ΕΛΙΕΣ από τις ΡΟΒΙΕΣ

1. ΑΙΤΗΣΗ

Του Αγροτικού Συνεταιρισμού
Ροβιών Ευβοίας
Τ.Κ. 34005 Ροβιές Ευβοίας
Τηλ. 0227-71091 & 71101
FAX 0227-71101

Προς :
Τη Διεύθυνση Γεωργίας Ν.Ευβοίας
Χαλκίδα.

(Για το Υπουργείο Γεωργίας
Αχαρνών 2 Αθήνα)

Αιτούμεθα σύμφωνα με το Π.Δ. 81/19-3-93 (ΦΕΚ 36. Τεύχος πρώτο), την αναγνώριση με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.), της "Κονσερβολιάς Ροβιών", η οποία παράγεται στην περιοχή μας, μεταποιείται στις δικές μας εγκαταστάσεις, και εμπορεύεται από το Συνεταιρισμό μας τόσο στην εσωτερική αλλά κυρίως στην αγορά του εξωτερικού.

Ο ΑΙΤΩΝ

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

Επωνυμία : Αγροτικός Συνεταιρισμός Ροβιών Ευβοίας.
Διεύθυνση : Ροβιές Ευβοίας. Τ.Κ. 34005
Τηλέφωνο : 0227-71091 & 71101
FAX : 0227-71101

Νομική μορφή:	Συνεταιρισμός Π.Ε.
Αριθμός φυσικών μελών:	100 Ελαιοκαλλιεργητές Κοινότητας Ροβιών.
Πρόεδρος Συνεταιρισμού (σήμερα):	Νικόλαος Γ. Βαλλής.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υ.Ο.
ΔΡΧ. 100
ΕΚΑΤΟ
ΕΙΔΙΚΟΣ ΣΦΡΑΓΙΣΤΟΣ ΧΑΡΤΗΣ

3

3. ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ

(Άρθρο 8 Ν. 1599/1986)

Η ακρίβεια των στοιχείων που υποβάλλονται με αυτή τη δήλωση μπορεί να ελεγχθεί με βάση το αρχείο άλλων υπηρεσιών (άρθρο 9 παρ. 4 Ν. 1599/1986)

Προς: (1) Το Υπουργείο Γεωργίας (Δια του Νομάρχη Βορείου Ν. Εύβοιας

Ο-Η (όνομα): ΝΙΚΟΛΑΟΣ

Επώνυμο: ΒΑΛΑΛΗΣ

Όνομα και επώνυμο πατέρα: ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΒΑΛΑΛΗΣ

Όνομα και επώνυμο μητέρας: ΑΝΤΩΝΙΑ ΒΑΛΑΛΗ

Όνομα και επώνυμο συζύγου: ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ ΒΑΛΑΛΗ

Ημερομηνία γέννησης: 5-4-1950 (2)

Τόπος γέννησης: Αλεξανδρεια Αιγύπτου

Τόπος κατοικίας: Ροβιές Οδός Αριθ. Τ.Κ. 34005

Αριθ. δελτ. ταυτότητας: Ρ219401610 25-8-93. Α.Τ. Λιμνιάς.

— Με ατομική μου ευθύνη και γνωρίζοντας τις κυρώσεις, που προβλέπονται από τις διατάξεις της παρ. 6 του άρθρου 22 του Ν. 1599/1986 (3), δηλώνω ότι: ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ροβιών αναλαμβάνει την παραχώρηση συνεργασίας με τις αρμόδιες υπηρεσίες του Υπ. Γεωργίας η συμμετοχή των αγρονόμων ελεγκτών. (4)

Ροβιές 30/12/1993

(Υπογραφή)

ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ

Από: .....

Προς: .....

Παρακαλούμε να εξακριβωθεί αν ο παρακάτω ενδιαφερόμενος .....

Ο-Η (όνομα): .....

Επώνυμο: .....

Όνομα και επώνυμο πατέρα: .....

Όνομα και επώνυμο μητέρας: .....

Όνομα και επώνυμο συζύγου: .....

Ημερομηνία γέννησης: ..... (2)

Τόπος γέννησης: .....

