

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

(2012/C 294/09)

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

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ
«ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ» (AGOURELEO CHALKIDIKIS)**

Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0005-0736-14.01.2009

ΠΠΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία:

«Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» (Agoureleo Chalkidikis)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ελλάδα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.5. Έλαια και λίπη (βούτυρο, μαργαρίνη, λάδι, κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό (1):

Το Αγουρέλαιο Χαλκιδικής είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, προϊόν έκθλιψης του ελαιοκάρπου των γηγενών ποικιλιών «Χονδρολιά Χαλκιδικής» και «Χαλκιδικής» του είδους *Olea Europea*. Πρόκειται για επιτραπέζιες κυρίως ποικιλίες, με ανεπαισθητες μεταξύ τους διαφορές, που καλλιεργούνται κατά το πλείστο στο νομό Χαλκιδικής. Η συλλογή και η έκθλιψη του ελαιοκάρπου γίνεται πριν από το στάδιο της πλήρους ωρίμανσής του και όταν ο καρπός είναι ακόμα άγουρος (πράσινος). Αναφέρονται ως οι περισσότεροι μεγαλόκαρπες από τις ελληνικές ποικιλίες, με σχέση σάρκας προς πυρήνα που φθάνει έως 10:1 και μεγέθη έως 60/70 τεμάχια ανά κιλό. Η «Χονδρολιά Χαλκιδικής» και η «Χαλκιδική» έχουν διπλή χρήση, για παραγωγή υψηλής ποιότητας βρώσιμου ελαιοκάρπου και παραγωγή ελαιολάδου (απόδοση σε λάδι: 14-20 %). Για την παραγωγή του Αγουρέλαιου Χαλκιδικής χρησιμοποιούνται συνήθως καρποί μικρότερου μεγέθους.

Και οι δύο ποικιλίες είναι τέλεια προσαρμοσμένες στο γεωγραφικό περιβάλλον του Νομού Χαλκιδικής, όπου καλλιεργούνται σε ποσοστό περίπου 90 % και όπου αποδίδονται με τον καλύτερο τρόπο τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

Μετά από παραμονή 2 μηνών σε δεξαμενές, το Αγουρέλαιο παρουσιάζει τα κάτωθι χαρακτηριστικά:

Χρώμα:	Αποχρώσεις από λαμπερό πράσινο έως λαμπερό πρασινοκίτρινο.
Άρωμα:	Πράσινο φρουτώδες, με ελαφρά αίσθηση αρωμάτων εξωτικών φρούτων (μπανάνας) και φρεσκοκομμένων χόρτων (Mf > 4,0).
Γεύση:	Πικρή (Mb > 3,5) και πικάντικη (Mp > 4,0) με χαρακτηριστική ήπια πικρίζουσα επίγευση. Μηδενική τιμή ελαττώματος (Md = 0,0).
Οξύτητα:	≤ 0,35 %
Αρ. Υπεροξειδίων:	≤ 15 meq O ₂ /Kg
Απορρόφηση στο υπεριώδες:	Συντελεστής K ₂₇₀ : ≤ 0,15 Συντελεστής K ₂₃₂ : ≤ 1,80

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Κηροί: ≤ 100 mg/kg

Ελαϊκό Οξύ: $\geq 75,00$ % των ολικών λιπαρών οξέων

Αναλογία ελαϊκού/λινελαϊκού οξέος: μέγιστο: 16,87, ελάχιστο: 9,73

Αναλογία μονοακόρεστων/πολυακόρεστων λιπαρών οξέων: μέγιστο: 15,73, ελάχιστο: 9,12.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Όλα τα στάδια για την παραγωγή του Αγουρελαίου Χαλκιδικής, δηλαδή καλλιέργεια των ελαιόδεντρων, συγκομιδή, έκθλιψη του ελαιοκάρπου και εξαγωγή του Αγουρελαίου καθώς εκτελούνται εντός της οριοθετημένης περιοχής.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Κατά παράδοση η εμφιάλωση και η συσκευασία του Αγουρελαίου γίνεται στις ίδιες μονάδες όπου πραγματοποιείται η έκθλιψη του ελαιόκαρπου ή στις εγκαταστάσεις των ίδιων των παραγωγών, υπό τον όρο των ελάχιστων κατά το δυνατό μετακινήσεων καθότι η μετακίνηση του προϊόντος υπό μορφή χύδην εγκυμονεί κινδύνους ποιοτικής υποβάθμισης από ανεξέλεγκτες (μεταβολές θερμοκρασίας, αναταράξεις, έκθεση στο ηλιακό φως και στο ατμοσφαιρικό οξυγόνο κ.λπ).

Πιο συγκεκριμένα, οι ελλείψεις συνθήκες μεταφοράς και αποθήκευσης του Αγουρελαίου Χαλκιδικής μπορεί να υποβαθμίσει τα εξαιρετικά ποιοτικά και ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του καθώς οι υψηλές θερμοκρασίες κατά τη μεταφορά ή την αποθήκευση μπορεί να υποβαθμίσουν τα πτητικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

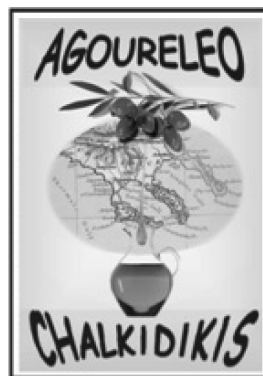
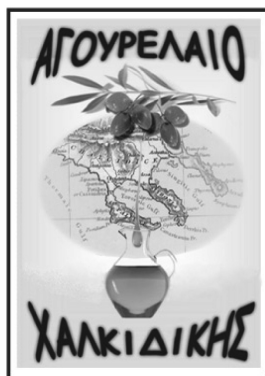
Η συνθήκη αυτή αποκλείει τη συσκευασία εκτός των ορίων της γεωγραφικής περιοχής του νομού Χαλκιδικής.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Η επισήμανση θα περιλαμβάνει το όνομα του προϊόντος, το Λογότυπο ΠΟΠ της Ε.Ε και ότι προβλέπεται από την Νομοθεσία της ΕΕ και της Ελλάδας. Επιπλέον θα περιλαμβάνει τις κάτωθι ενδείξεις:

— Κωδικό αριθμό, που αποτυπώνει το έτος και μήνα παραγωγής, τη μονάδα επεξεργασίας, την παρτίδα και τη μονάδα τελικής συσκευασίας, εφόσον η τελική συσκευασία γίνεται από άλλη μονάδα.

— Λογότυπο με την ονομασία του προϊόντος με ελληνικούς ή λατινικούς χαρακτήρες, η οποία περιβάλλει, ως φόντο, ελλειψοειδή εικόνα με χάρτη της Χαλκιδικής, από λιθογραφία της Βρετανικής Εταιρίας για τη διάδοση χρήσιμης γνώσης (Society for the Diffusion of Useful Knowledge) του 1829 και σε πρώτο πλάνο, από επάνω κλαδίσκο ελιάς με πράσινες ελιές και από κάτω γυάλινο ελαιοδοχείο, στο οποίο ενσταλάζει σταγόνα αγουρέλαιου.



Επιτρέπεται η επισήμανση με την ένδειξη πιστοποίησης, από αναγνωρισμένο πιστοποιητικό οργανισμό, συστημάτων διαχείρισης παραγωγής, βάσει αναγνωρισμένων προτύπων.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η ζώνη παραγωγής του Αγουρέλαιου Χαλκιδικής καλύπτει ολόκληρο το Νομό Χαλκιδικής, εξαιρουμένης της χερσονήσου του Άθω, η οποία αποτελεί την αυτοδιοικητη μοναστηριακή κοινότητα του Αγίου Όρους.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

5.1.1. Εγγενείς Φυσικοί Παράγοντες

Ο νομός Χαλκιδικής περιλαμβάνει περιοχές ορεινές, ημιορεινές και πεδινές. Οι ελαιώνες εκτείνονται σε όλο το Νομό, σε πεδινά ή σε κεκλιμένα εδάφη (με μαλακές κλίσεις) και σε υψόμετρο μέχρι 700 μ. Η μεγαλύτερη πυκνότητα ελαιώνων εντοπίζεται στην ευρύτερη παραθαλάσσια ζώνη του νομού.

Τα εδάφη της Χαλκιδικής ως επί το πλείστον ανήκουν στην κατηγορία των μέσης σύστασης- ελαφρών εδαφών ως επί το πλείστον αλκαλικών με pH 7,0-8,0. Παρουσιάζουν ευρεία ποικιλία, από φτωχά, ασβεστολιθικά πετρώδη στα ορεινά, μέχρι αλλουβιακά, ασβεστολιθικής προέλευσης, γόνιμα εδάφη στα πεδινά με ικανοποιητική οργανική ουσία (1,5 %- 2,0 %), που ευνοεί την ανάπτυξη των ελαιόδεντρων. Η ασβεστολιθική προέλευση των εδαφών επηρεάζει θετικά την περιεκτικότητα του ελαιόκαρπου σε πτητικά συστατικά, στα οποία οφείλεται το χαρακτηριστικό άρωμα του Αγουρέλαιου. Ο υδροφόρος ορίζοντας του νομού Χαλκιδικής εξασφαλίζει την ικανοποιητική άρδευση των ελαιώνων, τόσο με ιδιωτικές γεωτρήσεις όσο και με συλλογικά αρδευτικά έργα.

Το κλίμα στη Χαλκιδική παρουσιάζει μετάβαση από παραθαλάσσιο μεσογειακό στις χαμηλές περιοχές, σε χερσαίο μεσογειακό στις υψηλότερες και σε υγρό ηπειρωτικό στις ορεινές περιοχές.

Το μεταβατικό μεσογειακό κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια και συμβάλλει στην απουσία παγετών ή υπερβολικά υψηλών θερμοκρασιών. Το μικροκλίμα των πεδινών όσο και των ορεινών περιοχών, όπου καλλιεργείται η ελιά, χαρακτηρίζεται από την απουσία επικίνδυνων παγετών ή υπερβολικά υψηλών θερμοκρασιών. Η υψηλή ηλιοφάνεια συμβάλλει στην ομαλή πορεία όλων των φάσεων του ελαιόδεντρου (άνθιση, βλάστηση και στη σύνθεση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του ελαιόκαρπου).

Οι μέσες τιμές θερμοκρασίας είναι ικανοποιητικές, σε σχέση με τις ανάγκες της ελαιοκαλλιέργειας, αλλά ακόμα και οι ακραίες τιμές δεν δημιουργούν προβλήματα στα ελαιόδεντρα, λόγω της αντοχής τους και της πλήρους προσαρμογής τους στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής.

Οι άνεμοι που πνέουν στην περιοχή είναι κατά κύριο λόγο Βόρειοι - Βορειοανατολικοί και, κυρίως κατά την καλοκαιρινή περίοδο, νοτίων κατευθύνσεων και δεν δημιουργούν σε γενικές γραμμές προβλήματα στα ελαιόδεντρα.

Γενικά, 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 ισόθερμες καμπύλες ελάχιστων και μέγιστων θερμοκρασιών με νοτιότερες ελαιοπαραγωγικές περιοχές, όπως η Μεσσηνία, η Αιτωλοακαρνανία και η Αττική και επιπλέον ευνοείται από υψηλές βροχοπτώσεις, οι οποίες κυμαίνονται από 470 mm (στα πεδινά) έως 850 mm (στα ορεινά) μέσο ετήσιο ύψος βροχής.

5.1.2. Ανθρωπογενείς Παράγοντες

Η συμβολή των ανθρώπων στη διαμόρφωση του τελικού προϊόντος πηγάζει από την μακρόχρονη ενασχόλησή τους με την καλλιέργεια της ελιάς, τη γνώση της καλλιεργητικής τεχνικής που εφαρμόζουν για τα επιτύχουν το επιθυμητό αποτέλεσμα, καθώς και το ενδιαφέρον τους για την παραγωγή ενός ιδιαίτερου προϊόντος, το οποίο επιθυμούν να διαφυλάξουν.

