΣ ΑΓΡΙΝΙΟΥ

Η συσκευασία γίνεται σε λευκοσιδηρά ή πλαστικά ή γυάλινα δοχεία εκ μέρους των διαφόρων επιχειρήσεων.

Οι διάφοροι τύποι συσκευασίας ποικίλουν αναλόγως και της Χώρας προς την οποία απευθυνόμεθα.

Οι μικρές συσκευασίες 250 GR μέχρι 1 κιλού γίνονται σε γυάλινα ή λευκοσιδηρά δοχεία. Οι συσκευασίες από 2 κιλών μέχρι 13 κιλών γίνονται σε πλαστικά ή λευκοσιδηρά δοχεία. Άνω των 13 κιλών συσκευασία, δηλαδή 50 κιλών στραγγισμένου προϊόντος, 100 ή 150 κιλών γίνονται σε πλαστικά δοχεία.

Για την διαμόρφωση του Λογοτύπου που προβλέπεται στο άρθρο 4 § 7, σημείο στ' του Π.Δ. 81/93, για τις εληές με προστατευόμενη Γεωγραφική ένδειξη Κονσεβοληά Αγρινίου, θα χρησιμοποιούνται τα δύο αρχικά της λέξης ΑΓΡΙΝΙΟ, δηλαδή ΑΓ, ο αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής.

Ο Λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4 § 7 σημείο στ' του Π.Δ. 81/93 για την «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΓΡΙΝΙΟΥ» Π.Γ.Ε. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της γεωγραφικής ένδειξης ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής: ΑΓ + αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

Επί των ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ» Π.Γ.Ε. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/93 για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΦΩΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