

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΟΠ «ΚΑΛΑΜΑΤΑ»



Μια μεγάλη ευκαιρία για τη Μεσσηνία

**Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας
& Κτηνιατρικής
ΠΕ Μεσσηνίας**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ποικιλίες ελιάς: Κορωνέικη (Μαστοειδής: έως 5%)

Χημικά Χαρακτηριστικά:

Ολική οξύτητα: $\leq 0,5\%$	$K_{232}: \leq 2,20$
$K_{270}: \leq 0,20$	Δείκτης υπεροξειδίων:
* Ολικές στερόλες: $> 1100\text{mg/kg}$	$\leq 14\text{MeqO}_2/\text{kg}$

Περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα:

Ελαϊκό οξύ: 70-80%	Λινελαϊκό οξύ: 4 -11%
Στεατικό οξύ: 2-4%	Παλμιτελαϊκό οξύ: 0,6 – 1,2%
Παλμιτικό οξύ: 10 – 15%	

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

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

Χρώμα: πράσινο έως πρασινοκίτρινο

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

A. Ελαιοκαλλιεργητές:

- Καταπολέμηση δάκου: α) δολωματικοί ψεκασμοί από το έδαφος β) βιολογικές μέθοδοι
- Υπόλοιποι εχθροί & ασθένειες: ανάλογα βαθμού προσβολής με εγκεκριμένα σκευάσματα
- Ζιζανιοκτονία: α) με μηχανικό τρόπο (αρόσεις, φρεζαρίσματα) β) εγκεκριμένα μεταφυτρωτικά ζιζανιοκτόνα σε εδάφη με κλίση $> 5\%$

- Συγκομιδή ελαιοκάρπου: α) με ραβδισμό, β) με το χέρι, γ) με κτένες, δ) με ραβδιστικές μηχανές. Απαιτείται η χρήση ελαιοπάνων. Απαγορεύεται η συλλογή από το έδαφος. Προσοχή ώστε να αποφεύγονται οι τραυματισμοί του ελαιοκάρπου (πάτημα, λιώσιμο, κτλ)
- Χρόνος συγκομιδής: όταν ο καρπός από πράσινος γίνεται κιτρινοπράσινος και μέχρι να αποκτήσει μελανοιοώδες χρώμα σε ποσοστό 50%
- Μεταφορά καρπού: άμεσα, αποκλειστικά σε σάκους από φυτικά υλικά 30-50 κιλών ή σε πλαστικά άκαμπτα διάτρητα τελάρα. **Η μεταφορά του ελαιοκάρπου σε πλαστικά σακιά απαγορεύεται.**
- Ο ελαιοκάρπος πρέπει να είναι απαλλαγμένος από ξένες ύλες, μπορεί να έχει ποσοστό δακοπροσβολών έως 5% και μπορεί να έχει αλλοιωμένους καρπούς (π.χ. σάπιες ελιές, σπασμένες –λιωμένες) έως 5%.

Β. Ελαιοτριβείο (κλασσικά ή φυγοκεντικά)

- Ανοξείδωτος εξοπλισμός και δεξαμενές αποθήκευσης
- Στεγασμένοι χώροι για αποθήκευση ελαιοκάρπου σε παλέτες και σε όρθια θέση των σάκων
- Έκθλιψη εντός 24 ωρών από τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου
- Θερμοκρασία μάλαξης < 27 °C
- Χρόνος μάλαξης: 30 λεπτά περίπου
- Τήρηση κατάλληλων αρχείων τεκμηρίωσης

Γ. Τυποποιητήριο

- Ανοξείδωτες δεξαμενές αποθήκευσης
- **Μέγιστη θερμοκρασία αποθηκευτικών χώρων:** < 24 °C.
- Μεταφορά: με κατάλληλα ανοξείδωτα βυτία, σφράγιση και επισήμανση του βυτίου, ενημέρωση του AGROCERT (για μεταφορά εκτός Μεσσηνίας), τήρηση ιχνηλασιμότητας.
- Επιπρόσθετη Επισήμανση σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΠΟΠ
- Τήρηση κατάλληλων αρχείων τεκμηρίωσης

Δ. Ένταξη ελαιοτριβείων & τυποποιητηρίων στο Σύστημα Ελέγχου & Πιστοποίησης AGROCERT

- Αίτηση της επιχείρησης στον AGROCERT –κοινοποίησή της στην ΔΑΟΚ Μεσσηνίας
- Άδεια λειτουργίας της επιχείρησης σε ισχύ ή σχετική απαλλαγή αδειάς - Βεβαίωση καταλληλότητας χώρων για τρόφιμα
- Νομιμοποιητικό έγγραφο σύστασης της επιχείρησης
- Κάτοψη των εγκαταστάσεων παραγωγής, επεξεργασίας, ή/και αποθήκευσης από αρμόδιο μηχανικό
- Διάγραμμα ροής της διαδικασίας παραγωγής, επεξεργασίας, ή/και αποθήκευσης της επιχείρησης
- Αλφαριθμητικός κωδικός έγκρισης μονάδας EL (αφορά μόνο τα τυποποιητήρια)
- Υπογραφή Σύμβασης Ένταξης στο Σύστημα Ελέγχου
- Καταχώρηση στο Μητρώο Εγκεκριμένων Επιχειρήσεων ΠΟΠ-ΠΓΕ του AGROCERT