ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1.ΟΝΟΜΑΣΙΑ

ΠΟΠ “Θρούμπα Θάσου” (Thrumpa Thassou)

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Η Πρώτη ύλη

Η καλλιέργεια της ελιάς στο Νησί Θάσος είναι συνυφασμένη από αρχαιοτάτων χρόνων με την ύπαρξη του νησιού, καθώς και η ποικιλία της μοναδική στο είδος της και άρρηκτα συνδεδεμένη με το όνομα του νησιού ονομάζεται Θασίτικη.
Είναι παραλλαγή της Θρουμποελιάς και ο καρπός της αποτελεί άριστη πρώτη ύλη για την παραγωγή ελιάς ξηράλατος.

2.2. Χαρακτηριστικά της ελιάς Θρούμπα Θάσου

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των ελιών της Θρούμπας της Θάσου περιγράφονται συνοπτικά παρακάτω:

Περιγραφή του καρπού: κυλινδροκωνικός ελαφρά κεκαμμένος κατά την μία πλευρά, που καταλήγει σε μικρή θηλή.

Κατηγορία: Brilliant (μέγεθος 290-320 τεμάχια/κιλό)

Βάρος καρπού: κυμαίνεται από 1.5-5 γραμμάρια

Σύνθεση καρπού: η σάρκα κυμαίνεται από 79-84% του όγκου του καρπού, ο πυρήνας από 13-16% και ο φλοιός από 3-5%.

3. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Την ζώνη προέλευσης και επεξεργασίας της ελιάς αποτελούν τα όρια της Νήσου Θάσου.
Η ετήσια παραγωγή ελιάς θρούμπα στο νησί Θάσου ανέρχεται στους 800-1.000 τόνους.
Η επεξεργασία της ελιάς γίνεται αποκλειστικά στο νησί. Με τις υπάρχουσες σήμερα εγκαταστάσεις , το εργοστάσιο της Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών επεξεργάζεται περίπου τα ¾ της ετήσιας παραγωγής και την υπόλοιπη ποσότητα επεξεργάζονται μικρές βιοτεχνίες εντός της νήσου.

4. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4&7 σημείο στ, του Π.Δ. 81/93 για τις ελιές "ΘΡΟΥΜΠΑ ΘΑΣΟΥ" Π.Ο.Π. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:
ΘΑ – αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας/ δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

5. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ – ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ – ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

Οι ελαιοπαραγωγοί της Θάσου εφαρμόζουν παρόμοιες καλλιεργητικές τεχνικές, οι οποίες ελάχιστα διαφέρουν μεταξύ τους:

5.1 ΛΙΠΑΝΣΗ

Στις πεδινές περιοχές που είναι και ποτιστικές ακολουθούνται συστηματικά τα παρακάτω:
Χειμώνας: Βασική λίπανση (σύνθετα βασικά λιπάσματα του τύπου 11-15-15.
Άνοιξη: Επιφανειακή λίπανση με αζωτούχα κυρίως λιπάσματα στις αρδευόμενες περιοχές όπως ΑΝΑ που εφαρμόζεται συγχρόνως με το πότισμα. Μετά το τέλος της συλλογής του καρπού ακολουθεί λίπανση με θειική και φωσφορική αμμωνία.

5.2 ΚΛΑΔΕΜΑ

5.3 ΖΙΖΑΝΙΟΚΤΟΝΙΑ

Εφαρμόζεται σε ελάχιστο ποσοστό των καλλιεργουμένων εκτάσεων περίπου 5%.

5.4 ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΕΧΘΡΩΝ ΚΑΙ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ

Γίνεται με γεωργικά φάρμακα και αφορά
α) το κυκλοκόνιο (cycloconium oleaginum)
β) πυρηνοτρίτης (prays oleelus)
Ανθόβια γενεά 4-8 ημέρες πριν την ανθοφορία

Καρπόβια γενεά τέλη Ιουνίου-αρχές Ιουλίου

γ) λεκάνιο στα μέσα Αυγούστου

5.5 ΔΑΚΟΚΤΟΝΙΑ

Η αντιμετώπιση του δάκου γίνεται με δολωματικούς από εδάφους ψεκασμούς ή με βιολογικές μεθόδους ή χωρίς καμία καταπολέμηση, εφόσον δεν παρίσταται ανάγκη.

5.6 ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ

Η συγκομιδή της ελιάς αρχίζει στις αρχές Νοεμβρίου έως τα μέσα του Ιανουαρίου. Ο επικρατέστερος τρόπος για τη συλλογή της ελιάς στο νησί είναι αυτός με τα χέρια για να αποφεύγεται ο τραυματισμός του καρπού. Η μεταφορά του καρπού γίνεται με διάτρητα πλαστικά τελάρα χωρητικότητας 20-25 κιλών.

5.7 ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Ο καρπός συλλέγεται από το δένδρο στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσης του, ακόμα και ώριμος γιατί ενδιαφέρει περισσότερο το μαύρο χρώμα και λιγότερο η υφή, αφού το τελικό προϊόν κυκλοφορεί συρρικνωμένο (ζαρωμένο). Κατόπιν ο ελαιόκαρπος πλένεται σχολαστικά με νερό υπό πίεση προκειμένου να απαλλαγεί από ξένες ύλες, σκόνη και φύλλα. Ταξινομείται κατά μέγεθος και προστίθεται χονδρό αλάτι σε περιεκτικότητα 30-40% κατά όγκο, όταν το προϊόν τοποθετείται σε δεξαμενές για ωρίμανση. Μετά την πάροδο 30-40 ημερών έχει επιτευχθεί η ωρίμανση και οι ελιές είναι έτοιμες να διοχετευθούν στην κατανάλωση αφού εκτεθούν στον αέρα για οξείδωση και βελτίωση του χρώματος. Συσκευάζεται εν ξηρώ.

6. ΔΕΣΜΟΣ

Η καλλιέργεια της ελιάς στο Νησί Θάσος είναι συνυφασμένη από αρχαιοτάτων χρόνων με την ύπαρξη του νησιού, καθώς και η ποικιλία της μοναδική στο είδος της και άρρηκτα συνδεδεμένη με το όνομα του νησιού ονομάζεται Θασίτικη.

Είναι παραλλαγή της Θρουμποελιάς και ο καρπός της αποτελεί άριστη πρώτη ύλη για την παραγωγή ελιάς ξηράλατος. Παράγεται από

παραδοσιακά καλλιεργούμενη ποικιλία στην περιοχή με παραδοσιακούς τρόπους επεξεργασίας εντός των ορίων της γεωγραφικής ζώνης.

7. ΦΟΡΕΙΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

1. Οργανισμός Πιστοποίησης & Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.)

Διεύθυνση: Πατησίων & Άνδρου 1, ΤΚ 11257 Αθήνα

Τηλέφωνο: 210 - 8231253

Fax: 210 – 8231438

www.agrocert.gr

info@agrocert.gr

2. Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Καβάλας

Διεύθυνση: Εθνικής Αντίστασης 20, ΤΚ 65403 Καβάλα

Τηλ: 2510291436, 2510291612

Φαξ: 2510291472

8. ΕΙΔΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ

Η επισήμανση θα περιλαμβάνει το όνομα του προϊόντος, το Κοινοτικό Λογότυπο ΠΟΠ και ό,τι προβλέπεται από την Κοινοτική και Εθνική Νομοθεσία.

9. Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία

Ισχύουν οι προβλεπόμενες διατάξεις από την Κοινοτική και Εθνική νομοθεσία σχετικά με το προϊόν.