

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ

Αγουρέλαιο Χαλκιδικής - Agoureleo Chalkidikis

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Η Πρώτη ύλη

Το Αγουρέλαιο Χαλκιδικής εξάγεται με αποκλειστικά μηχανικές μεθόδους από καρπούς των γηγενών ποικιλιών «Χονδρολιά Χαλκιδικής» και «Χαλκιδικής» του είδους *Olea Europaea*, που καλλιεργούνται κατά το πλείστο στο νομό Χαλκιδικής, σε ποσοστό άνω του 90%, σε ότι αφορά την έκταση καλλιέργειας. Οι ποικιλίες «Χαλκιδική» και «Χονδρολιά Χαλκιδικής» διαφέρουν μεταξύ τους ως προς ορισμένα μορφολογικά και φυσιολογικά χαρακτηριστικά, ωστόσο αποδίδουν ομοιογενές προϊόν λόγω του οικολογικού περιβάλλοντος της Χαλκιδικής, της χημικής και μηχανικής σύστασης του εδάφους, του τρόπου που καλλιεργούνται τα ελαιόδεντρα και των παραδοσιακών πρακτικών συλλογής και ελαιοποίησης των καρπών, που εφαρμόζουν οι παραγωγοί. Οι ποικιλίες αυτές αναφέρονται ως οι περισσότερο μεγαλόκαρπες από τις ελληνικές ποικιλίες. Έχουν διπλή χρήση, για παραγωγή υψηλής ποιότητας βρώσιμου ελαιοκάρπου και παραγωγή ελαιολάδου (απόδοση σε λάδι: 14-20%).

Ο επεξεργασμένος καρπός, γνωστός ως βρώσιμη Πράσινη Ελιά Χαλκιδικής, είναι από τις πιο αναγνωρισμένες ελιές στην αγορά, λόγω του μεγάλου μεγέθους του, με σχέση σάρκας προς πυρήνα που φθάνει έως 10:1 και μεγέθη που ποικίλουν από 181/200 έως 60/70 τεμάχια ανά κιλό.

Για την παραγωγή του Αγουρέλαιου Χαλκιδικής χρησιμοποιείται ο ίδιος καρπός, σε μεγέθη όμως μικρότερα των 181/200 τεμαχίων ανά κιλό.

2.2. Χαρακτηριστικά του Αγουρελαίου Χαλκιδικής

Το Αγουρέλαιο Χαλκιδικής είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από ελαιόκαρπο των ποικιλιών ΧΟΝΔΡΟΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ και ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ. Η συλλογή και η έκθλιψη του ελαιοκάρπου γίνεται πριν από το στάδιο της πλήρους ωρίμανσής του και όσο ο καρπός είναι ακόμα άγουρος (πράσινος).

Τα χαρακτηριστικά του Αγουρέλαιου Χαλκιδικής ¹:

ΧΡΩΜΑ	Αποχρώσεις από λαμπερό πράσινο έως λαμπερό πρασινοκίτρινο.
ΕΛΑΤΤΩΜΑ	Μηδέν (Md = 0,0)
ΑΡΩΜΑ	Πράσινο φρουτώδες, με ελαφρά αίσθηση αρωμάτων εξωτικών φρούτων (μπανάνας) και φρεσκοκομμένων χόρτων (Mf > 4,0)
ΓΕΥΣΗ	Πικρή (Mb > 3,5) και πικάντικη (Mp > 4,0) με χαρακτηριστική ήπια πικρίζουσα επίγευση.
ΟΞΥΤΗΤΑ	≤ 0,35% σε ελαϊκό οξύ
ΑΡ. ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΩΝ	≤ 15 (meq ενεργού οξυγόνου/kg)
Συντελεστής Κ 270	≤ 0,15
Συντελεστής Κ 232	≤ 1,80
ΚΗΡΟΙ	≤ 100 mg/kg
Ελαϊκό Οξύ	≥ 75,00% των ολικών λιπαρών οξέων
Αναλογία ελαϊκού/λινελαϊκού οξέος	Μέγιστο: 16,87, ελάχιστο: 9,73
Αναλογία μονοακόρεστων/πολυακόρεστων λιπαρών οξέων	Μέγιστο: 15,73, ελάχιστο: 9,12

3. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η ζώνη προέλευσης βρίσκεται εντός των διοικητικών ορίων του Νομού Χαλκιδικής, πλην του Αγίου Ορους ².

Ο νομός Χαλκιδικής είναι ένας από τους νομούς του γεωγραφικού διαμερίσματος της Μακεδονίας και ανήκει διοικητικά στην περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας.

Ο νομός συνορεύει Β.ΒΔ. με τον νομό Θεσσαλονίκης και βρέχεται από το Αιγαίο πέλαγος στις υπόλοιπες διευθύνσεις. Περιλαμβάνει γεωγραφικά την χερσόνησο της Χαλκιδικής με το χαρακτηριστικό σχήμα των τριών χερσονήσων (πόδια της

¹ Βλέπε Πιστοποιητικά ανάλυσης και δοκιμών στο Παράρτημα

² Βλέπε χάρτη περιοχής στο Παράρτημα

Χαλκιδικής) πλην της ανατολικότερης χερσονήσου του Αγίου Όρους, που είναι διοικητικά ανεξάρτητη.

4. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Οι παραγωγοί της πρώτης ύλης είναι καταγεγραμμένοι στο Ελαιοκομικό Μητρώο που τηρείται στην Δ/ση Γεωργίας της Νομαρχίας Χαλκιδικής, καθώς και στο Ολοκληρωμένο Σύστημα Διαχείρισης και Ελέγχου (Ο.Σ.Δ.Ε.) και επικαιροποιούνται κάθε έτος.

Μητρώα εισροών και εκροών τηρούνται από τους παραγωγούς και τους τυποποιητές του Αγουρελαίου Χαλκιδικής ώστε να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος:

1. Οι παραγωγοί ελαιοκάρπου που προορίζεται για χρήση στην παραγωγή Αγουρέλαιου Χαλκιδικής τηρούν αρχείο, όπου καταγράφουν τον κωδικό αριθμό του αγροτεμαχίου από το οποίο προέρχεται ο ελαιόκαρπος, την ποσότητα του ελαιοκάρπου που παραδίδεται στο κάθε ελαιοτριβείο προς έκθλιψη και τα στοιχεία του ελαιοτριβείου στο οποίο παραδόθηκε.
2. Το ελαιοτριβείο, κατά την παραλαβή του ελαιοκάρπου τηρεί αρχείο με το ονοματεπώνυμο του παραγωγού, τους κωδικούς των αγροτεμαχίων προέλευσης του ελαιοκάρπου, την ποσότητα του ελαιοκάρπου και την συνολική ποσότητα του παραγόμενου Αγουρελαίου. Κάθε παρτίδα έκθλιψης ελαιοκάρπου για παραγωγή Αγουρελαίου Χαλκιδικής ταυτοποιείται.

Στην περίπτωση ηλεκτρονικής διαχείρισης του ελαιοτριβείου, όλα τα παραπάνω στοιχεία καταγράφονται ηλεκτρονικά και ο κωδικός παρτίδας έκθλιψης είναι ο αύξων αριθμός του Δελτίου Παροχής Υπηρεσιών/ Ποσοτικής Παραλαβής που εκδίδεται από το πρόγραμμα).

3. Η μονάδα συσκευασίας, με την παραλαβή του Αγουρελαίου, παραλαμβάνει αντίγραφο των παραπάνω στοιχείων που έχει εκδώσει το ελαιοτριβείο. Καταχωρεί στο φύλλο παραλαβής την ημ/νία παραλαβής, τα στοιχεία του παραγωγού, τους κωδικούς των αγροτεμαχίων, τα στοιχεία του ελαιοτριβείου καθώς και τον αριθμό παρτίδας του Αγουρελαίου. Καταχωρεί επίσης την ποσότητα του Αγουρελαίου που παραλαμβάνει, τον βαθμό οξύτητας και την δεξαμενή στην οποία το αποθηκεύει.
4. Με την πλήρωση της δεξαμενής γίνεται πλήρης ανάλυση του Αγουρελαίου σε διαπιστευμένο εργαστήριο, για τη συμφωνία του με τις προδιαγραφές.
5. Κατά τη συσκευασία του προϊόντος τηρείται αρχείο με την ημ/νία συσκευασίας, την ποσότητα, τον τύπο της συσκευασίας και τη δεξαμενή προέλευσης του τυποποιημένου Αγουρελαίου. Κάθε παρτίδα συσκευασμένου προϊόντος ταυτοποιείται με τον Αριθμό Παρτίδας (Lot Number) ο οποίος αναγράφεται στη συσκευασία και καταχωρείται στο αρχείο.

6. Το συσκευαστήριο τηρεί αρχεία εκροών, δηλαδή, την ημ/νία, τον προορισμό, τα στοιχεία του αποδέκτη, την ποσότητα και τους Αριθμούς Παρτίδας.

Κάθε μονάδα επεξεργασίας είναι εγγεγραμμένη με την επωνυμία της και τα στοιχεία έδρας στο οικείο μητρώο του Εμπορικού – Βιομηχανικού Επιμελητηρίου Χαλκιδικής καθώς και στο αντίστοιχο μητρώο του Οργανισμού Πληρωμών και Ελέγχου Κοινοτικών Ενισχύσεων Προσανατολισμού και Εγγυήσεων (Ο.Π.Ε.Κ.Ε.Π.Ε), με μοναδικό κωδικό.

Η τήρηση των αρχείων από παραγωγούς και μεταποιητές επιτρέπει τον εντοπισμό της προέλευσης και του προορισμού του προϊόντος, καθώς και τον προσδιορισμό των ποσοτήτων που έχουν ληφθεί και τεθεί σε κυκλοφορία.

5. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

5.1. Καλλιεργητικές εργασίες

- **Οι αποστάσεις φύτευσης** για τους νέους ελαιώνες είναι συνήθως 6,5 X 6,5, 6,5 X 7 ή 6 X 6 , σε ορθογώνια παραλληλόγραμμα.
- **Οι κύριες αρόσεις** είναι δύο κατά τη διάρκεια του έτους:
 - το φθινόπωρο με σκοπό να προετοιμάσουν το έδαφος για να απορροφήσει και να συγκρατήσει το νερό των χειμερινών βροχών, ώστε να ενσωματωθούν τα οργανικά ή τα σύνθετα ανόργανα λιπάσματα,
 - την άνοιξη με σκοπό να σπάσει η κρούστα, να καταστραφούν τα ζιζάνια και παράλληλα να μπορέσει το έδαφος να συγκρατήσει τις εαρινές και τις θερινές βροχές. (Η άροση αυτή θα πρέπει να γίνεται πριν την ανθοφορία-καρπόδεση, για να μην διαταραχθεί το ριζικό του σύστημα πράγμα που θα είχε σοβαρές επιπτώσεις στην μελλοντική καρποφορία).

Κατά το καλοκαίρι και ανάλογα με τον αριθμό και το μέγεθος των βροχοπτώσεων, γίνονται δύο ή τρία ελαφρά σκαλίσματα για την καταστροφή των ζιζανίων.

- Η **κατεργασία του εδάφους** γίνεται επιφανειακά με καλλιεργητές. Συνηθίζεται η χρήση καταστροφέα ο οποίος ενσωματώνει την υπάρχουσα χλωρίδα αλλά και τα κλαδιά τα οποία έχουν προκύψει από το κλάδεμα των ελαιοδένδρων. Η πρακτική αυτή παρέχει το πλεονέκτημα του εμπλουτισμού του εδάφους με οργανικά συστατικά.
- **Το κλάδεμα** της ελιάς επιδρά στη βλάστηση και στην καρποφορία του δέντρου. Για την επίτευξη υψηλών αποδόσεων και καλής ποιότητας καρπού το κλάδεμα πρέπει να γίνεται σωστά και έγκαιρα. Τα βασικά κλαδέματα είναι:

Χειμερινό: για ισορρόπηση της κατανομής των καρποφόρων βλαστών, βασική επέμβαση για τον έλεγχο της καρποφορίας αλλά και των ασθενειών.

Ανοιξιάτικο: για τη ρύθμιση της καρποφορίας ώστε να παραχθεί καρπός μεγάλου μεγέθους.

Θερινό : γίνεται τον Ιούλιο – Αύγουστο για να κοπούν τα λαίμαργα κλαδιά.

- **Η Λίπανση** γίνεται με οργανικά και ανόργανα, κυρίως, λιπάσματα, συνήθως αζωτούχα, τα οποία διασκορπίζονται κάτω από την κόμη του δέντρου στα μέσα της περιόδου των βροχών .
- **Η Άρδευση** των ελαιώνων εξασφαλίζεται με σύστημα μικροεκτοξευτήρων, η δικτύωση του οποίου γίνεται κάτω από την επιφάνεια του εδάφους. Το πότισμα γίνεται επιφανειακά από τους εκτοξευτήρες οι οποίοι στέλνουν το νερό προς όλες τις κατευθύνσεις, σαν ομπρέλα, γύρω από τη ρίζα του δένδρου.
- **Η αντιμετώπιση των ασθενειών και των εχθρών** της ελιάς (κυρίως του δάκου) γίνεται σε μεγάλο βαθμό με χημικές μεθόδους, λαμβάνοντας υπόψη τις γεωργικές προειδοποιήσεις του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και των τοπικών αρχών. Γίνεται προληπτικά, με βάση τις αποφάσεις των Δημοτικών Συμβουλίων και σύμφωνα με το ετήσιο πρόγραμμα δολωματικής καταπολέμησης. Άνω των 2.000 ha βρίσκονται σήμερα σε μεταβατικό ή πλήρες στάδιο βιολογικής καλλιέργειας και η έκταση αυτή συνεχώς αυξάνεται. Οι περισσότεροι παραγωγοί, μέσω των οργανώσεών τους, εφαρμόζουν τεκμηριωμένο σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης παραγωγής (Integrated Crop Management).

5.2. Συγκομιδή του ελαιοκάρπου

- **Χρόνος συλλογής:** Η συγκομιδή του ελαιόκαρπου εξαρτάται από τις εκάστοτε καιρικές συνθήκες και από τις διάφορες περιοχές που βρίσκονται οι ελαιώνες. Συνήθως ξεκινάει από το τέλος Σεπτεμβρίου και ολοκληρώνεται περί το τέλος Οκτωβρίου κάθε έτους, όσο ο καρπός παραμένει πράσινος και δεν έχει αρχίσει να μεταχρωματίζεται σε ιώδη, και σύμφωνα με την παρακολούθηση της πορείας ωρίμανσης που εφαρμόζουν οι παραγωγοί και οι οργανώσεις τους για την βρώσιμη πράσινη ελιά Χαλκιδικής³. Είναι χαρακτηριστικό ότι η ετήσια ελαιοκομική περίοδος στην Ελλάδα, ανοίγει με την συγκομιδή του ελαιοκάρπου που προορίζεται για το Αγουρέλαιο Χαλκιδικής και την Πράσινη Ελιά Χαλκιδικής.
- **Μέθοδος:** Οι καρποί συλλέγονται χειρονακτικά κυρίως από τους χαμηλότερους κλάδους των ελαιόδεντρων, κτενίζοντας τα καρποφόρα κλαδιά με τα χέρια, και τοποθετούνται σε πλαστικά τελάρα αφού καθαριστούν αμέσως από φύλλα και άλλες ξένες ύλες και γίνει άμεσος έλεγχος για την άριστη κατάστασή τους.

Ο πράσινος ελαιόκαρπος που συγκομίζεται, είτε οδηγείται αποκλειστικά για την παραγωγή του Αγουρελαίου είτε περνάει από τον διαλογέα του παραγωγού και διαχωρίζεται αυτός που προορίζεται για επεξεργασία και παραγωγή της

³ Βλέπε στο Παράρτημα τα χρωματικά κριτήρια, που χρησιμοποιούνται για την παρακολούθηση της πορείας ωρίμανσης του ελαιοκάρπου.

Πράσινης Ελιάς Χαλκιδικής από αυτόν που προορίζεται για παραγωγή του Αγουρελαίου. Η διαλογή γίνεται αποκλειστικά ως προς το μέγεθος, καθ' όσον η βρώσιμη ελιά πρέπει να πληροί συγκεκριμένες προδιαγραφές ως προς το μέγεθος. Και στις δύο περιπτώσεις, η ποιότητα και η υγιεινή κατάσταση του ελαιοκάρπου είναι ή ίδια.

5.3. Εξαγωγή του Αγουρελαίου

Ο ελαιοκάρπος οδηγείται αμέσως στο ελαιοτριβείο, όπου γίνεται η έκθλιψη την ίδια μέρα ή, σπανίως, την επομένη.

Τα στάδια της εξαγωγής του Αγουρελαίου έχουν ως ακολούθως:

- ✓ **Παραλαβή - Ζύγιση:** Ο ελαιοκάρπος παραλαμβάνεται από το ελαιοτριβείο και ζυγίζεται.
- ✓ **Τροφοδοσία - Αποφύλλωση:** Ο ελαιοκάρπος τοποθετείται στη λεκάνη τροφοδοσίας και εν συνεχεία, μέσω της μεταφορικής ταινίας ή αναβατορίου μεταφέρεται στο αποφυλλωτήριο όπου γίνεται η απομάκρυνση των φύλλων της ελιάς.
- ✓ **Πλύσιμο:** Το πλύσιμο έχει ιδιαίτερη σημασία για την ποιότητα του παραλαμβανομένου ελαιολάδου γιατί απομακρύνει τις ξένες ύλες που μεταφέρει ο ελαιοκάρπος (σκόνη, χώμα κ.λπ.) και εμποδίζει έτσι το σχηματισμό αλκαλογαιωδών μειγμάτων κατά το διαχωρισμό.
- ✓ **Σπάσιμο - Αλεση ελαιοκάρπου:** Το σπάσιμο του ελαιοκάρπου αποτελεί το πρώτο και κύριο στάδιο εξαγωγής ελαιολάδου, κατά το οποίο σπάει ο ελαιοκάρπος και διανοίγονται τα ελαιοφόρα κύτταρα για να ελευθερωθεί το λάδι.
- ✓ **Μάλαξη :** Κατά τη μάλαξη γίνεται η ομογενοποίηση της ελαιόπαστας. Η ταχύτητα της μάλαξης και η θερμοκρασία της ελαιοζύμης έχουν ιδιαίτερη σημασία για την ποιότητα του Αγουρελαίου.
 - Η **ταχύτητα της μάλαξης** είναι σχετικά μικρή (17-19 στρ./ min) με σκοπό να διευκολύνεται η συνένωση των ελαιοσταγονιδίων σε μεγαλύτερες σταγόνες και να περιοριστεί έτσι η δημιουργία γαλακτωμάτων.
 - Ο **χρόνος μάλαξης** κυμαίνεται μεταξύ 20 – 30 min. Παράταση του χρόνου αυτού συντελεί στη δημιουργία γαλακτωμάτων τα οποία δυσκολεύουν το διαχωρισμό του ελαιολάδου.
 - Από τη **θερμοκρασία** της ελαιοζύμης εξαρτάται τόσο η ποσότητα όσο και η ποιότητα του ελαιολάδου που παραλαμβάνεται. Η θέρμανση της ελαιοζύμης είναι απαραίτητη κατά τη μάλαξη και διευκολύνει την έξοδο του ελαιολάδου από τα φυτικά κύτταρα, γιατί η υψηλή θερμοκρασία μειώνει το ιξώδες και τα ελαιοσταγονίδια κινούνται και ενώνονται γρηγορότερα. Η θερμοκρασία της ελαιοζύμης του Αγουρέλαιου Χαλκιδικής δεν υπερβαίνει τους 27 °C, με σκοπό να διασφαλιστεί η ποιότητα του ελαιολάδου. Υψηλότερες θερμοκρασίες

ευνοούν μεγαλύτερη ποσότητα αλλά εις βάρος των αρωματικών συστατικών του ελαιολάδου, του χρώματος και της οξύτητάς του.

✓ **Παραλαβή Αγουρελαίου από την ελαιοζύμη- Τελικός διαχωρισμός:**

Η παραλαβή του Αγουρελαίου γίνεται με το διαχωρισμό του από την ελαιοζύμη. Αυτό επιτυγχάνεται με την φυγοκέντριση, όπου η ελαιοζύμη διαχωρίζεται στα τρία συστατικά της μέρη, δηλ. το λάδι, το νερό και τον ελαιοπυρήνα.

✓ **Μεταφορά για συσκευασία:**

Η μεταφορά είναι ιδιαίτερα σημαντική για τη διασφάλιση της ποιότητας του Αγουρελαίου, γι αυτό γίνεται σε καθαρούς περιέκτες, κατάλληλους για τρόφιμα. Μεταφέρεται σε μικτές αποστάσεις, με κλειστά μεταφορικά μέσα, το συντομότερο δυνατόν, ώστε να μην υποστεί επιδράσεις από τις αυξομειώσεις στη θερμοκρασία του περιβάλλοντος και να αποθηκευτεί σε κατάλληλες δεξαμενές, μέχρι τη συσκευασία του.

5.4. Συσκευασία

Η συσκευασία του Αγουρελαίου Χαλκιδικής κατά παράδοση γίνεται στις ίδιες μονάδες όπου πραγματοποιείται η έκθλιψη του ελαιοκάρπου ή στις εγκαταστάσεις των ίδιων των παραγωγών, όπου εφαρμόζονται οι ανάλογες νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις περί υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, αποκλειστικά εντός των ορίων της γεωγραφικής περιοχής του νομού Χαλκιδικής, και υπό τον όρο των ελάχιστων μετακινήσεων, προκειμένου να διασφαλιστεί η ποιότητα και η αυθεντικότητα του προϊόντος, για τους εξής ειδικότερους λόγους:

- Η μεταφορά του Αγουρελαίου Χαλκιδικής σε μακρινές αποστάσεις και ιδίως σε συσκευαστήρια εκτός του νομού Χαλκιδικής εγκυμονεί κινδύνους αλλοίωσης των ποιοτικών και οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών, λόγω δύσκολα ελεγχόμενων συνθηκών μεταφοράς και αποθήκευσης. Το Αγουρέλαιο Χαλκιδικής επηρεάζεται από την υψηλή θερμοκρασία και τις αυξομειώσεις αυτής κατά τη μεταφορά, από τις αναπόφευκτες αναταράξεις, την έκθεση στο ηλιακό φως και το ατμοσφαιρικό οξυγόνο, με κίνδυνο απώλειας πτητικών συστατικών και υποβάθμιση των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών. Επίσης, υποβάθμιση της ποιότητάς του μπορεί να προκληθεί από τη μεταφορά του σε ακατάλληλους ή πλημμελούς καθαριότητας περιέκτες ή δεξαμενές μεταφοράς.
- Η ιδιαιτερότητα και η αυθεντικότητα του προϊόντος διαφυλάσσεται με την παραμονή του εντός της οριοθετημένης ζώνης, όπου οι διαδρομές ανάμεσα στην πρώτη ύλη και το τελικό προϊόν είναι πρακτικώς αμελητέες, άρα η ιχνηλασιμότητα είναι ευκολότερο να διαφυλαχτεί.

Με αυτόν τον τρόπο, η γεωγραφική προέλευση και η αυθεντικότητα του προϊόντος δεν κινδυνεύει από αλλοιώσεις. Ο υπαρκτός κίνδυνος της παραποίησης της ταυτότητας του προϊόντος και της ακύρωσης της αυθεντικότητάς του είναι δύσκολο να ελεγχθεί εκτός νομού.

Η συσκευασία του Αγουρελαίου Χαλκιδικής ακολουθεί τα εξής στάδια:

- ✓ **Παραλαβή - Έλεγχος - Αποθήκευση:** Το Αγουρέλαιο Χαλκιδικής που παραλαμβάνεται από την έκθλιψη ελέγχεται ως προς την οξύτητά του και αποθηκεύεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Στη φάση αυτή γίνεται οργανοληπτικός και φυσικοχημικός έλεγχος, σύμφωνα με τις επιβαλλόμενες μεθόδους δειγματοληψίας, για να διαπιστωθεί η συμφωνία του προϊόντος με τις προδιαγραφές.
- ✓ **Προετοιμασία παρτίδας - Φιλτράρισμα:** Πριν την συσκευασία το Αγουρέλαιο Χαλκιδικής φιλτράρεται, ώστε να απομακρυνθούν οι τυχόν ξένες ύλες-μικροσωματίδια.
- ✓ **Συσκευασία:** Η γραμμή συσκευασίας εφοδιάζεται με τους κατάλληλους περιέκτες οι οποίοι γεμίζονται, πωματίζονται, επικολλάται η ετικέτα και επισημαίνονται με το Lot number, ώστε να είναι δυνατή η ταυτοποίηση του προϊόντος ανά πάσα στιγμή οπουδήποτε και αν αυτό έχει διατεθεί.
- ✓ **Επισυσκευασία:** Η δευτερογενής συσκευασία γίνεται μέσα σε χαρτοκιβώτια για τις γυάλινες φιάλες ή σε πλαστικό περιτύλιγμα για τις συσκευασίες των μεταλλικών περιεκτών.

Επισημαίνεται ότι, λόγω των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του Αγουρελαίου Χαλκιδικής, όταν η συσκευασία γίνεται σε γυάλινες διαφανείς φιάλες, αυτές είναι μικρής περιεκτικότητας (μέχρι 1 lt) και σκούρου χρώματος. Αυτό γίνεται για λόγους προστασίας του προϊόντος από αλλοίωση των φυσικοχημικών και οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών ένεκα της επίδρασης του φωτός. Οι μικρές συσκευασίες σε γυάλινες φιάλες βοηθούν στη γρήγορη κατανάλωση του προϊόντος. Για μεγαλύτερες ποσότητες χρησιμοποιούνται μεταλλικοί περιέκτες, που επίσης παρέχουν προστασία από την επίδραση του φωτός.

Σε κάθε περίπτωση, είτε κατά την αποθήκευση είτε κατά την συσκευασία, απαγορεύεται η πρόσμιξη του αγουρέλαιου με ποσότητες παρελθόντων εσοδειών ή άλλων ελαιολάδων.

6. ΔΕΣΜΟΣ

A. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Ο νομός Χαλκιδικής περιλαμβάνει περιοχές ορεινές, ημιορεινές και πεδινές. Οι ελαιώνες εκτείνονται σε όλο το Νομό, σε πεδινά ή σε κεκλιμένα εδάφη (με μαλακές κλίσεις) και σε υψόμετρο μέχρι 700 μ. Η μεγαλύτερη πυκνότητα ελαιώνων εντοπίζεται στην ευρύτερη παραθαλάσσια ζώνη του νομού⁴.

⁴ Βλέπε στο Παράρτημα Πίνακα με την κατανομή των ελαιοδένδρων ανά Δημοτικό Διαμέρισμα της Χαλκιδικής.

Τα εδάφη της χερσονήσου παρουσιάζουν ευρεία ποικιλία, από φτωχά ασβεστολιθικά πετρώδη στα ορεινά, μέχρι αλλουβιακά γόνιμα εδάφη στα πεδινά.

Ως επί το πλείστον ανήκουν στην κατηγορία των μέσης σύστασης- ελαφρά αλκαλικών εδαφών με pH 7.0-8.0, με εξαίρεση την περιοχή των Ζερβοχωρίων στα βορειοανατολικά, όπου είναι όξινα με pH 5.0-6.0.

Τα πεδινά διαθέτουν ικανοποιητική οργανική ουσία (1,5%- 2,0%) που ευνοεί την ανάπτυξη των ελαιόδεντρων.

Όσον αφορά τις **υδρογεωλογικές συνθήκες**, κατά μήκος της ζώνης με διεύθυνση ΒΔ-ΝΑ, η οποία καταλαμβάνει την κεντρική Χαλκιδική, από την Γαλάτιστα μέχρι τα Πυργαδίκια και κυρίως στην περιοχή Βραστάμων και Μεταγγισίου, έχουν ανορυχθεί μια σειρά από γεωτρήσεις, με σχετικά μικρές παροχές οι οποίες εξυπηρετούν τις αρδευτικές ανάγκες των ελαιώνων της περιοχής. Οι γεωτρήσεις αυτές έχουν ανορυχθεί από παραγωγούς, οι οποίοι πολλές φορές συγκροτούν ομάδες και εντάσσονται σε σχέδια βελτίωσης. Συλλογικά αρδευτικά έργα δεν έχουν κατασκευαστεί στη περιοχή διότι οι παροχές των γεωτρήσεων δεν ευνοούν την κατασκευή τέτοιων έργων.

Στις πεδινές και παράκτιες περιοχές της Χαλκιδικής γίνεται πιο εντατική εκμετάλλευση των υπογείων υδάτων με γεωτρήσεις τόσο ιδιωτικές όσο και συλλογικών αρδευτικών.

Εκτός από την εκμετάλλευση των υπόγειων νερών για άρδευση, σε μικρότερο βαθμό γίνεται και χρήση επιφανειακών νερών από τα δύο μεγάλα ρέματα του Χαβρία και του Ολυθίου, σε ελαιώνες που βρίσκονται κυρίως κατά μήκος της κοίτης των δυο ρεμάτων.

Το κλίμα στη Χαλκιδική παρουσιάζει μετάβαση από παραθαλάσσιο μεσογειακό στις χαμηλές περιοχές, σε χερσαίο μεσογειακό στις υψηλότερες και σε υγρό ηπειρωτικό στις υψηλές περιοχές.

Το μεταβατικό μεσογειακό κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια. Το μικροκλίμα των πεδινών περιοχών συμβάλλει στις απουσία παγετών ή υπερβολικά υψηλών θερμοκρασιών. Η υψηλή ηλιοφάνεια συμβάλλει στην ομαλή πορεία όλων των φάσεων του ελαιόδεντρου (άνθιση, βλάστηση και στη σύνθεση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του ελαιοκάρπου).

Οι πιο θερμοί μήνες είναι ο Ιούλιος και ο Αύγουστος με μέσες μέγιστες ημερήσιες θερμοκρασίες γύρω στους 26 °C. Οι ψυχρότεροι μήνες είναι ο Φεβρουάριος και ο Μάρτιος χωρίς όμως να δημιουργούν προβλήματα εφ' όσον οι μέσες ελάχιστες θερμοκρασίες είναι πάνω από τους 0 °C.

Ακόμα και σε περιπτώσεις ακραίων θερμοκρασιών (κυρίως κάτω των -5 °C), τα ελαιόδεντρα δεν κινδυνεύουν, εφ' όσον οι γηγενείς ποικιλίες είναι ανθεκτικές στο ψύχος⁵.

⁵ Μετεωρολογικοί πίνακες και διαγράμματα στο Παράρτημα

Η μέση ετήσια **βροχόπτωση**, η οποία κυμαίνεται από 470 mm (στα πεδινά) έως 850 mm (στα ορεινά), είναι μέσα στα όρια των παραμέτρων που δίνονται για την περιοχή. Το μεγαλύτερο ποσοστό βροχής πέφτει κατά την περίοδο από Οκτώβρη μέχρι Απρίλη. Κατά τις περιόδους κατά τις οποίες οι ανάγκες των ελαιόδεντρων σε νερό είναι καθοριστικές (περίοδος διαφοροποίησης των οφθαλμών, ανθοφορίας και καρπόδεσης) και δεν καλύπτονται από τις βροχοπτώσεις, υπάρχουν οι γεωτρήσεις και τα αρδευτικά έργα, όπως προαναφέρθηκαν, μέσω των οποίων ποτίζονται οι ελαιώνες.

Οι άνεμοι που πνέουν στην περιοχή είναι κατά κύριο λόγο Βόρειοι- Βορειοανατολικοί ενώ νοτίων διευθύνσεων πνέουν κυρίως κατά την καλοκαιρινή περίοδο. Οι άνεμοι δεν δημιουργούν προβλήματα στις ελαιοκαλλιέργειες.

Το κλίμα της Χαλκιδικής παρουσιάζει μια εξαιρετικά ευνοϊκή για την ελιά ιδιομορφία: Αν και βρίσκεται στη βόρεια Ελλάδα, λόγω του μεγάλου μετώπου που παρουσιάζει η Χαλκιδική προς το Αιγαίο πέλαγος (630 χλμ. ακτογραμμής), βρίσκεται στις ίδιες ισόθερμες καμπύλες ελάχιστων και μέγιστων θερμοκρασιών με νοτιότερες ελαιοπαραγωγικές περιοχές, όπως η Μεσσηνία, η Αιτωλοακαρνανία και η Αττική⁶.

Ο Ανθρώπινος παράγοντας

Στο νομό Χαλκιδικής η ελιά είναι σήμερα το κυριότερο γεωργικό προϊόν. Η καλλιέργεια της στηρίζεται σε μακρόχρονη παράδοση και εμπειρία. Σύμφωνα με στοιχεία της Διεύθυνσης Γεωργικής Ανάπτυξης Χαλκιδικής, σήμερα στον νομό καλλιεργούνται περίπου 230.000 στρ. που περιλαμβάνουν 5.200.000 ελαιόδεντρα, από τα οποία τα 4.600.000 βρίσκονται σε στάδιο παραγωγής.

Ο νομός της Χαλκιδικής έρχεται πρώτος μεταξύ άλλων νομών της Μακεδονίας, της Θράκης και της Ηπείρου στην παραγωγή ελαιολάδου. Η ετήσια παραγωγή κυμαίνεται γύρω στους 10.000 τόνους εκ των οποίων περίπου 900 τόνοι Αγουρέλαιο Χαλκιδικής.

Η σύγχρονη τεχνολογία, που εφαρμόζεται σε ικανοποιητικό βαθμό στο σύνολο σχεδόν των γεωργικών εκμεταλλεύσεων και ο προσανατολισμός της προς την ορθολογική χρήση των γεωργικών εισροών συμβάλλει στην παραγωγή προϊόντων ποιότητας.

Η συμβολή των ανθρώπων στη διαμόρφωση του Αγουρελαίου Χαλκιδικής πηγάζει από την μακρόχρονη ενασχόλησή τους με την καλλιέργεια των συγκεκριμένων γηγενών ποικιλιών, τη γνώση της καλλιεργητικής τεχνικής που εφαρμόζουν για τα επιτύχουν το ποθητό αποτέλεσμα καθώς και το ενδιαφέρον τους για την παραγωγή ενός ιδιαίτερου προϊόντος το οποίο επιθυμούν να διαφυλάξουν.

Η συμβολή των ελαιοπαραγωγών στη διαφύλαξη του Αγουρελαίου Χαλκιδικής γίνεται με πολλούς τρόπους όπως :

- Με τη συστηματική καλλιέργεια των ξεχωριστών γηγενών ποικιλιών του ελαιόδεντρου (Χονδρολιά Χαλκιδικής και Χαλκιδική) που καλλιεργούνται

⁶ Βλέπε παραπομπή στο Παράρτημα

σχεδόν αποκλειστικά στην περιοχή. Οι ίδιες ποικιλίες κυριαρχούν και στις νέες φυτεύσεις.

- Με τις καλλιεργητικές τεχνικές που εφαρμόζονται όπως είναι :
 - Η άρδευση των ελαιοδέντρων, η οποία εξασφαλίζει τις απαιτήσεις των ελαιοδέντρων σε υγρασία όταν οι βροχοπτώσεις δεν επαρκούν. Η ομαλή πορεία ανάπτυξης και ελαίωσης του ελαιοκάρπου είναι καθοριστική για την ποιότητά του και συνεπώς και για την ποιότητα του Αγουρελαίου, καθώς η άρδευση εξασφαλίζει καλή ανθοφορία, σωστή καρπόδεση και ικανοποιητική καρποφορία.
 - Τα τρία τουλάχιστον ετήσια κλαδέματα, για να εξασφαλιστεί η καλή απόδοση του ελαιοδέντρου σε συνδυασμό με την καλή ποιότητα του καρπού.
- Με την πρώιμη συλλογή του ελαιοκάρπου που ξεκινά από το τέλος Σεπτεμβρίου (είναι ο πρώτος ελαιόκαρπος που συλλέγεται πανελλαδικά).
- Με την αποκλειστικά χειρονακτική μέθοδο συλλογής με σκοπό την άριστη φυσική κατάσταση του ελαιοκάρπου, ώστε να αποφεύγονται οι τραυματισμοί που επηρεάζουν τις οργανοληπτικές ιδιότητες του Αγουρελαίου και υποβαθμίζουν την ποιότητά του.
- Με την άμεση έκθλιψη του ελαιοκάρπου μετά τη συγκομιδή, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος ανάπτυξης μικροοργανισμών στις ελιές με συνέπεια την υποβάθμιση του Αγουρελαίου και να χαθεί το κυριότερο χαρακτηριστικό του που είναι η πολύ χαμηλή οξύτητα αλλά και η μοναδική του γεύση.
- Με την τεχνική έκθλιψης του ελαιοκάρπου για την εξαγωγή του Αγουρελαίου, όπου η ταχύτητα της μάλαξης και η θερμοκρασία της ελαιοζύμης διατηρούνται χαμηλά με σκοπό να κρατηθεί χαμηλά η οξύτητά του, να μην μεταβληθεί το χρώμα και να μη καταστραφούν τα αρωματικά του συστατικά.
- Με τον χειρισμό του Αγουρελαίου μέχρι την τελική του συσκευασία, ο οποίος ακολουθεί όλες τις προδιαγραφές υγιεινής και ασφάλειας του προϊόντος τόσο κατά την αποθήκευση σε ανοξειδωτες δεξαμενές όσο και κατά τη συσκευασία του.

B . Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

- Χαμηλή οξύτητα.
- Λαμπερό πράσινο χρώμα, το οποίο οφείλεται στις χλωροφύλλες του άγουρου ελαιοκάρπου και που με την πάροδο του χρόνου μετατρέπεται σε λαμπερό πρασινοκίτρινο.
- Λιγότερο επιθετικό αρωματικό και γευστικό προφίλ, με αίσθηση εξωτικών φρούτων (μπανάνας) και φρέσκων κομμένων χόρτων, με λεπτή και ευχάριστη πικρή και πικάντικη γεύση και ήπια πικρή επίγευση, το οποίο το διαφοροποιεί

σημαντικά από άλλα αγουρέλαια διαφορετικών περιοχών και το καθιστά σαφώς αναγνωρίσιμο.

- Μεγάλη διατηρησιμότητα. Το Αγουρέλαιο Χαλκιδικής έχει ελάχιστο χρόνο ζωής 8 μήνες. Στις ενδεδειγμένες συνθήκες αποθήκευσης διατηρεί τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά σταθερά μέχρι και 12 μήνες, δηλαδή η οξειδωσή του καθυστερεί περισσότερο από ότι ενδεχομένως σε άλλα αγουρέλαια.

Το φρέσκο Αγουρέλαιο Χαλκιδικής είναι ελαφρά θολό, πράγμα που δεν αποτελεί μειονέκτημα αλλά είναι ενδεικτικό εφαρμογής ήπιων συνθηκών επεξεργασίας του ελαιοκάρπου στο ελαιουργείο. Λόγω της σχετικά μικρής ποσότητας στην οποία παράγεται, σε σχέση με τη ζήτηση, και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του θεωρείται εξαιρετική λιχουδιά (*delicatessen*) και καταναλώνεται κατά προτίμηση ωμό.

