

ΕΑΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

**«ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ»
ελαιόλαδου
Π.Ο.Π ΚΑΛΑΜΑΤΑ - ΚΑΛΑΜΑΤΑ**

1) ΟΝΟΜΑ

Π.Ο.Π ΚΑΛΑΜΑΤΑ - ΚΑΛΑΜΑΤΑ

2) ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Πρόκειται για εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο το οποίο παράγεται από τον ελαιόκαρπο των ποικιλιών ελιάς Κορωνέϊκη και Μαστοειδής. Το ελαιόλαδο ΠΟΠ “Καλαμάτα” προέρχεται κυρίως από ελαιόκαρπους της ποικιλίας Κορωνέϊκη και κατα μέγιστο 5% από ελαιόκαρπους της ποικιλίας Μαστοειδής. Το ελαιόλαδο παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Η ολική οξύτητα, η οποία εκφράζεται σε ελαϊκό οξύ κατά βάρος, δεν υπερβαίνει τα 0,50 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια λαδιού.

Οι σταθερές για τους δείκτες παρουσίας διαφόρων τύπων οξειδωμένων ουσιών στο ελαιόλαδο, θα πρέπει να είναι οι ακόλουθες κατά την τυποποίηση του ελαιόλαδου:

K₂₃₂: max 2,20

K₂₇₀: max 0,20

Δείκτης υπεροξειδίων- ≤14 MeqO₂/kg

Ολικές στερόλες: >1100mg/kg

Περιεκτικότητα σε άλλα λιπαρά οξέα(%):

Ελαϊκό οξύ: 70-80

Λινελαϊκό οξύ: 4,0-11,0

Στεατικό οξύ: 2,0-4,0

Παλμιτελαϊκό οξύ: 0,6-1,2

Παλμιτικό οξύ: 10,0-15,0

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Περιγραφή	Μέση τιμή
Φρουτώδες ελιάς	3-5
Πικρό	2-3
Πικάντικο	2-4
Ελαττώματα	0

Το ελαιόλαδο ΠΟΠ “Καλαμάτα” έχει μέσο φρουτώδες με άρωμα πράσινου καρπού, ελαφρό πικρό και ελαφρό ως μέσο πικάντικο.

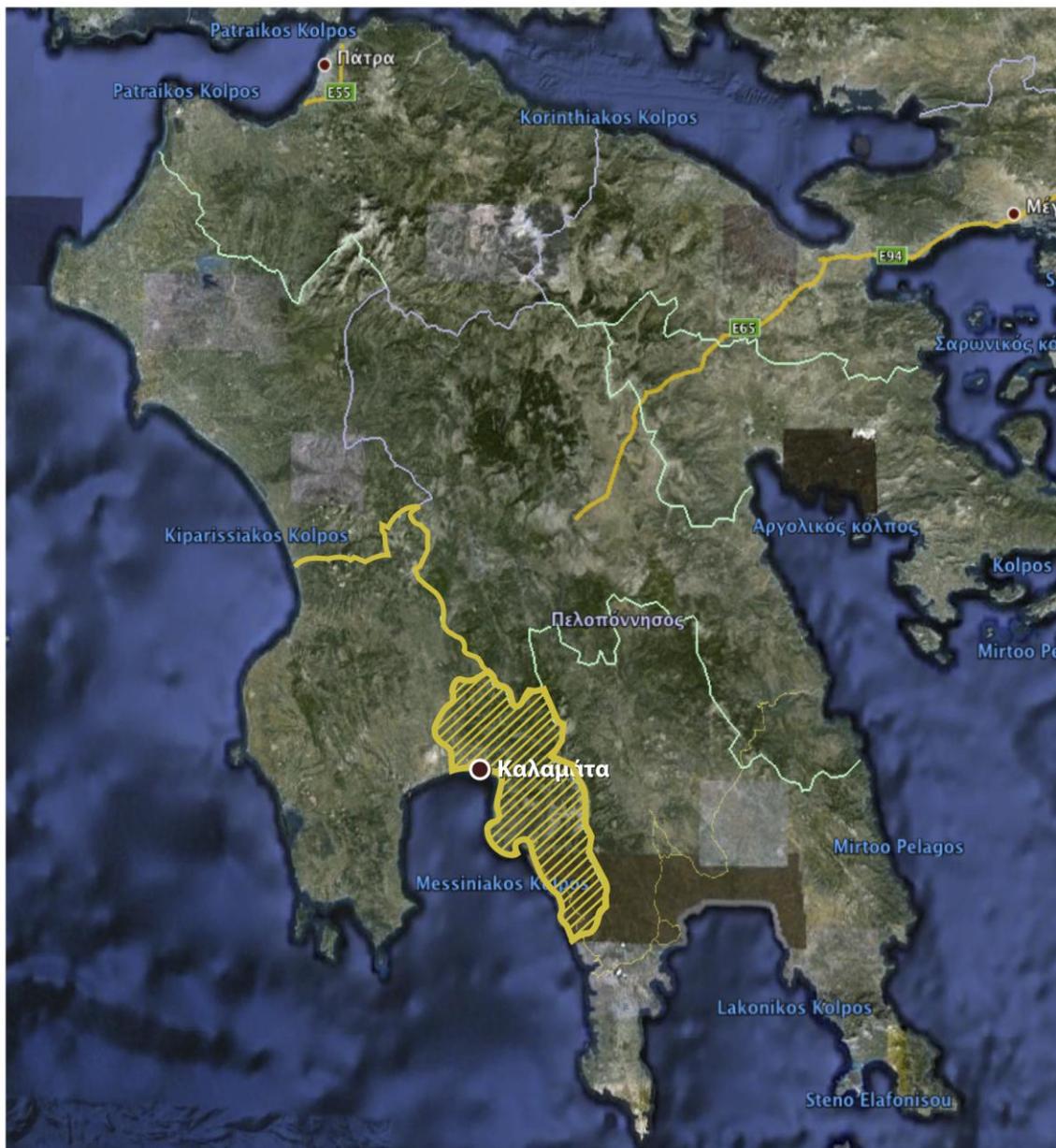
Χρώμα: πρασίνο έως πρασινοκίτρινο

3) ΟΡΙΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Σαν οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη ορίζεται η περιφερειακή ενότητα Μεσσηνίας, με όρια τα διοικητικά όρια της Μεσσηνίας, η οποία είναι διοικητικό διαμέρισμα, και παρακάτω φαίνεται χάρτης της περιοχής όπου φαίνεται ξεκάθαρα η επέκταση της γεωγραφικής περιοχής. Η Μεσσηνία περικλείεται στα βόρεια από τον ποταμό Νέδα και τα Αρκαδικά Όρη, στα ανατολικά

από το όρος Ταύγετος, στα νότια από το Μεσσηνιακό Κόλπο και στα δυτικά από το Ιόνιο Πέλαγος.

Οι ελαιώνες καλλιεργούνται σε μια έκταση περίπου ενός εκατομμυρίου στρεμμάτων.



Χάρτης της Μεσσηνίας με την επέκταση της γεωγραφικής περιοχής

4) ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Για τον έλεγχο των παραγόμενων ποσοτήτων εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου ΠΟΠ “Καλαμάτα” ακολουθείται η εξής διαδικασία:

Οι παραγωγοί της Μεσσηνίας, υποβάλλουν στα ελαιοτριβεία που προτίθενται να επεξεργαστούν τον ελαιόκαρπο δήλωση, στην οποία αναφέρονται τα στοιχεία της ταυτότητάς τους, καθώς και τα στοιχεία των αγροτεμαχίων από τα οποία προτίθενται να παράγουν το ελαιόλαδο, όπως η

τοποθεσία, η έκτασή τους, ο αριθμός των δέντρων, η ποικιλία, καθώς και ο κωδικός του ελαιοτεμαχίου, σύμφωνα με το ελαιοκομικό μητρώο.

Κατά την προσκόμιση του ελαιόκαρπου στα ελαιοτριβεία, τηρείται καθημερινό αρχείο εισροών, στο οποίο καταγράφεται ο παραγωγός, η ποσότητα που προσκομίζει για ελαιοποίηση, το αγροτεμάχιο, η ημερομηνία συγκομιδής και η δεξαμενή αποθήκευσης.

Επιπλέον υπάρχουν διαθέσιμα αρχεία για τις εκροές του ελαιόλαδου, ανά ημέρα και ανά δεξαμενή αποθήκευσης.

Όσο αφορά τα τυποποιητήρια της Μεσσηνίας, τηρούνται αρχεία εισροών για τις ποσότητες του λαδιού που παραλαμβάνουν και από ποιο ελαιοτριβείο, καθώς και αρχεία για τις ποσότητες του λαδιού που διατίθεται στο εμπόριο, τόσο στη λιανική όσο και στη χονδρική αγορά.

Στο τέλος της κάθε χρονιάς γίνεται πρόβλεψη για την ποσότητα του παραγόμενου ελαιόλαδου, προμηθεύονται αύξοντες αριθμούς από τον Φορέα Ελέγχου και για κάθε συσκευασία. Οι αριθμοί αυτοί τοποθετούνται σε κάθε συσκευασία μαζί με το έτος συσκευασίας. Επίσης τηρούνται αρχεία για την εμπορία των παρτίδων του ελαιόλαδου ανά ημέρα πώλησης.

Οι εγκαταστάσεις των ελαιοτριβείων και των συσκευαστηρίων, που επιθυμούν να χειρίζονται το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ “Καλαμάτα”, ελέγχονται και πιστοποιούνται για αυτό με την εγγραφή τους στο ειδικό μητρώο, έπειτα από σχετική αίτησή τους στον αρμόδιο φορέα της Ελλάδας [Οργανισμό Πιστοποίησης & Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (ΟΠΕΓΕΠ)].

Με τον τρόπο αυτό, όλοι οι εμπλεκόμενοι είναι εγγεγραμμένοι στα ειδικά μητρώα και ελέγχονται επισταμένως ως προς την εκπλήρωση των υποχρεώσεών τους γεγονός που διασφαλίζει την πλήρη ιχνηλασιμότητα και παρακολούθηση του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου ΠΟΠ “Καλαμάτα”.

5) ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΜΕΘΟΔΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ ΚΑΛΑΜΑΤΑ – ΚΑΛΑΜΑΤΑ, όπως αναφέρθηκε παράγεται από ελαιώνες των ποικιλιών Κορωνέικη και Μαστοειδής με συντριπτική υπεροχή του ποσοστού της Κορωνέικης.

Συγκεκριμένα στη Μεσσηνία καλλιεργούνται περίπου 90.000 ελαιόδεντρα της Μαστοειδούς ποικιλίας και 14.595.000 ελαιόδεντρα της ποικιλίας Κορωνέικης.

Η ποικιλία Κορωνέικη είναι παλαιά Ελληνική ποικιλία και ανήκει στις μικρόκαρπες ποικιλίες ελιάς. Καλλιεργείται για το λάδι της. Το δέντρο της ελιάς είναι ορθόκλαδο, θαμνώδες, παίρνει σχήμα ημισφαιρικό και φτάνει μέχρι το ύψος των 8-10 m και διάμετρο 6-8 m. Ο καρπός της ωριμάζει φυσιολογικά το Νοέμβριο – Δεκέμβριο και έχει ελαιοπεριεκτικότητα (20 – 26%), ανάλογα με το ύψος της καρποφορίας, την επάρκεια υγρασίας κ.λπ.

Ο καρπός της Κορωνέικης ποικιλίας είναι πολύ μικρός (με μέσο όρο βάρους τα 1,2 gr), με σχέση σάρκας προς πυρήνα 4,8/1.

Ο καρπός της Μαστοειδούς (γνωστής και ως Μαστολιά), καταλήγει σε μια χαρακτηριστική θηλή. Είναι μικρού βάρους (με μέσο όρο βάρους τα 2,0-2,9 gr), με σχέση σάρκας προς πυρήνα 6,8/1 περίπου. Η ελαιοπεριεκτικότητα κυμαίνεται από 20 έως 32% περίπου.

Για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου ΠΟΠ “Καλαμάτα” πρέπει να ακολουθούνται οι παρακάτω καλλιεργητικές πρακτικές:

Καταπολέμηση εχθρών και ασθενειών

Ο κυριότερος εχθρός του ελαιόκαρπου στην ευρύτερη περιοχή της Μεσσηνίας είναι ο δάκος, ο οποίος προκαλεί ποσοτική αλλά και ποιοτική υποβάθμισή του. Σαν αποτέλεσμα προκαλείται ποιοτική υποβάθμιση του ελαιόλαδου, ειδικά στην περίπτωση που οι προσβεβλημένοι καρποί είναι περισσότεροι από το ποσοστό ασφαλείας 5%.

Η καταπολέμηση του δάκου στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, γίνεται είτε με δολωματικούς ψεκασμούς από το έδαφος, είτε με βιολογικές μεθόδους.

Οι δολωματικοί ψεκασμοί, γίνονται συνήθως από ειδικά συνεργεία, τα οποία οργανώνονται και κατευθύνονται από την αρμόδια δημόσια υπηρεσία, όπως προβλέπεται στην Εθνική μας νομοθεσία. Οι ψεκασμοί αυτού του είδους, προστατεύουν επαρκώς τον ελαιόκαρπο και δεν απαιτείται η πλήρης κάλυψη των ελαιόδεντρων.

Χρησιμοποιείται η ελάχιστη δόση της δραστικής ουσίας του φαρμάκου, με αποτέλεσμα να μην επηρεάζεται η βιοποικιλότητα της πανίδας και των ωφέλιμων εντόμων.

Στους τελικούς δολωματικούς ψεκασμούς ακολουθούνται πιστά οι οδηγίες που αναγράφονται στις ετικέτες των φυτοπροστατευτικών προϊόντων ώστε να μηδενιστούν οι πιθανότητες για την ύπαρξη υπολειμμάτων στον ελαιόκαρπο. Οι δολωματικοί ψεκασμοί σταματούν αρκετές ημέρες πριν την έναρξη συγκομιδής του ελαιόκαρπου από τους παραγωγούς και στον τελευταίο ψεκασμό χρησιμοποιούνται υδατοδιαλυτά φυτοφάρμακα.

Στις ημιορεινές περιοχές, δεν απαιτείται καταπολέμηση του δάκου με χημικά σκευάσματα, λόγω του περιορισμένου αριθμού των δακοπροσβολών. Οι υπόλοιποι εχθροί και ασθένειες δεν προκαλούν ζημιές στον ελαιόκαρπο και αντιμετωπίζονται περιστασιακά και με τα κατάλληλα σκευάσματα από τους ίδιους τους παραγωγούς.

Καταπολέμηση ζιζανίων

Η ζιζανιοκτονία πραγματοποιείται κυρίως με μηχανικό τρόπο. Όταν χρησιμοποιούνται μηχανικά μέσα, εφαρμόζεται μια συνήθως άροση κατά την διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου και σε περιόδους όψιμων βροχοπτώσεων δυο αρόσεις ή φρεζαρίσματα.

Η μηχανική κατεργασία εφαρμόζεται σε εδάφη με μικρή κλίση (<5%), για να αποφεύγεται έτσι η διάβρωση των εδαφών. Σε κλίσεις μεγαλύτερες του 5%, εφαρμόζεται ζιζανιοκτονία με χρήση μεταφυτρωτικών ζιζανιοκτόνων.

Χρόνος συγκομιδής ελαιόκαρπου

Στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ “Καλαμάτα” η μεγαλύτερη συγκέντρωση των στοιχείων εκείνων που προσδίδουν το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό άρωμα, τη γεύση και το λαμπερό χρώμα, είναι όταν ο ελαιόκαρπος από πράσινος γίνεται κιτρινοπράσινος και μέχρι το 50% των ελαιόκαρπων να αποκτήσει μελανοϊώδες χρώμα.

Άγουρος ελαιόκαρπος παράγει ελαιόλαδο με έντονο πράσινο χρώμα και πικρίζουσα γεύση με λίγα αρωματικά στοιχεία. Αντίθετα η συγκομιδή του ελαιόκαρπου πέραν της φυσιολογικής του ωρίμανσης, έχει ως αποτέλεσμα τη μείωση των αρωματικών συστατικών, την αύξηση της οξύτητας και την αλλαγή του χρώματός του.

Συγκομιδή ελαιόκαρπου

Η συλλογή του ελαιόκαρπου γίνεται με ραβδισμό στις περισσότερες περιοχές, με το χέρι ή με κτένες, καθώς και με μηχανικά μέσα (ραβδιστικές μηχανές) όταν ο καρπός από πράσινος γίνεται κιτρινοπράσινος και μέχρι ο ελαιόκαρπος να αποκτήσει μελανοϊώδες χρώμα σε ποσοστό περίπου 50%, από τα τέλη Οκτώβρη και για ένα διάστημα 4-6 εβδομάδων περίπου, ανάλογα και με τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν και πάντα με τη χρήση ελαιόπανων, που έχουν απλωθεί κάτω από τα ελαιόδεντρα. Σε καμία περίπτωση δεν συλλέγεται ο καρπός από το έδαφος (χαμάδα) για επεξεργασία στα ελαιοτριβεία.

Μεταφορά ελαιόκαρπου

Η μεταφορά του ελαιόκαρπου στους χώρους των ελαιοτριβείων γίνεται με πλαστικά άκαμπτα διάτρητα τελάρα ή σάκους κατασκευασμένους αποκλειστικά από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30-50 kg. Τα υλικά αυτά πλεονεκτούν γιατί επιτρέπουν τον επαρκή αερισμό των καρπών και την αποφυγή της δημιουργίας ευνοϊκών συνθηκών για την ανάπτυξη μυκήτων που “ανάβουν τον καρπό”.

Τα σακιά και τα τελάρα τοποθετούνται πάνω σε παλέτες και δεν έχουν άμεση επαφή με το έδαφος, σε όρθια θέση, για να μην εμποδίζεται ο αερισμός τους. Οι παλέτες προφυλάσσονται από τον ήλιο και την βροχή κάτω από στεγασμένους χώρους.

Η μεταφορά των καρπών και η έκθλιψή τους στα ελαιοτριβεία γίνεται όσο το δυνατόν γρηγορότερα και πάντως εντός 24 ωρών και κάτω από τις καλύτερες δυνατές συνθήκες διατήρησης του καρπού (αποθήκευση σε σκιερό μέρος και πάνω σε παλέτες για την κυκλοφορία του αέρα και την αποφυγή άμεσης επαφής με το έδαφος), έτσι ώστε να αποφευχθεί η αλλοίωση του. Η διατήρηση των ελιών μέχρι την έκθλιψή τους πρέπει να γίνεται σε δροσερό μέρος.

Επεξεργασία ελαιόκαρπου

Ο ελαιόκαρπος, που παραλαμβάνεται για επεξεργασία από τα ελαιοτριβεία, θα πρέπει να πληροί τις ακόλουθες προδιαγραφές:

- δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες,
- δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%,
- δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς – σπασμένες ελιές – σάπιες κ.τ.λ.- σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%,
- πρέπει να ελαιοτριβείται εντός 24 ωρών από τη συγκομιδή του

Το χρονικό διάστημα που απαιτείται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου ΠΟΠ “Καλαμάτα” δεν υπερβαίνει τις 24 ώρες από τη συγκομιδή του ελαιόκαρπου μέχρι την παραγωγή του ελαιόλαδου. Απαγορεύεται η αποθήκευση στο χωράφι του ελαιόκαρπου όπου είναι εκτεθειμένος σε διάφορους φυσικούς και μικροβιολογικούς κινδύνους.

Με αυτήν την πρακτική προστατεύονται τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου ΠΟΠ “Καλαμάτα”. Η άμεση επεξεργασία του ελαιόκαρπου έχει ως αποτέλεσμα τη διατήρηση του ιδιαίτερου μίγματος συστατικών (των αρωματικών υδρογονανθράκων, των φαινολικών ενώσεων), ενώ ταυτόχρονα δεν αυξάνονται διάφορα λυπολυτικά ένζυμα.

Η επεξεργασία του ελαιόκαρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία εν ψυχρώ, δηλαδή διασφαλίζεται ότι η θερμοκρασία της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη, όπως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίας είναι μικρότερη από 27°C. Τα ελαιοτριβεία της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης διαθέτουν ανοξείδωτο μηχανολογικό εξοπλισμό και ανοξείδωτες δεξαμενές αποθήκευσης του ελαιόλαδου.

Στάδια επεξεργασίας ελαιόκαρπου

Παραλαβή ελαιόκαρπου

Ο ελαιόκαρπος μετά τη συγκομιδή του οδηγείται στα ελαιοτριβεία για την περαιτέρω επεξεργασία του και την παραγωγή ελαιόλαδου. Κατά την παραλαβή του στα ελαιοτριβεία ζυγίζεται, καταγράφεται η προέλευσή του και γίνεται ο ποιοτικός έλεγχος. Άγουρος ή υπερώριμος ελαιόκαρπος, προσβεβλημένος από μύκητες και δάκο ή με κακή εμφάνιση απορρίπτεται.

Αποφύλλωση

Ο ελαιόκαρπος από τη χοάνη παραλαβής, μεταφέρεται στο αποφυλλωτήριο. Η μεταφορά γίνεται με αναβατόριο και όχι με τον ατέρμονα κοχλία για να μην συνθλίβεται ο ελαιόκαρπος και δημιουργούνται συνθήκες λιπόλυσης.

Η απομάκρυνση των φύλλων γίνεται σχολαστικά, διότι η σύνθλιψή τους μαζί με τον ελαιόκαρπο, έχει ως αποτέλεσμα το παραγόμενο ελαιόλαδο να πικρίζει έντονα και να περιέχει μεγαλύτερη ποσότητα χλωροφύλλης, η οποία επιδρά δυσμενώς στο χρόνο συντήρησης του ελαιόλαδου.

Πλύσιμο

Ο ελαιόκαρπος πλένεται εν συνεχεία με καθαρό πόσιμο νερό, έτσι ώστε να καθαρίσει πλήρως από τις σκόνες και από άλλα σωματίδια που μπορεί να έχουν επικαθήσει πάνω του.

Μάλαξη

Η μάλαξη της ελαιοζύμης, η οποία προκύπτει από το σπάσιμο – άλεση του ελαιόκαρπου, είναι ένα από τα βασικότερα στάδια της επεξεργασίας του ελαιόκαρπου. Η διάρκεια της μάλαξης στον ώριμο ελαιόκαρπο είναι περίπου 30 λεπτά.

Αποφεύγεται η υπερβολική μάλαξη, λόγω της ενσωμάτωσης του ατμοσφαιρικού αέρα, με αποτέλεσμα την έναρξη της οξειδωσης, αλλά και την απώλεια των αρωματικών συστατικών.

Η θέρμανση της ελαιοζύμης διευκολύνει την εξαγωγή του ελαιόλαδου. Η θερμοκρασία δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τους 27°C, για να μην υπάρξουν δυσμενή αποτελέσματα στην ποιότητα του ελαιόλαδου, όπως την καταστροφή των πτητικών συστατικών και την μεταβολή του χρώματος του ελαιόλαδου ή την έναρξη της οξειδωσης.

