ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΣΕΛ.

Α. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ.....3

Β. ΑΙΤΗΣΗ.....4

Γ. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ..... 5

Δ. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΖΟΥΝ ΤΗΝ ΖΩΝΗ..... 8

1. Γενικά..... 8
2. Κλιματολογικές συνθήκες.....9
3. Εδαφολογικές συνθήκες.....13
4. Καλλιεργητικές τεχνικές- Συγκομιδή- Επεξεργασία.....14
5. Χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά..... 16
6. Ιστορικά και λαογραφικά στοιχεία.....17

Ε. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΕΛΑΙΟΥΡΓΕΙΟΥ..... 19

ΣΤ. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ..... 20

Ζ. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....21

Η. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ.....22

Α. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ : "ΜΗΝΑΣ ΡΕΝΙΕΡΗΣ" Ο.Ε. ΕΛΑΙΟΦΡΟΥΤ

ΕΔΡΑ : ΦΟΙΝΙΚΙ ΛΑΚΩΝΙΑΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ : ΦΟΙΝΙΚΙ ΛΑΚΩΝΙΑΣ

ΤΗΛΕΦΩΝΟ : 0732 - 83135 , 0732 - 83150

FAX : 0732 - 83135

ΝΟΜΙΚΗ ΜΟΡΦΗ : ΟΜΟΡΡΥΘΜΟΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΤΑΙΡΩΝ : 3

ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ : 500

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ : "ΦΟΙΝΙΚΙ ΛΑΚΩΝΙΑΣ" Π.Ο.Π.

Β. ΑΙΤΗΣΗ

ΠΡΟΣ

Υπουργείο Γεωργίας
Γενική Δ/νση Φυτ. Παραγωγής
Δ/νση ΠΑΠ Δενδροκηπευτικής
Τμήμα Ελαίας
Αθήνα

ΑΙΤΗΣΗ

Του
Επωνυμία : "ΜΗΝΑΣ ΡΕΝΙΕΡΗΣ" Ο.Ε. ΕΛΑΙΟΦΡΟΥΤ
Έδρα : Φοινίκι Λακωνίας

Δ/νση : Φοινίκι Λακωνίας

Τηλ. : 0732-83135 , 83150

Fax : 0732-83135

Υποβάλλω αίτηση ένταξης στον Καν.2081/92 για αναγνώριση του ελαιολάδου , με επωνυμία "Φοινίκι" Λακωνίας , ως Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης , για εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται στα διοικητικά όρια της περιοχής του Φοινικίου του Ν. Λακωνίας και συσκευάζεται στις εγκαταστάσεις μας , λόγω της ποιοτικής του αναγνώρισης και διάθεσης του στο εσωτερικό-εξωτερικό ,της ιδιαιτερότητας του από εδαφολογική - κλιματολογική θέση καθώς και των ιστορικών δεδομένων της περιοχής.

Φοινίκι 25-12-1998

Ο αιτών

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΡΕΝΙΕΡΗΣ
Υπεύθυνος "ΜΗΝΑΣ ΡΕΝΙΕΡΗΣ" Ο.Ε. ΕΛΑΙΟΦΡΟΥΤ

Γ. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ

ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ : "Φοινίκι" Λακωνίας

ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ : Ελαιόλαδο

ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ : Φοινίκι Λακωνίας , της Επαρχίας Επιδαύρου - Λιμηράς

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ : Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.)

Τα γεωγραφικά όρια της ζώνης ελαιοκαλλιέργειας και επεξεργασίας του ελαιοκάρπου περιλαμβάνουν τα διοικητικά όρια της πρώην Κοινότητας Φοινικίου , η οποία ενσωματώθηκε σήμερα στον Δήμο Ασωπού , με έδρα τα Παππαδιάνικα .

Η έδρα της ομορρύθμου εταιρείας "ΜΗΝΑΣ ΡΕΝΙΕΡΗΣ" ΕΛΑΙΟΦΡΟΥΤ βρίσκεται στην περιοχή του Φοινικίου και σε απόσταση 6 Km από την έδρα της εταιρείας βρίσκονται τα διοικητικά όρια της πρώην Κοινότητας Φοινικίου.

Στα γεωγραφικά όρια της ζώνης συλλογής του ελαιοκάρπου της εταιρείας , η καλλιέργεια της ελιάς αποτελεί την σημαντικότερη πηγή εισοδήματος για τους παραγωγούς. Η έκταση της ελαιοκαλλιέργειας στην περιοχή καταλαμβάνει 6.500 στρέμματα περίπου (περίοδος 1997/98) και συγκεντρώνει το 1% , περίπου , της συνολικής έκτασης της ελαιοκαλλιέργειας του Νομού Λακωνίας.(Πίνακας 1)

Πίνακας 1. Έκταση ελαιοκαλλιέργειας , την τελευταία τετραετία (σε στρέμματα)

	ΦΟΙΝΙΚΙ	ΣΥΝΟΛΟ ΝΟΜΟΥ	% ΑΝΑΛΟΓΙΑ
1994/95	5.870	627.803	0.93
1995/96	6.000	627.953	0.95
1996/97	6.120	628.173	0.97
1997/98	6.500	652.953	0.99

ΠΗΓΗ: ΕΣΥΕ Ν. ΛΑΚΩΝΙΑΣ

Ο αριθμός των ελαιοδένδρων της γεωγραφικής περιοχής αυξάνεται σταδιακά , κατά την τελευταία τετραετία , δείχνοντας την δυναμική εξέλιξη της ελαιοκαλλιέργειας στην περιοχή. Στον Πίνακα 2 φαίνεται η εξέλιξη των ελαιοδένδρων την τελευταία τετραετία.

