Α Ι Τ Η Σ Η Α Ν Α Γ Ν Ω Ρ Ι Σ Η Σ

" ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ "

ΒΡΩΣΙΜΩΝ ΕΛΑΙΩΝ

Π Ε Ρ Ι Ε Χ Ο Μ Ε Ν Α

1.- ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

2.- ΓΕΩΡΓΑΦΙΚΟ ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΟΥ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

3.-ΓΕΩΡΓΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΕΛΑΙΩΝ

4.-ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΑΙΩΝ

5.-ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ

6.-ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

7.- ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΛΑΙΩΝ .-

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

-ΕΠΩΝΥΜΙΑ : ΕΑΣ ΠΗΛΙΟΥ Β ΣΠΟΡΑΔΩΝ

ΟΜΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΕΛΑΙΩΝ

_ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ : ΑΓΡΙΑ - ΒΟΛΟΥ

-ΤΗΛ/ΝΟ : 0421/92345 - 92620

- FAX : 0421/91126

- ΤΕΛΕΞ : 282302 EGSP GR

- Νομ. ΜΟΡΦΗ: ΣΥΝ/ΣΜΟΣ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗΣ ΕΥΘΥΝΗΣ

- Αρ.Φυσ.Μελών : 8.557 ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ

ΟΜΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΕΛΑΙΩΝ : ΙΔΡΥΘΗΚΕ το 1992 και λειτουργεί με ειδικό κανονισμό λειτουργίας.

Β. ΓΕΩΡΓΑΦΙΚΟ ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

- ΓΕΩΡΓΑΦΙΚΟ ΟΝΟΜΑ : ΕΛΙΕΣ ΠΗΛΙΟΥ - ΒΟΛΟΥ
- ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ : ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Γ. ΓΕΩΡΓΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΕΛΑΙΩΝ -

Τη γεωργαφική Ζώνη προέλευσης των ελαιών αποτελούν τα διοικητικά ορια της επαρχίας Βόλου ως οριοθετούνται στον συνημμένο χάρτη της περιοχής .

Η Ετήσια παραγωγή ελαιών στην εν λόγω γεωργαφική ζώνη ανέρχεται στους 10.000 τόννους.-

Δ. ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΙΑΣ .

Η ποικιλία της καλλιεργούμενης ελιάς είναι η ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ.-

Καλλιεργείται σ όλο το μήκος και πλάτος της οροσειράς Πηλίου σε εκταση 135.068 στρέμματα με 2.424.533 ελαιόδεντρα.-

Ε. ΕΔΑΦΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Το κλίμα του Πηλίου χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό ήπιο τα μετεωρολογικά στοιχεία του οποίου την τελευταία τριετία ήταν τα παρακάτω :

Μεση θερμοκρασία : 16,5° C

Σχετική υγρασία : 55%

βροχόπτωση : 650 χλ/ετος

Ηλιοφάνεια : 210 ωρες/ Μήνα

ΣΤ. ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ

Οι ελιές Πηλίου καλλιεργούνται σε περιοχές του Νομού Μαγνησίας που εχουν ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι.-

Τα εδάφη είναι πηλοαμμώδη σε πεδινές ή επικλινείς περιοχές κατά το μέγιστο μέρος .-

Η λίπανση των δέντρων γίνεται ως εξής :

-μέχρι μία(1) μονάδα αζώτου ανα δέντρο και κατ ετος , κυρίως υπό τη ορφή ασβεστούχου νιτρικής αμμωνίας.-

-μέχρι 0,5 μονάδες φωσφόρου ανά δέντρο και ανά διετία με τη μορφή υπερφωσφορικού

-μέχρι μία(1) μονάδα καλλίου σε ξηρικά εδάφη ανά δεντρο και διετία με την μορφή θειικού καλλίου , ή με 0,7 μονάδες καλλίου σε αρδειόμενες καλλιέργειες με την μορφή νιτρικού καλλίου.

Σε εξαιρετικές περιπτώσεις και εφ οσον απαιτείται , μπορεί να γίνεται λίπανση σε

μικρές ποσότητες μαγνησίου και Βορίου με τη μορφή Βόρακα.-

Η αρδευση γίνεται τρείς (3) μέχρι πέντε(5) φορές απο ΙΟΥΛΙΟ - εως ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟ με κατάκλυση ή στάλλων .-

Η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς απο εδάφους ή με βιολογικές μεθόδους . Η με αεροψεκασμό καταπολέμηση του δάκου απαγορεύεται λόγω των τουριστικών ζωνών της περιοχής .-

Ζ. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΛΑΙΩΝ ΤΡΟΠΟΙ- ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με το χέρι απο το δέντρο στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσής του οταν το χρώμα του καρπού είναι μαύρο και στο στάδιο πρίν την εναρξη της ωρίμανσης για τις πράσινες ελιές.-

Το μέσο Βάρος των καρπών ελαιών Πηλίου -Βόλου ανέρχεται σε 7 γραμμάρια ή δε σχέση πυρήνα προς καρπό είναι 6 προς 1.

Η μεταφορά των ελαιών γίνεται με διάτρητα πλαστικά τελλάρα χωρητικότητας μέχρι 25 κιλά.-

Η εκπίκρανση γίνεται είτε με τον παραδοσιακό φυσικό τρόπο για τις μαύρες ελιές σε δεξ/νές με αλμη οπότε καθυστερεί πολύ, είτε με την Ισπανική μέθοδο για τις Πράσινες ελιές με προσθήκη διαλύματος καυστικής σόδας στις δεξ/νές πρίν την τοποθέτηση των ελαιών σε αλμη οπότε ολοκληρώνεται ταχύτατα.-

Η συντήρηση του ελαιοκάρπου μέχρι την στιγμή της κατανάλωσης του γίνεται με παραμονή σε διάλυμα αλμης 8-10% και υποβοηθείται απο την οξύτητα που αναπτύσσεται απο την παραγωγή διαφόρων οργανικών οξέων που παράγονται απο ζυμώσεις και την αναεροβίωση που επιδιώκεται με καλό κλείσιμο ή σκέπασμα των δεξ/νών .-

Οι ελιές μετά το στάδιο της επεξεργασίας των υφίστανται την διαλογή και τυποποίηση και στην συνέχεια συσκευάζονται σε δοχεία των 2,5,13 κιλών με ειδικά μηχανήματα συσκευασίας κατόπιν πάντα παραγγελιών αμέσως φόρτωσης .-

Το τελικό προιόν εχει γεύση φροντώδη , σάρκα τραγανή , εύκολα αποσπώμενη απο τον πυρήνα και χρώμα μαύρο μέχρι μελανοιώδες για τις μαύρες ελιές.-

Οι εμπορικοί τύποι του τελικού προϊόντος σύμφωνα με το μέγεθος του ελαιοκάρπου που χρησιμοποιούνται για την περιγραφή του προϊόντος είναι ως εξής :

ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΑΡΠΩΝ ΑΝΑ ΚΙΛΟ
SUPER MAMOUTH	91-100
MAMOUTH	101-110
SUPER COLOSSAL	111-120
COLOSSAL	121-140
GIANTS	141-160
EXTRA JUMBO	161-180
JUMBO	181-200
EXTRA LARGE	201-230
LARGE	231-260
SUPERIOR	261-290
BRILLIANTS	291-320
FINE	321-350
BULLETS	351-380

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Για την συγκέντρωση - συντήρηση - επεξεργασία.- τυποποίηση και συσκευασία των ελαιών η Ενωση διαθέτει το παλαιό Κονσερβοποιείο με ξύλινες και τριμεντένιες δεξαμενές χωρητικότητας 2-800 τόννων και ενα σύγχρονο Κονσερβοποιείο Βρωσίμων ελαιών με υπόγειες δεξαμενές χωρητικότητας 5000 τόννων . Το νέο Κονσερβοποιείο επιδοτήθηκε απο τον Κ355/77 ΕΟΚ και εχει εξοπλισθεί με σύγχρονα μηχανήματα διαλογής και συσκευασίας Το εργοστάσιο είναι επανδωμένο με εμπειρο και ικανό προσωπικό υπό την επίβλεψη ενός χημικού ειδικού στην επεξεργασίατων βρωσίμων ελαιών . Το εργοστάσιο φημίζεται για την ποιότητα των Ελαιών που είναι αποτέλεσμα της ποιότητας συγκέντρωσης , επεξεργασίας και τυποποίησης .-

ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ

Η Εμπορική ονομασιά ΕΣΠΗΛ για το εσωτερικό και COPIL για το εξωτερικό είναι κατοχυρωμένη είναι φημισμένη στην Αγορά και είναι το διακριτικό στοιχείο για τον καταναλωτή .-

Η συσταθείσα ομάδα - παραγωγών ελαιών που συστάθηκε και λειτουργεί σύμφωνα με τον Κ 1360/78 λειτουργεί τις εγκαταστάσεις της Ενωσης τροφοδοτώντας το με ελιές καλής ποιοτικής κατάστασης και με εμπορικούς τεμαχισμούς απηλαγμένες απο ασθένειες και υπολείμματα φυτοφαρμάκων και υιοθετείτε το εμπορικό σήμα της Ενωσης ΕΣΠΗΛ - COPIL.-

Θεωρούμε και πιστεύουμε οτι με την επισημη αναγνώριση του τοπωνυμίου ονομασίας προέλευσης θα κατοχυρώση τοις βρώσιμες ελιές του Πηλίου -Βόλου για την προστασία των καταναλωτών και των παραγωγών της περιοχής .-

ΠΡΟΕΔΡΟΣ α/α

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΚΑΝΤΑΡΑΚΗΣ