

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**A) Όνομα** ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ - ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ ΠΓΕ (FASOLIA GIGANTES – ELEFANTES KASTORIAS)

### **B) Περιγραφή**

Τα Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς , έχουν σχήμα νεφροειδές, ελαφρώς πεπλατυσμένο. Η επιφάνεια τους είναι λεία, με χρώμα λευκό. Το βάρος των 1000 σπόρων ανέρχεται σε 1200 γραμ και άνω. Τα Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς είναι φημισμένα σε όλη την Ελληνική επικράτεια αλλά και στην αγορά του εξωτερικού για το σύνολο των ποιοτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος, όπως το μεγάλο μέγεθος, το λεπτό φλοιό, τη βραστικότητα και τη νοστιμιά τους.

### **Γ) Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Τα Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς καλλιεργούνται στο σύνολο των αρδευόμενων εκτάσεων του Νομού Καστοριάς με μέσο όρο έκτασης 12 στρέμματα ανά εκμετάλλευση.

Ολόκληρος ο Νομός προσφέρει εδαφολογικές συνθήκες για την καλλιέργεια. Όμως ο κύριος όγκος παραγωγής κατανέμεται σε ορισμένες ζώνες παραγωγής που οριοθετούνται από αγροκτήματα που βρίσκονται στους παρακάτω Δήμους :

A) Σε τμήμα του ΔΗΜΟΥ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ (όπως η συγκρότηση του Δήμου διαμορφώθηκε με το Ν 3852/2010 – Πρόγραμμα Καλλικράτης) και συγκεκριμένα :

- i. Στο σύνολο της Δημοτικής Ενότητας ΑΓΙΑΣ ΤΡΙΑΔΑΣ
- ii. Στο σύνολο της Δημοτικής Ενότητας ΜΑΚΕΔΝΩΝ
- iii. Στο σύνολο της Δημοτικής Ενότητας ΑΓΙΩΝ ΑΝΑΡΓΥΡΩΝ
- iv. Στο σύνολο της Δημοτικής Ενότητας ΚΟΡΕΣΤΙΩΝ
- v. Στο σύνολο της Δημοτικής Ενότητας ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ
- vi. Στο σύνολο της Δημοτικής Ενότητας ΒΙΤΣΙΟΥ
- vii. Στο σύνολο της Δημοτικής Ενότητας ΜΕΣΟΠΟΤΑΜΙΑΣ
- viii. Σε τμήμα της Δημοτικής Ενότητας ΚΑΣΤΡΑΚΙΟΥ και ειδικότερα μόνο στην τοπική κοινότητα Δενδροχωρίου.

B) Σε τμήμα του ΔΗΜΟΥ ΟΡΕΣΤΙΔΟΣ (όπως η συγκρότηση του Δήμου διαμορφώθηκε με το Ν 3852/2010 – Πρόγραμμα Καλλικράτης) και συγκεκριμένα :

- i. Στο σύνολο της Δημοτικής Ενότητας ΙΩΝΟΣ ΔΡΑΓΟΥΜΗ
- ii. Σε τμήμα της Δημοτικής Ενότητας ΑΡΓΟΥΣ ΟΡΕΣΤΙΚΟΥ και ειδικότερα μόνο στην δημοτική κοινότητα Άργους Ορεστικού και στις τοπικές κοινότητες Αμμουδάρας, Ασπροκκλησιάς, Διαλεκτού, Καστανοφύτου, Λακκωμάτων, Μελανθίου και Σπηλαίων

Γ) Σε τμήμα του ΔΗΜΟΥ ΝΕΣΤΟΡΙΟΥ (όπως η συγκρότηση του Δήμου διαμορφώθηκε με το Ν 3852/2010 – Πρόγραμμα Καλλικράτης) και συγκεκριμένα μόνο την τοπική κοινότητα Πτελέας της Δημοτικής Ενότητας ΝΕΣΤΟΡΙΟΥ.

Τα αγροκτήματα των Δήμων, που αναφέρονται είναι συνεχόμενα γεωγραφικά, όπως και η καλλιέργεια με την ίδια όμως εκλεκτή ποιότητα ανεξαρτήτως περιοχής.

#### **Δ) Απόδειξη προέλευσης :**

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

- A) το πρόγραμμα εξισωτικής αποζημίωσης
- B) το ολοκληρωμένο σύστημα ελέγχου γεωργικών εκμεταλλεύσεων
- Γ) το πρόγραμμα τηλεπισκόπησης

Τα ανωτέρω Ευρωπαϊκά Προγράμματα εφαρμόζονται από την ΔΑΟΚ της Π.Ε Καστοριάς και διέπονται από την ενωσιακή νομοθεσία.

Η πιστοποίηση και ο έλεγχος του προϊόντος 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 εφαρμόζεται με την χρήση χημικών αναλύσεων, που διενεργούν τα εντεταλμένα όργανα της πολιτείας. Τα εν λόγω όργανα ελέγχουν και την χρήση των ετικετών, καθόσον πιστοποιούν τις υποχρεωτικές ενδείξεις, που προβλέπονται από την κείμενη εθνική και κοινοτική νομοθεσία (π.χ. αριθμηση παρτίδας, πιθανή χρήση του κοινοτικού συμβόλου κτλ).

#### **Ε) Μέθοδος Παραγωγής**

##### **1. ΣΠΟΡΑ**

Σε ένα καλά προετοιμασμένο καλλιεργητικά έδαφος, όπου έχουν ανοιχτεί αυλάκια σε αποστάσεις 80 – 90 cm μεταξύ τους, γίνεται η σπορά με τα χέρια. Σε θέσεις που απέχουν 80 – 90 cm μεταξύ τους πάνω στις γραμμές τοποθετούνται 2 – 3 σπόροι και ακολουθεί παράχωμα.

Το βάθος σποράς κυμαίνεται από 3 – 8 cm ανάλογα με το μέγεθος του σπόρου, την σύσταση του εδάφους αλλά και την υγρασία του, την περίοδο της σποράς.

Η ποσότητα του σπόρου είναι 10 kg / στρέμμα περίπου. Στο Νομό Καστοριάς, η περίοδος σποράς εντοπίζεται στο χρονικό διάστημα από 15 Απριλίου έως 30 Μαΐου, με κύριο ρυθμιστή τις καιρικές συνθήκες, της περιόδου αυτής.