Πίνακας 2. Εξέλιξη αριθμού ελαιοδένδρων , την τελευταία τετραετία

	ΦΟΙΝΙΚΙ
1994/95	102.990
1995/96	108.190
1996/97	112.990
1997/98	117.190

ΠΗΓΗ: ΕΣΥΕ Ν. ΛΑΚΩΝΙΑΣ

Η παραγωγή του ελαιολάδου εμφανίζει διακυμάνσεις λόγω της παρενιαυτοφορίας των ελαιόδενδρων κατά κύριο λόγο και στις τυχόν αντίξοες κλιματολογικές συνθήκες (ανομβρία , υψηλές θερμοκρασίες) , δευτερόντως. Όπως φαίνεται , στον Πίνακα 3 , η ελαιοπαραγωγή της γεωγραφικής περιοχής αυξάνεται σταθερά την τελευταία τετραετία.

Πίνακας 3. Παραγωγή ελαιολάδου την τελευταία τετραετία
(κιλά)

	ΦΟΙΝΙΚΙ
1994/95	615.000
1995/96	440.000
1996/97	677.000
1997/98	480.000

ΠΗΓΗ: ΕΣΥΕ Ν. ΛΑΚΩΝΙΑΣ

Οι κυριότερες ποικιλίες ελιάς που καλλιεργούνται στην περιοχή είναι η Κορωνέϊκη (70%) , η Αθηνολιά (25%) και η Ασπρολιά (5%). Σημειώνεται επίσης ότι πολλοί ελαιώνες και ιδιαίτερα οι νέες φυτείες αρδεύονται , με αποτέλεσμα να βελτιώνονται συνεχώς οι αποδόσεις και να μειώνονται οι επιπτώσεις της παρενιαυτοφορίας.

Οι εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές και ο ποιοτικός εκσυγχρονισμός των ελαιουργείων της περιοχής βελτίωσαν σημαντικά την απόδοση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο. Η αναλογία ελαιοκάρπου προς ελαιόλαδο έρχεται 5:1.

Στην γεωγραφική περιοχή του Φοινικίου λειτουργούν δύο (2) ελαιοτριβεία , εκ των οποίων το ένα (1) είναι συνεταιριστικό. Στον Πίνακα 4 , καταγράφονται τα λειτουργούντα ελαιοτριβεία της περιοχής με τα χαρακτηριστικά τους.

Πίνακας 4. Κατάσταση ελαιοτριβείων της περιοχής

	Ιδιοκτησιακό	**Τύπος**	**Δυναμικότητα**	**Παρατηρήσεις**
Ελαιουργικός Συνεταιρισμός Φοινικίου	Συνεταιριστικό	Φυγοκεντρικό	2 tn./hr	Δεν κάνει τυποποίηση λαδιού
Ελαιουργείο "Μ.ΡΕΝΙΕΡΗΣ" Ο.Ε. ΕΛΑΙΟΦΡΟΥΤ	**Ιδιωτικό**	**Φυγοκεντρικό**	**3 tn./hr**	**Κάνει τυποποίηση λαδιού**

Δ. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΖΟΥΝ ΤΗΝ ΖΩΝΗ

1. ΓΕΝΙΚΑ

Τα φυσικά όρια της γεωγραφικής ζώνης , εντός της οποίας επικρατεί η ελαιοκαλλιέργεια περιλαμβάνει τα διοικητικά όρια της πρώην Κοινότητας Φοινικίου. Ο συνολικός αριθμός των εκτάσεων της ζώνης καθώς και ο αριθμός των καλλιεργούμενων εκτάσεων φαίνεται στον Πίνακα 5.

Πίνακας 5. Συνολικός αριθμός εκτάσεως της ζώνης (σε στρ.)

	Ανάγλυφο εδάφους	Σύνολο εκτάσεων	Καλλιεργούμενες εκτάσεις
Φοινίκι	Ημιορεινό	13.900	6.500
ΣΥΝΟΛΟ		**13.900**	**6.500**

ΠΗΓΗ: ΕΣΥΕ Ν. ΛΑΚΩΝΙΑΣ

Η γεωγραφική ζώνη της περιοχής του Φοινικίου χαρακτηρίζεται ημιορεινή ή λοφώδης. Γενικά , η ζώνη μπορεί να χαρακτηρισθεί εδαφολογικά , ομοιογενής με ελάχιστες εξαιρέσεις.

Κλιματολογικά , η περιοχή χαρακτηρίζεται Μεσογειακή με ήπιο και υγρό χειμώνα και ξηρό και μεγάλης διάρκειας καλοκαίρι. Η εδαφολογική ομοιογένεια της ζώνης και οι κλιματολογικές συνθήκες καθόρισαν τα χαρακτηριστικά του παραγόμενου ελαιολάδου.

Οι κυριότερες ποικιλίες της ελιάς που καλλιεργούνται στην γεωγραφική ζώνη είναι η Κορωνέϊκη (70%) , η Αθηνολιά (25%) και η Ασπρολιά (5%). Η επικράτηση των ποικιλιών της περιοχής προέκυψε κυρίως λόγω της άριστης προσαρμοστικότητας των ποικιλιών αυτών στις συγκεκριμένες εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες. Έτσι , διαχρονικά η φύση έκανε "επιλογή" και επήλθε η οικολογική ισορροπία στο συγκεκριμένο περιβάλλον.

Οι ελαιοκαλλιεργητές ακολουθούν παρόμοιες καλλιεργητικές τεχνικές λίπανσης , φυτοπροστασίας και μηχανικών εργασιών εξαιτίας της ομοιομορφίας του εδάφους και του κλίματος της περιοχής.

Η καλλιέργεια της ελιάς αποτελεί την κύρια πηγή εισοδημάτων στην περιγραφείσα γεωγραφική ζώνη ακολουθούμενη από την καλλιέργεια των εσπεριδοειδών (κυρίως ομφαλοφόρων).

Επίσης , είναι γνωστή η σημασία της ελαιοκαλλιέργειας και του ελαιολάδου στην μακρόχρονη ιστορία της περιοχής καθότι , όπως τεκμηριώνεται στην συνέχεια , η περιοχή αποτελούσε ελαιοπαραγωγικό κέντρο με συναφείς εμπορικές δραστηριότητες (ελαιοτριβεία).

2. ΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Το κλίμα της γεωγραφικής ζώνης είναι μεσογειακό με ήπιο και υγρό χειμώνα , όπου σπανίως παρουσιάζονται οριακά καιρικά φαινόμενα (παγετοί ή χαλάζι) και το καλοκαίρι είναι ξηρό και ζεστό μεγάλης διάρκειας.

Εξαιτίας του ημιορεινού λοφώδους αναγλύφου ευνοείται ο αερισμός και η άπλετη έκθεση της περιοχής στον ήλιο. Οι κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής δικαιολογούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του ελαιολάδου.

Προς τεκμηρίωση των ανωτέρω παρατίθενται τα μετεωρολογικά στοιχεία της περιοχής (κατά την τελευταία δεκαετία) , όπως μετρήθηκαν από το μετεωρολογικό σταθμό του Ασωπού. Ο μετεωρολογικός σταθμός του Ασωπού βρίσκεται εκτός της γεωγραφικής ζώνης αλλά πλησιέστατα σ' αυτή και τα μετεωρολογικά δεδομένα αντιπροσωπεύουν τα κλιματολογικά στοιχεία της περιοχής.

Στους Πίνακες 6 , 7 και 8 που παρατίθενται φαίνονται ο μέσος όρος των μηνιαίων βροχοπτώσεων , η μέση μηνιαία θερμοκρασία και οι απόλυτες μέγιστες και ελάχιστες θερμοκρασίες.

Πίνακας 6. Μέσος όρος ολικής βροχόπτωσης των ετών 1988 - 1997 (mm/μήνα)

ΜΗΝΑΣ	ΣΤΑΘΜΟΣ ΑΣΩΠΟΥ
ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ	55.66
ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ	50.03
ΜΑΡΤΙΟΣ	42.41
ΑΠΡΙΛΙΟΣ	22.01
ΜΑΙΟΣ	14.66
ΙΟΥΝΙΟΣ	4.02
ΙΟΥΛΙΟΣ	4.91
ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ	7.31
ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ	6.26
ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ	30.24
ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ	106.03
ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ	101.92

Όπως φαίνεται το μακρύ και ξηρό καλοκαίρι , το οποίο παρατείνεται μέχρι τα μέσα του φθινοπώρου σε συνδυασμό με τις βροχοπτώσεις του χειμώνα ευνοεί την κανονική ανάπτυξη του δένδρου και την ωρίμανση του καρπού.

Πίνακας 7. Μέση μηνιαία θερμοκρασία των ετών 1988 - 1997 (oC)

ΜΗΝΑΣ	ΣΤΑΘΜΟΣ ΑΣΩΠΟΥ
ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ	9.55
ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ	9.87
ΜΑΡΤΙΟΣ	11.57
ΑΠΡΙΛΙΟΣ	14.39
ΜΑΙΟΣ	18.68
ΙΟΥΝΙΟΣ	23.25
ΙΟΥΛΙΟΣ	27.11
ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ	25.67
ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ	22.60
ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ	19.20
ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ	14.18
ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ	11.33

Από τα στοιχεία του Πίνακα 7 προκύπτει ότι στην περιοχή της εξεταζόμενης ζώνης έχουμε δροσερό κλίμα , ιδιαίτερα τους καλοκαιρινούς μήνες. Το γεγονός αυτό συμβάλλει αποφασιστικά στην ελαιοπεριεκτικότητα του ελαιοκάρπου και κατά συνέπεια στις μεγάλες αποδόσεις.

Πίνακας 8. Απόλυτες μέγιστες και ελάχιστες θερμοκρασίες των ετών 1988 - 1997 (oC)

ΕΤΟΣ	ΜΕΓΙΣΤΗ	ΕΛΑΧΙΣΤΗ
1988	45	+ 1
1989	36	- 1
1990	37	0
1991	37	- 2
1992	38	- 3
1993	37	0
1994	38	- 1
1995	38	- 2.4
1996	39	- 3
1997	40	- 1

Από τα παρατιθέμενα στοιχεία φαίνεται ότι δεν επικρατούν στην περιοχή ακραίες θερμοκρασίες οι οποίες θα περιόριζαν την κανονική εξέλιξη των ελαιόδενδρων και την ποιότητα του παραγόμενου καρπού.

Η ευνοϊκή επίδραση των παραπάνω παραγόντων , όπως μάλιστα αναφέρονται και σε σχετικές βιβλιογραφίες , δηλαδή ότι η περιοχή είναι ημιορεινή , ότι έχει δροσερότερο καλοκαίρι , ότι το ηλιακό φώς είναι άπλετο και σε συνδυασμό με τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά διαμορφώνουν τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου ελαιολάδου. (Θ. Μουλούλης , 1979)

3. ΕΔΑΦΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Τα εδάφη της γεωγραφικής ζώνης της περιοχής , για την οποία ζητείται η αναγνώριση Ονομασίας Προέλευσης , περιλαμβάνει δύο (2) κατηγορίες εδαφών.

Κατηγορία Α. Ερυθρές ρεντζίνες σε ασβεστόλιθους ή κροκαλοπαγή ασβεστολιθικά πετρώματα καθώς και καρσικά πετρώματα.

Κατηγορία Β. Υποβαθμισμένα αλκαλικά με μορφολογία δασικών.

Τα εδάφη των εκτάσεων στην περιοχή έχουν αναπτυχθεί στη μεγαλύτερη έκταση τους επί ασβεστολίθου και σε περιορισμένη έκταση επί μάργας. Έχουν συνήθως μεγάλες κλίσεις (μεγαλύτερες του 6%) και στις περισσότερες περιπτώσεις βρίσκονται από την επίδραση συνεχούς διάβρωσης. Έτσι τα εδάφη αυτά χαρακτηρίζονται από μικρό βάθος ενώ πολλές φορές εμφανίζεται στην επιφάνεια το μητρικό πέτρωμα.

Γενικά , τα εδάφη της περιοχής είναι ασβεστώδη (σχιστολιθικά) , πλούσια σε ανθρακικό ασβέστιο , βαθιά πολύ καλά στραγγιζόμενα και δεν παρουσιάζουν παθογένεια. Η κοκκομετρική σύσταση τους είναι πηλώδης έως πηλοαργιλλώδης με οξύτητα 7-8. Στα εδάφη παρουσιάζεται επάρκεια Φωσφόρου , Καλίου και Σιδήρου.

Η πρώην Κοινότητα Φοινικίου χαρακτηρίσθηκε ημιορεινή , σύμφωνα με την Οδηγία 75/268/ΕΟΚ από το 1981. Το εισόδημα των παραγωγών της περιοχής προέρχεται από την ελαιοκαλλιέργεια , κατά κύριο λόγο και δευτερευόντως από την εσπεριδοκαλλιέργεια.

Οι απαραίτητοι οικολογικοί παράγοντες για την ανάπτυξη του ελαιοκάρπου είναι η υγρασία , η ηλιοφάνεια και το εδαφικό υπόστρωμα.

Η υγρασία είναι απαραίτητη για την κανονική ανάπτυξη του καρπού και της ωρίμανσης του. Σε περιπτώσεις ανεπαρκούς εδαφικής υγρασίας , λόγω κλιματικών κυρίως συνθηκών , τα εδάφη αρδεύονται , έτσι ώστε να υπάρχει πάντα διαθέσιμη η αναγκαία υγρασία.

Η μεγάλη ηλιοφάνεια βοηθά στον εμπλουτισμό του ελαιολάδου σε αρωματικά συστατικά και την δημιουργία ελαιολάδου εκλεκτής ποιότητας.(Θ. Μουλούλης , 1979)

Η ορεινότητα των εδαφών της περιοχής παράγει ελαιόλαδο με ιδιαίτερα ευχάριστη γεύση. Στα ασβεστολιθικά εδάφη της περιοχής τα δένδρα παράγουν ελαιόλαδο λεπτόρρευστο και πλουσιότερο σε αρωματικά συστατικά. (Θ. Μουλούλης , 1979)

Τα παραπάνω εκτιθέμενα εδαφολογικά στοιχεία αποτυπώνονται στον Φωτογεωλογικό Χάρτη της περιοχής , όπως αυτός συντάχθηκε από το Ινστιτούτο Γεωλογικών Ερευνών της Ελλάδας (ΙΓΜΕ) και σύμφωνα με σχετική μελέτη του Ινστιτούτου Εδαφολογίας Αθηνών (1981) , όπου έγινε εδαφολογική μελέτη της περιοχής.

4. ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ - ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ - ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

Οι ελαιοπαραγωγοί της γεωγραφικής ζώνης εφαρμόζουν παρόμοιες καλλιεργητικές τεχνικές , οι οποίες ελάχιστα διαφέρουν μεταξύ τους.

Η λίπανση των ελαιόδενδρων είναι εξισορροπημένη και ελεγχόμενη , ανάλογα με τις θρεπτικές ανάγκες των δένδρων , της ηλικίας και της ηρτημένης εσοδείας. Γίνεται σωστή χρήση επιφανειακών μικτών αζωτούχων λιπασμάτων (θειϊκή αμμωνία - το χειμώνα και νιτρική αμμωνία - την άνοιξη).

Η κατεργασία του εδάφους γίνεται με την χρήση γεωργικών ελκυστήρων παρελκομένων εξαρτημάτων , όπου αυτή είναι δυνατή , λόγω της κλίσης του εδάφους. Η επιφανειακή καλλιέργεια του ελαιώνα γίνεται στις αρχές της άνοιξης , μετά την συγκομιδή του ελαιόκαρπου με φρέζα και αποφεύγεται η βαθειά άροση εξαιτίας των δυσμενών επιδράσεων της στο έδαφος.

Η καταπολέμηση των εχθρών και των ασθενειών των δένδρων γίνεται με τις γνωστές μεθόδους και φυτοφάρμακα , ώστε το τελικό προϊόν να είναι απαλλαγμένο από τυχόν υπολείμματα φυτοφαρμάκων. Για την καταπολέμηση των κυριότερων εχθρών , που είναι ο δάκος και ο πυρηνοτρήτης , οι ελαιώνες εφοδιάζονται με παγίδες και γίνονται δολωματικοί ψεκασμοί εδάφους , σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία.

Επιπρόσθετες καλλιεργητικές τεχνικές , όπως κλάδεμα και ελαφρός κλαδοκάθαρος των ελαιόδενδρων διατηρούν το χαμηλό σχήμα των δένδρων και διατηρώντας την καλή ισορροπία του δένδρου επιτυγχάνεται καλός αερισμός , καλύτερος έλεγχος των ασθενειών , καλύτερη ποιότητα καρπού και τέλος εύκολη και γρήγορη συγκομιδή του καρπού και κυρίως άριστη ποιότητα Έξτρα Παρθένου Ελαιολάδου και Παρθένου Ελαιολάδου.

Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται συνεχής τάση μείωσης στην χρήση λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων . Η μηχανική κατεργασία του εδάφους αντικαθίσταται σταδιακά και εφαρμόζεται η ακαλλιέργεια του ελαιώνα , με ταυτόχρονη χλωρά λίπανση.

Η **συγκομιδή** του ελαιοκάρπου γίνεται όταν ο καρπός είναι φυσιολογικά ώριμος , με τη βοήθεια χτενιών ή με τα χέρια. Αυτό έχει σαν συνέπεια να μην πληγώνεται ο ελαιόκαρπος , να μην υφίσταται ζυμώσεις και μολύνσεις , στο διάστημα που μεσολαβεί από την συγκομιδή μέχρι την έκθλιψη.

Η συγκομιδή αρχίζει όταν το μεγαλύτερο ποσοστό του είναι ώριμο , όταν δηλαδή αλλάζει χρώμα από το πρασινοκίτρινο προς το ιώδες. Κατά την προσκόμιση στο Ελαιουργείο προς επεξεργασία ο καρπός βρίσκεται σε άριστη κατάσταση. Η μεταφορά γίνεται αμέσως μετά την συλλογή σε σάκους βάρους μέχρι 50 κιλών , κατασκευασμένους από φυτική πρώτη ύλη την γιούτα , ώστε να διασφαλίζεται η καλή ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Η **αποθήκευση** , για μικρό χρονικό διάστημα , γίνεται μετά την μεταφορά του ελαιόκαρπου με παλέτες , σε στεγανούς , καλά αεριζόμενους χώρους προστατευμένους από τον ήλιο και την βροχή, ώστε να εξασφαλίζεται η καλή κατάσταση του ελαιοκάρπου. Ο χρόνος αποθήκευσης δεν υπερβαίνει τις 24 ώρες.

Η **επεξεργασία** του ελαιοκάρπου για την παραλαβή του ελαιολάδου και η διατήρηση του γίνεται στο ελαιουργείο της εταιρείας "Μ. ΡΕΝΙΕΡΗΣ Ο.Ε. ΕΛΑΙΟΦΡΟΥΤ" .
Τα ακολουθούμενα στάδια της επεξεργασίας του ελαιοκάρπου είναι : η τροφοδοσία , η αποφύλλωση , η πλύση , η θραύση , η μάλαξη , η διαχώριση και τέλος η φυγοκέντρηση.

Ο ελαιόκαρπος μεταφέρεται με μεταφορική ταινία , ειδικής κατασκευής ώστε να μη τραυματίζεται και αφού αποφυλλωθεί , πλένεται και ακολουθεί η θραύση του. Το σπάσιμο ή η άλεση είναι το πρώτο κύριο στάδιο της επεξεργασίας του , αφού τα προηγούμενα είναι προπαρασκευαστικά. Το **σπάσιμο** γίνεται σε σπαστήρα ελαιοκάρπου , τύπου σφυρόμυλου , ο οποίος περιλαμβάνει περιστρεφόμενο κόσκινο για την αποφυγή γαλακτωμάτων. Η φάση της **μάλαξης** γίνεται **με το διπλό σύστημα μάλαξης της ελαιοζύμης (διπλά λιθάρια)** και περιλαμβάνει την προμάλαξη , η οποία γίνεται σε τριόροφο προμαλακτήρα με εσωτερική ανοξείδωτη εσωτερική επιφάνεια και την **μάλαξη** , η οποία γίνεται σε μαλακτήρα δύο τμημάτων .

Όλα τα μέρη του μαλακτήρα , που έρχονται σε επαφή με την ελαιοζύμη , είναι από ανοξείδωτο χάλυβα. Η ελαιοζύμη μαλάσεται σε χαμηλή θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 30oC επί 30 λεπτά ενώ η θερμοκρασία του νερού για την θέρμανση των μαλακτήρων δεν ξεπερνά τους 35 - 40oC.

Κατόπιν η εξαγωγή του ελαιολάδου γίνεται με φυγοκέντριση σε οριζόντιο φυγοκεντρικό διαχωριστήρα , ΤΡΙΩΝ ΦΑΣΕΩΝ , τύπου DECADER , δυναμικότητας 3.000 κιλών ανά ώρα , περίπου. Ο διαχωριστήρας περιλαμβάνει περιστρεφόμενο τύμπανο από ανοξείδωτο χάλυβα , υψηλής ποιότητας και είναι προσαρμοσμένος σε μεταλλική βάση που περιλαμβάνει συλλέκτες από ανοξείδωτο χάλυβα για το λάδι και τα φυτικά υγρά. Για την ανάκτηση του ελαιολάδου που περιέχεται στα φυτικά υγρά και για τον καθαρισμό του ελαιολάδου χρησιμοποιούνται τρείς (3) φυγοκεντρικοί διαχωριστήρες αυτομάτου καθαρισμού. Το τύμπανο και όλα τα άλλα μέρη του διαχωριστήρα , που έρχονται σε επαφή με το ελαιόλαδο , είναι κατασκευασμένα από ειδικό ανοξείδωτο χάλυβα .

Ο εξοπλισμός που έρχεται σε επαφή με την ελαιοζύμη και το ελαιόλαδο , κατά την διάρκεια της επεξεργασίας είναι από ανοξείδωτο χάλυβα.

Η αποθήκευση του παραγόμενου ελαιόλαδου γίνεται σε έξη (6) ελαιοδεξαμενές , χωρητικότητας 50 τόνων εκάστη , οι οποίες είναι κατασκευασμένες από ανοξείδωτο χάλυβα 304 2Β , κατάλληλο για αποθήκευση ελαιολάδου. Επίσης όλες οι αντίστοιχες σωληνώσεις που έρχονται σε επαφή με το ελαιόλαδο , κατά την είσοδο και την έξοδο του είναι κατασκευασμένες από ανοξείδωτο χάλυβα 304 2Β , όπως ακριβώς προβλέπονται από την εθνική και κοινοτική νομοθεσία.

5. ΧΗΜΙΚΑ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η οξύτητα του παραγόμενου ελαιολάδου βρίσκεται σε χαμηλά επίπεδα. Το 90% περίπου της παραγωγής κυμαίνεται από 0.3-0.6βαθμούς (% σε ελαϊκό οξύ). Αυτό αποδεικνύει την εξαιρετική ποιότητα του και η χαμηλή οξύτητα συνοδεύεται από τα άριστα χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Η χημική ιδιαιτερότητα του παραγόμενου ελαιόλαδου , σε σχέση με τα άλλα ελαιόλαδα της περιοχής , οφείλεται στον χαμηλό αριθμό των υπεροξειδίων Κ270 , Κ232 και ΔΚ.

Τα χαρακτηριστικά αυτά αποτελούν δείκτη της τάσης του ελαιολάδου για τάγγιση και της διατήρησης του αρώματος για μεγάλο χρονικό διάστημα . Η διαπίστωση χαμηλής τιμής των υπεροξειδίων Κ270 δίνει επιπλέον την καθαρότητα του ελαιολάδου , χωρίς προσμίξεις και νοθεία. Η χημική ανάλυση έγινε στα εργαστήρια της Χημικής Υπηρεσίας Πατρών , η οποία υπάγεται στην Νομαρχία Αχαϊας (σύμφωνα με το συνημμένο έγγραφο 1130/30-3-1994) .

Ως προς τα λοιπά χημικά χαρακτηριστικά , δεν μεταβάλλονται ουσιαστικά , η δε σύσταση του στερολικού κλάσματος δεν διαφοροποιείται σημαντικά σε επίπεδο Νομού και δεν προβληματίζει γενικά.

Το χρώμα του παραγόμενου ελαιολάδου είναι κιτρινοπράσινο , χρυσίζον και έχει ελαφρότατα πικρή γεύση κατά την βρώση. Το άρωμα προσδίδει γλυκύτητα , ενώ η γεύση και η οσμή του είναι εξαιρετική.

6. ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΚΑΙ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Η γεωγραφική περιοχή , της οποίας αιτείται η αναγνώριση Ονομασίας Προέλευσης Ελαιολάδου "Φοινίκι Λακωνίας" , ήταν γνωστή για την ελαιοκαλλιέργεια και την οικονομική σημασία του ελαιολάδου , τουλάχιστον προ 180 ετών.

Τα στοιχεία αυτά ήρθαν στην επιφάνεια , μετά από έρευνα της Ελένης Δ. Μπέλια , συντάκτριας του Κέντρου Ερευνών της Ιστορίας του Νεώτερου Ελληνισμού της Ακαδημίας Αθηνών και παρουσιάστηκε στο Α' Συνέδριο Λακωνικών Σπουδών , στις 7-11 Οκτωβρίου 1977.

Τα πρώτα στατιστικά στοιχεία της επαρχίας Επιδαύρου - Λιμηράς παρουσιάζονται σε στατιστική έκθεση με τον τίτλο "*Συνοπτική στατιστική περιγραφή της επαρχίας Μονεμβασίας κατά χωρία και περιοχάς*". Η έκθεση είναι ανώνυμος και φέρει χρονολογία "*Οκτώβριος 1828*" και σημειώνεται ότι καταρτίστηκε σύμφωνα με διαταγή της Κυβέρνησης.

Η έκθεση αυτή αποτελεί την πρώτη στατιστική καταγραφή της Επιδαύρου-Λιμηράς μετά την Επανάσταση. Σημειώνεται ότι , η σημερινή επαρχία Επιδαύρου-Λιμηράς αναφέρεται ως επαρχία Μονεμβασίας.

Στην σελίδα 85 του Πέμπτου Τόμου των ΛΑΚΩΝΙΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ , αναφέρεται το τοπωνύμιο "**Φοινίκι**" , προσδιορίζοντας τα διοικητικά όρια αυτού. Στην συνέχεια παραθέτουμε το ακριβές κείμενο.

Χωρίον απέχον προς δυσμάς της Μητροπόλεως χιλ. 16 , του δε λιμένος Πλύτρα 8, κείται εις τους πρόποδας του όρους.
Τα σύνορα αυτού. Άρχεται από τον λιμένα Πλύτρα και Ξυλί και ανεβαίνει εις τον Γρόμπον , είτα ανέρχεται εις του Κατζικάρου και έως τον Γκούγερα και καταβαίνει εις το Διάσελον , είτα έρχεται εις τον Άγιον Βασίλειον , κακείθεν εις τα Καμιά και εις το Επάνω Χωρίον και έρχεται εις το άκρον του Νεοχωρίου , και καταβαίνει εις το Καλάμι, εις το Βρωμοπήγαδον , και εις του Σουλεημάναγα το αμπέλι , εις τα Κραμπέϊκα , εις τα Καλύβια του Βρασμένου , εις το Πηγάδι του Χοντζάκη , εις το Σπήλαιον του Καρκανάτη, και εις Ζαβάνη την Ράχην καθώς γέρνουν τα νερά , κακείθεν κατέρχεται εις την Κουμαρόλακκαν , εις την Παλαιάν Βλυχάδαν και κατέρχεται έως το άκρον του αιγιαλού και διευθύνεται έως το Ξυλί. Δηλαδή , γίνεται μια λεπτομερής αναφορά των ορίων της σημερινής γεωγραφικής περιοχής.

Στην σελίδα 86 του ιδίου συγγράμματος αναφέρεται η γεωργική στατιστική της περιοχής. Συγκεκριμένα αναφέρεται:

Αμπέλια εθνικά στρέμματα	*132*
Ελαίαι εθνικαί ρίζαι	***2.122***
Ιδιόκτητοι	*523*
Κατάκτησις	*1.641*
Υποθήκη	*61*

Επίσης επισημαίνεται ότι την ίδια ιστορική περίοδο υπήρχαν:
Ελαιοτριβεία εθνικά 5 , εξ ων το έν σώον (σελ. 86)

Στην σελίδα 64 , παρ. 3 περί της **Οικονομίας και του Εμπορίου** ,του συγγράμματος αναφέρεται ότι η οικονομία και το εμπόριο της περιοχής περιορίζεται στα αγροτικά εισοδήματα και σε **μικρό εξαγωγικό εμπόριο ελαιολάδου** παλαιότερον και κρασιού, το οποίο διενεργείται στους λιμένες και τα σκαλώματα της περιοχής.

Επιπλέον , στα **ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΑ ΚΑΙ ΛΑΚΩΝΙΚΑ** , του Βιβλίου 2 και 3 , του συγγράματος Παυσανίου Ελλάδος Περιήγησις , προσδιορίζεται η περιοχή του *χωριού Φοινικίου* , το οποίο βρίσκεται **πενήντα στάδια από τον Ασωπό** και μάλιστα αναφέρεται ότι στο χώρο του Φοινικίου βρίσκεται το *Υπερτελέατον Ασκληπιείον*.

Κατόπιν των ανωτέρω εκτεθέντων ιστορικών αναφορών , προκύπτει ότι η γεωγραφική περιοχή για την οποία ζητείται η Προστασία Ονομασία Προέλευσης , για το ελαιόλαδο συνδέεται ιστορικά και λαογραφικά με την ελαιοκαλλιέργεια και αποδεικνύεται η ύπαρξη εξαγωγικού εμπορίου του προϊόντος.

