

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, 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

(2020/C 383/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ/
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

«ΠΑΤΑΤΑ ΝΑΞΟΥ» (PATATA NAXOU)

ΕΕ αριθ.: PGI-GR-0708-AM01- 14.11.2019

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

ΑΤΥΠΗ ΟΜΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ - ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΩΝ ΠΑΤΑΤΑΣ ΝΑΞΟΥ

Η άτυπη ομάδα παραγωγών – μεταποιητών πατάτας Νάξου δραστηριοποιείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης και σήμερα τυποποιεί, επεξεργάζεται, συσκευάζει και εμπορεύεται το μεγαλύτερο ποσοστό της παραγόμενης ποσότητας Πατάτας Νάξου. Επιπρόσθετα, ένα από τα μέλη της άτυπης ομάδας (η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου Α.Ε.Σ. Α.Ε.) έχει ως μέλη της παραγωγούς πατάτας και είχε υποβάλει την αρχική αίτηση για καταχώριση της ονομασίας «Πατάτα Νάξου» στο Μητρώο ΠΟΠ-ΠΓΕ της Ε.Ε.

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ελλάδα

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορούν οι τροποποιήσεις

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση (συσκευασία)
- Άλλο (Έλεγχος, Τεχνική προσαρμογή)

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

4. Τύπος τροποποίησης(εων)

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. Τροποποιήσεις

Περιγραφή του προϊόντος

1. Το σημείο του κεφαλαίου 2) των προδιαγραφών σχετικά με την περιγραφή του προϊόντος «Πατάτα Νάξου»:

«Οι καλλιεργούμενες ποικιλίες πατάτας στην γεωγραφική περιοχή της Νάξου είναι οι Liseta, Spunta, Marfona, Vivaldi και Alaska.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Οι καλλιεργούμενες ποικιλίες πατάτας στην γεωγραφική περιοχή της Νάξου είναι οι Liseta, Spunta, Marfona, Vivaldi, Alaska, El Beida, Farida, Noha και Burren.»

Η τροποποίηση αφορά σε διεύρυνση της ποικιλιακής βάσης. Η επιλογή των νέων ποικιλιών στοχεύει στην προσαρμογή των προδιαγραφών της πατάτας Νάξου στη μεταβολή των κλιματολογικών συνθηκών, λόγω της κλιματικής αλλαγής, καθόσον οι νέες ποικιλίες προσαρμόζονται καλύτερα στην παρατηρούμενη κατανομή των βροχοπτώσεων σε σημαντικά λιγότερες ημέρες μηνιαίως και ετησίως, καθώς και στις υψηλές εντάσεις βροχοπτώσεις (ύψος βροχής ημερησίως) που σημειώνονται τα τελευταία 5 έτη στην οριοθετημένη ζώνη (νησί της Νάξου). Ειδικότερα, οι νέες ποικιλίες δίνουν μικρότερο ποσοστό παραμορφωμένων κονδύλων πατάτας σε σχέση με τις σήμερα εγκεκριμένες ποικιλίες, όταν παρατηρούνται έντονες και μεγάλης διάρκειας βροχοπτώσεις την περίοδο της κονδυλοποίησης, όπως συμβαίνει τα τελευταία έτη λόγω της κλιματικής αλλαγής, και επιπλέον, επειδή κονδυλοποιούν σε μεγαλύτερο βάθος σε σχέση με τις σήμερα εγκεκριμένες ποικιλίες, δεν αφήνουν «γυμνούς» τους κονδύλους από χώμα, με συνέπεια να μην πρασινίζουν οι κόνδυλοι πατάτας από τις έντονες βροχοπτώσεις, οι οποίες δημιουργούν μεγάλη επιφανειακή απορροή.

Επισημαίνεται ότι τα ιδιότυπα χαρακτηριστικά της πατάτας Νάξου, δηλαδή η πρωιμότητα, το μέτριο μέγεθος, η καθαρή εμφάνιση, η ομοιομορφία και η απουσία προσβολών, ασθενειών και γενικότερα ελαττωμάτων, η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία μεγαλύτερη του 18% και η περιεκτικότητα σε σάκχαρα μικρότερη του 1% διατηρούνται με την προσθήκη των νέων ποικιλιών. Τα ιδιότυπα αυτά χαρακτηριστικά της πατάτας Νάξου οφείλονται στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματολογικές συνθήκες του νησιού και στις πολυάριθμες παραδοσιακές καλλιεργητικές πρακτικές των ντόπιων παραγωγών που ακολουθούνται έως και σήμερα.

Οι νέες ποικιλίες που είναι περισσότερο ανθεκτικές σε ξηρές συνθήκες (συνθήκες ανομβρίας) και κατάλληλες για πρώιμες φυτεύσεις σε έτη με περιορισμένο αριθμό βροχοπτώσεων, κατά τα οποία τα αποθέματα των αρδευτικών υδάτων καλής ποιότητας περιορίζονται ήδη από τα μέσα Μαΐου, θα έχουν θετικό αντίκτυπο στο εισόδημα των παραγωγών, οι οποίοι έχουν υποστεί σημαντική μείωση στο εισόδημά τους, λόγω της κλιματικής αλλαγής. Παρουσιάζουν δε επιθυμητά παραγωγικά (υψηλές στρεμματικές αποδόσεις) και κυρίως ποιοτικά χαρακτηριστικά, (διατηρησιμότητα, μικρότερη φύρα – μεγαλύτερο ποσοστό εμπορεύσιμων κονδύλων πατάτας, πρωιμότητα παραγωγής, ανθεκτικότητα σε ασθένειες) προσαρμοσμένα στις εδαφοκλιματολογικές συνθήκες της περιοχής και επιτυγχάνουν την πρωιμότητα της παραγωγής, που αποτελεί ένα από τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά της πατάτας Νάξου. Στον αντίποδα η υφιστάμενη κατάσταση έχει ως εξής: Η αδυναμία συγκέντρωσης των μεγάλων ποσοτήτων νερού βροχής για άρδευση, που σημειώνονται μέσα σε λίγες ημέρες εντός κάθε μηνός και η αδυναμία συγκράτησης του νερού αυτού από το έδαφος (επιφανειακή απορροή), φαινόμενα που παρατηρούνται στην οριοθετημένη ζώνη τα τελευταία 5 έτη, έχουν ως αποτέλεσμα τη μειωμένη παραγωγικότητα των εγκεκριμένων σήμερα καλλιεργούμενων ποικιλιών πατάτας και τη μείωση του εισοδήματος των παραγωγών. Έτσι, η προσθήκη των νέων ποικιλιών, οι οποίες διατηρούν τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, θα συμβάλλει προς την κατεύθυνση της μη απώλειας εισοδήματος των παραγωγών και στην διατήρηση του σημερινού επιπέδου παραγωγής πιστοποιημένης πατάτας Νάξου ΠΓΕ μέσω της καλλιέργειας περισσότερων στρεμμάτων πατάτας με τις νέες ποικιλίες.

Τροποποιείται και το αντίστοιχο σημείο του κεφαλαίου 3.2 του ενιαίου εγγράφου .

2. Το σημείο του κεφαλαίου 2) των προδιαγραφών σχετικά με την περιγραφή του προϊόντος «Πατάτα Νάξου»:

«Το μέγεθος του κονδύλου κυμαίνεται από 35 έως 65 χιλιοστόμετρα, με σχήμα στρογγυλό έως μακρόστενο αντιστοίχως.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Το μέγεθος του κονδύλου κυμαίνεται από 35 έως 75 χιλιοστόμετρα, με σχήμα στρογγυλό έως μακρόστενο αντιστοίχως.»

Η τροποποίηση στο μέγεθος των κονδύλων αιτιολογείται από τα πειραματικά δεδομένα στο χωράφι για κάποιες από τις νέες ποικιλίες, οι οποίες δίνουν λίγο μεγαλύτερους κονδύλους πατάτας. Οι νέες αυτές ποικιλίες προστίθενται, επειδή διαθέτουν επιθυμητά παραγωγικά χαρακτηριστικά, όπως καλύτερη ανθεκτικότητα σε ξηρές συνθήκες, μεγαλύτερη διατηρησιμότητα κατά την αποθήκευση, ανθεκτικότητα σε ασθένειες και μικρό ποσοστό φύρας, καθώς και για τους λόγους που διεξοδικά αναλύθηκαν στην περίπτωση 1. Η αύξηση του μέγιστου μεγέθους της πατάτας από 65 mm σε 75 mm δεν αλλάζει την ταξινόμηση της πατάτας Νάξου ως πατάτας μετρίου μεγέθους, το οποίο αποτελεί το ιδιότυπο χαρακτηριστικό της πατάτας Νάξου.

Τροποποιείται και το αντίστοιχο σημείο του κεφαλαίου 3.2 του ενιαίου εγγράφου .

3. Το σημείο του κεφαλαίου 2) των προδιαγραφών σχετικά με την περιγραφή του προϊόντος «Πατάτα Νάξου»:

«Η επιδερμίδα παρουσιάζει λεία και συνεχή υφή ενώ το χρώμα της είναι κίτρινο. Οι οφθαλμοί, περίπου 10 ανά κόνδυλο, είναι επιφανειακοί και η σάρκα του κονδύλου έχει χαρακτηριστικό λευκό—κίτρινο χρώμα.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Η επιδερμίδα παρουσιάζει λεία και συνεχή υφή ενώ το χρώμα της είναι ανοιχτό κίτρινο ή κίτρινο. Οι οφθαλμοί, περίπου 10 ανά κόνδυλο, είναι επιφανειακοί και η σάρκα του κονδύλου έχει χαρακτηριστικό λευκό ή κίτρινο ή λευκο-κίτρινο χρώμα.»

Οι τροποποιήσεις στο χρώμα της επιδερμίδας και της σάρκας των κονδύλων αιτιολογούνται από τα φυσικά χαρακτηριστικά των νέων ποικιλιών. Οι μικρές τροποποιήσεις στο χρώμα της σάρκας του κονδύλου από λευκο-κίτρινο χρώμα σε λευκό ή κίτρινο ή λευκο-κίτρινο χρώμα και στο χρώμα της επιδερμίδας του κονδύλου από κίτρινο σε ανοιχτό κίτρινο ή κίτρινο, δεν μεταβάλλουν τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος και δεν γίνονται αντιληπτές από τους καταναλωτές, ενώ δεν αποτελούν ιδιότυπα χαρακτηριστικά της πατάτας Νάξου. Οι νέες αυτές ποικιλίες προστίθενται για τους λόγους που διεξοδικά αναλύθηκαν στην περίπτωση 1.

Τροποποιείται και το αντίστοιχο σημείο του κεφαλαίου 3.2 του ενιαίου εγγράφου .

4. Το σημείο του κεφαλαίου 2 των προδιαγραφών σχετικά με την περιγραφή του προϊόντος «Πατάτα Νάξου»:

«Μικρό ποσοστό (<10%) ανήκει σε άλλες ποικιλίες που αξιολογούνται από το τοπικό Κέντρο Παραγωγής Πολλαπλασιαστικού Υλικού και διατίθενται περιοδικά για καλλιέργεια και αξιολόγηση στους τοπικούς παραγωγούς.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Μικρό ποσοστό (<10%) ανήκει σε άλλες ποικιλίες που θα πληρούν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος όπως περιγράφονται στις προδιαγραφές.»

Το τοπικό Κέντρο Παραγωγής Πολλαπλασιαστικού Υλικού από την αρχική έγκριση της ΠΓΕ ονομασίας και μέχρι σήμερα αξιολογεί τον πατατόσπορο. Τα τελευταία έτη η παραγωγή του πατατόσπορου έχει περιοριστεί σημαντικά και η συντριπτική πλειοψηφία των καλλιεργούμενων εκτάσεων πατάτας προορίζονται για πατάτα φαγητού, σε αντίθεση με ότι συνέβαινε κατά τον χρόνο της αρχικής έγκρισης της ΠΓΕ ονομασίας και τα επόμενα έτη, όπου η κύρια παραγωγική κατεύθυνση αφορούσε στην παραγωγή πατατόσπορου. Για τον λόγο αυτόν τροποποιούμε την διατύπωση, προκειμένου να μην υπάρχουν παρερμηνείες. Σε κάθε περίπτωση, ο έλεγχος της συμμόρφωσης προς τις προδιαγραφές είναι αποκλειστική αρμοδιότητα της αρμόδιας αρχής ελέγχου και όχι των ίδιων των παραγωγών.

5. Το σημείο του κεφαλαίου 5) των προδιαγραφών σχετικά με την περιγραφή της μεθόδου παρασκευής της «Πατάτας Νάξου», g. Συγκομιδή:

«Η συγκομιδή της ανοιξιάτικης καλλιέργειας ξεκινά στα τέλη Μαΐου και έχει ολοκληρωθεί το πρώτο δεκαήμερο του Ιουλίου.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Η συγκομιδή της ανοιξιάτικης καλλιέργειας ξεκινά τέλη Απριλίου και ολοκληρώνεται το πρώτο δεκαήμερο του Ιουλίου.»

Κρίνεται σκόπιμη η τροποποίηση σχετικά με τον χρόνο συγκομιδής, λόγω της προσθήκης της ποικιλίας El Beida, η οποία είναι πολύ πρόωμη (συγκομιδή 80-85 ημέρες από την σπορά).

Τροποποιείται και το αντίστοιχο σημείο του κεφαλαίου 3.2 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με την περιγραφή του προϊόντος «Πατάτα Νάξου» .

6. Το σημείο του κεφαλαίου 5) των προδιαγραφών σχετικά με την περιγραφή της μεθόδου παρασκευής της «Πατάτας Νάξου», b. Φύτευση κονδύλων:

«Σήμερα στην Νάξο επικρατούν δύο εποχές φύτευσης: στην ανοιξιάτικη καλλιέργεια, η σπορά πραγματοποιείται από τα μέσα Φεβρουαρίου μέχρι αρχές Μαρτίου, ενώ στη φθινοπωρινή η σπορά πραγματοποιείται από τις αρχές Αυγούστου μέχρι και τις πρώτες μέρες του Σεπτεμβρίου.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Σήμερα στην Νάξο επικρατούν δύο εποχές φύτευσης: στην ανοιξιάτικη καλλιέργεια, η σπορά πραγματοποιείται από τα μέσα Ιανουαρίου μέχρι αρχές Μαρτίου, ενώ στη φθινοπωρινή η σπορά πραγματοποιείται από τις αρχές Αυγούστου μέχρι και τις πρώτες μέρες του Σεπτεμβρίου.»

Ο λόγος της τροποποίησης αφορά στην σπορά της νέας ποικιλίας El Beida από τα μέσα Ιανουαρίου κατά την ανοιξιάτικη καλλιέργεια, λόγω του ότι η συγκεκριμένη ποικιλία είναι πολύ πρόωμη, συγκομιδή 80-85 ημέρες από την σπορά, με αποτέλεσμα η συγκομιδή να ξεκινά τέλη Απριλίου, περίοδο όπου τα αποθέματα των αρδευτικών υδάτων είναι καλής ποιότητας.

Τροποποιείται και το αντίστοιχο σημείο του κεφαλαίου 3.2 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με την περιγραφή του προϊόντος «Πατάτα Νάξου».

Απόδειξη της καταγωγής

7. Το σημείο του κεφαλαίου 4 των Προδιαγραφών προϊόντος που αφορά την Απόδειξη της Καταγωγής σχετικά με την τήρηση του μητρώου καλλιεργητών «Πατάτας Νάξου»:

«Το μητρώο περιέχει τους σήμερα εμπλεκόμενους παραγωγούς και είναι ανοιχτό στην είσοδο νέων καλλιεργητών. Η εξυπηρέτηση της έγκαιρης και έγκυρης ενημέρωσης τους, επιβάλει την τήρηση τους να αναλάβει η Ε.Α.Σ. Νάξου.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Το μητρώο περιέχει τους σήμερα εμπλεκόμενους παραγωγούς και είναι ανοιχτό στην είσοδο νέων καλλιεργητών, τηρείται δε από τις επιχειρήσεις τυποποίησης, συσκευασίας, εμπορίας πατάτας Νάξου. Οι επιχειρήσεις οφείλουν να εφαρμόζουν σύστημα ιχνηλασιμότητας προκειμένου να αποδεικνύουν κάθε στιγμή τη σχέση μεταξύ εισροών/α'υλών και εκροών/τελικών προϊόντων.»

Ιδιαίτερα οι επιχειρήσεις με δραστηριότητα την τυποποίηση/συσκευασία του προϊόντος υποχρεούνται να τηρούν αρχείο με τα στοιχεία των συνεργαζόμενων παραγωγών/καλλιεργητών, στο οποίο θα περιλαμβάνονται μεταξύ άλλων, οι κωδικοί αγροτεμαχίων ΟΣΔΕ (χαρτογραφικό υπόβαθρο), οι καλλιεργούμενες ποικιλίες ανά αγροτεμάχιο και οι ποσότητες που παραλαμβάνονται ανά παραγωγό και ανά αγροτεμάχιο.»

Σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία οι επιχειρήσεις τυποποίησης, συσκευασίας, εμπορίας πατάτας Νάξου για να πιστοποιηθούν ως δικαιούχοι χρήσης της ένδειξης ΠΓΕ ελέγχονται από τον αρμόδιο φορέα ελέγχου και πιστοποίησης ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντων ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, που υπάγεται στο Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων. Οι επιχειρήσεις οφείλουν να εφαρμόζουν σύστημα ιχνηλασιμότητας προκειμένου να αποδεικνύουν κάθε στιγμή τη σχέση μεταξύ εισροών/α'υλών και εκροών/τελικών προϊόντων. Ιδιαίτερα οι επιχειρήσεις με δραστηριότητα την τυποποίηση/συσκευασία του προϊόντος υποχρεούνται να τηρούν αρχείο με τα στοιχεία των συνεργαζόμενων παραγωγών/καλλιεργητών, στο οποίο θα περιλαμβάνονται μεταξύ άλλων, οι κωδικοί αγροτεμαχίων ΟΣΔΕ (χαρτογραφικό υπόβαθρο), οι καλλιεργούμενες ποικιλίες ανά αγροτεμάχιο και οι ποσότητες που παραλαμβάνονται ανά παραγωγό και ανά αγροτεμάχιο.

Συνεπώς, κρίνεται σκόπιμη η αιτούμενη τροποποίηση για την έγκαιρη και έγκυρη ενημέρωση του μητρώου παραγωγών, το οποίο κοινοποιείται στον ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ από τις επιχειρήσεις τυποποίησης, συσκευασίας, πατάτας Νάξου. Επίσης, με την αιτούμενη τροποποίηση αίρεται ένας περιορισμός που υπήρχε («ότι μόνο η ΕΑΣ Νάξου τηρεί τα μητρώα...») και προσαρμόζεται η συγκεκριμένη προδιαγραφή στην σημερινή πραγματικότητα που έχει δημιουργήσει η σχετική εθνική νομοθεσία σχετικά με τον έλεγχο της ιχνηλασιμότητας του προϊόντος από τον ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ.

Μέθοδος Παραγωγής

8. Το σημείο του κεφαλαίου 5β των Προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με την «Φύτευση κονδύλων»:

«Η ποσότητα του σπόρου που χρησιμοποιείται κυμαίνεται από 150 μέχρι 300 κιλά το στρέμμα ανάλογα με το μέγεθος του και τις αποστάσεις φύτευσης.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Η ποσότητα του σπόρου που χρησιμοποιείται κυμαίνεται από 100 μέχρι 500 κιλά το στρέμμα ανάλογα με το μέγεθος του και τις αποστάσεις φύτευσης.»

Ο λόγος της προτεινόμενης τροποποίησης είναι να προσαρμοστεί η ποσότητα πατατόσπορου που φυτεύεται ανά στρέμμα με βάση τις νέες ποικιλίες πατάτας και τα πειραματικά δεδομένα που έχουν αποκτηθεί μέχρι σήμερα. Η ελάχιστη ποσότητα πιστοποιημένου πατατόσπορου εξαρτάται από το διάμετρο του πατατόσπορου, τον αριθμό των οφθαλμών ανά κόνδυλο, τις αποστάσεις φύτευσης, που καθορίζονται κυρίως από τον μηχανολογικό εξοπλισμό που διαθέτει η κάθε αγροτική εκμετάλλευση και τον τρόπο κοπής του πατατόσπορου, που διαφοροποιείται ανά παραγωγό και ανά αγροτεμάχιο (σε κάποια αγροτεμάχια με προβλήματα κατακράτησης υδάτων ή /και ασθενειών ή ακόμη και λόγω έλλειψης εργατικών χεριών ο σπόρος δεν τεμαχίζεται). Για τις φυτεύσεις Αυγούστου-Σεπτεμβρίου η ποσότητα του πατατόσπορου κυμαίνεται από 300 έως 500 κιλά ανάλογα με το διάμετρό του, εφόσον αυτός κατά κανόνα δεν τεμαχίζεται, με αποτέλεσμα ο κόνδυλος που φυτεύεται να έχει μεγαλύτερο βάρος, ενώ για τις φυτεύσεις που πραγματοποιούνται Ιανουάριο-Μάρτιο κυμαίνεται στα 110-180 κιλά το στρέμμα.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος και είναι αναγκαία για την διατήρηση της απόδοσης της καλλιέργειας και της κερδοφορίας των παραγωγών.

9. Το σημείο του κεφαλαίου 5g των Προδιαγραφών προϊόντος «Συγκομιδή»:

«Στην σύγχρονη καλλιέργεια η συγκομιδή, ανάλογα με την ποικιλία και την περιοχή καλλιέργειας, λαμβάνει χώρα περίπου 90-120 ημέρες μετά τη φύτευση.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Στην σύγχρονη καλλιέργεια η συγκομιδή, ανάλογα με την ποικιλία και την περιοχή καλλιέργειας, λαμβάνει χώρα περίπου 80-120 ημέρες μετά τη φύτευση.»

Κρίνεται σκόπιμη η τροποποίηση λόγω της προσθήκης της ποικιλίας El Beida, η οποία είναι πολύ πρόωμη (συγκομιδή 80-85 ημέρες από την σπορά).

10. Τα σημεία του κεφαλαίου 5h των Προδιαγραφών προϊόντος «Μετασυλλεκτικοί χειρισμοί»:

«Στην σύγχρονη καλλιέργεια η πρακτική αυτή παραμένει σε χρήση και ευθύνεται μάλιστα σε μεγάλο βαθμό για την υψηλή ποιότητα των παραγόμενων κονδύλων.

