

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2010/C 190/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ» (PRASINES ELIES CHALKIDIKIS)

Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0005-0539-27.03.2006

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Όνομα: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων., Δ/ση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ — ΠΓΕ — Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων
Διεύθυνση: Αχαρνών 29/Acharnon 29
104 39 Αθήνα/Athens
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE
Τηλ. +30 2102125152
Φαξ —
E-mail: ax29u030@minagric.gr

2. Ομάδα:

Όνομα: Κοινοπραξία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών Πολυγύρου και Χαλκιδικής με την επωνυμία «Βιοκαλλιεργητική Χαλκιδικής».
Διεύθυνση: Κωνσταντινουπόλεως 13/Konstantinoupoleos 13
631 00 Πολύγυρος/Polygyros
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE
Τηλ. +30 2371023076
Φαξ —
E-mail: eas-pol@otenet.gr
Σύνθεση: Παραγωγοί/Μεταποιητές (X) Λοιποί ()

3. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.6: Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα.

4. Προδιαγραφές:

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. Ονομασία:

«Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής»

(Prasines Elies Chalkidikis)

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

4.2. Περιγραφή:

Οι «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» προέρχονται αποκλειστικά από τις ποικιλίες «Χονδρολιά Χαλκιδικής» και «Χαλκιδικής» του είδους *Olea Europaea*. Οι ελιές, που παράγονται από τις ποικιλίες αυτές στην Χαλκιδική, χαρακτηρίζονται από μεγάλο μέγεθος καρπού με μεγάλη αναλογία σάρκας προς πυρήνα, λαμπερό πράσινο – πρασινοκίτρινο χρώμα, λεπτό φρουτώδες άρωμα και γεύση ελαφρώς πικρή, πικάντικη και απουσία αίσθησης λιπαρότητας, λόγω της από αιώνων προσαρμογής των ελαιοδέντρων στις ιδιαίτερες εδαφο-κλιματικές συνθήκες της περιοχής, αλλά και των καλλιεργητικών τεχνικών που εφαρμόζουν οι ελαιοπαραγωγοί.

Οι Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής διατίθενται σε τέσσερεις τύπους:

- 1) Ολόκληρες ελιές.
- 2) Εκπυρηνωμένες ελιές.
- 3) Εκπυρηνωμένες γεμιστές ελιές. Ως γέμιση μπορούν να χρησιμοποιηθούν αμύγδαλο, κόκκινη πιπεριά, καρότο, αγγουράκι και σκόρδο και το γέμισμα γίνεται με τα χέρια. Τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται στη γέμιση δεν μπορούν να ξεπερνούν το 15 % του βάρους των ελιών.
- 4) Τσακιστές ελιές.

Όλοι οι τύποι δύνανται να αρωματιστούν με ρίγανη, θυμάρι, φύλλα δάφνης σέλινο, σκόρδο, κάππαρη και κόκκινο πιπέρι. Τα αρωματικά υλικά που χρησιμοποιούνται δεν μπορούν να ξεπερνούν το 2,5 % του βάρους των ελιών.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη γέμιση και τον αρωματισμό των ελιών είναι προϊόντα, τα οποία προέρχονται από το νομό Χαλκιδικής.

Κατά τη διάθεση στην κατανάλωση, το προϊόν πρέπει να παρουσιάζει τα κάτωθι χαρακτηριστικά:

Τύποι ελιών

Παράμετροι	Ολόκληρες	Εκπυρηνωμένες	Εκπυρηνωμένες γεμιστές	Τσακιστές
Φυσικά χαρακτηριστικά καρπών	Καρποί κυλινδρο-κωνικού σχήματος, που καταλήγει σε καταφανή θηλή, με ανθεκτικό και στιλπνό περικάρπιο και λαμπερό πράσινο — πρασινοκίτρινο χρώμα.			
	Σάρκα συνεκτική και χυμώδης.		Σάρκα ελαφρώς σπασμένη, με αέριους πυρήνες, χυμώδης.	
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά καρπών	Λεπτό και φρουτώδες άρωμα, απουσία λιπαρής γεύσης.			
	Γεύση ελαφρώς πικρή και πικάντικη. Εφόσον οι ελιές αρωματίζονται, διακρίνονται οι γεύσεις των καρυκευμάτων.	Γεύση ελαφρώς πικρή και πικάντικη, που συμπληρώνεται από τη γεύση των υλικών γέμισης.	Γεύση ελαφρώς πικρή και πικάντικη. Εφόσον οι ελιές αρωματίζονται, διακρίνονται οι γεύσεις των καρυκευμάτων.	
Ποιοτικά χαρακτηριστικά καρπών	Όλες οι ελιές ανήκουν στις ποιοτικές κατηγορίες «Έτρα» και «Εκλεκτές» και το ελάχιστο αποδεκτό μέγεθος είναι 181/200 καρποί ανά kgf. Οι ελαττωματικοί καρποί και στις δύο κατηγορίες είναι λιγότεροι του 7 % του καθαρού βάρους των ελιών.			
Χαρακτηριστικά άλμης	Η άλμη περιέχει χλωριούχο νάτριο τουλάχιστον 8 %, έχει pH 3,8 έως 4,0 και ελάχιστη οξύτητα (% γαλακτικού οξέος) 0,8%.			
Καθαρό βάρος καρπών συντηρημένων σε άλμη	Τουλάχιστον 65 % του βάρους του τελικού προϊόντος.	Τουλάχιστον 55 % του βάρους του τελικού προϊόντος.	Τουλάχιστον 65 % του βάρους του τελικού προϊόντος.	

Για τις λοιπές ποιοτικές παραμέτρους και τις βοηθητικές ύλες, που χρησιμοποιούνται κατά την επεξεργασία ή συσκευασία, ισχύουν τα προβλεπόμενα στην περί τροφίμων νομοθεσία, τα διεθνή πρότυπα του Ο.Ι.Σ. και της Επιτροπής του Codex Alimentarius.

4.3. Γεωγραφική περιοχή:

Η γεωγραφική περιοχή από την οποία προέρχονται οι πράσινες ελιές Χαλκιδικής είναι ο Νομός Χαλκιδικής, που συνορεύει ΒΔ με το Νομό Θεσσαλονίκης και βρέχεται από το Αιγαίο πέλαγος στις υπόλοιπες διευθύνσεις. Περιλαμβάνει γεωγραφικά την χερσόνησο της Χαλκιδικής με το χαρακτηριστικό σχήμα των τριών χερσονήσων (πόδια της Χαλκιδικής) πλην της ανατολικότερης χερσονήσου του Αγίου Όρους, που δεν οριοθετείται εντός του Νομού Χαλκιδικής, καθότι είναι αυτοδιοίκητη κοινότητα.

Το 47 % της έκτασης του Νομού, δηλαδή 137 160 ha καταλαμβάνουν δάση και δασικές εκτάσεις, ενώ το 32,7 %, δηλαδή 95 500 ha, είναι γεωργική γη. Οι αρδευόμενες εκτάσεις ανέρχονται σε 20 000 ha και αντιστοιχούν σε ποσοστό 21 % της συνολικής καλλιεργήσιμης γης. Η έκταση του ελαιώνα της Χαλκιδικής ανέρχεται σε 23 000 ha.

