

## «Α.Σ. ΡΟΒΙΩΝ»

Μελέτη για την τροποποίηση του ΠΟΠ Κονσερβολιά Ροβιών

### **ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ – ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (ΠΟΠ)**

#### **1. Ονομασία**

ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ – ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ

#### **2. Περιγραφή Προϊόντος**

##### **A) Ποιοτικά χαρακτηριστικά ελαιοκάρπου**

Η «Κονσερβολιά Ροβιών» χαρακτηρίζεται σαν μεσόκαρπη (μ.ο. 120-260 τεμάχια/kg). Σύμφωνα με τον κανονισμό του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου για τις επιτραπέζιες ελιές (COI/OT/NC no. 1 of December 2004), όπως ισχύει σήμερα και τροποποιείται κάθε φορά, οι ελιές ταξινομούνται κατά μέγεθος ανάλογα με τον αριθμό των ελιών ανά κιλό ελιών. Η κλίμακα μεγέθους της Κονσερβολιάς Ροβιών σύμφωνα με το υφιστάμενο Κανονισμό του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου, σε ένα κιλό Ελιών είναι η ακόλουθη: 91/100, 101/110, 111/120, 121/140, 141/160, 161/180, 181/200, 201/230, 231/260, 261/290, 291/320, 321/350.

Η πράσινη ελιά είναι κατάλληλη για συγκομιδή από αρχές Σεπτεμβρίου.

Το πράσινο χρώμα διατηρείται μέχρι το πολύ το τέλος Οκτωβρίου, οπότε αρχίζει να ξανθαινει, μετά να κοκκινίζει και από το Νοέμβριο να παίρνει το μαύρο-ιώδες χρώμα της ώριμης μαύρης ελιάς.

Ο καρπός είναι σφικτός, τραγανός και πλούσιος σε σάκχαρα. Ο ώριμος (μαύρος) καρπός έχει μέση περιεκτικότητα σε ελαιόλαδο 17-18%.

##### **B) Ποιοτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος**

Το τελικό προϊόν, η «Κονσερβολιά Ροβιών», στις διάφορες συσκευασίες, αποτελεί ένα ιδιαίτερα εκλεκτό ποιοτικό προϊόν, με σαφώς εξαγωγική κατεύθυνση. Ειδικά τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του μπορούν να περιγράψουν ως εξής:

- Μέγεθος μεσαίο, μ.ο.120 - 260 τεμάχια/kg σύμφωνα με τον κανονισμό του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου για το μέγεθος των επιτραπέζιων ελιών όπως ισχύει κάθε φορά.

## «Α.Σ. ΡΟΒΙΩΝ»

Μελέτη για την τροποποίηση του ΠΟΠ Κονσερβολιά Ροβιών

- Χρώμα από πρασινοκίτρινο ως σκούρο πράσινο διατηρούμενο επί μακρόν, για τις πράσινες ελιές. Για τις ξανθές ελιές, χρώμα από ανοικτό πράσινο και κίτρινο έως ανοικτές καφέ σκιές. Τέλος, για τις μαύρες ελιές, χρώμα από ανοικτό καφέ έως σκούρο καφέ και σκούρο πορφυρό - μαύρο ιώδες.
- Σάρκα τραγανή, εύγευστη, με χαρακτηριστικό άρωμα ελαιολάδου.
- Περιεκτικότητα σε σάκχαρα υψηλή με γεύση φρουτώδη διατηρούμενη επί μακρόν.
- Ανοχή στις λοιπές αλλοιώσεις μεγάλη.

Η εμπορία του προϊόντος γίνεται σε διάφορες μορφές, όπως φαίνονται παρακάτω:

- A) Ολόκληρες
- B) Εκπυρηνωμένες
- Γ) Μισές / Τέταρτα
- Δ) Ροδέλες
- Ε) Τσακιστές

Οι συσκευασίες δύνανται να πληρούνται με λάδι ή με άλμη, καθώς επίσης και να προστίθενται διάφορα παραδοσιακά αρωματικά φυτά, μπαχαρικά, αμυγδαλόψυχα κ.λπ.

### 3. Γεωγραφική Περιοχή

Ως γεωγραφική ζώνη προελεύσεως, επεξεργασίας και μεταποίησης της ελιάς με την ονομασία "Κονσερβολιά Ροβιών", αποτελούν τα διοικητικά όρια του Δημοτικού Διαμερίσματος Ροβιών του νομού Ευβοίας, συμπεριλαμβανομένου και των οικισμών του.

### 4. Απόδειξη Προέλευσης

Ο λογότυπος για την «Κονσερβολιά Ροβιών» 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-εσοδείας και αναγράφονται ως εξής:

ΡΟ-αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας/δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής-εσοδείας. Μέσω του αριθμού μέσου συσκευασίας και του έτους παραγωγής (εσοδείας) γίνεται η ιχνηλάτιση της «Κονσερβολιάς Ροβιών» ΠΟΠ μέχρι τον παραγωγό και το αγροτεμάχιο και αντιστρόφως. Η ιχνηλάτιση γίνεται μέσω τήρησης των παρακάτω μητρώων:

- 1) Παραγωγού
- 2) Αγροτεμαχίου

καθώς και μέσω καταγραφής των ακόλουθων:

## «Α.Σ. ΡΟΒΙΩΝ»

Μελέτη για την τροποποίηση του ΠΟΠ Κονσερβολιά Ροβιών

- 1) Καλλιεργητική Φροντίδα Αγροτεμαχίων
- 2) Αξιολόγηση «Κονσερβολιάς Ροβιών» ΠΟΠ
- 3) Προέλευση «Κονσερβολιάς Ροβιών» ΠΟΠ
- 4) Εισαγωγή στο μέσο ζύμωσης/αποθήκευσης
- 5) Παρακολούθηση ζυμώσεων
- 6) Παρακολούθηση όλων των εσωτερικών διαδικασιών μεταποίησης, αποθήκευσης και παραγωγής τελικών προϊόντων «Κονσερβολιάς Ροβιών» ΠΟΠ.
- 7) Αξιολόγηση όλων των βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας που εισέρχονται σε όλα τα στάδια.

### **5. Μέθοδος Παραγωγής**

#### **A) Καλλιεργητική τεχνική**

Η κατεργασία του εδάφους είναι η συνήθης και αποσκοπεί κυρίως στην καταστροφή των ζιζανίων. Γίνονται 1-2 οργώματα σε μικρό βάθος και κόψιμο των ζιζανίων με καταστροφέα. Ζιζανιοκτόνα δεν χρησιμοποιούνται καθόλου.

Η λίπανση γίνεται περί τα μέσα Ιανουαρίου. Χρησιμοποιούνται τα απαραίτητα χημικά λιπάσματα (αμμωνίας ή καλίου) στην ποσότητα που χρειάζεται.

Η λίπανση της βιολογικής καλλιέργειας της ελιάς γίνεται από τον Δεκέμβριο μέχρι και τον Μάιο με οργανικά λιπάσματα και σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας.

Το κλάδεμα αρχίζει από τα μέσα-τέλη Ιανουαρίου και συνεχίζεται μέχρι τις αρχές Μαρτίου. Γενικά το κλάδεμα είναι ήπιο και περιορίζεται σε κλαδοκάθαρο, πυκνά, λαίμαργα, γηρασμένους κλώνους και ελαιόδενδρα.

Η καταπολέμηση του δάκου γινόταν πάντοτε και γίνεται και σήμερα με περιορισμένο αριθμό ψεκασμών από εδάφους. Είναι γνωστά και τα πειράματα επί σειρά ετών για την καταπολέμηση του δάκου από το Μπενάκειο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο στον ελαιώνα Ροβιών και συγκεκριμένα στο αγρόκτημα Παπαδοπούλου. Η καταπολέμηση του δάκου γίνεται κυρίως με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους και παγίδες.