## **2. ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΣΠΟΡΑ**

Μετά το φύτευμα και όταν τα φυτά αποκτήσουν το πρώτο ζευγάρι πραγματικών φύλλων, γίνεται το πρώτο σκάλισμα με τσάπα, με σκοπό την καταπολέμηση των ζιζανίων, αλλά και το «σπάσιμο» της εδαφικής κρούστας. Φροντίδα, που έχει ευνοϊκή επίδραση στη θερμοκρασία και στον αερισμό του εδάφους αφ ενός, αλλά και για την δραστηριότητα των μικροοργανισμών αφετέρου. Παράλληλα με το σκάλισμα γίνεται αραίωμα των φυτών. Σε κάθε θέση αφήνονται 1-2 φυτά, αφού αφαιρούνται τα πιο αδύνατα. Αργότερα γίνεται το γέμισμα των αυλακιών και ελαφρύ παράχωμα των φυτών χειρωνακτικά με την τσάπα. Έτσι διαμορφώνονται τα αυλάκια που θα χρησιμοποιηθούν για το πότισμα, το οποίο γίνεται με κατάκλυση.

## **3. ΣΤΗΡΙΞΗ ΦΥΤΩΝ**

Οι ποικιλίες φασολιών, που καλλιεργούνται, είναι αναρριχόμενες και η στήριξη τους είναι απαραίτητη. Για στηρίγματα χρησιμοποιούνται ως βασικό μέσο στήριξης καλαμόβεργες μήκους 2,30 – 2,50 m περίπου και δευτερευόντως βέργες δασικών δένδρων. Η τοποθέτηση τους γίνεται βεβαίως με τα χέρια και είναι εργασία επίπονη και πολύ σημαντική. Η καλή τοποθέτηση των μέσων στήριξης στο έδαφος και το καλό δέσιμο μεταξύ τους, διασφαλίζουν την απρόσκοπτη ανάπτυξη των φυτών χωρίς κινδύνους πτώσης από το βάρος τους ή τους δυνατούς ανέμους, που θα είχε ως αποτέλεσμα την δημιουργία σοβαρών προβλημάτων .

## **4. ΠΟΤΙΣΜΑΤΑ**

Ο ρόλος του νερού στην ανάπτυξη των φασολιών είναι πολλαπλός. Εκτός από βασικός φορέας των θρεπτικών στοιχείων, το νερό είναι απαραίτητο την περίοδο λίγο πριν την έντονη άνθηση, αλλά και κατά την διάρκεια της, καθώς η έλλειψη του

προκαλεί ανθόρροια και πτώση λοβών, με παράλληλη επίδραση στο μέγεθος, όσων λοβών παραμένουν και κατά προέκταση των ίδιων των σπόρων.

Στο πότισμα με κατάκλυση, θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή, όταν τα εδάφη είναι συνεκτικά. Μεγάλες ποσότητες νερού που μένουν στο χωράφι πολλές ώρες, δημιουργούν προβλήματα. Μάλιστα το διάστημα των 12 ωρών θεωρείται κρίσιμο για την ομαλή συνέχιση της καλλιέργειας. Ο συνολικός αριθμός των ποτισμάτων κυμαίνεται από 5 έως 10 κατά την διάρκεια της καλλιέργειας ανάλογα με τον τύπο του εδάφους, τις ατμοσφαιρικές θερμοκρασίες και τις βροχοπτώσεις.

Οι παραγωγοί του Νομού Καστοριάς τα τελευταία χρόνια εφαρμόζουν την άρδευση με σταλακτοφόρους σωλήνες (Λάστιχα).

Η τεχνική αυτή ανέδειξε αμέσως τα μεγάλα πλεονεκτήματά της καθώς προσφέρει:

- i. Ομοιομορφία εφαρμογής άρδευσης σε όλη την καλλιεργούμενη έκταση
- ii. Καλύτερη αξιοποίηση του νερού – ρυθμός παροχής νερού ανάλογος με το ρυθμό απορρόφησης
- iii. Άρδευση σε κρίσιμα στάδια της καλλιέργειας
- iv. Μείωση εμφάνισης μυκητολογικών ασθενειών.
- v. Σημαντική μείωση στη σπατάλη υδατικών πόρων.
- vi. Καλή εφαρμογή σε όλους τους τύπους εδαφών σε σχέση με άλλες μεθόδους.
- vii. Επιβράδυνση της μείωσης, εξάντλησης των υδατικών πόρων και κατ' επέκταση προστασία του οικοσυστήματος.
- viii. Σημαντικές αυξήσεις της παραγωγής.

## 5. ΛΙΠΑΝΣΗ

Κατά την καλλιέργεια των φασολιών αφαιρούνται κάθε χρόνο από το έδαφος ικανές ποσότητες από τα μακροστοιχεία N, P, K, Ca, Mg και σε μικρές ποσότητες διάφορα ιχνοστοιχεία, που χρησιμοποιούνται, τόσο για την βλαστική του ανάπτυξη, όσο και για την καρποφορία.

Επιπρόσθετα αφαιρείται από το έδαφος και μια ποσότητα οργανικής ουσίας. Στον κατωτέρω πίνακα εμφανίζονται οι ποσότητες μακροστοιχείων που αφαιρούνται ανά στρέμμα εδάφους με την καλλιέργεια φασολιών.

ΠΙΝΑΚΑΣ: Kgr στοιχείου / στρέμμα

N	P	K	Ca	Mg
9,70	0,80	3,20	0,60	0,50

Για αναπλήρωση αυτών των στοιχείων οι παραγωγοί του Νομού Καστοριάς ακολουθούν λιπαντική τακτική που περιλαμβάνει:

1. 15 Kgr / στρέμμα Ασβεστούχο Νιτρική Αμμωνία 26,5 – 0 – 0,
2. 45 Kgr / στρέμμα Αραιό Υπερφοσφωρικό 0-20-0
3. 25 Kgr / στρέμμα Θειοφοσφωρική Αμμωνία μαζί 16-20-0 και 25 Kgr / στρέμμα αραιό Υπερφοσφωρικό 0-20-0.

Τα λιπαντικά στοιχεία 1 και 2 αποτελούν τη βασική λίπανση ενώ επιφανειακά εφαρμόζεται η αριθμ. 3 λιπαντική σύνθεση. Οι προστιθέμενες ποσότητες αζώτου είναι σχετικά περιορισμένες, καθώς ως ψυχανθή τα φασόλια έχουν την ικανότητα να αξιοποιούν το άζωτο, που δεσμεύουν τα αζωτοβακτηρίδια, τα οποία συμβιώνουν στις ρίζες τους.

Για την αναπλήρωση της οργανικής ουσίας αλλά και την βελτίωση της μηχανικής σύστασης τους εδάφους του χωραφιού προστίθεται κοπριά κάθε 2-3 χρόνια, με την προϋπόθεση ότι τα εδάφη δεν είναι επιβαρυνμένα με αδρομυκώσεις. Σε περίπτωση προσθήκης κοπριάς, η χημική λίπανση μειώνεται κατά 20%.

Οι αναφερθείσες τιμές λίπανσης αποτελούν την μέση λιπαντική τακτική που μπορεί να αποκλίσει ανάλογα με τους τύπους εδαφών αλλά και των μικροκλιμάτων που υπάρχουν στο Νομό.

Στον επόμενο πίνακα φαίνεται ο ρυθμός απορρόφησης των τριών βασικών μακροστοιχείων (N,P,K) στα διάφορα στάδια της καλλιέργειας.

α/α	Στάδιο Ανάπτυξης	N	P	K
1	Από φύτευμα μέχρι Άνθηση	8%	11%	14%
2	Ανθοφορία	46%	67%	58%
3	Καρπόδεση έως ωρίμαση	43%	18%	26%
4	Έως Συλλογή	3%	4%	2%

Οι εμφανιζόμενες ανάγκες σε κάλιο καλύπτονται από τις υπάρχουσες στο έδαφος ποσότητες.

Το κάλιο συμβάλλει στην παραγωγή βραστερών φασολιών ανώτερης γευστικότητας. Όμως η αποτελεσματικότητα του, επηρεάζεται από την επαρκή παρουσία αζώτου στο έδαφος. Σε διαπιστωμένη μόνο έλλειψη του γίνεται χρήση χημικής λίπανσης σε μορφή θειικού καλίου 0-0-48 και σε ποσότητα 10-15 Kgr / στρέμμα.

Τέλος οι αυξημένες απαιτήσεις σε θείο, αντιμετωπίζονται με την προσθήκη 20-25 Kgr / στρέμμα θειικού ασβεστίου (γύψος), 10 ημέρες πριν την σπορά.

Στο Νομό Καστοριάς τα τελευταία χρόνια, άρχισε εφαρμογή υδρολίπανσης στις καλλιέργειες σε μεγάλο αριθμό εκτάσεων, με συνέπεια την βελτίωση της παραγωγής αλλά κυρίως της ποιότητας των φασολιών.

Η δυνατότητα παροχής θρεπτικών στοιχείων, στα ιδιαίτερων απαιτήσεων στάδια της ανθοφορίας και του γεμίσματος του καρπού, έχει πετύχει την παραγωγή φασολιών, με πολύ καλό βάρος, λεία επιφάνεια, άριστο μέγεθος, βραστερότητα και γευστικότητα υψηλών απαιτήσεων, με αποτέλεσμα να βελτιώνεται η «εικόνα» του προϊόντος ακόμη περισσότερο αλλά και το εισόδημα του παραγωγού.

Πέρα δε αυτών, η εφαρμογή υδρολίπανσης περιορίζει στο ελάχιστο την περιβαλλοντική επιβάρυνση από χημικά λιπάσματα, που στην παραδοσιακή επιφανειακή λίπανση με διασκορπισμό, παραμένουν αναξιοποίητα ως υπολείμματα στο περιβάλλον στα σημεία όπου το νερό άρδευσης σε αυλάκια δεν μπορεί να αξιοποιήσει.

Επίσης δύναται να εφαρμόζεται η μέθοδος παραγωγής προϊόντων «βιολογικής γεωργίας» σύμφωνα με την ισχύουσα ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

## **6. ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ**

Τα κυριότερα προβλήματα εχθρών και ασθενειών στην καλλιέργεια των φασολιών είναι οι φουζαριώσεις, η σκληρωτήγνια, οι ιώσεις και οι αφίδες. Ο Νομός Καστοριάς με τις εδαφοκλιματολογικές συνθήκες που διαθέτει, είναι μια ευνοημένη περιοχή, καθώς δεν ευνοείται η ανάπτυξη επιδημιών. Το σημαντικότερο όμως, είναι ότι η ίδια η καλλιέργεια έχει προσαρμοσθεί άριστα στο οικοσύστημα της περιοχής και έχει αναπτύξει μια εντυπωσιακή βιολογική αντίσταση σε προσβολές από τους ανωτέρω παράγοντες.

Έτσι τα παραπάνω προβλήματα αντιμετωπίζονται κατά κύριο λόγο με καλλιεργητικά μέτρα όπως:

- Η αμειψισπορά
- Η χρήση υγιούς σπόρου
- Η καλλιέργεια σε ελαφριά και στραγγερά εδάφη
- Το κάψιμο των υπολειμμάτων της καλλιέργειας
- Η απολύμανση των υλικών στήριξης με χαλκούχα σκευάσματα κ.λ.π.

Χημική καταπολέμηση, με χρήση φυτοπροστατευτικών προϊόντων, γίνεται σε ελάχιστες περιπτώσεις, μόνο κατά την έναρξη της βλαστική περιόδου, όταν οι κλιματολογικές συνθήκες ευνοούν την ανάπτυξη των ασθενειών. Αλλά και τότε οι παραγωγοί φασολιών της γεωγραφικής ζώνης χρησιμοποιούν κυρίως σκευάσματα με βάση το χαλκό (Cu).

Η αντιμετώπιση των ζιζανίων, καθώς δεν αποτελούν έντονο πρόβλημα, γίνεται κατά κύριο λόγο με καλλιεργητικά μέτρα, όπως είναι το φρεζάρισμα, αλλά κυρίως τα σκαλίσματα και ξεβοτανίσματα, που γίνονται χειρονακτικά, καθώς η ευαισθησία του φυτού η πυκνότητα της φύτευσης και η ογκώδης μορφή του δεν επιτρέπει την είσοδο μηχανημάτων, από τα πρώτα στάδια της καλλιέργειας του μέχρι την συγκομιδή.