Σημαντικοί ανθρωπογενείς παράγοντες, στους οποίους οφείλεται η ιδιαιτερότητα του προϊόντος είναι:

- Η άρδευση των ελαιόδένδρων, η οποία συντελεί στην υψηλή ποιότητα και σταθερότητα του παραγόμενου Αγουρέλαιου.
- Η εφαρμογή πολλαπλών κλαδεμάτων ετησίως και ιδιαίτερα η εφαρμογή του ανοιξιάτικου κλαδέματος, η οποία συντελεί στην εξισορρόπηση της παραγωγής.
- Η πρόωμη περίοδος συλλογής, που, ανάλογα με τις εκάστοτε καιρικές συνθήκες και την περιοχή, ξεκινά από 15 Σεπτεμβρίου και ολοκληρώνεται περί το τέλος Οκτωβρίου κάθε έτους (είναι ο πρώτος ελαιόκαρπος που συλλέγεται πανελλαδικά), με κριτήριο τη συλλογή αποκλειστικά πράσινων καρπών, πριν ακόμη αρχίσουν να μεταχρωματίζονται σε ιώδεις.

- Η μέθοδος συλλογής (αποκλειστικά χειρονακτική, με σκοπό τον άμεσο οπτικό έλεγχο και τη διαλογή του), η οποία εγγυάται την άριστη ποιότητα των συγκομιζομένων καρπών.
- Οι ήπιες συνθήκες παραγωγής του Αγουρέλαιου Χαλκιδικής. Μετά την έκθλιψη του άγουρου ελαιόκαρπου εφαρμόζεται μικρή ταχύτητα μάλαξης (17-19 στρ./min), για χρονικό διάστημα από 20 έως 30 min και με τη θερμοκρασία της ελαιοζύμης να παραμένει κάτω από τους 27 °C.
- Η αποθήκευση του Αγουρέλαιου μέχρι την συσκευασία, σε ανοξείδωτες δεξαμενές και σε συνθήκες σταθερής θερμοκρασίας.
- Η συσκευασία του Αγουρέλαιου Χαλκιδικής, η οποία γίνεται σε σκουρόχρωμες γυάλινες φιάλες μικρής περιεκτικότητας, που εξυπηρετούν την γρήγορη κατανάλωση του αλλά και σε μεταλλικούς περιέκτες, για μεγαλύτερες ποσότητες, ώστε σε κάθε περίπτωση να εξασφαλίζεται η προστασία από την οξείδωση που προέρχεται από την έκθεση του προϊόντος στο φως.
- Σε κάθε περίπτωση, είτε κατά την αποθήκευση είτε κατά την συσκευασία, απαγορεύεται η πρόσμιξη του Αγουρέλαιου με ποσότητες παρελθόντων εσοδειών ή άλλων ελαιολάδων.

5.2. *Ιδιαιτερία του προϊόντος:*

Το Αγουρέλαιο Χαλκιδικής διακρίνεται για τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, λόγω της παραγωγής του από τις συγκεκριμένες ποικιλίες της Χαλκιδικής, το δυναμικό των οποίων εκφράζεται ιδανικά στις κλιματικές συνθήκες της περιοχής και ανταποκρίνεται τέλεια στις καλλιεργητικές μεθόδους που εφαρμόζουν οι παραγωγοί της περιοχής.

Τα ιδιαίτερα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του Αγουρέλαιου Χαλκιδικής είναι η χαμηλή οξύτητα, το λαμπερό πράσινο χρώμα, που οφείλεται στις χλωροφύλλες του άγουρου ελαιοκάρπου η μηδενική τιμή ελαττώματος, το πράσινο φρουτώδες άρωμά του, με ελαφρά αίσθηση αρωμάτων εξωτικών φρούτων (μπανάνας) και φρεσκοκομμένων χόρτων, η πικρή και πικάντικη γεύση του με χαρακτηριστική ήπια πικρίζουσα επίγευση, η μεγάλη περιεκτικότητα ελαϊκού οξέος και η μεγάλη αναλογία μονοακόρεστων προς πολυακόρεστα λιπαρά οξέα, που προσδίδουν σταθερότητα στο προϊόν. Το Αγουρέλαιο Χαλκιδικής εμφανίζεται θολό στην αρχή, αμέσως μετά την έκθλιψη. Η αρχική θολρότητα οφείλεται στην πούλπα της ελιάς και εξαφανίζεται μέσα σε περίπου 2 μήνες. Το Αγουρέλαιο Χαλκιδικής διατηρεί σταθερά τα ανωτέρω χαρακτηριστικά για τουλάχιστον 8 μήνες από την παραγωγή του (ελαιοποίηση), ενώ υπό τις ενδεδειγμένες συνθήκες συντήρησης η διατηρησιμότητά του φθάνει μέχρι και 12 μήνες από την παραγωγή του (ελαιοποίηση).

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):*

Η αιτιώδης σχέση, από οικολογική, τεχνική, ιστορική, οικονομική και εμπορική άποψη, μεταξύ της ποιότητας και των χαρακτηριστικών του Αγουρέλαιου Χαλκιδικής και της περιοχής προέλευσης, τεκμηριώνεται με βάση τα κάτωθι δεδομένα:

1. Τις ξεχωριστές γηγενείς ποικιλίες του ελαιόδεντρου (Χονδρολιά Χαλκιδικής και Χαλκιδικής), που καλλιεργούνται σχεδόν αποκλειστικά στη Χαλκιδική και είναι από τις πιο αναγνωρίσιμες ποικιλίες διεθνώς.
2. Την ασβεστολιθική προέλευση των εδαφών, η οποία επηρεάζει θετικά την περιεκτικότητα του ελαιόκαρπου σε πτητικά συστατικά και κατά συνέπεια το χαρακτηριστικό άρωμα του παραγόμενου Αγουρέλαιου.
3. Τις κλιματικές συνθήκες της Χαλκιδικής, που εξασφαλίζουν μεγάλη ηλιοφάνεια και θερμοκρασίες χωρίς μεγάλες διακυμάνσεις καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και ιδιαίτερα κατά την περίοδο ωρίμανσης του ελαιοκάρπου, όταν γίνεται η σύνθεση των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών.
4. Την ελεγχόμενη άρδευση των ελαιώνων, που προλαμβάνει την καταπόνηση των ελαιόδεντρων από την έλλειψη υγρασίας κατά τα κρίσιμα στάδια του παραγωγικού τους κύκλου και συμβάλλει στην παραγωγικότητα των ελαιόδεντρων αλλά και στην σωστή καρποφορία και στην ποιότητα του ελαιοκάρπου και αντίστοιχα στην ποιότητα και σταθερότητα του παραγόμενου Αγουρέλαιου.
5. Την εφαρμογή πολλαπλών κλαδεμάτων ετησίως και ιδιαίτερα στην εφαρμογή του ανοιξιάτικου κλαδέματος, ώστε να εξασφαλίζεται η ρύθμιση και η σταθερότητα της καρποφορίας.
6. Την περίοδο συλλογής του ελαιοκάρπου για την εξαγωγή του Αγουρέλαιου Χαλκιδικής που είναι εξαιρετικά πρόωμη και σύντομη. Το Αγουρέλαιο Χαλκιδικής είναι το πρώτο που παράγεται χρονικά στην ετήσια παραγωγή ελαιολάδου στην Ελλάδα.

7. Τη μέθοδο συλλογής του ελαιοκάρπου (αποκλειστικά με το χέρι, με σκοπό τον άμεσο οπτικό έλεγχο και τη διαλογή του), που εξασφαλίζει την άριστη φυσική κατάσταση του ελαιοκάρπου και τον προφυλάσσει από τραυματισμούς, ώστε το τελικό προϊόν να έχει την απαιτούμενη ποιότητα.
 8. Τις συνθήκες ελαιοποίησης του άγουρου ελαιοκάρπου, κατά τις οποίες, η μικρή ταχύτητα, ο χρόνος μάλαξης και η χαμηλή θερμοκρασία της ελαιοζύμης αποτελούν προϋπόθεση για να παραχθεί Αγουρέλαιο Χαλκιδικής με εξαιρετικά χαμηλή οξύτητα, να μην μεταβληθεί το χρώμα του και να μη καταστραφούν τα αρωματικά του συστατικά.
 9. Τις συνθήκες αποθήκευσης και συντήρησης, κατά τις οποίες το Αγουρέλαιο Χαλκιδικής προφυλάσσεται από επιμολύνσεις και αλλοιώσεις, καθώς αποθηκεύεται αμέσως μετά την παραγωγή του σε ανοξείδωτες δεξαμενές, χωρίς να μεταφέρεται σε μεγάλες αποστάσεις και να καταπονείται. Ο ελάχιστος χρόνος αποθήκευσης πριν τη συσκευασία είναι τόσος όσος απαιτείται για την διαύγαση του αγουρέλαιου. Κατά κανόνα το τυποποιημένο προϊόν διατίθεται στην αγορά μετά τον δεύτερο μήνα και κατά τους επόμενους οκτώ έως δέκα μήνες.
10. Τον ιστορικό δεσμό με την περιοχή παραγωγής:

Ο δεσμός των κατοίκων της Χαλκιδικής με την ελαιοκαλλιέργεια και το ελαιόλαδο έχει ιστορία πολλών εκατονταετιών. Η παρουσία των ελαιόδεντρων στη Χαλκιδική έχει διαπιστωθεί από τα διαγράμματα γύρης και τα αρχαιολογικά ευρήματα τα οποία προσδιορίζουν την έναρξη της συστηματικής καλλιέργειας της ελιάς στο Μακεδονικό χώρο μεταξύ του τέλους της κλασικής και την έναρξη της ρωμαϊκής περιόδου.

Η συστηματική καλλιέργεια ελαιώνων στη Χαλκιδική φαίνεται να άρχισε γύρω στα μέσα του 19ου αιώνα. Η νέα αυτή καλλιεργητική τάση ενθαρρύνθηκε και από το νομικό πλαίσιο του μετασηματιζόμενου Οθωμανικού κράτους, το οποίο πριμοδότησε τις σχετικές καλλιέργειες. Λίγο πριν από το 1887 άρχισε η δημιουργία του μεγάλου «ελαιώνα της Πορταριάς», από τον Χριστάκη εφέντη (Ζωγράφο) (έναν από τους μεγαλύτερους κοινωνικούς, πολιτικούς και οικονομικούς παράγοντες του Ελληνισμού κατά τον 19ο αιώνα). Ο ελαιώνας αυτός περιήλθε, γύρω στο 1900, στους προοδευτικούς τουρκαλβανούς αδελφούς Κενάν και Μουσταφά Χατζή-Οσμάν, οι οποίοι τον επεξέτειναν και δημιούργησαν, κατά πάσα πιθανότητα, τον πρώτο συστηματικό ελαιώνα της Μακεδονίας σε πεδινό έδαφος. Ο ελαιώνας, 4,125 δεκαδικών στρεμμάτων, βρίσκεται στα δυτικά και βόρεια όρια των Νέων Μουδανιών και αποτέλεσε ουσιαστικό λόγο, για την εγκατάσταση εκεί, το 1923, των προσφύγων από τα Μουδανιά της Προποντίδας. Οι ίδιοι οι αδερφοί Χατζή-Οσμάν ίδρυσαν και παραδοσιακό ελαιουργείο μέσα στο κτήμα τους, για την εξυπηρέτηση του ελαιώνα, ενώ παράλληλα, το 1905, ίδρυσαν και το πρώτο γνωστό ατμοκίνητο ελαιουργείο της Μακεδονίας στην παραλία της Γερακινής, προκειμένου να αξιοποιήσουν την παραγωγή του Πολυγύρου και της γύρω περιοχής, η οποία είχε ήδη αρχίσει να γίνεται αξιόλογη.

Κατά τη σύγχρονη περίοδο, λόγω και των νέων διατροφικών τάσεων, που επικεντρώνονται στα παραδοσιακά Μεσογειακά προϊόντα το Αγουρέλαιο Χαλκιδικής χαίρει ιδιαίτερης εκτίμησης. Κάθε έτος, όταν το νέο λάδι βγαίνει στην αγορά, οργανώνονται γαστρονομικές εκδηλώσεις προς τιμή της νέας σοδειάς, οι οποίες καλύπτονται και από ανάλογες αναφορές στον τύπο.

Σήμερα, η εμπορική διάδοση του προϊόντος αναγνωρίζεται από διάφορες εμπορικές σημάσεις, συσκευασίες, τεκμήρια αγοραπωλησιών κ.λπ.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_agoureleo_xalkidiki130612.pdf