Α Ι Τ Η Σ Η Α Ν Α Γ Ν Ω Ρ Ι Σ Η Σ

" ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ "

ΒΡΩΣΙΜΩΝ ΕΛΑΙΩΝ

ΣΤΥΛΙΔΑ 4 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ 1994

Π Ε Ρ Ι Ε Χ Ο Μ Ε Ν Α

Α.- ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

Β.- ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΟΥ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

Γ.- ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΕΛΑΙΩΝ

Δ.- ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΑΙΩΝ

Ε.- ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ

ΣΤ.- ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Ζ.- ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΛΑΙΩΝ

Α. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

- ΕΠΩΝΥΜΙΑ : ΕΝΩΣΗ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΩΝ ΣΥ/ΣΜΩΝ ΣΤΥΛΙΔΑΣ
- ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ : ΣΤΥΛΙΔΑ - ΛΑΜΙΑΣ
  Τ.Κ. 35-300
- ΤΗΛΕΦΩΝΟ : 0238/22273-22274
- FAX : 0238/22313
- ΤΕΛΕΞ : 296119 EESS
- ΝΟΜΙΚΗ ΜΟΡΦΗ: ΣΥΝ.Π.Ε (ΣΥΝ/ΣΜΟΣ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗΣ ΕΥΘΥΝΗΣ)
- ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΣΙΚΩΝ ΜΕΛΩΝ : 7.966 ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ

ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ : 1949

Η Ενωση Ελ/κών Συν/σμών Στυλίδας διαθέτει δύο κον/ποιεία βρώσιμων ελιών δυναμικότητος 4.000 τόννων το πρώτο στη θέση Καλόγηρος Στυλίδας και το δεύτερο 5.000 τόννων στη ΒΙ.ΠΕ Λαμίας. Το κον/ποιείο στη ΒΙ.ΠΕ Λαμίας έχει πρόσφατα αποπερατωθεί και είναι από τα πλέον σύγχρονα. Στα κον/ποιεία αυτά συγκεντρώνονται, επεξεργάζονται και τυποποιούνται οι βρώσιμες ελιές.

Β. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

- ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΟΝΟΜΑ: Επιτραπέζιες ελιές "ΣΤΥΛΙΔΑ-*STILIDA*"

- ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ : ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Γ. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΕΛΑΙΩΝ

Ως Γεωγραφική ζώνη προέλευσης των βρώσιμων ελιών προτείνουμε την περιοχή που περιλαμβάνει τις κοινότητες

1. ΓΛΥΦΑ
2. ΒΑΘΥΚΟΙΛΟ
3. ΠΕΛΑΣΓΙΑ
4. ΜΥΛΟΙ
5. ΣΠΑΡΤΙΑ
6. ΑΧΛΑΔΙ
7. ΡΑΧΕΣ
8. ΠΑΛΑΙΟΚΕΡΑΣΙΑ
9. ΑΧΙΝΟΣ
10. ΚΑΡΑΒΟΜΥΛΟΣ
11. ΑΝΥΔΡΟ
12. ΝΕΡΑΙΔΑ
13. ΣΤΥΛΙΔΑ
14. ΑΥΛΑΚΙ
15. ΑΓ.ΜΑΡΙΝΑ
16. ΛΙΜΟΓΑΡΔΙ
17. ΛΟΓΓΙΤΣΙ

που είναι μέλη της Ενωσής μας και όπως αναλυτικά αυτές φαίνονται στον χάρτη που σας επισυνάπτουμε.

Η Ετήσια παραγωγή ελαιών στην εν λόγω γεωγραφική ζώνη ανέρχεται στους 24.000 τόννους.

Δ. ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΙΑΣ.

Η ποικιλία της καλλιεργούμενης ελιάς στην παραπάνω Γεωγραφική περιοχή είναι η ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ.

Εχει αποδειχθεί ότι η ποικιλία αυτή η οποία παραδοσιακά καλλιεργείται από αρχαιοτάτων χρόνων στη περιοχή δίδει τις χαρακτηριστικές βρώσιμες ελιές γνωστές γιά τις άριστες φυσικοχημικές και οργανοληπτικές τους ιδιότητες.

Σήμερα το σύνολο των καλλιεργουμένων ελαιοδέντρων στην περιοχή αυτή ανέρχεται στα 1.709.500 ελαιόδεντρα και καλλιεργούνται σε έκταση 106.100 στρεμμάτων.

Ε. ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ

Η καλλιέργεια των βρώσιμων ελιών γίνεται στις περιοχές του Νομού Φθιώτιδος που προαναφέραμε και έχουν ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι.

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

Οπως φαίνεται η συγκεκριμένη ποικιλία ελιών Κονσερβολιά έχει προσαρμοστεί άριστα στα συγκεκριμένα εδάφη & κλίμα.

Η λίπανση των δένδρων γίνεται ως εξής:

- μέχρι μία (1) μονάδα αζώτου ανά δένδρο και κατ'έτος, κυρίως υπό μορφή ασβεστονιτρικής αμμωνίας.
- μέχρι 0,5 μονάδες φωσφόρου ανά δένδρο και ανά διετία με τη μορφή υπερφωσφορικού.
- μέχρι μία (1) μονάδα καλλίου σε ξηρικά εδάφη ανά δένδρο και διετία με την μορφή θειικού καλλίου, ή με 0,7 μονάδες καλλίου σε αρδευόμενες καλλιέργειες με την μορφή νιτρικού και θειικού καλλίου.

Σε εξαιρετικές περιπτώσεις τροφοπενιών και εφ'όσον απαιτείται, μπορεί να γίνεται λίπανση με μικρές ποσότητες Βορίου με τη μορφή Βόρακα.

Η άρδευση γίνεται τρείς (3) μέχρι πέντε (5) φορές από ΙΟΥΛΙΟ - εως ΣΕΠΤΕΜΡΙΟ με κατάκλυση ή στάγδην και τα ελαιόδενρα κλαδεύονται κάθε χρόνο.

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

ΣΤ. ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Το κλίμα του Νομού Φθιώτιδας χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό ήπιο τα μετεωρολογικά στοιχεία του οποίου την τελευταία πενταετία ήταν τα παρακάτω:

Μέση θερμοκρασία : 16, 5 βαθμούς C.

Σχετική υγρασία : 65-70%

Βροχόπτωση : 589 χλ/ετος

Ηλιοφάνεια : 210 ώρες/Μήνα

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

Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με το χέρι από το δέντρο στο στάδιο της έναρξης ωρίμανσής του όταν το χρώμα του καρπού είναι πράσινο & στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσης του όταν το χρώμα είναι μαύρο.

Το μέσο Βάρος των καρπών ελαιών της ποικιλίας κονσερβολιάς 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 δεξαμενές με διάλυμα φυσικού άλατος (NaCl) οπότε καθυστερεί πολύ, είτε με την Ισπανική μέθοδο γιά τις Πράσινες ελιές με προσθήκη διαλύματος καυστικής σόδας στις δεξαμενές και μετά από καλό πλύσιμο με νερό την τοποθέτηση των ελιών σε άλμη οπότε ολοκληρώνεται ταχύτατα η εκπίκρανση.

Η συντήρηση του ελαιοκάρπου μέχρι την στιγμή της κατανάλωσης του γίνεται με παραμονή σε διάλυμα άλμης 7-9% και υποβοηθείται από την οξύτητα που αναπτύσσεται από την παραγωγή διαφόρων οργανικών οξέων που παράγονται από την αναερόβιο γαλακτική ζύμωση που συντελείται με το ερμητικό κλείσιμο των δεξαμενών.

Οι ελιές μετά το στάδιο της επεξεργασίας των υφίστανται την διαλογή και τυποποίηση και στην συνέχεια συσκευάζονται σε βάζα ή κονσέρβες παστεριεμένες και σε δοχεία των 3, 5, 13, 50, 130 κιλών με ειδικά μηχανήματα συσκευασίας κατόπιν πάντα παραγγελιών αμέσως φόρτωσης. Οι εργασίες αυτές γίνονται στα δύο κονσερβοποιεία της Ενωσης.

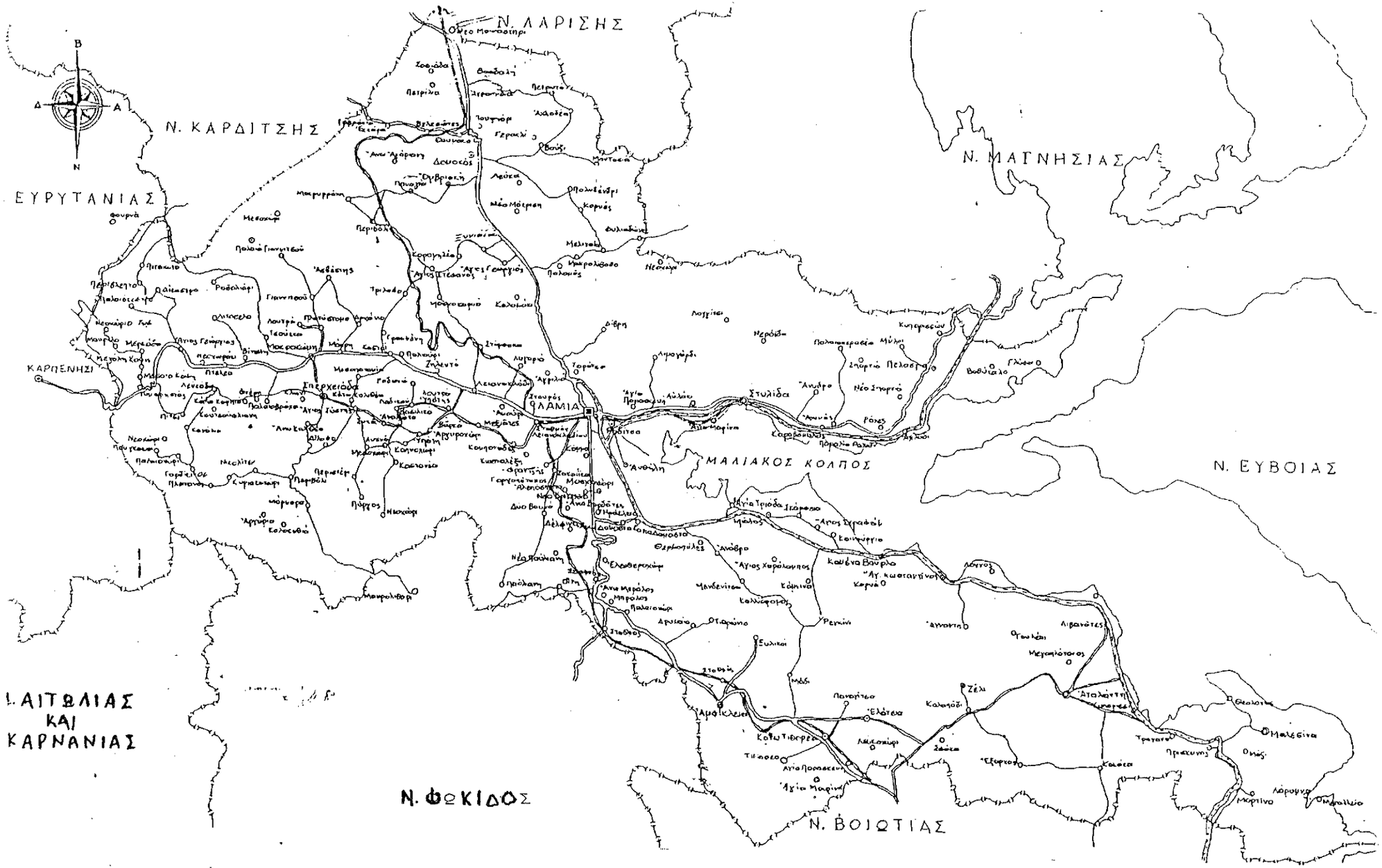
Το τελικό προϊόν έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα τραγανή, εύκολα αποστώμενη από τον πυρήνα μεγάλη αντοχή στη συντήρηση και χρώμα μαύρο μέχρι μελανοιώδες για τις μαύρες ελιές και πράσινο μέχρι αχυροκίτρινο γιά τις πράσινες ελιές. Τα άριστα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά έχουν κάνει τις βρώσιμες ελιές Στυλίδας γνωστές στην εσωτερική και εξωτερική αγορά. Εχουν δε αρκετές φορές βραβευτεί από Ελληνικές και Διεθνείς Εκθέσεις.

Οι διεθνής εμπορικοί τύποι του τελικού προιόντος 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*

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΩΣΗ ΕΛ/ΚΩΝ ΣΥΝ/ΣΜΩΝ
Σ Τ Υ Λ Ι Δ Α Σ
Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΠΛΟΥΝΑΣ


Β
Δ
Α
Ν
Ν. ΛΑΡΙΣΗΣ
Ν. ΚΑΡΔΙΤΣΗΣ
ΕΥΡΥΤΑΝΙΑΣ
Ν. ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ
ΚΑΡΠΕΝΗΣΙ
ΛΑΜΙΑ
ΜΑΛΙΑΚΟΣ ΚΟΛΠΟΣ
Ν. ΕΥΒΟΙΑΣ
Ι. ΑΙΤΩΛΙΑΣ
ΚΑΙ
ΑΚΑΡΝΑΝΙΑΣ
Ν. ΦΩΚΙΔΟΣ
Ν. ΒΟΙΩΤΙΑΣ

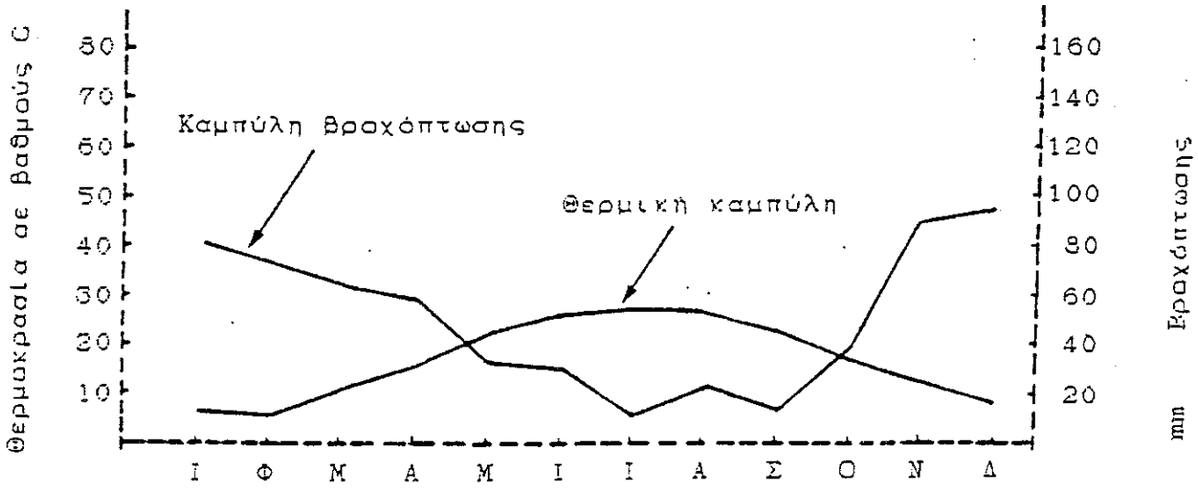
ΠΙΝΑΚΑΣ 3

ΤΑ ΚΥΡΙΟΤΕΡΑ ΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ (*)

ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΛΑΜΙΑΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ 1981 - 85

Μήνας	Θερμοκρασία			Υγρασία	Βροχόπτωση	Ημέρες			
	Μέση 24ώρου	Μέση MAX	Μέση MIN	Μέση σχετική	ολική mm	Παγετού	Βροχής	Χιονιού	Αιθρίας
ΙΑΝ.	7.16	11.60	2.22	80.40	80.78	5.4	7.4	0.6	12.4
ΦΕΦ.	6.86	10.68	2.64	80.74	72.20	3.4	10.2	1.0	8.6
ΜΑΡ.	11.22	14.92	5.14	77.80	66.06	1.8	12.8		10.4
ΑΠΡ.	15.72	20.30	8.10	73.22	60.58		6.8		15.8
ΜΑΪ.	21.00	26.52	12.04	71.02	36.64		4.4		18.2
ΙΟΥΝ.	25.10	30.16	14.86	68.90	34.83		3.2		22.2
ΙΟΥΛ.	26.24	31.34	16.94	67.14	10.20		2.0		25.6
ΑΥΓ.	25.62	24.48	16.30	70.44	26.26		1.4		24.6
ΣΕΠ.	23.26	28.58	13.76	70.90	19.93		1.2		24.4
ΟΚΤ.	18.30	23.28	10.88	75.38	39.20		4.0		20.2
ΝΟΕΜ	11.98	16.14	6.48	80.44	89.90	2.8	9.0		13.4
ΔΕΚ.	9.44	14.10	4.52	81.74	96.18	1.6	8.6		15.4
ΕΤΟΥΣ	16.82	21.00	9.49	74.84	632.76	15.0	71.0	1.6	211.2

(*)Πηγή: Σ.Γ.Ε. ΒΑΡΔΑΤΩΝ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ



Ομβροθερμικό διάγραμμα κατά GAUSSEN

Π.Ο.Π. "Κονσερβολιά Στυλίδας"

olive AOP Konservolia Stylidas.

