

Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο «ΚΑΛΑΜΑΤΑ» ΠΟΠ-Τροποποίηση προδιαγραφών



ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΥΡΙΑΚΟΠΟΥΛΟΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ Δ.Α.Ο.Κ. Π.Ε. ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΠΟΠ-ΑΝΑΔΡΟΜΗ

- Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης
- Είναι στην ουσία ένα ιδιαίτερο καθεστώς προστασίας για προϊόντα με σταθερά και συγκεκριμένα ανώτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά που οφείλονται στον τόπο γεωγραφικής προέλευσης και αφορούν το εγγενές φυσικό και ανθρώπινο δυναμικό.
- Το καθεστώς προστασίας θεσπίζεται από την Ε.Ε το 1992(καν.2081).
- Τα προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ λειτουργούν κυρίως προς όφελος των παραγωγών, μεταποιητών και καταναλωτών, για την προστασία της φήμης της αποτροπής του αθέμιτου ανταγωνισμού, της εγγύησης και αξιοπιστίας του προϊόντος. Χρησιμοποιούνται κυρίως ως προϊόντα marketing

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΛΑΜΑΤΑ ΠΟΠ

- Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο «ΚΑΛΑΜΑΤΑ» ΠΟΠ
- Θεσπίστηκε το 1993 με απόφαση του Υπ. Γεωργίας. Το 1997 με δημοσίευση σχετικού κανονισμού εγκρίθηκε και από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το 2008 έγινε αίτηση, από την Ένωση Συνεταιρισμών Μεσσηνίας, τροποποίησης των προδιαγραφών οι οποίες εγκρίθηκαν από την Ε.Ε. με την δημοσίευση του κανονισμού (Ε.Ε.) 2015/1393 τον Αύγουστο 2015.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

ΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ - ΠΡΟΦΙΛ ΛΙΠΑΡΩΝ ΟΞΕΩΝ	
Ολική οξύτητα max 0,5%	Ελαϊκό οξύ 70-80%
$K_{270} \max^{0,2}$	Στεατικό οξύ 2-4%
$K_{232} \max 2,2$	Παλμιτικό οξύ 10-15%
Ολικές στερόλες >1100mg/kg	Λινελαϊκό οξύ 4-11%
Δείκτης υπεροξειδίων 14 M. O_2/Kg	Παλμιτελαϊκό οξύ 0,6-1,2%

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Ελαττώματα	Φρουτώδεις	Πικρό	Πικάντικο
0	3-5	2-3	2-4

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

- Γεωγραφική περιοχή: Τα όρια της Π. Ε. Μεσσηνίας.
- Ποικιλία: κορωνέϊκη (έως 5% μαστοιδής).
- ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ
- Φυτοπροστασία: Η δακοκτονία γίνεται με συλλογικούς από εδάφους ψεκασμούς, ή με βιολογικά σκευάσματα. Η καταπολέμηση των ζιζανίων, με μηχανικό κυρίως τρόπο, ή με εγκεκριμένα ζιζανιοκτόνα σε εδάφη με μεγάλες κλίσεις.
- Συγκομιδή ελαιοκάρπου: Γίνεται με ραβδισμό με μηχανικά μέσα ή με τα χέρια. Ο χρόνος συγκομιδής καθορίζεται από τα κριτήρια ωριμότητας. Όταν το χρώμα του καρπού από πράσινο γίνεται κιτρινοπράσινο και έως το 50% μελανοϊώδες και για 4 έως 6 εβδομάδες. Συγκομιδή ελαιοκάρπου από το έδαφος απαγορεύεται.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

- Μεταφορά ελαιοκάρπου: Γίνεται αμέσως σε σάκους από φυτικό υλικό, ή σε άκαμπτα διάτρητα τελάρα για αποφυγή (ανάμματος). Ο καρπός δεν πρέπει να είναι τραυματισμένος, να περιέχει ξένες ύλες και να έχει κάθε είδους προσβολές (όρια ανοχής 5%).
- ΠΡΟΪΠΟΘΕΣΕΙΣ, ΥΠΟΔΟΜΕΣ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΩΝ
- Αποθήκευση ελαιοκάρπου: Γίνεται σε παλέτες σε κατάλληλο προφυλαγμένο χώρο.

ΣΤΑΔΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

- Διενέργεια ποιοτικού ελέγχου.
- Ανοξειδωτος εξοπλισμός σε όλα τα στάδια παραγωγής.
- Έκθλιψη εντός 24 ωρών από την συγκομιδή.

- **ΣΤΑΔΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ**

- Αποφύλλωση: Γίνεται σχολαστικά για μείωση χλωροφύλλης στο ελαιόλαδο.
- Πλύσιμο ελαιοκάρπου: Γίνεται προσεκτικά με συχνή αλλαγή πόσιμου καθαρού νερού.
- Μάλαξη: Γίνεται για 30 περίπου λεπτά σε θερμοκρασία έως 27 °C, η οποία διατηρείται σε όλη την παραγωγική διαδικασία. Το στάδιο της μάλαξης είναι ιδιαίτερα σημαντικό για την ποιότητα του ελαιολάδου. Επιδρά στην οξείδωση, το χρώμα και τις πτητικές ουσίες του ελαιολάδου.
- Παραλαβή ελαιολάδου: Γίνεται με πίεση ή φυγοκέντριση. Η μεταφορά προς τις αποθήκες των ελαιοτριβείων, ή μονάδων τυποποίησης γίνεται με ανοξείδωτα βυτία.
- Τήρηση αρχείων: Ελαιοκάρπου και ελαιολάδου σε όλη την διαδικασία.
- Αποθήκευση: Σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε θερμοκρασία έως 24 ° C

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

- ΤΥΠΟΠΟΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
- Γίνεται σε πιστοποιημένες μονάδες, τόσο εντός, όσο εκτός οριοθετημένης ζώνης με συνθήκες αποθήκευσης, μεταφοράς ανάλογες των ελαιοτριβείων.
- Τήρηση ιχνηλασιμότητας.
- Τήρηση προβλεπόμενων αρχείων.
- Συσκευασία: Σε φιάλες ή δοχεία έως 5 λίτρων. Σε χονδρική πώληση η μεταφορά γίνεται σε σφραγισμένα βυτία.
- Επισήμανση: Η οριζόμενη από τις προϋποθέσεις των ΠΟΠ, εκτός των στοιχείων που προβλέπονται στην επισήμανση ελαιολάδου.
- ΚΑ/ αύξων αρ. ετικέτας/ δυο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

Αριθμός πιστοποιητικού:0/000/0000.00



Στοιχεία από την έως τώρα εφαρμογή του «ΚΑΛΑΜΑΤΑ» ΠΟΠ στα όρια της τ. Επαρχίας Καλαμάτας

- Τα πιστοποιημένα ελαιοτριβεία είναι 30.
- Η δυναμικότητα της περιοχής είναι 5000-6000 τόνοι.
- Η συνήθης πρακτική ήταν η εξής. Στο μεγαλύτερο ποσοστό ελαιολάδου ακολουθούταν η διαδικασία παραγωγής ΠΟΠ με τις ισχύουσες προδιαγραφές. Ωστόσο ως ΠΟΠ πωλούνταν 1500 έως 2000 τόνοι και το υπόλοιπο αποχαρκτηριζόταν και διακινούταν ως συμβατικό.
- Ως σημαντικό κίνητρο παραγωγής ΠΟΠ υπήρχε η λήψη στρεμματικής ενίσχυσης από τους παραγωγούς (ποιοτικό παρακράτημα), η οποία από την τρέχουσα περίοδο καταργείται με την εφαρμογή της νέας ΚΑΠ.
- Παρά την ύπαρξη του κινήτρου της στρεμματικής ενίσχυσης, η διαφορά μεταξύ του παραγόμενου και του πωλούμενου ως ΠΟΠ ελαιόλαδου πρέπει να μας προβληματίσει όλους.

Η έγκριση των προδιαγραφών μετά
από προσπάθειες 7 ετών έγινε

Θα εκμεταλλευτούμε

ΤΟ ΓΕΓΧΝΟΣ;;

- Αυτό θα εξαρτηθεί από την στάση όλων των Μεσσηνίων που εμπλέκονται στην παραγωγή, έκθλιψη, τυποποίηση του ΠΟΠ ελαιολάδου σε δύο βασικούς άξονες.
- Ο 1ος αφορά την διαφύλαξη της υψηλής ποιότητας του ΠΟΠ ελαιολάδου, μέσω της τήρησης των προδιαγραφών.
- Και ο 2ος την υλοποίηση μιας στρατηγικής, μέσα από συνεργιστικά σχήματα και συλλογικές δράσεις όλων των φορέων για την προώθηση του κορυφαίου αυτού προϊόντος στις αγορές, έτσι ώστε η διαφοροποίηση της ποιότητας και ταυτότητας να σημαίνει και διαφοροποίηση στην τιμή, για την δημιουργία ισχυρού κινήτρου και δίκαιας οικονομικής απολαβής όλων των ενασχολουμένων με το προϊόν. Σημειώνεται ότι για τα προϊόντα ΠΟΠ, ως εργαλεία marketing πρέπει να ισχύσει το τρίπτυχο αναγνωρισιμότητα, εμπιστοσύνη, προτίμηση.

A close-up photograph of an olive tree branch heavily laden with small, round, green olives. The leaves are dark green and elongated. The background is a bright, clear blue sky. The text 'ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ' is overlaid in the center in a bold, blue, sans-serif font.

ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΑΣ