



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 ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ» 7

Αριθ. 317740

(7)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης
(Π.Ο.Π.) ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ»

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).
 2. 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 Ελλάδος και της Αυστριακής Δημοκρατίας αφορώσης εις την προστα-

σία 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. 1418/7.1.94 αίτηση της Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών Αταλάντης, περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης - Π.Ο.Π. - μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας «Κονσερβολιά που καλλιεργείται στα διοικητικά όρια των Δήμων: Αταλάντης, Καμμένων Βούρλων, Ελάτειας και των Κοινοτήτων: Αγίου Κων/νου, Αρκίτσας, Αγνάντης, Εξάρχου, Ζελίου, Καλαποδίου, Κόλαλα, Κυπαρισσίου, Λάρυμνας, Λιβανάτων, Μαλεσσίνας, Μαρτίνου, Μέγα Πλατάνου, Προσκυνάς, Σφάκας και Τραγάνας.

Της Επαρχίας Λοκρίδας 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 «ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΪΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ Π.Ο.Π. καλλιεργείται σε περιοχές του Νομού Φθιώτιδας που έχουν ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι και σε εδάφη «ερυθρά» ηπλοαμμώδη.

3. Η λίπανση των δένδρων επιτρέπεται να γίνεται ως εξής:

- μέχρι 1 μονάδα αζώτου ανά δένδρο κατ' έτος κυρίως υπό μορφή θειϊκής 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.
- Σε εξαιρετικές περιπτώσεις τροφοπενίας βορίου χρησιμοποιούνται μικρές ποσότητες βόρακα.

4. Η άρδευση γίνεται 3 μέχρι 5 φορές από Ιούλιο έως Σεπτέμβριο με κατάκλυση 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 τελάρια 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 εκπίκρυνση 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.

11. Οι ελιές «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ» 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 αχνοκίτρινο 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 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

13. Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4 §7 σημείο στ του Π.Δ. 81/93 για την «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ» 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:

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

14. Επί των ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ» Π.Ο.Π. 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
ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