



7131

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου **669**

2 Σεπτεμβρίου 1993

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προελεύσεως ελαιολάδου ΖΑΚΥΝΘΟΣ. 3

Αριθ. 379565

(3)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προελεύσεως ελαιολάδου ΖΑΚΥΝΘΟΣ.

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. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» Α/27/93.

2. Την Υ 2015/353362/1.6.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας στους Υφυπουργούς Γεωργίας Απόστολο Σταύρου, Ευάγγελο Μπασιάκο και Ανδρέα Καραγκούνη».

3. Την αίτηση αριθμ. 217/191/13.4.1993 της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Ζακύνθου περί «αναγνώρισης Προστατευόμενης ονομασίας προελεύσεως (ΠΟΠ) με το τοπωνύμιο «ΖΑΚΥΝΘΟΣ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΖΑΚΥΝΘΟΣ» Προστατευόμενη Ονομασία Προελεύσεως μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από της ποικιλίες ελιάς Κορωνέϊκη σε ποσοστό 95% και Ντόπια Λιανολιά σε ποσοστό 5% καλλιεργούμενες σε όλο το Νομό Ζακύνθου, εφ' όσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν.2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία του ανωτέρω Νομού που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 81/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος Ζακύνθου για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΖΑΚΥΝΘΟΣ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς

από εδάφους με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμιά καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με ράβδισμα κυρίως και με ελαιοσυλλεκτικά εδάφους.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30-50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

—δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες,

—δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%,

—δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς - σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λ.π. - σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασσικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30° C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίας.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «ΖΑΚΥΝΘΟΣ» Π.Ο.Π. παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρων ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «ΖΑΚΥΝΘΟΣ» Π.Ο.Π. διακρίνεται για την παχύρρευστη υφή του το βαθύπρασino χρώμα, με χαρακτηριστικό άρωμα και γεύση.

6. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΖΑΚΥΝΘΟΣ» Π.Ο.Π. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση αποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή διακίνηση και τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΖΑΚΥΝΘΟΣ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΖΑΚΥΝΘΟΣ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΖΑ - αύξων αριθμ. ετικέτας δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «ΖΑΚΥΝΘΟΣ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν.2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 20 Αυγούστου 1993

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

Α. ΚΑΡΑΓΚΟΥΝΗΣ