Μετά την ωρίμανση αυτή κάθε παραγωγός δηλώνει στον συνεταιρισμό την συγκομιδή του και στη συνέχεια, ανάλογα με τις καταστάσεις συγκομιδής, μοιράζονται οι σάκοι συσκευασίας με σειρά προτεραιότητας.

Μετά την πρώτη διαλογή από το σωρό της πατάτας του χωραφιού το προϊόν τοποθετείται στους σάκους και ακολουθεί ο ποιοτικός προέλεγχος από το γεωπόνο στο χωράφι. Η παρτίδα που θα κριθεί κατάλληλη θα μεταφερθεί στο συσκευαστήριο όπου θα γίνει μια δεύτερη εκτίμηση της ποιότητας και διαλογή για την απομάκρυνση των ελαττωματικών κονδύλων, για να μπει σε σάκους, εκ νέου ως ελεγμένο πλέον προϊόν.»

Τροποποιούνται ως εξής:

«Στην σύγχρονη καλλιέργεια η πρακτική αυτή παραμένει σε χρήση και ευθύνεται μάλιστα σε μεγάλο βαθμό για την υψηλή ποιότητα των παραγόμενων κονδύλων που προορίζονται για πατατόσπορο, ενώ για τους κονδύλους που προορίζονται για πατάτα φαγητού η πρακτική αυτή διατηρείται σε εθελοντική βάση. Εναλλακτικά, οι ντόπιοι παραγωγοί μετά την συγκομιδή και την πρώτη διαλογή, που ακολουθεί υποχρεωτικά την εξαγωγή των κονδύλων, μπορούν να μεταφέρουν την παραγόμενη πατάτα φαγητού σε σύγχρονα ψυγεία-αποθήκες που υπάρχουν πλέον στα συσκευαστήρια του νησιού και τα οποία δεν υπήρχαν παλαιότερα, όπου η πατάτα φαγητού μπορεί να διατηρήσει τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά της για αρκετούς μήνες μέχρι την μεταφορά της στους τελικούς καταναλωτές σε όλη την Ελλάδα. Οι λόγοι που δικαιολογούν την μη υποχρεωτική εφαρμογή της τεχνικής κάλυψης για την πατάτα φαγητού είναι οι εξής: (α) Οι κόνδυλοι που προορίζονται για πατάτα φαγητού, όταν, αμέσως μετά την συγκομιδή τους, μεταφέρονται με σάκους ή παλετοκιβώτια (bins) σε κατάλληλους αποθηκευτικούς χώρους, φυλασσόμενοι στις κατάλληλες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας, προσβάλλονται λιγότερο από φθοριμαία, καθόσον επιβραδύνεται η ανάπτυξη της ασθένειας αυτής στους σύγχρονους ψυκτικούς θαλάμους, όπως έχει παρατηρηθεί από τους τοπικούς γεωπόνους. Και (β) Με την απευθείας μεταφορά των κονδύλων που προορίζονται για πατάτα φαγητού μετά την συγκομιδή σε αποθήκες-ψυγεία δίνεται η δυνατότητα ποιοτικής διαλογής της πατάτας φαγητού πριν την συσκευασία της σε παρτίδες, καθόσον στις ψυκτικές εγκαταστάσεις αναπτύσσεται ταχύτερα ο περονόσπορος και οι προσβεβλημένοι από την ασθένεια αυτή κόνδυλοι δεν διατίθενται προς πώληση.

Μετά την πρώτη διαλογή στο χωράφι από τον σωρό της πατάτας το προϊόν τοποθετείται στους σάκους ή τα παλετοκιβώτια (bins) και ακολουθεί ο ποιοτικός προέλεγχος από το γεωπόνο στο χωράφι. Η παρτίδα που θα κριθεί κατάλληλη θα μεταφερθεί στο συσκευαστήριο όπου θα γίνει μια δεύτερη εκτίμηση της ποιότητας και διαλογή για την απομάκρυνση των ελαττωματικών κονδύλων, για να μπει σε σάκους ή παλετοκιβώτια (bins), εκ νέου ως ελεγμένο πλέον προϊόν.»

Αντίστοιχα το σημείο 3.4 του ενιαίου εγγράφου του προϊόντος:

«Τα στάδια αυτά θα πρέπει να εκτελούνται στην οριοθετημένη περιοχή καθώς οι ντόπιοι πατατοκαλλιεργητές έχουν αποκτήσει τεχνογνωσία ώστε να εξασφαλίζεται η πρωιμότητα της συγκομιδής χρησιμοποιώντας στο maximum τις περιβαλλοντικές τοπικές συνθήκες (εποχή σποράς σε συνάρτηση με τις βροχοπτώσεις) αλλά και μετά την εξαγωγή των κονδύλων ακολουθείται συγκεκριμένη τεχνική καλύμματος των κονδύλων με άχυρα έτσι ώστε η επιδερμίδα της πατάτας να γίνεται πιο παχιά και συνεπώς πιο ανθεκτική στη μεταφορά της, ενώ παράλληλα επουλώνονται οι διάφοροι επιφανειακοί τραυματισμοί.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Τα στάδια αυτά θα πρέπει να εκτελούνται στην οριοθετημένη περιοχή καθώς οι ντόπιοι πατατοκαλλιεργητές έχουν αποκτήσει τεχνογνωσία ώστε να εξασφαλίζεται η πρωιμότητα της συγκομιδής χρησιμοποιώντας στο maximum τις περιβαλλοντικές τοπικές συνθήκες (εποχή σποράς σε συνάρτηση με τις βροχοπτώσεις), αλλά και μετά την εξαγωγή των κονδύλων ακολουθείται συγκεκριμένη τεχνική καλύμματος των κονδύλων με άχυρα υποχρεωτικά για αυτούς που προορίζονται για πατατόσπορο και σε εθελοντική βάση για τους κονδύλους που προορίζονται για πατάτα φαγητού, ούτως ώστε η επιδερμίδα της πατάτας να γίνεται πιο παχιά και συνεπώς πιο ανθεκτική στη μεταφορά της, ενώ παράλληλα επουλώνονται οι διάφοροι επιφανειακοί τραυματισμοί.»

Αντίστοιχα το σημείο 5.1. Γ. του ενιαίου εγγράφου του προϊόντος:

«Μια άλλη ιδιαίτερη καλλιεργητική πρακτική των παραγωγών της Νάξου είναι η ωρίμανση υπό κάλυψη στον αγρό των συγκομιθέντων κονδύλων που προορίζονται για πατατόσπορο.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Μια άλλη ιδιαίτερη καλλιεργητική πρακτική των παραγωγών της Νάξου είναι η ωρίμανση υπό κάλυψη στον αγρό των συγκομιθέντων κονδύλων που προορίζονται για πατατόσπορο. Η τεχνική αυτή διατηρείται σε εθελοντική βάση και για τους συγκομιθέντες κονδύλους που προορίζονται για πατάτα φαγητού.»

Αντίστοιχα το σημείο 5.3. του ενιαίου εγγράφου του προϊόντος «Ατιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και μιας συγκεκριμένης ποιότητας, της φήμης ή άλλου χαρακτηριστικού του προϊόντος»:

«Επίσης, οι πατατοκαλλιεργητές της Νάξου πραγματοποιούν την πρώτη διαλογή στο χωράφι μετά την εξαγωγή των κονδύλων με σκοπό την απομάκρυνση των ξένων υλών και των τραυματισμένων κονδύλων και ακολούθως οι κόνδυλοι που προορίζονται για πατατόσπορο στοιβάζονται σε σωρούς μέσα στο χωράφι και σκεπάζονται με μια στρώση άχυρου, ενώ στη συνέχεια τοποθετείται ένα στρώμα από φυτά πατάτας για να προστατεύονται από τον ήλιο. Έτσι, ο χρόνος ωρίμανσης στον αγρό βελτιώνει την συντηρησιμότητα του προϊόντος καθώς σκληραίνει και γίνεται πιο παχιά η επιδερμίδα της πατάτας και συνεπώς πιο ανθεκτική στη μεταφορά της, ενώ παράλληλα επουλώνονται οι διάφοροι επιφανειακοί τραυματισμοί αλλά και μειώνει την περιεκτικότητά της στα τοξικά γλυκοαλκαλοειδή. Οι κόνδυλοι που προορίζονται για πατάτα φαγητού αμέσως μετά την συγκομιδή τους μεταφέρονται στις επιχειρήσεις αποθήκευσης, τυποποίησης, συσκευασίας και εμπορίας πατάτας Νάξου, όπου φυλάσσονται στις κατάλληλες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Επίσης, οι πατατοκαλλιεργητές της Νάξου πραγματοποιούν την πρώτη διαλογή στο χωράφι μετά την εξαγωγή των κονδύλων με σκοπό την απομάκρυνση των ξένων υλών και των τραυματισμένων κονδύλων και ακολούθως οι κόνδυλοι που προορίζονται για πατατόσπορο στοιβάζονται σε σωρούς μέσα στο χωράφι και σκεπάζονται με μια στρώση άχυρου, ενώ στη συνέχεια τοποθετείται ένα στρώμα από φυτά πατάτας για να προστατεύονται από τον ήλιο. Η τεχνική αυτή της κάλυψης με στρώση άχυρου διατηρείται σε εθελοντική βάση και για τους συγκομισθέντες κονδύλους που προορίζονται για πατάτα φαγητού. Έτσι, ο χρόνος ωρίμανσης στον αγρό βελτιώνει την συντηρησιμότητα του προϊόντος καθώς σκληραίνει και γίνεται πιο παχιά η επιδερμίδα της πατάτας και συνεπώς πιο ανθεκτική στη μεταφορά της, ενώ παράλληλα επουλώνονται οι διάφοροι επιφανειακοί τραυματισμοί αλλά και μειώνει την περιεκτικότητά της στα τοξικά γλυκοαλκαλοειδή. Εναλλακτικά, οι κόνδυλοι που προορίζονται για πατάτα φαγητού αμέσως μετά την συγκομιδή τους μεταφέρονται στις επιχειρήσεις αποθήκευσης, τυποποίησης, συσκευασίας και εμπορίας πατάτας Νάξου, όπου φυλάσσονται στις κατάλληλες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας.»

Αντίστοιχα το σημείο 6c (I) των Προδιαγραφών προϊόντος «Δεσμός μεταξύ ποιότητας του προϊόντος και γεωγραφικής περιοχής»:

«Μια άλλη ιδιαίτερη καλλιεργητική πρακτική της Νάξου στην οποία αποδίδεται η ανώτερη ποιότητα της τοπικής πατάτας που προορίζεται για πατατόσπορο είναι η ωρίμανση υπό κάλυψη στον αγρό των συγκομισθέντων κονδύλων. Με την πρακτική αυτή και την επακόλουθη σκλήρυνση της επιδερμίδας, μειώνονται τόσο οι δευτερογενείς προσβολές όσο και τα αποτελέσματα του τραυματισμού των καρπών κατά την μεταφορά (Συνημμένο 23). Επίσης με αυτή την πρακτική μειώνεται επίσης η πιθανότητα αύξησης της περιεκτικότητας των κονδύλων σε γλυκό—αλκαλοειδή (δηλητήρια), κατά τα επόμενα στάδια της διακίνησης τους (Συνημμένο 24).»

Τροποποιείται ως εξής:

«Μια άλλη ιδιαίτερη καλλιεργητική πρακτική της Νάξου στην οποία αποδίδεται η ανώτερη ποιότητα της τοπικής πατάτας που προορίζεται για πατατόσπορο είναι η ωρίμανση υπό κάλυψη στον αγρό των συγκομισθέντων κονδύλων. Με την πρακτική αυτή και την επακόλουθη σκλήρυνση της επιδερμίδας, μειώνονται τόσο οι δευτερογενείς προσβολές όσο και τα αποτελέσματα του τραυματισμού των καρπών κατά την μεταφορά (Συνημμένο 23). Επίσης με αυτή την πρακτική μειώνεται επίσης η πιθανότητα αύξησης της περιεκτικότητας των κονδύλων σε γλυκό—αλκαλοειδή (δηλητήρια), κατά τα επόμενα στάδια της διακίνησης τους (Συνημμένο 24). Η τεχνική αυτή της κάλυψης εφαρμόζεται σε υποχρεωτική βάση ως μετασυλλεκτικός χειρισμός του κονδύλου που προορίζεται για πατατόσπορο και σε εθελοντική βάση ως μετασυλλεκτικός χειρισμός του κονδύλου που προορίζεται για πατάτα φαγητού. Εναλλακτικά, οι ντόπιοι παραγωγοί μετά την συγκομιδή και την πρώτη διαλογή, που ακολουθεί υποχρεωτικά την εξαγωγή των κονδύλων, μπορούν να μεταφέρουν την παραγόμενη πατάτα φαγητού σε σύγχρονα ψυγεία-αποθήκες που υπάρχουν πλέον στα συσκευαστήρια του νησιού και τα οποία δεν υπήρχαν παλαιότερα, όπου η πατάτα φαγητού μπορεί να διατηρήσει τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά της για αρκετούς μήνες μέχρι την μεταφορά της στους τελικούς καταναλωτές σε όλη την Ελλάδα.»

Κρίνονται σκόπιμες οι ανωτέρω τροποποιήσεις, καθόσον όταν εγκρίθηκε η αίτηση καταχώρισης της πατάτας Νάξου ως ΠΓΕ τον Μάρτιο του έτους 2011, το μεγαλύτερο ποσοστό της παραγωγής πατάτας Νάξου προοριζόταν για διάθεση ως πατατόσπορος, ενώ τα τελευταία 6 έτη το μεγαλύτερο ποσοστό της παραγωγής πατάτας Νάξου προορίζεται για διάθεση ως πατάτα φαγητού και μικρό ποσοστό για πατατόσπορο. Η αλλαγή αυτή στην παραγωγική κατεύθυνση της καλλιέργειας πατάτας αιτιολογεί την μη αναγκαιότητα υποχρεωτικής διατήρησης της τεχνικής κάλυψης με άχυρο στο χωράφι για την πατάτα φαγητού. Η μειωμένη ζήτηση πατατόσπορου οφείλεται κυρίως στον υψηλό ανταγωνισμό των τελευταίων ετών με τον πατατόσπορο Κύπρου, ο οποίος συγκομίζεται νωρίτερα από της Νάξου με αποτέλεσμα να καλύπτει την ανάγκη των διαφόρων περιοχών της Ελλάδας για πρώιμες φυτεύσεις.

Η τεχνική κάλυψης στο χωράφι με άχυρο διατηρείται υποχρεωτικά για τον πατατόσπορο, όπως συνέβαινε και μέχρι σήμερα, επειδή σε όλο αυτό το χρονικό διάστημα της κάλυψης η «Πατάτα Νάξου» ωριμάζει, σκληραίνει και γίνεται πιο παχιά η επιδερμίδα της και συνεπώς πιο ανθεκτική στη μεταφορά της, ενώ παράλληλα επουλώνονται οι διάφοροι επιφανειακοί τραυματισμοί. Τα χαρακτηριστικά αυτά είναι επιθυμητά, καθόσον ο πατατόσπορος αποθηκεύεται για μακρύ χρονικό διάστημα με σκοπό να χρησιμοποιηθεί στην επόμενη καλλιεργητική περίοδο από τους παραγωγούς και μεταφέρεται σε μεγάλες αποστάσεις σε όλη την Ελλάδα. Επίσης με αυτή την πρακτική μειώνεται η πιθανότητα αύξησης της περιεκτικότητας των κονδύλων σε γλυκό-αλκαλοειδή, κατά τα επόμενα στάδια της διακίνησης του πατατόσπορου.

Οι λόγοι που δικαιολογούν την μη υποχρεωτική εφαρμογή της τεχνικής κάλυψης για την πατάτα φαγητού είναι οι εξής: α) Οι κόνδυλοι που προορίζονται για πατάτα φαγητού, όταν, αμέσως μετά την συγκομιδή τους, μεταφέρονται με σάκους ή παλετοκιβώτια (bins) σε κατάλληλους αποθηκευτικούς χώρους, φυλασσόμενοι στις κατάλληλες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας, προσβάλλονται λιγότερο από φθοριμαία, καθόσον επιβραδύνεται η ανάπτυξη της ασθένειας αυτής στους σύγχρονους ψυκτικούς θαλάμους, όπως έχει παρατηρηθεί από τους τοπικούς γεωπόνους. Και β) Με την απευθείας μεταφορά των κονδύλων που προορίζονται για πατάτα φαγητού μετά την συγκομιδή σε αποθήκες-ψυγεία δίνεται η δυνατότητα ποιοτικής διαλογής της πατάτας φαγητού πριν την συσκευασία της σε παρτίδες, καθόσον στις ψυκτικές εγκαταστάσεις αναπτύσσεται ταχύτερα ο περονόσπορος και οι προσβεβλημένοι από την ασθένεια αυτή κόνδυλοι δεν διατίθενται προς πώληση. Έτσι η μεταφορά του προϊόντος μετά την συγκομιδή και την πρώτη διαλογή στο χωράφι στα σύγχρονα ψυγεία-αποθήκες συμβάλλει στην βελτίωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών της πατάτας Νάξου (πατάτα φαγητού).

Η διαγραφή του κειμένου ότι «μετά την ωρίμανση κάθε παραγωγός δηλώνει στον συνεταιρισμό την συγκομιδή του και στη συνέχεια, ανάλογα με τις καταστάσεις συγκομιδής, μοιράζονται οι σάκοι συσκευασίας με σειρά προτεραιότητας» αιτιολογείται από την τροποποίηση στην Απόδειξη Προέλευσης.

Τέλος, η προσθήκη των παλετοκιβωτίων ως εναλλακτικό μέσο για την παραλαβή των κονδύλων από το χωράφι και την αποθήκευσή τους στην συνέχεια, αιτιολογείται από το γεγονός ότι με τον τρόπο αυτό η πατάτα τραυματίζεται λιγότερο και περιορίζεται η υποβάθμιση της ποιότητάς της, καθόσον καταπονείται λιγότερο σε σχέση με τα σακιά και αναπνέει καλύτερα κατά την αποθήκευση με αποτέλεσμα να διατηρείται περισσότερο.

Έλεγχος

11. Το κεφάλαιο 7 των προδιαγραφών:

«1. Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών

(Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.)
Διεύθυνση: Πατησίων & Άνδρου 1, ΤΚ 11257 Αθήνα, Ελλάδα
Τηλ. +30 2108231253
Φαξ +30 2108231438

2. Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κυκλάδων

Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης
Διεύθυνση: Αφροδίτης 2, 84100 Ερμούπολη, Ελλάδα
Τηλ. +30 22810082696

Email: u14403@minagric.gr»

Τροποποιείται ως εξής:

«Αρμόδιες αρχές για τον έλεγχο της συμμόρφωσης της «Πατάτας Νάξου» προς τις απαιτήσεις των προδιαγραφών είναι:

(1) Η Γενική Διεύθυνση Διασφάλισης Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων του Ν.Π.Ι.Δ. «ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ» (διεύθυνση: Κουρτίδου 56-58 & Νιρβάνα, 11145 Αθήνα, Ελλάδα Τηλ. +30 2108392000).

(2) Η Γενική Διεύθυνση Περιφερειακής Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου (Διεύθυνση: Γ. Μαύρου 2, Περιοχή Ζέφυρος, Ρόδος, Ελλάδα Τηλ. +30 2241364912 & +30 2241364876).

(3) Το Τμήμα Αγροτικής Οικονομίας ΠΕ Νάξου (Διεύθυνση: Χώρα Νάξου, Ελλάδα)»

Η τροποποίηση κρίνεται σκόπιμη προκειμένου να επικαιροποιηθούν τα στοιχεία των αρμόδιων υπηρεσιών που ελέγχουν την τήρηση των προδιαγραφών.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«ΠΑΤΑΤΑ ΝΑΞΟΥ» (PATATA NAXOU)

ΕΕ αριθ.: PGI-GR-0708-AM01 – 14.11.2019

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. **Όνομασία**

«Πατάτα Νάξου» (Patata Naxou)

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 που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Η «Πατάτα Νάξου / Patata Naxou» είναι οι βρώσιμοι κόνδυλοι του φυτού *Solanum tuberosum*, οι οποίοι καταναλώνονται από τον άνθρωπο δίχως καμία προηγούμενη επεξεργασία (βρώσιμη πατάτα). Το μέγεθος του κονδύλου κυμαίνεται από 35 έως 75 χιλιοστόμετρα, με σχήμα στρογγυλό έως μακρόστενο αντιστοίχως. Η επιδερμίδα παρουσιάζει λεία και συνεχή υφή ενώ το χρώμα της είναι ανοιχτό κίτρινο ή κίτρινο. Οι οφθαλμοί, περίπου 10 ανά κόνδυλο, είναι επιφανειακοί και η σάρκα του κονδύλου έχει χαρακτηριστικό λευκό ή κίτρινο ή λευκο-κίτρινο χρώμα.

Επίσης, η «Πατάτα Νάξου» έχει ομοιόμορφο μέγεθος, καθαρή εμφάνιση, απουσία προσβολών και ασθενειών, η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία είναι μεγαλύτερη του 18% και η περιεκτικότητα σε σάκχαρα μικρότερη του 1%, ενώ η ανοξιόαυτη καλλιέργεια έχει πολύ πρώιμη συγκομιδή.

Οι καλλιεργούμενες ποικιλίες πατάτας στην γεωγραφική περιοχή της Νάξου είναι οι Liseta, Sprunta, Marfona, Vivaldi, Alaska, El Beida, Farida, Noha και Burren.

Σήμερα στην Νάξο επικρατούν δύο εποχές φύτευσης: στην ανοξιόαυτη καλλιέργεια, η σπορά πραγματοποιείται από τα μέσα Ιανουαρίου μέχρι αρχές Μαρτίου, ενώ στη φθινοπωρινή η σπορά πραγματοποιείται από τις αρχές Αυγούστου μέχρι και τις πρώτες μέρες του Σεπτεμβρίου. Η συγκομιδή της ανοξιόαυτης καλλιέργειας ξεκινά τέλη Απριλίου και ολοκληρώνεται το πρώτο δεκαήμερο του Ιουλίου.

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

Πρώτες ύλες

—

Ζωοτροφές

—

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

Τα στάδια παραγωγής που εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης είναι η σπορά, η καλλιέργεια, η συγκομιδή και η ωρίμανση των κονδύλων.

Τα στάδια αυτά θα πρέπει να εκτελούνται στην οριοθετημένη περιοχή καθώς οι ντόπιοι πατατοκαλλιεργητές έχουν αποκτήσει τεχνογνωσία ώστε να εξασφαλίζεται η πρωιμότητα της συγκομιδής χρησιμοποιώντας στο maximum τις περιβαλλοντικές τοπικές συνθήκες (εποχή σποράς σε συνάρτηση με τις βροχοπτώσεις), αλλά και μετά την εξαγωγή των κονδύλων ακολουθείται συγκεκριμένη τεχνική καλύμματος των κονδύλων με άχυρα υποχρεωτικά για αυτούς που προορίζονται για πατατόσπορο και σε εθελοντική βάση για τους κονδύλους που προορίζονται για πατάτα φαγητού, ούτως ώστε η επιδερμίδα της πατάτας να γίνεται πιο παχιά και συνεπώς πιο ανθεκτική στη μεταφορά της, ενώ παράλληλα επουλώνονται οι διάφοροι επιφανειακοί τραυματισμοί.

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 «Πατάτα Νάξου» παράγεται στο ομώνυμο νησί. Η Νάξος, με έκταση 428 km², είναι το μεγαλύτερο νησί του Νομού Κυκλάδων της περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου. Η συνολική έκταση καλλιεργούμενης πατάτας κυμαίνεται ανάλογα με την καλλιεργητική περίοδο, από 1 500 έως 1 700 στρέμματα για τη φθινοπωρινή καλλιέργεια και 3 000 στρέμματα την ανοξιόαυτη.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Α. Κλίμα: Τα κλιματικά δεδομένα που παρουσιάζονται ακολούθως θεωρούνται ως ιδιαίτεροι κλιματικοί παράγοντες υπεύθυνοι για την ποιοτική κατάταξη του προϊόντος:

- 1) η σχετική υγρασία της ατμόσφαιρας, η οποία διατηρείται σε μία μέση ετήσια τιμή 71 %,
- 2) η βροχόπτωση της οποίας το συνολικό ετήσιο ύψος φτάνει τα 370 χιλιοστά του μέτρου,
- 3) οι Βόρειοι άνεμοι που επικρατούν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους,

- 4) η θερμοκρασία που διατηρεί μία μέση ετήσια τιμή 17,5 °C,
- 5) η ηλιοφάνεια η οποία επικρατεί για 202 ημέρες το χρόνο
- 6) και η ουσιαστική απουσία παγετών.

Κλιματικοί παράγοντες με ιδιαίτερη βαρύτητα στην καλλιέργεια της «Πατάτας Νάξου» αποτελούν η υγρασία της ατμόσφαιρας και η υψηλή θερμοκρασία. Οι συνθήκες αυτές είναι απαγορευτικές για την εκδήλωση προσβολής από *Phytophthora* sp., η οποία ευθύνεται για το μεγαλύτερο ποσοστό απωλειών στην καλλιέργεια πατάτας. Ειδικότερα η προσβολή αυτή ευνοείται από σχετική υγρασία μεγαλύτερη από 90 % και θερμοκρασίες μικρότερες από 27 °C. Οι κλιματικές συνθήκες της Νάξου λοιπόν συμβάλλουν καθοριστικά στην πρόληψη της σημαντικότερης προσβολής της καλλιέργειας πατάτας και σε συνδυασμό με την ελάχιστη παρουσία άλλων παθογόνων στην περιοχή ελαχιστοποιείται η χρήση φυτοπροστατευτικών προϊόντων.

Επίσης, η υψηλή θερμοκρασία σε συνδυασμό με τη μεγάλη ηλιοφάνεια που επικρατεί στο νησί της Νάξου επιτρέπουν την επέκταση του βλαστικού κύκλου ανάπτυξης της πατάτας σε όλο το έτος και την άριστη ωρίμανση των κονδύλων. Τέλος, η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας ευνοεί την κονδυλοποίηση.

Β. Έδαφος: Το γεωλογικό υπόβαθρο της Νάξου υλοποιείται από κρυσταλλικά πετρώματα, κυρίως γρανίτες, γνεύσιους, μάρμαρα και σχιστόλιθους, στον ορεινό όγκο του νησιού και τριτογενή ιζήματα, κυρίως μάργες, ψαμμίτες και κροκαλοπαγή πετρώματα, στις πεδινές και παραθαλάσσιες εκτάσεις.

Το έδαφος του νησιού χαρακτηρίζεται μεγάλου βάθους, χονδρόκοκο αμμοπηλώδους σύστασης, χωρίς νατρίωση και με μηδενικό κίνδυνο διάβρωσης. Είναι επαρκώς εφοδιασμένο σε φωσφόρο και κάλιο ενώ η περιεκτικότητα σε μαγνήσιο και οργανική ουσία είναι μέτρια και χαμηλή αντίστοιχα. Η αμμοπηλώδης σύσταση του εδάφους επιτρέπει την καλή του στράγγιση και την ανεμπόδιστη ανάπτυξη ομοιόμορφων και καθαρών κονδύλων.

Γ. Ανθρώπινος παράγοντας: Ιδιαίτερη τοπική προσαρμογή παρουσιάζουν και οι ανθρώπινες καλλιεργητικές πρακτικές, οι οποίες συνδυάζοντας τα προηγούμενα πλεονεκτήματα καταφέρνουν να εκμεταλλεύονται στο έπακρο τις εποχικές βροχοπτώσεις. Η περίοδος της έντονης βροχόπτωσης, τους μήνες Νοέμβριο έως Φεβρουάριο, συμπίπτει χρονικά με την εποχή ανάπτυξης των κονδύλων της φθινοπωρινής καλλιέργειας και με το φύτρωμα της ανοιξιάτικης. Παρουσιάζεται δηλαδή μια σαφής προσαρμογή στα τοπικά κλιματικά δεδομένα, η οποία μάλιστα είναι και η γενεσιουργός αιτία ενός από τα κύρια χαρακτηριστικά της καλλιέργειας της πατάτας στην Νάξο, της πρωιμότητας.

Μια άλλη ιδιαίτερη καλλιεργητική πρακτική των παραγωγών της Νάξου είναι η ωρίμανση υπό κάλυψη στον αγρό των συγκομισθέντων κονδύλων που προορίζονται για πατατόσπορο. Η τεχνική αυτή διατηρείται σε εθελοντική βάση και για τους συγκομισθέντες κονδύλους που προορίζονται για πατάτα φαγητού. Συγκεκριμένα, οι πατατοπαραγωγοί της περιοχής μετά την εξαγωγή των κονδύλων και αφού κάνουν μία πρώτη διαλογή για την απομάκρυνση των ξένων υλών και των τραυματισμένων κονδύλων, εφαρμόζουν την τεχνική καλύμματος των κονδύλων στο χωράφι με μία στρώση άχυρου ενώ στη συνέχεια τοποθετούνται και φυτά πατάτας για να προστατευτούν από τον ήλιο. Σε όλο αυτό το χρονικό διάστημα η «Πατάτα Νάξου» ωριμάζει, σκληραίνει και γίνεται πιο παχιά ή επιδερμίδα της πατάτας και συνεπώς πιο ανθεκτική στη μεταφορά της, ενώ παράλληλα επουλώνονται οι διάφοροι επιφανειακοί τραυματισμοί. Επίσης με αυτή την πρακτική μειώνεται η πιθανότητα αύξησης της περιεκτικότητας των κονδύλων σε γλυκό—αλκαλοειδή, κατά τα επόμενα στάδια της διακίνησης τους.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Η «Πατάτα Νάξου» έχει αποκτήσει ξεχωριστή φήμη στην αγορά, ως ένα προϊόν με υψηλά ποιοτικές και σταθερές προδιαγραφές. Η φήμη αυτή ανάγεται στην αρχή του σύγχρονου ελληνικού κράτους και μετρά ήδη σχεδόν δύο αιώνες ζωής. Αποτελεί ένα προϊόν με μεγάλη σημασία στην τοπική κοινωνία και ταυτίζεται με το νησί της Νάξου. Αναφορές για την «Πατάτα Νάξου» υπάρχουν πλέον σε τουριστικούς οδηγούς για το νησί, σε ελληνικό και ξένο τύπο καθώς και σε συνταγές επώνυμων σεφ.

Επίσης, η πρωιμότητα της ανοιξιάτικης καλλιέργειας της «Πατάτας Νάξου» είναι ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό που προσδίδει στην πατάτα Νάξου ιδιαίτερη εμπορική αξία.

5.3. Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και μιας συγκεκριμένης ποιότητας, της φήμης ή άλλου χαρακτηριστικού του προϊόντος

Ο δεσμός του προϊόντος με την περιοχή βασίζεται στην φήμη. Η ιδιαιτερότητα της «Πατάτας Νάξου», είναι αποτέλεσμα του συνδυασμού των ιδιαίτερων εδαφικών και κλιματικών χαρακτηριστικών της Νάξου με τις τοπικά προσαρμοσμένες καλλιεργητικές πρακτικές. Η διαφοροποίηση αυτή απέδωσε στην «Πατάτα Νάξου» ιδιαίτερη φήμη στον ελληνικό χώρο, η οποία τεκμηριώνεται με αναφορές που ξεκινούν από το πρώτο μισό του 19ου αιώνα, την εποχή που πρωτοεισήχθη στην Ελλάδα η πατάτα.

Η απαρχή της φήμης της «Πατάτας Νάξου» προσδιορίζεται στο έτος 1841, όταν κατά την επίσκεψη του βασιλιά Όθωνα στο νησί του προσφέρθηκε ως εκλεκτό τοπικό έδεσμα. Ακολούθως περιγράφεται από τον Dugit, το έτος 1874, ως ένα από τα αξιολογα αγροτικά προϊόντα της Νάξου. Αρκετά χρόνια αργότερα, το 1911, στην πρώτη αρχειοθετημένη γεωργική απογραφή της Ελλάδας καταγράφονται 1 119 στρέμματα καλλιεργούμενα με πατάτα στη Νάξο. Το 1926 η φήμη της «Πατάτας Νάξου» έχει εξαπλωθεί τόσο ώστε η κοινότητα Γλινάδου επιλέγει ως έμβλημα της σφραγίδας της το φυτό της πατάτας.

Η εξαιρετική ποιότητα της παραγόμενης στη Νάξο πατάτας οδήγησε τις αποφάσεις του ελληνικού κράτους για ίδρυση στο νησί του Εθνικού Κέντρου Παραγωγής Σπόρου Γεώμηλων, το 1953 και υπαγωγής της «Πατάτας Νάξου» στον κατάλογο των υποχρεωτικώς προστατευόμενων από το κράτος προϊόντων, το 1959. Από τότε και για σειρά ετών η «Πατάτα Νάξου» αποτελεί ένα από τα προβαλλόμενα τοπικά προϊόντα του νησιού σε ελληνικούς και διεθνείς τουριστικούς οδηγούς.

Σήμερα, η «Πατάτα Νάξου» είναι ξακουστή σε όλη την ελληνική επικράτεια και αποδεικνύεται από πάρα πολλές αναφορές σε άρθρα περιοδικών και εφημερίδων. Αναφορές για την «Πατάτα Νάξου» υπάρχουν επίσης σε τουριστικούς οδηγούς και σε περιοδικά συνταγών. Υπάρχουν αναφορές σε συνταγές γνωστών Ελλήνων σεφ και κριτικών γεύσης, καθώς επίσης και σε μενού φημισμένων εστιατορίων. Επιπλέον κάθε χρόνο διοργανώνονται γιορτές από τοπικούς φορείς της Νάξου για την πατάτα επιβεβαιώνοντας την φήμη της αλλά και την ιστορική σημασία του προϊόντος για την τοπική κοινωνία.

Η «Πατάτα Νάξου» έχει το χαρακτηριστικό της πρωιμότητας της ανοιξιότικης καλλιέργειας. Πιο συγκεκριμένα, οι ανθρώπινες καλλιεργητικές πρακτικές που εφαρμόζονται είναι πολύ σημαντικές αφού η καλλιέργεια(σπορά) γίνεται σε εποχές ώστε να εκμεταλλεύονται άριστα τις εποχικές βροχοπτώσεις και την διαθεσιμότητα των υδάτινων πόρων. Η πρωιμότητα της ανοιξιότικης καλλιέργειας της «Πατάτας Νάξου» είναι ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό που προσδίδει στην πατάτα Νάξου ιδιαίτερη εμπορική αξία και την καθιστά περιζήτητη στην αρχή του καλοκαιριού, εποχή κατά την οποία σπανίζουν οι πρώιμες πατάτες.

Επίσης, οι πατατοκαλλιεργητές της Νάξου πραγματοποιούν την πρώτη διαλογή στο χωράφι μετά την εξαγωγή των κονδύλων με σκοπό την απομάκρυνση των ξένων υλών και των τραυματισμένων κονδύλων και ακολούθως οι κόνδυλοι που προορίζονται για πατατόσπορο στοιβάζονται σε σωρούς μέσα στο χωράφι και σκεπάζονται με μια στρώση άχυρου, ενώ στη συνέχεια τοποθετείται ένα στρώμα από φυτά πατάτας για να προστατευτούν από τον ήλιο. Η τεχνική αυτή της κάλυψης με στρώση άχυρου διατηρείται σε εθελοντική βάση και για τους συγκομισθέντες κόνδυλους που προορίζονται για πατάτα φαγητού. Έτσι, ο χρόνος ωρίμανσης στον αγρό βελτιώνει την συντηρησιμότητα του προϊόντος καθώς σκληραίνει και γίνεται πιο παχιά η επιδερμίδα της πατάτας και συνεπώς πιο ανθεκτική στη μεταφορά της, ενώ παράλληλα επουλώνονται οι διάφοροι επιφανειακοί τραυματισμοί αλλά και μειώνει την περιεκτικότητά της στα τοξικά γλυκοαλκαλοειδή. Εναλλακτικά, οι κόνδυλοι που προορίζονται για πατάτα φαγητού αμέσως μετά την συγκομιδή τους μεταφέρονται στις επιχειρήσεις αποθήκευσης, τυποποίησης, συσκευασίας και εμπορίας πατάτας Νάξου, όπου φυλάσσονται στις κατάλληλες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας.

Ακόμα, τα κλιματικά στοιχεία της περιοχής που ευνοούν την καλλιέργεια της «Πατάτας Νάξου» είναι η υγρασία και η υψηλή θερμοκρασία αφού αποκλείουν την προσβολή από *Phytophthora* sp., ελαχιστοποιώντας έτσι τις απώλειες από αυτό το σπουδαίο παθογόνο της πατάτας το οποίο σε συνδυασμό με την μικρή εμφάνιση παθογόνων στο νησί γίνεται περιορισμένη χρήση φυτοπροστατευτικών προϊόντων. Επίσης, η υψηλή θερμοκρασία σε συνδυασμό με τη μεγάλη ηλιοφάνεια που επικρατεί στο νησί της Νάξου επιτρέπουν την επέκταση του βλαστικού κύκλου ανάπτυξης της πατάτας σε όλο το έτος και την άριστη ωρίμανση των κονδύλων. Τέλος, η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας ευνοεί την κονδυλοποίηση ενώ η αμμοπηλόδης σύσταση του εδάφους επιτρέπει την καλή του στράγγιση και την ανεμπόδιση ανάπτυξη ομοιόμορφων και καθαρών κονδύλων.

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/prodiagrafes_patata_naxou120520.pdf