4.4. Απόδειξη προέλευσης:

Οι Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής καλλιεργούνται, υφίστανται επεξεργασία και συσκευάζονται εντός του Νομού Χαλκιδικής. Οι παραγωγοί καθώς και οι ελαιώνες είναι καταγεγραμμένοι στο Ελαιοκομικό Μητρώο του Νομού, καθώς και στο Ολοκληρωμένο Σύστημα Διαχείρισης και Ελέγχου (Ο.Σ.Δ.Ε.) και επικαιροποιούνται κάθε έτος. Η ποσότητα και η προέλευση της πρώτης ύλης πιστοποιείται κάθε φορά, κατά την παράδοση στις μονάδες επεξεργασίας με τις επιβαλλόμενες λογιστικές εγγραφές, όπου τηρούνται και αντίστοιχα μητρώα παραγωγών — προμηθευτών. Κάθε μονάδα επεξεργασίας είναι εγγεγραμμένη με την επωνυμία της και τα στοιχεία έδρας στο οικείο μητρώο του Εμπορικού — Βιομηχανικού Επιμελητηρίου Χαλκιδικής καθώς και στο αντίστοιχο μητρώο του Οργανισμού Πληρωμών και Ελέγχου Κοινοτικών Ενισχύσεων Προσανατολισμού και Εγγυήσεων (Ο.Π.Ε.Κ.Ε.Π.Ε), με μοναδικό κωδικό.

4.5. Μέθοδος παραγωγής:

1. Καλλιέργεια και Συγκομιδή της ελιάς

Στη Χαλκιδική, το σύνολο σχεδόν των ελαιώνων φυτεύονται κατά έναν ενδιάμεσο, μεταξύ παραδοσιακού και σύγχρονου τύπου φύτευσης, με αποστάσεις μεταξύ των δένδρων 6 × 6,5, 6,5 × 6,5 και 6 × 7μ. Οι περισσότεροι παραγωγοί, μέσω των οργανώσεών τους, εφαρμόζουν τεκμηριωμένο σύστημα ολοκληρωμένης παραγωγής (Integrated Crop Management). Για να αντιμετωπίσουν το φαινόμενο της παρεναιτοφορίας οι παραγωγοί, αλλά και για να εξασφαλίσουν μεγάλο μεγέθους και υψηλής ποιότητας καρπούς εφαρμόζουν συστηματικά χειμερινά και θερινά κλαδέματα και βλαστολογήματα στα ελαιόδεντρα.

Οι αποδόσεις, κατά μέσο όρο, κυμαίνονται σε 9 000 kg/ha το έτος.

Η συγκομιδή πραγματοποιείται κατά το χρονικό διάστημα από 15 Σεπτεμβρίου μέχρι 10-15 Οκτωβρίου κάθε έτους, όταν ο καρπός είναι στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης και έχει το επιθυμητό χρώμα, σύμφωνα με την παρακολούθηση της πορείας ωρίμανσης που εφαρμόζουν οι παραγωγοί και οι οργανώσεις τους. Χρησιμοποιώντας σκάλες, οι παραγωγοί συλλέγουν τους καρπούς με τα χέρια και τους τοποθετούν σε πλαστικά κιβώτια, με τα οποία και μεταφέρουν το προϊόν στις μονάδες. Οι καρποί πρέπει να είναι καθαροί από φύλλα, ξύλα και άλλες ξένες ύλες και να έχουν ομοιόμορφο πράσινο — πρασινοκίτρινο χρώμα, να μην έχουν χτυπήματα, αμυγές, προσβολές από έντομα και ασθένειες, φαγώματα από πουλιά κ.λπ. Στις μονάδες επεξεργασίας οι ελιές ζυγίζονται και παραλαμβάνονται με δελτίο ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής.

2. Επεξεργασία

Μετά την παραλαβή οι ελιές μεταφέρονται στις δεξαμενές για να γίνει η εκπίκρυνση. Για το σκοπό αυτό προστίθεται διάλυμα καυστικής σόδας 1,5 μέχρι 2 % ανάλογα με τη θερμοκρασία και το στάδιο ωριμότητας της ελιάς. Το στάδιο αυτό διαρκεί 12 ώρες. Αφού, με τρεις εκπλύσεις απομακρυνθεί το διάλυμα καυστικής σόδας, προστίθεται νερό στις δεξαμενές, όπου οι ελιές παραμένουν για 8 ώρες. Στη συνέχεια γίνονται 2-3 αλλαγές του νερού, ανά 8ωρο. Για την εκπίκρυνση μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ο φυσικός τρόπος, με τη χρήση μόνο νερού και με ανάλογες αλλαγές στις δεξαμενές. Και στους δύο τρόπους δίδεται ιδιαίτερη προσοχή στη διατήρηση μιας ελαφράς πικράδας στις ελιές.

Μετά το πέρας της διαδικασίας, οι ελιές μεταφέρονται σε δεξαμενές για να γίνει η ζύμωση και προστίθεται άλυμη περιεκτικότητα 8,5 %. Γίνεται τακτικός έλεγχος της περιεκτικότητας της άλμης καθώς και του pH και συμπληρώνεται αλάτι, όσο και όταν χρειαστεί. Οι ελιές παραμένουν στο στάδιο αυτό μέχρι να σταθεροποιηθεί η άλμη στο 8,5 %. Η διαδικασία της ζύμωσης έχει ήδη ξεκινήσει από το προηγούμενο στάδιο και η διάρκειά της εξαρτάται από το στάδιο ωρίμανσης του καρπού και από τις θερμοκρασίες του περιβάλλοντος και κυμαίνεται από 2 έως 4 μήνες.

Η εκपुरήνωση γίνεται μηχανικά. Γίνεται εγκάρσια τομή στο ένα άκρο της ελιάς και στη συνέχεια σταυροειδής τομή στην πλευρά του μίσχου. Με τη βοήθεια νερού και με μηχανική πίεση επιτυγχάνεται η εξαγωγή του πυρήνα. Για το τσάκισμα των ελιών χρησιμοποιούνται ελαφρά μηχανικά πιεστήρια, που δεν προκαλούν καταστροφή της σάρκας ή σπάσιμο του πυρήνα.

Οι ελιές που προορίζονται για γέμισμα μεταφέρονται σε τραπέζια εργασίας, όπου έμπειρες εργάτριες τις γεμίζουν με το χέρι. Το γέμισμα των ελιών είναι μια παραδοσιακή πρακτική στη Χαλκιδική και χρησιμοποιούνται αμύγδαλα ή μικρά κομμάτια από κόκκινη πιπεριά, καρότο, αγγουράκι και σκόρδο.

Οι ελιές μπορούν να αρωματιστούν με αρωματικά φυτά της περιοχής (ρίγανη, θυμάρι, κάππαρη, φύλλα δάφνης, σκόρδο, σέλινο και κόκκινο πιπέρι).

3. Ποιοτική διαλογή και ταξινόμηση κατά μέγεθος — Συσκευασία

Μετά τη ζύμωση και την εκपुरήνωση, οι ελιές μεταφέρονται από τις δεξαμενές σε τράπεζες εργασίας, όπου γίνεται οπτικός έλεγχος των καρπών από έμπειρους εργάτες και απομακρύνονται οι χαλασμένοι, χτυπημένοι και γενικά όλοι οι αλλοιωμένοι καρποί με χειρονακτικό τρόπο. Στη συνέχεια οι καρποί μεταφέρονται με ταινίες μεταφοράς στους ταξινομητές, όπου γίνεται η ταξινόμησή τους κατά μέγεθος και τοποθετούνται στα δοχεία συσκευασίας.

Οι ελιές συσκευάζονται, ως επί το πλείστον, σε πλαστικά δοχεία από υλικό αβλαβές για τους καταναλωτές και αδρανές έναντι του προϊόντος, σε λευκοσιδηρά δοχεία καθώς και σε γυάλινα βάζα, ανεξαρτήτως βάρους περιεχομένου. Τα δοχεία γεμίζονται με άλμη, όπου μπορεί να προστεθεί L- ασκορβικό οξύ μέχρι 0,2 %, για την συντήρηση του προϊόντος.