Οι λοιπές ασθένειες και εχθροί της ελιάς καταπολεμούνται ομοίως με ψεκασμούς από εδάφους.

Όσον αφορά τη βιολογική καλλιέργεια η καταπολέμηση των εχθρών και των ασθενειών γίνεται σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής καλλιέργειας.

Οι αρδεύσεις ποικίλουν κατ' έτος και κατά μ.ο. ανέρχονται σε 5-6. Αρδεύεται περίπου το 80% των ελαιόδεντρων.

## «Α.Σ. ΡΟΒΙΩΝ»

Μελέτη για την τροποποίηση του ΠΟΠ Κονσερβολιά Ροβιών

Το γνωστό φαινόμενο της παρενιαυτοφορίας, στην «Κονσερβολιά Ροβιών» παρουσιάζεται σε πολύ πιο ήπιο βαθμό. Τούτο πέραν των τυχών γενετικών χαρακτηριστικών πρέπει να οφείλεται και στο ότι ο ελαιώνας στο μεγαλύτερο μέρος του είναι αρδευόμενος και ότι οι ελιές συγκομίζονται πράσινες, πολύ πρώιμα, εντός του μήνα Σεπτεμβρίου (κατά 70% περίπου) ή το πολύ μέχρι τέλος Οκτωβρίου, ενώ μόνο ένα ποσοστό 20% συγκομίζεται ξανθή και μαύρη το Νοέμβριο-Δεκέμβριο.

Τα δένδρα της «Κονσερβολιάς Ροβιών» χαρακτηρίζονται από εξαιρετική ευρωστία και υψηλή παραγωγική ικανότητα. Δεν είναι ασυνήθιστο το φαινόμενο της μέσης παραγωγής, των 150-200 kg/ δένδρο στο αρδευόμενο τμήμα στην πλήρη παραγωγική του ηλικία, με μέσο βάρος ελαιόκαρπου 120 – 260 τεμάχια/kg.

### **Β) Συγκομιδή, στοιχεία παραγωγής, μεταποίησης και εμπορίας του προϊόντος**

Η συγκομιδή της πράσινης ελιάς, όπως προαναφέραμε, αρχίζει πρωϊμότερα από οποιαδήποτε άλλη περιοχή της Ελλάδας, από αρχές Σεπτεμβρίου και λήγει περίπου στο τέλος Οκτωβρίου. Οι ξανθές ελιές μαζεύονται περίπου από τα μέσα Οκτωβρίου ως τα μέσα Δεκεμβρίου και οι Μαύρες Ελιές μαζεύονται περίπου από τα μέσα Νοεμβρίου ως και το τέλος Δεκεμβρίου και αρχίζει η εμπορία τους, κυρίως για την εσωτερική αγορά.

Η «Κονσερβολιά Ροβιών» συγκομίζεται με σκάλες μία-μία με το χέρι, ώστε να μη γίνεται κανένας μωλωπισμός ή "τσάκισμα". Αυθημερόν μεταφέρεται στα συσκευαστήρια, παραλαμβάνεται, ζυγίζεται και αμέσως αρχίζει η διαδικασία της μεταποίησης της.

Η εκπίκραση του ελαιοκάρπου γίνεται ως εξής:

1) με τον παραδοσιακό φυσικό τρόπο, για τις πράσινες, ξανθές, μαύρες ελιές πλήρους βιολογικού σταδίου και για τις ξανθές, μαύρες συμβατικές ελιές, δηλαδή σε δεξαμενές με διάλυμα χλωριούχου νατρίου (άλμης). Η συντήρηση του ελαιοκάρπου μέχρι την στιγμή της κατανάλωσης του γίνεται σε διάλυμα οξυοξυμένης άλμης 7-10% και υποβοηθείται από την οξύτητα που αναπτύσσεται από την παραγωγή διαφόρων οργανικών οξέων λόγω γαλακτικής ζύμωσης, που συντελείται με το κλείσιμο των δεξαμενών. Η εκπίκραση ανάλογα με τη θερμοκρασία διαρκεί περίπου 4-6 μήνες. Το προϊόν είναι έτοιμο για συσκευασία και εμπορία από αρχές Μαΐου.

