

**Δημοσίευση αιτήσεως καταχώρισεως κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2001/C 180/05)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα υποβολής ενστάσεως κατά την έννοια του άρθρου 7 του εν λόγω κανονισμού. Οποιαδήποτε ένσταση στην αίτηση αυτή πρέπει να διαβιβάζεται μέσω της αρμοδίας αρχής ενός κράτους μέλους εντός προθεσμίας έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση. Η δημοσίευση αιτιολογείται από τα σημεία που ακολουθούν, ιδίως το σημείο 4.6, με τα οποία θεωρείται ότι η αίτηση δικαιολογείται κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ: άρθρο 5

ΠΟΠ (x) ΠΓΕ ( )

**Αριθμός φακέλου που δίδεται από το κράτος μέλος: —**

**1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:**

Όνομα: Υπουργείο Γεωργίας Διεύθυνση ΠΑΠ Δενδροκομικής Τμήμα «Ελαιάς»

Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα ΤΚ 101 76

Τηλέφωνο: (30-1) 529 12 70

Φαξ: (30-1) 523 38 66.

**2. Αιτών όμιλος**

2.1. Ονομασία: «Μηνάς Μ. Ρενιέρης ΟΕ» — Ελαιοφρούτ

2.2. Διεύθυνση: Φοινίκι Λακωνίας — ΤΚ 230 52

2.3. Σύσταση: Παραγωγός/Μεταποιητής: (x) με τρεις εταίρους (καταστατικό) και πεντακόσιους συνεργαζόμενους ελαιοπαραγωγούς.

3. **Τύπος του προϊόντος:** 1.5 — Λιπαρές ουσίες

#### 4. Περιγραφή της συγγραφής υποχρεώσεων

(σύνοψη του άρθρου 4 παράγραφος 2).

4.1. **Ονομασία:** Ελαιόλαδο «Φοινίκι Λακωνίας»

4.2. **Περιγραφή:** Στην περιοχή του Φοινικίου Λακωνίας καλλιεργούνται κυρίως οι ποικιλίες: Κωρονέικη, κατά 70 % Αθηνολιά, κατά 25 % και η Ασπρολιά, κατά 5 %. Η καλλιέργεια της ελιάς στην περιοχή του Φοινικίου Λακωνίας γίνεται κατά αποκλειστικότητα για την παραγωγή ελαιολάδου το οποίο κατατάσσεται στην ποιοτική κατηγορία του extra παρθένου με οξύτητα από 0 — 0,6 βαθμούς στο περίπου 90 % της παραγωγής και στο υπόλοιπο 10 % έως μέγιστη 1 βαθμό.

Τα ιδιαίτερα φυσικοχημικά του χαρακτηριστικά οφείλονται αφενός μεν στη συλλογή του ελαιοκάρπου από τρεις ποικιλίες ελιάς, αφετέρου δε στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής.

Το ημορεινό ανάγλυφο με τις μεγάλες κλίσεις ευνοεί τον καλό αερισμό και την άπλετη έκθεση του καρπού στο ηλιακό φως που σε συνδυασμό με τα ασβεστολιθικά εδάφη και το μικροκλίμα της περιοχής (βροχερός χειμώνας, δροσερό καλοκαίρι με μεγάλη ηλιοφάνεια) συντελούν στην παραγωγή ελαιολάδου κιτρινοπράσινου χρυσιζόντος χρώματος, λεπτόρευστου με πλούσιο άρωμα και πικρής γεύσης, χαρακτηριστικά που το διαφοροποιούν από άλλα ελαιόλαδα του ίδιου νομού.

Το εν λόγω ελαιόλαδο από χημικής απόψεως εμφανίζει άριστους δείκτες τιμών K232, K270 και ΔΚ το εύρος των οποίων είναι: για το K270: από 0,001 έως 0,002, για το K232: από 1,25 έως 2,5, για το ΔΚ: αρνητικό έως 0,005.

4.3. **Γεωγραφική περιοχή:** Μοναδική περιοχή της Ελλάδας, στην οποία παράγεται το ελαιόλαδο Φοινικίου Λακωνίας είναι η περιοχή που περιλαμβάνεται αποκλειστικά στα γεωγραφικά όρια της ζώνης ελαιοκαλλιέργειας της πρώην Κοινότητας Φοινικίου, του νομού Λακωνίας. Η ελιά, στην περιοχή του Φοινικίου καλλιεργείται από αρχαιοτάτων χρόνων και είναι γνωστή για την άριστη ποιότητα του παραγόμενου ελαιολάδου.

Η έκταση της ελαιοκαλλιέργειας, στην περιοχή αυτή καταλαμβάνει 6 500 στρέμματα περίπου και 117 190 ελαιόδενδρα (στοιχεία περιόδου 1997/98) και συγκεντρώνει το 1 % περίπου της συνολικής έκτασης της ελαιοκαλλιέργειας του νομού Λακωνίας.

#### 4.4. Απόδειξη προέλευσης:

4.4.1. **Ιστορικό:** Η περιοχή του Φοινικίου Λακωνίας ήταν γνωστή για την ελαιοκαλλιέργεια και την οικονομική σημασία του ελαιολάδου, τουλάχιστον προ 180 ετών. Τα στοιχεία αυτά ήρθαν στην επιφάνεια, μετά από έρευνα της Ελένης Δ. Μπέλια, συντάκτριας του Κέντρου Ερευνών της Ιστορίας του Νεώτερου Ελληνισμού της Ακαδημίας Αθηνών και παρουσιάστηκε στο Α' Συνέδριο Λακωνικών Σπουδών (7-11 Οκτωβρίου 1997).

Στη σελίδα 85 του πέμπτου τόμου των Λακωνικών μελετών, αναφέρεται το τοπωνύμιο «Φοινίκι», προσδιορίζοντας τα διοικητικά όρια αυτού. Στη σελίδα 86 του ίδιου βιβλίου, αναφέρεται η γεωργική στατιστική της περιοχής, η οποία χρονολογείται τον Οκτώβριο του 1828 και προσδιορίζεται η ύπαρξη 2 122 εθνικών ελαιών. Στην ίδια περιοχή, σύμφωνα με την ίδια αναφορά, υπήρχαν πέντε εθνικά ελαιοτριβεία.

Στη σελίδα 64 παράγραφος 3 περί της Οικονομίας και του Εμπορίου, του συγγράμματος αναφέρεται ότι η οικονομία και το εμπόριο της περιοχής προσδιορίζεται στα αγροτικά εισοδήματα και σε μικρό εξαγωγικό εμπόριο ελαιολάδου, παλαιότερον και του κρασιού.

Στα «Κορινθιακά και Λακωνικά», του βιβλίου 2 και 3, του συγγράμματος του Πausανίου «Ελλάδος Περιήγησις», προσδιορίζεται η περιοχή του χωριού Φοινικίου και μάλιστα αναφέρεται ότι στο χωριό του Φοινικίου βρίσκεται το Υπερλέατον Ασκληπιείον, το οποίο ήταν θρησκευτικό κέντρο της ελευθερολακωνικής ομοσπονδίας στα χρόνια της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας. Επισημαίνεται ότι το Υπερλέατον Ασκληπιείον διασώζεται μέχρι σήμερα και η αρχαιολογική υπηρεσία δείχνει έντονο ενδιαφέρον για την ανασκαφή του.

Έτσι, αποδεικνύεται ότι η περιοχή του Φοινικίου συνδέεται ιστορικά και λαογραφικά με την ελαιοκαλλιέργεια και την ανάπτυξη εξαγωγικού εμπορίου ελαιολάδου.

4.4.2. **Δυνατότητα εξακρίβωσης:** Προκειμένου να διασφαλισθεί σε κάθε στάδιο της η παραγωγική διαδικασία του ελαιολάδου ΠΟΠ «Φοινίκι Λακωνίας», το Υπουργείο Γεωργίας έχει θεσπίσει και εφαρμόζει στα ελαιόλαδα ΠΟΠ και ΠΓΕ εθνικές διατάξεις που διασφαλίζουν την παραγωγή (από το στάδιο της συλλογής του ελαιοκάρπου έως την τυποποίηση) των ελαιολάδων αυτών ώστε να αποκλείονται οι περιπτώσεις πρόσμειξης τους με ελαιόλαδα άλλων γεωγραφικών περιοχών. Οι διατάξεις αυτές είναι οι ακόλουθες αποφάσεις κ. υπουργού Γεωργίας και εγκύκλιοι του Υπουργείου Γεωργίας:

1. 444277, 444278 και 444279/22.12.93,
2. 326796/25.2.94,
3. 403513/25.8.94,
4. 421194/15.11.94.

#### 4.5. Μέθοδος παραγωγής:

A. Η παραγωγική διαδικασία παραγωγής του ελαιοκάρπου περιλαμβάνει την κατεργασία του εδάφους, τη λίπανση, την άρδευση, την καταπολέμηση των ασθενειών, το κλάδεμα και τέλος τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου.

