



02000251801940016



237

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου **25**

18 Ιανουαρίου 1994

Το παρόν ΦΕΚ ανατυπώθηκε λόγω τυπογραφικών λαθών

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης
(Π.Ο.Π.) Κονσερβολία ΡΟΒΙΩΝ 12

Αριθ. 319102

(12)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης
(Π.Ο.Π.) Κονσερβολία ΡΟΒΙΩΝ.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

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

β. Την απόφαση 184/27.10.93 «περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνο».

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

3. Την από 31.12.93 αίτηση του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ροβιών Εύβοιας, «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης - Π.Ο.Π. - μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας Κονσερβολιά που καλλιεργείται στα διοικητικά όρια της Κοινότητας Ροβιών του Νομού Ευβοίας, με τους πέριξ οικισμούς που ανήκουν στην εν λόγω Κοινότητα 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.

2. Η «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ» καλλιεργείται σε μέσης μηχανικής σύστασης εδάφη, γόνιμα καλώς στραγγιζόμενα επαρκώς εφοδιασμένα με ασβέστιο. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως ήπιο μεσογειακό χωρίς παγωνιές με μεγάλη ηλιοφάνεια.

3. Η λίπανση γίνεται περί τα μέσα Ιανουαρίου και χρησιμοποιείται λίπασμα 11-15-15 σε ποσότητα 7 - 8 κιλά/δένδρο και συμπληρωματικά στα φτωχότερα εδάφη ή στα εξαντλημένα δένδρα 3 - 4 κιλά ανά δένδρο με λίπασμα 16-20-0.

4. Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με το χέρι.

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

6. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου γίνεται με διάτρητα

πλαστικά τελάρα χωρητικότητας μέχρι 30 κιλών.

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

8. Η εκπίκριση του ελαιοκάρπου γίνεται με διάλυμα 2% καυστικής σόδας και διαρκεί ανάλογα με την θερμοκρασία περίπου 12 ώρες.

Στη συνέχεια οι ελιές ξεπλένονται με άφθονο νερό (3 φορές) επί ένα 24ωρο. Ακολούθως τοποθετούνται σε κάδους πλήρεις άλμης (περί 8 Βαμπθ), όπου γίνεται η ζύμωσή τους, με την επίδραση γαλακτοβακίλων. στην ίδια άλμη μετά την ζύμωση, γίνεται η ωρίμανσή τους.

9. Οι ελιές «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ» Π.Ο.Π. ως τελικό προϊόν διατίθεται στην αγορά σε γυάλινα βάζα των 150 και 280 γραμμαρίων, σε πλαστικά δοχεία των 5 κιλών και σε πλαστικά ή λευκοσιδηρά των 13 κιλών.

Οι εν λόγω συσκευασίες πληρούνται με ελαιόλαδο ή άλμη και προστίθενται διάφορα παραδοσιακά αρωματικά φυτά, μπαχαρικά, αμυγδαλόμυχα κ.λπ.

10. Το τελικό προϊόν με φυσικό πράσινο ή μαυρο - ιώδες χρώμα, έχει τραγανή σάρκα, υψηλή περιεκτικότητα σακχάρων και φρουτώδη γεύση.

11. Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4§7 σημείο στ' του Π.Δ. 81/93 για τις ελιές «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ» 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: ΡΟ - αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας/δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

12. Επί των ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ» 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 ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