

ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ

«ΦΑΣΟΛΙΑ ΠΛΑΚΕ ΜΕΓΑΛΟΣΠΕΡΜΑ ΠΡΕΣΠΩΝ ΦΛΩΡΙΝΑΣ»

«FASOLIA PLAKE MEGALOSPERMA PRESPON FLORINAS»

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ

1. Όνομα

«ΦΑΣΟΛΙΑ ΠΛΑΚΕ ΜΕΓΑΛΟΣΠΕΡΜΑ ΠΡΕΣΠΩΝ ΦΛΩΡΙΝΑΣ»

«FASOLIA PLAKE MEGALOSPERMA PRESPON FLORINAS»

2. Περιγραφή

Τα «ΦΑΣΟΛΙΑ ΠΛΑΚΕ ΜΕΓΑΛΟΣΠΕΡΜΑ ΠΡΕΣΠΩΝ» ανήκουν στο είδος *Phaseolus vulgaris*, έχουν σχήμα νεφροειδές και χρώμα λευκό και οι 1.000 κόκκοι τους έχουν βάρος από 450-500 γραμμάρια. Η χημική σύσταση των φασολιών είναι κατά μέσο όρο: υδατάνθρακες 61,4%, πρωτεΐνες 26,1%, ινώδεις ουσίες 6,6%, τέφρα 4,1% και λιπώδεις ουσίες 1,8%.

3. Οριοθέτηση Γεωγραφικής Περιοχής

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής περιλαμβάνει τις αγροτικές περιοχές των Κοινοτήτων Μικρολίμνης, Καρυών Λευκώνος, Πλατέος, Λαιμού Αγ. Γερμανού, Αγ. Αχιλείου, Βροντερού και Καλλιθέας. Οι αγροτικές περιοχές των Κοινοτήτων αυτών είναι συνεχόμενες.

4. Απόδειξη Προέλευσης

Παράγεται αποκλειστικά από παράδοση στην περιοχή Πρεσπών, στις ανωτέρω Κοινότητες.

5. Περιγραφή Μεθόδου Παραγωγής

Το προϊόν παράγεται παραδοσιακά στην περιοχή των Πρεσπών, όπου συσκευάζεται και εμπορεύεται με την ονομασία Φασόλια Πλακέ Μεγαλόσπερμα Πρεσπών Φλώρινας. Λόγω των ιδιαίτερων εδαφοκλιματικών συνθηκών της ζώνης παραγωγής του φασολιού στις Πρέσπες, εφαρμόζεται από τους παραγωγούς η εξής παραγωγική διαδικασία:

Το Φεβρουάριο γίνεται το καθάρισμα και η προετοιμασία των καλαμιών και κατόπιν το Μάρτιο η κατεργασία εδάφους (όργωμα, φρεζάρισμα, σβάρνισμα). Ακολουθεί η σπορά, η οποία γίνεται από τέλος Μαρτίου έως τέλος Απριλίου, ανάλογα με το πώς θα εξελιχθούν οι καιρικές συνθήκες της χρονιάς. Η σπορά γίνεται γραμμικά, σε απόσταση

45 -50 εκατοστά μεταξύ των γραμμών και 40 εκατοστά επί των γραμμών. Όταν το φυτό αποκτήσει ύψος 30 εκατοστά περίπου, μπαίνουν τα καλάμια και δένονται ανά 4. Ακολουθούν ψεκασμοί ζιζανιοκτονίας (ένας έως τρεις) και φυτοπροστασίας (τέσσερις έως έξη) καθ' όλη τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, όποτε και αν κρίνεται απαραίτητο. Η άρδευση των αγρών γίνεται με σιφωνισμό από τσιμενταύλακες και κατάκλιση κάθε 3 έως 6 μέρες.

Από τα μέσα Σεπτεμβρίου και όταν ολοκληρωθεί η ωρίμαση του καρπού και έχουν ξεραθεί τα φυτά, αρχίζει η διαδικασία συγκομιδής, η οποία γίνεται ως εξής: Αφαιρούνται τα καλάμια, θερίζεται η φυτεία με το χέρι και αφήνεται να στεγνώσει για 10 περίπου ημέρες. Ακολουθεί αλωνισμός με θερίζοαλωνιστικές μηχανές, κατάλληλα προσαρμοσμένες, σακιάζεται χονδροειδώς και μεταφέρεται για καθάρισμα και συσκευασία. Η διαδικασία αυτή ολοκληρώνεται μέχρι το τελευταία δεκαήμερο του Οκτωβρίου ή το αργότερο το πρώτο δεκαήμερο του Νοεμβρίου, ανάλογα με τη χρονιά.

Το πρόγραμμα φυτοπροστασίας είναι προσαρμοσμένο στον περιορισμό των ζιζανίων, φουζαρίου, σκωρίασης, αφίδων και τετρανύχων. Λαμβάνεται ειδική μέριμνα, ώστε τα σκευάσματα που χρησιμοποιούνται όπως επίσης και οι ποσότητες και οι τύποι των λιπασμάτων να μην δημιουργούν πρόβλημα στο οικοσύστημα.

Οι εργασίες συσκευασίας του προϊόντος γίνονται στις κτιριακές εγκαταστάσεις της Ε.Α.Σ. Φλώρινας και των μελών της, που είναι εγκατεστημένες στην οριοθετημένη ζώνη παραγωγής του προϊόντος. Η συσκευασία γίνεται με υλικά συσκευασίας κατάλληλα για τρόφιμα και σε συσκευασίες ανεξαρτήτως βάρους περιεχομένου, που διατίθενται στο χονδρικό και λιανικό εμπόριο.

6. Δεσμός

A. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Το μικροκλίμα της περιοχής Πρεσπών εξαιρείται της όλης περιοχής του νομού Φλώρινας, που έχει κλασικό ηπειρωτικό κλίμα, λόγω της γειτνίασής της με τις δύο ομώνυμες λίμνες Μεγάλη και Μικρή Πρέσπα σε συνδυασμό με τη σύσταση του εδάφους, ελαφρά προσχλωσιγενή εδάφη, πτωχά σε ασβέστιο, με πλούσια χαμηλή χλωρίδα της περιοχής και άφθονα νερά.

B. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Οι οργανοληπτικές ιδιότητες του προϊόντος του προσδίδουν εξαιρετική φήμη.

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

Τα «ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ – ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΠΡΕΣΠΩΝ», είναι εξαιρετικής ποιότητας παραδοσιακό προϊόν η ποιότητα και η φήμη του οποίου οφείλονται κυρίως στο μικροκλίμα της περιοχής και την εδαφολογική σύσταση της ζώνης παραγωγής.

7. Αρχές Ελέγχου

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

Διεύθυνση: Πατησίων & Άνδρου 1, ΤΚ 11257 Αθήνα

Τηλέφωνο: 210 - 8231253

Fax: 210 – 8231438

Web: www.agrocert.gr

2. Διεύθυνση Γεωργίας Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Φλώρινας

Διεύθυνση: Διοικητήριο ΤΚ 53100 Φλώρινα

Τηλ: 23850-54554

Fax: 23850-54539

8. Επισήμανση

9. Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία

Κατά την παραγωγή, διακίνηση, τυποποίηση, επισήμανση και εμπορία του προϊόντος ισχύουν οι προϋποθέσεις της σχετικής Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας.