



02000241801940012



225

# ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

## ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 24

18 Ιανουαρίου 1994

### ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

#### ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Π.Ο.Π. για την  
βρώσιμη ελιά Θεσπρωτίας «ΜΠΟΛΙΑΝΑ» ..... 6

Αριθ. 317741

(6)

Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Π.Ο.Π. για την βρώσιμη ελιά Θεσπρωτίας «ΜΠΟΛΙΑΝΑ».

#### 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 αριθμ. 86/29.11.93 αίτηση της ΕΑΣ Θεσπρωτίας (ΣΥΝΠΕ) περί αναγνώρισεως της Π.Ο.Π. «ΜΠΟΛΙΑΝΑ» βρώσιμη ελιά Θεσπρωτίας.

3. Την αριθ. 184/27.10.93 κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας, για τη μεταβίβαση αρμοδιοτήτων, αποφασίζουμε:

Η ένδειξη της βρώσιμης ελιάς «ΜΠΟΛΙΑΝΑ» Π.Ο.Π. Ν. Θεσπρωτίας μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επιτραπέζια, ελιά ποικιλίας «κονσερβολιά που καλλιεργείται στις κοινότητες Κοκκινιάς, Γολάς, Πλακωτής, πέντε εκκλησιών, Καλλιθέα, Παλαιοκκλησίου, Παλαιοχωρίου, Πετροβίτσας, όλες του Ν. Θεσπρωτίας.

3. Η λίπανση των δένδρων γίνεται ως εξής:

- μέχρι μία (1) μονάδα αζώτου ανά δένδρο και κατ' έτος, κυρίως υπό την μορφή ασβεστούχου νιτρικής αμμωνίας.

- μέχρι 0,5 μονάδες φωσφόρου ανά δένδρο και ανά διετία με τη μορφή υπερφωσφορικού μέχρι μία (1) μονάδα καλίου ανά δένδρο και διετία με τη μορφή θειϊκού καλίου.

Σε εξαιρετικές περιπτώσεις και εφόσον απαιτείται μπορεί να γίνεται λίπανση σε μικρές ποσότητες μαγνησίου και βορίου με την μορφή βόρακα.

Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με το χέρι από το δένδρο στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσης του, όταν το χρώμα του καρπού είναι μαύρο ή πράσινο.

Το μέσο βάρος των καρπών για παραγωγή ελαιών «ΜΠΟΛΙΑΝΑ» ΠΟΠ ανέρχεται σε 10 gr η δε σχέση πυρήνα προς καρπό είναι 8 έως 10 προς 1.

Η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους.

Η μεταφορά του καρπού γίνεται με διάτρητα πλαστικά

τελάρια χωρητικότητας μέχρι 30 kg.

Ο ελαιοκάρπος δεν έχει προσβολές από δάκο δεν εμφανίζει σημεία χτυπημάτων και δεν περιέχει ξένες ύλες.

Η εκπίκρυνση του ελαιοκάρπου γίνεται με εμβάπτιση του σε υδατικό διάλυμα φυσικό άλατος (χλωριούχου νατρίου) με περιεκτικότητα από 5% έως 8% σε χλωριούχο νάτριο.

Η ωρίμανση διαρκεί δύο μήνες περίπου και έπειτα αφού το προϊόν χαραχθεί και τοποθετηθεί σε καθαρό νερό 24 ώρες περίπου παρασκευάζεται νέα άλμη σε ποσοστά από 6 έως 8% ανάλογα με το είδος της συσκευασίας του τελικού προϊόντος στην οποία τοποθετείται ο ελαιοκάρπος και το δοχείο συμπληρώνεται μέχρι το χείλος του με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Θεσπρωτίας.

Οι ελιές «ΜΠΟΛΙΑΝΑΣ» Π.Ο.Π. ως τελικού προϊόντος μπορεί να είναι χαραγμένες ή ΟΧΙ· συσκευάζονται α) Λευκοσιδηρά ή γυάλινα δοχεία μέχρι 1 κιλού.

β) Συνθετικά δοχεία προδιαγραφών Ε.Ο.Κ. - στρογγυλά με βιδωτό πώμα 3,5 κιλών μέχρι 13 κιλών.

Το τελικό προϊόν έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα μαλακή, εύκολα αποσπώμενη του πυρήνα και χρώμα μαύρο ή πράσινο.

- Ο Λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4 §7 σημείο 66τ του Π.Δ. 81/93 για την «ΜΠΟΛΙΑΝΑ» Ν. ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ 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 ΜΠ-αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

Επί της Π.Ο.Π. «ΜΠΟΛΙΑΝΑ» Ν. Θεσπρωτίας 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 ΥΠΟΥΡΓΟΣ  
ΦΩΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