Γ. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με τη συγκεκριμένη ποιότητα και τη φήμη

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος οφείλονται :

1. Στις ξεχωριστές γηγενείς ποικιλίες του ελαιόδεντρου (Χονδρολιά Χαλκιδικής και Χαλκιδική), που καλλιεργούνται σχεδόν αποκλειστικά στη Χαλκιδική και είναι από τις πιο αναγνωρίσιμες ποικιλίες διεθνώς.
2. Στο συνδυασμό των κλιματικών και εδαφικών συνθηκών των ελαιώνων της Χαλκιδικής, οι οποίοι έχουν συμβάλει στην επικράτηση των συγκεκριμένων ντόπιων ποικιλιών του ελαιόδεντρου και της σταθερής απόδοσής του.

Η χημική σύνθεση του εδάφους, καθώς και οι κλιματολογικές συνθήκες αποτελούν κρίσιμους παράγοντες για την ποιότητα της ελιάς, άρα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του Αγουρέλαιου Χαλκιδικής.
3. Στις σχετικά ήπιες κλιματικές συνθήκες της Χαλκιδικής, που εξασφαλίζουν μεγάλη ηλιοφάνεια και θερμοκρασίες χωρίς μεγάλες διακυμάνσεις καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και ιδιαίτερα κατά την περίοδο ωρίμανσης του ελαιοκάρπου όταν γίνεται η σύνθεση των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών.
4. Στη συστηματική άρδευση των ελαιώνων, που προλαμβάνει την καταπόνηση των ελαιοδέντρων από την έλλειψη υγρασίας κατά τα κρίσιμα στάδια του παραγωγικού τους κύκλου και συμβάλλει στην παραγωγικότητα των ελαιοδέντρων αλλά και στην σωστή καρποφορία και στην ποιότητα του ελαιοκάρπου.
5. Στην εφαρμογή πολλαπλών κλαδεμάτων ετησίως και ιδιαίτερα στην εφαρμογή του ανοιξιάτικου κλαδέματος που αποσκοπεί στη ρύθμιση της καρποφορίας ώστε να παραχθεί καρπός μεγάλου μεγέθους.
6. Στην περίοδο συλλογής του ελαιοκάρπου για την εξαγωγή του Αγουρέλαιου Χαλκιδικής, που ανάλογα με τις εκάστοτε καιρικές συνθήκες είναι εξαιρετικά πρῶιμη και σύντομη. Ξεκινά από τέλους Σεπτεμβρίου και ολοκληρώνεται μέχρι

το τέλος Οκτωβρίου κάθε έτους (είναι ο πρώτος ελαιόκαρπος που συλλέγεται πανελλαδικά), με κριτήριο τη συλλογή αποκλειστικά πράσινων καρπών, πριν ακόμη αρχίσουν να μεταχρωματίζονται.

7. Στη μέθοδο συλλογής του ελαιοκάρπου (αποκλειστικά με το χέρι, με σκοπό τον άμεσο οπτικό έλεγχο και τη διαλογή του). Η μέθοδος συλλογής εξασφαλίζει την άριστη φυσική κατάσταση του ελαιοκάρπου, τον προφυλάσσει από τραυματισμούς, ώστε το τελικό προϊόν να έχει την απαιτούμενη ποιότητα.
8. Στις συνθήκες ελαιοποίησης του άγουρου ελαιοκάρπου, κατά τις οποίες η μικρή ταχύτητα και ο χρόνος μάλαξης και η χαμηλή θερμοκρασία της ελαιοζύμης αποτελούν προϋπόθεση για να παραχθεί Αγουρέλαιο Χαλκιδικής με εξαιρετικά χαμηλή οξύτητα, να μην μεταβληθεί το χρώμα του και να μη καταστραφούν τα αρωματικά του συστατικά.
9. Στις συνθήκες αποθήκευσης, κατά τις οποίες το Αγουρέλαιο Χαλκιδικής προφυλάσσεται από επιμολύνσεις και αλλοιώσεις, καθώς αποθηκεύεται αμέσως μετά την παραγωγή του σε ανοξείδωτες δεξαμενές, χωρίς να μεταφέρεται σε μεγάλες αποστάσεις και να καταπονείται. Παράλληλα, ο χρόνος αποθήκευσης πριν τη συσκευασία του είναι πολύ μικρός πράγμα που σημαίνει ότι το προϊόν φθάνει πολύ γρήγορα στον καταναλωτή, διατηρώντας όλα τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά.
10. Στον ιστορικό δεσμό με την περιοχή παραγωγής.

Το Αγουρέλαιο ήταν ένα προϊόν γνωστό από την αρχαιότητα. Το λάδι της άγουρης ελιάς καθώς και το λάδι από τους καρπούς της άγριας (κότινου) θεωρούνταν από τους αρχαίους Έλληνες αλλά και τους Ρωμαίους το καλύτερο σε ποιότητα. Λόγω όμως της δυσκολίας και της ιδιαιτερότητας της παραγωγής του, αλλά και εξαιτίας της μικρής ποσότητας του, συνήθως το χρησιμοποιούσαν για την παρασκευή καλλωπιστικών και θεραπευτικών μύρων και αλοιφών.

- Αρχαίοι χρόνοι

Στη Χαλκιδική, η ελαιοκαλλιέργεια και η παραγωγή ελαιόλαδου έχουν μακρόχρονη ιστορία, η οποία ξεκινά από την αρχαιότητα.

Η επιστήμη της Παλαιοβοτανικής και ιδιαίτερα ο κλάδος της Γυρεολογίας έχουν διαπιστώσει και χρονολογήσει την παρουσία των ελαιόδεντρων σε όλη την Ελλάδα.⁷ Σύμφωνα με τα διαγράμματα γύρης για την Κεντρική Μακεδονία διαπιστώνεται εντονότερη η παρουσία της μεταξύ του τέλους της κλασικής και την έναρξη της ρωμαϊκής περιόδου οπότε και άρχισε η καλλιέργεια της ελιάς

⁷ Βλέπε στο Παράρτημα: Εισήγηση των Ν. Αθανασιάδη, Α. Γερασιμίδη, Σ. Παναγιωτίδη "Η ελιά στα διαγράμματα γύρης και η σημασία της από ιστορικοαρχαιολογική άποψη" στο Δ' τριήμερο εργασίας του Πολιτιστικού και Τεχνολογικού Ιδρύματος ΕΤΒΑ-ΕΛΑΙΣ ΑΕ, "Ελιά και λάδι", Καλαμάτα 7-9 Μαΐου 1993.

στον Μακεδονικό χώρο. Αυτό επιβεβαιώνεται από αρχαιολογικά και αρχαιοβοτανικά ευρήματα ανασκαφών.

Σε πολλούς αρχαιολογικούς χώρους της Χερσονήσου έχουν εντοπιστεί *τραπητοί* -λίθινα κυπελόσχημα ελαιοτριβεία- τα οποία, με βάση τα λοιπά ευρήματα των ιδίων χρόνων, αποδεικνύουν την ενασχόληση των κατοίκων με την ελαιοκομία και την ελαιουργία.

Επί πολύ καιρό οι άνθρωποι σύνθλιβαν τις ελιές είτε με μεγάλες πέτρες είτε με τα πόδια. Κατά την περίοδο του Χαλκού πρωτοεμφανίστηκαν οι πέτρινοι κύλινδροι ο χειρισμός των οποίων γινόταν είτε με τα χέρια είτε με ξύλινο μοχλό. Λίγο αργότερα εμφανίστηκε ο κυλινδρικός σπαστήρας, που μπορούσε να χρησιμοποιεί και τη ζωική δύναμη.

