



02000241801940012



225

# ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

## ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 24

18 Ιανουαρίου 1994

### ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

#### ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αναγνώριση της Π.Ο.Π. βρώσιμης ελιάς «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΜΦΙΣΣΗΣ» ..... 1

2. Του Π.Δ. 81/1993 «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 αρ. 5/7.1.94 της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νομού Φωκίδας περί αναγνώρισεως προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΜΦΙΣΣΗΣ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΜΦΙΣΣΗΣ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Π.Ο.Π., μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας Κονσερβολιά που καλλιεργείται στο Νομό Φωκίδας και πλέον συγκεκριμένα στους Δήμους Άμφισσας, Ιτέας, Δελφών και στις κοινότητες Χρισσού, Σερνικακίου, Αγίου Κων/νου, Αγίου Γεωργίου, Ελαιώνα, Δροσοχωρίου, Προσηλίου και Κίρρας.

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.

#### 2. ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΙΑΣ

Η καλλιεργούμενη ποικιλία είναι η ονομαστή «Κονσερβολιά Αμφίσσης (OLEA EUROPAEA MEDIA ROTUNDA). Στον παραδοσιακό ελαιώνα της Αμφίσσης τα δέντρα είναι μεγάλης ηλικίας και αναπτύσσονται από τη στάθμη της θάλασσας έως υψόμετρο 500 μέτρα. Είναι ποικιλία μεσόκαρπη έως αδρόκαρπη. Είναι ποικιλία μεσόκαρπη έως αδρόκαρπη και μέση απόδοση 20 κιλά κατά δένδρο το χρόνο. Το βάρος του καρπού κυμαίνεται από 5 έως 8 Γραμμάρια. Το μέγεθος του καρπού έχει μήκος 20-30 εκατοστά και πάχος 2-2,5 εκατοστά. Κατά συνέπεια το σχήμα είναι στρογγυλό έως ωσειδές ενώ το βάρος του πυρήνα είναι 12-13% του συνόλου.

Μορφολογικά ανήκει στους μικροπύρηνες ποικιλίες αφού η σχέση σάρκα / πυρήνα κυμαίνεται από 8 έως 10:1.

Οι εμπορικοί τύποι του τελικού προϊόντος σύμφωνα με το μέγεθος του ελαιοκάρπου που μπορεί να χρησιμοποιούνται για την περιγραφή του προϊόντος είναι:

### ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. 317746 (1)  
Αναγνώριση της Π.Ο.Π. βρώσιμης ελιάς «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΜΦΙΣΣΗΣ».

#### 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 Κωνσταντίνο.

Εμπορική ονομασία	Αριθμός καρπών ανά κιλό
SUPER MAMMOUTH	91-100
MAMMOUTH	101-110
SUPER COLOSSARL	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

#### ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

Η καλλιέργεια γίνεται σε πεδινές και ημι-ορεινές περιοχές της ζώνης.

**Άρδευση:** Το 80% του πεδινού μέρος του ελαιώνα αρδεύεται με τα όμβρια νερά των χειμάρων με χειμερινή και εαρινή κατάκλιση.

Μόνο ένα μικρό ποσοστό 20% αρδεύεται με θερινές αρδεύσεις από ύδατα γεωτρήσεων κυρίως στην κατώτερη λεκάνη απορροής του. Τα ελαιόδενδρα στους λόφους των παρειών του ελαιώνα δέχονται μόνο τα ύδατα των βροχοπτώσεων.

**Ζιζανιοκτονία:** Γίνεται βασικά με φρεζαρίσματα κατά την άνοιξη και το φθινόπωρο πριν την συγκομιδή.

**Λίπανση:** Ο ελαιώνας δέχεται τις παραπάνω λιπάνσεις:

- Αζωτοίχος: 1-1,5 μονάδα / δένδρο / διετία με ζωτούχο λίπασμα

- Μέχρι μια μονάδα καλίου σε ορισμένα επικλινή εδάφη με μορφή θειικού καλίου.

**Καταπολέμηση δάκου:** Η κυριότερη εντομολογική προβολή είναι ο δάκος της ελιάς (DACUS OLEAE και η καταπολέμηση θα γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους και με βιολογικές μεθόδους, με πρωτοβουλία της Συνεταιριστικής Οργάνωσης.

**Συγκομιδή:** Η συγκομιδή του καρπού πραγματοποιείται με τα χέρια ή με ραβδισμό από το δένδρο ή με δονιστικά μηχανήματα (σε μικρή έκταση).

#### 4. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Μετά τη συγκομιδή της ελιάς από τους παραγωγούς στο στάδιο της ωρίμανσης (με το πέρας αυτής) αποθηκεύεται στις δεξαμενές και διατηρείται σε διάλυμα φυσικού άλματος (χλωριούχου νατρίου) περιεκτικότητας 7 με 11% όπου παραμένει για διάρκεια τουλάχιστον τεσσάρων μηνών για τη φυσική εκπίκρυνση που γίνεται με φυσική ζύμωση στο περιβάλλον αυτό. Το προϊόν συσκευάζεται από την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Άμφισσας στις εγκαταστάσεις της σε διάφορες εμπορικές συσκευασίες και διατηρείται σε διάλυμα φυσικού άλματος περιεκτικότητας 7 με 9% στη συσκευασία.

#### 5. ΕΔΑΦΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ & ΚΛΙΜΑΤΙΚΕΣ

Η Γεωγραφική θέση της κοιλάδας της Άμφισσας και η γεομορφολογία της γύρω περιοχής διαμορφώνουν ένα κλιματικό τύπο με χαρακτηριστικό κατά βάση του χερσαίου Μεσογειακού τύπου, με επιδράσεις όμως από το θαλάσσιο Μεσογειακό λόγω γειτονίας με τη θάλασσα του Κορινθιακού.

- Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 18°C.
- Το ετήσιο μέσο θερμομετρικό εύρος κυμαίνεται μεταξύ 16 - 18°C.
- Το ετήσιο ύψος βροχής κυμαίνεται στα 500-600 χιλιοστά.
- Ο ετήσιος αριθμός των αιθρίων ημερών υπερβαίνει τις 100 ημέρες.

Τα εδάφη της κοιλάδας της Άμφισσας είναι αλλουβιακά που το μητρικό τους πέτρωμα έχει μεταφερθεί με το νερό.

Από άποψη μηχανικής σύστασης τα εδάφη είναι πηλώδη, αμμοπηλώδη και αργιλώδη.

#### 6. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Ο συνδυασμός των εδαφοκλιματικών συνθηκών της κοιλάδας της Άμφισσας της καλλιεργούμενης ποικιλίας «Κονερβοελιά Άμφισσας» και των καλλιεργητικών φροντίδων των παραγωγών ανέδειξαν στην πορεία των δύο τελευταίων αιώνων (επισυνάπτονται ιστορικά στοιχεία) της εξαιρετικής ποιότητας βρώσιμης ελιάς Άμφισσας στις εγχώριες και στις αγορές του εξωτερικού.

Η σάρκα του καρπού είναι συμπαγής περιέχουσα 20-25% λιπαρές και 2-3% ζυμώσιμα συστατικά επί νωπής βάσεως. Το χρώμα της επιδερμίδας αλλάζει σταδιακά από πράσινο σε ρόδινο, ερυθροιώδες, ιώδες και τελικά σε βαθύ μαύρο κατά το στάδιο της υπερωριμάνσεως.

Μετά τη ζύμωση όταν ο καρπός διατίθεται προς κατανάλωση το χρώμα είναι από βυσσινί μέχρι μαύρο.

#### 7. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Η ελιά τελικό προϊόν έχει χρώμα από βυσσινί μέχρι μαύρο.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4 & 7 σημείο στ' του Π.Δ. 81/1993 για την «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΜΦΙΣΣΗΣ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αυξανό αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής: ΑΦ - αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΜΦΙΣΣΗΣ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/1993 για θέματα που δε 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**