

ΣΥΚΙΚΗ ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΣΥΚΩΝ & ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ



**Φάκελος υποψηφιότητας για αναγνώριση του προϊόντος
«Ξηρά Σύκα Καλαμάτας» ως προϊόν Προστατευόμενης
Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.)**

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1151/2012 Για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης

ΟΝΟΜΑ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ ΜΕΛΟΥΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΟΝΟΜΑΣΙΑ: Ξηρά Σύκα Καλαμάτας / Xira Syka Kalamatas

ΠΟΠ [X] **ΠΓΕ** []

ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ: Κλάση 1.6 - Φρούτα, λαχανικά και
δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	3
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	4
1. Ονομασία:	4
2. Περιγραφή	4
2.1. Χαρακτηριστικά Ποικιλίας	4
2.2. Χαρακτηριστικά των Ξηρών Σύκων Καλαμάτας	5
3. Γεωγραφική Περιοχή	6
4. Απόδειξη Προέλευσης	6
5. Μέθοδος Παραγωγής	7
5.1. Καλλιέργεια Δένδρων	7
5.2. Συγκομιδή – Διαχείριση Προϊόντων από τον Παραγωγό	8
5.3. Συλλογή – Διαχείριση Προϊόντων από τον Συνεταιρισμό	9
5.4. Επεξεργασία στο τυποποιητήριο – Συσκευαστήριο	10
6. Δεσμός	11
6.i. Ιδιαιτερότητα της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής	11
I. Κλίμα:	11
II. Έδαφος:	13
III. Ανθρώπινος παράγοντας:	13
6.ii. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος	14
i. Φυσικά Χαρακτηριστικά:	14
ii. Χημικά Χαρακτηριστικά:	15
6.iii. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ):	16
Ιστορικά και Λαογραφικά Στοιχεία	17
7. Φορείς Ελέγχου	20
8. Επισήμανση	20
9. Εθνικές και Κοινοτικές απαιτήσεις	20
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΣΥΝΗΜΜΕΝΩΝ	21
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ	25

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

1. Ονομασία:

«Ξηρά Σύκα Καλαμάτας», «Xira Syka Kalamatas»

2. Περιγραφή

Το προϊόν «Ξηρά Σύκα Καλαμάτας», «Xira Syka Kalamatas» αποτελείται από ξηρά σύκα που προέρχονται από συκόδενδρα της ποικιλίας Καλαμών (Παράρτημα Ι, συνημμένα Ι.1 – Ι.5) που καλλιεργούνται αποκλειστικά μέσα στην ζώνη παραγωγής όπως αυτή καθορίζεται στην παράγραφο 3 του παρόντος.

2.1. Χαρακτηριστικά Ποικιλίας

Το προϊόν παράγεται από την φυσική ξήρανση καρπών συκιάς της ποικιλίας Καλαμών (*Ficus carica. L. cv. Kalamon*). Η ποικιλία είναι μονόφορη και είναι γνωστή επίσης και ως Τσαπελοσυκιά ή Αρμαθοσυκιά. Οι καρποί της είναι μετρίου μεγέθους με σφαιρικό, ελαφρώς πλακέ σχήμα. Ο λαιμός είναι βραχύς, ευρύς και ο ποδίσκος λίγο κοντός και χοντρός.

Τα φύλλα της είναι μετρίου μεγέθους, βαθύ-κολπα και έχουν χνούδι στην κάτω επιφάνεια. Το χρώμα τους είναι πράσινο, ενώ ο μίσχος είναι στρογγυλός, μετρίου μεγέθους και ανοικτού πράσινου χρώματος. Η ωρίμανση των καρπών της ξεκινά από τις αρχές Αυγούστου, ενώ η περίοδος συλλογής των καρπών εκτείνεται μέχρι και τις αρχές Οκτωβρίου, ανάλογα με τις περιβαλλοντικές συνθήκες και την περιοχή όπου καλλιεργείται (Παράρτημα Ι, συνημμένο Ι.1)

Πρόκειται για μία ποικιλία ζωηρή και παραγωγική (Παράρτημα Ι, συνημμένο Ι.1.), της οποίας οι καρποί παρουσιάζουν ανθεκτικότητα στο σχίσσιμο.

Πολλαπλασιάζεται κυρίως με χειμερινά ξυλοποιημένα μοσχεύματα.

2.2. Χαρακτηριστικά των «Ξηρά Σύκα Καλαμάτας / Xira Syka Kalamatas»

Το προϊόν «Ξηρά Σύκα Καλαμάτας / Xira Syka Kalamatas» αποτελείται από αποξηραμένα σύκα που προέρχονται αποκλειστικά από συκόδεντρα της ποικιλίας Καλαμών (*Ficus carica. L. cv. Kalamon*) φυσικώς αποξηραμένα υπό τον ήλιο, χωρίς πρόσθετα και συντηρητικά. Τα ξηρά σύκα έχουν υποκίτρινο κεχριμπαρί χρώμα, σχήμα στρογγυλοειδές έως πεπλατυσμένο, πλούσιο μελίτωμα, ευχάριστο και πλούσιο διακριτό άρωμα, ώστε να θεωρείται ως η πιο κατάλληλη πηγή για παρασκευή λικέρ σύκου (Παράρτημα V, συνημμένο V.2), με γλυκιά γεύση, χαρακτηριστική караμέλας και μεγάλη περιεκτικότητα σε φρουκτόζη στα ολικά σάκχαρα (Παράρτημα I, συνημμένο I.16, Παράρτημα II, συνημμένο II.8).

Τα ξηρά σύκα συγκομίζονται μετά τη φυσική πτώση τους από το δέντρο, σε υπερώριμο στάδιο (μειωμένο ποσοστό υγρασίας επί της εκατό), η ξήρανση τους ολοκληρώνεται από τους παραγωγούς με φυσικό τρόπο υπό τον ήλιο και δεν γίνεται επεξεργασία με χημικές ουσίες οι οποίες επιδρούν στην μεταβολή του χρώματος του καρπού. Η φυσική ξήρανση οδηγεί στην σταδιακή απώλεια υγρασίας και στην μη αλλοίωση των πτητικών ουσιών που συμβάλουν στο τελικό άρωμα των καρπών.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Ξηρά Σύκα Καλαμάτας / Xira Syka Kalamatas» όπως προκύπτουν από την βιβλιογραφία (Παράρτημα I, συνημμένα I.1 – I.4) και τις εργαστηριακές αναλύσεις που έχουν πραγματοποιηθεί (Παράρτημα II, συνημμένα II.5 – II.9) περιγράφονται συνοπτικά παρακάτω:

ΧΡΩΜΑ	Υποκίτρινο - Κεχριμπαρί, ομοιόμορφο
ΑΡΩΜΑ	Διακριτό άρωμα που διαμορφώνεται από ποικιλία πτητικών αρωματικών ουσιών
ΓΕΥΣΗ	Πλούσιο μελίτωμα με γλυκιά πλούσια γεύση караμέλας
ΕΜΦΑΝΙΣΗ	Σχήμα στρογγυλό έως πεπλατυσμένο

Η σύσταση του προϊόντος (ανά 100 γρ) προϊόντος:

Θρεπτικά συστατικά ανά 100 γρ:	
Σάκχαρα:	min 50,0 γρ
Υγρασία	max 24%

Λόγω της απουσίας οποιασδήποτε χημικής επεξεργασίας, με σκοπό την μεταβολή του χρώματος των καρπών στα προϊόντα δεν υπάρχουν χημικά υπολείμματα. Το προϊόν, όσον αφορά τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά του τηρεί τα προβλεπόμενα από την εκάστοτε νομοθεσία.

3. Γεωγραφική Περιοχή

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Ξηρά Σύκα Καλαμάτας / Xira Syka Kalamatas» οριοθετείται από τα όρια Δημοτικών Ενοτήτων. Στην οριοθετημένη αυτή περιοχή περιλαμβάνονται η Περιφερειακή Ενότητα Μεσσηνίας, η Περιφερειακή Ενότητα Λακωνίας και τμήματα της Περιφερειακής Ενότητας Αρκαδίας (Παράρτημα ΙΙ, συνημμένο ΙΙ.1) Αναλυτικά περιλαμβάνονται στην περιοχή αυτή:

A. Περιφερειακή Ενότητα Μεσσηνίας

B. Περιφερειακή Ενότητα Λακωνίας

Γ. Περιφερειακή Ενότητα Αρκαδίας

1. Η Δημοτική Ενότητα Μεγαλόπολης και η Δημοτική Ενότητα Φαλαισίας του Δήμου Μεγαλόπολης
2. Δήμος Νότιας Κυνουρίας
3. Δήμος Βόρειας Κυνουρίας
4. Η Δημοτική Ενότητα Σκιρίτιδας του Δήμου Τριπόλεως

Η οριοθετημένη περιοχή αποτελεί μια ζώνη η οποία περικλείεται νότια, δυτικά και ανατολικά από την θάλασσα ενώ βόρεια περιορίζεται από τα Δυτικά προς τα ανατολικά από τον Ποταμό Νέδα, το Λύκαιο Όρος, το Όρος Μαίναλο και το Αρτεμίσιο Όρος. Η οριοθέτηση αυτής της περιοχής έχει γίνει με βάση το ευνοϊκό περιβάλλον για τη παραγωγή του προϊόντος «Ξηρά Σύκα Καλαμάτας / Xira Syka Kalamatas» και τις υπάρχουσες ζώνες παραγωγής του προϊόντος.

4. Απόδειξη Προέλευσης

Η διαδικασία παραγωγής του προϊόντος «Ξηρά Σύκα Καλαμάτας / Xira Syka Kalamatas» περιλαμβάνει τα βασικά στάδια της καλλιέργειας των δένδρων, της συγκομιδής του προϊόντος και της ολοκλήρωσης της ξήρανσης από τους παραγωγούς, στάδιο στο οποίο εντοπίζεται μεγάλος κίνδυνος αλλοίωσης των ποιοτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος.

Για την αποφυγή οποιασδήποτε τέτοιας περίπτωσης θα πρέπει η ολοκλήρωση της παραγωγικής διαδικασίας - όπως περιγράφηκε συνοπτικά στην αρχή της παρούσης παραγράφου και παρουσιάζεται αναλυτικά στην παράγραφο 5 να πραγματοποιείται εντός της γεωγραφικής περιοχής που προτείνεται στην παράγραφο 3.

Το σύνολο των παραγωγών οι οποίοι παράγουν και παραδίδουν στον συνεταιρισμό ξηρά σύκα είναι καταγεγραμμένοι σε σχετικό μητρώο το οποίο τηρείται από τον Συνεταιρισμό και ανέρχονται για το 2012 σε 2.314 (Παράρτημα ΙΙ, συνημμένο ΙΙ.3).

Επιπλέον οποιαδήποτε οντότητα δημιουργηθεί μελλοντικά, ή μεμονωμένος παραγωγός που δεν είναι μέλος του Α.Σ., θα πρέπει να τηρεί ανάλογα μητρώα καλλιεργητών, ώστε να είναι δυνατή η ιχνηλάτιση του προϊόντος.

Για την εξασφάλιση της ιχνηλασιμότητας ακολουθούνται τα ακόλουθα μέτρα

1. Με την παράδοση των προϊόντων στα σημεία συλλογής οι παραγωγοί δηλώνουν το αγροτεμάχιο προέλευσης των σύκων και αυτό καταγράφεται σε καρτέλα που τοποθετείται εντός των σακιών που περιέχουν τα σύκα και τα ακολουθεί σε όλη τους τη πορεία μέχρι την τελική επεξεργασία.
2. Στα απεντομωτήρια (χώροι παραλαβής) τηρείται αρχείο με τα στοιχεία των παραγωγών, τις ποσότητες που παραλαμβάνονται και την ποιοτική κατηγορία των προϊόντων.
3. Στην συνέχεια το απεντομωμένο προϊόν προωθείται για επεξεργασία είτε στις ίδιες εγκαταστάσεις της Συκιικής, είτε σε ιδιωτικές μονάδες τυποποίησης της ζώνης καλλιέργειας. Για την διακίνηση των προϊόντων από τα απεντομωτήρια στις τυποποιητικές μονάδες τηρούνται τα αντίστοιχα παραστατικά.
4. Στο σύνολο των συσκευαστηρίων της περιοχής τηρούνται πλήρη αρχεία εισροών και εκροών με τα οποία είναι δυνατή η ταυτοποίηση της κίνησης του προϊόντος (στοιχεία πελάτη, ποσότητες και Lot Number) για τα προϊόντα που επεξεργάζονται.

Η τήρηση του συνόλου αυτών των αρχείων επιτρέπει τον εντοπισμό της κίνησης των προϊόντων, από τους παραγωγούς μέχρι την τελική διάθεση αυτού από τις μονάδες τυποποίησης, στο σύνολο του προϊόντος το οποίο διατίθεται στην αγορά.

Να τονισθεί πως τα σημεία συλλογής –παραλαβής σύκων θα πρέπει να αποτελούνται από κατάλληλες αδειοδοτημένες κτηριακές εγκαταστάσεις και όχι από κινητά συνεργεία που δυσχεραίνουν την τήρηση της ιχνηλασιμότητας και επιπλέον δεν επιτρέπουν τη τήρηση των υγειονομικών πρωτοκόλλων.

5. Μέθοδος Παραγωγής

Στην περιοχή καλλιέργειας οι καλλιεργητικές τεχνικές και η επεξεργασία του προϊόντος μέχρι την τελική διάθεση αυτού για επεξεργασία, ποικίλουν ανάλογα με τις συνθήκες κλίματος και εδάφους αλλά και τις ανάγκες του προϊόντος. Οι υπάρχουσες διαφοροποιήσεις από περιοχή σε περιοχή εντός της ζώνης δεν αφορούν κρίσιμα στάδια για την παραγωγή του προϊόντος. Στην περιοχή καλλιέργειας εφαρμόζονται οι ακόλουθες διαδικασίες.

5.1. Καλλιέργεια Δένδρων

Η πυκνότητα φύτευσης είναι 18 – 22 δένδρα ανά στρέμμα ανάλογα με την κλίση του εδάφους. Το σύστημα φύτευσης διαμορφώνεται ανάλογα με την κλίση και τον προσανατολισμό του αγροτεμαχίου σε τετράγωνο, ρόμβο, κατά ισούψεις καμπύλες ή αναβαθμίδες.

Κατεργασία του εδάφους με σκοπό την ενσωμάτωση οργανικής ουσίας στο έδαφος ή/και για την καταστροφή των ζιζανίων πραγματοποιείται τον Οκτώβριο ή τους μήνες Μάρτιο – Μάιο, ενώ πραγματοποιείται μια επιπλέον μηχανική ζιζανιοκτονία τον Ιούλιο πριν την έναρξη της συγκομιδής.

Η λίπανση πραγματοποιείται κυρίως με καλιούχα λιπάσματα αν και πραγματοποιείται εξατομικευμένος προσδιορισμός των αναγκών κάθε αγροτεμαχίου από την πραγματοποίηση εδαφολογικών αναλύσεων ή/και αναλύσεων φυλλοδιαγνωστικής

καθώς και από την συνεκτίμηση της κατάστασης των δένδρων καθώς και της παραγωγής τους.

Τα δένδρα διαμορφώνονται σε ελεύθερο κύπελλο ή σε ελεύθερο σφαιρικό σχήμα. Το κλάδεμα διαμόρφωσης πραγματοποιείται αργά το φθινόπωρο και όταν υπάρχει κίνδυνος παγετών την άνοιξη. Κλάδεμα καρποφορίας πραγματοποιείται με την αφαίρεση νεκρών, πυκνών και προστριβόμενων κλαδιών, όπου απαιτείται, με την αποφυγή από μέρους των παραγωγών της αφαίρεσης βραχιόνων με διάμετρο μεγαλύτερη από πέντε εκατοστά.

Λόγο της έλλειψης διαθέσιμων υδάτινων πόρων, άρδευση πραγματοποιείται μόνο κατά τα πρώτα έτη εγκατάστασης της καλλιέργειας. Άρδεύσεις σε ενήλικα παραγωγικά δένδρα πραγματοποιούνται, εφόσον υπάρχει η δυνατότητα, με συγκεκριμένη συχνότητα σε περιόδους όπου οι κλιματικές συνθήκες μπορεί να προκαλέσουν έντονη υδατική καταπόνηση.

Για την ωρίμανση των καρπών είναι απαραίτητη η επικονίαση αυτών με γύρη από κάποια εξωτερική πηγή. Η διαδικασία είναι υποχρεωτική επειδή ο καρπός είναι μια κοίλη, κλειστή ανθοταξία (συκόνιο) με πολυάριθμα θηλυκά άνθη στο εσωτερικό της τοίχωμα. Η διαδικασία αυτή ονομάζεται Ερινεασμός και για την πραγματοποίηση της χρησιμοποιείται ο ψήνας (*Blasophaga psenes*) που προέρχεται από καρπούς αγριοσυκιάς που περιέχουν 200 – 300 ψήνες ανά καρπό. Οι παραγωγοί μεταφέρουν σε πλαστικά δίκτυα ή σε μορφή τσαπέλας αγριόσυκα στα δένδρα της συκιάς. Σε κάθε δένδρο τοποθετούνται 2 – 5 δίχτυα ή τσαπέλες όπου η καθεμία περιέχει 5 – 7 αγριόσυκα. Η διαδικασία επαναλαμβάνεται 4- 5 φορές ανά 3 – 5 ημέρες από τα τέλη Μάιου έως και τον Ιούνιο. Η συλλογή των αγριόσυκων γίνεται το βράδυ ενώ η τοποθέτηση τους στις καλλιεργήσιμες συκίες πραγματοποιείται από τους παραγωγούς το βράδυ ή το επόμενο πρωί.

5.2. Συγκομιδή – Διαχείριση Προϊόντων από τον Παραγωγό

Τα σύκα συγκομίζονται μετά την επίτευξη της πλήρους ωρίμανσης στο στάδιο όπου οι καρποί είναι υπερώριμοι και το χρώμα τους μεταβάλλεται από το πράσινο στο καφέ λόγω της απώλειας υγρασίας και πέφτουν φυσικά από τα δέντρα. Η συγκομιδή ξεκινά στις αρχές Αυγούστου και ολοκληρώνεται στις αρχές Οκτωβρίου. Η συλλογή των σύκων γίνεται χειρωνακτικά αφού αυτά, ύστερα από την πλήρη ωρίμανση τους, έχουν αποκοπεί φυσικά από το δένδρο και έχουν πέσει στο έδαφος ή/και σε δίχτυα τα οποία τοποθετούνται πάνω από το έδαφος, μιας και τότε αναπτύσσονται στο μέγιστο βαθμό τα εκλεκτά χαρακτηριστικά της ποικιλίας Καλαμών. Η συλλογή των σύκων από τους παραγωγούς γίνεται σχεδόν καθημερινά και με τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγονται μηχανικοί τραυματισμοί και να μην υποβαθμίζεται το ώριμο σύκο στον αγρό από τη παραμονή του εκεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, συμβάλλοντας και με αυτό τον τρόπο στη διατήρηση των επιθυμητών χαρακτηριστικών.

Οι καρποί στην συνέχεια μεταφέρονται στα αλώνια, για να ολοκληρωθεί η διαδικασία της ξήρανσης, όπου τοποθετούνται σε κατάλληλα υλικά. Τα σύκα τοποθετούνται σε μια μόνο στρώση και αναστρέφονται καθημερινά για να εκτεθεί όλη τους η επιφάνεια στον ήλιο, μια διαδικασία που ονομάζεται 'γύρισμα' και γίνεται και αυτή χειρωνακτικά. Κατά τη διάρκεια της νύχτας τα σύκα καλύπτονται με πλαστικό φιλμ για να προστατευτούν από τη νυχτερινή δροσιά (απορρόφηση υγρασίας) και από

προσβολές εντόμων. Το πλαστικό φιλμ τοποθετείται σε ύψος 30-50 εκατοστά πάνω από την επιφάνεια των σύκων αφήνοντας ανοικτές τις πλευρές για τον καλύτερο δυνατό αερισμό των σύκων. Η αποξήρανση διαρκεί έως 5 περίπου ημέρες ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες και η σωστή εκτίμηση της ολοκλήρωσης της, ώστε να εξασφαλίζεται η επιθυμητή υγρασία, είναι αποτέλεσμα εμπειρικής γνώσης, ενώ όλες οι εργασίες γίνονται χειρωνακτικά.

5.3. Συλλογή – Διαχείριση Προϊόντων

Μετά την ολοκλήρωση της ξήρανσης οι παραγωγοί πραγματοποιούν την πρώτη χειρωνακτική διαλογή για την απομάκρυνση των καρπών οι οποίοι είναι ακατάλληλοι για ανθρώπινη κατανάλωση (απόσυκα). Η διαδικασία της επιλογής βοηθά ώστε να μην εισαχθούν στην επεξεργασία καρποί οι οποίοι δεν θα είναι τελικά εμπορεύσιμοι και οι οποίοι θα επιβαρύνουν την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Στη συνέχεια τα σύκα κατατάσσονται από τον παραγωγό σε ποιοτικές κατηγορίες, μια διαδικασία η οποία επίσης γίνεται χειρωνακτικά και μετά τοποθετούνται σε πλαστικά τελάρα ή δικτυωτά σακιά για να μεταφερθούν προς παράδοση στα χωρικά απεντομωτήρια. Στις εγκαταστάσεις αυτές πραγματοποιείται έλεγχος που αφορά τη ποιοτική κατάταξη των σύκων από εξειδικευμένο προσωπικό. Ο ποιοτικός έλεγχος γίνεται χειρωνακτικά και στηρίζεται σε συγκεκριμένα κριτήρια (Παράρτημα V, συνημμένο V.5) τα οποία χρησιμοποιούν και οι παραγωγοί κατά τη δική τους, επίσης χειρωνακτική διαλογή. Ακολουθεί η πρώτη απεντόμωση των σύκων για την αντιμετώπιση των *Ephestia sp* (*Pyralidae*) και *Plodia interpunctella* (*Pyralidae*) που αποτελούν τους σημαντικότερους εχθρούς του προϊόντος.

Η απεντόμωση γίνεται με υποκαπνισμό σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους χρησιμοποιώντας εγκεκριμένα για το σκοπό αυτό υποκαπνιστικά προϊόντα. Συγκεκριμένα χρησιμοποιούνται σκευάσματα φωσφίνης με τον ενδεικνυόμενο τρόπο εφαρμογής.

Η πρώτη απεντόμωση αφορά τη πρώτη ύλη δηλαδή τα σύκα που παραδίδει ο παραγωγός και η δεύτερη το συσκευασμένο – τελικό προϊόν και η διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τη τήρηση των διαδικασιών αυτών.

Σε κάθε περίπτωση πραγματοποιούνται ετησίως έλεγχοι υπολειμμάτων στο τελικό προϊόν (Παράρτημα IV, συνημμένο IV.3).

Τα χωρικά απεντομωτήρια είτε ανήκουν στον ΑΣ και σε αυτά έχουν πρόσβαση όλοι οι παραγωγοί (μέλη ή μη μέλη του ΑΣ), είτε σε ιδιωτικές επιχειρήσεις, αρκεί να αποτελούν κατάλληλες για αυτό το σκοπό κτηριακές εγκαταστάσεις και όχι κάποιας μορφής κινητά συνεργεία. Δεν είναι τυχαία η χωρική κατανομή των απεντομωτηρίων στην ευρύτερη γεωγραφική ζώνη καλλιέργειας της συκιάς που έγινε με το σκεπτικό να υπάρχει πρόσβαση σε αυτά από όλους τους παραγωγούς, ώστε να παραδώσουν τα σύκα τους το ταχύτερο δυνατόν, εντός δηλαδή των χρονικών ορίων που τίθενται από την κείμενη νομοθεσία, αυτό δηλαδή των πέντε ημερών από τη στιγμή της ολοκλήρωσης της αποξήρανσης στο αλώνι.

Τα παραπάνω αποτελούν προϋποθέσεις που διαμορφώνουν, διαχρονικά από 1953, τον πρωταγωνιστικό ρόλο της Συκικής στη διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος, μέσα από τη τάχιστη παραλαβή και απεντόμωση του σύκου. Μια διαδικασία που έρχεται από το παρελθόν, εξελίσσεται συνεχώς και κατ' επέκταση αποτελεί βασικό εγγυητικό παράγοντα για το χαρακτηρισμό του Ξηρού Σύκου Καλαμάτας ως προϊόν ΠΟΠ.

Η άψογη συνεργασία και η εμπιστοσύνη των επιχειρήσεων τυποποίησης σύκων στη

Συκική, όπου το σύνολο της παραχθείσας παραγωγής που απορροφούν και επεξεργάζονται οι επιχειρήσεις αυτές διαχειρίζεται (παραλαβή- απεντόμωση- διάθεση) μέσω των υποδομών της, επαληθεύει τα ανωτέρω δεδομένα, αναγνωρίζοντας και ενισχύοντας το διαχρονικά εγγυητικό ρόλο της, στη διασφάλιση της ποιότητας του ξηρού σύκου.

5.4. Επεξεργασία στο τυποποιητήριο - Συσκευαστήριο

Στις μονάδες τυποποίησης τα ξηρά σύκα αφού παραληφθούν, πλένονται για τον καθαρισμό τους από ξένες ύλες και σκόνες και περνάνε από τράπεζα διαλογής για την χειρωνακτική απομάκρυνση των ακατάλληλων για τυποποίηση καρπών, εμβαπτίζονται σε νερό θερμοκρασίας περίπου 70°C. Στην συνέχεια οι καρποί διατηρούνται σε συνθήκες δωματίου για περίπου 24 ώρες έτσι ώστε να απομακρυνθεί η υγρασία που έχει απορροφηθεί από αυτούς. Μετά γίνεται η συσκευασία των προϊόντων, χειρωνακτικά σε διάφορους τύπους, όπου δύναται να φέρει ρίγανη. Στο στάδιο αυτό το προσωπικό είναι εξειδικευμένο και μπορεί να απομακρύνει κάποιους καρπούς με μικρές εξωτερικές βλάβες που δεν έγιναν αντιληπτοί στα προηγούμενα στάδια διαλογής. Οι συνηθέστεροι εμπορικοί τύποι συσκευασίας είναι «σταυρός», «ορμαθός ή τσαπέλα», «Πακέτο», «Σκαφάκι», «Doyrack» και «Χύμα».

Μετά την ολοκλήρωση της συσκευασίας πραγματοποιείται η δεύτερη απεντόμωση (απεντόμωση σε συσκευασμένο προϊόν) την οποία ακολουθεί η τελική διάθεση των προϊόντων στο εμπόριο.

Η συσκευασία θα πραγματοποιείται εντός των ορίων της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης που αναφέρθηκε παραπάνω (ενότητα 3). Η επιλογή αυτή γίνεται για λόγους που έχουν να κάνουν με τη διασφάλιση της ποιότητας, της καταγωγής ή του ελέγχου.

Η διασφάλιση της ποιότητας στηρίζεται στην τεχνογνωσία των κατοίκων της περιοχής που έχει να κάνει με το μεγάλο ποσοστό χειρωνακτικής εργασίας κατά τη συσκευασία. Επίσης υπάρχει η απαίτηση πραγματοποίησης της διαδικασίας της δεύτερης απεντόμωσης (μετά την συσκευασία) η οποία αν πραγματοποιηθεί καθυστερημένα επηρεάζει την τελική ποιότητα του προϊόντος

Επιπλέον η μεταφορά του προϊόντος σε συσκευαστήρια εκτός των ορίων αυτών δεν παρέχει την δυνατότητα ελέγχου των συνθηκών μεταφοράς αλλά και αποθήκευσης, οι οποίοι έχουν άμεση επίπτωση στην ποιότητα των προϊόντων κυρίως λόγω αύξησης πιθανοτήτων επιμολύνσεων με παθογόνα ενδημικά των άλλων περιοχών, ενώ υφίσταται και κίνδυνος υποβάθμισης των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, διότι εκτός συσκευασίας επηρεάζεται η περιεκτικότητα του προϊόντος σε υγρασία αλλά και το άρωμα του.

Επίσης κατά τη συσκευασία του προϊόντος, η οποία γίνεται χειρωνακτικά από έμπειρους τεχνίτες, γίνεται και η τελική διαλογή στα αποξηραμένα σύκα. Έτσι, η τεχνογνωσία και μακρόχρονη εμπειρία των απασχολούμενων με το προϊόν στην οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη, συμβάλει ώστε στο συσκευασμένο προϊόν να περιέχονται μόνο τα ξηρά σύκα που διαθέτουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του

προϊόντος «Ξηρά Σύκα Καλαμάτας / Xira Syka Kalamatas».

Εκτός ζώνης δεν είναι δυνατός ο έλεγχος και η καταγωγή του προϊόντος σε πολύ μεγάλο βαθμό, ώστε να διαφυλαχθεί η αυθεντικότητα και η ποιότητα του, μιας και αυξάνονται οι πιθανότητες παραπλάνησης του καταναλωτή με τη χρησιμοποίηση σύκων άλλων ποικιλιών με αρκετές ομοιότητες στα μακροσκοπικά, μορφολογικά χαρακτηριστικά με τα σύκα της ποικιλίας Καλαμών.

6. Δεσμός

6.i. Ιδιαιτερότητα της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

I. Ποικιλία

Η ξεχωριστή ποικιλία Καλαμών καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά εντός της οριοθετημένης ζώνης, τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του καρπού της οποίας επηρεάζει σημαντικά ο γονότυπος. Πρόκειται για μια ποικιλία που καλλιεργείται πάνω από 200 έτη στη περιοχή και έχει πάρει το όνομά της από την πόλη της Καλαμάτας που βρίσκεται εντός της οριοθετημένης περιοχής. Χαρακτηρίζεται για την παραγωγή εκλεκτής ποιότητας καρπού τόσο για νωπή κατανάλωση, όσο και για αποξηραμένο προϊόν, όντας η σπουδαιότερη προς ξήρανση Ελληνική ποικιλία με πλούσια γεύση караμέλας, με κεχριμπαρί σάρκα, πολύ γλυκιά και εύγευστη. Πρόκειται για ποικιλία τύπου Smyrna, μονόφορη, γνωστή επίσης και σαν Τσαπελοσυκιά ή Αρμαθοσυκιά, είναι παραγωγική και ζωνρή ποικιλία της οποίας οι καρποί παρουσιάζουν ανθεκτικότητα στο σχίσσιμο και η ωρίμανση τους ξεκινά από τις αρχές Αυγούστου, ενώ η περίοδος συλλογής εκτείνεται μέχρι και τις αρχές Οκτωβρίου.

II. Κλίμα:

Οι κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής καλλιέργειας αποτυπώνονται στα στοιχεία του μετεωρολογικού σταθμού Καλαμάτας και του Γυθείου, τα οποία χορηγήθηκαν από την ΕΜΥ (Παράρτημα II, συνημμένα II.11 και II.2) και τα οποία επειδή προέρχονται από επίσημους σταθμούς οι οποίοι βρίσκονται στο κέντρο της περιοχής καλλιέργειας θεωρούνται εξαιρετικά αξιόπιστα.

Ιδιαίτεροι κλιματικοί παράγοντες οι οποίοι επηρεάζουν την παραγωγή του προϊόντος στην περιοχή καλλιέργειας θεωρούνται:

- 1.** Οι μικρές τιμές σχετικής υγρασίας της ατμόσφαιρας, η μέση τιμή είναι μικρότερη από 68,10%.
- 2.** Η χαμηλή σχετική ατμοσφαιρική υγρασία που επικρατεί κατά το στάδιο ωρίμανσης της τάξεως του 64% που αποτρέπει το σχίσσιμο των καρπών, αλλά και την ταχεία απώλεια υγρασίας από τα σύκα κατά το στάδιο αποξήρανσης που συντελεί στη διατήρηση των συγκεκριμένων ποιοτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος.
- 3.** Το ύψος των βροχοπτώσεων, είναι μεταξύ 750 – 800 χιλιοστά κάθε έτος ενώ κατά τους μήνες Ιούνιο, Ιούλιο και Αύγουστο οι τιμές αυτών είναι πολύ μικρές, οπότε και οι απαιτήσεις της καλλιέργειας πληρούνται και τα ανεπιθύμητα φαινόμενα των πολλών και έντονων βροχοπτώσεων της εποχής ωρίμανσης, αποφεύγονται.

4. Η μέση τιμή της ετήσιας θερμοκρασίας, είναι μεγαλύτερη από τους 17,5⁰C. Παράλληλα υπάρχουν και οι απαραίτητες χαμηλές θερμοκρασίες για την διακοπή του λήθαργου των οφθαλμών κατά τους χειμερινούς μήνες. Επίσης καθόλη τη διάρκεια της περιόδου ανάπτυξης και ωρίμανσης των καρπών δεν υπάρχουν τόσο αυξημένες θερμοκρασίες ώστε να προκαλείται υποβάθμιση της ποιότητας, όπως για παράδειγμα είναι το δερματώδες περίβλημα. Επιπλέον η ανάπτυξη της βλάστησης είναι τέτοια ώστε να δημιουργεί την κατάλληλη φυλλική επιφάνεια που προσφέρει την επιθυμητή ηλιοπροστασία στους καρπούς.
5. Στις περιοχές καλλιέργειας οι παγετοί εκδηλώνονται κατά τους χειμερινούς μήνες και δεν επηρεάζουν την ανάπτυξη της καλλιέργειας. Η μακροχρόνια καλλιέργεια της συκιάς στην περιοχή καλλιέργειας έχει οδηγήσει στην αποφυγή της καλλιέργειας σε θύλακες σοβαρής εκδήλωσης του παγετού.

Οι συγκεκριμένες κλιματικές συνθήκες επιτρέπουν την δημιουργία άριστων συνθηκών για την πραγματοποίηση της καλλιέργειας καθώς συνυπάρχουν, επαρκής ηλιοφάνεια ιδιαίτερα κατά την περίοδο ανάπτυξης των καρπών και συγκέντρωσης των σακχάρων σε αυτά, έλλειψη ατμοσφαιρικής υγρασίας και βροχοπτώσεων κατά την περίοδο της ωρίμανσης οι οποίες θα οδηγούσαν σε ξίνισμα και ποιοτική υποβάθμιση των καρπών, επαρκείς τιμές χαμηλών θερμοκρασιών κατά την χειμερινή περίοδο για την διακοπή του λήθαργου των οφθαλμών και επαρκείς βροχοπτώσεις για την κάλυψη των αναγκών των δένδρων σε νερό.

III. Έδαφος:

Εντός της οριοθετημένης περιοχής η καλλιέργεια πραγματοποιείται σε περιοχές με μικρή έως μέτρια κλίση. Τα μητρικά πετρώματα της περιοχής περιλαμβάνουν πετρώματα του Παλαιοζωικού, Μεσοζωικού και Καινοζωικού αιώνα και πιο συγκεκριμένα πυριγενή, μεταμορφωμένα, οφιόλιθοι, ασβεστόλιθοι, μάργες, κροκαλοπαγή, κλπ. Τα εδάφη που προέρχονται από την αποσάθρωση των ανωτέρω πετρωμάτων παρουσιάζουν μεγάλη ποικιλία λόγω της διαφορετικής προέλευσης των μητρικών πετρωμάτων.

Τα εδάφη καλλιέργειας χαρακτηρίζονται από υψηλές περιεκτικότητες άμμου και ανήκουν σε διάφορες κατηγορίες ανάλογα και με την περιεκτικότητα σε Άργιλο και Ιλύ. Τα εδάφη παρουσιάζουν καλή στράγγιση. Στην πλειοψηφία των εδαφών το pH κυμαίνεται από 6 – 8 και παρουσιάζει μεγάλη περιεκτικότητα σε ασβέστιο (Παράρτημα II, συνημμένο II.10). Σε σχέση με την περιεκτικότητα σε οργανική ουσία τα εδάφη κατατάσσονται από φτωχά έως μέτρια εφοδιασμένα. Η καλλιέργεια της συκιάς σε εδάφη με υψηλή περιεκτικότητα ασβεστίου έχει σαν αποτέλεσμα την αύξηση του μέσου βάρους του καρπού, μείωση του ποσοστού των απόσυκων (καρποί με ηλιοεγκαύματα ή με σχισμές στον ομφαλό), την ανάπτυξη καρπών υψηλής ποιότητας με τα επιθυμητά χαρακτηριστικά καθώς η συγκέντρωση ασβεστίου επηρεάζει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του καρπού (Παράρτημα I, συνημμένα I.6 – I.8).

IV. Ανθρώπινος παράγοντας:

Η καλλιέργεια στην περιοχή έχει ιστορία μεγαλύτερη των 200 ετών στα οποία υπάρχει συσσώρευση γνώσης και ανάπτυξη καλλιεργητικών τεχνικών από τους παραγωγούς. Οι εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές πρακτικές στην περιοχή καλλιέργειας έχουν σαν σκοπό να αντιμετωπίσουν τα προβλήματα αλλά και να αριστοποιήσουν τα προτερήματα τα οποία υπάρχουν στην περιοχή λόγω των κλιματικών και εδαφικών παραμέτρων οι οποίες επηρεάζουν την καλλιέργεια.

Τέτοιες καλλιεργητικές τεχνικές αποτελούν η επιλογή του κατάλληλου κάθε φορά συστήματος φύτευσης, η πυκνότητα φύτευσης, η δημιουργία ή μη αναβαθμίδων, με στόχο τόσο την άριστη εκμετάλλευση του μέγιστου δυνατού εμβαδού ταυτόχρονα με τη άριστη αξιοποίηση του προσανατολισμού του αγροτεμαχίου.

Η διαδικασία του ερινεασμού αποτελεί καλλιεργητική τεχνική (επικονίαση) από την επιτυχία της οποίας επηρεάζεται η ποιότητα του προϊόντος (Παράρτημα I, συνημμένο I.1). Η πραγματοποίηση της διαδικασίας αυτής στην περιοχή έχει περιγραφεί σε προηγούμενο στάδιο (παράγραφο 5.1). Οι παραγωγοί μέσα από την μακροχρόνια εφαρμογή της έχουν συσσωρεύσει γνώση σχετικά με τον τρόπο και τα βήματα της διαδικασίας με αποτέλεσμα την άριστη υλοποίηση αυτής. Πρόκειται για μια από τις σημαντικότερες καλλιεργητικές τεχνικές που επηρεάζει την ποιότητα του καρπού καθώς τοποθέτηση αυξημένου αριθμού αγρισύκων σημαίνει μεγάλο ποσοστό εναπόθεσης γύρης εσωτερικά του καρπού με αποτέλεσμα την αλλοίωση ποιοτικών χαρακτηριστικών και πρόκληση ενδοσήψεων, ενώ μικρός αριθμός αγρισύκων επιφέρει ατελή γονιμοποίηση με αποτέλεσμα καρπόπτωση ή και παραγωγή κακώς γονιμοποιημένων σύκων μειωμένης ποιότητας.

Αντίστοιχα έχουν αναπτυχθεί οι γνώσεις που έχουν να κάνουν με τη χειρωνακτική συλλογή των σύκων, η οποία γίνεται καθημερινά ώστε να μην υποβαθμίζεται στον αγρό το ώριμο σύκο και παράλληλα να καθίσταται ελεγχόμενο σχετικά με την υγρασία του, το στάδιο της συλλογής αυτό της λεγόμενης ‘μαραγκούλας’, όπου οι καρποί έχουν αποκτήσει τη μέγιστη συγκέντρωση σακχάρων και αποκόπτονται φυσικά από το δέντρο, το μέγιστο φορτίο που θα πρέπει να συλλεχθεί στον κάθε κάδο συλλογής ώστε να μη προκαλούνται τραυματισμοί.

Στο στάδιο της αποξήρανσης σημαντική τεχνική γνώση βασισμένη σε συσσωρευμένη εμπειρία είναι το ‘γύρισμα’ των σύκων στο αλώνι, δηλαδή η χειρωνακτική διαδικασία αναστροφής των σύκων σε καθημερινή βάση, που επιφέρει ομοιόμορφη ξήρανση στους καρπούς και κυρίως η εκτίμηση του κατάλληλου χρόνου ολοκλήρωσης της διαδικασίας.

Η διαχείριση του προϊόντος μετά τη ξήρανση από τους ίδιους τους παραγωγούς οι οποίοι έχουν αποκτήσει τη σχετική εμπειρία ώστε να πραγματοποιούν χειρωνακτική διαλογή και ποιοτική κατάταξη.

Μέσα από την μακροχρόνια πραγματοποίηση της καλλιέργειας στην περιοχή, υπάρχει σήμερα άριστη προσαρμογή των απαιτήσεων της καλλιέργειας με τις συνθήκες που επικρατούν σε αυτή. Η χρόνια αυτή διαδικασία προσαρμογής είχε σαν αποτέλεσμα να μην υπάρχουν σήμερα εγκατεστημένες φυτείες σε περιοχές που θεωρούνται ακατάλληλες για την καλλιέργεια και παραγωγή προϊόντων ποιότητας είτε λόγω εδαφολογικών είτε λόγω μικροκλιματικών συνθηκών.

Τεχνογνωσία λοιπόν η οποία σχετίζεται με την ποιότητα του τελικού προϊόντος, υπάρχει στους παραγωγούς της περιοχής σχετικά με τις κατάλληλες καλλιεργητικές φροντίδες, με την συλλογή και την επεξεργασία μέχρι την παράδοση των καρπών στα σημεία συλλογής. Αντίστοιχα τεχνογνωσία των κατοίκων της περιοχής υπάρχει κατά το στάδιο της τελικής επεξεργασίας και τυποποίησης, λόγω του συνεχούς ελέγχου από ανθρώπινο προσωπικό το οποίο συμβάλλει στην επιλογή, εμφάνιση και ποιότητα του τελικού προϊόντος, αλλά και λόγω του μεγάλου ποσοστού χειρωνακτικής εργασίας.

6.ii. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το προϊόν «Ξηρά Σύκα Καλαμάτας / Xira Syka Kalamatas» αποτελείται από αποξηραμένα σύκα της ποικιλίας Καλαμών (*Ficus carica* var. *Kalamon*) φυσικώς αποξηραμένα υπό τον ήλιο χωρίς πρόσθετα και συντηρητικά, ένα προϊόν με ιδιαίτερα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Τα χαρακτηριστικά τα οποία συγκεντρώνει το προϊόν διαχωρίζονται σε φυσικά και χημικά τα οποία αντίστοιχα είναι:

i. Φυσικά Χαρακτηριστικά:

Τα φυσικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Ξηρά Σύκα Καλαμάτας / Xira Syka Kalamatas» είναι:

- Χρώμα υποκίτρινο – κεχριμπαρί
- Σχήμα στρογγυλοειδές έως πεπλατυσμένο

- Πλούσιο Μελίτωμα
- Γλυκιά , πλούσια γεύση καραμέλας
- Διακριτό άρωμα που διαμορφώνεται από ποικιλία πτητικών αρωματικών ουσιών

ii. Χημικά Χαρακτηριστικά:

Τα χημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Ξηρά Σύκα Καλαμάτας / Xira Syka Kalamatas» όπως αυτά προκύπτουν από την ανάλυση αντιπροσωπευτικού δείγματος (Παράρτημα II, συνημμένα II.5 - II.9), είναι:

Σάκχαρα:	min 50,0 γρ
----------	-------------

Επιπλέον η υγρασία του προϊόντος δε πρέπει να υπερβαίνει το 24%.

6.iii. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ):

I. Περιγραφή του δεσμού μεταξύ της Ποιότητας του προϊόντος και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος οφείλονται:

1. Στην ξεχωριστή ποικιλία της συκιάς Καλαμών που πήρε το όνομά της από τη πόλη της Καλαμάτας που βρίσκεται εντός της οριοθετημένης ζώνης και η οποία καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά εντός της ζώνης (Παράρτημα V, συνημμένα V.1 - V.4). Τα προϊόντα της ποικιλίας έχουν για πάνω από 150 έτη αναγνωριστεί και βραβευτεί διεθνώς για την ποιότητα τους ενώ ταυτόχρονα έχουν γίνει αποδεκτά και εξάγονται στις διεθνείς αγορές. Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των καρπών της συκιάς (σχήμα, μέγεθος, ομοιομορφία χρώματος, άρωμα, γλυκύτητα, κτλ), επηρεάζονται σημαντικά από το γονότυπο (Παράρτημα I, συνημμένα I.9 – I.15)
2. Στο συνδυασμό των κλιματικών και εδαφικών συνθηκών που επικρατούν στην περιοχή καλλιέργειας και έχουν συμβάλει στην εγκατάσταση και την σταθεροποίηση της απόδοσης της συγκεκριμένης ποικιλίας. Η επικράτηση υψηλών θερμοκρασιών, μεγάλης ηλιοφάνειας και απουσίας βροχοπτώσεων κατά την περίοδο της ωρίμανσης συμβάλουν στην εξασφάλιση υψηλής συγκέντρωσης σακχάρων και στην αποφυγή ποιοτικής υποβάθμισης του προϊόντος κατά το στάδιο της τελικής ωρίμανσης. Η θέση εγκατάστασης των συκεώνων, οι οποίοι στην πλειοψηφία τους βρίσκονται σε πλαγιές λόφων, για τη βέλτιστη έκθεση της φυλλικής επιφάνειας στην ηλιακή ακτινοβολία, με αποτέλεσμα την αυξημένη παραγωγή σακχάρων μέσω της φωτοσύνθεσης και παράλληλα η θέση εγκατάστασης των συκεώνων σε συνδυασμό με τους επικρατούντες ανέμους δεν επιτρέπουν την συγκράτηση υγρασίας η οποία θα υποβάθμιζε το προϊόν εντός των περιοχών καλλιέργειας. Επίσης ο συνδυασμός της υψηλής ηλιοφάνειας, της χαμηλής σχετικής υγρασίας και των λιγοστών βροχοπτώσεων κατά την περίοδο ξήρανσης αποτελεί ιδανικές κλιματικές συνθήκες, ώστε να γίνει η σωστή ξήρανση και να διαμορφωθούν έτσι τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.
3. Στη χημική σύνθεση των εδαφών τα οποία παρουσιάζουν υψηλές συγκεντρώσεις ασβεστίου, υψηλή περιεκτικότητα σε άμμο και κατάλληλο εύρος τιμών pH τα οποία αποτελούν σημαντικούς παράγοντες για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.
4. Στην πραγματοποίηση της διαδικασίας του ερινεασμού από τους παραγωγούς (Παράρτημα I, συνημμένο I.1.).
5. Στο γεγονός ότι οι καρποί συλλέγονται υπερώριμοι έτσι ώστε αυτοί να έχουν αποκτήσει την μέγιστη συγκέντρωση σακχάρων ύστερα από την πλήρη ωρίμανση τους επάνω στα δένδρα και την φυσική τους πτώση. Η συλλογή των καρπών κατά το τρίτο στάδιο ανάπτυξης τους, έχει σαν αποτέλεσμα την μέγιστη δυνατή συγκέντρωση των σακχάρων σε αυτούς (Παράρτημα I, συνημμένο I.16).

6. Στην ολοκλήρωση της διαδικασίας ξήρανσης με την αποκλειστική χρησιμοποίηση ηλιακής ακτινοβολίας χωρίς την χρήση τεχνητών μέσων ξήρανσης. Με την επιλογή της παραδοσιακής αυτής τεχνικής το προϊόν δεν αναπτύσσει υψηλές θερμοκρασίες με άμεσο αποτέλεσμα την συγκράτηση των πτητικών ουσιών, οι οποίες καταστρέφονται σε υψηλές θερμοκρασίες, συμβάλλοντας στην ανάπτυξη του ιδιαίτερου αρώματος και γεύσης του προϊόντος.
7. Στην απουσία της χρήσης χημικών, κατά την επεξεργασία του προϊόντος, τα οποία θα είχαν σαν αποτέλεσμα την μεταβολή του χρώματος της επιδερμίδας του προϊόντος. Συγκεκριμένα δεν χρησιμοποιείται διοξείδιο του θείου για λεύκανση του προϊόντος διότι αποτελεί χρόνια επιλογή η παραγωγή ενός απολύτως φυσικού προϊόντος χωρίς πρόσθετα και συντηρητικά, επιπλέον η θείωση θα επέφερε αλλοίωση του ιδιαίτερου αρώματος των σύκων (Παράρτημα V, συνημμένο V.2).
8. Στην συνεχή επιλογή των καρπών κατά την συγκομιδή και την φάση της τελικής ξήρανσης από τους παραγωγούς. Με την πραγματοποίηση της επαναλαμβανόμενης, σε κάθε αναστροφή των καρπών στην τελική θέση ξήρανσης, χειρωνακτικής αυτής διαδικασίας οι παραγωγοί έχουν άμεσο οπτικό έλεγχο του προϊόντος. Αυτό τους επιτρέπει να αφαιρούν όλους τους μη κατάλληλους καρπούς και να βελτιώνεται η ποιότητα του προϊόντος που παραδίδεται στα σημεία συγκέντρωσης.
9. Στο ότι η συνολική επεξεργασία και τυποποίηση του προϊόντος γίνεται χειρωνακτικά με την χρήση ανθρώπινης εργασίας και συνεχή έλεγχο από ανθρώπινο προσωπικό το οποίο συμβάλει στην επιλογή, με τη συνεχή διαλογή, με αποτέλεσμα τη βέλτιστη εμφάνιση και ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Τα «Ξηρά Σύκα Καλαμάτας» καλλιεργούνται για περισσότερο από 200 χρόνια και στο διάστημα αυτό το προϊόν έχει αποκτήσει φήμη και έχει συνδεθεί με τον χώρο παραγωγής. Το προϊόν λόγω των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών και της ποιότητας του, έχει μακροχρόνια αποδοχή από τις διεθνείς αγορές (Παράρτημα V, συνημμένα V.1 - V.2), με αποτέλεσμα περισσότερο από το 90% σχεδόν του παραγόμενου σήμερα προϊόντος να εξάγεται (Παράρτημα II, συνημμένο II.4).

Ιστορικά και Λαογραφικά Στοιχεία

Στην Ελλάδα η καλλιέργεια της συκιάς μεταφέρθηκε από την Αραβία ενώ αυτόχθονα, άγρια ή σχεδόν άγρια είδη αναφέρονται σε όλη την Μεσόγειο (Παράρτημα III, συνημμένο III.1). Τα σύκα αποτελούσαν σημαντικό είδος διατροφής των αρχαίων Ελλήνων. Ο Αιλιανός στα "Αποσπάσματα" του γράφει ότι ένας από τους λόγους, που ώθησαν τον Ξέρξη να κατακτήσει την Ελλάδα ήταν τα περίφημα σύκα της χώρας. Ο Όμηρος επίσης αναφέρει για τον Οδυσσέα ότι για να πιστέψει ο πατέρας του Λαέρτης ότι αυτός ήταν πράγματι ο γιος του, του θύμισε ανάμεσα στα άλλα ότι έλαβε από αυτόν "τεσσαράκοντα συκάς".

Στις αρχές του 19^{ου} αιώνα στην ευρύτερη περιοχή της Καλαμάτας, σύμφωνα με τις αναφορές, η καλλιέργεια της συκιάς είναι εγκατεστημένη και παράγονται ξηρά σύκα (Παράρτημα III, συνημμένο III.2). Το προϊόν εξαγάγεται από τα διαθέσιμα λιμάνια σε όλη την Ευρώπη (Παράρτημα III, συνημμένο III.3).

Αμέσως μετά την απελευθέρωση και την δημιουργία του Ελληνικού κράτους η

καλλιέργεια της συκιάς αποτελεί σημαντική καλλιέργεια και τα ξηρά σύκα εξακολουθούν να αποτελούν εξαγωγίμο προϊόν. Για την πραγματοποίηση των εξαγωγών από τα λιμάνια της περιοχής προς λιμάνια σε όλη την Ευρώπη χρησιμοποιούνται πλοία τα οποία πολλές φορές ναυλώνονται αποκλειστικά για την μεταφορά του προϊόντος (Παράρτημα III, συνημμένο III.5).

Το 1855 σύκα τα οποία είχαν παραχθεί στην περιοχή και τα οποία είχαν σταλεί, από τον Δήμο Καλαμάτας και από ιδιωτική επιχείρηση, στην Παγκόσμια έκθεση του Παρισιού λαμβάνουν νομισματόσημο Β για την ποιότητα τους (Παράρτημα III, συνημμένο III.4).

Στο τέλος του 19^{ου} αιώνα οι αναφορές για την καλλιέργεια της συκιάς στην περιοχή εξακολουθούν και το εμπόριο των ξερών σύκων έχει τόσο μεγάλη ιστορία που θεωρείται παραδοσιακή δραστηριότητα (Παράρτημα III, συνημμένο III.2 & III.6). Το 1899 ο όγκος των αποθηκευμένων προϊόντων ανέρχεται τον Δεκέμβριο στις 650.000 οκάδες (830 τόνοι περίπου) ενώ ταυτόχρονα από την συγκομιδή μέχρι και το χρονικό διάστημα της αναφοράς έχουν πραγματοποιηθεί και εξαγωγές του προϊόντος (Παράρτημα III, συνημμένο III.7). Τις δύο πρώτες δεκαετίες του 20^{ου} αιώνα η καλλιέργεια της συκιάς αποτέλεσε μια από τις καλλιέργειες από την οποία παράγονταν προϊόν με εξαγωγική δράση και με το συνάλλαγμα το οποίο μεταφερόταν στην χώρα συνέβαλλε στη χρηματοδότηση της ανάπτυξης της (Παράρτημα III, συνημμένο III.8).

Τα πρώτα χρόνια του 20^{ου} αιώνα συνεχίζεται η εγκατάσταση συκεώνων στην περιοχή. Η αύξηση της έκτασης της καλλιέργειας είναι αποτέλεσμα της αποδοχής που λαμβάνει το προϊόν από τις αγορές. Η έκταση της καλλιέργειας αυξάνεται σε βάρος της άλλης παραδοσιακής καλλιέργειας της περιοχής της ελιάς (Παράρτημα III, συνημμένο III.9). Λόγω της αυξημένης προσφοράς προϊόντος αλλά και της μη καλής εφαρμογής πρακτικών ξήρανσης από τους παραγωγούς η τιμή του προϊόντος υποχωρεί (συνημμένο III.10).

Η ακμή της καλλιέργειας της συκιάς στην περιοχή τοποθετείται γύρω στο 1925 - 35, όπου τα αποξηραμένα σύκα εξάγονται σε χώρες της Ευρώπης και στις Η.Π.Α. Σύμφωνα με τις αναφορές μόνο η ποικιλία Καλαμών καλλιεργείται στην περιοχή ενώ τα σύκα συγκομίζονται ξηρά και η διαδικασία επιλογής τους και ξήρανση τους πραγματοποιείται χειρωνακτικά και διαρκεί περίπου 4 ημέρες. Το 1925 στην περιοχή καλλιέργειας παράχθηκαν περίπου περισσότεροι από 15.500 τόνοι ξερών σύκων (Παράρτημα III, συνημμένο III.11). Το 1930 από την έναρξη της συγκομιδή και μέχρι τις 5 Δεκεμβρίου είχαν εξαχθεί πάνω από 9.500 τόνοι σύκα (συνημμένο III.12). Το ίδιο χρονικό διάστημα η μεγάλη ανάπτυξη της καλλιέργειας και η σπουδαιότητα της για την περιοχή αποτελεί κίνητρο για τα καταστήματα να διαφημίζουν τα φυτοπροστατευτικά μέσα τα οποία ήταν διαθέσιμα για την καλλιέργεια (Παράρτημα III, συνημμένο III.13).

Αναγνωρίζοντας τα προβλήματα τα οποία υπήρχαν στην παραγωγή και την διάθεση του προϊόντος τον Ιανουάριο του 1930 ιδρύεται το Γραφείο Προστασίας Ελληνικών Σύκων, εξέλιξη του οποίου αποτελεί από το 1953 η Συκική σαν Κεντρική Συνεταιριστική Ένωση Παραγωγών, με σκοπό να παρέμβει, να κατευθύνει και να προστατεύσει την καλλιέργεια. Το γραφείο των σύκων αναπτύσσει πλούσια δράση με την κατασκευή απεντομητριών, την έκδοση περιοδικών και πληροφοριακού υλικού (μελέτες κτλ) και εν γένει με την επίβλεψη και την καθοδήγηση των παραγωγών. Από

την δραστηριότητα του Γραφείου και με την υποστήριξη του από το 1934 – 1937 πραγματοποιείται η κατασκευή απεντομωτηρίων τα οποία καλύπτουν μεγάλο μέρος της περιοχής καλλιέργειας και λαμβάνονται και άλλα μέτρα στήριξης της καλλιέργειας (Παράρτημα III, συνημμένο III.14). Η συγγραφή βιβλίου με τίτλο «Η Μεσσηνιακή Συκιά» το οποίο βασίστηκε σε μελέτη από την πράξη της καλλιέργειας στην περιοχή καλλιέργειας (Παράρτημα III, συνημμένο III.15) αποτέλεσε ένα ακόμα έργο με σημαντική συμβολή στην υποστήριξη της καλλιέργειας στην περιοχή.

Στις αρχές της δεκαετίας του 1930 η διάθεση του προϊόντος στην αγορά των ΗΠΑ αντιμετώπισε προβλήματα με αποτέλεσμα η διάθεση του στην συγκεκριμένη αγορά να συρρικνωθεί και το 1932 να διατεθούν μόνο 268 τόνοι προϊόντος (Παράρτημα III, συνημμένο III.14). Για την αντιμετώπιση του προβλήματος διάθεσης οι εταιρείες τυποποίησης προσαρμόζονται στις απαιτήσεις του Υγειονομικού Κανονισμού των ΗΠΑ. Η προσαρμογή αυτή είχε σαν συνέπεια την εγκατάσταση των πρώτων συστημάτων ελέγχου της ασφάλειας των παραγόμενων προϊόντων στα τυποποιητήρια της περιοχής. Η εφαρμογή των σχετικών απαιτήσεων από τις εγκαταστάσεις και το προσωπικό ελέγχονταν από ειδικό επιθεωρητή ο οποίος είχε εκπαιδευτεί στις ΗΠΑ και αμειβόταν για τους ελέγχους από τους τυποποιητές (Παράρτημα III, συνημμένο III.16). Αποτέλεσμα της εφαρμογής του συστήματος αυτού ήταν να αυξηθεί, στους 1.400 τόνους, το προϊόν το οποίο διατέθηκε στην αγορά των Η.Π.Α. το 1935 (Παράρτημα III, συνημμένο III.14).

Μετά το τέλος του Β΄ παγκοσμίου πολέμου η καλλιέργεια της Συκιάς εξακολουθεί να παραμένει σημαντική για την περιοχή. Το 1949 σε αυτήν παράγονται 15.000 τόνοι οι οποίοι εξάγονται σε ένα μεγάλο ποσοστό. Οι ΗΠΑ απορροφούν κυρίως τα προϊόντα ανώτερης ποιότητας ενώ και τα υπόλοιπα σύκα εξάγονται στις χώρες της Ευρώπης, της Αφρικής και της Ασίας (Παράρτημα III, συνημμένο III.17).

Τις χρονιές που ακολουθούν η καλλιέργεια εξακολουθεί να αποτελεί κύρια καλλιέργεια για την περιοχή με αποτέλεσμα το 1964 να εξάγονται περισσότεροι από 11.500 τόνοι προϊόντος (Παράρτημα III, συνημμένο III.18). Η κεντρική διοίκηση αναγνωρίζοντας την σπουδαιότητα του προϊόντος για την περιοχή το 1965 προβαίνει στην χρηματοδότηση της δημιουργίας νέων θαλάμων απεντόμωσης (Παράρτημα III, συνημμένο III.19) και αποφασίζει την επιδότηση της παραγωγής του προϊόντος (Παράρτημα III, συνημμένο III.20). Το λιμάνι της Καλαμάτας αποτελεί το κέντρο εξαγωγής του προϊόντος (Παράρτημα III, συνημμένο III.21).

Την δεκαετία του 1970 παρατηρείται έντονη εξαγωγική δραστηριότητα και στις υποψήφιες αγορές εντάσσονται και χώρες της Μέσης Ανατολής από τις οποίες αναπτύσσεται έντονο ενδιαφέρον για το προϊόν (Παράρτημα III, συνημμένα III.22 & III.23).

Τις δεκαετίες 80 και 90 το προϊόν συνεχίζει να έχει εξαγωγική τάση (Παράρτημα III, συνημμένο III.24). Η παραγωγή στην περιοχή ανέρχεται στους 8.500 τόνους το 1989 και στους 5.900 το 1990 καλύπτοντας ποσοστό μεγαλύτερο του 88% της συνολικής Ελληνικής παραγωγής σε ξηρό σύκο (Παράρτημα III, συνημμένα III.25 & III.26). Η ζήτηση του προϊόντος αυτή την περίοδο παραμένει υψηλή και με σκοπό την κάλυψη των αυξημένων απαιτήσεων λαμβάνονται Υπουργικές Αποφάσεις για την επανακατηγοριοποίηση μέρους της παραγωγής (Παράρτημα III, συνημμένα III.27 & III.28).

Τα τελευταία χρόνια οι καλλιεργούμενες εκτάσεις συκιάς στην περιοχή παρουσιάζουν μείωση με άμεσο αποτέλεσμα η ποσότητα των παραγόμενων προϊόντων τα τελευταία χρόνια να διαμορφώνεται στους 2.300 – 2.900 τόνους (Παράρτημα II, συνημμένα II.3 & II.4). Η μείωση της παραγωγής έχει σαν αποτέλεσμα να μην είναι περιοδικά δυνατή η κάλυψη του συνόλου των αιτημάτων των πελατών.

Στην περιοχή πραγματοποιούνται νέες φυτεύσεις κυρίως για αντικατάσταση παλιών δένδρων. Στις εκτάσεις αυτές επιλέγεται η εγκατάσταση της παραδοσιακής για την περιοχή τοπικής ποικιλίας Καλαμών. Η επιλογή αυτή των παραγωγών είναι συνειδητή και πραγματοποιείται επειδή τα σύκα της συγκεκριμένης ποικιλίας έχουν αποδοχή από την αγορά λόγω των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών τους και επειδή η καλλιέργεια της τους είναι γνωστή.

Η περιοχή καλλιέργειας καθώς και η ευρύτερη περιοχή έχει αναπτύξει μεγάλη σχέση με το προϊόν και υπάρχει δέσιμο των ανθρώπων με αυτό. Για πολλά χρόνια πραγματοποιούνται εκδηλώσεις και γιορτές οι οποίες αναδεικνύουν την σημασία της καλλιέργειας και συνδυάζουν την προώθηση του προϊόντος και τους τρόπους κατανάλωσης αυτού με την ιστορία και τον πολιτισμό του τόπου (Παράρτημα III, συνημμένα III.29, III.30 & III.31.) Το προϊόν έχει ενσωματωθεί και στην κουζίνα της περιοχής (Παράρτημα III, συνημμένα III.32 – III.35). Η ιστορία, η φήμη και το δέσιμο του προϊόντος με την περιοχή έχει σαν αποτέλεσμα την αναγνώριση του και την παρουσία του σε εξειδικευμένα περιοδικά (Παράρτημα III, συνημμένα III.36 – III.38.).

Η φήμη που έχει αποκτήσει το προϊόν όλα αυτά τα χρόνια έχει προσδώσει υψηλή εμπορική αξία με αποτέλεσμα το προϊόν να διακινείται επώνυμα (Παράρτημα III, συνημμένο III.39 και Παράρτημα IV, συνημμένο IV.1) και έτσι να διασφαλίζεται η διάθεση του προϊόντος και το εισόδημα των παραγωγών.

Η παρουσία του προϊόντος στην περιοχή είναι πολύ παλιά. Το προϊόν έχει καταγεγραμμένη εξαγωγική δράση, μεγαλύτερη των 200 ετών, και συνεισφέρει στην οικονομία της ευρύτερης περιοχή σε εξαιρετικά σημαντικό βαθμό. Υπάρχει σημαντική ζήτηση του προϊόντος από τις αγορές παρά τα προβλήματα στην διάθεση τα οποία παρατηρούνται περιοδικά. Υπάρχει σαφής ιστορικός και οικονομικός δεσμός του προϊόντος με την περιοχή και τους κατοίκους αυτής. Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος έχουν γίνει αποδεκτά από τις αγορές και υπάρχει αναγνώριση, ζήτηση, και σύνδεση του προϊόντος με την περιοχή παραγωγής και στο διαδίκτυο υπάρχει πληθώρα σχετικών αναφορών (ενδεικτικά Παράρτημα VI).

7. Φορείς Ελέγχου

1. Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «Δήμητρα» ΕΛΓΟ – «ΔΗΜΗΤΡΑ»

Διεύθυνση: Πατησίων & Άνδρου 1,

ΤΚ 11257 Αθήνα

Τηλέφωνο: 210 – 8231253

Φαξ: 210 - 8231438

2. Περιφερειακή Ενότητα Μεσσηνίας

Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής

Διεύθυνση: Διοικητήριο

Τ.Κ. 241 00

Τηλ.: 2721044206

8. Επισήμανση

Ότι προβλέπεται στην Εθνική και ενωσιακή νομοθεσία

9. Εθνικές και Κοινοτικές απαιτήσεις

-

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΣΥΝΗΜΜΕΝΩΝ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

- 1 Ποντίκης Κ. . Ειδική Δενδροκομία, Συκιά, σελ 407- 431, Εκδόσεις Σταμούλη.
- 2 Βασιλακάκης Μ., Θεριός Ι., Μαθήματα Ειδικής Δενδροκομίας (Φυλλοβόλα Οπωροφόρα Δένδρα), σελ 313 – 320, Υπηρεσία Δημοσιευμάτων, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, 1993.
- 3 Σφακιωτάκης Ε. Δενδρώδεις Καλλιέργειες, Συκιά, σελ 165 – 169, Ευγενίδου Ίδρυμα, 1998.
- 4 Flaishman A.M., Rodov V., Stover Ed., Horticulture Reviews, Volume 34, Te Fig: Botany, Horticulture and Breeding, p.122 – 123, Wiley J. and Sons Inv, 2008.
- 5 Μπουρίκας Ν., Η Καλλιέργεια Συκιάς στο Νομό Μεσσηνίας, ΑΤΕΙ Καλαμάτας, 2004.
- 6 Flaishman A.M., Rodov V., Stover Ed., Horticulture Reviews, Volume 34, Te Fig: Botany, Horticulture and Breeding, p.148 – 149, Wiley J. and Sons Inv, 2008.
- 7 Aksoy U., Anac D., The Effect of Calcium chloride application on fruit quality and mineral content of figs. ISHS Acta Horticulture v. 368, International Symposium on Postharvest Treatment of Horticultural Crops, 1994.
- 8 Irget, Aksoy, Okur, Ongun and Tepecik, Effect of calcium based fertilization on dried fig (*Ficus carica* L. cv. Sarilop) yield and quality, Sci Hortic 118 (4):6, 2008
- 9 Simsek M., Evaluation of selected fig genotype from South east Turkey, African Journal of Biotechnology v.8 (19) pp 4969 – 4976, 2009
- 10 Gozlekci S., Selection studies on fig (*Ficus carica* L.) in Antalya Province of Turkey, African Journal of Biotechnology v.9 (46) pp 7857 – 7862, 2010.
- 11 Karadeniz T. A study on some fruit characteristics and propagations of these by hardwood cuttings of local fig cultivars crown in ordu (Turkey), ISHS Acta Horticulture 605, II International Symposium on Fig.
- 12 Messaoudi Z. and Haddadi L., Morphological and chemical characterization of fourteen fig trees cultivated in Oulmes area Morocco, ISHS Acta Horticulture 798, II International Symposium on Fig.
- 13 Simsek M., and Yildirim H., Fruit characteristics of the selected figs genotypes, African Journal of Biotechnology v.9 (37) pp 6056 – 6060, 2010.
- 14 Genna A. De Vencchi P., Maestrelli A., Bruno M., Quality of “Dottato” dried figs crown in cosenza region, Italy A sensory and Physical – Chemical Approach, ISHS Acta Horticulture 798, II International Symposium on Fig.
- 15 Simsek M., A Study on Selection and Identification of Table Fig Types in East Edge of Firat River, Asian Journal of Animal and Veterinary Advances 6 (3): 265 – 273, 2011.
- 16 Tsantili E., Changes during development of «Tsapela» fig fruits, Science Horticulturae v. 44 N.3 – 4 pp 227 – 234, 1990.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

- 1 Χάρτης ζώνης καλλιέργειας συκιάς ποικιλίας Καλαμών.
- 2 Μετεωρολογικά δεδομένα μετεωρολογικού σταθμού Γυθείου..
- 3 Μητρώο Παραγωγών της περιοχής καλλιέργειας.
- 4 Στοιχεία παραγωγής συκοκαλλιέργειας της περιοχής καλλιέργειας.
- 5 Agrolab Εργαστηριακές & Συμβουλευτικές Υπηρεσίες, 2012, Έκθεση Δοκιμών, 191012-20600.
- 6 Agrolab Εργαστηριακές & Συμβουλευτικές Υπηρεσίες, 2012, Έκθεση Δοκιμών, 191012-20598.
- 7 Agrolab Εργαστηριακές & Συμβουλευτικές Υπηρεσίες, 2012, Έκθεση Δοκιμών, 191012-20598.
- 8 Agrolab Εργαστηριακές & Συμβουλευτικές Υπηρεσίες, 2011, Έκθεση Δοκιμών, 130911-18696, Agrolab Εργαστηριακές & Συμβουλευτικές Υπηρεσίες, 2012, Έκθεση Δοκιμών, 191012-20591, Αναλυτικά εργαστήρια Αθηνών Α.Ε. 2021 Έκθεση Δοκιμής, 31144055.
- 9 Agrolab Εργαστηριακές & Συμβουλευτικές Υπηρεσίες, 2011, Έκθεση Δοκιμών, 130911-18695.
- 10 Εδαφολογικές Αναλύσεις από την περιοχή καλλιέργειας.
- 11 Μετεωρολογικά δεδομένα μετεωρολογικού σταθμού Καλαμάτας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

- 1 Stover Ed., Aradhya M., Ferqusin L., and Crisosto H., The Fig: Overview of an Ancient Fruit, HortScience V. 42(5), 2007.
- 2 Ζέρβης Ν. Οι ξένοι ταξιδιώτες, Η Καθημερινή Επτά Ημέρες,, 2001
- 3 Κωνσταντινίδης Α., Το Λιμάνι της Καλαμάτας, Η Καθημερινή Επτά Ημέρες, 2001.
- 4 Συμβολαιογραφικές Πράξεις Νησιού Μεσσηνίας έτους 1835 Περιλήψεις, ΓΑΚ/ Αρχαία Νομού Μεσσηνίας, σ. 41, 1996.
- 5 Βασίλειον της Ελλάδος, Εγκύκλιοι διαταγαί οδηγίαι και Διατάξεις του Υπουργείου των Εσωτερικών εκδοθείσα το 1856,
- 6 Βερράρου Σ., Εμπόριο & Βιομηχανία, Η Καθημερινή Επτά Ημέρες,, 2001.
- 7 Θάρρος, Εμπορικών Δελτίον, 1899.
- 8 Ιστορία της Ελλάδος του 20^{ου} Αιώνα, 1900 – 1920.
- 9 Θάρρος, Συκοφυτεία, 1920.
- 10 Θάρρος, Δια τα Σύκα, 1920.
- 11 Cornell University, Core Historical Literature of Agriculture, The fig.
- 12 Θάρρος, Η Εξαγωγή Σύκων, 1930.
- 13 Θάρρος, Δια την ψωρίασιν των Συκόδενδρων, Αν. Ελληνική Εταιρεία, 1930.

- 14 Ελληνική Συκοπαραγωγή, Έγγραφο του Γραφείου Προστασίας Ελληνικών Σύκων προς τον πρόεδρο της Κοινότητας Παπαδιάνικων, 1936.
- 15 Κανάσης Ν., Η Μεσσηνιακή Συκή, 1936.
- 16 Έγγραφο για την εφαρμογή του συστήματος ορθών πρακτικών παραγωγής, 1933.
- 17 Θάρρος, Το εξαγωγικό Εμπόριο Σύκων, 1950.
- 18 Θάρρος, Εξαγωγαί Γεωργικών Προϊόντων. 1964.
- 19 Θάρρος, Επεκτείνονται τα Απεντομοτήρια της Συκικής. 1965.
- 20 Θάρρος, Απεφασίσθη επιδότησις σύκων κατά 80 δρχ, 1965.
- 21 Θάρρος, Ζωηρά κινήσεις, εξαγωγής σύκων 1965.
- 22 Επιστολή Νέας Αγρεξ προς ΣΥΚΙΚΗ, 1974.
- 23 Επιστολή COMICOM, προς ΣΥΚΙΚΗ. 1973.
- 24 Βιβλίο Ελέγχου Διεύθυνσης Γεωργίας για τα προϊόντα για εξαγωγή, για τα έτη 1985 – 1990.
- 25 Επιστολή ΣΥΚΙΚΗΣ προς Διεύθυνση Γεωργίας για παραγωγή 1989, 1990.
- 26 Επιστολή ΣΥΚΙΚΗΣ προς Διεύθυνση Γεωργίας για παραγωγή 1990, 1990.
- 27 Έγκριση Διαλογής Σύκων Β παραγωγικού τύπου για τη δημιουργία Σύκων Α' Εμπορικού τύπου για κάλυψη των αναγκών της αγοράς των Η.Π.Α., 1991.
- 28 Έγκριση Διαλογής Σύκων Β παραγωγικού τύπου για τη δημιουργία Σύκων Α' Εμπορικού τύπου για κάλυψη των αναγκών της αγοράς των Η.Π.Α., 1989.
- 29 Θάρρος 20/9/2012, Πλήθος κόσμου στη Γιορτή Σύκου.
- 30 Θάρρος 14/8/2011, Δέκα χρόνια κλείνει η γιορτή Σύκου.
- 31 Νότος Press. gr 24/8/2011, Πέτυχε η «Γιορτή Σύκου» στα Παπαδιάνικα.
- 32 www.pyliakigi.gr, Γλυκό Κουταλιού Αποξηραμένο Σύκο.
- 33 www.sykiki.gr, Γλύκισμα με Ξηρά Σύκα.
- 34 www.sykiki.gr, Καρυδόπιτα με ξηρά Σύκα.
- 35 www.sykiki.gr, Χυλοπίτες με σύκα, δεντρολίβανο και πανσέτα.
- 36 ΒήμαGourmet, Τα φρούτα της Καλαμάτας, Απρίλιος 2011.
- 37 Travel Book, Μεσσηνία – Λακωνία, Γαστρονομία Μεσσηνίας Τ 9^ο 2012
- 38 Blue Fly Smart, Τα σύκα, Τεύχος 32.
- 39 Αντιπροσωπευτικές ετικέτες διαφόρων εταιρειών με τις οποίες διακινείται το προϊόν εμπορικά.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

- 1 Υλικό για την υποστήριξη του ονόματος Ξηρά Σύκα Καλαμάτας / Xira Syka KALAMATAS

- 2 Αναλύσεις διαθρεπτικών συστατικών
- 3 Αναλύσεις υπολειμματικότητας στο τελικό προϊόν.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

1. Lionakis s.m. Present status and future prospects of the cultivation in Greece of the plants: fig, loquat, Japanese persimmon, pomegran and Barbary fig.
2. Volatile profile of greek dried white figs (*Ficus carica* L.) and investigation of the role of β - damascenone in aroma formation in fig liquors. Maria Palassarou, Eleni Melliou, Maria Liouni, Antonios Michaelakis George Balayiannis and Prokopios Magiatis.
3. Μεταπτυχιακή Διατριβή Μαλαπάνη Άννα, «Η επίδραση διαφορετικών επιπέδων λίπανσης στην ποιότητα σύκων ποικιλίας ‘Καλαμών’».
4. Πτυχιακή διατριβή «Η καλλιέργεια της συκιάς νέες τεχνικές και προοπτική ανάπτυξης των εξαγωγών» Ευστρατίου Κώστας.
5. Πίνακας κριτηρίων ποιοτικής κατάταξης σύκων.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI

- 1) https://www.vlioras.gr/Personal/Interests/FoodDrink/2013_10_07_Vima_Syka.htm
- 2) <https://www.greekgastronomyguide.gr/kalamata-messinia/paradosiaki-kouzina/>
- 3) <https://www.olivemagazine.gr/gastronomika/taxidevontas/ellada/san-pas-stin-kalamata-echeis-polla-na-g/>
- 4) https://cooktime.gr/r/53650370/%CE%B3%CE%BB%CF%85%CE%BA%CE%BF_%CF%84%CF%83%CE%B1%CF%80%CE%B5%CE%BB%CE%B5%CF%82_%CE%B3%CE%BB%CF%85%CE%BA%CE%BF_%81_%CF%84%CE%BF%CF%85_%CE%BA%CE%BF%CF%85%CF%84%CE%B1%CE%BB%CE%B9%CE%BF%CF%85_%CE%BC%CE%B5_%CE%BE%CE%B5%CF%81%CE%B1_%CF%83%CF%85%CE%BA%CE%B1_%CE%BA%CE%B1%CE%BB%CE%B1%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%B1%CF%82/
- 5) <https://mythicalpeloponnese.gr/%CE%BA%CE%B1%CE%BB%CE%B1%CE%BC%CE%AC%CF%84%CE%B1-%CE%B1%CF%85%CE%B8%CE%B5%CE%BD%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%AE-%CE%B3%CE%B1%CF%83%CF%84%CF%81%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%B9%CE%BA%CE%AE-%CE%B5%CE%BC%CF%80/>
- 6) https://www.tharrosnews.gr/wp-content/uploads/2022/07/gastr_small_compressed-1-1.pdf
- 7) http://tasykatissofias.blogspot.com/2014/07/blog-post_19.html
- 8) <https://www.visitgreece.gr/el/blog/travel-tips/204/gastronomikos-toyrismos-sti-messini-2/>
- 9) <https://dinanikolaou.gr/ta-taxidia-mou-stin-tileorasi/>
- 10) <https://www.versustravel.eu/photos/%CE%9C%CE%95%CE%A3%CE%A3%CE%97%CE%>

[9D%CE%99%CE%91%CE%9A%CE%91%CE%99%CE%9C%CE%95%CE%A3%CE%A3%CE%97%CE%9D%CE%99%CE%91%CE%9A%CE%97%CE%9C%CE%91%CE%9D%CE%97-4%CE%97%CE%9C%CE%95%CE%A1%CE%95%CE%A3-%CE%A6%CE%98%CE%99%CE%9D%CE%9F%CE%A0%CE%A9%CE%A1%CE%9F2020.pdf](https://gastrotourismos.gr/i-kouzina-tis-messinias-syntages-prionta-4536)

- 11) <https://gastrotourismos.gr/i-kouzina-tis-messinias-syntages-prionta-4536>