Η εισαγωγή της κάθετης μυλόπετρας είναι πολύ σημαντική γιατί προϋποθέτει τη χρήση για πρώτη φορά της περιστροφικής κίνησης σε μηχανήματα μετατροπής. **Το παλιότερο παράδειγμα αυτού του τύπου προέρχεται από την Όλυθο και χρονολογείται στον 4ο αι. π.Χ.** Ο μύλος αυτός, χειροκίνητος, θυμίζει τον *Trapetum* τον οποίον περιγράφει ο Κάτωνας το 2ο αι. π. Χ. Και από τον οποίο έχουν βρεθεί μερικά παραδείγματα, ένα από αυτά στην Πομπηία.

Η αρχαιολόγος Πολυξένη Αδάμ – Βελένη⁸ αναφέρεται στο αρχαίο ελαιοτριβείο στα Βρασνά του Ν. Θεσσαλονίκης, το οποίο ανασκάφηκε το καλοκαίρι του 1992 και στο οποίο διαπιστώθηκε η χρήση των μύλων της Ολύθου.

Πρόκειται λοιπόν για μια από τις αρχαιότερες μαρτυρίες λειτουργίας αυτής της μεθόδου παραγωγής λαδιού, η οποία, σημειωτέον, είναι και η καλύτερη. Το προϊόν της επεξεργασίας αυτής είναι άριστης ποιότητας καθώς δεν αλλοιώνεται το άρωμα και η γεύση του ελαιολάδου αφού οι πυρήνες παραμένουν ακέραιοι.

- Μεσαίωνας

Για την μεσαιωνική περίοδο και την τουρκοκρατία, ο αρχαιολόγος Ιωακείμ Παπάγγελος⁹ που έχει ασχοληθεί διεξοδικά με το θέμα της ελαιοκαλλιέργειας στο βορειοελλαδικό χώρο, αναφέρει την ύπαρξη ελαιώνων πολύ μικρότερης όμως έκτασης από τη σημερινή. Οι περισσότερες αναφορές ελαιόδεντρων για τη μεσαιωνική Χαλκιδική αφορούν τη χερσόνησο της Κασσάνδρας.

Τα διάσπαρτα ελαιόδεντρα στη Χαλκιδική υποδηλώνουν μη συστηματική καλλιέργεια πράγμα που επιβεβαιώνεται και από τα διαγράμματα γύρης. Οι ελιές φυτεύονταν σε μεγάλη σχετικά απόσταση, ώστε τα ίδια κτήματα να χρησιμοποιούνται συγχρόνως και για διάφορες άλλες καλλιέργειες, κυρίως

⁸ Βλέπε στο Παράρτημα: Εισήγηση των Π. Αδάμ - Βελένη και Μ. Μαγκαφά "Αρχαίο ελαιοτριβείο στα Βρασνά νομού Θεσσαλονίκης "στο Δ' τριήμερο εργασίας του Πολιτιστικού και Τεχνολογικού Ιδρύματος ΕΤΒΑ-ΕΛΑΙΣ ΑΕ, "Ελιά και λάδι", Καλαμάτα 7-9 Μαΐου 1993.

⁹ Βλέπε στο Παράρτημα: Εισήγηση του Ιωακείμ Αθ. Παπάγγελου "Ελαία και "Ελαιον στη μεσαιωνική Χαλκιδική" στο Δ' τριήμερο εργασίας του Πολιτιστικού και Τεχνολογικού Ιδρύματος ΕΤΒΑ-ΕΛΑΙΣ ΑΕ, "Ελιά και λάδι", Καλαμάτα 7-9 Μαΐου 1993.

δημητριακών. Ελαιώνες εκείνης της εποχής, ακόμη και παλαιότεροι διασώζονται μέχρι σήμερα¹⁰.

- Νεότεροι χρόνοι

Η οργάνωση συστηματικών ελαιώνων στη Χαλκιδική φαίνεται να άρχισε γύρω στα μέσα του 19^{ου} αιώνα. Στη νέα αυτή καλλιεργητική τάση συνέβαλε και το νομικό πλαίσιο του μετασχηματιζόμενου Οθωμανικού κράτους, το οποίο προμηδότησε τις σχετικές καλλιέργειες.

Λίγο πριν από το 1887 άρχισε η δημιουργία του μεγάλου "Ελαιώνα της Πορταριάς", από τον Χριστάκη εφένη (Ζωγράφο) (έναν από τους μεγαλύτερους κοινωνικούς, πολιτικούς και οικονομικούς παράγοντες του Γένους κατά τον 19^ο αιώνα). Ο ελαιώνας αυτός περιήλθε, γύρω στο 1900, στους προοδευτικούς τουρκαλβανούς αδελφούς Κενάν και Μουσταφά Χατζή-Οσμάν, οι οποίοι τον επεξεύρηναν και δημιούργησαν, κατά πάσα πιθανότητα, τον πρώτο συστηματικό ελαιώνα της Μακεδονίας σε πεδινό έδαφος. Είναι αυτός που βρίσκεται στα δυτικά και βόρεια όρια των Νέων Μουδανιών και αποτέλεσε ουσιαστικό λόγο, για την εγκατάσταση εκεί, το 1923, των προσφύγων από τα Μουδανιά της Προποντίδας. Καταλαμβάνει επιφάνεια 4.125 δεκαδικών στρεμμάτων όπου βρίσκονταν ελαιόδενδρα των οποίων ο αριθμός κυμαίνεται, στις σχετικές γραπτές και προφορικές αναφορές, μεταξύ 32.000 και 120.000 ριζών. Τα ελαιόδεντρα είναι φυτεμένα σε ορθογώνιο κάναβο, με αποστάσεις 7Χ7 και 8Χ8 βημάτων, ενώ μια "οδός" πλάτους 16 βημάτων τον τέμνει παράλληλα προς τη θάλασσα.

Οι ίδιοι οι αδερφοί Χατζή-Οσμάν ίδρυσαν και παραδοσιακό ελαιουργείο μέσα στο κτήμα τους για την εξυπηρέτηση του ελαιώνα, ενώ παράλληλα ίδρυσαν και το πρώτο γνωστό ατμοκίνητο ελαιουργείο της Μακεδονίας, το 1905, στην παραλία της Γερακινής, προκειμένου να αξιοποιήσουν την παραγωγή του Πολυγύρου και της γύρω περιοχής, η οποία είχε ήδη αρχίσει να γίνεται αξιόλογη.

Κατά τους νεώτερους χρόνους¹¹, και συγκεκριμένα για την περίοδο 1917-1927, σύμφωνα με τα πορίσματα έρευνας η οποία διεξήχθη το 1922 από τον τότε επόπτη βιομηχανίας της Γενικής Δ/σης Θεσσαλονίκης, η Χαλκιδική αναφέρεται ως η μόνη περιοχή παραγωγής ελαιολάδου στη Μακεδονία. Ειδικότερα αναφέρονται 191 ελαιοτριβεία (όπου συμπεριλαμβάνονται και τα σησαμοτριβεία), η δυνατότητα των οποίων είναι 400.000 οκάδες ελαιόλαδο το έτος. Στην απογραφή των σωζόμενων μέχρι σήμερα ελαιοτριβείων, η οποία έγινε στο χρονικό διάστημα μεταξύ Νοεμβρίου 1992 και Απριλίου 1993, βρέθηκαν 39. Χαρακτηριστικό όλων των ελαιοτριβείων της περιόδου στην οποία αναφέρονται είναι ότι η χωροθέτησή τους είναι σε άμεση σχέση πάντα με το σπίτι του

¹⁰ Βλέπε στο Παράρτημα, φωτογραφίες από υπεραιωνόβια ελαιόδεντρα στην Ορμύλια.

¹¹ Βλέπε στο Παράρτημα: Εισήγηση της Αναστασίας Βαλαβανίδου "Τα ελαιοτριβεία της Χαλκιδικής" στο Δ' τριήμερο εργασίας του Πολιτιστικού και Τεχνολογικού Ιδρύματος ΕΤΒΑ-ΕΛΑΙΣ ΑΕ, "Ελιά και λάδι", Καλαμάτα 7-9 Μαΐου 1993.

ελαιουργού. Στους παραλιακούς οικισμούς, η θέση του ελαιοτριβείου είναι πάντοτε δίπλα στη θάλασσα για να είναι δυνατή η φόρτωση των υποπροϊόντων σε πλοία με προορισμό κυρίως το πυρηνελαιουργείο Κιαπέκου στη Χαλκίδα.

11. Στην οικονομική σημασία, που έχει μέχρι σήμερα, η παραγωγή του Αγουρέλαιου Χαλκιδικής.

Σήμερα, η καλλιέργεια της ελιάς στη Χαλκιδική έχει τάσεις περαιτέρω ανάπτυξης με την φύτευση νέων ελαιώνων και αντικατάσταση των γερασμένων ελαιόδεντρων. Οι γηγενείς ποικιλίες επικρατούν και στις νέες φυτεύσεις, ως χαρακτηριστικές της περιοχής και οι παραγωγοί δεν έχουν λόγο να μην διατηρήσουν, εφ' όσον τα προϊόντα που παράγονται διαθέτουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, σαφώς αναγνωρίσιμα και με μεγάλη αποδοχή.

Το Αγουρέλαιο Χαλκιδικής, αν και παράγεται σε μικρές ποσότητες λόγω της ιδιαιτερότητάς του (μεγάλη ποσότητα ελαιοκάρπου για να παραχθεί το Αγουρέλαιο, λόγω πρωιμότητας της συλλογής του και μικρής σχετικά περιεκτικότητας σε λάδι), δεν παύει να αποτελεί ένα παραδοσιακό προϊόν της περιοχής που θα εξακολουθεί να παράγεται και να προβάλλεται. Η φήμη του ξεπερνά τα όρια του νομού και, ως προϊόν που είναι διαθέσιμο για σχετικά μικρό χρονικό διάστημα, αναμένεται με ανυπομονησία η εμφάνιση της νέας σοδειάς. Τα τελευταία χρόνια, το Αγουρέλαιο Χαλκιδικής απέκτησε μεγάλη φήμη και πέρα από τα όρια του Νομού, λόγω των προσπαθειών αρκετών παραγωγών να προβάλλουν ένα ιδιαίτερο, παραδοσιακό προϊόν της Χαλκιδικής. Ενδείξεις της διάδοσης αυτής είναι:

- Ιστοσελίδες από επιχειρήσεις ελαιοποίησης της Χαλκιδικής, όπως:
 - <http://www.ecomare.gr/agoureleo.php>,
 - <http://www.localproducts.gr/productsDetails.php?id=27> ,
 - http://ebloko.gr/ladopetra_1
- Ιστοσελίδες από Τουριστικούς Οδηγούς της Χαλκιδικής, όπως:
 - <http://www.gohalkidiki.com/gr/specials/oliveoil.asp>
 - [http://www.halkidiki-holidays.com/c/portal_public/layout?p_l_id=1.1&p_p_id=GN_TOWN&p_p_action=1&p_p_state=maximized&p_p_mode=view&GN_TOWN_struts_action=/ext/towns/view_town&GN_TOWN_townid=154&GN_TOWN_language=el_GR&GN_TOWN_ =](http://www.halkidiki-holidays.com/c/portal_public/layout?p_l_id=1.1&p_p_id=GN_TOWN&p_p_action=1&p_p_state=maximized&p_p_mode=view&GN_TOWN_struts_action=/ext/towns/view_town&GN_TOWN_townid=154&GN_TOWN_language=el_GR&GN_TOWN_=)
- Εγκυκλοπαιδικές αναφορές, όπως:
 - http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%8C%CE%BB%CF%85%CE%BD%CE%B8%CE%BF%CF%82_%CE%A7%CE%B1%CE%BB%CE%BA%CE%B9%CE%B4%CE%B9%CE%BA%CE%AE%CF%82
- Ο διαδικτυακός κατάλογος των επιχειρήσεων επεξεργασίας ελιάς και ελαιολάδου της Χαλκιδικής της Νομαρχίας Χαλκιδικής:

- http://www.halkidiki.gov.gr/index.php?option=com_content&task=category§ionid=6&id=18&Itemid=105

- Παρουσιάσεις σε εκθέσεις και σχετικά φεστιβάλ¹²

Παράλληλα, λόγω και των νέων διατροφικών τάσεων, που επικεντρώνονται στα παραδοσιακά προϊόντα της μεσογειακής διατροφής, η αναγνωρισιμότητα του Αγουρελαίου Χαλκιδικής είναι μεγάλη. Η ετήσια διάθεσή του στην αγορά συνοδεύεται από αναφορές στον τύπο και ανάλογες εκδηλώσεις γαστρονομίας^{13,14, 15, 16}.

Σήμερα, η εμπορική διάδοση του προϊόντος αναγνωρίζεται από διάφορες εμπορικές σημάσεις, συσκευασίες¹⁷, τεκμήρια αγοραπωλησιών¹⁸ κ.λπ.

7. ΦΟΡΕΙΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

1. Οργανισμός Πιστοποίησης Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.-AGROCERT)

Πατησίων & Άνδρου 1, Τ.Κ. 11257 , Αθήνα

Τηλ: 210 8231277

Fax: 210 8231438

www.agrocert.gr

info@agrocert.gr

2. Δ/ση Αγροτικής Ανάπτυξης της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Χαλκιδικής

Πολύγυρος Χαλκιδικής, 63100

Τηλ. : 23713 51297

Fax :23713 51297

8. ΕΙΔΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ

Η επισήμανση θα περιλαμβάνει το όνομα του προϊόντος, το Λογότυπο ΠΟΠ της Ε.Ε. και ό,τι προβλέπεται από τη Νομοθεσία της Ε.Ε και της Ελλάδος. Πλέον της

¹² Βλέπε σχετικές αναφορές στο Παράρτημα

¹³ Βλέπε σχετικές αναφορές στο Παράρτημα

¹⁴ Βλέπε σχετικές αναφορές στο Παράρτημα

¹⁵ Βλέπε σχετικές αναφορές στο Παράρτημα

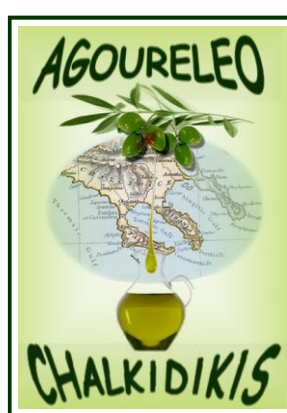
¹⁶ Βλέπε σχετικές αναφορές στο Παράρτημα

¹⁷ Βλέπε σχετικές εικόνες στο Παράρτημα

¹⁸ Βλέπε σχετικές εικόνες στο Παράρτημα

προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Αγουρέλαιο Χαλκιδικής» και της σχετικής σήμανσης, οι ετικέτες πρέπει να επιτρέπουν την εξακρίβωση της προέλευσης και την προστασία του προϊόντος, φέροντας τις ακόλουθες ενδείξεις:

- Κωδικός αριθμός, που αποτυπώνει το έτος και μήνα παραγωγής, τη μονάδα επεξεργασίας, την παρτίδα και τη μονάδα τελικής συσκευασίας, εφόσον η τελική συσκευασία γίνεται από άλλη μονάδα.
- Λογότυπος με την ονομασία του προϊόντος με ελληνικούς ή λατινικούς χαρακτήρες, η οποία περιβάλλει, ως φόντο, ελλειψοειδή εικόνα με χάρτη της Χαλκιδικής, από λιθογραφία της Βρετανικής Εταιρίας για τη διάδοση χρήσιμης γνώσης (Society for the Diffusion of Useful Knowledge) του 1829 και σε πρώτο πλάνο, από επάνω κλαδίσκο ελιάς με πράσινες ελιές και από κάτω γυάλινο ελαιοδοχείο, στο οποίο ενσταλάζει σταγόνα αγουρέλαιου.



Επιτρέπεται η επισήμανση με την ένδειξη πιστοποίησης, από αναγνωρισμένο πιστοποιητικό οργανισμό, συστημάτων διαχείρισης παραγωγής, βάσει αναγνωρισμένων προτύπων.

9. ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΘΝΙΚΕΣ Ή ΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ
