

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2018/C 53/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ» (AGKINARA IRION)

ΕΕ: PGI-GR-02293 — 24.2.2017

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία(-ες)**

«Αγκινάρα Ιρίων» (Agkinara Irion)

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ελλάδα

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή 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

Η Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «Αγκινάρα Ιρίων» χαρακτηρίζει κεφαλές αγκινάρας, προερχόμενες από την τοπική ποικιλία αγκινάρας Πράσινη του Άργους ή Αργίτικη, η οποία ανήκει στο είδος *Cynara scolymus* L. της οικογένειας των Αστεροειδών.

Τα χαρακτηριστικά της «Αγκινάρας Ιρίων» σε νωπή κατάσταση, τα οποία τη διαφοροποιούν από τις άλλες αγκινάρες είναι τα ακόλουθα:

- κυλινδρικές και συμπαγείς κεφαλές με χαρακτηριστικό άνοιγμα στην κορυφή,
- ελάχιστο ύψος κεφαλής 10 cm και ελάχιστη εγκάρσια διάμετρος 8 cm,
- εξωτερικά βράκτια φύλλα πράσινου χρώματος, σαρκώδη στη βάση με στρογγυλεμένη, διχαλωτή απόληξη χωρίς αγκάθι ή ορισμένες φορές με μικρό αγκάθι,
- εσωτερικά βράκτια φύλλα που διαφοροποιούνται βαθμιαία από ανοιχτό πράσινο έως κίτρινο και στο κέντρο ώδες με εκφυλισμό σε ανοιχτό κίτρινο χνούδι,
- στέλεχος κυλινδρικό και συμπαγές μήκους  $\leq 40$  cm και διαμέτρου που κυμαίνεται από 1 cm – 4 cm,
- οι κεφαλές είναι τρυφερές και οι βάσεις των βρακτίων φύλλων και της δισκοειδούς ανθοδόχης είναι σαρκώδεις και εύγευστες με ιδιαίτερη γλυκύτητα, κατάλληλες και για νωπή κατανάλωση.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

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

Όλα τα στάδια παραγωγής της «Αγκινάρας Ιρίων» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- 3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

- 3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

#### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η οριοθετημένη γεωγραφικά περιοχή μέσα στην οποία παράγεται η «Αγκινάρα Ιρίων» έχει σχήμα τριγώνου, όπου η μια πλευρά του ανοίγει προς τη θάλασσα και οι δύο άλλες σχηματίζονται από τις απολήξεις ορεινών συγκροτημάτων. Περιλαμβάνει τις Τοπικές Κοινότητες Καρνεζαϊκών, Ιρίων και τον οικισμό της Κάντιας, που διοικητικά ανήκουν στο Δήμο Ναυπλιέων.

Πρόκειται για δύο πεδιάδες, των Ιρίων και της Κάντιας με έκταση 10 000 στρέμματα και 2 500 στρέμματα αντίστοιχα, οι οποίες βρίσκονται στα νοτιοανατολικά της Περιφερειακής Ενότητας Αργολίδας και χωρίζονται μεταξύ τους από τον ασβεστολιθικό χαμηλό αυχένα Λυκάλωνα. Φυσικά όρια της γεωγραφικής περιοχής στα βόρεια – βορειοανατολικά είναι η απόληξη του όρους Αραχναίου, στα νότια- νοτιοανατολικά το όρος Δίδυμο και δυτικά φυσικό όριο αποτελεί ο Αργολικός κόλπος.

Οι δυο πεδιάδες έχουν νοτιοδυτικό προσανατολισμό και διαρρέονται από τους χειμάρρους Καρνεζαϊκό ή Διπόταμο και το χειμάρρο της Κάντιας αντίστοιχα. Οι χειμάρροι κατευθύνονται από την ανατολή προς τη δύση και χύνονται στη θάλασσα.

#### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

*Φυσικοί παράγοντες*

Το μητρικό έδαφος και το ιδιαίτερο μικροκλίμα της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης δίνουν ένα πρώιμο προϊόν ποιότητας.

Το έδαφος είναι δημιούργημα των προσχώσεων των χειμάρρων που διαρρέουν τις πεδιάδες. Το σύνολο των εδαφών ανήκουν στη μεγάλη κατηγορία των Entisols (εδάφη προσφάτως σχηματισμένα στα οποία απουσιάζουν χαρακτηριστικοί εδαφικοί ορίζοντες). Στην πλειονότητα τους είναι αμμοαργιλοπηλώδη και αργιλοπηλώδη.

Είναι πολύ γόνιμα με βάθη που κυμαίνονται από 50- 150 cm, γεγονός που ευνοεί το βαθύ ριζικό σύστημα της αγκινάρας. Είναι νεαρής ηλικίας, μέσης σύστασης, με καλή φυσική στράγγιση, εξαιτίας της παρουσίας στρώματος αμμοχάλικου. Είναι εδάφη εφοδιασμένα με ασβέστιο και πλούσια σε μαγνήσιο. Η περίσσεια μαγνησίου συμβάλλει στη διατήρηση της δομής αυτών των παραθαλάσσιων εδαφών, διότι ανταγωνίζεται το νάτριο, δίνοντας τη δυνατότητα καλλιέργειας της «Αγκινάρας Ιρίων», ακόμη και στις περιοχές που η αλατότητα είναι αυξημένη. Τα εδάφη είναι επίπεδα με κλίση από 0-3 %.

Το κλίμα είναι μεσογειακό, ξηροθερμικό με πολύ ήπιο χειμώνα.

Οι κλιματικές συνθήκες ευνοούνται από τη γειτνίαση με τον Αργολικό κόλπο, καθώς επηρεάζει τις ακραίες θερμοκρασίες. Το καλοκαίρι οι μέγιστες είναι χαμηλότερες και το χειμώνα οι ελάχιστες υψηλότερες. Η μέση ετήσια θερμοκρασία για την περιοχή ανέρχεται στους 18,5 °C, με μέση ελάχιστη 10,2 °C και μέση μέγιστη 28,2 °C. Οι παγετοί είναι σπάνιοι, εξαιτίας της γεωμορφολογίας της περιοχής. Η ζώνη καλλιέργειας προστατεύεται από τα ψυχρά, βόρεια ρεύματα του χειμώνα, λόγω των ορεινών όγκων που την περιβάλλουν, συνήθως όμως επικρατούν νότιοι άνεμοι, δηλαδή θαλάσσια αύρα.

Η περιοχή έχει νοτιοδυτικό προσανατολισμό, με ετήσια ηλιακή ακτινοβολία περίπου 337,0 cal/cm<sup>2</sup> και μέση ετήσια ηλιοφάνεια πάνω από 2 500 ώρες.

Το συνολικό ύψος βροχόπτωσης ανέρχεται περίπου στα 400 mm ετησίως, ενώ το καλοκαίρι και το φθινόπωρο είναι συχνά περίοδοι ξηρασίας.

Οι παραπάνω συνθήκες ευνοούν εξαιρετικά την πρωιμότητα του προϊόντος και επιτρέπουν την ευδοκίμηση και τη μέγιστη απόδοση της καλλιέργειας κατά τους χειμερινούς μήνες.

*Ανθρώπινος παράγοντας*

Ο ανθρώπινος παράγοντας είναι ιδιαίτερα σημαντικός για την παραγωγή πρώιμου προϊόντος. Οι παραγωγοί έχουν τελειοποιήσει καλλιεργητικές τεχνικές που προσδίδουν στην «Αγκινάρα Ιρίων» επιπλέον πρωιμότητα, όπως η σχολαστική επιλογή μητρικών φυτών για την εγκατάσταση της νέας φυτείας, οι συγκεκριμένες αποστάσεις φύτευσης, ο χρόνος και η χρήση της άρδευσης και το αραιώμα των παραφυάδων.

*Ιδιαιτερότητα προϊόντος*

Η ιδιαιτερότητα της «Αγκινάρας Ιρίων» συνίσταται στη φήμη της, η οποία οφείλεται στη μεγάλη πρωιμότητα και την ξεχωριστή γλυκύτητα του προϊόντος.

Η πρώτη συγκομιδή στα μέσα φθινοπώρου της επιτρέπει συνεπώς να είναι η μόνη διαθέσιμη στην αγορά. Επιπρόσθετα, οι μεγάλες ποσότητες του προϊόντος που διατίθενται κατά τους χειμερινούς μήνες, τροφοδοτούν την αγορά καθιστώντας την ευρύτατα γνωστή.

Το ήπιο κλίμα σε συνδυασμό με την πολύ υψηλή ηλιοφάνεια, λόγω της γεωγραφικής θέσης και του νοτιοδυτικού προσανατολισμού των πεδιάδων, ευνοεί την πρωιμότητα της παραγωγής. Η απουσία βροχοπτώσεων τους καλοκαιρινούς μήνες επιτρέπει τον έλεγχο της έναρξης της καλλιεργητικής περιόδου με τη χρήση του αρδευτικού νερού και συνεπώς προσδιορίζει την έναρξη της παραγωγής το φθινόπωρο. Το μικρό χειμερινό ψύχος, λόγω της γεινίασης με τη θάλασσα και η απουσία παγετών από ψυχρά ρεύματα, λόγω προστασίας των πεδιάδων από τους χαμηλούς ορεινούς όγκους που τις περιβάλλουν, επιτρέπει την ευδοκίμηση και τη μέγιστη απόδοση της καλλιέργειας τους χειμερινούς μήνες.

Η «Αγκινάρα Ιρίων» διακρίνεται επίσης για τη γευστικότητα και την ιδιαίτερη γλυκύτητά της. Τα οργανοληπτικά αυτά χαρακτηριστικά οφείλονται στη σύνθεση και την απόθεση υδατανθράκων, δηλαδή πολυσακχαριτών κατά τη φάση της διαφοροποίησης και της καρποφορίας της νωρίς το φθινόπωρο, που η ένταση της ηλιακής ακτινοβολίας είναι υψηλή.

Η διαδικασία της απόθεσης υδατανθράκων ενισχύεται από το νοτιοδυτικό προσανατολισμό των πεδιάδων καλλιέργειας, διότι τα φυτά θέτονται σε πολύ μεγάλη έκθεση ηλιακού φωτός.

Στα ήδη υπάρχοντα χαρακτηριστικά της προστίθενται και αυτά που προκύπτουν από τις ανθρώπινες παρεμβάσεις, όπως η αυστηρή επιλογή ξηροφύτων για τη διαφύλαξη της τοπικής ποικιλίας από την οποία προκύπτει η «Αγκινάρα Ιρίων».

Οι τεχνικές πρωιμότητας είναι αποτέλεσμα της μακροχρόνιας παρατηρητικότητας και της μεγάλης σχολαστικότητας των ντόπιων παραγωγών, που μεταφέρονται από γενιά σε γενιά, προκειμένου να παράγεται ένα ποιοτικό προϊόν, που διατίθεται νωρίς το φθινόπωρο στην αγορά και μονοπωλεί το καταναλωτικό ενδιαφέρον έως το τέλος του χειμώνα, καλύπτοντας σχεδόν αποκλειστικά την εγχώρια κατανάλωση.

Συνοψίζοντας, η γεωμορφολογία της περιοχής οι τοπικές εδαφοκλιματικές συνθήκες, και η διατήρηση του παραδοσιακού τρόπου καλλιέργειας είναι τα στοιχεία που συντελούν στην πρωιμότητα, στη γλυκύτητα, στη γευστικότητα και στα άλλα ποιοτικά χαρακτηριστικά της «Αγκινάρας Ιρίων», προσδίδοντας φήμη και προστιθέμενη αξία στο προϊόν.

Στην πρωιμότητα της «Αγκινάρας Ιρίων» αναφέρεται το περιοδικό *Φρουτονέα*, τεύχος 169, Φεβρουάριος 2013, στο οποίο περιγράφεται η ποικιλία Πράσινη του Άργους ή Αργίτικη «... Είναι η πιο διαδομένη ποικιλία στην περιοχή της Αργολίδας, καθώς και σε άλλα μέρη της Πελοποννήσου και στην Κρήτη. Είναι πρώιμη ποικιλία υψηλής παραγωγικότητας. Παράγει ανθοκεφαλές από το Νοέμβρη (στα Ίρια από τέλη Οκτώβρη...».

Στα ποιοτικά χαρακτηριστικά της «Αγκινάρας Ιρίων» γίνονται πολύ συχνές αναφορές σε άρθρα στα μέσα ενημέρωσης.

Συγκεκριμένα, η εφημερίδα *Τα Νέα της Αργολίδας*, στις 20 Μαΐου 2002, αναφέρει: «... στις θρεπτικές και φαρμακευτικές ιδιότητες αναφέρθηκε ο Χρήστος Ολύμπιος του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, ο οποίος τόνισε ότι το φαγώσιμο μέρος της ανθοκεφαλής της αγκινάρας των Ιρίων είναι πλούσιο σε πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, βιταμίνη C, άλατα και κνιτταρίνη...».

Άλλη αναφορά γίνεται στην εφημερίδα *Πολιτιστικά της Αργολίδας*, στις 17 Μαρτίου 2010, «... Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης επαγγελματίες μάγειρες από την Τουρκία, την Κύπρο, οι οποίοι εκπροσωπούν φορείς που είναι μέλη του δικτύου *Conservatoire international des cuisines méditerranéennes*, και φυσικά από την Ελλάδα, θα αναδείξουν με τη δική τους ικανότητα και εμπειρία τη γαστρονομική απόλαυση ενός ιδιαίτερου και γευστικού προϊόντος όπως η αγκινάρα Ιρίων ...».

Η φήμη του προϊόντος είναι στενά συνυφασμένη με την οικονομική, κοινωνική και πολιτιστική ζωή της περιοχής των Ιρίων.

Αυτή η φήμη φαίνεται στις καθιερωμένες, ετήσιες γιορτές, τις ημερίδες, τις πολυαριθμικές εκδηλώσεις και συναντήσεις, τους γαστρονομικούς διαγωνισμούς, τις αναφορές στον έντυπο και ηλεκτρονικό τύπο, στα ραδιοτηλεοπτικά μέσα, σε βιβλία, περιοδικά και εκπομπές μαγειρικής, σε εξειδικευμένα περιοδικά γεωργικού ενδιαφέροντος και στα εδεσματολόγια (μενού) των τοπικών εστιατορίων.

Το Μάιο του 2002 πραγματοποιήθηκε στα Ίρια η πρώτη ημερίδα στην Ελλάδα για την καλλιέργεια της «Αγκινάρας Ιρίων» και τις προοπτικές της, με συμμετοχή διακεκριμένων επιστημόνων από την Ιταλία και την Ελλάδα.

Το Νοέμβριο του 2007 επισκέφτηκε τα Ίρια η Επιτροπή του Διεθνούς Συλλόγου. «Η πόλις της αγκινάρας», σύλλογος για την προώθηση και την οικονομία της αγκινάρας, από τη Ladispoli της Ιταλίας. Σκοπός της επίσκεψης ήταν η δημιουργία ενός κέντρου ανταλλαγής πληροφοριών για το προϊόν και η σύναψη φιλίας μεταξύ των χωρών που παράγουν αγκινάρες με την παράλληλη ανάπτυξη του τουρισμού.

Το Μάιο του 2010 διοργανώθηκε το πρώτο Γαστρονομικό Φεστιβάλ Αγκινάρας, στα Ίρια, όπου σεφ της ανατολικής Μεσογείου (μέλη του δικτύου Conservatoire international des cuisines méditerranéennes) μαγείρεψαν για την «Αγκινάρα Ιρίων», στοχεύοντας να αναδείξουν με την ικανότητα και την εμπειρία τους την ιδιαιτερότητα και τη γευστικότητα του τοπικού προϊόντος.

Η φήμη του προϊόντος τονίζεται από τον έντυπο και ηλεκτρονικό τύπο, ενώ είναι συχνά τα αφιερώματα σε περιοδικά μαγειρικής μεγάλης κυκλοφορίας και σε τηλεοπτικές εκπομπές μαγειρικής μεγάλων καναλιών. Ο γνωστός μάγειρας Ηλίας Μαμαλάκης γράφει σε μια συνταγή στον ηλεκτρονικό τύπο «...Ονομαστές είναι οι αγκινάρες Ιρίων. Αναζητήστε τες στις λαϊκές αγορές. Είναι πεντανόστιμες». Τακτικές αναφορές γίνονται από περιοδικά γεωργικού και εμπορικού ενδιαφέροντος για την πορεία του προϊόντος στις αγορές, τις αυξομειώσεις των τιμών και τις νέες προοπτικές.

Η «Αγκινάρα Ιρίων» είναι ευρύτατα γνωστή στην τοπική, παραδοσιακή γαστρονομία, όπως αποδεικνύεται μέσα από πολλές συνταγές που περιλαμβάνονται στο βιβλίο της Νίκης Τσεκούρα, το 2013, *Αγκινάρα, ο θησαυρός της γης των Ιρίων*. Επίσης μεγάλος αριθμός εδεσμάτων με αγκινάρες προσφέρονται από τα εστιατόρια της περιοχής στους επισκέπτες, συμβάλλοντας στην ταυτότητα του τουριστικού προϊόντος.

Η σημασία της «Αγκινάρας Ιρίων» για τον τόπο αντικατοπτρίζεται στο σήμα του Επαγγελματικού-Τουριστικού Συλλόγου Κάντιας - Ιρίων, το οποίο είναι μια αγκινάρα, ενώ η επίσημη σφραγίδα του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ιρίων είναι η σχηματοποιημένη κεφαλή μιας αγκινάρας που μοιάζει πολύ στην αγκινάρα που καλλιεργούν.

Η λαϊκή σοφία εγκωμιάζει τη νοστιμιά και τη γλυκύτητα του τοπικού προϊόντος με την παροιμία «Αγκινάρα από το Ίρι που τραβάει το ποτήρι» και η γνωστή ζωγράφος Ντιάνα Αντωνάκου αναπαριστά σε ένα έργο της, το 2000, το μόχθο των εργατικών κατοίκων και επισημαίνει πως «... άφησαν τις ντομάτες για τις αγκινάρες τις πιο νόστιμες σε όλο το Νομό...».

#### *Ιστορικοί παράγοντες*

Ήδη από το δεύτερο μισό του 19 ου αιώνα υπάρχουν αναφορές για τη φήμη και τη μεγάλη εμπορική αξία του προϊόντος, ως εξαγωγίμο προϊόν στην Κωνσταντινούπολη, την Αίγυπτο και τη Σύμρνη, που καλλιεργείται στην περιοχή της Αργολίδας, κατατάσσοντας το ανάμεσα σε άλλους πλουτοφόρους, περιζήτητους πόρους (*Ταξίδια ανά την Ελλάδα*, Γ.Π. Παρασκευόπουλος, 1869).

Η πρώτη συστηματική καλλιέργεια της αγκινάρας στην περιοχή των Ιρίων και της Κάντιας προσδιορίζεται μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, μεταξύ 1946-1947.

Το 1969 υπάρχει επίσημη μαρτυρία της Κοινότητας Ιρίων, ότι η καλλιέργεια της αγκινάρας καλύπτει 8 000 στρέμματα, δηλαδή τα 2/3 των δύο πεδιάδων.

Στα επόμενα χρόνια ο βαθμός εξειδίκευσης των παραγωγών στην καλλιέργεια της αγκινάρας μεγιστοποιείται, ενώ η οικονομία και η κοινωνία του τόπου μπλέκονται με επίκεντρο το προϊόν της αγκινάρας.

Η στενή σχέση των Ιρίων με την αγκινάρα κορυφώνεται κατά την εικοσαετία 1980-2000, όπου η περιοχή των Ιρίων αντιμετωπίζει παρατεταμένη ξηρασία και σοβαρή ποιοτική υποβάθμιση των εδαφοϋδατικών πόρων της. Η καλλιέργεια της αγκινάρας παρουσιάζει ανθεκτικότητα στα άλατα και σπουδαία προσαρμογή στις ιδιαίτερες συνθήκες που επικρατούν, δίνοντας τη δυνατότητα στους κατοίκους να έχουν μια καλή οικονομική πρόσοδο, αφού είναι σχεδόν αδύνατη η καλλιέργεια άλλων κηπευτικών και οπωροφόρων.

Σήμερα, η «Αγκινάρα Ιρίων» καλύπτει το μεγαλύτερο μέρος των αναγκών της εγχώριας αγοράς, επιβεβαιώνοντας τη φήμη της.

#### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος**

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

<http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod-agkinara-irion-pge.pdf>