



02000241801940012



225

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 24

18 Ιανουαρίου 1994

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης
(Π.Ο.Π.) «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΘΕΡΜΟΠΥΛΩΝ» 2

Αριθ. 317745

(2)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης
(Π.Ο.Π.) «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΘΕΡΜΟΠΥΛΩΝ».

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. 81/1993 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων.

3. Την υπ' αρ. 2/4.1.94 αίτηση της Ένωσης Ελαιουργικών Συνεταιρισμών Στυλίδας (ΣΥΝ.Π.Ε.), περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΘΕΡΜΟΠΥΛΩΝ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΘΕΡΜΟΠΥΛΩΝ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης - Π.Ο.Π. - μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας Κονσερβολιά που καλλιεργείται στα διοικητικά όρια των Κοινοτήτων: Καινούργιου, Αγίου Σεραφείμ, Σκάρφειας, Μώλου, Ρεγγίνης, Κομνηνάς, Καλλιδρομου, Αγίου Χαρολάμπου, Μενδενίτσας, Αγίας Τριάδας, Ανάβρας, Θερμοπυλών, Δαμαστών, Ηράκλειας, Νέου Κρικέλλου, Βαρδατών, Γοργοπόταμου, Φραντζή, Κωσταλέξη, Κομποτάδων, Μεξιάτων, Στύρφακας, Αργυροχωρίου, Λυγαριάς, Σταυρού, Ροδίτσας, Μεγάλης Βρύσης και των Δήμων Λαμίας και Λουτρών Υπάτης της Επαρχίας Φθιώτιδας, του Νομού Φθιώτιδας και εφ' όσον 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. Η «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΘΕΡΜΟΠΥΛΩΝ» Π.Ο.Π. καλλιεργείται σε περιοχές του Νομού Φθιώτιδας που έχουν ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι και σε εδάφη πηλοαμμώδη πλούσια σε θείο.

3. 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 υπερφωσφορικού.

– Μέχρι 1 μονάδα καλίου σε ξηρικά εδάφη ανά δένδρο και διετία με τη μορφή θειϊκού καλίου ή με 0,7 μονάδες καλίου, σε αρδευόμενες καλλιέργειες με τη μορφή νιτρικού και θειϊκού καλίου.

– Σε εξαιρετικές περιπτώσεις τροφopenίας Βορείου χρησιμοποιούνται μικρές ποσότητες βόρακα.

4. Η άρδευση γίνεται 3 μέχρι 5 φορές από Ιούλιο έως Σεπτέμβριο με κατάκλιση ή στάγδην.

5. Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με το χέρι από το δένδρο όταν ο καρπός είναι πράσινος ή στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσής του όταν είναι μαύρος.

6. Το μέσο βάρος του καρπού για παραγωγή ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ» ανέρχεται σε 7 γραμμάρια, η δε σχέση πυρήνα προς καρπό είναι 6 προς 1.

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

8. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου γίνεται με διάτρητα πλαστικά τελάρα χωρητικότητας μέχρι 25 κιλών.

9. Ο ελαιοκάρπος δεν πρέπει να έχει προσβολές από δάκο, να εμφανίζει σημεία χτυπημάτων και να περιέχει ξένες ύλες.

10. Η εκπίκρση 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 τη στιγμή της καταναλώσεώς 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.

11. Οι ελιές «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΘΕΡΜΟΠΥΛΩΝ» Π.Ο.Π., ως τελικό προϊόν μπορεί να συσκευάζονται σε γυάλινα και πλαστικά δοχεία των 1 και 2 κιλών και σε πλαστικά των 3, 5 και 13 κιλών.

Το τελικό προϊόν έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα τραγανή, εύκολα αποσπώμενη από τον πυρήνα μεγάλη αντοχή στη συντήρηση και χρώμα μαύρο μέχρι μελανοιώδες οι «μαύρες» ελιές και πράσινο μέχρι αχυροκίτρινο για τις «πράσινες» ελιές.

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

Εμπορική ονομασία	Αριθμός καρπών ανά κιλό
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
BRILLIANTS	291-320
FINE	321-350
BULLETS	351-380

13. Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4 & 7 σημείο στ', του Π.Δ. 81/1993 για την «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΘΕΡΜΟΠΥΛΩΝ» Π.Ο.Π. αποτελείται 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:

ΘΕ - αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

Επί των ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΘΕΡΜΟΠΥΛΩΝ» 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