Για την αποφυγή των δυσμενών επιπτώσεων στην ποιότητα του ελαιόλαδου, από υψηλή θερμοκρασία είναι απαραίτητο ο μαλακτήρας να είναι εφοδιασμένος με θερμοστάτη αυτόματης λειτουργίας για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας της ελαιοζύμης σε επιθυμητά επίπεδα. Μετά το πέρας των εργασιών απομακρύνονται πλήρως τα υπολείμματα της ελαιοζύμης.

Η κατασκευή του μαλακτήρα είναι από ανοξείδωτο χάλυβα και έχει διπλά τοιχώματα, διαμέσου των οποίων κυκλοφορεί νερό κατάλληλης θερμοκρασίας που εξασφαλίζει την απαιτούμενη θερμοκρασία την γρήγορη και αποτελεσματική μάλαξη.

Παραλαβή ελαιόλαδου

Η παραλαβή του ελαιόλαδου γίνεται είτε με πίεση, είτε με φυγοκέντριση. Η παραλαβή του ελαιόλαδου με πίεση εφαρμόζεται στα κλασικά ελαιοτριβεία. Η τοποθέτηση της ελαιοζύμης στα ελαιοδιαφράγματα γίνεται με ειδικό δοσοδότη με ομοιόμορφο τρόπο. Χρησιμοποιούνται ανοξείδωτα ελαιοδιαφραγμάτα τα οποία πλένονται επιμελώς, μετά από κάθε διακοπή της λειτουργίας των ελαιοτριβείων. Έτσι κάθε βράδυ τοποθετούνται μέσα σε νερό και αποφεύγεται έτσι η ζύμωση των υπολειμμάτων των φυτικών υγρών και δεν υπάρχουν δυσμενείς επιδράσεις στην οσμή του ελαιόλαδου. Οι ποσότητες νερού που χρησιμοποιούνται για τις παραπάνω εργασίες δεν πρέπει να έχουν θερμοκρασία μεγαλύτερη των 27°C.

Η παραλαβή του ελαιόλαδου με φυγοκέντριση εφαρμόζεται στα σύγχρονα ελαιοτριβεία, τα οποία αποτελούν και την συντριπτική πλειοψηφία των λειτουργούντων ελαιοτριβείων στην περιοχή. Η προσθήκη νερού είναι ελάχιστη και γίνεται μόνο όταν ο ελαιόκαρπος στερείται επαρκούς ποσότητας φυτικών υγρών.

Μετά τον τελικό διαχωρισμό κατά τον οποίο συντελείται απομάκρυνση του νερού, των φυτικών υγρών και της ψίχας που υπάρχει μέσα στο ελαιόλαδο, γίνεται η αποθήκευσή του σε κλειστές δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα, που βρίσκονται σε δροσερό στεγασμένο χώρο. Η αποθήκευση του Π.Ο.Π ελαιόλαδου γίνεται υποχρεωτικά σε ανοξείδωτες δεξαμενές που βρίσκονται σε κατάλληλα διαμορφωμένους αποθηκευτικούς χώρους. Οι αποθηκευτικοί χώροι πρώτης αποθήκευσης μπορούν να είναι και στα ίδια τα ελαιοτριβεία στα οποία παράγεται το ελαιόλαδο.

Η μεταφορά του ελαιόλαδου από τα ελαιοτριβεία προς τους αποθηκευτικούς χώρους των μονάδων τυποποίησης γίνεται αποκλειστικά με ειδικά ανοξείδωτα βυτία τα οποία έχουν καθαριστεί σχολαστικά.

Τυποποίηση και συσκευασία ελαιόλαδου

Όλα τα στάδια παραγωγής του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου ΠΟΠ “Καλαμάτα”, εκτός από τη συσκευασία, γίνονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης σε μονάδες στις οποίες τηρούνται όλοι οι Ενωσιακοί και εθνικοί κανόνες που ισχύουν στην παραγωγή των τροφίμων και διαθέτουν ανοξειδωτο μηχανολογικό εξοπλισμό και ανοξειδωτες δεξαμενές αποθήκευσης του ελαιόλαδου. Η συσκευασία του ελαιόλαδου μπορεί να γίνεται τόσο εντός όσο και εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης, υπό την προϋπόθεση ότι υπάρχει ένα αξιόπιστο σύστημα ιχνηλασιμότητας και γίνεται η κατάλληλη επισήμανση του ελαιόλαδου.

Όσον αφορά τις συσκευασίες, για τη λιανική πώληση επιτρέπεται η χρήση όλων των συσκευασιών μέχρι 5 λίτρα οι οποίες είναι σύμφωνες με τις προδιαγραφές που ορίζει η Ελληνική και η Ευρωπαϊκή Νομοθεσία.

Για τη χονδρική πώληση επιτρέπεται η μεταφορά σε βυτία, τα οποία σφραγίζονται μόλις γεμίσουν, επισημαίνονται κατάλληλα και τηρείται ένα πλήρες αρχείο ιχνηλασιμότητας.

Οι μονάδες τυποποίησης και συσκευασίας διαθέτουν ανοξειδωτο μηχανολογικό εξοπλισμό και ανοξειδωτες δεξαμενές, για την ασφαλή υποδοχή και αποθήκευση του ελαιόλαδου. Οι υπάρχουσες μονάδες ή αυτές που πρόκειται να ιδρυθούν για να τυποποιούν ελαιόλαδο ΠΟΠ “Καλαμάτα”, υποχρεωτικά πρέπει να διαθέτουν δεξαμενές, φίλτρα διαύγασης, φίλτρα στίλβωσης, αντλίες κτλ, από ανοξειδωτο υλικό.

Οι δεξαμενές αποθήκευσης του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου ΠΟΠ “Καλαμάτα” πρέπει να εξασφαλίζουν ότι το περιεχόμενο τους δε βρίσκεται σε θερμοκρασίες μεγαλύτερες από 22-24°C.

6) ΔΕΣΜΟΣ

6.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Κλιματολογικά Στοιχεία

Η οριοθετημένη γεωγραφικά ζώνη βρίσκεται στο νοτιοδυτικό άκρο της Πελοποννήσου και καλύπτει έκταση 2.991 τετραγωνικών χιλιομέτρων. Στο ανατολικό τμήμα της Μεσσηνίας κυριαρχεί η οροσειρά του Ταΰγετου, η οποία αποτελεί και το φυσικό σύνορο με τη Λακωνία. Ο Ταΰγετος απλώνεται σε μήκος 115 χιλιομέτρων, με υψηλότερη κορυφή που αγγίζει τα 2.400 μέτρα, δημιουργώντας έτσι το μικροκλίμα της περιοχής. Η μεγαλύτερη και πιο εύφορη πεδιάδα είναι η Μεσσηνιακή πεδιάδα και ακολουθούν άλλες μικρότερες όπως της Κυπαρισσίας, των Γαργαλιάνων, της Πύλου, της Μεθώνης, της Κορώνης, του Λογγά και του Πεταλιδιού.

Το κλίμα και το έδαφος της Μεσσηνίας παρουσιάζει ιδιαιτερότητα που ευνοεί την καλλιέργεια της ελιάς, έτσι ώστε οι επεμβάσεις που γίνονται κατά την καλλιεργητική περίοδο να είναι οι άκρως απαραίτητες για την ομαλή ανάπτυξη των ελαιόδεντρων. Το μικροκλίμα της ζώνης χαρακτηρίζεται ως ασθενές μεσογειακό (ξηροθερμικό - εύκρατο) έως υποτροπικό. Ο χειμώνας είναι ήπιος, ενώ το καλοκαίρι εκτεταμένο και θερμό. Η ψυχρή περίοδος διαρκεί από το Νοέμβριο έως τον Απρίλιο και η θερμή από το Μάιο έως τον Οκτώβριο. Το μέσο ετήσιο ύψος των βροχοπτώσεων φτάνει τα 750 - 800 περίπου mm/έτος, με το μέγιστο ύψος να εμφανίζεται το χειμώνα (330 περίπου χιλιοστά βροχής). Ακολουθεί το φθινόπωρο με 250 περίπου mm βροχής, η άνοιξη με 146 mm και τέλος το καλοκαίρι με 23 mm περίπου. Ο ξηρότερος μήνας είναι ο Ιούλιος (5,2 mm), ενώ ο πιο βροχερός θεωρείται ο Νοέμβριος (138,2 mm). Η μέση ετήσια σχετική υγρασία σχετική υγρασία φτάνει το 67,7% με ξηρότερο μήνα τον Ιούλιο (58%) και υγρότερο τον Νοέμβριο (74%). Όσο αφορά τη μέση μηνιαία θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του έτους, η ελάχιστη παρουσιάζεται τους μήνες Δεκέμβριο και Ιανουάριο με 10°C και η μέγιστη τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο με 28°C. Οι ώρες ηλιοφάνειας είναι πλέον των 3000 ωρών το χρόνο. Οι μετρήσεις είναι από 9 σταθμούς της Δ/σης Γεωλογίας – Υδρολογίας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων, που βρίσκονται σε διάφορα αντιπροσωπευτικά σημεία της

οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης: Κρεμμύδια, Κυπαρισσία, Χώρα Μεσσηνίας, Γαργαλιάνοι, Μουζάκι, Ζευγολατιό, Δώριο, Πύλος και Πλατύ, (Παράρτημα 5).

Σύμφωνα με τα παραπάνω, το μικροκλίμα που επικρατεί στην οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη είναι ιδανικό για την ελαιοκαλλιέργεια, χωρίς απότομες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας και με κατάλληλο ύψος και κατανομή βροχοπτώσεων, έτσι ώστε να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των άριστων συνθηκών του ετήσιου κύκλου της ελιάς.

Η ελιά σύμφωνα με στοιχεία επιστημονικής βιβλιογραφίας (βλ. «Η εγκυκλοπαίδεια της ελιάς», τεύχος «Η καλλιέργεια της ελιάς» που εκδόθηκε από το Κέντρο Διάδοσης Τεχνολογίας (TDC Olive), (Παράρτημα 4) , είναι δέντρο που επικρατεί και αποδίδει σε περιοχές με λίγες βροχοπτώσεις (200 – 300 mm), όταν τα εδάφη έχουν ικανοποιητική ικανότητα συγκράτησης νερού. Αποδίδει επίσης ικανοποιητικά σε περιοχές με αρκετές βροχοπτώσεις (400 – 600 mm) σε όλα σχεδόν τα εδάφη, αλλά όταν οι βροχοπτώσεις είναι πολλές η απόδοση είναι καλή μόνο σε εδάφη με καλή στράγγιση, λόγω ευαισθησίας στην υπερβολική υγρασία του εδάφους.

Εδαφολογικά Στοιχεία

Σύμφωνα με την ταξινόμηση των εδαφών, βάση του συστήματος FAO (Χάρτης Εδαφών Ελλάδας – Εθνική Επιτροπή κατά της Ερημοποίησης – Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών – Συντάκτης Ν. Γιάσογλου – Παράρτημα 2), τα εδάφη της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης είναι αργιλλοαμώδη με ουδέτερο προς αλκαλικό pH και παρουσιάζουν κυρίως λοφώδες ανάγλυφο, ενώ είναι μετρίως υδατοπερατά με ικανοποιητική στράγγιση και ευχέρεια μετακίνησης νερού και εδαφικών διαλυμάτων, με αποτέλεσμα να μην νεροκρατούν και να μη δημιουργούν ρωγμές στο έδαφος. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα πολλών εδαφολογικών αναλύσεων στην περιοχή (Παράρτημα 1) η περιεκτικότητα των εδαφών σε φώσφορο, βόριο, μαγγάνιο και μαγνήσιο κρίνεται είναι ικανοποιητική, ενώ σε άζωτο ή κάλιο παρουσιάζει κάποια έλλειψη, με αποτέλεσμα να προστίθεται οι κατάλληλες ποσότητες ανόργανων λιπασμάτων.

Οι ελαιώνες είναι εγκατεστημένοι κυρίως σε επικλινείς λοφώδεις εκτάσεις.

Σύμφωνα με στοιχεία σχετικής επιστημονικής βιβλιογραφίας (ενδεικτικά βλ. Β6) τα χαρακτηριστικά των παραπάνω εδαφών της Μεσσηνίας, είναι τα πλέον κατάλληλα για την καλλιέργεια των ελαιόδεντρων, προσδίδοντας στον παραγόμενο καρπό τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, παράγοντας εν συνεχεία υψηλής ποιότητας ελαιόλαδο.

6.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το ελαιόλαδο παράγεται από τις εκλεκτές ποικιλίες Κορωνέικη και Μαστοειδής και το σύνολο της παραγόμενης ποσότητας του ελαιόλαδου κατατάσσεται στην κατηγορία του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου, καθώς διαθέτει οξύτητες αρκετά πιο κάτω από το ανώτερο επιτρεπτό όριο, ενώ και οι άλλες παράμετροι του αριθμού των υπεροξειδίων και του συντελεστή απόσβεσης (K_{232}) κυμαίνονται κάτω των ανωτέρω επιτρεπτών ορίων που ισχύουν από τον επίσημο κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι οργανοληπτικές ιδιότητες του ελαιόλαδου ΠΟΠ “Καλαμάτα” οφείλονται σε μεγάλο βαθμό στις αρωματικές ουσίες που σχηματίζονται λόγω των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του εδάφους (ελαφρώς ασβεστολιθικά εδάφη) και της μειωμένης πρόσληψης νερού από τα δέντρα, λόγω της χαμηλής βροχόπτωσης και της απουσίας άρδευσης στις περισσότερες περιοχές της Μεσσηνίας. Παράλληλα από αναλύσεις των λιπαρών οξέων στο ελαιόλαδο προκύπτει το προφίλ των λιπαρών οξέων είναι πολύ συγκεκριμένο και αποτελεί ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του ελαιόλαδου ΠΟΠ Καλαμάτα. Πιο συγκεκριμένα, το ποσοστό του ελαϊκού οξέος βρίσκεται σε υψηλά επίπεδα, ενώ το λινελαϊκό, το στεατικό, το παλμιτελαϊκό και το παλμιτικό οξύ έχουν πολύ συγκεκριμένες τιμές και ιδιαίτερη αναλογία, με αποτέλεσμα να

διαφοροποιούνται από τα υπόλοιπα ελαιόλαδα. Το συγκεκριμένο αυτό προφίλ λιπαρών οξέων σε συνδυασμό με το μεσαίας έντασης φρουτώδες με άρωμα πράσινου καρπού, το ελαφρό πικρό και το ήπιο πικάντικο προσδίδουν τον ιδιαίτερο και μοναδικό χαρακτήρα του ελαιολάδου ΠΟΠ Καλαμάτα (Παράρτημα 6).

Τα αποτελέσματα αυτών των αναλύσεων έδειξαν ότι τα φυσικοχημικά και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου Καλαμάτα έχουν ως εξής:

K₂₃₂: max 2,20

K₂₇₀: max 0,20

Δείκτης υπεροξειδίων: ≤14 MeqO₂/kg

Ολικές στερόλες: >1100mg/kg

Περιεκτικότητα σε άλλα λιπαρά οξέα(%):

Ελαϊκό οξύ: 70-80

Λινελαϊκό οξύ: 4,0-11,0

Στεατικό οξύ: 2,0-4,0

Παλμιτελαϊκό οξύ: 0,6-1,2

Παλμιτικό οξύ: 10,0-15,0

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Περιγραφή	Μέση τιμή
Φρουτώδες ελιάς	3-5
Πικρό	2-3
Πικάντικο	2-4
Ελαττώματα	0

Χρώμα: πρασίνο έως πρασινοκίτρινο

6.3. Αιτιώδης σχέση μεταξύ γεωγραφικής περιοχής και ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του προϊόντος και στοιχεία που αφορούν τη φήμη του

Οι παράγοντες που προσδίδουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στην πρώτη ύλη, που μεταβιβάζονται στο παραγόμενο ελαιόλαδο Καλαμάτα είναι:

- ο συνδυασμός του άριστου κλίματος της περιοχής (μεγάλη περίοδος ηλιοφάνειας, άριστο ύψος βροχοπτώσεων περίπου 750-800 mm, κτλ). (Παράρτημα 5)
- ο ήπιος χειμώνας και το εκτεταμένο θερμό και ξηρό καλοκαίρι. Τα ελαιόδεντρα που λαμβάνουν υψηλές ποσότητες νερού παράγουν ελαιόλαδα χωρίς ιδιαίτερο χαρακτήρα, με σημαντικά μειωμένο φρουτώδες και σχεδόν καθόλου πικρό ή πικάντικο (β₄ και β₁). Η οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη, με βάση τα βροχομετρικά διαγράμματα (Παράρτημα 5) αποτελεί μια ιδανική περιοχή για την παραγωγή ενός ελαιολάδου με ιδιαίτερο χαρακτήρα, όπως είναι το ελαιόλαδο ΠΟΠ “Καλαμάτα”.
- οι μέτριες έντασης άνεμοι και το λοφώδες ανάγλυφο της περιοχής σε συνδυασμό με το κυπελλοειδές σχήμα μόρφωσης (3-4 βραχίονες ανά δέντρο και αφαίρεση μέρους της κόμης από το εσωτερικό του) που δίνουν οι ελαιοπαραγωγοί στα δέντρα, παράγοντες οι οποίοι ευνοούν

τον άριστο φωτισμό και αερισμό των ελαιώνων, οδηγούν στην σωστή ωρίμανση των ελαιοκάρπων, στοιχεία που καθορίζουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του παραγόμενου ελαιόλαδου, συντελούν ώστε το παραγόμενο ελαιόλαδο να έχει έντονο χρωματισμό και ευχάριστη γεύση. Το λοφώδες ανάγλυφο της Μεσσηνίας δεν επιτρέπει τη μηχανική συγκομιδή του καρπού και την εκμηχάνιση της καλλιέργειας, με αποτέλεσμα να εφαρμόζονται οι παραδοσιακές καλλιεργητικές φροντίδες των ελαιόδεντρων (κλάδεμα, φρεζάρισμα, συγκομιδή). Η έκθεση των ελαιόδέντρων σε άπλετη ηλιακή ακτινοβολία, λόγω του επικλινούς του εδάφους και του κυπελλοειδούς σχήματος μόρφωσης που τους δίνουν οι Μεσσήνιοι ελαιοκαλλιεργητές οδηγεί στην εντονότερη φωτοσύνθεση των δέντρων και στην παραγωγή υψηλότερων συγκεντρώσεων υδατανθράκων και κατ'επέκταση ελαιόλαδου με υψηλό ποσοστό αρωματικών ενώσεων. Έχει αποδειχθεί ότι η έντονη φωτοσύνθεση αυξάνει τα παραγόμενα σάκχαρα που αποθηκεύονται στους καρπούς, τα οποία μετατρέπονται σε λιπαρά οξέα. Σύμφωνα με το Θερίο, Ελαιοκομία, σ 112 -114, καλύτερος φωτισμός αυξάνει την ποσότητα αρωματικών ενώσεων στο ελαιόλαδο. (β9).

- τα ελαφρά ασβεστολιθικά εδάφη με το ουδέτερο προς αλκαλικό pH. Το ασβεστώδες έδαφος το οποίο, με την επίδραση που έχει στο ελαιόδενδρο, εμποδίζει περισσότερο την απορρόφηση σιδήρου από τα φυτά και διατηρεί το νερό πολύ καλύτερα, γεγονός που, με τη σειρά του, επιτρέπει στα ελαιόδεντρα που καλλιεργούνται στους εν λόγω τύπους εδαφών να διατηρούν περισσότερη υγρασία σε περιόδους ξηρασίας. Έτσι δημιουργείται ένα διαφοροποιημένο είδος ελαιώνα στην οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη, με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και, κατά συνέπεια, ελαιόλαδα σαφώς ξεχωριστά και χαρακτηριστικά.
- οι ικανοποιητικές συγκεντρώσεις φωσφόρου, μαγνησίου, μαγγανίου, βορίου κ.α, (Παράρτημα 1). Ειδικά η παρουσία μαγγανίου, το οποίο αποτελεί καταλύτη για πολλές ενζυματικές και βιοχημικές διεργασίες ενώ επίσης έχει καθοριστικό ρόλο στο σχηματισμό της χλωροφύλλης (β5) και μαγνησίου (στοιχείο το οποίο έχει καθοριστικό ρόλο στο σχηματισμό του μορίου της χλωροφύλλης) επηρεάζουν τα μέγιστα, ώστε το ελαιόλαδο να έχει το χαρακτηριστικό πρασινοκίτρινο χρώμα και να είναι πλούσιο σε αρωματικές ουσίες. Αυτό επιτυγχάνεται λόγω της άριστης κατάστασης των φύλλων, η οποία οδηγεί στην μέγιστη σύνθεδη σακχάρων, τα οποία μετατρέπονται σε λιπαρά οξέα και αρωματικούς υδατάνθρακες. Σε περιπτώσεις τροφοπενίας ή μειωμένης πρόσληψης μαγγανίου, τα φύλλα στερούνται χρώματος και παρατηρείται έντονη φυλλόπτωση, αφού η περιεκτικότητα της χλωροφύλλης και τα συστατικά της μεμβράνης των χλωροπλαστών, όπως είναι τα φωσφορολιπίδια και τα γλυκολιπίδια μειώνονται. Αντίστοιχα, έχει αποδειχτεί (β5) ότι η τροφοπενία Mg προκαλεί χλώρωση και μικροκαρπία, ενώ διαταράσσει και την περιεκτικότητα των καρπών σε Ca, υποβαθμίζοντας την ποιότητά τους και κατ'επέκταση και την ποιότητα του παραγόμενου ελαιόλαδου. Η ικανοποιητική παρουσία φωσφόρου στην ελιά βοηθάει τα δέντρα να αξιοποιήσουν καλύτερα το διαθέσιμο άζωτο και να είναι πιο παραγωγικά (β5 και β6). Τέλος έχει αποδειχτεί ότι η παραγωγή των ελαιόδέντρων επηρεάζεται σημαντικά από την έλλειψη βορίου (β5 και β8), οπότε η παρουσία αυτού του στοιχείου στα εδάφη της Μεσσηνίας σε ικανοποιητική ποσότητα συντελεί στην αυξημένη παραγωγή καρπών από τα ελαιόδεντρα και στην πλήρη έκφραση του αρωματικού χαρακτήρα του ελαιόλαδου που παράγεται.
- οι ιδιαίτερες καλλιεργητικές φροντίδες των ελαιώνων, διασφαλίζουν την αειφορία στο περιβάλλον με τις ελάχιστες δυνατές επεμβάσεις,
- ο μικρός κλήρος επιτρέπει στους Μεσσήνιους ελαιοπαραγωγούς την ιδιαίτερη φροντίδα των δέντρων τους, και την παραγωγή ποιοτικού ελαιόλαδου, με το οποίο περνάνε όλη τη χρονιά. Επίσης, η σχολαστική διαδικασία της συγκομιδής του ελαιοκάρπου στο σωστό βαθμό ωρίμανσης και οι άριστες συνθήκες επεξεργασίας του ελαιοκάρπου οδηγούν στην παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου με υψηλό ποσοστό φαινολών, το οποίο προσδίδει σταθερότητα και ποιοτικές οργανοληπτικές ιδιότητες (β2,β3,β7), με τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στα Παραρτήματα 3 & 6.

