ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ
ΝΟΜΟΥ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
ΕΔΡΑ: ΚΑΛΑΜΑΤΑ
ΕΛ. ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ 19

ΑΡΙΘ. ΤΗΛΕΦ. ΠΡΟΕΔΡΟΣ (0721) 29071
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ » 29880
ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ » 29880
ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤ » 22070

FAX: (0721) 84693

ΑΡΙΘ. ΠΡΩΤ. 506

Καλαμάτα 2-6- 1993

616 α
10 ΙΟΥΝ 1993

ΠΡΟΣ
1. Δ/ΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΤΡΙΦΥΛΙΑΣ
2. Δ/ΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Α Ι Τ Η Σ Η

Της Ενωσης Αγροτικών Συν/σμών
Ν. Μεσσηνίας
ΕΛ. ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ 19
ΕΔΡΑ: ΚΑΛΑΜΑΤΑ
Α.Φ.Μ 96175028
Αριθμός μελών 244
Με αριθμό φυσικών προσώπων 21.744

ΘΕΜΑ: Εκδήλωση ενδιαφέροντος για αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης π.ο.π. της βρώσιμης ελιάς Καλαμάτας.

Β.1. Σαν προϊόν είναι ευρύτατα γνωστό τόσο στην εσωτερική όσο και στην εξωτερική αγορά.

Β.2. Η ποικιλία καλλιεργείται παντού σχεδόν, σε όλες τις κατάλληλες απο εδαφοκλιματολογικής πλευράς περιοχές.

Β.3. Η βρώσιμη ελιά Καλαμάτας προέρχεται αποκλειστικά απο την εγχώρια ποικιλία η οποία είναι εκλεκτή, Αποκλειστικά ΒΡΩΣΙΜΗ, δημιουργηθείσα στην περιοχή μας με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:
Το δένδρο είναι ζωηρό μετρίου έως μεγάλου μεγέθους με φύλλα μεγάλα πλατιά με βαθύ πράσινο χρώμα στην άνω επιφάνεια.
Ο καρπός είναι αρίστης ποιότητος εκπύρηνος σχήματος κυρτού, ομοιάζων με ράγες σταφυλιού ποικιλίας αετονύχη. Μέσου βάρους: (6) γραμμάρια. Σχέση καρπού προς πυρήνα: 7,8 έως 10,5 προς 1.

Β.4. Για την παραγωγή του συγκεκριμένου προϊόντος χρησιμοποιείται αποκλειστικά η περιγραφείσα ποικιλία "Καλαμάτας".

Β.5. Κατά την επεξεργασία του παραγομένου προϊόντος δεν γίνονται τεχνολογικές επεμβάσεις που να μεταβάλουν ουσιαστικά τη φυσικοχημική σύσταση του προς κατανάλωση διατιθέμενου προϊόντος.

Β.6. Λειτουργεί στο εργοστάσιο της Ένωσης Αγροτικών Συν/σμών Μεσσηνίας τμήμα πλήρες έχων τον κατάλληλο εξοπλισμό, ασχολούμενο επι σειράν ετών με την συγκέντρωση - αποθήκευση - επεξεργασία - τυποποίηση και διάθεση του προϊόντος στο εσωτερικό και εξωτερικό. Επίσης υπάρχουν αρκετές μονάδες ιδιωτών αναλόγου δραστηριότητος που έχουν την κατάλληλη υποδομή για την υποδοχή και επεξεργασία του προϊόντος.

Β.7. Καθ'όλα τα στάδια απο την συγκομιδή - συγκέντρωση - αποθήκευση - επεξεργασία - τυποποίηση και διάθεση του προϊόντος είναι δυνατός ο ΠΛΗΡΗΣ ΕΛΕΓΧΟΣ της ποιότητος.

Β.8. Εφ'όσον το προϊόν είναι δημιούργημα της περιοχής έχει οποσδήποτε χαρακτηριστικά που οφείλονται στο περιβάλλον (έδαφος και κλίμα) εισέτι οι παραγωγοί έχουν επιλέξει τις πλέον κατάλληλες τοποθεσίες που δίδουν προϊόν άριστο απο απόψεως σχήματος - μεγέθους και κυρίως Οργανολοπτικών ιδιοτήτων.

Γ. Το προϊόν ονομάζεται βρώσιμη ελιά (κοινώς χονδρολιά) "ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ".
Τόπος παραγωγής είναι ο Νομός Μεσσηνίας.
Ζητείται αναγνώριση αφορώσα την κατηγορία (Π.Ο.Π.).

Δ. Η προτεινόμενη ζώνη, ήτοι ο Νομός Μεσσηνίας επισυνάπτεται με χάρτη.

Ε. Η προτεινόμενη ποικιλία είναι η περιγραφείσα βρώσιμη "Καλαμάτας".

ΣΤ. Κυριότερη εντομολογική προσβολή είναι ο Δάκος DAKUS OLEAE, απο πλευράς ασθενειών δε το κυκλοκόνιο (CYCLOCONIUM OLEARINUM).

Η καταπολέμιση του Δάκου γίνεται με μεγαλύτερη έμφαση απο την αντίστοιχη της λαδολιάς (Κορωνέϊκη) και με μεθόδους δολωματικού ψεκασμού καθώς και βιολογικές τοιαύτες.
Η καταπολέμηση του κυκλοκονίου διενεργείται απο το τέλος του φθινοπώρου έως τις αρχές της ανοίξεως.
Η λίπανση γίνεται με Ανόργανα: Μία (1) μονάδα αζώτου (N) με Ασβεστούχο νιτρική συνήθως 1/2 φώσφορο (P) και 0,7 Καλίου (K).
Τα δένδρα της ποικιλίας αυτής Αρδεύονται σε ποσοστό σαράντα επι τοις εκατό 40% περίπου ειδικά στις πεδινές περιοχές. Τα υπόλοιπα μη αρδεύονται συνήθως δεν αντιμετωπίζουν πρόβλημα ξηρασίας.

Αποδόσεις: Η μέση απόδοση ανέρχεται σε είκοσι (20) κιλά ανα δένδρο κατάλληλα προς εμπορίαν.
Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός αναφορικά με τις καλλιεργητικές φροντίδες οτι οι παραγωγοί καταβάλουν ιδιαίτερη φροντίδα για το κλάδεμα με αποτέλεσμα να επιτυγχάνεται το μέγιστο της αποδόσεως καθώς και εξαιρετική ποιότητα στο τελικό προϊόν.

Συλλογή: Γίνεται με το χέρι προς αποφυγήν τραυματισμών οι οποίοι είναι καθοριστικοί για την εμπορικήν αξίαν. Σημειωτέον οτι όλες οι εργασίες διακρίνονται απο λεπτούς χειρισμούς, οι οποίοι αποσκοπούν στην αποφυγήν μικροτραυματισμών στο προϊόν.

Στις μονάδες συγκεντρώσεως - αποθήκευσης - επεξεργασίας και ιδιαίτερα στο εργοστάσιο της Ε.Α.Σ Μεσσηνίας η τοποθέτηση στους δεξαμενικούς χώρους όπου συντελείται η εκπίκρυσις με προσθήκη φυσικού Αλατος στο νερό αποτελεί 100% φυσική επέμβαση η οποία ωριμάζει και βελτιώνει τις οργανοληπτικές ιδιότητες του καρπού σε αντίθεση με άλλες περιοχές όπου η εκπίκρυνσις γίνεται δια χημικών μεθόδων. Οι συγκεντρώσεις στην άλμη αρχίζουν απο 5% και ανάλογα με το χρόνο παραμονής φθάνουν σε αναλογία 8%.
Το στάδιο ωρίμανσης διαρκεί δυο μήνες (2) περίπου μετά δε την παρέλευσιν αυτού του χρόνου δύναται το προϊόν να διατεθεί χαραχθεί και αφού τοποθετηθεί σε καθαρό νερό 24 ώρες περίπου ακολούθως παρασκευάζεται νέα άλμη 8% με προσθήκη ύφους 4-5% περίπου, και τελειώνει αυτή η διαδικασία με το γέμισμα των δοχείων όπου συμπληρώνεται το περιεχόμενο μέχρι το χείλος του δοχείου με εξτρα παρθένο ελαιόλαδο Καλαμάτας, δια την αρίστην διατήρησιν του περιεχομένου για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Ζ. Το κλίμα χαρακτηρίζεται κυρίως ως ξηροθερμικό με ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. Το έδαφος είναι αργιλλοαμώδους συστάσεως πολύ εύορο στα πεδινά έως πετρώδες μικράς γονιμότητος στα ορεινά όπου η καλλιέργεια της ποικιλίας είναι πολύ μικρά.

Η. Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά επικεντρώνονται στην ΑΡΙΣΤΗ ΓΕΥΣΗ καθώς και τον ευχερή διαχωρισμό ΣΑΡΚΑΣ/ΠΥΡΗΝΑ.
Τρόποι συλλογής - αποθήκευσης - επεξεργασίας περιεγράφησαν.

Θ. Εδω αναφέρομε το χρώμα της ποικιλίας που είναι ΜΕΛΑΝ ΣΤΙΛΠΝΟ οφειλόμενο στις ιδιαίτερες φυσικές συνθήκες των καλλιεργουμένων περιοχών του Νομού.

Ι. Δήλωση επισυνάπτεται.

ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Κ.Α.Σ.

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΧΑΡΙΤΣΗΣ