

**Δημοσίευση αιτήσεως καταχώρισεως κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2002/C 120/05)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα υποβολής ενστάσεως κατά την έννοια του άρθρου 7 του εν λόγω κανονισμού. Οποιαδήποτε ένσταση στην αίτηση αυτή πρέπει να διαβιβάζεται μέσω της αρμοδίας αρχής ενός κράτους μέλους εντός προθεσμίας έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση. Η δημοσίευση αιτιολογείται από τα στοιχεία που ακολουθούν, ιδίως το στοιχείο 4.6, με τα οποία θεωρείται ότι η αίτηση δικαιολογείται κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ: ΑΡΘΡΟ 5

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (x)

Αριθμός φακέλου που δίδεται από το κράτος μέλος: EL-04/00-5

**1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους**

Όνομα: Δ/ση ΠΑΠ — Φυτών Μεγάλης Καλλιέργειας

Διεύθυνση: Μενάνδρου 22, GR-105 52 Αθήνα ΤΚ

Τηλέφωνο: (30-10) 212 51 19 και (30-10) 212 51 21

Φαξ: (30-10) 524 51 95.

**2. Αιτών όμιλος**

2.1. Ονομασία: «Αγροτική Κατοριάς ΑΕ» με διακριτικό τίτλο «Agroka SA»

2.2. Διεύθυνση: Οικισμός Λακκωμάτων — Δήμου Ορεστίδος Ν. Καστοριάς

2.3. Σύνθεση: Παραγωγοί — τυποποιητές (x).

Με 212 μέλη παραγωγούς φασολιών του Νομού Καστοριάς και από όλες τις περιοχές καλλιέργειας του προϊόντος (καταστατικό αριθ. 65/ 7.4. 1997), οι οποίοι κατέχουν το 65 % των μετοχών σε αξία. Το υπόλοιπο 35 % αποτελεί συμμετοχή της πρώην κοινότητας Λακκωμάτων και σήμερα συστατικού τμήματος του δήμου Ορεστίδος. Η σύσταση της διέπεται από το άρθρο 2 του ΠΔ 410/95 (ΦΕΚ 321).

**3. Τύπος του προϊόντος:** Κατηγορία 1.6.

**4. Περιγραφή των προδιαγραφών**

(σύνοψη των όρων του άρθρου 4 παράγραφος 2):

4.1. **Ονομασία:** Φασόλια Γίγαντες-Ελέφαντες Καστοριάς

4.2. **Περιγραφή:** Τα φασόλια είναι ετήσια αναρριχόμενα φυτά με λεπτούς μακριούς βλαστούς, σύνθετα φύλλα και με τελική ανάπτυξη που ξεπερνά τα δύο μέτρα. Τα φασόλια ανήκουν στην οικογένεια των Papilionaceae (ψυχανθή). Από τα 250 είδη του γένους Phaseolus, στο είδος Phaseolus coccineus ή multiflorus ανήκουν οι καλλιεργούμενες ποικιλίες στο Νομό Καστοριάς.

— Το ριζικό σύστημα διαθέτει χαρακτηριστικές σαρκώδεις κονδυλώδεις ρίζες, όπου συμβιοί το αζωτο-βακτήριο *Bacterium radicola*, χάρη στο οποίο η απορρόφηση ατμοσφαιρικού αζώτου φτάνει μέχρι 4 kg/στρέμμα.

- Ο βλαστός είναι λεπτός, εύκαμπτος, κυλινδρικός, που τυλίγεται στο υποστήριγμα συνεχώς από αριστερά προς τα δεξιά.
- Τα φύλλα είναι σύνθετα και αποτελούνται από τρία φυλλάρια
- Τα άνθη των φασολιών περιλαμβάνουν πενταμερή κάλυκα, πενταμερή λευκή στεφάνη, δέκα στήμονες και ύπερο. Εμφανίζονται σε μασχαλιαίες ταξιανθίες «βότρυ» πολλά μαζί και εκπτύσσονται διαδοχικά από τη βάση προς τη κορυφή του φυτού.
- Τα φασόλια γίγαντες — ελέφαντες είναι φυτά σταυρογονιμοποιούμενα.
- Ο καρπός των φασολιών είναι λοβός, νεφρόσχημος, λευκού χρώματος. Όσπριο μεγάλου μεγέθους που καταναλώνεται μαγειρεμένο σε φούρνο ή βρασμένο με φυτικά πρόσθετα (λάδι, κρεμμύδι, τομάτα, σέλινο, καρότα) τα οποία συμπληρώνουν το «μεσογειακό χαρακτήρα» των γευμάτων.

Θρεπτική αξία πολύ υψηλή, καθώς αποτελεί άριστη πηγή πρωτεΐνης, αμύλου, σιδήρου κ.λπ., ενώ είναι χαμηλής περιεκτικότητας σε λίπος.

Κατά τα λοιπά στη χώρα μας ισχύει η υπ' αριθ. 37227/25.9.87 κοινή υπουργική απόφαση των υπουργών Γεωργίας και Εμπορίου (ΦΕΚ 541/Β/9.10.87) και στην οποία αναφέρονται:

1. Φασόλια ελέφαντες: χίλιοι κόκκοι, βάρους τουλάχιστον 1 800 g ή ποσοστό 90 % από τους κόκκους αυτούς να μη διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 13 mm.
2. Φασόλια γίγαντες: χίλιοι κόκκοι βάρους μεταξύ 1 200 και 1 800 g ή ποσοστό 90 % από τους κόκκους αυτούς να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 13 mm να συγκρατείται δε από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 12 mm.
3. Στα προσυσκευασμένα όσπρια είναι ανεκτή η παρουσία:
  - α) σπασμένων κόκκων, με μέγεθος κάτω από το μισό ακέραιου κόκκου σε ποσοστό μέχρι 2 %
  - β) ατροφικών και αποχρωματισμένων κόκκων σε ποσοστό μέχρι 0,5 %
  - γ) ξένων υλών σε ποσοστό μέχρι 0,05 % από τις οποίες γαιώδεις προσμίξεις μέχρι 0,02 %.
- 4.3. **Γεωγραφική περιοχή:** Η καλλιέργεια φασολιών στο Ν. Καστοριάς εντοπίζεται στις παρόχθιες περιοχές του ποταμού Αλιάκμονα και των παραποτάμων του, καθώς και σε περιοχές που έχει γίνει αναστάσιμος, όπου υπάρχουν οργανωμένα αρδευτικά δίκτυα που διασφαλίζουν επαρκώς το άφθονο νερό που χρειάζεται η καλλιέργεια. Δευτερευόντως υπάρχουν εκτάσεις στην παραλίμνια περιοχή της λίμνης Ορεστιάδος (Καστοριάς).

Η έκταση που καταλαμβάνουν τα φασόλια γίγαντες — ελέφαντες Καστοριάς εντός της γεωγραφικής περιοχής καλλιέργειας ανέρχεται σήμερα σε 9 000 στρέμματα περίπου. Το υψόμετρο της ζώνης καλλιέργειας κυμαίνεται από 630 έως 900 μέτρα. Τα δε εδάφη είναι προσχωσιγενή και αλουβιακά, ελαφράς σύστασης, στραγγερά και κατά βάση ελαφρώς όξινα.

Το κλίμα στην περιοχή καλλιέργειας είναι ηπειρωτικό με δροσερά καλοκαίρια λόγω υψομέτρου και γειννίας με τους υδάτινους όγκους της λίμνης Ορεστιάδος (Καστοριάς) και του ποταμού Αλιάκμονα. Πέραν του δροσερού καλοκαιριού η ύπαρξη της λίμνης συμβάλλει ακόμη στη διαμόρφωση ήπιου ανοιξιάτικου κλίματος. Τέλος η μέση ετήσια βροχόπτωση των 600 mm περίπου συμπληρώνει τις προϋποθέσεις για κάλυψη των αναγκών του υγρόφιλου φυτού του φασολιού.

Η διαμόρφωση όμως αυτού του «ειδικού» κλίματος, που συμβάλλει στην παραγωγή άριστου προϊόντος, οφείλεται κατά πολύ σε ένα εξαιρετικό προνόμιο. Όλη η περιοχή αποτελεί ένα μεγάλο οροπέδιο που προστατεύεται από τους μεγάλους ορεινούς όγκους του όρους Βίτσι και της οροσειράς του Γράμμου. Μια λεκάνη στην οποία ακόμη και οι άνεμοι, όταν υπάρχουν, πνέουν πάντα ασθενείς.

*Αναλυτικότερα η ζώνη καλλιέργειας περιλαμβάνει τους ακόλουθους δήμους και κοινότητες:*

1. το σύνολο του Δήμου Ίωνος Δραγούμη
2. το σύνολο του δήμου Μακεδνών
3. το σύνολο του δήμου Αγίων Αναργύρων
4. το σύνολο του δήμου Κορεστειών
5. το σύνολο του δήμου Καστοριάς

6. το σύνολο του δήμου Βιτσιού·
  7. το σύνολο του δήμου Αλιάκμονα·
  8. το σύνολο του δήμου Αγίας Τριάδας·
  9. τμήμα του δήμου Ορεστίδος (πρώην δήμος Άργους Ορεστικού και πρώην κοινότητες Αμμουδάρας, Ασπροκκλησιάς, Διαλεκτού, Καστανοφύτου, Λακκωμάτων, Μελανθίου και Σπηλαίων)·
  10. τμήμα του δήμου Νεστορίου (πρώην κοινότητα Πτελέας)·
  11. τμήμα κοινότητας Καστρακίου (πρώην κοινότητα Δενδροχωρίου).
- Οι εκτάσεις που καλλιεργούνται με φασόλια γίγαντες — ελέφαντες Καστοριάς είναι συνεχόμενες.

4.4. **Απόδειξη προέλευσης:** Τα φασόλια προέρχονται από το Ν. Μεξικό και την Κεντρική Αμερική. Σύμφωνα με μελέτες ραδιενεργού άνθρακα το *Phaseolus Coccineus* ή *Multiflorus* εξημερώθηκε στο Μεξικό περί το 2 000 π.χ. Στην Ευρώπη πιστεύεται ότι μεταφέρθηκαν τα φασόλια στα μέσα του 16ου αιώνα πρώτα σε Αγγλία και Ισπανία, ενώ στην Ελλάδα αυτό έγινε στο τέλος του ίδιου αιώνα. Καταρχάς η εμφάνιση έγινε γύρω από τα πεδινά αστικά κέντρα. Η φυσιολογία όμως της καλλιέργειας γρήγορα την αποκέντρωσε σε ορεινές περιοχές όπου και εγκατεστάθη. Μία από αυτές είναι και ο Νομός Καστοριάς, που ανεδείχθη σε ιδανική περιοχή. Ιδανικά εδάφη, ιδανικό κλίμα, άριστες τεχνικές καλλιέργειες συνεργάζονται για τη δημιουργία ποικιλιών και προϊόντος που κερδίζει τις αγορές. Ενός προϊόντος που λόγω της προτίμησης των Ελλήνων προς αυτό και της ιδιαίτερης θέσης που έχει στο διαίτημά τους έχει χαρακτηριστεί «εθνικό φαγητό».

Η καταγραφή των εκτάσεων και της καλλιέργειας μέσα στην οριοθετημένη ζώνη πραγματοποιείται και πιστοποιείται με:

- α) το πρόγραμμα εξισωτικής αποζημίωσης·
- β) το ολοκληρωμένο σύστημα ελέγχου γεωργικών εκμεταλλεύσεων·
- γ) το πρόγραμμα τηλεπισκόπησης.

Τα ανωτέρω ευρωπαϊκά προγράμματα εφαρμόζονται από την Διεύθυνση Γεωργίας.

Η πιστοποίηση και ο έλεγχος του προϊόντος θα πραγματοποιείται από τα θεσμοθετημένα όργανα της πολιτείας και με βάση τα όσα προβλέπονται στην κείμενη νομοθεσία, για τα προϊόντα ονομασίας προέλευσης και γεωγραφικής ένδειξης.

Η αναλυτική επαλήθευση του προϊόντος, θα εφαρμοσθεί με τη χρήση χημικών αναλύσεων, που θα διενεργούν τα εντεταλμένα όργανα της πολιτείας. Τα εν λόγω όργανα θα ελέγχουν και τη χρήση των ετικετών, καθώς και θα πιστοποιούν τις υποχρεωτικές ενδείξεις, που προβλέπονται από την κείμενη εθνική και κοινοτική νομοθεσία (π.χ. αρίθμηση παρτίδας, πιθανή χρήση του κοινοτικού συμβόλου κ.λπ.).

Στην Ελλάδα προκειμένου για ξερά φασόλια, βάρος 1 000 σπόρων μεγαλύτερο από 1 200 g έχουμε μόνο στα φασόλια γίγαντες — ελέφαντες.

#### 4.5. Μέθοδος παραγωγής

4.5.1. **Συγκομιδή:** Η συγκομιδή των λοβών των φυτών (γίγαντες — ελέφαντες), που γίνεται με το χέρι, ξεκινά αρχές Σεπτεμβρίου και διαρκεί έως και τρεις μήνες. Η συλλογή γίνεται έως και σε 3 «χέρια», καθώς η ωρίμανση των λοβών είναι διαδοχική με πορεία από τη βάση του φυτού προς την κορυφή. Ακολουθώς οι λοβοί απλώνονται σε αλώνια για φυσική ξήρανση στον ήλιο, όπου ξηραίνονται τόσο ώστε να αποχωρίζονται εύκολα από τους σπόρους καθώς χτυπιούνται με ευλύγιστες βέργες για το σκοπό αυτό.

4.5.2. **Συντήρηση:** Οι σπόροι καθαροί, αν χρειαστεί, απλώνονται στον ήλιο μέχρι να αποκτήσουν χαμηλή επιθυμητή υγρασία περίπου 12 %. Ακολουθεί η διαλογή τους με το χέρι σε ότι αφορά την απομάκρυνση ξένων σωμάτων, σπασμένων και προσβεβλημένων ή και ξένων προς την ποικιλία σπόρων. Εν συνεχεία τοποθετούνται σε σακιά και συντηρούνται σε υγιεινούς και καθαρούς χώρους, χωρίς ιδιαίτερα προβλήματα λόγω της ανθεκτικής υφής του προϊόντος.

4.5.3. **Τυποποίηση, συσκευασία και εμπορία:** Στο νέο σύγχρονο διαλογητήριο-συσκευαστήριο της «Αγροτικής Καστοριάς» η διαλογή, η τυποποίηση και η συσκευασία θα πραγματοποιούνται με μηχανήματα τελευταίας τεχνολογίας και μεθόδους που θα διασφαλίζουν την εκλεκτή ποιότητα του προϊόντος.

Η συσκευασία θα γίνεται αυτόματα σε σακούλες πολυπροπυλαινίου του 0,5 και ενός kg, οι οποίες στη συνέχεια θα τοποθετούνται σε κιβώτια των 10-20 kg.

Η όλη διαδικασία ελέγχεται ηλεκτρονικά και γίνεται με αυτόματους δοσομετρητές.

Η τυποποίηση αφορά τον αυτόματο διαχωρισμό του προϊόντος σε τρεις κατηγορίες μεγέθους, όπως αναφέρεται στην αίτηση αναγνώρισης, αφού αυτό έχει προηγουμένως ελεγχθεί για τη γνησιότητα των ποικιλιών και έχει καθαριστεί και απολυμανθεί με ήπιες μεθόδους αντίστοιχα (φυσικός διαχωρισμός — σύστημα Ecogen).

Η εμπορία θα γίνεται με απευθείας διάθεση του προϊόντος, σε δίκτυο καταστημάτων τροφίμων σε όλη την Ελλάδα, με τα μεταφορικά μέσα της «Αγροτικής Καστοριάς ΑΕ».

Στόχος άμεσος είναι η εμπορική διασφάλιση του προϊόντος, η προστασία του καταναλωτή καθώς και η κατάκτηση ξένων αγορών που μόνο από τη διαδικασία αναγνώρισης των φασολιών ως προϊόντος ΠΓΕ μπορεί να επιτευχθούν.

4.6. **Δεσμός:** Το έδαφος και το κλίμα της περιοχής είναι παράγοντες που συντελούν καθοριστικά στην παραγωγή των εξαιρετικών φασολιών γίγαντες — ελέφαντες Καστοριάς. Τα μέσης συστάσεως ελαφρώς όξινα εδάφη με τον άριστο βαθμό στράγγισης, βρίσκονται σε αρμονική συνεργασία με το «μεσογειακό ηπειρωτικό» κλίμα της περιοχής για την παραγωγή των φασολιών. Μιας καλλιέργειας που οι κάτοικοι της περιοχής γνώρισαν πριν από 300 χρόνια και έκτοτε αποτελεί κομμάτι της ζωής τους.

Η καλλιεργητική τεχνική που εφαρμόζουν είναι παράδοση που μεταφέρεται ως διαδικασία από γενιά σε γενιά. Και αυτό γιατί η παραγωγή άριστης ποιότητας προϊόντος, δεν είναι θέμα μέσων, αλλά μακροχρόνιας εμπειρίας που υλοποιείται με τα ίδια τα χέρια και το «μάτι» του παραγωγού.

Η οικονομία, η παράδοση, τα έθιμα, οι γιορτές, είναι συνδεδεμένα σε αυτή την περιοχή με την καλλιέργεια του φασολιού.

— Ετήσια έκθεση φασολιών στα Λακκόματα.

— Γεύμα φασολιών στους προσκεκλημένους που παρίστανται στη γιορτή για την επέτειο του θανάτου του Μακεδονομάχου Παύλου Μελά στον ομώνυμο οικισμό.

— Γιορτές φασολιών σε οικισμούς την περίοδο της συγκομιδής συνδεδεμένες με τοπικές φολκλορικές και πολιτιστικές εκδηλώσεις.

Εκδηλώσεις που δείχνουν τον ιστορικό και κοινωνικό δεσμό των κατοίκων με το προϊόν.

#### 4.7. **Δομή του ελέγχου**

Όνομα: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Καστοριάς

Διεύθυνση Γεωργίας

Διεύθυνση: GR-521 00 Καστοριά Διοικητήριο

4.8. **Επισήμανση:** Στα μέσα συσκευασίας του προϊόντος αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη «Φασόλια Γίγαντες-Ελέφαντες Καστοριάς ΠΓΕ» καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται στην παράγραφο 7 του άρθρου 4 του ΠΔ 81/93.

4.9. **Εθνικές απαιτήσεις:** Εφαρμόζονται οι γενικές διατάξεις του ΠΔ 81/93 για την διαδικασία παραγωγής προϊόντων ΠΟΠ ή ΠΓΕ.

Αριθ. ΕΟΚ.: G/EL/00123/2000.04.05.

Ημερομηνία παραλαβής του πλήρους φακέλου: 14 Δεκεμβρίου 2000.