2) με την επίδραση διαλύματος (2%) καυστικής σόδας, μόνο για τις πράσινες συμβατικές ελιές. Η εκπίκραση ανάλογα με τη θερμοκρασία διαρκεί περίπου 12 ώρες. Στη συνέχεια οι ελιές ξεπλένονται με άφθονο νερό (τρία νερά) επί ένα 24ωρο. Ακολούθως οι ελιές τοποθετούνται σε κάδες με άλμη (περίπου 8 Baume), όπου γίνεται η ζύμωση τους με επίδραση γαλακτοβακίλων. Στην ίδια άλμη μετά τη

**«Α.Σ. ΡΟΒΙΩΝ»**

Μελέτη για την τροποποίηση του ΠΟΠ Κονσερβολιά Ροβιών

ζύμωση γίνεται η ωρίμανση τους. Η εμπορία από αρχές Νοεμβρίου, δηλαδή τότε που δεν υπάρχει άλλη εμπορεύσιμη ελιά.

Η παραγωγή της «Κονσερβολιάς Ροβιών» κατά την πενταετία (1989-1994) φαίνεται στον παρακάτω πίνακα (Πίνακας 1). Στον ίδιο πίνακα φαίνονται επίσης οι εξαχθείσες ποσότητες και οι χώρες εξαγωγής.

Πίνακας 1 (Χονδρικά σε τόνους)

Έτη	Συγκεντρωθείσα ποσότητα	Εξαγωγές	Χώρες εξαγωγής
1989	800	650	Κυρίως Ιταλία και δευτερευόντως Αγγλία, Ισραήλ.
1990	500*	450	
1991	900	650	
1992	750	600	
1993	1000	750 κατ'εκτίμηση	
Μ.Ο.	790	236	

\* Δυσμενείς καιρικές συνθήκες.

Η παραγωγή της «Κονσερβολιάς Ροβιών» κατά την τελευταία πενταετία φαίνεται στον παρακάτω πίνακα (Πίνακας 2). Στον ίδιο πίνακα φαίνονται επίσης οι εξαχθείσες ποσότητες και οι χώρες εξαγωγής. Οι ποσότητες είναι χαμηλότερες λόγω της Βιολογικής καλλιέργειας η οποία έχει ως αποτέλεσμα την μείωση της ετήσιας παραγωγής καθώς και λόγω εκτάκτων καιρικών φαινομένων.

Πίνακας 2 (Χονδρικά σε τόνους)

Έτη	Συγκεντρωθείσα ποσότητα	Εξαγωγές	Χώρες εξαγωγής
2005	236	200	Κυρίως Αγγλία, Γερμανία και δευτερευόντως Ιταλία, Ισραήλ, Ιαπωνία.
2006	470	400	
2007	270	200	

## «Α.Σ. ΡΟΒΙΩΝ»

Μελέτη για την τροποποίηση του ΠΟΠ Κονσερβολιά Ροβιών

2008	445	380	
2009	40*	0	
Μ.Ο.	292	236	

\* Δυσμενείς καιρικές συνθήκες.

Οι ποσότητες της ελιάς συγκεντρώνονται στο εργοστάσιο, ζυγίζονται και ακολούθως τοποθετούνται σε δεξαμενές ώστε να γίνουν οι ζυμώσεις τους.

Η εμπορία του προϊόντος γίνεται σε διάφορες, μικρότερες ή μεγαλύτερες συσκευασίες, σε υλικά κατάλληλα για τρόφιμα.

