Α Ι Τ Η Σ Η Α Ν Α Γ Ν Ω Ρ Ι Σ Η Σ

"ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ" ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Κολυμβάρι 13 Απριλίου 1993

Π Ε Ρ Ι Ε Χ Ο Μ Ε Ν Α

Α) ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

Β) ΑΙΤΗΣΗ

Γ) ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Δ) ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΙΑΣ

Ε) ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

ΣΤ) ΕΔΑΦΟΣ-ΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Ζ) ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Η) ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Α) ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

Επωνυμία : ΕΝΩΣΗ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΚΟΛΥΜΒΑΡΙΟΥ

Διεύθυνση : ΚΟΛΥΜΒΑΡΙ ΚΙΣΑΜΟΥ
Τ.Κ. 73006

Τηλέφωνο :(0824) 22448 - 22208 - 22681 - 22682

FAX : (0824) 22680

ΤΕΛΕΞ : 291252ESKO

Νομική Μορφή Ε.Γ.Σ.ΚΟΛΥΜΒΑΡΙΟΥ : ΣΥΝ.ΠΕ. (Συν/σμός Περιορισμένης Ευθύνης)

Αριθμός Φυσικών Μελών Οργάνωσης : 3740
(Είναι όλοι Ελαιοπαλλιεργητές της περιοχής Κολυμβαρίου)

ΕΝΩΣΗ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ

ΚΟΛΥΜΒΑΡΙΟΥ ΚΙΣΣΑΜΟΥ - ΧΑΝΙΩΝ - Τ.Κ. 73006

ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΕΩΣ 1930

ΠΡΑΤΗΡΙΟ ΑΘΗΝΩΝ :
Α 31 ΤΗΛ. 4817371
ΠΡΑΤΗΡΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ :

ΓΡΑΦΕΙΑ (0824) 22448 - 22208
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ : 22682
ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤ : (0824) 22027

FAX : 0824 - 22680
ΤΕΛΕΞ: 0291 252 ESKO GR

Αριθ. πρωτ. 427 Κολυμβάρι 13/4/93

Προς
την Διεύθυνση Γεωργίας
ΧΑΝΙΑ

Β) Α Ι Τ Η Σ Η

Της Ε.Γ.Σ.Κολυμβαρίου Χανίων με έδρα το Κολυμβάρι Κισάμου Χανίων όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις αποθήκευσης και τυποποίησης Παρθένου και EXTRA παρθένου Ελαιολάδου.

Αιτούμεθα την αναγνώριση ονομασίας Προέλευσης με την επωνυμία ΚΟΛΥΜΒΑΡΙ για το EXTRA Παρθένο Ελαιόλαδο το οποίο θα συσκευάζεται στις εγκαταστάσεις μας.

Γ) Α) ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Ως γεωγραφική ζώνη προέλευσης και επεξεργασίας του ελαιοκάρπου προτείνουμε την περιοχή που περιλαμβάνεται στις Κοινότητες ή ΔΣΟ

1) ΑΝΩΣΚΕΛΗΣ
2) ΑΦΡΑΤΩΝ
3) ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ- ΚΑΡΘΙΑΝΩΝ
4) ΒΟΥΒΩΝ
5) ΓΛΩΣΣΗΣ
6) ΔΕΛΙΑΝΩΝ
7) ΔΡΑΚΩΝΑΣ
8) ΕΠΙΣΚΟΠΗΣ
9) ΖΥΜΒΡΑΓΟΥ
10) ΚΑΛΗΔΩΝΙΑΣ
11) ΚΑΡΡΩΝ
12) ΚΑΜΙΣΙΑΝΩΝ
13) ΚΑΚΟΠΕΤΡΟΥ
14) ΚΟΛΥΜΒΑΡΙΟΥ
15) ΜΑΛΑΘΥΡΟΥ
16) ΝΟΧΙΩΝ
17) ΠΑΝΕΘΥΜΟΥ
18) ΠΟΛΕΜΑΡΧΙΟΥ
19) ΡΟΔΩΠΟΥ
20) ΡΑΒΔΟΥΧΑ
21) ΣΠΗΛΙΑΣ
22) ΤΑΥΡΩΝΙΤΗΣ
23) ΦΩΤΑΚΑΔΟ-ΚΟΙΝΟΤΗΤΑΣ ΒΟΥΚΟΛΙΩΝ
24) ΧΡΥΣΑΥΓΗ
25) Π.ΡΟΥΜΑΤΩΝ
26) ΣΑΣΣΑΛΟΥ

Που είναι και Μέλη της Ένωσης μας και όπως αναλυτικά αυτές φαίνονται στον Χάρτη της τοπογραφικής Υπηρεσίας με κλίμακα 1:50.000 που σας επισυνάπτομε.

Η ετήσια παραγωγή ελαιολάδου στην εν λόγω Γεωγραφική Ζώνη την τελευταία τετραετία διαμορφώθηκε ως εξής :

ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΛΙΟΛ.Ν.ΧΑΝΙΩΝ (ΤΟΝΝΟΙ)	ΠΟΣ. ΕΛΑΙΟΛ. ΠΕΡ.ΚΟΛΥΜΒΑΡΙΟΥ (ΤΟΝΝΟΙ)	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΕΡ.ΚΟΛΥΜΒΑΡΙΟΥ %
88-89	27600	5283	19%
89-90	31091	5987	19%
90-91	17400	3740	21%
91-92	35600	6142	17%

Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου γίνεται εντός των ορίων της περιοχής μας.Παρατίθεται κατάσταση ελαιοτριβείων της περιοχής Ελαιοκομικής περιόδου 92-93

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΩΝ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΚΟΛΥΜΒΑΡΙΟΥ
ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ 1992-93

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΕΠΩΝΥΜΙΑ	ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ /ΕΔΡΑ	ΣΥΝ/ΙΔ	ΦΥΓ.	ΣΕΙΡ.	ΙΣΧΥΣ	ΔΥΝΑΜ/Η
9420029	Ε.Σ.ΒΟΥΒΩΝ ΑΓ.ΤΡΙΑΔΟΣ	ΒΟΥΒΕΣ	ΣΥΝΕΤ.	ΦΥΓ.	2	185	2400
9420053	ΔΡΟΜΟΝΕΡΟΥ	ΖΥΜΠΡΑΓΟΥ	〃	〃	1	100	1600
9420061	ΚΑΛΗΔΟΝΙΑ/ΡΑΒΔΟΥΧΑ	ΚΑΛΗΔΟΝΙΑΣ	〃	〃	2	92	950
9420070	ΠΑΛ.ΡΟΥΜΑΤΑ	ΠΑΛ.ΡΟΥΜΑΤΩΝ	〃	〃	1	103	1000
9420096	Α.ΣΠΟΛΕΜΑΡΧΙΟΥ	ΠΟΛΕΜΑΡΧΙΟΥ	〃	〃	2	115	2000
9420100	ΚΑΜΙΣΙΑΝΩΝ	ΚΑΜΙΣΙΑΝΩΝ	〃	〃	1	76	1500
9420134	ΔΗΜΗΤΡΙΑΔΗΣ Δ.	ΠΑΛ.ΡΟΥΜΑΤΑ	ΙΔΙΟΤ.	〃	1	66	1000
9420177	ΚΟΛΟΜΒΑΚΗΣ ΚΕ ΣΕ	ΚΑΡΡΕΣ	〃	〃	1	83	1600
9420193	ΚΩΣΤΑΡΙΔΑΚΗΣ ΛΑΜ.	ΚΑΜΙΣΙΑΝΩΝ	〃	〃	1	90	1500
9420307	ΛΑΓΟΥΔΑΚΗΣ/ΓΙΑΚΟΥΜΑΚΗΣ	ΕΠΙΣΚΟΠΗΣ	〃	〃	2	85	2000
9420223	ΑΓΡ.ΕΤΑΙΡ.ΑΝΩΣΚΕΛΗΣ	ΑΝΩΣΚΕΛΗΣ	〃	〃	1	50	2000
9420266	ΜΙΧΕΛΑΚΗΣ/ΜΑΥΡΟΜΙΧΕΛΑΚΗΣ	ΕΠΙΣΚΟΠΗΣ	〃	〃	1	109	2000
9420274	ΜΠΟΤΩΝΑΚΗΣ ΜΙΧ.	ΧΡΥΣΑΥΓΗ	〃	〃	1	53	1200
9420282	ΚΑΚΑΒΕΛΑΚΗΣ ΔΗΜ.	ΚΑΛΗΔΟΝΙΑ	〃	〃	1	80	1600
9420312	ΝΤΙΓΡΙΝΤΑΚΗΣ ΣΤΕΦ.	ΓΛΩΣΣΑ	〃	〃	1	93	1200
9420371	ΡΟΔΙΤΑΚΗΣ ΓΕΩΡ.	ΔΡΑΚΩΝΑ	〃	〃	1	88	1200
9420380	ΤΖΕΡΑΝΗΣ ΣΠΥΡ.	ΚΟΛΥΜΒΑΡΙ	〃	〃	1	105	2000
9420398	ΤΣΙΛΙΜΠΓΚΑΚΗΣ/ΣΠΑΝΟΥΔΑΚΗΣ	ΕΠΙΣΚΟΠΗΣ	〃	〃	1	78	1400
9420401	ΦΑΝΤΑΚΗΣ ΧΑΡΙΛ.	ΦΑΛΛΕΝΙΑΝΑ	〃	〃	1	70	1600
9420460	Ε.Σ.ΡΟΔΩΠΟΥ	ΡΟΔΩΠΟΥ	ΣΥΝΕΤ.	〃	1	112	1600
9420541	ΜΠΑΣΑΚΗΣ ΑΦΟΙ	ΝΟΧΙΩΝ	ΔΙΟΤ.	〃	1	112	1600
9420550	ΝΙΚΗΦΟΡΑΚΗΣ ΕΜΜ.	ΕΠΙΣΚΟΠΗΣ	〃	〃	1	105	1800
9420576	ΠΡΟΟΔΕΥΤΙΚΟ ΕΛΑΙΟ.	ΣΠΗΛΙΑΣ	〃	〃	1	101	1800
9420630	ΦΑΝΔΡΙΔΗΣ ΑΝΤΩΝ.	ΝΟΧΙΩΝ	〃	ΚΛΑΣ.	2	38	500
9420649	Ε.Γ.Σ.ΚΟΛΥΜΒΑΡΙΟΥ	ΚΟΛΥΜΒΑΡΙ	ΣΥΝ.	ΦΥΓ.	1	114	2000

../3

Δ) ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΙΑΣ

Οι ποικιλίες ελιάς ο καρπός τωνοποίων χρησιμοποιήτε παραδοσιακά για την παραγωγή του εν λόγω ελαιολάδου είναι ως επί το πλείστον ποικιλίας κορωνέικης και σε μικρότερο ποσοστό ποικιλίας τσουνάτη η μαστοειδής 20%.

Έχει δε αποδειχτεί ότι οι ποικιλίες αυτές οι οποίες παραδοσιακά καλλιέργουνται στην περιοχή δίνουν το χαρακτηριστικό ελαιόλαδο της περιοχής γνωστό για τις άριστες φυσικοχημικές και οργανοληπτικές του ιδιότητες. Σήμερα το σύνολο των καλλιεργούμενων δένδρων ανέρχεται σε 1.228.341 δενδρα.

Ε) ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

Η καλλιέργεια της ελιάς γίνεται σε πεδινές και ορεινές περιοχές. Οι καλλιεργητικές τεχνικές ταξινομούνται ως εξής:

α) Αρδευόμενες 30% , Ξηρικές 70%.

β) Μηχανική καλλιέργεια

Εφαρμόζεται η μηχανική κατεργασία τους εδάφους έτσι ώστε να μην υπάρχουν ζιζάνια. Τα ελαιόδενδρα κλαδεύονται κάθε χρόνο και ψεκάζονται μετά την συγκομιδή του ελαιοκάρπου μηκιτοκτόνα.

γ) Ζιζανιοκτονία

Γίνεται σε ελάχιστε περιοχές.

δ) Λίπανση

Γίνεται κάθε έτος με επιφανειακά αζοτούχα λιπάσματα και ανα τετραετία με σύνθετα ενσωματούμενα.

ε) Καταπολέμηση του δάκου

Γίνεται μόνο με δολοματικούς ψεκασμούς από εδάφους ή με βιολογικές μεθόδους.

στ) Συγκομιδή

Η συγκομιδή του ελαιοκάρπου γίνεται μόνο με ράβδισμα με ραβδιστικά μηχανήματα ή με το χέρι.

ΣΤ) ΕΔΑΦΟΣ -ΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Το κλίμα της περιοχής Κολυμβαρίου χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό ήπιο, τα μετεωρολογικά στοιχεία του οποίου την τελευταία πενταετία 1986-90 ήταν τα κάτωθι :

Μέση θερμοκρασία	: 18° C
Σχετική Υγρασία	: 79%
Βροχόπτωση	: 601 ΜΜ/έτος
Ηλιοφάνεια	: 217 ώρες/μήνα
Εξάτμιση	: 114ΜΜ/μήνα

Το έδαφος παρουσιάζει μικρές διαφορές από τόπο σε τόπο, κατά μεγάλο ποσοστό είναι ασβεστολιθικά εδάφη, Μάργες, Σκελετικά Ροδινα ρετζίνες. Όπως φαίνεται οι συγκεκριμένες ποικιλίες έχουν προσαρμοστεί άριστα στα συγκεκριμένα εδάφη και κλίμα.

Ζ) ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Το μέγεθος του ελαιοκάρπου είναι μικρού μεγέθους για την ποικιλία Κορωνέικη και μεσαίου για την ποικιλία Τσουνάτη. Το χρώμα τους είναι αναλόγως του βαθμού ωρίμανσης από πράσινο έως πράσινο ιώδες. Η ελαιοπεριεκτικότητα των καρπών κυμαίνεται περίπου σε 20%. Κατά την προσκόμιση στο Ελαιουργείο προς επεξεργασία ο καρπός βρίσκεται σε αρίστη κατάσταση.
Η μεταφορά γίνεται αμέσως μετά την συλλογή σε σάκκους μικρού μεγέθους (50KG) παρασκευασμένους από φυτική πρώτη ύλη. Η αποθήκευση (αν και για μικρό χρονικό διάστημα) γίνεται σε παλέτες που βάζουν λίγα κιλά, τοποθετημένες σε στεγασμένους, καλά αεριζόμενους χώρους προστατευμένους από τον ήλιο και την βροχή, ώστε να εξασφαλίζεται η καλή κατάσταση του ελαιοκάρπου.

Σε καμμιά περίπτωση η αποθήκευση δεν υπερβαίνει τις 24 ώρες, δεδομένου ότι στην περιοχή λειτουργούν καθημερινώς 25 ελαιουργεία αριθμός ικανοποιητικός ο οποίος εξασφαλίζει την άμεση επεξεργασία του προσκομιζόμενου ελαιοκάρπου. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου για την παραλαβή του ελαιολάδου στο ελαιουργείο γίνεται με ΚΛΑΣΙΚΑ, ΣΥΝΟΛΕΑ, ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΙΚΑ μηχανήματα .
Ο ελαιόκαρπος αφού αποφυλωθεί πλένεται, σπάζεται και η ελαιοζύμη μαλλάσεται σε χαμηλή θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 30°C επί 30 λεπτά.

Κατόπιν η εξαγωγή του ελαιολάδου στα ΚΛΑΣΙΚΑ ελαιουργεία γίνεται με πίεση στο ΣΥΝΟΛΕΑ με συνάφεια και στα ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΙΚΑ με φυγόκεντρο και κατόπιν ο διαχωρισμός γίνεται με κάθετο διαχωριστήρα. Ο εξοπλισμός που έρχεται σε επαφή με την ελαιοζύμη και το ελαιόλαδο είναι από ανοξείδωτο χάλυβα. Η αποθήκευση στα Ελαιουργεία και στην Ένωση μας γίνεται σε ανοξείδωτες στεγασμένες δεξαμενές, η δε μεταφορά του ελαιολάδου από τα Ελαιουργεία στις δεξαμενές μας γίνεται με ανοξείδωτα βυτία. Η Ένωση μας διαθέτει 41 στεγασμένες δεξαμενές αποθήκευσης συνολικού όγκου 5620 τόννων που μας επιτρέπουν να κατατάσσουμε το ελαιόλαδο ανάλογα με την ποιότητα του.
Λοιπόν υπάρχουν στην μονάδα τυποποίησης 8 δεξαμενές ανοξείδωτες στεγασμένες χωρητικότητας 500 τόννων. Όλος ο εξοπλισμός (αντλίες, βάνες κλπ) είναι από ανοξείδωτο χάλυβα.
Η μονάδα Τυποποίησης λειτουργεί από το 1976 τυποποιεί Έξτρα Παρθένο και Παρθένο Ελαιόλαδο σε συσκευασίες 5 λίτρων λευκοσιδηρό, κονσέρβας λευκοσιδηρό πλαστικής φιάλης λίτρου, μπουκάλι λίτρου μισόλιτρο και ¼λίτρου. Είναι δυναμικότητας για το 5λίτρο 2,5 τόννους την ώρα, για τις φιάλες 3000 φιάλες λίτρου ανά ώρα και για τις κονσέρβες 1000 δοχεία λίτρου ανά ώρα και περιλαμβάνει:
- φίλτρο διαύγασης
- φίλτρο στίλβωσης
- Γεμιστικό: 5 λίτρων, 1 λίτρου φιάλη, πλαστικού και 1 λιτ. κονσέρβας
- Τροφοδοτικό
- Κλειστικό
- Συσκευασία δοχείων

../5

Η) ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Το ελαιόλαδο της περιοχής είναι χαρακτηριστικό για τα άριστα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά, που το έχουν κάνει γνωστό τόσο στην Εσωτερική όσο και στην Εξωτερική αγορά. Έχει αρκετές φορές βραβευθεί σε Διεθνείς Εκθέσεις και τελευταία το 1989 έλαβε ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ ποιότητος σε Διεθνή Έκθεση στην Ισπανία.

ΦΥΣΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το χρώμα του πράσινο-κίτρινο, που επικρατεί το πράσινο είναι δε μετρίας ρευστότητας.

ΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η οξύτητα του είναι ιδιαίτερα χαμηλή. Το 80% περίπου της παραγωγής κυμαίνεται από 0,3-0,5 βαθμούς επί τοις % σε ελαϊκό οξύ. Διατηρεί την φρεσκάδα του για αρκετό χρονικό διάστημα, πράγμα που αποδεικνύεται από τις χημικές αναλύσεις (δείκτης υπεροξειδίων, φασματοφωτομετρική έρευνα στο υπεριώδες). Είναι απηλαγμένο ιχνών επιβλαβών ουσιών και εν γένει όλα τα χημικά χαρακτηριστικά είναι εντός των ορίων της Κοινοτικής νομοθεσίας. Παρατίθεται αναλυτικά στοιχεία αυθεντικών δειγμάτων ελαιολάδου του Γενικού Χημείου Κράτους Διεύθυνση Τροφίμων.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Έχει χαρακτηριστική γεύση και άρωμα.

Όσο αφορά το άρωμα κυριαρχεί το φρουτώδες το οποίο είναι πολύ έντονο ιδιαίτερα στα φρέσκα λάδια.

Όσο αφορά την γεύση, είναι ευχάριστη σύνθετη, γλυκόπικρη όπου στα φρέσκα ελαιόλαδα επικρατεί η πικράδα η οποία σύν το χρόνο μειώνεται.

Με Τιμή

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ

(Ανδρέας Κουλετάκης)