

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VII

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

[Καταχωρισμένη ονομασία] «**ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ**» («**KONSERVOLIA ARTAS**»)

ΕΕ: [μόνο για χρήση ΕΕ]

[Επιλέγεται ένα, με «X»:] ☐ ΠΟΠ ☒ ΠΓΕ ☐ ΕΠΙΠ

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

ΟΝΟΜΑ: ΚΟΝΤΟΔΗΜΑΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ
Δ/ΝΣΗ: ΓΡΑΜΜΕΝΙΤΣΑ, ΑΡΤΑ, 47150
ΤΗΛ: 6936901294
e-mail: kontodima1@gmail.com

«Ο αιτών είναι φυσικό πρόσωπο και αποτελεί τον μοναδικό παραγωγό του προϊόντος Κονσερβολιά Αρτάς ΠΓΕ. Συνεπώς, έχει το έννομο συμφέρον να υποβάλει αίτηση τροποποίησης προδιαγραφών. Επίσης η αρχική αίτηση υποβλήθηκε από την Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών Άρτας –Φιλιππιάδας η οποία ωστόσο δεν παράγει το προϊόν»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

ΕΛΛΑΔΑ

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά (-ούν) η (οι) τροποποίηση (τροποποιήσεις)

- ☐ Περιγραφή του προϊόντος
- ☐ Απόδειξη της καταγωγής
- ☒ Μέθοδος παραγωγής
- ☒ Δεσμός
- ☐ Επισήμανση
- ☒ Άλλο (να προσδιοριστεί) **μεγέθη και υλικά συσκευασίας και επικαιροποίηση της γεωγραφικής περιοχής με βάση τη διοικητική μεταρρύθμιση και στοιχείων του Οργανισμού Ελέγχου**

4. Τύπος τροποποίησης (τροποποιήσεων)

- ☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, και η οποία δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου.
- ☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, και η οποία απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου.

- ☒ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο).
- ☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένων ΕΠΙΠ η οποία μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τέταρτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. Τροποποίηση (τροποποιήσεις)

Α) τροποποιείται η **Μέθοδος παραγωγής** ως προς το **μέγεθος και το υλικό των δεξαμενών ωρίμανσης και συντήρησης**.

Η τροποποίηση αναφέρεται στο άρθρο 5 των Προδιαγραφών Προϊόντος .

Συγκεκριμένα καταργούνται τα όρια του μεγέθους των δεξαμενών (δεξαμενές ανεξαρτήτως όγκου) και αναφέρεται ότι το υλικό κατασκευής των δεξαμενών ωρίμανσης και συντήρησης θα πρέπει να είναι κατάλληλο για τρόφιμα και όχι μόνο από πλαστικό.

Ο λόγος που οδηγεί στην ανάγκη για την προτεινόμενη τροποποίηση είναι για να περιληφθούν στις προδιαγραφές δεξαμενές διαφόρων μεγεθών και όλα τα υλικά που είναι κατάλληλα για επαφή με τα τρόφιμα. Πρόκειται για τροποποίηση που δεν επηρεάζει τα ουσιώδη χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος ούτε κάποιο στοιχείο του δεσμού και επομένως μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας.

Β) ΔΕΣΜΟΣ

Η τροποποίηση αναφέρεται στο άρθρο 6 των Προδιαγραφών Προϊόντος και στο σημείο 5 του Ενιαίου Εγγράφου.

Τροποποιείται το κεφάλαιο Δεσμός καθώς προστίθενται στοιχεία για τον εμπλουτισμό του κειμένου του Δεσμού χωρίς ωστόσο να αλλάζει κάποιο ουσιώδες στοιχείο. Τα στοιχεία που απαρτίζουν το κεφάλαιο Δεσμός αφορούν την περιοχή καλλιέργειας της Κονσερβολιάς Άρτας ΠΓΕ, την ιστορικότητα της καλλιέργειας στην περιοχή, τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος που συνδέονται με την περιοχή και την επίδραση του ανθρώπινου παράγοντα.

Πιο συγκεκριμένα τα χωρία στο αρχικό κείμενο των προδιαγραφών που αφορούν το «Δεσμό»:

«Η Κονσερβολιά Άρτας καλλιεργείται σε περιοχές του Ν. Άρτας με κλίμα εύκρατο, μέσο ύψος βροχής 900 - 1.000 mm ετησίως σε εδάφη με όξινη αντίδραση.»

«Το βάρος του καρπού κυμαίνεται από 4 μέχρι 12 γραμμάρια. Ο πυρήνας αποτελεί το 10-15% του συνολικού βάρους του καρπού.»

«Το πότισμα γίνεται με αρδεύσεις αυτόματης τροφοδότησης όπου δεν επαρκούν οι βροχοπτώσεις.»

Διατηρούνται στο κείμενο των Προδιαγραφών και εμπλουτίζονται με βιβλιογραφικά δεδομένα που τεκμηριώνουν το δεσμό του προϊόντος με την περιοχή και αφορούν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, τις καλλιεργητικές πρακτικές και τις πρακτικές επεξεργασίας.

Το κείμενο του Δεσμού διαμορφώνεται ως εξής:

«Ο δεσμός της Κονσερβολιάς Άρτας με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Σύμφωνα με την σχετική επιστημονική βιβλιογραφία η περιοχή της Άρτας είναι από τις βασικές περιοχές καταγωγής της ποικιλίας Κονσερβολιά. Καλλιεργείται από αρχαιοτάτων χρόνων στη περιοχή, έχοντας εγκλιματιστεί σε αυτή, παράγοντας τους καρπούς με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους. Η ποικιλία αυτή δίνει τις χαρακτηριστικές βρώσιμες ελιές, γνωστές για τις άριστες φυσικοχημικές και οργανοληπτικές τους ιδιότητες. Έχουν τραγανή σάρκα, εύκολα αποσπώμενη από τον πυρήνα, και φρουτώδη γεύση. Η αναλογία σάρκας πυρήνα είναι περίπου 10:1 και το βάρος τους κυμαίνεται από 4 έως 12 γραμμάρια. Η ελαιοπεριεκτικότητα κυμαίνεται από 14% έως 18%. Για τις πράσινες ελιές το χρώμα ποικίλει από κιτρινοπράσινο έως πράσινο σκούρο, για τις ξανθές από ανοικτό πράσινο έως κιτρινοπράσινο με καφέ έως μελανιώδεις κηλίδες και για τις μαύρες από καφέ σκούρο έως μελανιώδες.

Ο δεσμός της ιδιαίτερης ποιότητας της Κονσερβολιάς Άρτας και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής τεκμηριώνεται με την περιβαλλοντική (φυσική) και ανθρώπινη επίδραση που περιγράφεται ακολούθως:

Κλίμα οριοθετημένης περιοχής

Η Κονσερβολιά Άρτας καλλιεργείται σε περιοχές της Περ. Ενότητας Άρτας όπου το κλίμα είναι εύκρατο με μέσο ύψος βροχής 900 - 1.000 mm ετησίως.

Το κλίμα της περιοχής ευνοεί την υψηλή παραγωγικότητα της ποικιλίας Κονσερβολιά Άρτας. Η συμπλήρωση των απαιτούμενων ωρών ψύχους το χειμώνα οδηγεί σε υψηλά ποσοστά άνθισης και καρπώσεως ενώ οι βροχοπτώσεις που πραγματοποιούνται στην περιοχή κατά τα κρίσιμα στάδια καλλιέργειας (περίοδος άνθισης και περίοδος σκλήρυνσης πυρήνα) ευνοούν την ανθοφορία, την υψηλή καρπώδεση και την ανάπτυξη αυξημένου τελικού μεγέθους καρπού.

Έδαφος

Τα εδάφη της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής καλλιέργειας Κονσερβολιάς Άρτας έχουν συνήθως όξινη αντίδραση.

Καλλιεργητικές Πρακτικές

Παραδοσιακά η Κονσερβολιά Άρτας καλλιεργείται ως ξηρική με ελάχιστες τεκμηριωμένες ως προς την αναγκαιότητα επεμβάσεις άρδευσης κατά τα κρίσιμα στάδια της καλλιέργειας (περίοδος άνθισης την Άνοιξη και σκλήρυνσης πυρήνα κατά τον Αύγουστο) όταν οι βροχοπτώσεις δεν επαρκούν να καλύψουν τις ανάγκες της καλλιέργειας. Η συγκομιδή ξεκινάει από το στάδιο της πράσινης ελιάς περίπου τα τέλη Σεπτέμβρη και ολοκληρώνεται τα τέλη Νοέμβρη στο στάδιο της μαύρης ελιάς. Η συγκομιδή πραγματοποιείται χειρωνακτικά με τη χρήση χτενών. Μεγάλη προσοχή δίνεται στην αποφυγή τραυματισμών του καρπού. Το συγκομιζόμενο προϊόν μεταφέρεται σε διάτρητα πλαστικά τελάρα αμέσως στο χώρο επεξεργασίας.

Πρακτικές επεξεργασίας

Η επεξεργασία της Κονσερβολιάς Άρτας περιλαμβάνει το πλύσιμο του ελαιόκαρπου για την απομάκρυνση ξένων σωματιδίων και στη συνέχεια τη βύθιση του καρπού σε δεξαμενές κατάλληλες για τρόφιμα ανεξαρτήτως όγκου με άλμη όπου πραγματοποιείται η ζύμωση και η συντήρηση. Η φυσική ζύμωση του ελαιόκαρπου κυρίως στην περίπτωση της μαύρης ελιάς διατηρεί τα ανώτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και τις ιδιαίτερες φυσικοχημικές ιδιότητες του καρπού της Κονσερβολιάς Άρτας. Αφού ολοκληρωθεί ή ζύμωση ο ελαιόκαρπος τοποθετείται σε συσκευασίες κατάλληλες για τρόφιμα ανεξαρτήτως βάρους περιεχομένου και διατίθεται προς κατανάλωση.

Όπως φαίνεται η συγκεκριμένη ποικιλία ελιών έχει προσαρμοστεί άριστα στα συγκεκριμένα εδάφη και κλίμα το οποίο σε συνδυασμό με τις παραδοσιακές τεχνικές καλλιέργειας της ελιάς και συλλογής και επεξεργασίας του καρπού, διαμορφώνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος.»

Γ) ΑΛΛΟ

Γ1. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τροποποιείται η **Μέθοδος παραγωγής** ως προς το **μέγεθος και τα υλικά συσκευασίας του τελικού προϊόντος**

Η τροποποίηση αναφέρεται στο άρθρο 5 των Προδιαγραφών Προϊόντος.

Συγκεκριμένα καταργούνται τα όρια του μεγέθους της συσκευασίας του τελικού προϊόντος (συσκευασία ανεξάρτητου βάρους) και αναφέρεται ότι τα υλικά συσκευασίας του τελικού προϊόντος θα πρέπει να είναι κατάλληλα για τρόφιμα.

Ο λόγος που οδηγεί στην ανάγκη για την προτεινόμενη τροποποίηση είναι ότι οι περιορισμοί στο μέγεθος και στο υλικό κατασκευής των δοχείων τελικής συσκευασίας δημιουργούν πολύ σοβαρά εμπόδια στην εμπορία του προϊόντος - αποτελώντας βασικό λόγο ανάσχεσης της αξιοποίησης του ΠΓΕ. Για αποφυγή κάθε ασάφειας η συσκευασία δύναται να πραγματοποιείται και εκτός οριοθετημένης ζώνης. Πρόκειται για τροποποίηση που δεν επηρεάζει τα ουσιώδη χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος καθώς δεν αυξάνει τους περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος ή των πρώτων υλών του και επομένως μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας.

Γ2. ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΕΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Γ2α. Διοικητικές αλλαγές

Η τροποποίηση αναφέρεται στο άρθρο 3 των Προδιαγραφών Προϊόντος και στο σημείο 4 του Ενιαίου Εγγράφου.

Τροποποιείται η γεωγραφική ζώνη λόγω της διοικητικής μεταρρύθμισης χωρίς να επέρχεται κάποια τροποποίηση στη ζώνη. Η τροποποίηση αφορά την επικαιροποίηση των διοικητικών ορίων των περιοχών που ανήκουν στη γεωγραφική ζώνη καλλιέργειας της Κονσερβολίας ΠΓΕ Άρτας όπως αυτές προκύπτουν από την ισχύουσα σήμερα διοικητική διαίρεση (Καλλικράτης).

Σκοπός της τροποποίησης αυτής είναι η αποτύπωση στις προδιαγραφές της οριοθετημένης ζώνης με την ισχύουσα σήμερα διοικητική διαίρεση καθώς έχουν επέλθει διοικητικές τροποποιήσεις στην Ελλάδα από την αρχική καταχώριση της ονομασίας.

Γ2β) Φορέας ελέγχου

Η τροποποίηση αναφέρεται στο άρθρο 7 των Προδιαγραφών Προϊόντος.

Τροποποιείται και ο **Οργανισμός Ελέγχου**.

Επικαιροποιήθηκαν τα στοιχεία του Οργανισμού Ελέγχου ως ακολούθως:

Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός (ΕΛ.Γ.Ο.) «ΔΗΜΗΤΡΑ»

Διεύθυνση: Κουρτίδου 56-58 & Νιρβάνα, Αθήνα, Τ.Κ. 11145

Τηλ.: 2108392000, Fax: 2108231438

Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Άρτας

Διεύθυνση: Περιφερειακή Οδός, Άρτα, Τ.Κ. 47100

Τηλ.: 2681364401, Fax: 2681027955

ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
(σύμφωνα με Άρθρο 7 του Κανονισμού (ΕΕ) 1151/2012)

1) Όνομα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου
Κονσερβολιά Άρτας

2) Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Η ένδειξη «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ» προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη -Π.Γ.Ε.-, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές ποικιλίας Κονσερβολιά (*Olea europaea* L. – cv. Conservolea) που καλλιεργείται στην οριοθετημένη ζώνη.

- Το βάρος του καρπού κυμαίνεται από 4 έως 12 g.
- Ο πυρήνας αποτελεί 10-15% του όλου βάρους του καρπού.
- Ο φλοιός αποτελεί το 2-4% του συνολικού βάρους και το σάρκωμα το 81-88%.
- Μεγέθη:
 - Πράσινες 160 τεμάχια / kg
 - Ξανθές 170 τεμάχια / kg
 - Μαύρες 150 τεμάχια / kg

3) Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Στη γεωγραφική ζώνη ανήκουν από το Δημο Αρταίων: ολόκληρη η Δημοτική Ενότητα Βλαχερνών (ΤΚ Βλαχέρνας, ΤΚ Γραμμενίσσας, ΤΚ Γριμπόβου, ΤΚ Κορφοβουνίου), τμήμα της Δημοτικής Ενότητας Ξηροβουνίου που περιλαμβάνει την ΤΚ Καμπής, ΤΚ Παντανασσης, και από την ΤΚ Αμμοτόπου από τη διασταύρωση για την ΤΚ Πιστιανών και νότια του βόρειου ορίου του οικισμού Αμμοτόπου έως την αρχαία ακρόπολη Όρραον, το ανατολικό τμήμα της Δημοτικής Ενότητας Αρταίων που περιλαμβάνει την περιοχή που ξεκινά ανατολικά της Περιφερειακής οδού Άρτας – Ιωαννίνων από το ύψος του κάστρου, βόρεια της οδού Ζάρα και δυτικά της οδού Κομμένου και βόρεια της επαρχιακής οδού Άρτας – Κομμένου έως τα σύνορα με τη ΔΕ Αράχθου, από το Δήμο Κεντρικών Τζουμέρκων τμήμα της Δημοτικής Ενότητας Αθαμανίας που περιλαμβάνει το νοτιοδυτικό τμήμα της ΤΚ Κατω Καλεντίνης που βρέχεται από τη λίμνη Πουρναρίου και συνορεύει με το βορειοδυτικό άκρο της ΤΚ Μαρκινιάδας καθώς και το νοτιοανατολικό τμήμα της ΤΚ Κατω Καλεντίνης που βρέχεται από τη λίμνη Πουρναρίου και συνορεύει με το βορειοανατολικό άκρο της ΤΚ Μαρκινιάδας, από το Δήμο Νικολάου Σκουφά ολόκληρη η Δημοτική Ενότητα Πέτα (ΤΚ Μαρακινιάδας, ΔΚ Πέτα, ΤΚ Μεγάρχης) ολόκληρη η Δημοτική Ενότητα Κομποτίου (ΔΚ Κομποτίου, ΤΚ Σελλάδων, ΤΚ Φωτεινού), ολόκληρη η Δημοτική Ενότητα Κομμένου και από τη Δημοτική Ενότητα Αράχθου την ΤΚ Περάνθης, την ΤΚ Λουτροτόπου και την ΤΚ Συκεών, από την ΔΚ Νεοχωρίου το τμήμα που βρίσκεται ανατολικά της όχθης του ποταμού Αράχθου, από το Δήμο Γεωργίου Καραϊσκάκη το τμήμα της Δημοτικής Ενότητας Γεωργίου Καραϊσκάκη που περιλαμβάνει ολόκληρη την ΤΚ Πέτρας, το τμήμα της ΤΚ Διάσελλου που περικλείεται δυτικά των συντεταγμένων 21.1714 39.1528 και 21.1731 39.1610 έως τα βόρεια όρια της ΤΚ Διασέλλου, ολόκληρη σχεδόν η ΤΚ Δημαρίου έως και δυτικά των συντεταγμένων 21.1714 39.1528 και 21.1731 39.1610 και το τμήμα της ΤΚ Κλειδίου που περικλείεται από τα νότια όρια έως την συντεταγμένη 21,1760 39,1264 και την 21.1714 39,1528 και δυτικά αυτών.

Χάρτης περιοχής Π.Γ.Ε. «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ»



4) Αποδεικτικά στοιχεία ότι το γεωργικό προϊόν ή το τρόφιμο κατάγεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Προκειμένου να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του τελικού προϊόντος αναγράφονται στα μέσα συσκευασίας κωδικοί αριθμοί. Οι αριθμοί αυτοί αποτελούνται 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: ΑΡ - αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής επί των ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ» Π.Γ.Ε.

5) Περιγραφή της μεθόδου παρασκευής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

- Η λίπανση γίνεται ανά διετία ή τριετία με φωσφορικά ή άλλα σύνθετα λιπάσματα και σε ετήσια βάση με αζωτούχα λιπάσματα.
- Το κλάδεμα που εφαρμόζεται είναι τριών κατηγοριών, δηλαδή:
 - α) κλάδεμα σχηματισμού ή διαμόρφωσης
 - β) κλάδεμα καρποφορίας
 - γ) κλάδεμα ανανέωσης
- Το πότισμα γίνεται με αρδεύσεις αυτόματης τροφοδότησης όπου δεν επαρκούν οι βροχοπτώσεις.
- Στο τέλος του Χειμώνα ή νωρίς την Άνοιξη γίνεται όργωμα για την καταστροφή των ζιζανίων ή εφαρμόζουμε χημική ζιζανιοκτονία.
- Η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς και επεκτείνεται και η εφαρμογή βιολογικών μεθόδων.
- Η μεταφορά του ελαιόκαρπου θα γίνεται με διάτρητα πλαστικό τελάρα των 20 – 25 kg.
- Ο καρπός δεν παρουσιάζει προσβολές από δάκο ή χτυπήματα, δεν περιέχει ξένες ύλες και η συλλογή γίνεται με εργατικά χέρια.
- Ο καθημερινά συλλεγόμενος καρπός παραδίδεται αυθημερόν στους χώρους επεξεργασίας όπου γίνεται ποιοτικός έλεγχος και προσδιορισμός του μεγέθους του καρπού στο χιλιόγραμμο. Αργότερα ο καρπός οδηγείται σε δεξαμενές κατάλληλες για τρόφιμα ανεξαρτήτως όγκου όπου γίνεται η ζύμωση και η συντήρηση.
- Η ωρίμανση του προϊόντος για μεν τις πράσινες ελιές διαρκεί από 20 - 60 ημέρες και για τις ξανθές και μαύρες από 4 - 5 μήνες.
- Το τελικό προϊόν τοποθετείται σε συσκευασίες κατάλληλες για τρόφιμα ανεξαρτήτως βάρους περιεχομένου.
- Τέλος ακολουθεί το μαρκάρισμα σύμφωνα πάντοτε με το περιεχόμενο και αναγράφεται ο αριθμός των καρπών ανά χιλιόγραμμο.
- Η τελική συσκευασία δύναται να πραγματοποιείται και εκτός ζώνης.

6) Στοιχεία που τεκμηριώνουν τον δεσμό μεταξύ της ποιότητας ή των χαρακτηριστικών του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου και του γεωγραφικού περιβάλλοντος (άρθρο 2 παρ.1, στοιχείο α)

Ο δεσμός της Κονσερβολιάς Άρτας με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Σύμφωνα με την σχετική επιστημονική βιβλιογραφία (α) Θεριός Ι.Ν., 2006. *Ελαιοκομία. Εκδόσεις Γαρταγάνη, Θεσσαλονίκη*, β) Κωστελένος Γ.Δ., 2011. *Στοιχεία ελαιοκομίας. Γαλατάς Τριζοινίας* γ) Λύχνος Δ.Ν., 1948. *Το δένδρον της ελαίας και η καλλιέργειά του. Τόμος Α. Αθήναι Τύποις Δ. Πετράλη- Γ. Βαλιανάτου*, δ) Λύχνος Δ.Ν., 1949. *Το δένδρον της ελαίας και η καλλιέργειά του. Τόμος Β. Αθήναι Τύποις Δ. Πετράλη- Γ. Βαλιανάτου*, ε) Ποντίκης Κ., 1992. *Ελαιοκομία. Β' έκδοση. Εκδόσεις Σταμούλη, Αθήνα.*) η περιοχή της Άρτας είναι από τις βασικές περιοχές καταγωγής της ποικιλίας Κονσερβολιά. Καλλιεργείται από αρχαιοτάτων χρόνων στη περιοχή, έχοντας εγκλιματιστεί σε αυτή, παράγοντας τους καρπούς με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους. Η ποικιλία αυτή δίνει τις χαρακτηριστικές βρώσιμες ελιές, γνωστές για τις άριστες φυσικοχημικές και οργανοληπτικές τους ιδιότητες. Έχουν τραγανή σάρκα, εύκολα αποσπώμενη από τον πυρήνα, και φρουτώδη γεύση. Η αναλογία σάρκας πυρήνα είναι περίπου 10:1 και το βάρος τους κυμαίνεται από 4 έως 12 γραμμάρια. Η ελαιοπεριεκτικότητα κυμαίνεται από 14% έως 18%. Για τις πράσινες ελιές το χρώμα ποικίλει από κιτρινοπράσινο

έως πράσινο σκούρο, για τις ξανθές από ανοικτό πράσινο έως κιτρινοπράσινο με καφέ έως μελανοιώδεις κηλίδες και για τις μαύρες από καφέ σκούρο έως μελανοιώδες.

Ο δεσμός της ιδιαίτερης ποιότητας της Κονσερβολιάς Άρτας και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής τεκμηριώνεται με την περιβαλλοντική (φυσική) και ανθρώπινη επίδραση που περιγράφεται ακολούθως:

Κλίμα οριοθετημένης περιοχής

Η Κονσερβολιά Άρτας καλλιεργείται σε περιοχές της Περ. Ενότητας Άρτας όπου το κλίμα είναι εύκρατο με μέσο ύψος βροχής 900 - 1.000mm ετησίως.

Το κλίμα της περιοχής ευνοεί την υψηλή παραγωγικότητα της ποικιλίας Κονσερβολιά Άρτας. Η συμπλήρωση των απαιτούμενων ωρών ψύχους το χειμώνα οδηγεί σε υψηλά ποσοστά άνθισης και καρπόδεσης ενώ οι βροχοπτώσεις που πραγματοποιούνται στην περιοχή κατά τα κρίσιμα στάδια καλλιέργειας (περίοδος άνθισης και περίδος σκλήρυνσης πυρήνα) ευνοούν την ανθοφορία, την υψηλή καρπόδεση και την ανάπτυξη αυξημένου τελικού μεγέθους καρπού.

Έδαφος

Τα εδάφη της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής καλλιέργειας Κονσερβολιάς Άρτας έχουν συνήθως όξινη αντίδραση.

Καλλιεργητικές Πρακτικές

Παραδοσιακά η Κονσερβολιά Άρτας καλλιεργείται ως ξηρική με ελάχιστες τεκμηριωμένες ως προς την αναγκαιότητα επεμβάσεις άρδευσης κατά τα κρίσιμα στάδια της καλλιέργειας (περίοδος άνθισης την Άνοιξη και σκλήρυνσης πυρήνα κατά τον Αύγουστο) όταν οι βροχοπτώσεις δεν επαρκούν να καλύψουν τις ανάγκες της καλλιέργειας. Η συγκομιδή ξεκινάει από το στάδιο της πράσινης ελιάς περίπου τα τέλη Σεπτεμβρίου και ολοκληρώνεται τα τέλη Νοέμβρη στο στάδιο της μαύρης ελιάς. Η συγκομιδή πραγματοποιείται χειρωνακτικά με τη χρήση χτενών. Μεγάλη προσοχή δίνεται στην αποφυγή τραυματισμών του καρπού. Το συγκομιζόμενο προϊόν μεταφέρεται σε διάτρητα πλαστικά τελάρια αμέσως στο χώρο επεξεργασίας.

Πρακτικές επεξεργασίας

Η επεξεργασία της Κονσερβολιάς Άρτας περιλαμβάνει το πλύσιμο του ελαιόκαρπου για την απομάκρυνση ξένων σωματιδίων και στη συνέχεια τη βύθιση του καρπού σε δεξαμενές κατάλληλες για τρόφιμα ανεξαρτήτως όγκου με άλμη όπου πραγματοποιείται η ζύμωση και η συντήρηση. Η φυσική ζύμωση του ελαιόκαρπου κυρίως στην περίπτωση της μαύρης ελιάς διατηρεί τα ανώτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και τις ιδιαίτερες φυσικοχημικές ιδιότητες του καρπού της Κονσερβολιάς Άρτας. Αφού ολοκληρωθεί ή ζύμωση ο ελαιόκαρπος τοποθετείται σε συσκευασίες κατάλληλες για τρόφιμα ανεξαρτήτως βάρους περιεχομένου και διατίθεται προς κατανάλωση.

Όπως φαίνεται η συγκεκριμένη ποικιλία ελιών έχει προσαρμοστεί άριστα στα συγκεκριμένα εδάφη και κλίμα το οποίο σε συνδυασμό με τις παραδοσιακές τεχνικές καλλιέργειας της ελιάς και συλλογής και επεξεργασίας του καρπού, διαμορφώνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος.

7) Όνομα και διεύθυνση των αρχών ή φορέων που ελέγχουν τη συμμόρφωση προς τις διατάξεις των προδιαγραφών, καθώς και τα συγκεκριμένα καθήκοντά τους

1) Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός (ΕΛ.Γ.Ο.) «ΔΗΜΗΤΡΑ»

Διεύθυνση: Κουρτίδου 56-58 & Νιρβάνα, Αθήνα, Τ.Κ. 11145

Τηλ.: 210 8392000, Fax: 210 8231438

2) Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Άρτας

Διεύθυνση: Περιφερειακή Οδός, Άρτα, Τ.Κ. 47100

Τηλ.: 2681364401, Fax: 2681027955

8) Ειδικοί κανόνες επισήμανσης σχετικά με το συγκεκριμένο γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο
Στην επισήμανση αναγράφεται και ο κωδικός AP-αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας- δυο
τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9) Απαιτήσεις που προβλέπονται από κοινοτικές ή εθνικές διατάξεις.
Ισχύουν οι απαιτήσεις της Εθνικής και Ενωσιακής νομοθεσίας.