

**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**

(2003/C 321/09)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα υποβολής ενστάσεως κατά την έννοια των άρθρων 7 και 12δ του εν λόγω κανονισμού. Οποιαδήποτε ένσταση στην αίτηση αυτή πρέπει να διαβιβάζεται μέσω της αρμοδίας αρχής ενός κράτους μέλους, ενός κράτους μέλους του ΠΟΕ ή μιας αναγνωρισμένης τρίτης χώρας σύμφωνα με το άρθρο 12 παράγραφος 3, εντός προθεσμίας έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση. Η δημοσίευση αιτιολογείται από τα στοιχεία που ακολουθούν, ιδίως το στοιχείο 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 ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ: ΑΡΘΡΟ 5

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (x)

Αριθμός φακέλου που δίδεται από το κράτος μέλος: EL-09/01-5

1. *Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους*

Όνομα: ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ  
Δ/ΝΣΗ ΠΑΠ ΔΕΝΔΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΗΣ

Τηλέφωνο (30-1) 02 12 41 78

Φάξ (30-1) 05 24 80 13.

2. *Αιτών όμιλος*

Όνομασία: Επιχείρηση Ανάπτυξης Πρωτογενούς Τομέα Δήμου Μελιτειέων

Διεύθυνση: Μοραίτικα Κέρκυρας, GR-49084 Κέρκυρα

Σύνθεση: Παραγωγοί/Μεταποιητές (x) Άλλοι ( ).

3. *Τύπος του προϊόντος: 1.5 (Λιπαρές ουσίες)*

4. *Περιγραφή της συγγραφής υποχρεώσεων*

(σύνοψη των όρων του άρθρου 4 παραπομπή 2)

4.1. *Όνομασία:* «ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ» (Agios Mathaios Kerkyras)

4.2. *Περιγραφή:* Η ελιά ανήκει στην οικογένεια Oleaceae και το γένος Olea. Το είδος Olea europaea sativa είναι η καλλιεργούμενη ελιά. Περιλαμβάνει ένα μεγάλο αριθμό βελτιωμένων ποικιλιών, που πολλαπλασιάζονται αγενώς με εμβολιασμό ή με μοσχεύματα. Το ελαιόδεντρο είναι δέντρο αειθαλές και ευδοκίμει σε ξηροθερμικές περιοχές. Είναι ένα από τα λιγότερα δέντρα που ακόμη και σε πετρώδη και άγονα εδάφη, μπορεί να παράγει καρπό. Φτάνει σε ύψος 15-20 μέτρων. Τα κυριότερα προϊόντα, που παράγονται από την καλλιέργεια της ελιάς, είναι το ελαιόλαδο και οι βρώσιμες ελιές.

Η ποικιλία που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του παρθένου ελαιολάδου «ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ» είναι η Κορωνέικη. Το χρώμα του ελαιολάδου είναι πράσινο-πρασινοκίτρινο ανάλογα με τον βαθμό ωρίμανσης και μεγάλης διαύγειας. Έχει άρωμα φρουτώδες το οποίο είναι ιδιαίτερα έντονο στο φρέσκο λάδι και η γεύση του ελαιολάδου είναι γλυκόπικρη. Όσον αφορά τα χημικά χαρακτηριστικά του έχει χαμηλή οξύτητα και ο αριθμός των υπεροξειδίων και των συντελεστών K270, K232 και ΔΚ είναι ιδιαίτερα χαμηλοί. Το ελαιόλαδο χαρακτηρίζεται ως «παρθένο ελαιόλαδο».

Το ελαιόλαδο παράγεται από τη σύνθλιψη του καρπού της ελιάς. Αποτελεί σπουδαίο διατροφικό προϊόν και βασικό συστατικό της μεσογειακής διαίτας, την οποία νεότερες έρευνες καταδεικνύουν ως μια από τις υγιεινότερες.

4.3. Γεωγραφική περιοχή: Η περιοχή που καλλιεργείται η ποικιλία ελιάς Κορωνέικη, και παράγεται εξ αυτής Παρθένο Ελαιόλαδο, για το οποίο ζητείται η καταχώρησή του ως προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ), είναι το Δημοτικό Διαμέρισμα Αγίου Ματθαίου του Δήμου Μελετιέων του Νομού Κερκύρας. Ο συνολικός αριθμός των δένδρων της ποικιλίας Κορωνέικη στην οριοθετημένη περιοχή ανέρχεται σε 25 000 και αντιστοιχεί σε ποσοστό 12,7 % περίπου επί του συνολικού αριθμού των ελαιοδένδρων.

