

**Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2009/C 232/13)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΣΥΝΟΨΗ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**«ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΕΛΙΝΟ ΚΡΗΤΗΣ» (EXERETIKO PARTHENO ELEOLADO SELINO KRITIS)**

**Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0005-0515-20.12.2005**

**ΠΟΠ ( X ) ΠΓΕ ( )**

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

**1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:**

Όνομα: Διεύθυνση Βιολογικής Γεωργίας, του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων  
Διεύθυνση: Αχαρνών 29 (Acharnon 29)  
Αθήνα/Athens  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE  
Τηλ. +30 2108232025  
Φαξ +30 2108821241  
E-mail: ax29u029@minagric.gr, ax29u030@minagric.gr

**2. Ομάδα:**

Όνομα: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Σελίνου  
Διεύθυνση: Παλαιοχώρα Κάνδανος Χανίων (Palaiohora Kandanos Hanion)  
TK 73001  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE  
Τηλ. +30 2823041209 / 41306  
Φαξ +30 282341463  
E-mail: easselini@otenet.gr  
Σύνθεση: Παραγωγοί/Μεταποιητές ( X ) Λοιποί: ( )

**3. Τύπος προϊόντος:**

ΚΛΑΣΗ: 1.5, Έλαια και λίπη

**4. Προδιαγραφές:**

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

**4.1. Ονομασία:**

«Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης» (Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis)

**4.2. Περιγραφή:**

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με χρώμα σκουροπράσινο ως πράσινο και μηδενική τιμή διάμεσης τιμής ελαττώματος, γέυση φρουτώδης και ελαφρά πικρή και πικάντικη και φρουτώδες ελιάς άρωμα με ελάχιστη τιμή φρουτώδους 3,2. Μέγιστη τιμή οξύτητας 0,7 % (κ.β. ελαϊκό οξύ) και μέγιστος αριθμός υπεροξειδίων 15 (mg ενεργού οξυγόνου/Kg). Οι συντελεστές αποσβέσεως K270, K232 και η απόκλιση του συντελεστή αποσβέσεως έχουν μέγιστες τιμές 0,15, 2,5 και 0,00, αντίστοιχα.

Η παραγωγή του ελαιολάδου πραγματοποιείται από καρπούς της ποικιλίας ελιάς «Τσουνάτη» σε ποσοστό τουλάχιστον 60 %, με συμμετοχή καρπών της ποικιλίας «Κορωνέικη» ως ποσοστό 40 %.

Το φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης» (Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis) αποδίδονται κατά κύριο λόγο στις ιδιαίτερες κλιματολογικές (μεγάλη ηλιοφάνεια, υψηλές βροχοπτώσεις, χαμηλή σχετική υγρασία) και γεωμορφολογικές (επικλινή εδάφη με μεγάλες υψομετρικές διαφορές) συνθήκες της περιοχής. Καθώς, επίσης, και στην αξιοποίηση των συγκριτικών πλεονεκτημάτων που παρουσιάζονται στην έκφραση των χαρακτηριστικών των ποικιλιών «Τσουνάτη» και «Κορωνέικη» κατά την καλλιέργεια τους στις εκάστοτε υψομετρικές ζώνες της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

#### 4.3. Γεωγραφική περιοχή:

Η παραγωγή των ελιών και η παραγωγή του ελαιολάδου γίνεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Γεωγραφική ζώνη είναι η Επαρχία Σελίνου η οποία βρίσκεται στο νοτιοδυτικό τμήμα του Νομού Χανίων. Περιλαμβάνει τα δημοτικά διαμερίσματα των Δήμων Κανδάνου, Πελεκάνου και Ανατολικού Σελίνου. Πρόκειται για ορεινή κυρίως περιοχή η οποία ξεπερνά τα 1 000 μέτρα υψόμετρο. Η περιοχή είναι κατάφυτη από ελιές προϊόν το οποίο αποτελεί και την κύρια καλλιέργεια των αγροτικών οικογενειών της Επαρχίας Σελίνου.

#### 4.4. Απόδειξη προέλευσης:

Η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος διασφαλίζεται σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας από την ελαιοκαλλιέργεια, στο ελαιοτριβείο, στην αποθήκευση, την μεταφορά και την τυποποίηση του προϊόντος μέχρι αυτό να φτάσει στον τελικό καταναλωτή.

Στοιχεία τηρούνται από κάθε εμπλεκόμενη πλευρά που αφορούν τις διαδικασίες παραγωγής και τυποποίησης ώστε να μπορεί να γίνεται έλεγχος από την αρμόδια ελεγκτική αρχή που σήμερα είναι ο ΟΠΕΓΕΠ ότι ακολουθούνται όλες οι προβλεπόμενες διαδικασίες ώστε να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

#### 4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Η καλλιέργεια των ποικιλιών «Τσουνάτη» και «Κορωνέικη» έχει εκτατικό χαρακτήρα και πραγματοποιείται με την χρήση ελάχιστων εισροών (λίπανση, άρδευση, φυτοπροστασία). Η καλλιέργεια της ποικιλίας Κορωνέικη γίνεται σε εδάφη με υψόμετρο μέχρι 500 μέτρα ενώ η καλλιέργεια της ποικιλίας Τσουνάτη γίνεται σε μεγαλύτερα υψόμετρα. Σε εδάφη με μικρή κλίση, η κατεργασία του εδάφους γίνεται κυρίως με μηχανικά μέσα. Δεδομένου ότι το μεγαλύτερο ποσοστό των εδαφών της περιοχής είναι ουδέτερα προς όξινα, δεν χρησιμοποιούνται θειικά λιπάσματα ενώ περιστασιακά πραγματοποιούνται ασβεστώματα. Τα ελαιόδενδρα αντιδρούν θετικά στην ετήσια χορήγηση αζώτου ενώ θετική αλλά μικρή είναι η αντίδραση στα καλιούχα λιπάσματα. Στην περιοχή υπάρχουν ελάχιστοι αρδευόμενοι ελαιώνες. Κυριότερος εχθρός της ελαιοκαλλιέργειας θεωρείται ο δάκος (*Bactrocera oleae*), του οποίου η καταπολέμηση πραγματοποιείται από την Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Χανίων με προληπτικούς δολωματικούς ψεκαμούς εδάφους ενώ η παρακολούθηση του πληθυσμού γίνεται με κατάλληλες παγίδες. Στο πλαίσιο της καταπολέμησης του καρκίνου της ελιάς, πραγματοποιούνται προληπτικοί ψεκαμοί και απολύμανση των πληγών με κατάλληλα σκευάσματα, κυρίως της ποικιλίας «Κορωνέικη». Παρότι η ποικιλία «Τσουνάτη» θεωρείται ευαίσθητη στον μύκητα *Cycloconium oleaginum*, η λήψη μέτρων δεν κρίνεται απαραίτητη καθώς η γεωμορφολογία της περιοχής επιτρέπει τον καλό αερισμό και επιβάλλει την συγκράτηση της σχετικής υγρασίας της ατμόσφαιρας σε επίπεδα μη ικανοποιητικά για την ανάπτυξη της ασθένειας.

Η συγκομιδή της ποικιλίας «Κορωνέικη» αρχίζει αρχές Νοεμβρίου και ολοκληρώνεται τον Δεκέμβριο, ενώ η κλιμακωτή ωρίμανση της ποικιλίας «Τσουνάτη» αρχίζει τέλη Δεκέμβρη με αρχές Ιανουαρίου, διακόπτεται από τον ψυχρό καιρό, και επαναρχίζει τέλη Φεβρουαρίου για να ολοκληρωθεί τον Απρίλιο. Επισημαίνεται ότι ο κύριος όγκος συγκομιδής της ποικιλίας «Τσουνάτη» που χρησιμοποιείται για το «εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης» πραγματοποιείται μέχρι το τέλος Ιανουαρίου, οπότε και το παραγόμενο ελαιόλαδο πληρεί τις απαραίτητες ποιοτικές προδιαγραφές. Κριτήριο προσδιορισμού του σταδίου ωρίμανσης αποτελεί η πλήρη αλλαγή του χρώματος της επιδερμίδας από πρασινοκίτρινο σε μελανοιώδες και ο χρωματισμός της σάρκας, τουλάχιστον κατά το ήμισυ μελανοιώδες. Η συγκομιδή του ελαιοκάρπου γίνεται με ραβδιστικά μηχανήματα και από το έδαφος, μετά από φυσιολογική πτώση πάνω σε δικτυα ελαιοσυλλογής.

Η μεταφορά του ελαιοκάρπου γίνεται κυρίως σε σακιά με αραιή ύφανση αλλά και σε πλαστικούς κλωβούς. Η αποθήκευση γίνεται σε ειδικούς χώρους και κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες ώστε να διατηρούνται τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά. Δεδομένου ότι η επεξεργασία των ελαιοκάρπων επιδιώκεται να γίνεται το αργότερο 24 ώρες μετά την συγκομιδή τους, η διάρκεια μεταφοράς και αποθήκευσής του οφείλει να είναι η ελάχιστη δυνατή και μικρότερη της συνολικής διάρκειας των 24 ωρών.

Η εξαγωγή του ελαιολάδου γίνεται με μηχανικά μέσα σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 25 °C, στα εγκεκριμένα ελαιοτριβεία της περιοχής από την αρμόδια αρχή ελέγχου. Το ελαιόλαδο που προκύπτει κυρίως από την ποικιλία «Κορωνέικη» αλλά και από την ποικιλία «Τσουνάτη» αποθηκεύεται κατάλληλα μέχρι της ενδεδειγμένης ανάμιξης σε δεξαμενές για χρονικό διάστημα 1-3 μηνών. Κατά την διάρκεια της αποθήκευσης, πραγματοποιείται απομάκρυνση των στερεών ουσιών και των φυτικών υγρών (μούργα) που έχουν καθίζαει με μετάγγιση του ελαιολάδου σε καθαρή δεξαμενή κατά τρόπο που περιορίζει την έκθεσή του στο οξυγόνο και μειώνει στο ελάχιστο την ποσότητα του αέρα με την οποία έρχεται σε επαφή.

## 4.6. Δεσμός:

## Ιστορικός

Στο λεκανοπέδιο της Καντάνου υπάρχουν μνημειακά ελαιόδενδρα που ονομάζονται «δεκαοκτούσες» που έχουν περίμετρο κορμού 12,3 μ και ηλικία μεγαλύτερη των 1 500 χρόνων ενώ υπάρχουν και μαντινάδες που επιβεβαιώνουν ότι το Σέλινο είναι ελαιοπαραγωγικό.

## Φυσικός

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή εδαφολογικά αποτελείται κυρίως από σχιστολιθικά εδάφη ενώ υπάρχουν και ασβεστολιθικά σε μικρότερο ποσοστό. Η περιοχή χαρακτηρίζεται στο μεγαλύτερο μέρος της ως ορεινή, με υψόμετρο άνω των 400 μέτρων, με επικλινή κυρίως εδάφη εκτός από την λεκάνη της Καντάνου όπου μορφολογικά αποτελεί υψίπεδο. Χαρακτηριστικό της περιοχής είναι το μεγάλο ύψος βροχοπτώσεων, η χαμηλή σχετική υγρασία και ο μικρός αριθμός νεφοσκεπών ημερών.

