Π Ε Ρ Ι Ε Χ Ο Μ Ε Ν Α

Α. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

Β. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΟ ΑΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

Γ. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Δ. ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΩΝ ΣΤΗΝ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟΥ 1992-93

Ε. ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΙΑΣ Ο ΚΑΡΠΟΣ ΤΩΝ ΟΠΟΙΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΥ

ΣΤ. ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕς ΤΕΧΝΙΚΕς ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΙ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Ζ. ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Η. ΤΡΟΠΟΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Θ. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

-ΣΥΝΝΗΜΕΝΑ ΧΑΡΤΗΣ Ν.ΠΡΕΒΕΖΑΣ & ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ Η ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ

Α. Σ Τ Ο Ι Χ Ε Ι Α Α Ι Τ Ο Υ Ν Τ Ο Σ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ : Ενωση αγροτικών Συνεταιρισμών Πρέβεζας

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ : Λ.Ειρήνης 13 Πρέβεζα

ΤΗΛΕΦΩΝΑ : (0682)-22227,28457,28693,25341

TELEX : 322211 ESPR GR

FAX : (0682) 29142

Νομική μορφή ΕΑΣ ΠΡΕΒΕΖΑΣ : Συν/σμός Περιορισμένης Ευθύνης

Αριθμός Φυσικών Μελών Οργάνωσης : 7483

Αναγνώριση Ομάδας Παραγωγών Ελαιολάδου : Αυτή έγινε με την υπ'αριθ 6284/12/11/86 απόφαση.

Β. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

Γεωγραφικό Ονομα : ΠΡΕΒΕΖΑ

Κατηγορία για την οποία
ζητείται αναγνώριση : Προστατευόμενη Γεωγραφική Ενδειξη

Γ. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Την Γεωγραφική Ζώνη Προέλευσης και Μεταποίησης του ελαιοκάρπου αποτελούν τα όρια που περιλαμβάνουν τις κοινότητες Καμαρίνα, Κρυοπηγή, Ριβά, Λυγιά-Βράχος, Χειμαδιά, Μιχαλίτσι, Νικόπολη, Φλάμπουρα, Ωρωπός, Λούρος, Μάτικας, Λούτσα, Μυρσίνη, Σινώπη, Σαμψούντα, Κανάλι, Καστροσυκιά, Αρχάγγελος, Μεγαδένδρο.

Στην εν λόγω Γεωγραφική περιοχή υπάρχουν περίπου 555.000 ελαιόδενδρα (κυρίως νέοι ελαιώνες) ενώ σε όλο το Νομό υπάρχουν περίπου 1.300.000 ελαιόδενδρα.

Η ετήσια παραγωγή ελαιολάδου στην προτεινόμενη Γεωγραφική Ζώνη έχει ως εξής:

ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ	ΕΤΗΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗΣ ΖΩΝΗΣ (τόννοι)	ΕΤΗΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΝΟΜΟΥ (τόννοι)
85-86	1.720	4.930
86-87	600	-
87-88	1.650	5.080
88-89	990	1.323
89-90	1.860	5.090

Βασιζόμενοι στα ανωτέρω στοιχεία η μέση ετήσια παραγωγή του Νομού Πρέβεζας είναι 3.544 τόννοι. Η προτεινόμενη ζώνη έχει μέση ετήσια παραγωγή 1.400 τόννους. Δηλαδή η συγκεκριμένη περιοχή παράγει το 40% της ετήσιας ποσότητας του Νομού και είναι το πλέον εκλεκτό.

Δ. ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΩΝ ΣΤΗΝ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟΥ 1992-93

ΚΩΔΙΚΟΣ	Ε Π Ω Ν Υ Μ Ι Α	Τ Ο Π Ο Σ	Τ Υ Π Ο Σ
3410040	ΝΙΚΟΥ ΚΩΝ/ΝΟΣ Ο.Ε	ΚΑΜΑΡΙΝΑ	ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΙΚΟ
3410180	ΝΟΥΣΙΑΣ ΙΩΑΝΝΗΣ	ΚΑΜΑΡΙΝΑ	-"-
3410090	ΖΗΚΑΣ ΣΠΥΡΙΔΩΝ	ΚΡΥΟΠΗΓΗ	ΚΛΑΣΙΚΟ
3410030	ΑΦΟΙ ΤΣΑΤΣΟΥ Ο.Ε	ΧΕΙΜΑΔΙΟ	ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΙΚΟ
3410070	ΑΦΟΙ ΓΕΩΡΓΑΚΟΥ Ο.Ε	ΧΕΙΜΑΔΙΟ	-"-
3410050	ΑΦΟΙ ΚΑΣΚΑΝΗ Ο.Ε	ΒΡΑΧΟΣ	-"-
341040	ΤΟΥΛΙΑΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ	ΛΥΓΙΑ	-"-
3410170	ΜΠΑΚΑΣ ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ	ΛΥΓΙΑ	-"-
3410020	ΑΡΓΥΡΟΣ ΣΠΥΡΙΔΩΝ	ΜΙΧΑΛΙΤΣΙ	-"-
3410110	ΑΦΟΙ ΒΟΥΛΙΣΤΙΩΤΗ	ΩΡΩΠΟΣ	-"-
-	ΚΟΝΑΚΗΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ	ΩΡΩΠΟΣ	ΚΛΑΣΙΚΟ
3410120	ΦΛΟΥΔΑΣ Σ.	ΛΟΥΡΟΣ	ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΙΚΟ
3410140	ΑΦΟΙ ΚΑΠΟΤΟΥ	ΛΟΥΡΟΣ	-"-
3410100	ΖΗΣΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	ΜΥΡΣΙΝΗ	-"-
3410150	ΑΦΟΙ ΓΚΙΚΑ Ο.Ε	ΜΥΡΣΙΝΗ	-"-
3410380	ΑΡΓΥΡΗΣ ΣΠΥΡΙΔΩΝ	ΚΑΣΤΡΟΣΥΚΙΑ	-"-
-	ΝΟΒΑΣ ΔΗΜ & ΣΙΑ	ΚΑΣΤΡΟΣΥΚΙΑ	-"-
-	ΚΟΛΛΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	ΚΑΣΤΡΟΣΥΚΙΑ	-"-

Ε. ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΙΑΣ Ο ΚΑΡΠΟΣ ΤΩΝ ΟΠΟΙΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΥ

Η ελαιοκαλλιέργεια στην Πρέβεζα ανάγεται στους χρόνους που την περιοχή κατείχαν οι Ενετοί, οι οποίοι φύτευσαν σ'όλη την εκτασή της ελαιόδενδρα. Εκτοτε η ελαιοκαλλιέργεια αποκτά μεγάλη σημασία για την οικονομία της περιοχής.

Στις μέρες μας το σύνολο των καλλιεργούμενων δένδρων ανέρχεται σε 1.300.000. Ολα ανήκουν στην ποικιλία Λιανόλια Κέρκυρας που είναι ενδεικτική της Δυτικής Ελλάδας. Πρέπει δε να σημειώσουμε ότι είναι η μόνη ποικιλία που καλλιεργείται αφού καμμία άλλη ποικιλία δεν εγκλιματίζεται στις συνθήκες της περιοχής.

ΣΤ. ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΙ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Οι καλλιεργητικές τεχνικές μπορούν να ταξινομηθούν ως εξής:

α) Καταπολέμηση δάκου: Στην προτεινόμενη ζώνη γίνεται με δολωματικούς από εδάφους ψεκασμούς. Η δακοκτονία ενεργείται υπό την επίβλεψη της Δ/νσεως Γεωργίας Πρέβεζας.

β) Ζιζανιοκτονία : Γίνεται με γεωργικά μηχανήματα, ενώ σε αρκετούς ελαιώνες εφαρμόζεται μηχανική κατεργασία του εδάφους.

γ) Λίπανση : Γίνεται κατ'έτος με επιφανειακά αζωτούχα λιπάσματα και ανά τετραετία με αλυθετα ενσωματούμενα.

Ο ελαιοκαρπός συλλέγεται κατά κύριο λόγο με μάδημα (χτένες), ενώ σε ορισμένους ελαιώνες (κυρίως παλαιούς) η συλλογή γίνεται με ελαιόδιχτυα.

Ζ. ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Το κλίμα του Νομού και ειδικότερα της προτεινόμενης ζώνης χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό ηπιο.
Τα μετεωρολογικά στοιχεία είναι:
Μέση θερμοκρασία : 16,75°C
Σχετική υγρασία : 73,16%
Βροχόπτωση : 733,1 mm/ετος

Τα εδάφη της προτεινόμενης ζώνης είναι αμμοαργιλώδη εύφορα, ενώ συγκριτικά ελάχιστα είναι ασβεστολιθικά.

Η. ΤΡΟΠΟΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ - ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Η μεταφορά του ελαιοκάρπου γίνεται με σάκκους από φυτικά υλικά των 30-50 kg ή σε ορισμένες περιπτώσεις με πλαστικά καφάσια διάτρητα. Η αποθήκευση του καρπού προ της ελαιοποίησης δεν ξεπερνά τις 2 ημέρες.

Η συγκομιδή του ελαιοκάρπου γίνεται στο στάδιο της φυσιολογικής ωριμότητας (αλλαγή χρώματος από πρασινοκίτρινο σε μαυροϊώδες).

Η ελαιοπεριεκτικότητα ανέρχεται από 13%-22% κατά τους χειμερινούς μήνες, ενώ την άνοιξη φτάνει στο 26%. Υπολογίζεται ότι η μέση ετησία απόδοση είναι 18%.

Οι ελαιοδεξαμενές της ΕΑΣ Πρέβεζας είναι συνολικής χωρητικότητας 1400 τόννων.

Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου, όπως άλλωστε φαίνεται από την κατάσταση των ελαιοτριβείων (εντός προτεινόμενης ζώνης) γίνεται σε σύγχρονα φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία.

Για την τυποποίηση των παραγωγών ελαιολάδων η Ενωση Αγροτικών Συν/σμών ίδρυσε το 1990 μονάδα τυποποιησης. Η μονάδα τυποποιεί εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο, Παρθένο Ελαιόλαδο και Ελαιόλαδο, σε συσκευασίες των 5 lit. και 3 lit. σε λευκοσιδηρά δοχεία καθώς επίσης σε γυάλινες φιάλες του 1 lit. και του 0,5 lit. και τέλος σε πλαστική φιάλη του 1 lit.

Η μονάδα είναι δυναμικότητας 10 τη/θωρο και περιλαμβάνει:
- Φίλτρο διαύγασης
- Φίλτρο στιλβωσης
- Μονάδα θπερμανσης
- Γεμιστικό - τροφοδοτικό - κλειστικό για δοχεία.
- Συρρικνωτικό μηχάνημα για τη συσκευασία δοχείων.
- Γεμιστικό και κλειστικό φιαλών.
- Ετικετέζα
- Αναξειδωτες δεξαμενές.

8. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου της Πρέβεζας είναι συνυφασμένα τόσο με την ποικιλία της καλλιεργούμενης ελιάς, κατά κύριο λόγο, την σύσταση του εδάφους και το μικροκλίμα της περιοχής, όσο και με τον τρόπο συγκομιδής και κατεργασίας του ελαιοκάρπου.

Συγκεκριμένα το ελαιόλαδο της Πρέβεζας έχει κιτρινοπράσινο χρώμα με γεύση φρουτώδη και αντίστοιχο άρωμα.

Ενδεικτικά αναφέρουμε αποτελέσματα χημικής εξέτασης δειγμάτ
ελαιολάδου παραγωγής μας από τη Χημική Υπηρεσία Πρέβεζας.

Κωδικός δείγματος 1395/14.10.92			7/1993
Οξύτητα σε ελαϊκό οξύ	= 1,5%	=	0,6%
K 270	= 0,19%	=	0,16
K 232	= 2,38%	=	2,15
Δ K	= 0,006%	=	0,005
Αριθμός Υπεροξειδίων	= 15	=	14
Οργανοληπτική αξιολόγηση	=	=	8 βαθμοί
Παλμιτικό οξύ	= 10,66%		
Παλμιτελαϊκό "	= 0,79%		
Στεατικό "	= 2,31%		
Ελαϊκό "	= 74,18%		
Λινελαϊκό "	= 9,92%		
Λινολαϊκό "	= 0,82%		
Αραχιδικό "	= 0,46%		
Εικοσανικό "	= 0,43%		
Χοληστερόλη	= 0,21%		
Καμπεστερόλη	= 2,97%		
Στιγματοστερόλη	= 0,66%		
Β' σιτοστερόλη	= 94,7%		
Δ7 στιγματοστερόλη	= 0,21%		
Σύνολο στερολών	= 1532 MGR/KGR		
Ερυθροδιόλη + Ουβαόλη	= 2,65%		
Αλειφατικές αλκοόλες	= 266 MGR/KGR		
Τριλινολεΐνη	= <0,5%		
Κεκορεσμένα λιπαρά στη θέση -2 του τριγλυκεριδίου	= 1%		

Σημειώσεις: Η προτεινόμενη περιοχή σημειώνεται με κόκκινη γραμμή

Τα όρια του νομού σημειώνονται με πράσινη γραμμή

ΝΟΜΟΣ ΠΡΕΒΕΖΗΣ