4.4. Απόδειξη προέλευσης: Η καλλιέργεια της ελιάς στην Ελλάδα είναι γνωστή από τους αρχαίους χρόνους, όπως μαρτυρούν οι ιστορικές πηγές και τα αρχαιολογικά ευρήματα. Χαρακτηριστικά, κατά τις ανασκαφές της Φαιστού, μεταξύ των σπόρων που βρέθηκαν, αναγνωρίστηκε και σπόρος ελιάς, που χρονολογείται από τη μεσομινωική εποχή (1800-2000 π.Χ.). Από την αρχαία Ελλάδα έως και σήμερα η ελιά είναι το ιερότερο δέντρο του τόπου μας και συνδέεται άμεσα με την κουλτούρα και τη διατροφή της χώρας μας. Η ιστορία της πρωτογράφηκε στα παράλια της Μεσογείου και της Μικράς Ασίας. Στην Ελλάδα, οι ρίζες του ιερού δέντρου φτάνουν μέχρι την αρχαιότητα. Η διατροφή, η θρησκεία και η τέχνη των αρχαίων Ελλήνων περιείχαν στοιχεία της ελιάς, το κλαδί της οποίας, χρησιμοποιούταν ως σύμβολο ειρήνης, σοφίας και νίκης. Ακόμα και οι νικητές των Ολυμπιακών Αγώνων έπαιρναν ως έπαθλο για τη νίκη τους ένα κλαδί αγριελιάς (κότινο), ενώ η θεά Αθηνά καθιερώθηκε ως θεά της Αττικής προσφέροντας το δέντρο της ως πηγή πλούτου.

Η ελαιοκαλλιέργεια στο νησί των Φαιάκων, την Κέρκυρα, αναφέρεται από τον Όμηρο. Δεν ήταν όμως ιδιαίτερα σημαντική, καθώς στο νησί κυριαρχούσε η καλλιέργεια αμπελιών. Η κατάσταση αυτή παρέμεινε περίπου ίδια ως και το 16ο αιώνα. Στις αρχές του 17ου αιώνα και ενώ η Κέρκυρα βρίσκεται υπό τον έλεγχο των Βενετών, οι γαιοκτήμονες του νησιού πείθονται, με ένα συνδυασμό διαταγμάτων και μια μορφής επιχορήγησης, να εγκαταλείψουν την καλλιέργεια των αμπελώνων και να στραφούν στη συστηματική καλλιέργεια της ελιάς. Η αποδοχή μάλιστα ήταν τέτοια ώστε οι περιηγητές της εποχής εκείνης να μιλούν για ένα εντυπωσιακό σε μέγεθος ελαιώνα.

Από τότε και έως σήμερα η καλλιέργεια της ελιάς αποτελεί την κύρια ασχολία του αγροτικού πληθυσμού της Κέρκυρας και ειδικότερα των κατοίκων του Δημοτικού Διαμερίσματος του Αγίου Ματθαίου. Ο παραδοσιακός τρόπος καλλιέργειας, απόρροια της εμπειρίας πολλών ετών στην ελαιοκαλλιέργεια, σε συνδυασμό με τις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής, συντελούν στην παραγωγή ενός ιδιαίτερα αξιόλογου ελαιολάδου, που όπως χαρακτηριστικά είπε ο Δ. Σαρακωμένος, ένας από τους πρωτοπόρους της γεωπονικής επιστήμης στην Ελλάδα, «παράγει έλαιον, όπερ αν ετύγχανε της δεούσης περί την παρασκευήν επιμέλειαν θα κατείχε την πρώτη θέση μεταξύ των βρωσίμων ελαίων».

4.5. Μέθοδος παραγωγής: Η συγκομιδή του ελαιοκάρπου γίνεται σταδιακά και ξεκινάει όταν ο καρπός είναι ώριμος, στα μέσα Νοεμβρίου περίπου. Ως μέθοδος συλλογής χρησιμοποιείται ο ραβδισμός. Ο εργάτης στέκεται στο έδαφος ή πάνω σε σκάλα και ραβδίζει τους καρποφόρους κλάδους προσεκτικά, αποφεύγοντας να προκαλέσει τραύματα, που διευκολύνουν προσβολές από παθογόνα. Κάτω από τα ελαιοδένδρα τοποθετούνται κατάλληλα ελαιόδικτα στα οποία συγκρατείται ο καρπός που πέφτει από τα δένδρα.

Ακολούθως οι καρποί τοποθετούνται σε σάκους των 50 kg ή σε πλαστικά κιβώτια, αφού προηγηθεί κάποια σχετική απομάκρυνση των φύλλων. Έπειτα μεταφέρονται στα ελαιοτριβεία της οριοθετημένης περιοχής για την άμεση επεξεργασία του ελαιοκάρπου που παράγεται στη περιοχή.

Ο ελαιόκαρπος, αφού απομακρυνθούν τα ξένα σώματα, πλένεται, σπάζεται και η ελαιοζύμη μαλάσσεται σε χαμηλή θερμοκρασία, που δεν υπερβαίνει τους 30 °C), για 30 λεπτά. Ακολουθεί η εξαγωγή του ελαιολάδου που στα μεν φυγοκεντρικά γίνεται με φυγοκέντρωση και στο κλασσικού τύπου με πίεση.

Ο εξοπλισμός που έρχεται σε επαφή με την ελαιοζύμη και το ελαιόλαδο είναι από ανοξείδωτο χάλυβα. Τελικά το ελαιόλαδο αποθηκεύεται σε ανοξείδωτες στεγασμένες δεξαμενές έως ότου προωθηθεί στο εμπόριο.

4.6. Δεσμός: Η Κορωνέικη είναι μία από τις καλύτερες ελληνικές ποικιλίες ελιάς και χρησιμοποιείται αποκλειστικά για παραγωγή ελαιολάδου εκλεκτής ποιότητας. Τα χαρακτηριστικά του ελαιολάδου της συγκεκριμένης περιοχής θα πρέπει να αποδοθούν στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες. Η εν λόγω περιοχή είναι το βορειότερο σημείο καλλιέργειας της ποικιλίας Κορωνέικη στην Ελλάδα. Το γεγονός αυτό σε συνδυασμό με την καλλιέργεια σε εδάφη επικλινή, μέσης γονιμότητας, με κλίμα εύκρατο, όπως σε όλο τον ελλαδικό χώρο, αλλά με ένα από τα μεγαλύτερα βροχομετρικά ύψη της Ελλάδας, οδηγεί στην παραγωγή ενός ξεχωριστού προϊόντος.

## 4.7. Δομή του ελέγχου

Όνομα: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κερκύρας Διεύθυνση Γεωργίας

Διεύθυνση: Σαμάρια 13, GR-49100 Κέρκυρα.

4.8. Επισήμανση: Στα μέσα συσκευασίας του προϊόντος αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ «ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ» Π.Γ.Ε. καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται στην παράγραφο 8 του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/93.

4.9. Εθνικές απαιτήσεις: Εφαρμόζονται οι γενικές διατάξεις του Προεδρικού Διατάγματος 61/93 για την διαδικασία παραγωγής προϊόντων Π.Ο.Π. ή Π.Γ.Ε.

Αριθ. ΕΚ: EL/00214/01.11.15.

Ημερομηνία παραλαβής του πλήρους φακέλου: 21 Οκτωβρίου 2003.

**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**

(2003/C 321/10)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα υποβολής ενστάσεως κατά την έννοια των άρθρων 7 και 12δ του εν λόγω κανονισμού. Οποιαδήποτε ένσταση στην αίτηση αυτή πρέπει να διαβιβάζεται μέσω της αρμοδίας αρχής ενός κράτους μέλους, ενός κράτους μέλους του ΠΟΕ ή μιας αναγνωρισμένης τρίτης χώρας σύμφωνα με το άρθρο 12 παράγραφος 3, εντός προθεσμίας έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση. Η δημοσίευση αιτιολογείται από τα στοιχεία που ακολουθούν, ιδίως το στοιχείο 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: ΑΡΘΡΟ 5

ΠΟΠ (x) ΠΓΕ ( )

**Αριθμός φακέλου που δίδεται από το κράτος μέλος: 8/2001**

## 1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους

Όνομασία: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Διεύθυνση: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma

Τηλ. (39-06) 481 99 68

Φαξ (39-06) 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

## 2. Αιτούσα ομάδα

Όνομασία: Associazione Produttori Olivicoli delle Province di Lucca e Massa Carrara ASSOPROL — Lucca-Massa Carrara

Διεύθυνση: Via delle Tagliate, 370 — I-55100 Lucca

Σύνθεση: παραγωγοί/μεταποιητές (x) άλλος ( )