Η συσκευασία των καρπών μπορεί να γίνει και σε μονάδες εκτός του νομού Χαλκιδικής, στις οποίες το προϊόν διατίθεται επεξεργασμένο, υπό την προϋπόθεση τήρησης της ιχνηλασιμότητας, βάσει των παραστατικών διακίνησης, των σχετικών λογιστικών εγγραφών και των κανόνων επισημάνσης που περιλαμβάνονται στην παράγραφο 4.8.

4.6. Δεσμός:

1. Φυσικός

Από αγρονομική άποψη τα εδάφη του Νομού Χαλκιδικής είναι απολύτως κατάλληλα για την καλλιέργεια της ελιάς, καθ' όσον η ελιά αναπτύσσεται και αποδίδει σε όλο το φάσμα, από φτωχά ασβεστολιχικά πετρώδη, στα ορεινά, μέχρι αλλουβιακά, ασβεστολιχικής προέλευσης, γόνιμα εδάφη στα πεδινά.

Το κλίμα της Χαλκιδικής παρουσιάζει μια εξαιρετικά ευνοϊκή για την ελιά ιδιομορφία: Αν και βρίσκεται στη βόρεια Ελλάδα, λόγω του μεγάλου μετώπου που παρουσιάζει η Χαλκιδική προς το Αιγαίο πέλαγος (630 χλμ. ακτογραμμής), βρίσκεται στις ίδιες ισοθερμες καμπύλες ελάχιστων και μεγίστων θερμοκρασιών με νοτιότερες ελαιοπαραγωγικές περιοχές, όπως η Μεσσηνία, η Αιτωλοακαρνανία και η Αττική και επιπλέον ευνοείται από υψηλές βροχοπτώσεις, οι οποίες κυμαίνονται από 450 mm (στα πεδινά) έως 850 mm (στα ορεινά) μέσο ετήσιο ύψος βροχής.

Το κλίμα της Χαλκιδικής επίσης ευνοεί την καλλιέργεια της ελιάς, αφού, ανάλογα με το υψόμετρο, χαρακτηρίζεται από ήπιους ως ψυχρούς χειμώνες, ήπια ως ζεστά και ξηρά καλοκαίρια με αυξημένη ηλιοφάνεια και μεγάλης διάρκειας ενδιάμεσες εποχές. Ο μέσος όρος των θερμοκρασιών του θέρους δεν ξεπερνά τους 22 °C και οι απόλυτες ελάχιστες θερμοκρασίες του χειμώνα σπανίως κατέρχονται των - 10 °C, ακόμη και στα ορεινά, συνθήκες που είναι ιδανικές για την ευδοκίμηση της ελιάς.

Εκτός απ' το μεγάλο μέγεθος, οι πράσινες ελιές Χαλκιδικής χαρακτηρίζονται και από το ανθεκτικό και στιλπνό περικάρπιο με λαμπερό πράσινο — πρασινοκίτρινο χρώμα, την πλούσια, συνεκτική και χυμώδη σάρκα τους, το λεπτό φρουτώδες άρωμα και την ελαφρώς πικρή και πικάντικη γεύση τους.

Οι εδαφο-κλιματικές συνθήκες της Χαλκιδικής, καθώς και οι τεχνικές καλλιέργειας και επεξεργασίας του ελαιοκάρπου επιδρούν στα ανωτέρω ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος κατά τους εξής τρόπους:

- Η μακρά περίοδος χαμηλών σχετικά θερμοκρασιών κατά την περίοδο συγκομιδής, σε συνδυασμό με τις καλλιεργητικές τεχνικές, ιδίως τα κλαδέματα και βλαστολογήματα, συντελούν, μαζί με το δυναμικό των ποικιλιών, ώστε η παραγωγή να είναι σταθερή και οι καρποί να γίνονται πολύ μεγάλοι και με μεγάλη αναλογία σάρκας προς πυρήνα.
- Λόγω της κυρίαρχης ασβεστολιθικής προέλευσης των εδαφών, οι καρποί της ελιάς είναι πλούσιοι σε πτητικά συστατικά, στα οποία οφείλεται το λεπτό φρουτώδες άρωμα.
- Χάρη στην μεγάλη ηλιοφάνεια και στις ήπιες θερμοκρασίες του θέρους και με την παρακολούθηση της πορείας ωρίμανσης, που εφαρμόζουν οι παραγωγοί και οι οργανώσεις τους, οι καρποί κατά την συγκομιδή έχουν λαμπερό πράσινο χρώμα, χυμώδη σάρκα και κατάλληλη συνεκτικότητα, ώστε η εκτυρήνωση να γίνεται εύκολα χωρίς τραυματισμούς και αλλοιώσεις.
- Με τις καλλιεργητικές τεχνικές και ιδίως με την άρδευση και την παρακολούθηση της πορείας ωρίμανσης οι καρποί διατηρούν χαμηλή περιεκτικότητα σε έλαια, η οποία συντελεί στην απουσία λιπαρής γεύσης και στην ανάδειξη των αρωματικών χαρακτηριστικών, αλλά και στην αποφυγή οξειδώσεων και συνεπώς στην καλύτερη διατηρησιμότητα των ελιών.
- Με την παραδοσιακή μέθοδο συγκομιδής με τα χέρια εξασφαλίζεται η άριστη φυσική κατάσταση του ελαιοκάρπου και η επιτυχής περεταίρω επεξεργασία του, όπως και με την χειρονακτική διαλογή και γέμιση των ελιών εξασφαλίζεται ένα άριστο και αυθεντικό τελικό προϊόν.

Κατ' ανάλογο τρόπο, οι μονάδες επεξεργασίας, συνδυάζοντας παραδοσιακές πρακτικές, έχουν προσαρμόσει τις τεχνικές επεξεργασίας στις συγκεκριμένες ποικιλίες με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους, ώστε να ξεπερνούν τις δυσκολίες που ο καρπός παρουσιάζει στη ζύμωση, να διατηρούν αναλλοίωτα τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά και σταθερά να πετυχαίνουν ένα μοναδικό προϊόν, γνωστό για την ελαφρώς πικρή και πικάντικη γεύση του σ' όλα τα μέρη της Ελλάδος. Ο εξαγωγικός προσανατολισμός αρκετών από τις μονάδες έχει συντελέσει επίσης στο να διαδοθούν οι πράσινες ελιές Χαλκιδικής σε πολλές χώρες του εξωτερικού.

2. Ιστορικός

Συγκεκριμένες αναφορές για ελαιώνες στην Χαλκιδική υπάρχουν από το 1415: αναφέρεται ο ελαιώνας του Ανδρονίκου, στο μετόχι του Αγίου Παύλου της Κασσάνδρας, τα διάσπαρτα παμπάλαια ελαιόδενδρα στο μετόχι της Βατοπεδίου στο Σουφλάρι της Καλαμαριάς (Νέα Τρίγλια), τα αντίστοιχα στο γειτονικό Νταουτλού (Ελαιχώρια), και ο ελαιώνας της μονής Ιβήρων στο νησί Καυκανίας της Ολυμπιάδας. Στην υπόλοιπη Χαλκιδική ήταν υπαρκτά εξημερωμένα ελαιόδενδρα και η παρουσία τους λειτουργούσε συχνά ως τοπωνύμιο. Ο καρπός αυτών των ελαιοδένδρων φαίνεται ότι χρησιμοποιούνταν κυρίως για την παρασκευή βρώσιμων ελιών.

Προς τα μέσα του 19ου αιώνα ξεκίνησε η συστηματική ενασχόληση των Χαλκιδικιωτών με τον τομέα της ελαιοκομίας, με τον εμβολιασμό αγριελιών και, σε μικρότερη κλίμακα, με την μεταφύτευση εξημερωμένων ελαιοδένδρων. Η στροφή αυτή θα πρέπει να οφείλεται κυρίως στις ευνοϊκές φορολογικές διατάξεις του «Κανονισμού περί ασυδοσίας των νέων ελαιώνων», που δημοσιεύτηκε το 1863. Το 1887 είχε ήδη οργανωθεί ο μεγάλος ελαιώνας της Πορταριάς από το Χριστάκη Ζωγράφο, έκτασης 500 περίπου ha, με περισσότερα από 32 000 ελαιόδενδρα. Παράλληλα ο Χατζή — Οσμάν ίδρυσε μεγάλο ατμοκίνητο ελαιουργείο στη Γερακινή του Πολυγύρου, που αποτέλεσε το έναυσμα του εκσυγχρονισμού των αντίστοιχων εγκαταστάσεων στην Χαλκιδική.

Η αιτιώδης σχέση της Χαλκιδικής με την ελιά, ως παραγωγικό δένδρο και ως καρπός, υποστηρίζεται και με την από αιώνων καλλιέργεια και παραγωγή ελαιοκομικών προϊόντων στην περιοχή, με βάση τεκμηριωμένα ιστορικά στοιχεία αλλά και με τη διάσωση μέχρι σήμερα πλήθους λαογραφικών παραδόσεων. Η ελιά στη Χαλκιδική, κατά τη διάρκεια τουλάχιστον των δύο τελευταίων αιώνων, αποτελεί σημαντικό σημείο αναφοράς, τόσο στην οικονομική ζωή, όσο και στην κοινωνική δραστηριότητα και πολιτιστική παράδοση των κατοίκων.

4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.) — AGROCERT
Διεύθυνση: Πατησίων & Ανδρου 1/Patisson & Androu 1
112 57 Αθήνα/Athens
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Τηλ. +30 2108231277
Φαξ +30 2108231438
E-mail: info@agrocert.gr

Όνομα: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χαλκιδικής, Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης.
Διεύθυνση: 631 00 Πολύγυρος/Polygyros
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Τηλ. +30 2371039314
Φαξ +30 2371339207
E-mail: agro6@halkidiki.gov.gr

4.8. Επισήμανση:

Πλέον της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» και της σχετικής σήμανσης, οι ετικέτες πρέπει να επιτρέπουν την εξακρίβωση της προέλευσης και την προστασία του προϊόντος, φέροντας τις ακόλουθες ενδείξεις:

- Κωδικός αριθμός, που αποτυπώνει το έτος παραγωγής, τη μονάδα επεξεργασίας, την παρτίδα και τη μονάδα τελικής συσκευασίας, εφόσον η τελική συσκευασία γίνεται από άλλη μονάδα.
- Ημερομηνία ελάχιστης διάρκειας ζωής του προϊόντος, όταν πρόκειται για τελική συσκευασία.
- Λογότυπος με την ονομασία του προϊόντος με ελληνικούς ή λατινικούς χαρακτήρες, η οποία περιβάλλει ελλειψοειδή εικόνα περιλαμβάνουσα χάρτη της Χαλκιδικής, από λιθογραφία της Βρετανικής Εταιρίας για τη διάδοση χρήσιμης γνώσης (Society for the Diffusion of Useful Knowledge) του 1829, ως φόντο και κλαδίσκο ελιάς με πράσινες ελιές, σε πρώτο πλάνο.



Όταν οι Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής χρησιμοποιούνται για την παραγωγή πάστας επιτρέπεται η χρήση της ένδειξης «Πάστα από "Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ"», εφόσον για την παρασκευή της πάστας χρησιμοποιούνται αποκλειστικά «Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής» με προσθήκη μόνο εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου έως 7 %.