

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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

(2012/C 155/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«ΞΗΡΑ ΣΥΚΑ ΤΑΞΙΑΡΧΗ» (XIRA SYKA TAXIARCHI)

Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0005-0790-23.09.2009

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία:

«Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη» (Xira Syka Taxiarchi)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ελλάδα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό (1):

Το προϊόν «Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη» αποτελείται από αποξηραμένα σύκα (*Ficus carica*) της ποικιλίας Σμυρνέικη. Τα σύκα έχουν υποκίτρινο χρώμα, ευχάριστη οσμή και γλυκιά γεύση.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των «Ξηρών Σύκων Ταξιάρχη» όπως προκύπτουν από τις συνεχείς εργαστηριακές αναλύσεις που πραγματοποιούνται σε διαπιστευμένα εργαστήρια περιγράφονται συνοπτικά παρακάτω:

Καρπός: Έχει λεπτό φλοιό και σάρκα μελιτώδους υφής

Χρώμα: Υποκίτρινο, ομοιόμορφο

Άρωμα: Ευχάριστο, γλυκό

Γεύση: Γλυκιά, πλούσια

Μέγεθος: 45-55 τεμάχια ανά κιλό

Θρεπτικά συστατικά ανά 100 gr:

Πρωτεΐνες: min 3,0 γρ

Σάκχαρα: min 55 γρ

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Σακχαρόζη: min 0,60 γρ

Διαιτητικές ίνες: 3,0-5,0 γρ

Υγρασία: max. 19 %

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Όλα τα στάδια της παραγωγής, επεξεργασίας και μεταποίησης του προϊόντος με την ονομασία «Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη» θα πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης παραγωγής.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Η αίτηση για συσκευασία εντός της γεωγραφικής ζώνης προκύπτει από το γεγονός ότι τα «Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη» είναι λεπτόφλουδα και για αυτό το λόγο γίνεται πάντα υποχρεωτικά διπλή απεντόμωση, μία μετά την ξήρανση των σύκων πριν συσκευαστούν και μία φορά μετά την τελική τους συσκευασία, προκειμένου να μην υπάρχουν προσβολές από έντομα, οι οποίες οδηγούν σε σημαντική υποβάθμιση της ποιότητας των «Ξηρών Σύκων Ταξιάρχη». Αν επιτραπεί η συσκευασία των «Ξηρών Σύκων Ταξιάρχη» και εκτός ζώνης υπάρχει μεγάλος κίνδυνος να μη γίνεται καθόλου ή να μη γίνεται σωστά η δεύτερη απεντόμωση, με αποτέλεσμα να κινδυνεύσει η ποιότητα και η φήμη του προϊόντος.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Τα συκόμεντρα που καλλιεργούνται βρίσκονται αποκλειστικά μέσα στη γεωγραφική ζώνη που καθορίζεται επακριβώς από τις κοινότητες Ταξιάρχη, Νέος Πύργος, Αγ. Γεώργιος, Ωρεοί, Ιστιαία, Καμάρια και Καστανιώτισσα στη Βόρεια Εύβοια. Η περιοχή στην οποία καλλιεργούνται τα σύκα Ταξιάρχη περικλείεται από τα βουνά της Βόρειας Εύβοιας από τις τρεις πλευρές και από τη θάλασσα από την τέταρτη, έτσι ώστε να δημιουργείται ένα ξεχωριστό μικροκλίμα στην περιοχή.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Έδαφος

Στην περιοχή της Βόρειας Εύβοιας και ειδικότερα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή το έδαφος είναι αμμοαργιλλοπηλώδες, μέτρια αλκαλικό, με μεγάλη ποσότητα ολικού ασβεστίου, και με περιεκτικότητα σε οργανική ουσία από χαμηλή ως ελαφρά χαμηλή.

Κλίμα

Το ήπιο ξηροθερμικό κλίμα, χαρακτηριστικό της Νότιας Μεσογείου, ευνοείται ιδιαίτερα από την παρουσία των παρακείμενων βουνών και από τη μορφολογία της περιφέρειας και τη θαλάσσια αύρα του Αιγαίου Πελάγους. Η ηλιοφάνεια στην περιοχή είναι αυξημένη, ιδιαίτερα την άνοιξη και το καλοκαίρι, την εποχή που ωριμάζουν τα σύκα.

Ανθρώπινος παράγοντας

Επιπρόσθετα, εκτός από την επίδραση των εγγενών φυσικών παραγόντων, εξίσου σημαντική είναι και η συμβολή των παραγωγών στη διαμόρφωση του τελικού προϊόντος. Η συμβολή αυτή πηγάζει από την μακρόχρονη ενασχόλησή τους με την καλλιέργεια της συκιάς, την εφαρμογή ιδιαίτερων καλλιεργητικών τεχνικών που εφαρμόζουν για να επιτύχουν την κατάλληλη ποιότητα καθώς και το ενδιαφέρον τους για την παραγωγή ενός ιδιαίτερου προϊόντος το οποίο επιθυμούν να διαφυλάξουν. Οι ιδιαίτερες αυτές καλλιεργητικές φρονίδες περιληπτικά είναι:

— Ο κλαδοκάθαρος, ο οποίος εφαρμόζεται τους μήνες Δεκέμβριο — Ιανουάριο έχει σκοπό τη διατήρηση του σχήματος των δέντρων, την ανάπτυξη νέας βλάστησης, την έκθεση του εσωτερικού μέρους της κόμης σε άφθονο φως και επαρκή αερισμό. Περιλαμβάνει την αφαίρεση ξηρών και συμπλεκόμενων κλάδων της κόμης των συκόμεντρων, με πλάγιες τομές καθώς και το κόψιμο των μικρών κλαδίσκων, έτσι ώστε το δέντρο να διατηρείται στην καλύτερη δυνατή κατάσταση.

- Η ωρίμανση των σύκων πάνω στο δένδρο. Οι παραγωγοί αφήνουν τα σύκα να ωριμάσουν πλήρως και να πέσουν μόνα τους στα δίχτυα που έχουν τοποθετηθεί κάτω από τα δέντρα,.
- Ο τρόπος επικονίασης. Σε κάθε δέντρο συκιάς ο παραγωγός τοποθετεί σε ένα πλαστικό δίχτακι 5-7 ερινεύς. Μέσα στους ερινεύς υπάρχουν ενήλικα θηλυκά άτομα του εντόμου ψήνας τα οποία φεύγουν από τους ερινεύς και μπαίνουν στα θηλυκά σύκα από τον οφθαλμό του σύκου (οστιόλη). Με αυτό τον τρόπο μεταφέρουν τη γύρη από τα αρσενικά δέντρα στα θηλυκά άνθη. Οι παραγωγοί μαζεύουν τα αρσενικά σύκα (ερινεύς) αργά το απόγευμα και τους τοποθετούν στο συκώνα το βράδυ ή νωρίς το πρωί προτού βγει ο ήλιος, γιατί οι ψήνες είναι δραστήριοι κυρίως το πρωί και τότε γίνεται η βέλτιστη επικονίαση των σύκων.
- Ο τρόπος φυσικής ξήρανσης στο ήλιο.

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος:

Η ιδιαιτερότητα του προϊόντος με την ονομασία «Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη» οφείλεται στην αποξήρανση των σύκων με φυσικό τρόπο στον ήλιο, στην ιδιαίτερη γλυκιά γεύση της σάρκας και στο μέγεθος των καρπών. Τα «Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη» έχουν ένα ομοιόμορφο υποκίτρινο χρώμα, λεπτό φλοιό και σάρκα μελιτώδους υφής, με ευχάριστη οσμή και γλυκιά γεύση. Το μέγεθός τους είναι μεγάλο, 45-55 τεμάχια ανά κιλό.

5.3. Απώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Η ξεχωριστή ποικιλία της συκιάς Σμυρνέικη που καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στη Βόρεια Εύβοια και είναι μια από τις από τις πιο αναγνωρίσιμες ποικιλίες διεθνώς. Συγκεκριμένα, ο συνδυασμός των κλιματικών και εδαφικών συνθηκών των συκεώνων της Βόρειας Εύβοιας οι οποίοι έχουν συμβάλει στην επικράτηση της συγκεκριμένης ντόπιας ποικιλίας της συκιάς και της σταθερής απόδοσής της.

Η χημική σύνθεση του εδάφους, αποτελεί σημαντικό παράγοντα για την ποιότητα των παραγόμενων σύκων και κατ' επέκταση και για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των «Ξηρών Σύκων ταξιάρχη». Η μεγάλη περιεκτικότητα του εδάφους σε ασβέστιο της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης έχει αποδειχθεί ότι μειώνει σημαντικά τα ηλιοεγκαύματα και το σκάσιμο της οστιόλης στα σύκα, με αποτέλεσμα τα «Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη» που παράγονται αποκλειστικά σε τέτοια εδάφη να είναι εξαιρετικής ποιότητας.

Οι κλιματικές συνθήκες της Βόρειας Εύβοιας εξασφαλίζουν μεγάλη ηλιοφάνεια και θερμοκρασίες χωρίς μεγάλες διακυμάνσεις καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και ιδιαίτερα κατά την περίοδο ωρίμανσης των σύκων όταν γίνεται η σύνθεση των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών. Η μεγάλη ηλιοφάνεια που παρατηρείται στην περιοχή, σε συνδυασμό με την εγκατάσταση των συκεώνων σε πλαγιές και την έκθεσή τους σε άπλετο φως, οδηγεί στην δημιουργία μεγάλων ποσοτήτων σακχάρων στα σύκα. Το ποσοστό των σακχάρων στα σύκα είναι το μέγιστο δυνατό, δεδομένου ότι οι παραγωγοί αφήνουν τα σύκα να ωριμάσουν πλήρως και να πέσουν μόνα τους στα δίχτυα που έχουν τοποθετηθεί κάτω από τα δέντρα. Αυτός ο μοναδικός συνδυασμός δίνει στα «Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη» την ιδιαίτερη γλυκιά γεύση τους για την οποία φημίζονται.

Οι συκεώνες εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης βρίσκονται εγκατεστημένοι στις πλαγιές των χαμηλών βουνών της περιοχής όπου πνέουν συχνοί και δυνατοί άνεμοι. Εξαιτίας αυτού του γεγονότος και του κυπελλοειδούς σχήματος μόρφωσης που σχολαστικά δίνουν οι παραγωγοί στις συκιάς, ο αερισμός των δέντρων είναι πολύ καλός και παρεμποδίζεται η ανάπτυξη μυκήτων και η πτήση των εντόμων-εχθρών της συκιάς,. Επίσης, ο κλαδοκάθαρος που εφαρμόζεται στις συκιάς από τους παραγωγούς συντελεί στην παραγωγή σύκων μεγάλου μεγέθους, λόγω της ενδυνάμωσης των δέντρων.

Η συστηματική άρδευση των συκεώνων προλαμβάνει την καταπόνηση των συκόδενδρων από την έλλειψη υγρασίας κατά τα κρίσιμα στάδια του παραγωγικού τους κύκλου και συμβάλλει στην παραγωγικότητα των συκίων αλλά και στην παραγωγή σύκων μεγάλου τελικού μεγέθους.

Η φυσική ξήρανση των σύκων στον ήλιο οδηγεί στη σταδιακή απώλεια της υγρασίας και εμποδίζει την απώλεια των ευαίσθητων στη θέρμανση πτητικών ενώσεων που δίνουν το χαρακτηριστικό άρωμα στα σύκα. Σε αυτό το γεγονός οφείλεται το ιδιαίτερο άρωμα που έχουν τα «Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20Προϊόντος%20ΞΗΡΑ%20ΣΥΚΑ%20ΤΑΞΙΑΡΧΗ.doc>