Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

« ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΑΚΡΗΣ » (ELAIOLADO MAKRIS)

ΕΕ αριθ.: **PDO-GR-02388 – 11.01.2018**

ΠΟΠ (Χ) ΠΓΕ ( )

1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ(ΕΣ)

« Ελαιόλαδο Μάκρης » (Elaiolado Makris)

2. ΚΡΆΤΟΣ ΜΈΛΟΣ Ή ΤΡΊΤΗ ΧΏΡΑ

Ελλάδα

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Η ΤΡΟΦΙΜΟΥ

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 Ελαιόλαδο Μάκρης είναι το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο το οποίο παράγεται από ελαιόκαρπο της γηγενούς ποικιλίας «Ελιά Μάκρης». η οποία καλλιεργείται στην οριοθετημένη ζώνη σε ποσοστό περίπου 99%.

Το Ελαιόλαδο Μάκρης παρουσιάζει τα κάτωθι χαρακτηριστικά:

Χρώμα: λαμπερό κιτρινοπράσινο, το οποίο με την ωρίμανση γίνεται χρυσοκίτρινο.

Άρωμα: Μεσαίας έντασης φρουτώδες με διάμεση τιμή Mf >4 με μυρωδιές βοτάνων, μαργαρίτας και κατιφέ, όταν προέρχονται από μισοάγουρο καρπό και επικράτηση του αρώματος χαμομηλιού όταν ωριμάζει ο καρπός. Οι νότες μήλου και αμυγδάλου συμπληρώνουν αρμονικά το φρουτώδες του Ελαιόλαδου Μάκρης.

Γεύση: διακρίνεται από πολύ καλή ισορροπία, με ελαφρώς πικρή επίγευση με ενδιάμεση τιμή πικρού (Mb=2-3) και ελαφρώς πικάντικη με διάμεση τιμή πικάντικου (Μρ=2-3) Διάμεση τιμή ελαττώματος (Md = 0,0).

Οξύτητα: χαμηλή οξύτητα <0,6

Αρ. υπεροξειδίων: <10,9 meq O2/kg .

Απορρόφηση στο υπεριώδες: K270 : < 0,18, και K232 : <2,20.

Κηροί : < 127,8 mg/kg

Ελαϊκό Οξύ: ≥ 75,00 των ολικών λιπαρών οξέων

Χαμηλή ως μέση περιεκτικότητα σε καμπεστερόλη (≤ 2,90) και υπόλοιπες στερόλες, με σύνολο των στερολών > 1000 mg/kg.

Δείκτης απόκλισης του συντελεστή απορρόφησης (ΔΚ=0,000-0,002)

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Το ελαιόλαδο Μάκρης παράγεται από την γηγενή ποικιλία «Ελιά Μάκρης» η οποία καλλιεργείται στην περιοχή, με καρπό που έχει σχήμα σφαιρικό, μέγεθος μεσαίο και το χρώμα του είναι στην ωρίμανση μαύρο.

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

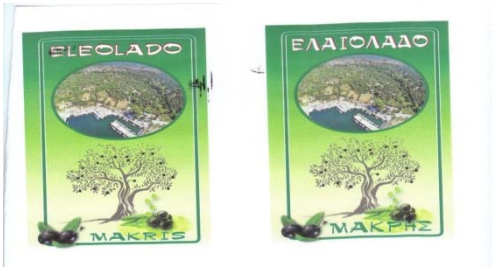
Η καλλιέργεια παλαιών και νέων ελαιώνων της γηγενούς ποικιλίας «ελιά Μάκρης», η συγκομιδή του ελαιοκάρπου και όλα τα στάδια παραγωγής και επεξεργασίας του ελαιολάδου.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία, κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Η επισήμανση θα περιλαμβάνει το όνομα του προϊόντος, το Λογότυπο ΠΟΠ της Ε.Ε . Επιπλέον θα περιλαμβάνει τις κάτωθι ενδείξεις:

— Λογότυπος με την ονομασία του προϊόντος με ελληνικούς ή λατινικούς χαρακτήρες, με φόντο, φωτογραφία του χωριού Μάκρη, εικόνα δένδρου ελιάς από το οποίο ενσταλάζουν σταγόνες ελαιόλαδου δημιουργώντας μια λίμνη από ελαιόλαδο μέσα στην οποία υπάρχουν καρποί ελιάς.



4. ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΟΡΙΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Η οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη περιλαμβάνει τα διοικητικά όρια του Κοινοτικού Διαμερίσματος Μάκρης το οποίο περιλαμβάνει τους οικισμούς Μάκρης Δικέλων, Μεσημβρίας, Πλάκας και τον οικισμό Χιλής του Δημοτικού Διαμερίσματος Αλεξανδρούπολης

5. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Το *Ελαιόλαδο Μάκρης* διακρίνεται για τα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του, τα οποία οφείλονται σε ένα σύνολο παραγόντων. Οι παράγοντες αυτοί είναι η συγκεκριμένη γηγενής ποικιλία «ελιά Μάκρης», το δυναμικό της οποίας εκφράζεται ιδανικά στην οριοθετημένη περιοχή, οι ίδιες οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της συγκεκριμένης περιοχής, και οι μέθοδοι που εφαρμόζουν οι παραγωγοί της περιοχής.

Τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου Μάκρης είναι :

- Το μεσαίας έντασης φρουτώδες άρωμα το οποίο χαρακτηρίζεται από μυρωδιές βοτάνων, μαργαρίτας και κατιφέ στο αρχικό στάδιο της συλλογής, με επικράτηση αυτό του χαμομηλιού όταν ωριμάζει ο καρπός και το οποίο συμπληρώνουν νότες μήλου και αμυγδάλου. Ο συνδυασμός αυτός είναι

χαρακτηριστικός του Ελαιόλαδου Μάκρης το οποίο παράγεται στην συγκεκριμένη περιοχή από τη γηγενή ποικιλία «ελιά Μάκρης».

- Η ελαφρώς πικρίζουσα και πικάντικη γεύση με αρμονία και ισορροπία που επίσης είναι ένας συνδυασμός χαρακτηριστικός της γηγενούς ποικιλίας «ελιά Μάκρης».

Τα ιδιαίτερα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου Μάκρης είναι :

- Ο χαμηλός δείκτης οξύτητας ο οποίος είναι <0,6
- Ο χαμηλός αριθμός υπεροξειδίων <10,9 και για αυτό παρουσιάζει αυξημένη αντοχή στην οξείδωση και στην αποθήκευση προσδίδοντας στο ελαιόλαδο τον χαρακτήρα του φρέσκου.
- Οι χαμηλοί συντελεστές απορρόφησης (K270 : < 0,18 και K232 : < 2,20) οι οποίοι δηλώνουν την φρεσκότητα του προϊόντος, την ταχεία μετά την συγκομιδή επεξεργασία του και την αποθήκευση του παραγόμενου ελαιολάδου υπό κατάλληλες συνθήκες.
- Ο χαμηλός δείκτης απόκλισης του συντελεστή απορρόφησης (ΔK: =0,000-0,002).
- Η διατηρησιμότητά του η οποία οφείλεται κατά κύριο λόγο στη μεγάλη περιεκτικότητα του μονοακόρεστου ελαϊκού οξέος το οποίο, είναι ελάχιστα ευαίσθητο στο φαινόμενο της αυτο-οξείδωσης.

Η οριοθετημένη ζώνη αποτελεί το βορειότερο σημείο της Ελλάδος όπου καλλιεργείται η ελιά και είναι πεδινή λοφώδης, με μέσο υψόμετρο τα 200 μ. Τα εδάφη είναι μέσης σύστασης και χαρακτηρίζονται ως αμμοπηλώδη. Είναι φτωχά ασβεστολιθικά στα ορεινά, ασβεστολιθικής προέλευσης, μέσης σύστασης ως γόνιμα στα πεδινά με περιεκτικότητα σε CaCO3 3%-31,6% και χαμηλά ως και ικανοποιητικά σε ελάχιστες περιοχές ποσοστά περιεκτικότητας σε οργανική ουσία (1,8-6,5%). Το pH (7.0-8.0) είναι ως επί το πλείστον ουδέτερο έως ελαφρώς αλκαλικό. Η ασβεστολιθική προέλευση των εδαφών σε συνδυασμό με την συνεχή έκθεση στην ηλιοφάνεια του ελαιόκαρπου, που οφείλεται στο ανάγλυφο του εδάφους, συμβάλλει στην αύξηση της συγκέντρωσης των πτητικών συστατικών, στα οποία οφείλεται το φρουτώδες άρωμα του Ελαιόλαδου Μάκρης.

Το μικροκλίμα της οριοθετημένης περιοχής όπου παράγεται το Ελαιόλαδο Μάκρης, χαρακτηρίζεται παραθαλάσσιο μεσογειακό με ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια και συνήθως από απουσία επικίνδυνων παγετών. Τις ελάχιστες φορές στις οποίες υπήρξαν παγετοί, η ελιά Μάκρης παρουσίασε μεγάλη αντοχή με ελάχιστες ζημιές στο φυτικό κεφάλαιο. Στην οριοθετημένη ζώνη, με τα δεκαπέντε χιλιόμετρα ακτογραμμής από το Θρακικό πέλαγος και τις βουνοκορφές, παρακλάδια της οροσειράς Ροδόπης στα βορειοδυτικά βόρεια και βορειοανατολικά, δημιουργούνται εξαιρετικά ευνοϊκές συνθήκες για την καλλιέργεια της γηγενούς ποικιλίας «ελιά Μάκρης». Η μεγάλη ηλιοφάνεια, οι θερμοκρασίες χωρίς μεγάλες διακυμάνσεις, η ελάχιστη παρουσία παγετών καθώς και ψυχρών ανέμων, λόγω του φυσικού φράκτη που δημιουργούν οι οροσειρές στα βόρεια της οριοθετημένης ζώνης, συμβάλλουν στην ομαλή πορεία όλων των φάσεων του ελαιόδεντρου (άνθιση, βλάστηση) και στη σύνθεση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του ελαιόκαρπου. Στο εξαιρετικής ιδιομορφίας μικροκλίμα της οριοθετημένης περιοχής σπάνια εμφανίζονται συνθήκες που ευνοούν την παρουσία του δάκου, με αποτέλεσμα να υπάρχουν πολύ λίγοι αλλοιωμένοι καρποί οι οποίοι δεν επηρεάζουν αρνητικά την οξύτητα του ελαιολάδου.

Η ξεχωριστή γηγενής ποικιλία «ελιά Μάκρης» η οποία καλλιεργείται εδώ και εκατοντάδες χρόνια αποκλειστικά στην οριοθετημένη ζώνη και η προσαρμογή της στις δεδομένες εδαφοκλιματικές συνθήκες, έχει σαν αποτέλεσμα την παραγωγή ελαιόλαδου με τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά που χαρακτηρίζουν το ελαιόλαδο Μάκρης. Το Ελαιόλαδο Μάκρης είναι από τα πρώτα που παράγεται χρονικά στην ετήσια παραγωγή ελαιολάδου στην Ελλάδα αν και η περιοχή είναι η βορειότερη της Ελλάδας και είναι μία από τις βορειότερες στην Ε.Ε. που παράγεται ελαιόλαδο και οφείλεται τόσο στην γηγενή ποικιλία όσο και στο μικροκλίμα της οριοθετημένης περιοχής. Η πρωιμότητα της ποικιλίας συμβάλλει στο να συμπίπτουν οι περίοδοι ανάπτυξης και ωρίμανσης του καρπού με τη μέγιστη χρονική έκθεση των ελαιοκάρπων στο ηλιακό φως. Αυτή η σύμπτωση αυξάνει τα αρωματικά συστατικά στο ελαιόλαδο και δίνει το κιτρινοπράσινο ή λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα χαρακτηριστικό του ελαιολάδου Μάκρης.

Οι σημαντικότεροι ανθρώπινοι παράγοντες που επιδρούν στην ιδιαιτερότητα του προϊόντος είναι:

— Η μέθοδος συλλογής. Η συλλογή σε μικρούς ελαιώνες γίνεται με τα χέρια από τους ίδιους τους παραγωγούς ή εργάτες με αποτέλεσμα ο καρπός που συλλέγεται να μην έχει τραυματισμούς, στους δε μεγάλους με πολλά ελαιόδενδρα, γίνεται με ατομικά χειριζόμενους ηλεκτροκίνητους δονητές. Οι καρποί συλλέγονται σε τελάρα ή σε ελαιόπανα και από αυτά, αφού καθαριστούν από κλαδιά κι από φύλλα για να μην συμπιέζονται, τοποθετούνται κι αυτοί μέσα στα πλαστικά τελάρα τα οποία έχουν οπές στη βάση και στις γύρω πλευρές για καλύτερο αερισμό.

— Η μεταφορά του καρπού στο ελαιοτριβείο και η έκθλιψή του η οποία γίνεται την ίδια μέρα που συλλέχθηκε ή το επόμενο εικοσιτετράωρο. Αν δεν γίνει η έκθλιψη την ίδια μέρα, αυτός ο καρπός φυλάσσεται προστατευόμενος από συνθήκες που ευνοούν την ανάπτυξη μικροοργανισμών και τον κίνδυνο ποιοτικής υποβάθμισης του ελαιόλαδου Μάκρης. Η μέθοδος συλλογής του καρπού καθώς και η άμεση μεταφορά του στο ελαιοτριβείο και η έκθλιψή του, εξασφαλίζουν την αποφυγή τραυματισμών του ελαιόκαρπου με συνέπεια να έχει χαμηλούς συντελεστές απορρόφησης K_{270} - K_{232} χαμηλό συντελεστή ΔΚ και χαμηλή οξύτητα το παραγόμενο ελαιόλαδο.

— Ο χρόνος αποθήκευσης ο οποίος είναι πολύ μικρός, αφού αρχίζει και διατίθεται σε σύντομο χρονικό διάστημα μετά την αποθήκευση και οι συνθήκες αποθήκευσης κατά τις οποίες το ελαιόλαδο φυλάσσεται σε κατάλληλες θερμοκρασίες, (δροσερό και σκιερό περιβάλλον) σε κατάλληλα κλειστά δοχεία για να αποφεύγεται η επαφή με το οξυγόνο και με το φως και ο περιορισμένος αριθμός μεταγγίσεων, έχουν σαν αποτέλεσμα το χαμηλό αριθμό υπεροξειδίων και επίσης τους χαμηλούς συντελεστές απορρόφησης (K_{270} και K_{232}) και χαμηλό ΔΚ στο ελαιόλαδο Μάκρης.

— Οι ήπιες συνθήκες παραγωγής. Μετά την έκθλιψη του ελαιόκαρπου και κατά το στάδιο της μάλαξης εφαρμόζονται συγχρόνως, θερμοκρασία η οποία κυμαίνεται σε 27-32 °C, μικρή ταχύτητα μάλαξης 17-19 στρ./λεπτό, και μικρός χρόνος μάλαξης, 40 έως 45 λεπτά. Η ανωτέρω θερμοκρασία συντελεί στο να μην καταστρέφονται τα πτητικά συστατικά του ελαιολάδου, να μη μεταβάλλεται το χρώμα του και να μην αυξάνεται η οξύτητα του. Η μικρή ταχύτητα και ο μικρός χρόνος μάλαξης διευκολύνουν την συνένωση των ελαιοσταγονιδίων σε μεγαλύτερες σταγόνες και είναι η απαραίτητη προϋπόθεση για τον περιορισμό δημιουργίας γαλακτωμάτων τα οποία δυσκολεύουν το

διαχωρισμό του ελαιόλαδου από την ελαιόπαστα, αλλά και το διαχωρισμό του από τα φυτικά υγρά.

Συνοψίζοντας, οι συνθήκες της συγκομιδής του ελαιόκαρπου στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης, οι σωστές πρακτικές οι οποίες εφαρμόζονται από τους παραγωγούς κατά την διάρκεια της συγκομιδής, κατά την μεταφορά του στο ελαιοτριβείο, ο μικρός χρόνος που μεσολαβεί πριν την έκθλιψη, οι σωστές πρακτικές μάλαξης και εξαγωγής, οι συνθήκες αποθήκευσης που εφαρμόζονται για το παραγόμενο ελαιόλαδο, μαζί με την ποικιλία και τις εδαφοκλιματικές συνθήκες, εξασφαλίζουν την επίτευξη των ιδιαίτερων οργανοληπτικών και φυσικοχημικών του χαρακτηριστικών (φρουτώδες, αίσθηση του φρέσκου, χαμηλοί δείκτες απορρόφησης, χαμηλή οξύτητα, χαμηλά υπεροξείδια, διατηρησιμότητα) και τη μη μεταβολή του χρώματός του..

Ο δεσμός των κατοίκων της Μάκρης και της γύρω οριοθετημένης περιοχής με την ελαιοκαλλιέργεια και το Ελαιόλαδο Μάκρης έχει ιστορία που χάνεται στα βάθη των αιώνων. Η μακρόχρονη παρουσία των ελαιόδεντρων στη περιοχή συνδέεται με την ιστορία, την παράδοση και τον πολιτισμό της οριοθετημένης περιοχής και τεκμηριώνεται από ιστορικές πηγές και βιβλιογραφικές αναφορές. Στον «Αρχαίο ελαιώνα Μάκρης» απαντώνται σήμερα ελαιόδεντρα των οποίων το μέγεθος, η μορφή και το ανάγλυφο των κορμών τους υποδηλώνουν τη μακρόχρονη ζωή τους, όπως μακρόχρονη είναι και η ενασχόληση των κατοίκων της περιοχής με την παραγωγή ελαιολάδου, η οποία αποδεικνύεται από την ύπαρξη χειροκίνητων ελαιοτριβείων παλαιού τύπου και ελαιοτριβείων με ξύλινες πρέσες από το 19^{ο} αιώνα.

Το ελαιόλαδο Μάκρης έχει λάβει μέρος σε πολλούς διεθνείς διαγωνισμούς στους οποίους απέσπασε σημαντικές διακρίσεις. Στην Πορτογαλία το 2012 απέσπασε το πρώτο βραβείο στο «2^{ο} concurso internacionale de azeites virgem extra premio ovibeja». Έλαβε τον χρυσό κότινο σε διαγωνισμό ποιότητας τυποποιημένου ελαιολάδου το 2013 στην Ελλάδα, όπως και το Χρυσό βραβείο από το Concurso Internacional de aceite de olive en el Mediterraneo -Terra Olivo Jerusalem Israel το 2015. Στο Λονδίνο το 2016 το χρυσό βραβείο στο διαγωνισμό ελαιολάδων LONDON 100C. Στην Αργεντινή το 2018 απέσπασε το χρυσό βραβείο στο διαγωνισμό Concourso Internacional de Aceites di Oliva Vergin Extra “OLIVINUS” και στην Αμερική επίσης το χρυσό βραβείο στο διαγωνισμό «NYIOOC New York Gold 2018». Στο 16ο CONCORSO OLEARIO INTERNAZIONALE AIPO D’ARZENTO 2019 κατέκτησε το βραβείο τρεις σταγόνες- (tre gocce). Στην κατάταξη του καταλόγου EVOO κατέχει την 18η θέση στον κόσμο «EVOO World Ranking - 18 in the world 2019» ανάμεσα σε 12.000 δείγματα και επίσης περιλαμβάνεται στα 500 καλύτερα δείγματα στον κόσμο στον κατάλογο FLOS OLEI 2020 για άλλη μια χρονιά.

Κάθε χρόνο, το καλοκαίρι, το τελευταίο δεκαήμερο του Αυγούστου, διοργανώνεται η «Γιορτή ελιάς» από τον σύλλογο γυναικών του οικισμού Μάκρης, με αρωγούς τον συνεταιρισμό ελαιοπαραγωγών και την Περιφερειακή Ενότητα Έβρου. Στη γιορτή αυτή συμμετέχει πλήθος κόσμου από την περιοχή αλλά και από άλλες περιοχές, κατά την διάρκεια της οποίας διοργανώνονται ημερίδες και γίνονται ομιλίες για τις καλές πρακτικές στην καλλιέργεια της ελιάς, μαθήματα γευσιγνωσίας από ειδικούς του ελαιόλαδου, επισκέψεις σε ελαιοκτήματα για να γνωρίσουν οι ενδιαφερόμενοι την ελιά Μάκρης και διάφορα άλλα δρώμενα. Το βράδυ, όλοι μαζί στο κλείσιμο της γιορτής, γεύονται φαγητά και διάφορες σπεσιαλιτέ μαγειρεμένες με το Ελαιόλαδο Μάκρης.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_elaiolado_makris111219.pdf