Η **κατεργασία του εδάφους** γίνεται με τη χρήση γεωργικών ελκυστήρων, παρελκόμενων εξαρτημάτων, όπου αυτή είναι δυνατή, λόγω της κλίσης του εδάφους. Η επιφανειακή καλλιέργεια του ελαιώνα γίνεται στις αρχές της άνοιξης, μετά τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου με φρέζα και αποφεύγεται η βαθιά άρση εξαιτίας των δυσμενών επιδράσεων της στο έδαφος.

Η **λίπανση των ελαιόδένδρων** είναι εξισορροπημένη και ελεγχόμενη, ανάλογα με τις θρεπτικές ανάγκες των δένδρων, της ηλικίας και της ηρτημένης εσοδείας. Γίνεται σωστή χρήση επιφανειακών μεικτών αζωτούχων λιπασμάτων (θειική αμμωνία το χειμώνα και νιτρική αμμωνία την άνοιξη) και εξασφαλίζεται η απαραίτητη εδαφική υγρασία, όταν χρειάζεται, με το νερό άρδευσης.

Η **καταπολέμηση των εχθρών και των ασθενειών** των δένδρων γίνεται με τις γνωστές μεθόδους και φυτοφάρμακα, ώστε το τελικό προϊόν να είναι απαλλαγμένο από τυχόν υπολείμματα φυτοφαρμάκων. Για την καταπολέμηση των κυριότερων εχθρών, που είναι ο δάκος και ο πυρηνωτήτης, οι ελαιώνες εφοδιάζονται με παγίδες και γίνονται δολωματικοί ψεκασμοί εδάφους, σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία.

Το **κλάδεμα και ο ελαφρός κλαδοκάθαρος** των ελαιόδένδρων, διατηρούν το χαμηλό σχήμα των δένδρων και διατηρώντας την καλή ισορροπία του δένδρου επιτυγχάνεται καλός αερισμός, καλύτερος έλεγχος των ασθενειών, καλύτερη ποιότητα καρπού και τέλος εύκολη και γρήγορη συγκομιδή του καρπού και κυρίως άριστη ποιότητα έξτρα παρθένου ελαιολάδου και παρθένου ελαιολάδου.

Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται συνεχής τάση μείωσης στη χρήση λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων. Η μηχανική καλλιέργεια του εδάφους αντικαθίσταται σταδιακά και εφαρμόζεται η ακαλλιέργεια του εδάφους με ταυτόχρονη χλωρά λίπανση.

Η **συγκομιδή** του ελαιοκάρπου γίνεται όταν ο καρπός είναι φυσιολογικά ώριμος, με τη βοήθεια χτενιών ή με τα χέρια. Η συγκομιδή αρχίζει όταν το μεγαλύτερο ποσοστό του είναι ώριμο, όταν δηλαδή αλλάζει χρώμα από το πρασινοκίτρινο προς το κόκκινο. Κατά την προσκόμιση στο ελαιουργείο προς επεξεργασία, ο καρπός βρίσκεται σε άριστη κατάσταση. Η μεταφορά γίνεται αμέσως μετά τη συλλογή σε σάκους βάρους μέχρι 50 κιλών, κατασκευασμένους από φυτική ύλη την γιούτα, ώστε να διασφαλίζεται η καλή ποιότητα του τελικού προϊόντος.

B. Η παραγωγική διαδικασία έκθλιψης του ελαιοκάρπου περιλαμβάνει τα ακόλουθα στάδια: την αποθήκευση του ελαιοκάρπου και την επεξεργασία του.

Η **αποθήκευση του ελαιοκάρπου**, για μικρό διάστημα, γίνεται, μετά τη μεταφορά του ελαιοκάρπου, σε στεγασμένους, καλά αεριζόμενους χώρους προστατευμένους από τον ήλιο και τη βροχή, ώστε να εξασφαλίζεται η καλή κατάσταση του ελαιοκάρπου. Ο χρόνος αποθήκευσης δεν υπερβαίνει τις 24 ώρες.

Επεξεργασία του ελαιοκάρπου: Ο ελαιοκάρπος μεταφέρεται με μηχανισμούς, ειδικής κατασκευής ώστε να μη τραυματίζεται και αφού αποφυλλωθεί, πλένεται και ακολουθεί η θραύση του. Το σπάσιμο ή η άλεση είναι το πρώτο κύριο στάδιο της επεξεργασίας του, αφού τα προηγούμενα είναι προπαρασκευαστικά. Το σπάσιμο γίνεται σε σπαστήρα ελαιοκάρπου, ακολουθεί η φάση της μάλαξης κατά την οποία η θερμοκρασία της ελαιοζύμης δεν υπερβαίνει τους 30 °C επί 30 λεπτά, ενώ η θερμοκρασία του νερού για τη θέρμανση των μαλακτήρων δεν ξεπερνά τους 35-40 °C.

Κατόπιν η εξαγωγή του ελαιολάδου γίνεται με φυγοκέντρηση σε διαχωριστήρες δύο ή τριών φάσεων, τύπου Decader. Η όλη επεξεργασία του ελαιοκάρπου και η διατήρηση του ελαιολάδου γίνεται σε μονάδες οι οποίες είναι εξοπλισμένες με ανοξείδωτο μηχανολογικό εξοπλισμό. Η ίδια μέριμνα λαμβάνεται και από τους τυποποιητές κατά τη μεταφορά ελαιολάδου στα τυποποιητήρια όσο και κατά τη διατήρηση και εμφιάλωση του ελαιολάδου.

Τέλος σημειώνεται ότι απλή τυποποίηση του ελαιολάδου ΠΟΠ «Φοινίκι Λακωνίας» είναι επιτρεπτή και εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής με την προϋπόθεση της εφαρμογής των διασφαλίσεων που έχει θεσπίσει το Υπουργείο Γεωργίας και η μέγιστη συσκευασία καταναλωτή μπορεί να ανέρχεται έως και τα πέντε λίτρα περιέκτη.

- 4.6. **Δεσμός:** Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου ελαιολάδου οφείλονται (εκτός από τα είδη των καλλιεργουμένων ποικιλιών ελιάς) αφενός μεν, στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή (ασβεστώδη εδάφη, πλούσια σε ανθρακικό ασβέστιο, βαθιά στραγγιζόμενα και με επάρκεια φωσφόρου, καλίου, σιδήρου), αφετέρου δε στις κλιματικές συνθήκες (μεγάλη ηλιοφάνεια, βροχερός χειμώνας, ξηροθερμικό καλοκαίρι).

Η ορεινότητα των εδαφών της περιοχής (από το 1981 η κοινότητα του Φοινικίου χαρακτηρίστηκε ημιορεινή, λόγω του λοφώδους αναγλύφου της) παράγει ελαιολάδο με ιδιαίτερα ευχάριστη γεύση και τα δένδρα, που αναπτύσσονται στα ασβεστολιθικά εδάφη της, παράγουν ελαιολάδο λεπτόρευστο και πλουσιότερο σε αρωματικά συστατικά. Το δροσερό κλίμα που επικρατεί κατά τους καλοκαιρινούς μήνες συμβάλλει αποφασιστικά στην ελαιοπεριεκτικότητα του ελαιοκάρπου και την κανονική του ανάπτυξη.

Η ελαιοκαλλιέργεια απετέλεσε στο παρελθόν και αποτελεί ακόμα και σήμερα το σημαντικότερο τομέα παραγωγής της περιοχής, παίζοντας τον κυριότερο ρόλο στην ευημερία των παραγωγών και των εμπλεκόμενων στο εμπόριο ελαιολάδου (μεταποιητές — έμποροι) και δημιουργώντας ταυτόχρονα παραδοσιακούς και πολιτισμικούς δεσμούς.

#### 4.7. **Δομή του ελέγχου:**

Όνομα: Νομαρχιακή Διεύθυνση Λακωνίας — Διεύθυνση «Γεωργία και Αλιεία»

Διεύθυνση: Μενελάου 72, Σπάρτη — ΤΚ 23 100.

- 4.8. **Επισήμανση:** Στα μέσα συσκευασίας του ελαιολάδου θα αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη: «Φοινίκι Λακωνίας ΠΟΠ» καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται στην παράγραφο 8 του άρθρου 4 του Προεδρικού Διατάγματος αριθ. 61/93.

- 4.9. **Εθνικές απαιτήσεις:** Εφαρμόζονται οι γενικές διατάξεις του Προεδρικού Διατάγματος αριθ. 61/93 για τη διαδικασία παραγωγής προϊόντων ΠΟΠ ή ΠΓΕ

Αριθ. ΕΚ: EL/00102/99.08.18.

Ημερομηνία παραλαβής του πλήρους φακέλου: 22 Ιανουαρίου 2001.