

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

(2001/C 166/08)

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

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ: άρθρο 5

ΠΟΠ () ΠΓΕ (x)

Αριθμός φακέλου που δίδεται από το κράτος μέλος: EL-02/00-5

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλος

Όνομα: Υπουργείο Γεωργίας, Δ/νση ΠΑΠ Δενδρ/κης, Τμήμα Κηπευτικών

Διεύθυνση: Αχαρνών 2, GR-101 76 Αθήνα

Τηλέφωνο: (30-1) 2124212

Φαξ (30-1) 5233866.

2. Αιτών όμιλος

2.1. Ονομασία: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών (Ε.Α.Σ.) Νομού Δράμας.

2.2. Δ/νση: Γρανικού 9, — GR-661 00 Δράμα

Τηλ.: (30-521) 25538 και (30-521) 22233

Φαξ: (30-521) 25427

2.3. Σύμβαση: Παραγωγός με 10 000 μέλη, από τα οποία τα 1 500 είναι πατατοπαραγωγοί στο λεκανοπέδιο Κάτω Νευροκοπίου. Μερικοί από τους πατατοπαραγωγούς είναι συγχρόνως συσκευαστές και έμποροι της πατάτας.

3. Τύπος των προϊόντος: Πατάτα βρώσιμη για νωπή κατανάλωση (1.6)

4. Περιγραφή συγγραφής υποχρεώσεων: (σύνοψη του άρθρου 4 παράγραφος 2)

4.1. **Ονομασία:** «Πατάτα Κάτω Νευροκοπίου»

4.2. **Περιγραφή:** Η πατάτα Κάτω Νευροκοπίου είναι οι βρώσιμοι κόνδυλοι του φυτού *Solanum tuberosum*, καταναλώνονται από τον άνθρωπο, δίχως καμία προηγούμενη επεξεργασία. (Βρώσιμη πατάτα) Είναι όμως δυνατόν μετά από βιομηχανική επεξεργασία, να παραχθούν διάφορα επίσης φαγώσιμα προϊόντα, όπως προτηγανισμένη πατάτα, τσιπς, πουρές, κλπ. (Βιομηχανική πατάτα).

- 4.3. **Γεωγραφική περιοχή:** Περιλαμβάνει τα αγροκτήματα των δημοτικών διαμερισμάτων, Κάτω Νευροκοπίου, Κάτω Βροντούς, Περιθωρίου, Δασωτού, Λευκογείων, Χρυσοκεφάλου, Οχυρού, Βαθυτόπου και Καταφύτου, που έχουν έκταση 85 000 στρέμματα. Από αυτό καλλιεργούνται κάθε χρόνο 20 000-25 000 στρέμματα με πατάτες. Η περιοχή είναι υψίπεδο είναι με υψόμετρο 550-600 μέτρα, που περιβάλλεται από όλες τις πλευρές από τα όρη Όρβηλο, Βροντού και Φαλακρό.

4.4. Απόδειξη προέλευσης

- 4.4.1. **Ιστορικό:** Η καλλιέργεια της πατάτας εμφανίζεται στο λεκανοπέδιο Κάτω Νευροκοπίου στα μέσα του 1920. Στις αρχές της δεκαετίας 1930 καταλαμβάνει έκταση 4 000 στρ. ως ξηρική καλλιέργεια και η παραγόμενη ποσότητα απευθύνεται κυρίως στην αγορά των νομών Δράμας και Καβάλας. Οι καλλιεργητικές φροντίδες γίνονται χειρονακτικά με την βοήθεια των ζώων και οι αποδόσεις είναι χαμηλές της τάξης των 500 κιλών/στρ.

Στα μέσα της δεκαετίας του 1960, μετά την κατασκευή των αντιπλημμυρικών αναχωμάτων στους χειμάρρους Νευροκοπίου και Βαθυτόπου, και την εισαγωγή νέων παραγωγικών ποικιλιών, η καλλιέργεια της πατάτας επεκτείνεται, ενώ σταδιακά εγκαταλείπεται η καλλιέργεια του καπνού που ήταν μέχρι τότε η κύρια καλλιέργεια της περιοχής. Οι αποδόσεις ανέρχονται στα 1 000 κιλά/στρέμμα.

Κατά την δεκαετία του 1970 άρχισαν οι πατατοκαλλιέργειες να ποτίζονται και σταδιακά μέχρι το τέλος της δεκαετίας μετατράπηκαν όλες σε ποτιστικές. Ταυτόχρονα δοκιμάστηκαν και δοκιμάζονται εκατοντάδες από τις καινούργιες ποικιλίες. Σήμερα καλλιεγούνται γύρω στα 25 000 στρέμματα. Εφαρμόζονται σύγχρονες και βελτιωμένες τεχνικές σε όλες τις φάσεις παραγωγής και διακίνησης, ενώ και με την συνεργασία και βοήθεια των γεωπόνων της νομαρχιακής αυτοδιοίκησης, των συνεταιριστικών οργανώσεων και των ερευνητικών ιδρυμάτων, υπάρχει συνεχής βελτίωση.

- 4.4.2. **Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από την συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή:** Από αναλύσεις που γίνονται κατά καιρούς από ενδιαφερομένους ιδιώτες, φορείς βιομηχανίες, κ.λπ., προκύπτει ότι η πατάτα Κάτω Νευροκοπίου έχει κατά κανόνα καλύτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά, κυρίως ως προς το ποσοστό περιεκτικότητας σε ξηρά ουσία που είναι μερικές ποσοστιαίες μονάδες μεγαλύτερο από τον μέσο όρο άλλων περιοχών. Η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία είναι το κυριότερο στοιχείο ανάλυσης για τον προσδιορισμό της ποιότητας της πατάτας, η οποία κυμαίνεται από 18,4 έως 25,9 %, επιπλέον παρουσιάζουν υψηλά ποσοστά υδατανθράκων και σακχάρων, συγκρινόμενες με πατάτες άλλων γεωγραφικών περιοχών.

Τέλος προκειμένου να διασφαλισθεί σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας της πατάτας ΠΓΕ, το Υπουργείο Γεωργίας έχει θεσπίσει και εφαρμόζει στα γεωργικά προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ, εθνικές διατάξεις που διασφαλίζουν την παραγωγή (από το στάδιο της συλλογής έως την τυποποίηση) της πατάτας αυτής, ώστε να αποκλείονται οι περιπτώσεις πρόσμειξης της με πατάτες άλλων περιοχών.

Οι αποφάσεις αυτές του Υπουργού Γεωργίας είναι οι ακόλουθες: 403510/25.8.94, 421194/15.11.94, 403512/25.8.94, 444278/22.12.93 και 403513/25.8.94.

4.5. Μέθοδος παραγωγής

Τεχνική της πατατοκαλλιέργειας

Προετοιμασία: Η περίοδος καλλιέργειας της πατάτας είναι μόνο η καλοκαιρινή. Αρχίζει από την προηγούμενη χρονιά με τον προγραμματισμό και την προμήθεια των γεωργικών εφοδίων, (κυρίως του πατατόσπορου) και την προετοιμασία του χωραφιού. Η προηγούμενη καλλιέργεια είναι συνήθως χειμωνιάτικο σιτηρό, και πολλές φορές καλαμπόκι, φασόλια κ.λπ. Σε περίπτωση που δεν γίνει αμειψισπορά, αυτόνοητο είναι ότι η προηγούμενη καλλιέργεια είναι η καλοκαιρινή πατάτα. Όταν είναι σιτηρά γίνεται ένα καλοκαιρινό ή φθινοπωρινό όργωμα για την συγκράτηση υγρασίας από τις χειμωνιάτικες βροχές, περιορισμό των ζιζανίων της Άνοιξης, διατήρηση και βελτίωση της υφής του εδάφους και περιορισμό του πληθυσμού των σιδηροσκωλήκων.

Πατατόσπορος: Οι κυριότερες ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι οι: Sprunta, Agria, και Lizeta, όλες αρδευόμενες. Ένα μεγάλο ποσοστό του πατατόσπορου που χρησιμοποιείται, είναι ιδιοπαραγόμενος, και αποθηκεύεται σε κατάλληλες αποθήκες που έχουν όλοι οι πατατοκαλλιεργητές. Κατά το πρώτο δεκάημερο του Μαρτίου τοποθετείται ο πατατόσπορος σε τελάρα για προβλάστηση, είτε είναι ιδιοπαραγόμενος, είτε είναι εισαγόμενος, πιστοποιημένος.

Φύτευση πατατόσπορου. Η φύτευση αρχίζει το πρώτο δεκαήμερο του Απριλίου (καλοκαιρινή πατάτα) και διαρκεί 20-30 ημέρες ανάλογα με τις επικρατούσες καιρικές συνθήκες. Ο πατατόσπορος άλλοτε κόβεται και άλλοτε όχι, μία ή δύο ημέρες πριν την φύτευση. Η φύτευση γίνεται σε γραμμές με σαμάρια, με ημιαυτόματες, μηχανές που φέρονται στα υδραυλικά του ελκυστήρα, και τροφοδοτούνται από δύο εργάτες που κάθονται στην πατατοφυτευτική μηχανή. Οι διαστάσεις φύτευσης είναι 75 εκατοστά μεταξύ των γραμμών, 30-50 εκατοστά επί της γραμμής, και 5-15 εκατοστά βάθος. Η ποσότητα σπόρου που χρησιμοποιείται κυμαίνεται από 150 μέχρι 300 κιλά στο στρέμμα, ανάλογα με το μέγεθός του και τις διαστάσεις φύτευσης.

Καλλιεργητικές φροντίδες. Οι συνηθισμένες καλλιεργητικές φροντίδες του χωραφιού κατά την άνοιξη είναι ένα όργωμα και ένα φρεζάρισμα, όταν έχει τον ρώγο του. Πολλές φορές όμως λόγω βροχοπτώσεων και λόγω πίεσης του χρόνου για πρώιμη φύτευση, χρειάζονται περισσότερα του ενός οργώματα ή φρεζαρίσματα, ή και επέμβαση με καλλιεργητή. Πάντοτε ο στόχος είναι να πάρει το χωράφι ψιλοχωματισμένη υφή.

Λίπανση, ζιζανιοκτονία. Πριν το τελευταίο φρεζάρισμα γίνεται διασκόρπιση του λιπάσματος, και ταυτόχρονα ενσωμάτωση του νηματοκτόνου φαρμάκου ή και ενδεχομένως και κάποιου ζιζανιοκτόνου. Η χρήση των λιπασμάτων και φαρμάκων γίνεται με την συνεργασία των γεωπόνων της Διεύθυνσης Αγροτικής Ανάπτυξης και των συνεταιριστικών οργανώσεων, ανάλογα με τις ανάγκες του κάθε χωραφιού. Η συνήθης λίπανση είναι 20 μονάδες αζώτου, 15 μονάδες φωσφόρου και 25 μονάδες καλίου. Λίγο πριν φυτρώσει η καλλιέργεια γίνεται ψεκασμός με το κατάλληλο ζιζανιοκτόνο. (5-20 Μαΐου).

Άρδευση. Όταν τα φυτά φθάσουν στο ύψος των 15-20 εκατοστών, και ανάλογα με την πορεία των βροχοπτώσεων, αρχίζει το πότισμα με τεχνητή βροχή. Όσο προχωρούμε από τα μέσα Ιουλίου, αυξάνονται προοδευτικά οι θερμοκρασίες και η ξηρασία. Την περίοδο αυτή γίνονται συχνότερα ποτίσματα (κάθε εβδομάδα περίπου), αλλά και με περισσότερο νερό κάθε φορά.

Καταπολέμηση εχθρών και ασθενειών. Την ίδια περίοδο γίνονται δύο ή περισσότεροι ψεκασμοί για την αντιμετώπιση του περονόσπορου και του δоруφόρου κυρίως, αλλά ενδεχομένως και άλλων εχθρών και ασθενειών που θα εμφανισθούν.

Αποφύλλωση. Στο τέλος Ιουλίου οι κόνδυλοι είναι ώριμοι φυσιολογικά, οπότε πολλές φορές γίνεται αποφύλλωση της καλλιέργειας με ντικουάτ, για αποφυγή τυχόν προβλημάτων από περονόσπορο των κονδύλων στο έδαφος και την καταπολέμηση ζιζανίων που ήδη άρχισαν να εμφανίζονται. Άλλοτε δεν γίνεται επέμβαση αποφύλλωσης, αλλά το υπέργειο μέρος ξηραίνεται μέχρι το τέλος Αυγούστου.

Συγκομιδή. Στις αρχές Σεπτεμβρίου ο φλοιός των κονδύλων έχει φελοποιηθεί πλήρως, και μπορεί να γίνει η συγκομιδή χωρίς κανένα πρόβλημα. Πολλές χρονιές όταν υπάρχει ζήτηση από το εμπόριο, αρχίζει η συλλογή και η προώθηση από το χωράφι στην αγορά. Κατά κανόνα όμως η συλλογή αρχίζει λίγο αργότερα στα μέσα Σεπτεμβρίου, οπότε έχουν πέσει αρκετά οι θερμοκρασίες στην περιοχή. (Συνήθως μετά από βροχόπτωση). Με την βροχόπτωση χαλαρώνει το έδαφος και γίνεται εύκολη χωρίς να τραυματίζονται οι κόνδυλοι. Εάν κατά το πρώτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου δεν βρέξει, τότε γίνεται ελαφρύ πότισμα για να ακολουθήσει αμέσως η συγκομιδή των κονδύλων. Μέχρι τέλους Οκτωβρίου φροντίζουν οι παραγωγοί να τελειώσουν την συλλογή της πατάτας, γιατί στην συνέχεια πέφτουν πολύ οι θερμοκρασίες, και σε συνδυασμό με τις φθινοπωρινές βροχοπτώσεις, γίνεται πολύ δύσκολη έως αδύνατη πλέον η συλλογή.

Διατήρηση. Ένα μέρος της παραγωγής 20-40 % προωθείται απ' ευθείας στην κατανάλωση μέσω του εμπορίου, ενώ η υπόλοιπη παραγωγή αποθηκεύεται στις αποθήκες των παραγωγών. Εκεί συντηρείται σε άριστη κατάσταση χωρίς τεχνητή ψύξη, ακόμη και χωρίς αντιφυτρωτικά φάρμακα, και προωθείται σταδιακά στην κατανάλωση καθόλου τον χειμώνα και μέχρι το τέλος Απριλίου.

- 4.6. **Δεσμός:** Η πατάτα Κάτω Νευροκοπίου είναι γνωστή σε όλη την Ελλάδα και φημίζεται για τα γευστικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά της. Η ποιοτική υπεροχή της οφείλεται κυρίως στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής, και κατά δεύτερο λόγο στην μακρόχρονη εμπειρία των πατατοκαλλιεργητών και την τεχνική υποστήριξη των γεωπόνων.

Η πατάτα, λόγω της βοτανικής της προέλευσης από τα οροπέδια των Άνδεων, απαιτεί ως φυτό υψηλή ηλιοφάνεια, θερμοκρασίες όχι υψηλές (optimum 30 °C) την ημέρα, δροσερές την νύχτα, (14 °C-18 °C) και εδάφη ελαφρά. Τα εδαφοκλιματικά αυτά χαρακτηριστικά, προσιδιάζουν σχεδόν απόλυτα σε αυτά που επικρατούν στο οροπέδιο του Κάτω Νευροκοπίου, τα οποία αναλυτικότερα περιγράφονται ως εξής:

Η περιοχή Κάτω Νευροκοπίου, είναι ηπειρωτικό οροπέδιο εύκρατης ζώνης, με υψόμετρο 600 μέτρα πάνω από την θάλασσα και απόσταση 60 km από αυτή και περιβάλλεται από ορεινούς δασωμένους όγκους.

Για το λόγο αυτό, ο χειμώνας είναι βαρύς και μεγάλης διάρκειας, το καλοκαίρι δε δροσερότερο των πεδινών περιοχών, με θερμοκρασίες 28 °C-32 °C την ημέρα και 12 °C-16 °C την νύχτα. Η διαφορά θερμοκρασίας ημέρας-νύχτας, βοηθά στην υψηλή συσσώρευση αμύλου-ξηράς ουσίας και άλλων σημαντικών ουσιών (πρωτεΐνες, βιταμίνες κ.α.). Επιπλέον, η μεγάλη διάρκεια του χειμώνα (χαμηλές θερμοκρασίες), οδηγεί σε μία μόνο καλλιέργεια ανά έτος. Έτσι, η ωρίμαση των φυτειών είναι πλήρης και αβίαστη, με αποτέλεσμα την ανάπτυξη κονδύλων πατάτας πλούσιων σε άμυλο και ξηρά ουσία.

Τα εδάφη της περιοχής είναι αμμοπηλώδη, άριστα για καλή ανάπτυξη των κονδύλων.

Από τα παραπάνω αποδεικνύεται ότι οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής συμβάλλουν, ώστε η πατάτα Κάτω Νευροκοπίου να αποδίδει όλους τους βιολογικούς χαρακτηριστές των κονδύλων, ώστε αυτοί να αποκτούν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, που τους κατατάσσουν σε υψηλή ποιοτική κατηγορία.

Επειδή η πατάτα Κάτω Νευροκοπίου έχει άριστη ποιότητα και είναι γνωστή σε όλη την Ελλάδα από πολύ παλιά, το προϊόν διακινείται επώνυμα, (γεγονός που αποδεικνύεται από τα εκάστοτε στατιστικά, εμπορικά, παραγωγικά και λοιπά δελτία της περιοχής), καθόσον έχει καθιερωθεί στη συνείδηση του καταναλωτή ως ιδιαίτερο ποιοτικό προϊόν και προτιμάται από πατάτες άλλων περιοχών.

4.7. Δομή ελέγχου

Όνομα: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Δράμας, Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης

Διεύθυνση: Διοικητήριο, GR-661 00 Δράμα

Τηλ. (30-521) 32949 και (30-521) 32383

Φαξ (30-521) 32383 και (30-521) 38047

- 4.8. **Σήμανση:** Στα μέσα συσκευασία αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη «Πατάτα Κάτω Νευροκοπίου», καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις εθνικές και κοινοτικές διατάξεις.
- 4.9. **Εθνικοί όροι:** Εφαρμόζονται οι γενικές διατάξεις του προεδρικού διατάγματος αριθ. 81/1993 για την διαδικασία παραγωγής γεωργικών προϊόντων ΠΓΕ.

Αριθ. ΕΟΚ: G/EL/00107/99.09.14

Ημερομηνία παραλαβής του πλήρους φακέλου: 7 Σεπτεμβρίου 2000.