Το ανάγλυφο του εδάφους, όπου το κεκλιμένο έδαφος καταλήγει σε πεδιάδα επιτρέποντας τον μέγιστο δυνατό φωτισμό των ελαιώνων, συνηγορεί στην αύξηση της συγκέντρωσης των αλκαλοειδών που προσδίδουν την ιδιότητα του φρουτώδους στο τελικό προϊόν. Επιπρόσθετα, η χαμηλή περιεκτικότητα των εδαφών σε οργανική ουσία συμβάλλει στην αύξηση των αρωματικών συστατικών στο παραγόμενο ελαιόλαδο. Η ελαφρώς πικρή και πικάντικη γεύση αποδίδεται στην μικρή συμμετοχή της ποικιλίας «Κορωνέικη» στο τελικό προϊόν και οφείλεται στις περιεχόμενες φαινολικές ουσίες των ελαιόκαρπων κατά την εποχή συγκομιδής τους. Το σκουροπράσινο χρώμα οφείλεται στην αυξημένη συγκέντρωση των χλωροφυλλών κυρίως φαιοφυτίνης και πυροφαιοφυτίνης.

Οι επικρατούσες κλιματολογικές συνθήκες (υγρασία, θερμοκρασία) στην περιοχή συμβάλλουν στην καλύτερη έκφραση των χαρακτηριστικών της ποικιλίας «Τσουνάτη», η οποία μπορεί να θεωρηθεί ότι βρίσκεται στο φυσικό της περιβάλλον. Ο όψιμος χαρακτήρας της ποικιλίας, που μεταφράζεται ως όψιμη άνθηση/καρπώδεση και κατά επέκταση όψιμη ωρίμανση επηρεάζεται από την θερμοκρασία και την σχετική υγρασία της ατμόσφαιρας και του εδάφους, των οποίων οι τιμές είναι οι βέλτιστες κατά τις κρίσιμες περιόδους. Επιπρόσθετα, η αντοχή της ποικιλίας «Τσουνάτη» στο ψύχος υποστηρίζει την μεγάλη έκταση της καλλιέργειας στην περιοχή. Η καλλιέργεια της ποικιλίας «Κορωνέικη» σε περιοχές με μικρότερο υψόμετρο και με επάρκεια εδαφικής υγρασίας αποδίδει τα μέγιστα και αξιοποιεί κατά τον καλύτερο δυνατό τρόπο τα συγκεκριμένα εδάφη της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Η καλλιέργεια των ποικιλιών «Τσουνάτη» και «Κορωνέικη», και κατά επέκταση η παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Σέλινο», αποτελεί μονόδρομο για την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή καθώς η επικράτηση των πτωχών και κατά μεγάλο ποσοστό όξινων σχιστολιθικών εδαφών δεν καθιστά εύκολη την αλλαγή της καλλιέργειας ή της ποικιλίας ή της επικράτησης της πιο προσοδοφόρας εντατικής μορφής ελαιοκαλλιέργειας. Επιπρόσθετα, διατηρείται και η ομορφιά του φυσικού τοπίου καθώς το πλούσιο επιφανειακό ριζικό σύστημα, κυρίως της ποικιλίας «Τσουνάτη», εμποδίζει την επιφανειακή απορροή και την διάβρωση του ιδιαίτερα ευπαθές σε αυτήν επικλινές σχιστολιθικό έδαφος.

## 4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Ο έλεγχος και η εφαρμογή που αφορά το ελαιόλαδο Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης, σήμερα γίνεται σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία από τις παρακάτω υπηρεσίες:

Όνομα: Διεύθυνση Γεωργίας του Ν.Χανίων  
Διεύθυνση: Σφακιών 26 (Sfakion 26)  
TK 73174 Χανιά (Hania)  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Τηλ. +30 2821056463  
Φαξ +30 2821028047  
E-mail: u14901@minagric.gr

Όνομα: Οργανισμός Πιστοποίησης και Ελέγχου Γεωργικών Προϊόντων, Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π  
Διεύθυνση: Άνδρου 1 και Πατησίων (Androu 1 and Patision)  
TK 11257  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Τηλ. +30 2108231277  
Φαξ +30 2108231438  
E-mail: info@agocert.gr

4.8. *Επισήμανση:*

Στην συσκευασία του ελαιολάδου θα αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη: «Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης» (Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis) καθώς και όλα τα άλλα απαιτούμενα στοιχεία σύμφωνα με την Εθνική και την Κοινοτική νομοθεσία.

---