Ε. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΕΛΑΙΟΥΡΓΕΙΟΥ

Όπως αναφέρθηκε στην προηγούμενη ενότητα , κατά την απογραφή της Ελεύθερης Ελλάδας , το έτος 1828 - σελ. 86 του συγγράμματος *"Λακωνικαί Σπουδαί"*- υπήρχαν πέντε (5) εθνικά ελαιοτριβεία , εκ των οποίων το ένα (1) λειτουργούσε.

Από το έτος 1900 λειτουργούσε , **συνεχώς** , ένα (1) ελαιοτριβείο στην περιοχή του Φοινικίου , το οποίο προφανώς είναι το σώζων ελαιουργείο της προηγούμενης απογραφής. **Το ίδιο ελαιουργείο** λειτούργησε με την μορφή της ομορρύθμου εταιρείας , με την επωνυμία "ΜΗΝΑΣ Μ. ΡΕΝΙΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ Δ. ΒΛΑΧΑΚΗΣ" Ο.Ε. , το έτος 1987. Η ομμόρυθμος εταιρεία ιδρύθηκε στις 2 Ιανουαρίου 1987 και τροποποιήθηκε στις 14 Νοεμβρίου 1991 , μετονομασθείσα σε "ΜΗΝΑΣ Μ. ΡΕΝΙΕΡΗΣ" Ο.Ε. ΕΛΑΙΟΦΡΟΥΤ. Οι νέοι εταίροι της εταιρείας είναι ο Μηνάς Μ. Ρενιέρης , η Καλλιόπη σύζ. Παναγιώτη Ρενιέρη , ενώ ο τρίτος εταίρος Παναγιώτης Μ. Ρενιέρης είναι ο διαχειριστής και εκπρόσωπος της εταιρείας. Έχει γίνει , όπως προκύπτει μια **οικογενειακή επιχείρηση** , στην οποία συμμετάσχουν όλα τα μέλη της.

Η μονάδα έκθλιψης του ελαιοκάρπου υπάχθηκε στον αναπτυξιακό νόμο 1262/82 , στις 5 Φεβρουαρίου 1988. Η μελέτη προέβλεπε την επέκταση και τον εκσυγχρονισμό της μονάδας , η οποία και πραγματοποιήθηκε.

Στην συνέχεια , η μονάδα υπάχθηκε το 1996 , στον Καν. (ΕΟΚ) 866/90 και εγκρίθηκε η μετεγκατάσταση της στις νέες ιδιόκτητες κτιριακές εγκαταστάσεις και η μετατροπή του ελαιοτριβείου από κλασσικό σε φυγοκεντρικό , διατηρώντας όμως στις νέες εγκαταστάσεις το διπλό σύστημα μάλαξης (ΛΙΘΑΡΙΑ) για την παραγωγή λαδιού αρίστης ποιότητας. Η επένδυση πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με την εγκριθείσα μελέτη και έκτοτε λειτουργεί με την σύγχρονη υποδομή της. **Η προβλεπόμενη παραγωγή ελαιολάδου του ελαιοτριβείου αναμένεται να φθάσει τους πεντακόσιους (500) τόνους , κατά την επόμενη περίοδο 1998/99.**

Η ελαιουργική μονάδα λειτουργεί πλέον στις καινούργιες κτιριακές εγκαταστάσεις , οι οποίες καταλαμβάνουν συνολικό εμβαδόν 483,70 τ.μ. μαζί με τους βοηθητικούς χώρους (γραφείο - χώροι προσωπικού - υπόστεγο). Πρόσφατα , κατασκευάστηκαν σύγχρονες εγκαταστάσεις , συνολικής επιφάνειας 1.000 τ.μ. , οι οποίες θα αξιοποιηθούν ως αποθήκη και ως συσκευαστήριο , επιφανείας 500 τ.μ. έκαστο.

ΣΤ. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η σύγχρονη μονάδα έκθλιψης του ελαιοκάρπου , της ομορρύθμου εταιρείας "ΜΗΝΑΣ Μ. ΡΕΝΙΕΡΗΣ" Ο.Ε. - ΕΛΑΙΟΦΡΟΥΤ έχει ήδη προχωρήσει στην παραγγελία και προμήθεια του απαραίτητου μηχανολογικού εξοπλισμού του συσκευαστηρίου , του οποίου έχουν ήδη ολοκληρωθεί οι κτιριακές εγκαταστάσεις.

Η μονάδα θα διαθέτει σύντομα ένα υπερσύγχρονο συσκευαστήριο , όπου θα τυποποιείται "Έξτρα Παρθένο Ελαιολόλαδο" και "Παρθένο Ελαιόλαδο"

Το ελαιόλαδο θα τυποποιείται σε συσκευασίες 5 λίτρων λευκοσίδηρο και 3 λίτρων κονσέρβα λευκοσιδηρού 1 λίτρου και 1/2 λίτρου. Πλαστική Φιάλη 1 λίτρου. Γυάλινο μπουκάλι 1 λίτρου , 1/2 και 1/4 του λίτρου.