## 6. Δεσμός

### 1) Ιδιαιτερότητα γεωγραφικής περιοχής

**Κλίμα:** Το φυσικό περιβάλλον ευνοεί τα καλά χαρακτηριστικά της «Κονσερβολιάς Ροβιών». Το κλίμα είναι ήπιο μεσογειακό, χωρίς παγωνιές (εντελώς σπάνιες) με μεγάλη ηλιοφάνεια. Οι άνεμοι είναι συνήθως Β-ΒΑ. Συχνοί είναι όμως και οι Ν - ΝΔ (μπουκαδούρα-τοπικός άνεμος), που συμβάλλουν και αυτοί στο μικροκλίμα της περιοχής. Ο ελαιώνας έχει μεσημβρινή νότια έκθεση και προστατεύεται από τους Β-ΒΑ ψυχρούς ανέμους από το Τελέθριο και το Ξηρό όρος τα οποία έχουν πλούσια δασώδη βλάστηση.

Τα δροσερά ρεύματα από τα παραπάνω δασωμένα όρη αλλά και η θαλασσινή αύρα από την άλλη πλευρά της γεωγραφικής ζώνης κατά τις θερμές θερινές ημέρες, έχουν ως αποτέλεσμα τις ήπιες θερμοκρασίες κατά την διάρκεια του καλοκαιριού.

Οι βροχοπτώσεις κατά μ.ο. ανέρχονται σε 550 περίπου mm, με βροχερή περίοδο το Φθινόπωρο-Χειμώνα (από Νοέμβριο έως Μάρτιο). Ο κύριος υδροφόρος ορίζοντας του ελαιώνα εμπλουτίζεται από τα νερά του χειμάρου "Γερασιά".

**Έδαφος:** Το έδαφος του ελαιώνα είναι μέσης μηχανικής σύστασης, στραγγερό, καλής γονιμότητας και γενικά επαρκώς εφοδιασμένο με Ca.

## «Α.Σ. ΡΟΒΙΩΝ»

Μελέτη για την τροποποίηση του ΠΟΠ Κονσερβολιά Ροβιών

**Ανθρώπινος Παράγοντας:** Εξίσου σημαντική είναι και η συμβολή των παραγωγών στην διαμόρφωση του τελικού προϊόντος. Η συμβολή τους προκύπτει από την μακροχρόνια ενασχόληση τους με την καλλιέργεια της ελιάς, την εφαρμογή ειδικών καλλιεργητικών τεχνικών που εφαρμόζουν για να επιτύχουν την κατάλληλη ποιότητα καθώς και το συνεχές ενδιαφέρον τους να διαφυλάξουν την παραγωγή ενός ιδιαίτερου προϊόντος. Ποιο συγκεκριμένα, οι ιδιαίτερες καλλιεργητικές φροντίδες περιλαμβάνουν: α) Καθαρισμό κλαδιών που γίνεται με σκοπό την έκθεση των ελαιοδέντρων σε άφθονο φως, επαρκή αερισμό και ανάπτυξη νέας βλάστησης. β) Συστηματική άρδευση των ελαιοδέντρων ώστε να προλαμβάνεται η καταπόνηση τους από την έλλειψη υγρασίας και γ) Συγκομιδή με τα χέρια ώστε να εξασφαλίζεται η άριστη κατάσταση του Ελαιόκαρπου και η επιτυχής περαιτέρω επεξεργασία του. Τέλος, η μονάδα επεξεργασίας με την μετέπειτα χειρωνακτική ποιοτική διαλογή και γέμιση των ελιών εξασφαλίζει ένα άριστο τελικό προϊόν, έχοντας επίσης συνδυάσει παραδοσιακές πρακτικές και τεχνικές επεξεργασίας ώστε να ξεπερνιούνται δυσκολίες κατά την διάρκεια των ζυμώσεων των καρπών. Έτσι διατηρούνται αναλλοίωτα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ελιών και πετυχαίνεται ένα μοναδικό προϊόν.

## 2) Ιδιαιτερότητα του Προϊόντος

Η «Κονσερβολιά Ροβιών» είναι το προϊόν που παράγεται αποκλειστικά από τη μεταποίηση των ελαιοκάρπων της επιτραπέζιας ποικιλίας ελιάς Κονσερβολιά.

Ο καρπός είναι σφικτός και το μέγεθος του μεσαίο (μ.ο. 120 – 260 τεμάχια/kg), το χρώμα του από πρασινοκίτρινο ως σκούρο πράσινο για τις Πράσινες ελιές, από ανοικτό πράσινο και κίτρινο έως ανοικτές καφέ σκιές για τις Ξανθές ελιές και χρώμα από ανοικτό καφέ έως σκούρο καφέ και σκούρο πορφυρό-μαύρο ιώδες για τις μαύρες ελιές διατηρούμενα επί μακρόν και η σάρκα του τραγανή, εύγευστη και με χαρακτηριστικό άρωμα ελαιολάδου. Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι υψηλή με φρουτώδη γεύση διατηρούμενη επί μακρόν ενώ η ανοχή στις λοιπές αλλοιώσεις είναι μεγάλη.

Επίσης, ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της «Κονσερβολιάς Ροβιών» είναι η εξαιρετική πρωιμότητα. Σήμερα θεωρείται η πλέον πρώιμη ελληνική ελιά.

## «Α.Σ. ΡΟΒΙΩΝ»

Μελέτη για την τροποποίηση του ΠΟΠ Κονσερβολιά Ροβιών

### **3) Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ).**

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος και η πρωιμότητα της παραγωγής, οφείλονται τόσο στις τεχνικές καλλιέργειας και επεξεργασίας του ελαιοκάρπου όσο και στο φυσικό περιβάλλον και στο ιδιαίτερο μικροκλίμα της περιοχής (τα γειτονικά δάση, μεσημβρινή έκθεση, προστασία του από Β. ανέμους, τοπικοί άνεμοι, θερμοκρασία, δροσερός νυκτερινός άνεμος, βροχοπτώσεις, υπόγειος υδροφόρος ορίζοντας κλπ).

Πιο συγκεκριμένα:

**1.** Στη ξεχωριστή ποικιλία της ελιάς Κονσερβολιά, η οποία στην περιοχή των Ροβιών παράγει την πιο πρώιμη επιτραπέζια ελιά στην Ελλάδα. Οι καλύτερες διαλογές της "Κονσερβολιάς" αποτέλεσαν και το μητρικό πολλαπλασιαστικό υλικό που εμβολιάστηκε ο συμπαγής σε κανονικές, σειρές αρδευόμενος ελαιώνας Παπαδοπούλου, και μετέπειτα οι ελιές όλης της περιοχής των Ροβιών.

**2.** Στο μοναδικό συνδυασμό των κλιματικών συνθηκών των ελαιώνων της οριοθετημένης περιοχής και πιο συγκεκριμένα:

- Η μεσημβρινή Νότια έκθεση του ελαιώνα (μεγάλη ηλιοφάνεια) και η προστασία του από τους Β – ΒΑ ανέμους από το Τελέθριο και Ξηρό όρος, συμβάλουν στην πρωίμηση του ελαιοκάρπου, στην σωστή ανθοφορία του και στην διατήρηση μεγάλων ποσοτήτων σακχάρων ικανών για γρήγορες και επιτυχείς ζυμώσεις των ελιών. Η μεγάλη ηλιοφάνεια λοιπόν που παρατηρείται, οι ήπιες θερμοκρασίες κατά την διάρκεια του χειμώνα, λόγω της προστασίας από τους Β-ΒΑ ανέμους και των συχνών Ν - ΝΔ ανέμων (μπουκαδούρα-τοπικός άνεμος), έχει ως αποτέλεσμα την έκθεση της περιοχής σε άπλετο φως και σε θερμοκρασίες χωρίς μεγάλες διακυμάνσεις.

- Τα δροσερά ρεύματα από τα παραπάνω δασωμένα όρη και η θαλασσινή αύρα από την άλλη μεριά της οριοθετημένης περιοχής κατά τις θερμές θερινές ημέρες, συμβάλλουν επίσης στη διαμόρφωση μικροκλίματος, που προσδίδει τα ειδικά ποιοτικά χαρακτηριστικά της "Κονσερβολιάς Ροβιών". Ποιο συγκεκριμένα τα δροσερά ρεύματα και η θαλασσινή αύρα έχουν ως αποτέλεσμα τις ήπιες θερμοκρασίες κατά την διάρκεια του θέρους χωρίς μεγάλες διακυμάνσεις.

Ο συνδυασμός των ανωτέρω χαρακτηριστικών του μικροκλίματος έχει ως αποτέλεσμα την πρωιμότητα του ελαιοκάρπου (γρήγορες, επιτυχείς ζυμώσεις λόγω των υψηλών



## «Α.Σ. ΡΟΒΙΩΝ»

Μελέτη για την τροποποίηση του ΠΟΠ Κονσερβολιά Ροβιών

σακχάρων), το λαμπερό πράσινο χρώμα, την συνεκτικότητα των καρπών (σφικτοί, τραγανοί) και την δημιουργία αρωματικών συστατικών.

- Οι βροχοπτώσεις κατά μ.ο. ανέρχονται σε 550 περίπου mm, με βροχερή περίοδο το φθινόπωρο-χειμώνα (Νοέμβριο-Μάρτιο). Επίσης ο κύριος υδροφόρος ορίζοντας του ελαιώνα εμπλουτίζεται από τα νερά του χειμάρου "Γερασιά". Οι βροχές συμβάλουν στην σωστή ανθοφορία των ελαιόδεντρων, στην καλή γονιμοποίηση και κανονική καρπόδεση τους καθώς και στο κανονικό σχήμα των καρπών.

- Οι άνεμοι είναι συνήθως Β-Β.Α οι οποίοι όμως περιορίζονται από το Τελέθριο και Ξηρό όρος. Η παρουσία μέτριων ανέμων συμβάλει στην σωστή ανθοφορία των ελαιοδέντρων και στην σωστή ωρίμανση τους.

- Το έδαφος του ελαιώνα είναι μέσης μηχανικής σύστασης, στραγγερό, καλής γονιμότητας και γενικά επαρκώς εφοδιασμένο με Ca. Λόγω της επάρκειας του εδάφους με ασβέστιο, οι καρποί της ελιάς είναι πλούσιοι σε πτητικά συστατικά στα οποία οφείλεται η φρουτώδη γεύση και άρωμά της, διατηρούμενα επί μακρόν, καθώς και στην συνεκτικότητα των καρπών.

**3.** Στο συνδυασμό καλλιεργητικής τεχνικής των ελαιοδέντρων, συγκομιδής και επεξεργασίας των ελαιοκάρπων και πιο συγκεκριμένα:

Η συγκομιδή της πράσινης ελιάς αρχίζει πρωιμότερα από οποιαδήποτε άλλη περιοχή της Ελλάδας, από αρχές Σεπτεμβρίου (η μεγαλύτερη ποσότητα) και λήγει περίπου στο τέλος Οκτωβρίου. Τον Οκτώβριο γίνεται η συγκέντρωση και η εμπορία και ποσοτήτων ξανθής ελιάς (της ίδιας ποικιλίας) και Το Νοέμβριο γίνεται η συγκέντρωση και η εμπορία και ποσοτήτων μαύρης ελιάς (της ίδιας ποικιλίας) κυρίως για την εσωτερική αγορά.

Η «Κονσερβολιά Ροβιών» συγκομίζεται με σκάλες μία-μία με το χέρι, ώστε να μη γίνεται κανένας μολωπισμός ή "τσάκισμα" του χρώματος. Η μεταφορά της γίνεται αυθημερόν, παραλαμβάνεται, ζυγίζεται και αμέσως αρχίζει η διαδικασία της μεταποίησης της. Πέρα από τα καλά φυσιολογικά χαρακτηριστικά και την πρωιμότητα της «Κονσερβολιάς Ροβιών», οι επικρατούσες σχετικά υψηλές θερμοκρασίες Σεπτεμβρίου-Οκτωβρίου, συμβάλλουν ώστε η εκπίκραση, η ζύμωση και η ωρίμανση να προχωρούν γρήγορα και ο καρπός να μην μαλακώνει.

**4.** Στην παράδοση που έχει η καλλιέργεια της «Κονσερβολιάς Ροβιών» από το 1928 όπου άρχισε να δημιουργείται ο ελαιώνας Παπαδοπούλου και η ενσωμάτωση της ελαιοκαλλιέργειας στην καθημερινή ζωή των κατοίκων της περιοχής του Δημοτικού Διαμερίσματος Ροβιών.

## «Α.Σ. ΡΟΒΙΩΝ»

Μελέτη για την τροποποίηση του ΠΟΠ Κονσερβολιά Ροβιών

Η «Κονσερβολιά Ροβιών» προέρχεται από το παλιό και γνωστό αγρόκτημα Παπαδοπούλου. Ο ελαιώνας Παπαδοπούλου άρχισε να δημιουργείται περί το 1920, ολοκληρώθηκε το 1938 και κάλυπτε το μεγαλύτερο και πεδινό τμήμα της αγροτικής περιοχής του Δημοτικού Διαμερίσματος Ροβιών.

Ο ελαιώνας Παπαδοπούλου διανεμήθηκε εκουσίως σε μεγάλο αριθμό ελαιοκαλλιεργητών της Κοινότητας Ροβιών τα έτη 1974 και 1981 σε μεγάλα αγροτεμάχια μέσης έκτασης 40 και πλέον στρέμματα. Γενικότερα ο ελαιώνας Ροβιών θεωρείται ο σωστότερα από κάθε άποψη καλλιεργούμενος ελαιώνας του νομού Εύβοιας, ενώ παλαιότερα το αγρόκτημα Παπαδόπουλου εθεωρείτο "πρότυπος" πανελλαδικά ελαιώνας.

Τα δένδρα της «Κονσερβολιάς Ροβιών» χαρακτηρίζονται από εξαιρετική ευρωστία και υψηλή παραγωγική ικανότητα. Δεν είναι ασύνηθες το φαινόμενο της μέσης παραγωγής, στο αρδευόμενο τμήμα, των 150-200 kg/ δένδρο στην πλήρη παραγωγική του ηλικία, με μέσο βάρος ελαιοκάρπου 120 – 260 τεμάχια/kg.

Η εξαιρετική πρωιμότητα της «Κονσερβολιάς Ροβιών» οφείλεται σε γενετικούς και κλιματολογικούς παράγοντες.

### **7. Φορείς Ελέγχου**

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

Διεύθυνση: Πατησίων και Άνδρου 1, Τ.Κ 112 57, Αθήνα

Τηλέφωνο: 210 8231277

Φαξ: 210 8231438

[www.agrocert.gr](http://www.agrocert.gr)

[info@agrocert.gr](mailto:info@agrocert.gr)

2. Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Εύβοιας

Διεύθυνση: Λ. Χαινά 91-93, ΤΚ 341 00, Χαλκίδα

Τηλέφωνο: 22213 53904

Φαξ: 222136095

### **8. Ειδικοί κανόνες επισήμανσης**

Ότι προβλέπεται από την Κοινοτική και Εθνική νομοθεσία.

### **9. Ειδικές εθνικές ή κοινοτικές απαιτήσεις**