Π.Α.Σ. ΡΕΘΥΜΝΗΣ
ΡΕΘΥΜΝΟ ΚΡΗΤΗΣ

Α Ι Τ Η Σ Η Α Ν Α Γ Ν Ω Ρ Ι Σ Η Σ " Π Ρ Ο Σ Τ Α Τ Ε Υ Ο Μ Ε Ν Η Σ Ο Ν Ο Μ Α Σ Ι Α Σ Π Ρ Ο Ε Λ Ε Υ Σ Η Σ " ΒΡΟΣΙΜΗΣ ΕΛΙΑΣ"

(ΘΡΟΥΜΠΟΛΙΑΣ)

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Α) ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

Β) ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

Γ) ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Δ) ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΙΑΣ Ο ΚΑΡΠΟΣ ΤΩΝ ΟΠΟΙΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΑΡΤΙΩΣΙΜΑ ΓΙΑ ΒΡΩΣΗ

Ε) ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΙ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

ΣΤ) ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Ζ) ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ – ΤΡΟΠΟΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ – ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ

– ΧΑΡΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Α) ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΩΣ

- Επωνυμία : Οργάνωση παραγωγών ελαιολάδου ΕΑΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ
- Διεύθυνση : Πορταλίου 5-7 ΡΕΘΥΜΝΟ 74100
- Τηλέφωνο : (0831) 22224 - 24131 - 21250
- FAX : (0831) 22202
- TELEX : 291227 EBBR GR
- Νομική Μορφή Ε.Α.Σ.ΡΕΘΥΜΝΗΣ : Συνεταιρισμός περιορισμένης ευθύνης
- Αριθμός Φυσικών μελών Οργάνωσης : 13.484 Οργάνωσης παραγωγών ελαιολάδου ΕΑΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ.
- Αναγνώριση Οργάνωσης Παραγωγών Ελαιολάδου ΕΑΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ : Η Οργάνωση αναγνωρίστηκε με το υπ'αριθμό 400594/16.10.85 εγγραφο Υπουργείου Γεωργίας - Δ/νση Ελαιοκομίας - Τμήμα Ελαιοκομίας με α/α 57.

Β) ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

-Ονομασία προέλευσης : ΘΡΟΥΜΠΑ-ΑΜΠΑΔΙΑ / ΤΗΚΟΥΜΠΑ-ΑΜΠΑΔΙΑ

-Κατηγορία για την οποία ζητείται αναγνώριση : Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

Γ) ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Την γεωγραφική προέλευση του ελαιοκάρπου αποτελούν τα διοικητικά όρια των κοινοτήτων Βιστάγης - Πλατανιών - Φουρφουρά - Νίθαυρης - Κουρουτών Αποδούλου - Πλατάνου - Λοχριάς - Αγ.Παρασκευής - Αγ.Ιωάννου - Βυζαρίου Λαμπιωτών - Πετσοχωρίου - Μοναστηρακίου - Αμαρίου και Άνω Μέρους της επαρχίας Αμαρίου.
Η μέση ετήσια παραγωγή του συγκεκριμένου ελαιοκάρπου (θρούμπας) ανέρχεται σε περίπου 200 τόννους.

Δ) ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΙΑΣ ΠΟΥ Ο ΚΑΡΠΟΣ ΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΙΑ ΒΡΩΣΗ

Η ποικιλία της ελιάς που καλλιεργείται στην περιοχή που ζητείται αναγνώριση ονομασίας προέλευσης είναι η χονδρολιά.
Στην παραπάνω περιοχή καλλιεργούνται περί τα 56.509 στρέμματα με 347.911 ελαιόδεντρα.

Ε) ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΙ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

α) **Καταπολέμηση του δάκου** . Γίνεται με δολωματικούς από εδάφους ψεκασμούς στο σύνολο των Διοικητικών ορίων των κοινοτήτων που ζητείται αναγνώριση της ονομασίας προέλευσης.

β) Ζιζανιοκτονία . Η ζιζανιοκτονία γίνεται με μηχανική κατεργασία του εδάφους (τρακτέρ, σκαπτικά μηχ/τα) στο σύνολο της περιοχής.

γ) Λίπανση . Η λίπανση γίνεται κατ' έτος ή ανά 2ετία με συνθετικά η οξωτούχα λιπάσματα και κοπριά αιγοπροβάτων ή άλλων ζώων.
Ο ελαιοκαρπος συλλέγεται αποκλειστικά και μόνο με δίκτυα.

ΣΤ) ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Το κλίμα της περιοχής είναι Μεσογειακό , η κατάσταση του εδάφους παρουσιάζεται στο συνημμένο εδαφολογικό χάρτη.

Ζ) ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ - ΤΡΟΠΟΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ

Η Θρούμπα είναι ελαιοκαρπος βρώσιμος ως έχει χωρίς περαιτέρω φυσικοχημικά στα ελαιοδίκτυα είναι στο σταδίο της πλήρους ωρίμανσης και έχει υποστεί ζύμωση βασικά από τον μύκητα Candida diddensiae, ευχάριστη γλυκιά γεύση χωρίς καυτά ανθρωπινη παρέμβαση στην της διαλογής .

Έχει χρώμα σκουζοκάστανο και σαν χαρακτηριστική, το ποσοστό του ελαιοκαρπου που μετατρέπεται σε θρούμπα ποικίλει ανάλογα με την τοποθεσία , το μικροκλίμα , την εποχή , το έτος , τη συστολή του φλοιού και τις καιρικές συνθήκες που προηγήθησαν. Συνοικες συνθηκες είναι η πλυσφάνελο με νοτιάδες μετά τις πρωτες Φθινοπωρινες βροχοπτωσεις.

Η σχεση της βρώσιμης θρούμπας προς το συνολικο συλλεχθεντα ελαιοκαρπο δεν υπερβαίνει το 0,5-1 % περίπου.

Η συλλογή της θρούμπας γίνεται κάθε 2-3 ημερες και συντηρειται σε κοφίνια ή πλαστικά τελάρα διατρητα ωστε να εξασφαλίζεται ο καλος αερισμος μέχρι την προώθηση της στην αγορα.

Διατηρειται ως έχει για πολλους μηνες στην κατάψυξη.