Η ήπια αυτή διαχείριση των εδαφών εξασφαλίζει την διατήρηση της δυναμικότητας τους, την αποφυγή οιασδήποτε υποβάθμισής τους και κατ' επέκταση σταθερή ποιότητα παραγόμενου προϊόντος, σε ότι αφορά τον παράγοντα έδαφος. Ακόμη η συνεχής παρουσία του καλλιεργητή μέσα στην φυτεία, που αναγκαστικά εξασφαλίζει την προσωπική χειρονακτική εργασία, διασφαλίζει τον συνεχή έλεγχο της υγιεινής κατάστασης των φυτών και την άμεση απομάκρυνση αυτών, που μπορεί να θεωρηθούν ύποπτα προσβολών, όχι μόνο για ασθένειες, αλλά και ως αποκλίνοντα μορφολογικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Όλα τα παραπάνω εκτεθέντα καταδεικνύουν τους λόγους που το τελικό προϊόν είναι απαλλαγμένο από υπολείμματα φυτοπροστασίας, όπως χαρακτηριστικά φαίνεται στον σχετικό πίνακα (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ), με τα αποτελέσματα χημικής ανάλυσης φυτοτοξικών υπολειμμάτων, που έγινε στο ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΦΥΤΩΝ & ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ.(2438/16-3-1999).

Ο έλεγχος έγινε σε πέντε (5) δείγματα που ελήφθησαν από διαφορετικά γεωγραφικά διαμερίσματα όπως φαίνεται στον σχετικό χάρτη.

## 7. ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ

Τελευταία εργασία της παραγωγικής διαδικασίας των φασολιών, είναι η συγκομιδή του καρπού, που γίνεται στο χρονικό διάστημα από τις αρχές Σεπτεμβρίου, έως και τις αρχές Δεκεμβρίου.

Η μεγάλη διάρκεια και οι διαδοχικές ανθοφορίες, έχουν σαν αποτέλεσμα και την διαδοχική ωρίμανση των λοβών πάνω στο φυτό. Έτσι η συλλογή τους πραγματοποιείται συνήθως σε τρία στάδια και γίνεται με τα χέρια και με πολύ προσοχή για αποφυγή υποβάθμισης του προϊόντος από ατυχείς χειρισμούς. Οι λοβοί, θεωρείται ότι είναι σε κατάλληλο στάδιο συλλογής όταν αποκτούν καστανοκίτρινο χρώμα, είναι ώριμοι και εφόσον οι καιρικές συνθήκες της περιόδου ευνοήσουν την μερική τους ξήρανση επί του φυτού.

Οι παραγωγοί φασολιών εν συνεχεία απλώνουν τους λοβούς στο έδαφος, πάνω σε πλαστικά φύλλα και αφήνονται, μέχρι να στεγνώσουν στον ήλιο. Όταν επιτευχθεί αυτό σε ικανοποιητικό βαθμό, αρχίζει ο αλωνισμός. Με ξύλινες ευλύγιστες βέργες, οι παραγωγοί χτυπούνε τους απλωμένους λοβούς συνεχώς, απελευθερώνοντας τους σπόρους, οι οποίοι απαλλαγμένοι από τα περιβλήματα απλώνονται εν συνεχεία και πάλι στον ήλιο, ώσπου η υγρασία να μειωθεί στα 12% περίπου.

Τέλος, ακολουθεί ο μακροσκοπικός ποιοτικός έλεγχος του προϊόντος από τους έμπειρους παραγωγούς. Η εργασία αυτή θεωρείται πολύ σημαντική, καθώς απομακρύνονται οι υποβαθμισμένοι μακροσκοπικά σπόροι φασολιού, οι τυχόν προσβεβλημένοι από ασθένειες, οι έχοντες αλλοιωμένο χρώμα, όχι στιλπνή και λεία επιφάνεια, σπασμένοι, ξένες ύλες κλπ. Οι παραγωγοί της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης προκειμένου να διατηρήσουν την αξιόπεραστη παραδοσιακή ποιότητα του προϊόντος, στο στάδιο αυτό της διαλογής απομακρύνουν ποσοστό 5 – 10 % των σπόρων.

Τους καθαρούς πλέον σπόρους συσκευάζουν σε σακιά και αποθηκεύουν σε υγιεινούς αποθηκευτικούς χώρους, που χρησιμοποιούν αποκλειστικά για την αποθήκευση φασολιών τους.

## ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ

Η παραγωγή ανά στρέμμα ποικίλει κατά περιοχή, επηρεαζόμενη κυρίως από τα εδάφη και τα υπάρχοντα μικροκλίματα της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Οι συνήθεις αποδόσεις για τα Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς κυμαίνονται από 250 – 500 kg / στρέμμα. Επίπεδα σχετικά χαμηλά, που οφείλονται κατά κύριο λόγο στον παραδοσιακό χαρακτήρα της καλλιέργειας και την μη εντατικοποίησή της.



Έκταση και παραγωγή κατά την πενταετία 2006-2010:

Ετος	Έκταση(στρέμματα)	Παραγωγή(Τόνοι)
2006	5500	1650
2007	5500	1650
2008	6250	1875
2009	6300	1890
2010	6500	1300(μειωμένη απόδοση 200kg/στρέμμα λόγω κακών καιρικών συνθηκών)

Εντατικοποίηση, που θα βελτίωνε μεν θεαματικά την παραγωγή, θα έθετε όμως σε κίνδυνο την εξαιρετική ποιότητα των Φασολιών Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς, προϋπόθεση της οποίας είναι, εκτός των άλλων και η παραδοσιακή καλλιέργεια με ήπιες καλλιεργητικές τεχνικές.

## 8. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ - ΔΙΑΛΟΓΗ – ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Το προϊόν ευρισκόμενο σε άριστη κατάσταση, όσον αφορά στα μακροσκοπικά του χαρακτηριστικά κατά την συλλογή, θα οδηγείται άμεσα σε διαλογητήρια - τυποποιητήρια της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης παραγωγής που πληρούν τις προϋποθέσεις σύμφωνα με Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία.

Με την προσκόμιση του, το προϊόν θα εισάγεται στο θάλαμο απεντόμωσης, όπου αυτή θα πραγματοποιείται με ήπιες μεθόδους εγκεκριμένες από τις ισχύουσες Εθνικές και ενωσιακές νομοθεσίες, ώστε να μην επιβαρύνουν το προϊόν με :

- τοξικά αέρα
- χημικά πρόσθετα
- οσμές
- χρωματισμούς του προϊόντος

Τα Φασόλια Γίγαντες - Ελέφαντες Καστοριάς οδηγούνται στον χώρο καθαρισμού για τον καθαρισμό τους από ξένες ύλες, όπου σε διαδοχικές φάσεις (κόσκινα – αποπετρωτής – αποκονιωτής, κλπ) αυτό επιτυγχάνεται σε άριστο βαθμό με παράλληλη απομάκρυνση των σπασμένων σπόρων ή σπόρων άλλων ποικιλιών.

Επόμενο στάδιο είναι η διαλογή του προϊόντος, όπου προβλέπεται ο διαχωρισμός του σε 3 μεγέθη [α. Βάρους 1000 σπόρων από 1800 γραμ. και άνω, β. Βάρους 1000 σπόρων από 1500 – 1800 γραμ., γ. Βάρους 1000 σπόρων από 1200 – 1500 γραμ].

Μετά τη διαλογή οδηγούνται σε σιλό για πρόσκαιρη αποθήκευση κατά μέγεθος. Σε περίπτωση που το προϊόν δεν έχει το κατάλληλο ποσοστό υγρασίας πριν την διαλογή, προηγείται η ξήρανση του.

Η συσκευασία του προϊόντος γίνεται με υλικά κατάλληλα για τρόφιμα σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Το προϊόν συσκευάζεται σε συσκευασίες οποιουδήποτε βάρους περιεχομένου έως 30 Kgr.

## **Στ) Δεσμός:**

### **A. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής**

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή της καλλιέργειας των Φασολιών Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς διαθέτει εδαφοκλιματολογικούς παράγοντες, που επιδρούν άμεσα στην ποιότητα του προϊόντος.

#### Περιβαλλοντικές απαιτήσεις της καλλιέργειας

##### **1. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ**

Τα φασόλια είναι καλλιέργεια με ιδιαίτερες απαιτήσεις, όσον αφορά την θερμοκρασία. Είναι χαρακτηριστική η ευπάθεια στον παγετό σε όλα ανεξαιρέτως τα στάδια της. Το φύτευμα του σπόρου γίνεται όταν η θερμοκρασία ξεπερνά τους 12° C, ενώ για την ευνοϊκή ανάπτυξη, άριστες θερμοκρασίες είναι μεταξύ 17° C και 24° C.

Χαμηλότερες των 17° C επιβραδύνουν την ανάπτυξη ενώ υψηλότερες των 24° C προκαλούν περιορισμένη καρπώδεση, ανθορροια και πτώση λοβών, που συνολικά μπορεί να οδηγήσουν σε πλήρη ακαρπία. Κρίσιμη περίοδος επίδρασης των υψηλών θερμοκρασιών είναι οι μήνες Ιούλιος και Αύγουστος.

##### **2. ΕΔΑΦΟΣ**

Τα φασόλια εμφανίζουν καλή προσαρμοστικότητα, σε μεγάλη ποικιλία εδαφών. Όμως οι καλές αποδόσεις, η πρωιμότητα, αλλά κυρίως η υψηλή ποιότητα, επιτυγχάνεται σε γόνιμα, ελαφρά, έως μέσης σύστασης διαπερατά εδάφη, αμμοπηλώδη ή αμμοαργιλλώδη.

##### **3. ΥΓΡΑΣΙΑ ΕΔΑΦΟΥΣ**

Η ξηρασία επηρεάζει δυσμενώς την ανάπτυξη των φασολιών μειώνοντας την παραγωγή των ανθέων και την καρπώδεση ενώ το μέγεθος και η ποιότητα του προϊόντος υποβαθμίζονται. Γενικά τα φασόλια είναι φυτά υγρόφιλα.

##### **4. ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ**

Τα φασόλια αφαιρούν από το έδαφος ικανές ποσότητες από τα μακροστοιχεία N, P, K, Ca, Mg και σε μικρότερες ποσότητες τα ιχνοστοιχεία. Στην πράξη οι παραγωγοί

του Ν. Καστοριάς φροντίζουν να αναπληρώνουν τα τρία κύρια στοιχεία Ν, Ρ και Κ. Τα υπόλοιπα, καθώς και τα ιχνοστοιχεία αναπληρώνονται εύκολα από τα αποθέματα του εδάφους. Για την αύξηση της οργανικής ουσίας στο έδαφος προστίθεται κοπριά. Αυτό γίνεται και όπου το έδαφος χρειάζεται βελτίωση στις συνθήκες διαπερατότητας και αερισμού του, καθώς το φασόλι δείχνει ιδιαίτερη προτίμηση σ' αυτά τα εδαφικά πλεονεκτήματα.

#### Εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής

Ο Νόμος Καστοριάς αποτελεί ένα ιδανικό οικοσύστημα με εδάφη και κλιματολογικές συνθήκες άριστες για την καλλιέργεια των φασολιών και την παραγωγή προϊόντος υψηλής ποιότητας.

Ειδικά οι κλιματολογικές συνθήκες αποτελούν όπως γνωρίζουμε, βασικό έως αποκλειστικό παράγοντα για το επίπεδο ποιότητας των φασολιών. Οι θερμοκρασίες της περιοχής ανταποκρίνονται άριστα στις απαιτήσεις του φυτού, καθ' όλη τη διάρκεια του βιολογικού του κύκλου. Οι ορεινοί όγκοι, που περιβάλλουν τις περιοχές καλλιέργειας, εξασφαλίζουν την διατήρηση του δροσερού καλοκαιριού, ενώ η ύπαρξη της λίμνης, καθιστά ήπιο το ηπειρωτικό κλίμα της περιοχής την περίοδο της άνοιξης.

Τα φασόλια όμως είναι και έντονα υγρόφιλα φυτά. Οι απαιτήσεις σε υγρασία και νερό επίσης καλύπτονται αφενός από τις βροχοπτώσεις αφετέρου και κυρίως από τις αρδεύσεις, οι οποίες εφαρμόζονται απρόσκοπτα λόγω των υπαρχόντων υδάτινων πόρων, που διαθέτει ο Νομός Καστοριάς, υπέργειων και υπόγειων (Λίμνη – Αλιάκμονας – Παραπόταμοι – Γεωτρήσεις).

Σε πίνακες του παραρτήματος καταγράφονται κλιματολογικά στοιχεία του Νομού, (θερμοκρασίες, βροχοπτώσεις, σχετική υγρασία και ηλιοφάνεια), για την χρονική περίοδο από 1992 έως και 1998. Στοιχεία, που εμφανίζονται και συγκριτικά στα αντίστοιχα διαγράμματα για την προαναφερθείσα επταετία. {Πηγή: Μετεωρολογικός Σταθμός Εθνικής Μετεωρολογικής Υπηρεσίας (Ε.Μ.Υ.) Αεροδρομίου Αριστοτέλης Καστοριάς αριθμός εγγράφου 974/61/3-5-99}. Στα πλαίσια, που διαμορφώνουν οι αναφερόμενες τιμές των μετεωρολογικών παραμέτρων, με τις οποίες φυσικές αποκλίσεις, τα Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς, αναπτύσσουν τις βιοχημικές και φυσιολογικές λειτουργίες με κανονικούς ρυθμούς (αναπνοή, διαπνοή, μεταφορά θρεπτικών στοιχείων, ανάπτυξη, ανθοφορία, καρπόδεση κ.λ.π.), σε άριστες συνθήκες.

Το κλίμα δε αυτό, εναρμονίζεται επίσης άριστα, με τα εδάφη της περιοχής και ιδιαίτερα αυτά των φασολοχωραφιών.

Εδάφη προσχωματικά, ελαφρά έως μέσης σύστασης, στραγγερά, με σημαντική παρουσία του φωσφόρου, στοιχείου, που ευνοεί την παραγωγή ποιοτικά άριστου προϊόντος και συμβάλει στην δημιουργία ριζικού συστήματος, που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του φυτού. Από άποψη οξύτητας στα εδάφη της γεωγραφικής περιοχής, όπου υπάρχει η καλλιέργεια είναι μετρίως έως ελαφρώς όξινα. Κατηγορία στην οποία το φυτό δείχνει ιδιαίτερη «αδυναμία» και αναπτύσσεται ιδανικά. Στο σχετικό χάρτη οξύτητας που συνοδεύει την μελέτη, καταγράφονται οι τιμές ΡΗ μέσω υπομνήματος. Αντίστοιχα το ίδιο γίνεται στον εδαφολογικό χάρτη για τους τύπους εδαφών. Επισημαίνεται ότι οι καταγραφές αυτές αφορούν στις περιοχές όπου αναπτύσσεται κυρίως η καλλιέργεια.

## **B. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος**

Τα Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς είναι φημισμένα σε όλη την Ελληνική επικράτεια αλλά και στις αγορές του εξωτερικού για το σύνολο των ποιοτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος. Έτσι:

Το μέγεθος

Η εμφάνιση

Ο λεπτός φλοιός

Η βραστικότητα τους

Η νοστιμιά τους και

Η υψηλή βιολογική τους αξία

είναι χαρακτηριστικά που τα κάνουν να πλεονεκτούν σημαντικά έναντι των φασολιών όλων των άλλων περιοχών.

Τα φασόλια είναι τροφή πλούσια σε λευκώματα. Η πρωτεΐνη τους αντιπροσωπεύεται από την Φασεολίνη, η οποία περιέχει όλα τα βασικά αμινοξέα, που δεν μπορούν να βιοσυντεθούν στον ανθρώπινο οργανισμό. Είναι ένα βιολογικά πλήρες λεύκωμα και σε παραπλήσια εκατοστιαία αναλογία με την πρωτεΐνη του κρέατος. Έτσι ανταποκρίνεται στην πραγματικότητα ο χαρακτηρισμός «κρέας των φτωχών» που έχει δοθεί στα φασόλια. Ακόμη οι υδατάνθρακες αντιπροσωπεύονται από το άμυλο και τις πεντόζες. Το δε λίπος είναι πλούσιο σε λεκιθίνη και φωσφατίδια.

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται αναλυτικά τα ποιοτικά χαρακτηριστικά όπως καταμετρήθηκαν σε πέντε (5) δείγματα φασολιών του Νομού Καστοριάς από το

Περιφερειακό Κέντρο Προστασίας Φυτών και Ποιοτικού Ελέγχου Θεσ/νίκης (Αριθμός εγγράφου 2438/16-3-99)

Συγκρίνοντας τον ανωτέρω πίνακα ποιοτικών χαρακτηριστικών των Φασολιών Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς με τις μέσες τιμές ορισμένων από αυτά που αναφέρονται στην βιβλιογραφία (πηγή: Πάνος Δ. 1965) έχουμε την εξής εικόνα:

Ποιοτικό χαρακτηριστικό	Μ.Ο. Βιβλιογραφίας	«Γίγαντες – Ελέφαντες» Καστοριάς
Καθαρή πρωτεΐνη	17,5	23,3
Λίπος	1,39	0,93
Ασβέστιο	0,260	0,163
Φώσφορος	0,983	0,44
Υγρασία	10,020	9,91
Σίδηρος	Δεν αναφέρεται	73,2

Η εμφανής υπεροχή των Φασολιών Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς σε καθαρή πρωτεΐνη και η κατά πολύ χαμηλότερη τιμή σε λιπαρά, σε συνδυασμό με την ικανοποιητική παρουσία σιδήρου, τους δίνουν θρεπτική υπεροχή έναντι των φασολιών άλλων περιοχών.

Πλέον δε των ανωτέρω, το χαμηλό ασβέστιο μαζί με τον επαρκή φώσφορο, εξασφαλίζουν βραστικότητα στο προϊόν, αλλά πάνω από όλα μοναδική νοστιμιά, όπως αναλυτικότερα εκτέθηκε σε προηγούμενες παραγράφους.

### Γ. Αιτιώδης σχέση

Παράγοντες που συντελούν σ' αυτόν το δεσμό, είναι το γενετικό υλικό, τα ελαφρά και γόνιμα εδάφη, το ευνοϊκό ΡΗ, οι ελάχιστες προσβολές από παθογόνους παράγοντες, ο πλούτος της περιοχής σε υδάτινους πόρους και τα δροσερά καλοκαίρια με την απαραίτητη ηλιοφάνεια.

Τα Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς παράγονται από σπόρο υγιή που εξασφαλίζεται από ντόπιο πολλαπλασιαστικό υλικό του είδους *Phaseolus coccineus* (συνώνυμο *multiflorus*).

Πολύ σημαντικό στοιχείο είναι, ότι διαφυλάσσεται η γενετική καθαρότητα του, καθώς οι ντόπιοι παραγωγοί, πάνω από 400 χρόνια, ακολουθούν πιστά την παράδοση αυτής της καλλιεργητικής διαδικασίας. Διαδικασία στην οποία οφείλεται κατά πολύ, η σταθερά υψηλή ποιότητα του προϊόντος. Ο εντοπισμός εύρωστων και υγιών φυτών, η επιλογή και διαλογή του σπόρου, γίνεται με αυστηρά κριτήρια.

Οι σπόροι, που παραλλάσουν των χαρακτηριστικών της ποικιλίας απομακρύνονται, ώστε οι τοπικές ποικιλίες να διατηρούν την ομοιομορφία τους σ' ότι αφορά την ποιότητα τους και την εμπορική τους αξία στην αγορά.

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που μετρήθηκαν με την χημική ανάλυση, είναι αποτέλεσμα όλων αυτών των παραγόντων, που αναφέραμε.

- Το βάρος και ο αριθμός σπόρων / kg είναι συνάρτηση του μεγέθους και του ειδικού βάρους του προϊόντος. Οι παράγοντες που επηρεάζουν αυτές τις δύο παραμέτρους, είναι: α) οι επικρατούσες χαμηλές θερμοκρασίες κατά την διάρκεια της γονιμοποίησης στην περιοχή. Αυτό ευνοεί την αύξηση των γιββερελινών σε σχέση με τις αυξίνες, με άμεση συνέπεια την αύξηση των κυττάρων και κατά προέκταση των σπόρων. β) τα καλλιεργούμενα Φασόλια Γίγαντες - Ελέφαντες Καστοριάς, είναι «πληθυσμοί». Έχουν φαινότυπο σταθεροποιημένο στο περιβάλλον και στον χρόνο. Έτσι δεν υπάρχει γενετικό αίτιο, που θα διαφοροποιήσει τα μακροσκοπικά χαρακτηριστικά τους. Οι φυσικές λοιπόν συνθήκες, (κλίμα – έδαφος) που είναι άριστες αποτελούν τον καθοριστικό παράγοντα διαμόρφωσης αυτών των χαρακτηριστικών.
- Το ολικό N<sub>2</sub> και τα νιτρικά ανιχνεύονται σε χαμηλά ποσοστά, καθώς η καλλιέργεια δέχεται Αζωτούχες λιπάνσεις χαμηλού επιπέδου, αφού αφήνεται ως ψυχανθές να λειτουργήσει ισορροπημένα στο φυσικό περιβάλλον, εξασφαλίζοντας το άζωτο μέσω αζωτοβακτηρίων.
- Η υψηλή καθαρή πρωτεΐνη και τα χαμηλά λιπαρά, είναι αποτέλεσμα της περίσσειας φωσφόρου στα εδάφη της περιοχής καλλιέργειας των Φασολιών Γίγαντες - Ελέφαντες Καστοριάς. Ενός στοιχείου, που είναι βασικό συστατικό για τη δημιουργία Πρωτεϊνούχων ουσιών.
- Ο φώσφορος ανιχνεύεται στο προϊόν σε ικανοποιητικά επίπεδα, καθώς ευρίσκεται εν αφθονία στα εδάφη του Νομού Καστοριάς, όπως προαναφέραμε λόγω των μητρικών Πυριγενών πετρωμάτων των βουνών Γράμμου και του Βίτσι.

- Η χαμηλή περιεκτικότητα σε Ασβέστιο, είναι αποτέλεσμα επίσης των μητρικών πετρωμάτων και της ανταγωνιστικότητας εν συνεχεία που αυτό υφίσταται από τον Φώσφορο. Το Κάλι είναι σε ικανοποιητικά επίπεδα, επειδή τα εδάφη από τα οποία προέρχονται από πυριγενή πετρώματα, είναι πλούσια σ' αυτό, το οποίο εν συνεχεία δρα ανταγωνιστικά στο ασβέστιο.. Τέλος, το μαγνήσιο, ο σίδηρος και το μαγγάνιο, ως ιχνοστοιχεία, είναι παράγωγα της υφιστάμενης εδαφικής κατάστασης.

Αναλυτικότερα και σε ότι αφορά τα χαρακτηριστικά, που αναφέρονται στην αρχή της παρούσας ενότητας, διαπιστώνουμε τον άρρηκτο δεσμό του προϊόντος με τις διαμορφωμένες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής.

- Το μέγεθος των σπόρων, όπως προαναφέραμε είναι αποτέλεσμα του συνδυασμού των κλιματολογικών συνθηκών, αλλά και των χαρακτηριστικών των ντόπιων «πληθυσμών» του προϊόντος, που διασφαλίζονται διαχρονικά με την αυστηρή επιλογή των σπόρων.
- Η εμφάνιση εξαρτάται από δύο κυρίως παράγοντες:
  - A) την ισορροπημένη λίπανση με την εφαρμογή καλλιεργητικών διαδικασιών ήπιας μορφής και
  - B) από την σταδιακή συγκομιδή του προϊόντος σε «χέρια», που εξασφαλίζει την φυσιολογική ωρίμανση του πάνω στο φυτό, πριν τη συλλογή.
- Ο λεπτός φλοιός είναι αποτέλεσμα της χαμηλής παρουσίας ασβεστίου στα εδάφη της περιοχής. Έτσι αποφεύγεται η δημιουργία συμπλόκων ασβεστίου, που θα είχαν ως αποτέλεσμα το σχηματισμό σκληρού και χονδρού φλοιού.
- Η βραστικότητα είναι εξασφαλισμένη, καθώς οι χαμηλές τιμές ασβεστίου αποτρέπουν τη δημιουργία πηκτινικού ασβεστίου κατά τον βρασμό, που θα πρόσδιδε σκληρότητα.
- Η νοστιμιά είναι αποτέλεσμα της ύπαρξης φωσφόρου στο έδαφος, αλλά κυρίως του καλίου, το οποίο είναι συστατικό σύνθεσης υδατανθράκων. Ουσιών που προσδίδουν την χαρακτηριστική γλυκύτητα στα Φασόλια Γίγαντες- Ελέφαντες-Καστοριάς. Δρώντας δε ανταγωνιστικά, «προστατεύει» το προϊόν από υποβάθμιση του, λόγω δράσης του ασβεστίου.
- Η υψηλή βιολογική τους αξία αποτυπώνεται στον πίνακα των ποιοτικών χαρακτηριστικών.

Η υψηλή περιεκτικότητα σε καθαρή πρωτεΐνη και ιχνοστοιχεία, σε συνδυασμό με την χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά καθιερώνουν τα Φασόλια Γίγαντες -Ελέφαντες

Καστοριάς, ως μοναδικό διατροφικό προϊόν και φθηνή πηγή θρεπτικών ουσιών υψηλής βιολογικής αξίας.

Ο πλέον σημαντικός παράγοντας, εκείνος που αξιοποιεί άριστα όλους τους λοιπούς φυσικούς παράγοντες, είναι ο ανθρώπινος. Η μεγάλη παράδοση της περιοχής στην καλλιέργεια, η πολύτιμη εμπειρία και επιμονή των παραγωγών φασολιού της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης στον παραδοσιακό τρόπο καλλιέργειας, διατηρεί μέχρι σήμερα ανεπηρέαστο τον μηχανισμό παραγωγής, που συνίσταται σε εργασίες με τα χέρια, ήπιες τεχνικές, ελάχιστη χρήση μέσω φυτοπροστασίας και χημικών λιπάνσεων, αυστηρή επιλογή σπόρων και ευλαβική διαφύλαξη της καθαρότητας των ντόπιων ποικιλιών. Η συνέχεια αυτής της παράδοσης διασφαλίστηκε δεκαετίες ολόκληρες καθώς στην καλλιέργεια συμμετέχουν όλα τα μέλη της οικογένειας. Από τους ηλικιωμένους μέχρι τα μικρά παιδιά. Αυτό συμβαίνει, καθώς απαιτείται αυξημένη ανθρώπινη απασχόληση αφ ενός, αφετέρου δε πραγματοποιούνται καλλιεργητικές εργασίες στα διάφορα στάδια της καλλιέργειας που ανταποκρίνονται στις εργασιακές δυνατότητες κάθε ηλικίας.

Έτσι με ενδιάμεσους τα ενεργά μέλη των αγροτικών οικογενειών διασφαλίζεται η συνέχεια της γνώσης και της παράδοσης σε ότι αφορά την τεχνική που είναι συνδεδεμένη ιστορικά με την περιοχή πάνω από 70 χρόνια.

Οι ετήσιες εκθέσεις και γιορτές φασολιού κατέχουν ξεχωριστή θέση στα έθιμα της περιοχής. Την περίοδο της συγκομιδής του προϊόντος και μέσα από τις εκδηλώσεις αυτές αναδεικνύεται ο ιστορικός δεσμός της περιοχής με το προϊόν, καθώς η προβολή του πλαισιώνεται από έθιμα και φολκλорικά στοιχεία. Στη ιδιαίτερης σημασίας για την περιοχή επέτειο του θανάτου του ήρωα Παύλου Μελά, οι εκδηλώσεις κλείνουν με την προσφορά αποκλειστικά φασολιών στους επίσημους και προσκεκλημένους. Στα Λακκώματα δε, γίνεται η ετήσια Έκθεση – Γιορτή φασολιών με πολύ μεγάλη επιτυχία.

Εποχές που η διαφήμιση ήταν ανύπαρκτη, τα μέσα επικοινωνίας υποτυπώδη, η εμπορία αγροτικών προϊόντων σε νηπιακό στάδιο, τα Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς έφθαναν ως αναγνωρισμένο εκλεκτό προϊόν στην καταναλωτική συνείδηση και κέρδιζαν την προτίμηση της αγοράς. Μικρό μόνο δείγμα των πιο πάνω αποτελεί το περιεχόμενο της βιντεοταινίας που συνοδεύει τη μελέτη, όπου σε Κινηματογραφική ταινία παραγωγής έτους 1966, καταγράφεται με μοναδικό τρόπο η φήμη του προϊόντος χωρίς καμία εμπορική διαφημιστική σκοπιμότητα. Από το 1966



οι καταναλωτές της Αθήνα είχαν ήδη ξεχωρίσει και καθιερώσει τα Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς ως εκλεκτό βασικό διατροφικό τους είδος.

Ο δεσμός του προϊόντος με την περιοχή καταδεικνύεται και από δημοσιεύματα τοπικών εφημερίδων με αναφορές στα φασόλια που ξεκινούν 70 χρόνια πριν.

#### Ζ) Αρμόδιες Αρχές

1. Περιφερειακή Ενότητα Καστοριάς ,  
Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής  
Διεύθυνση: Διοικητήριο ΤΚ 52100 Καστοριά  
Tel: 24670-27416  
Fax: 24670-24460

2. ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ (Οργανισμός Πιστοποίησης / Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων ΟΠΕΓΕΠ (AGROCERT)  
Διεύθυνση: Πατησίων / Άνδρου 1, ΤΚ 11257 Αθήνα  
Tel: 210 - 8231277  
Fax: 210 - 8231438

#### Η) Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας θα αναγράφεται η ονομασία «ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ - ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ» καθώς και όποιες ενδείξεις ή/και σήματα προβλέπονται από την ισχύουσα Εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

#### Θ) Ενωσιακές -Εθνικές διατάξεις

Το προϊόν πληρεί όλα όσα αναφέρονται στις ποιοτικές προδιαγραφές τυποποίησης των προσυσκευασμένων εγχώριων βρώσιμων οσπρίων της Εθνικής Νομοθεσίας που είναι σε ισχύ.