Τόπος κατοικίας: ..... Οδός ..... Αριθ. ..... Τ.Κ. .....

Αριθ. δελτ. ταυτότητας: .....

..... 19.....

ΥΠΟΓΡΑΦΗ

4. Γεωγραφική ζώνη προέλευσης και μεταποίησης της ελιάς "Κονσερβολιά Ροβιών". Χάρτης περιοχής (επισυνάπτεται στο τέλος).

Ως γεωγραφική ζώνη προελέυσεως και επεξεργασίας μεταποίησης της ελιάς "Κονσερβολιά Ροβιών", προτείνουμε τα διοικητικά όρια της Κοινότητας Ροβιών Ν.Ευβοίας, με τους πέριξ οικισμούς που ανήκουν στην Κοινότητα Ροβιών.
Τα διοικητικά αυτά όρια φαίνονται στον επισυναπτόμενο χάρτη της περιοχής και έχουν σημειωθεί με μαύρο χρώμα. Εντός της ζώνης αυτής βρίσκονται περίπου 70.000 ελαιόδενδρα σε κανονικούς ελαιώνες, που καταλαμβάνουν έκταση περίπου 4.500 στρέμ. Η μεταποίηση της ελιάς γίνεται ομοίως εντός αυτής της ζώνης (Συσκευαστήριο Αγροτικού Συνεταιρισμού Ροβιών).

5. Προέλευση ελαιοκάρπου ποικιλίας "Κονσερβολιά Ροβιών". Βοτανικοί κ.λ.π. χαρακτήρες του δένδρου.

Η "Κονσερβολιά Ροβιών" προέρχεται από το παλαιό και γνωστό αγρόκτημα Παπαδοπούλου. Ο ελαιώνας Παπαδοπούλου άρχισε να δημιουργείται περί το 1920, ολοκληρώθηκε το 1938 και κάλυπτε το μεγαλύτερο και πεδινό τμήμα της αγροτικής περιοχης Κοινότητας Ροβιών.

Οι καλύτερες διαλογές της "Κονσερβολιάς" αποτέλεσαν και το μητρικό πολλαπλασιαστικό υλικό που εμβολιάστηκε ο παραπάνω συμπαγής σε κανονικές σειρές αρδευόμενος ελαιώνας, και μετέπειτα οι ελιές όλης της περιοχής των Ροβιών.

Ο ελαιώνας Παπαδοπούλου διανεμήθηκε εκουσίως σε μεγάλο αριθμό ελαιοκαλλιεργητών της Κοινότητας Ροβιών τα έτη 1974 και 1981 σε μεγάλα αγροτεμάχια μέσης έκτασης 40 και πλέον στρέμ.

Τα δένδρα της "Κονσερβολιάς Ροβιών" χαρακτηρίζονται από εξαιρετική ευρωστία και υψηλή παραγωγική ικανότητα. Δεν είναι ασύνηθες το φαινόμενο της μέσης παραγωγής, στο αρδευόμενο τμήμα, των 150-200 kg / δένδρο στην πλήρη παραγωγική του ηλικία, με μέσο βάρος ελαιοκάρπου 120-160 τεμάχια / kg.

Ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της "Κονσερβολιάς Ροβιών" είναι η εξαιρετική πρωιμότητα (γενετικοί και κλιματολογικοί παράγοντες). Σήμερα θεωρείται η πλέον πρώιμη ελληνική ελιά.

Το γνωστό φαινόμενο της παρενιαυτοφορίας, στην "Κονσερβολιά Ροβιών" παρουσιάζεται σε πολύ πιο ήπιο βαθμό. Τούτο πέραν των τυχών γενετικών χαρακτηριστικών πρέπει να οφείλεται και στο ότι ο ελαιώνας στο πολύ μεγαλύτερο μέρος του είναι αρδευόμενος και ότι οι ελιές συγκομίζονται πράσινες πολύ πρώιμα εντός του μήνα Σεπτεμβρίου (κατά 70% περίπου) ή το πολύ μέχρι 15 Οκτωβρίου,και μόνο ένα ποσοστό 20% συγκομίζεται μαύρη το Νοέμβριο-Δεκέμβριο.

6. **Καλλιεργητική τεχνική. Στοιχεία παραγωγής, μεταποίησης και εμπορίας του προϊόντος.**

Η κατεργασία του εδάφους είναι η συνήθης και αποσκοπεί κυρίως στην καταστροφή των ζιζανίων. Γίνονται 1-2 οργώματα σε μικρό βάθος μα 5υνα 6-8" και 2-3 φρεζαρίσματα. Ζιζανιοκτόνα συνήθως δεν χρησιμοποιούνται καθόλου. Η λίπανση γίνεται περί τα μέσα Ιανουαρίου. Χρησιμοποιούνται κυρίως οι τύποι 11-15-15 σε ποσότητα περίπου 7-8 kg /δένδρο και συμπληρωματικά στα φτωχότερα εδάφη ή και εξαντλημένα δένδρα 3-4 kg 16-20-0. Τροφοπενίες δεν έχουν παρουσιαστεί παρά μόνο σε πολύ περιορισμένο βαθμό και διορθώνονται αναλόγως.

Το κλάδεμα αρχίζει από τα μέσα-τέλη Ιανουαρίου και συνεχίζεται μέχρι τις αρχές Μαρτίου. Γενικά το κλάδεμα είναι ήπιο και περιορίζεται σε κλαδοκάθαρο, πυκνά, λαίμαργα, γηρασμένους κλώνους και ελαιόδενδρα.

Η καταπολέμηση του δάκου γινόταν πάντοτε και γίνεται και σήμερα με περιορισμένο αριθμό ψεκασμών από εδάφους. Είναι γνωστά και τα πειράματα επι σειρά ετών για την καταπολέμηση του δάκου από το Μπενάκειο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο στον ελαιώνα Ροβιών και συγκεκριμένα στο αγρόκτημα Παπαδοπούλου. Τα τελευταία χρόνια διαδίδονται οι γνωστές παγίδες του δάκου της ελιάς. Πρόθεση του Συνεταιρισμού είναι η μελλοντική χρήση τους σε ευρύτατη έκταση.

Οι λοιπές ασθένειες και εχθροί της ελιάς καταπολεμούνται ομοίως με ψεκασμούς από εδάφους.

Οι αρδεύσεις ποικίλουν κατ' έτος και κατά μ.ο. ανέρχονται σε 5-6. Αρδεύεται περίπου το 80% των ελαιοδένδρων.

Η συγκομιδή της πράσινης ελιάς, όπως προαναφέραμε, αρχίζει πρωιμότερα από οποιαδήποτε άλλη περιοχή της Ελλάδας, από αρχές Σεπτεμβρίου και λήγει περίπου στα μέσα Οκτωβρίου. (Το Νοέμβριο ο Συνεταιρισμός συγκεντρώνει και εμπορεύεται επίσης και μικρές ποσότητες μαύρης ελιάς (της αυτής ποικιλίας) κυρίως για την εσωτερική αγορά).

Η πράσινη ελιά συγκομίζεται με σκάλες μία-μία με το χέρι, ώστε να μη γίνεται κανένας μολωπισμός ή "τσάκισμα" του πράσινου χρώματος. Αυθημερόν μεταφέρεται στο συσκευαστήριο του Συνεταιρισμού, παραλαμβάνεται, ζυγίζεται και αμέσως αρχίζει η διαδικασία της μεταποίησης της.

Η παραγωγή της πράσινης Κονσερβολιάς Ροβιών κατά την τελευταία πενταετία φαίνεται στον παρακάτω πίνακα (Πίνακας 1). Η συγκέντρωση, μεταποίηση και εμπορία γίνεται αποκλειστικά από τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Ροβιών.
Στον ίδιο πίνακα φαίνονται επίσης οι εξαχθείσες ποσότητες και οι χώρες εξαγωγής.

Πίνακας 1

(Χονδρικά σε τόνους)

Έτη	Συγκεντρωθείσα ποσότητα	Εξαγωγές	Χώρες εξαγωγής
1989	800	650	Κυρίως Ιταλία
1990	500 *	450	και δευτερευόντως
1991	900	650	Αγγλία, Ισραήλ.
1992	750	600	
1993	1000	750 κατ'εκτίμηση	
Μ.Ο.	790	620	

* Δυσμενείς καιρικές συνθήκες.

Οι συγκεντρούμενες ποσότητες της πράσινης ελιάς μεταποιούνται και αποθηκεύονται σε ιδιόκτητο εστεγασμένο χώρο 1170 m^2 του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ροβιών, που βρίσκεται όπως προαναφέραμε εντός της αυτής ζώνης.

Μετά τη ζύγιση οι ελιές τοποθετούνται σε δεξαμενές όπου γίνεται η εκπίκρανση τους με την επίδραση διαλύματος (2%) καυστικής σόδας. Η εκπίκρανση ανάλογα με τη θερμοκρασία διαρκεί περίπου 12 ώρες.

Στη συνέχεια οι ελιές ξεπλένονται με άφθονο νερό (τρία νερά) επί ένα 24ωρο. Ακολούθως οι ελιές τοποθετούνται σε κάδες με άλμη (περίπου 8 Baume), όπου γίνεται η ζύμωση τους με επίδραση γαλακτοβακίλων. Στην ίδια άλμη μετά τη ζύμωση γίνεται η ωρίμανσή τους.

Η εμπορία γίνεται από τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Ροβιών σε διάφορες μικρότερες ή μεγαλύτερες συσκευασίες. Βαρέλια 130 κιλών έως βάζα 150 gr.

Ιδιαίτερο εμπορικό ενδιαφέρον παρουσιάζουν από το 1992 (όταν πρωτοεμφανίστηκαν στην αγορά) οι συσκευασίες της πράσινης ελιάς σε βάζα των 150 και 280 gr, με λάδι ή σε άλμη, με προσθήκη διαφόρων παραδοσιακών αρωματικών φυτών, μπαχαρικών, αμυγδαλόψυχας κ.λ.π. Οι συσκευασίες αυτές είχαν άριστη υποδοχή στην εσωτερική και ιδιαίτερα στην εξωτερική αγορά, με μέση τιμή 300 δρχ η συσκευασία (σε λάδι) των 150 gr και 450 δρχ η συσκευασία των 280 gr.

Η μεταποίηση και εμπορία από τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Ροβιών είναι ιδιαίτερα επιτυχής και κάθε χρόνο αποφέρει στον Συνεταιρισμό και έμμεσα στους ελαιοκαλλιεργητές κέρδη.

Ο Συνεταιρισμός δεν είναι χρεωμένος, έχει θετικό ενεργητικό και πολλές φορές έχει στο παρελθόν βραβευθεί (Υπουργείο Γεωργίας, Διεύθυνση Γεωργίας) για τις δραστηριότητές του.

Για τις μεταποιητικές εργασίες ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ροβιών χρησιμοποιεί περίπου 40 εργάτες-εργάτριες εποχιακά, μόνιμα 6 και 1 χημικό.

7. **Περιβάλλον-έδαφος-κλιματολογικές κ.λ.π. συνθήκες.**

Το φυσικό περιβάλλον ευνοεί τα καλά χαρακτηριστικά της "Κονσερβολιάς Ροβιών". Το κλίμα είναι ήπιο μεσογειακό,χωρίς παγωνιές(εντελώς σπάνιες) με μεγάλη ηλιοφάνεια.

Η μεσημβρινή έκθεση του ελαιώνα και η προστασία του από τους Β.-Β.Α. ανέμους από το Τελέθριο και Ξηρό όρος, συντελούν πέραν των άλλων ,που προαναφέραμε, στην πρωίμηση του ελαιοκάρπου.

Επίσης εκτιμάται ότι τα δροσερά ρέυματα από τα παραπάνω δοθέντα όρη κατά τις θερμές θερινές ημέρες, συμβάλλουν στη διαμόρφωση μικροκλίματος, που προσδίδει τα ειδικά ποιοτικά χαρακτηριστικά της "Κονσερβολιάς Ροβιών".

Οι βροχοπτώσεις κατά μ.ο. ανέρχονται σε 550 περίπου mm, με βροχερή περίοδο το Φθινόπωρο-Χειμώνα (Νοέμβριο-Μάρτιο). Ο κύριος υδροφόρος ορίζοντας του ελαιώνα εμπλουτίζεται από τα νερά του χειμάρου "Γερανιά".

Οι άνεμοι συνήθως Β., Β.Α. Συχνοί είναι όμως και οι Ν., Ν.Δ. (μπουκαδούρα, τοπικός άνεμος), που συμβάλλουν και αυτοί στο μικροκλίμα της περιοχής.

Το έδαφος του ελαιώνα είναι μέσης μηχανικής σύστασης, στραγγερό, καλής γονιμότητας και γενικά επαρκώς εφοδιασμένο με Ca.

8. **Ποιοτικά χαρακτηριστικά ελαιοκάρπου**

Η "Κονσερβολιά Ροβιών" χαρακτηρίζεται σαν μεγαλόκαρπη (120-160 τεμάχια/kg)

Η πράσινη ελιά είναι "ώριμη" για συγκομιδή από αρχές Σεπτεμβρίου, πρωιμότερα από κάθε άλλη περιοχή και ποικιλία της Ελλάδας.

Το πράσινο χρώμα διατηρείται μέχρι το πολύ τα μέσα Οκτωβρίου, οπότε αρχίζει να κοκκινίζει και από το Νοέμβριο παίρνει το μαύρο-ιώδες χρώμα της ώριμης μαύρης ελιάς.

Ο καρπός είναι σφικτός, τραγανός και πλούσιος σε σάκχαρα. Σε τούτο συμβάλλουν πέραν των άλλων, κυρίως το φυσικό περιβάλλον και ιδιαίτερα το μικροκλίμα της περιοχής (πέριξ δάση, μεσημβρινή έκθεση, προστασία από Β. ανέμους, τοπικοί άνεμοι, θερμοκρασία, δροσερός νυκτερινός άνεμος, βροχοπτώσεις, υπόγειος υδροφόρος ορίζοντας κλπ).

Ο ώριμος (μαύρος) καρπός έχει μέση περιεκτικότητα σε ελαιόλαδο 17-18%.

Γενικότερα ο ελαιώνας Ροβιών θεωρείται ο σωστότερα από κάθε άποψη καλιεργούμενος ελαιώνας του Ν. Εύβοιας, ενώ παλαιότερα το αγρόκτημα Παπαδοπολου εθεωρείτο "πρότυπος" πανελλαδικά ελαιώνας.

9. Ποιοτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος

Το τελικό προϊόν, η πράσινη "Κονσερβολιά Ροβιών" στις διάφορες συσκευασίες που προαναφέραμε, αποτελεί ένα ιδιαίτερα εκλεκτό ποιοτικά προϊόν, με σαφώς εξαγωγική κατεύθυνση.

Ειδικά τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του μπορούν να περιγραφούν ως εξής:

- Διάρκεια χρόνου μεταποίησης σύντομη. Το προϊόν είναι έτοιμο για συσκευασία και εμπορία από αρχές Νοεμβρίου, δηλαδή τότε που δεν υπάρχει άλλη εμπορεύσιμη ελιά. Σε τούτο συντελούν - πέρα από τα καλά φυσιολογικά χαρακτηριστικά και την πρωϊμότητα της "Κονσερβολιάς Ροβιών" - οι επικρατούσες σχετικά υψηλές θερμοκρασίες Σεπτεμβρίου-Οκτωβρίου, οπότε η εκπίκρανση, ζύμωση, ωρίμανση προχωρούν γρήγορα και ο καρπός δεν μαλακώνει.
- Μέγεθος πολύ καλό. 120-160 τεμάχια/kg ανάλογα με τη συσκευασία.
- Χρώμα φυσικό πράσινο διατηρούμενο επί μακρόν.
- Σάρκα τραγανή, εύγευστη με χαρακτηριστικό άρωμα ελαιολάδου.
- Περιεκτικότητα σε σάκχαρα υψηλή με γεύση φρουτώδη διατηρούμενη επί μακρόν.
- Ανοχή στις λοιπές αλλοιώσεις μεγάλη.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ

Ν. ΒΑΛΛΗΣ