Ιστορικά και λαογραφικά στοιχεία

Η ιστορία της ελαιοκαλλιέργειας στη Μεσσηνία χάνεται στα βάθη των αιώνων. Αυτό αποδεικνύεται από τα ευρήματα των ανασκαφών και τις γραπτές μαρτυρίες που έχουν διασωθεί και μαρτυρούν ότι ο ελαιόκαρπος και το ελαιόλαδο Καλαμάτας ήταν διατροφικό στοιχείο, αποτελούσε τη βάση αρωμάτων και ήταν στοιχείο τέχνης.

Στις ανασκαφές στα ανάκτορα του Νέστωρα, στην περιοχή της Χώρας (Παράρτημα 7), βρέθηκαν 1200 πήλινες πινακίδες με τη γραμμική γραφή Β', οι οποίες δίνουν πολύτιμες πληροφορίες για το ρόλο της ελιάς και την επιδρασή της στους κατοίκους της περιόδου του 14ου – 13ου αιώνα π.Χ.

Σε τοιχογραφίες των ανακτόρων της Πύλου, φαίνεται σε βραχώδη τοπίο ελαιόδεντρο, το οποίο έχει αποδοθεί σε μπλε χρώμα, το εσωτερικό του είναι με μαύρο χρώμα, ενώ τα κλαδιά είναι πυκνά και ευλύγιστα, τα δε φύλλα είναι επιμήκη.

Στην περιοχή της Καρποφόρας, βρέθηκαν ελαιοπυρήνες (1900 π.Χ). Με τη μέθοδο των διαγραμμάτων γύρης, με βάση ραδιοχρονολογήσεις έχουν γίνει εκτιμήσεις για την καλλιέργεια της ελιάς στην περιοχή της Πύλου. Βρέθηκε ότι καλλιεργούνταν το 1100 π.Χ και το μεγαλύτερο μέρος ήταν ήρεμη ελιά.

Η ποικιλία Κορωνέικη είναι γέννημα της Μεσσηνιακής γης, όπως αποδεικνύει και το όνομά της, το οποίο σημαίνει ότι προήλθε από την Κορώνη, μια μικρή κωμόπολη στα νοτιοανατολικά της Μεσσηνίας. Η ποικιλία Κορωνέικη καλλιεργείται σε ολόκληρη τη Μεσσηνία, δίνοντας το ίδιο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο σε όλη την περιοχή.

Επίσης στην Καλαμάτα βρίσκεται το μητρικό δέντρο της επιτραπέζιας ποικιλίας «Καλαμών», η οποία έχει αναγνωρισθεί ως διατηρητέο μνημείο της φύσης, (Παράρτημα 8 - Εφημερίδα της Κυβέρνησης φύλλο 121 – Τεύχος τέταρτο 1/2/1980, στην οποία δημοσιεύεται η αριθμ. 200995/7950 Απόφαση του Υπουργού Γεωργίας).

Στην εφημερίδα «Αιών» της Αθήνας (αριθ. Φύλλου 18 της 13ης Νοεμβρίου 1838, σελίδα 71-72, με τον τίτλο «Φιλολογικά περί Κορώνης» δημοσιεύτηκαν οι παρακάτω εντυπώσεις Αθηναίου δημοσιογράφου που υπογράφει με το όνομα «Ευθύφων» για την περιοχή της Κορώνης.

«Ο κύριος πόρος του Δήμου ο ελαιών, φυτεμένος προ αμνημονεύτων ετών, είχε τρόπον τινά χρείαν ανακαινισμού, ο οποίος εκατορθώθη δια του πυρός. Ο ελαιών εκάη όλος σχεδόν ή τα 5/6 αυτού υπό των Τούρκων ιδιοκτητόρων αναχωρησάντων μετά του Ιμβραήμ. Προ της επαναστάσεως είχε ως 150.000 ελαιόδεντρα και έδιδεν εις το εμπόριον ως 12.000 βαρέλλας καλόν έλαιον. 50.000 εξ αυτών των δέντρων εκάησαν μετά ταύτα ή εξερριζώθησαν υπό των γεωργών και εξέλιπον παντελώς. Αι διασωθείσαι 100.000 ρίζαι ανέδωσαν κάθε μια 10-15 γροθάρια, τα οποία έχουν σήμερον ικανόν ανάστημα και δίνουν τα περισσότερα κάμποσον καρπόν. Ούτως ο πυρπολισμός επολλαπλασίασεν, ούτως ειπείν, ανανεώσας τον ελαιώνα.

Τα γροθάρια πωλούμενα προς 50-1,50 λεπτά, μετεκομίσθησαν και εφυτεύθησαν αλλαχού της Ελλάδος. Πολλά εφυτεύθησαν εντός του Δήμου τούτου και λοιπήν Μεσσηνίαν. Μένουν ακόμη πολλά χιλιάδες εις πώλησιν και όσοι χρειάζονται το φυτόν αυτό δεν ευρίσκουν άλλοθεν ωραιότερα, ευτυχέστερα και ευθυνότερα γροθάρια.»

Από τα ανωτέρω προκύπτει ότι η πρώτη διάδοση της ποικιλίας Κορωνέικη έγινε αμέσως μετά την απελευθέρωση της περιοχής από τους Τούρκους (1826).

Σύμφωνα με τα παραπάνω είναι αντιληπτό ότι η καλλιέργεια της ελιάς και η παραγωγή ελαιόλαδου, είναι δραστηριότητα που δεν περιορίζεται στα στενά όρια της πρώην επαρχίας Καλαμάτας, αλλά σε όλο τη Μεσσηνία.

Μάλιστα αυτό αποδεικνύεται και από τις αναφορές του Peter Topping σε ένα άρθρο του για την παραγωγή ελαιόλαδου στη Βενετική Μεσσηνία (Παράρτημα 9), στο οποίο απεικονίζεται η αγροτική και εμπορική πολιτική των Βενετών στις Ελληνικές αποικίες τους. Στο διάστημα των 6 αιώνων κυριαρχίας τους (1204 – 1797 μ.Χ) κυριαρχίας τους σε διάφορα Ελληνικά εδάφη, έδωσαν ιδιαίτερη προσοχή στην καλλιέργεια της ελιάς. Οι Βενετοί προέβαιναν σε συστηματική επαναφύτευση της ελιάς στην περιοχή της Κορώνης το 1960. Η μονοπωλιακή πολιτική της Δημοκρατίας (5000 από τα 7000 βαρέλια λαδιού προορίζονταν για την Μητρόπολη), είχε ως αποτέλεσμα μόνο 600 βαρέλια (λιγότερο από το 1/10 της σοδειάς), καταναλώνονταν από τους Μεσσηνίους αγρότες (το μόνο άρτυμα που είχαν οι πτωχοί για να νοστιμεύουν το ψωμί τους). Το εμπόριο του ελαιόλαδου γίνονταν από τα λιμάνια της Μεθώνης και του Ναυαρίνου (της σύγχρονης πόλης της Πύλου). Στην περίπτωση των Ελλήνων εμπόρων συμπλήρωναν τα φορτία τους με λάδι από την περιοχή γύρω από την Μεσσηνιακή Κυπαρισσία.

Μια σειρά επίσης από περιηγητικά κείμενα, είναι μια σημαντική ιστορική πηγή για την καλλιέργεια των ελαιόδεντρων και την παραγωγή λαδιού στη Μεσσηνία. Συγκεκριμένα από τις περιηγήσεις του William Gell, *Narrative of a Journey in the Morea* (Παράρτημα 10), αναφέρονται:

«Η πεδιάδα της Κυπαρισσίας καλύπτονταν επίσης από τεράστιες αρχαίες ελιές που επέτρεπαν εξαγωγές λαδιού. οι ελαιώνες συνεχίζονταν στην περιοχή της Καλαμάτας στα υψώματα και στους πρόποδες του βουνού στον δρόμο προς την Ανδρούσα. Δάσος από ελιές ακλάδευτες, που είχαν γίνει τεράστιες κάλυπταν την περιοχή από το Ναυαρίνο έως τα Φιλιατρά. Άπειρες ελιές υπήρχαν στη μικρή πεδιάδα της Μεθώνης, ενώ δάσος από λιόδεντρα περιέβαλλε την Κορώνη σε απόσταση 3 μιλίων. Η Μάνη είχε πολλές ελιές στα βραχώδη εδάφη της. Οι περισσότερες βρίσκονταν στην περιοχή ανάμεσα στην Καλαμάτα και το Οίτυλο, όπως πρόσεξε ο Leake, ο οποίος είχε επίσης παρατηρήσει την ύπαρξη πολλών νέων ελαιόδεντρων στη Μάνη στην περιοχή της Ζαρνάτας κοντά στη Σέλιτζα. Οι ελιές αυτές είχαν αντικαταστήσει άλλες κατεστραμμένες παλαιότερα κατά τη διάρκεια πολέμων.»

Οι τρεις επίσης περιηγητές που παρέχουν συστηματικές ποσοτικές πληροφορίες για το εμπόριο του λαδιού στη Μεσσηνία είναι οι Scrofani, Leake και Rouquerville, που καλύπτουν ενδεικτικά τα τελευταία χρόνια του 18ου και την πρώτη δεκαετία του 19ου αιώνα. Οι αριθμητικές αυτές πληροφορίες παρουσιάζονται στους πίνακες του παραρτήματος των προδιαγραφών και αφορούν εξαγωγές λαδιού του Μοριά προερχόμενες από την Κυπαρισσία, την Καλαμάτα, την Μεθώνη, την Κορώνη, το Ναυαρίνο και την Μάνη.

Τέλος στο ερευνητικό πρόγραμμα για την ιστορία της ελιάς στη Μεσσηνία (Παράρτημα 11, αναφέρονται οι περιοχές που έχουν εντοπισθεί υλικά καταλοίπων προγενέστερων ιστορικών περιόδων σχετιζόμενων με την κατεργασία της ελιάς, όπως εγκαταστάσεις και μηχανολογικός εξοπλισμός.

Η επιτόπια καταγραφή ξεκίνησε από την περιφέρεια της Κορώνης, διότι πρόκειται για τη λιγότερο τουριστικά αξιοποιημένη περιοχή της Μεσσηνίας, με αποτέλεσμα να διασώζονται εκεί προγενέστερες μορφές ζωής. Πρόκειται επίσης για μια περιοχή για την οποία υπάρχουν σαφείς αναφορές για την παραγωγή ελαιόλαδου από τη βυζαντινή εποχή. Το λιμάνι της Κορώνης αποτελούσε άλλωστε εμπορικό κόμβο στη διακίνηση του ελαιόλαδου σε όλη τη διάρκεια του 18ου αιώνα, αφού εκεί συγκεντρωνόταν ελαιόλαδο και από άλλα μέρη της Πελοποννήσου, όπως και από τη Μάνη.

Μέχρι σήμερα έχουν πραγματοποιηθεί αυτοψίες στα περισσότερα σημεία της Μεσσηνίας και συγκεκριμένα σε 92 μεγάλους και μικρούς οικισμούς της Μεσσηνίας, με στόχο να διαπιστωθούν από την αρχή αν υπάρχει ομοιομορφία στον εντοπισμό και στη διατήρηση των υλικών καταλοίπων σε ολόκληρο το Νομό.

Στο σύνολο των 92 οικισμών εντοπίστηκαν κατάλοιπα και σαφείς ενδείξεις για την ύπαρξη εγκαταστάσεων σχετικών με την παραγωγή ελαιόλαδου σε εξήντα οικισμούς. Σε αυτούς έχουν

καταγραφεί 81 ιπποκίνητα ελαιοτριβεία (29 από τα οποία διασώζονται αρκετά στοιχεία από την αρχική τους κατάσταση).

Ο μεγάλος αριθμός των ιπποκίνητων ελαιοτριβείων στη Μεσσηνία αιτιολογείται απόλυτα, αφενός διότι η περιοχή ήταν τουλάχιστον από το 16ο αιώνα μια από τις μεγαλύτερες ελαιοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας, αφετέρου ο πρωτόγονος τρόπος έκθλιψης της ελιάς στα ιπποκίνητα ελαιοτριβεία ήταν μια διαδικασία χρονοβόρα και επίπονη και η ημερήσια απόδοση σε λάδι ήταν πολύ χαμηλή. Στο παράρτημα 11 υπάρχει σχετικός χάρτης που επισημαίνονται οι θέσεις όπου έχουν εντοπισθεί υλικά κατάλοιπα σχετικά με την ελιά και την παραγωγή ελαιόλαδου.

7) ΦΟΡΕΙΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

A) Ονομασία: Οργανισμός Πιστοποίησης & Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π)
Διεύθυνση: Άνδρου 1 & Πατησίων, EL-11257 Αθήνα
Τηλ. (0030)2108231277
Φαξ: (0030)2108231438
E-mail: agrocet@otenet.gr

B) Ονομασία: Περιφερειακή Ενότητα Μεσσηνίας– Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής
Διεύθυνση: Διοικητήριο Μεσσηνίας Ψαρών, 24100 Καλαμάτα
Τηλ. (0030) 2721044208
Φαξ. (0030) 2721093088

8) ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Η επισήμανση του προϊόντος περιλαμβάνει κωδικό που αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς, που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται τα εξής:

| ΚΑ / αύξων αριθμός ετικέτας / δυο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής. -

9) ΕΘΝΙΚΗ ή ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

1. ΕΔΑΦΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
2. ΧΑΡΤΗΣ ΕΔΑΦΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ
3. ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ (excel & word)
4. TDC OLIVE ENCYCLOPAEDIA
5. ΜΗΝΙΑΙΕΣ ΒΡΟΧΟΠΤΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΜΕΣΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ
6. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
7. Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ ΚΑΙ ΤΙΣ ΜΥΚΗΝΕΣ
8. ΦΕΚ 121/1980
9. Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗ ΒΕΝΕΤΙΚΗ ΜΑΝΗ
10. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΡΙΗΓΗΤΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ
11. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΙΑ ΣΤΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑΣ

- 1) Effect of Irrigation on Quality Attributes of Olive Oil ,Evagelia Stefanoudaki, Mark Williams, Kostas Chartzoulakis and John Harwood *J. Agric. Food Chem.*, 2009, 57 (15), pp 7048–7055, DOI: 10.1021/jf900862w, Publication Date (Web): July 2, 2009
- 2) Kiritsakis, A.: Flavor components of olive oil-A review. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, Cover Date: 1998-06-01. Publisher: Springer Berlin / Heidelberg
Issn: 0003-021X, p 673-681, Vol: 75, Issue: 6
- 3) Kiritsakis, A. Olive oil- Second Edition, From the tree to the table. Food address, Inc., Trumbull, Connecticut, 006611, USA (1998).
- 4) Berenguer MJ, Vossen PM, Grattan SR, et al. Tree irrigation levels for optimum chemical and sensory properties of olive oil. *HortScience*. 2006. 41(2):427-32.
- 5) Ποντίκης, Κωνσταντίνος. Γενική Δενδροκομία Αύγουστος 1997, σελ.306-317.
- 6) Ποντίκης, Κωνσταντίνος. Ειδική Δενδροκομία – Ελαιοκομία. Τόμος 3ος, 2000, σελ. 171-172 & 189-190.

7) Effect of extraction systems on the quality of virgin olive oil L. Di Giovacchino, M. Solinas and M. Miccoli JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY
Volume 71, Number 11, 1189-1194, DOI: 10.1007/BF02540535

8) Ποντίκης, Κωνσταντίνος. Ειδική Δενδροκομία – Ελαιοκομία. Τόμος 3ος, 2000, σελ. 130-131.

9) Θερίος Ιωάννης. Ελαιοκομία, 2005, σελ. 112-114