

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

(98/C 207/02)

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 σημεία που ακολουθούν, ιδίως το σημείο 4.6, με τα οποία θεωρείται ότι η αίτηση δικαιολογείται κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ: ΑΡΘΡΟ 5

ΠΟΠ (x) ΠΓΕ ()

Αριθμός φακέλου που δίδεται από το κράτος μέλος: 1 EL/97

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Τίτλος: Υπουργείο Γεωργίας Δ/νση Νομοπαρασκευαστικού Έργου & Νομικών Υποθέσεων
Διεύθυνση: Αχαρνών 2, GR-10176 Αθήνα
Τηλέφωνο: 01-5248940
Φαξ: 01-5248940

2. Αιτούσα ομάδα:

- 2.1. Ονομασία: Αναγκαστικός συνεταιρισμός κροκοπαραγωγών Κοζάνης
- 2.2. Διεύθυνση: Κρόκος Κοζάνης, GR-50010
- 2.3. Σύμβαση: Παραγωγός/μεταποιητής (x) με μέλη 1 500-1 600 περίπου κροκοπαραγωγούς (Καταστατικό αριθ. 16 346/20 Μαΐου 1971).

3. Τύπος του προϊόντος: 1.8. Άλλα προϊόντα του παραρτήματος II (Καρυκώματα, ...).

4. Περιγραφή των προδιαγραφών:

(σύνοψη του άρθρου 4 παράγραφος 2)

4.1. *Ονομασία:* Κρόκος Κοζάνης

4.2. *Περιγραφή:* Ο κρόκος αποτελεί γένος βολβόριζων φυτών της οικογένειας των Ιριδιδών (Iridaceae). Ο βολβός έχει διάμετρο 2-3 cm, σφαιρικό και είναι σαρκώδεις με καστονόφαιους δικτυωτούς χιτώνες. Τα λουλούδια που βγαίνουν ένα μέχρι και τρία από κάθε βολβό, κατά τον Οκτώβριο με Νοέμβριο, σχηματίζουν μικρά ανορθωμένα χωνάκια, που με την παρέλευση ορισμένων ωρών ανοίγουν χάνοντας το πρώτο τους σχήμα. Αυτά αποτελούνται από:

- έξι βαθυγάλαζα-μώβ πέταλα, μήκους 4-5 cm και πλάτους ενός περίπου cm,
- τρεις κίτρινους στήμονες,
- τον στύλο, που χωρίζεται σε τρία στίγματα,

— και την ωοθήκη, που είναι τρίχωρη, στενή και περιέχει πολλά καστανά σε στρογγυλό σχήμα σπέρματα.

Τα στίγματα ειδικότερα, που αποτελούν και την δρόγη του φυτού, έχουν κόκκινο προς το πορτοκαλί στίλπνο χρώμα, μήκους 40-50 mm μαζί με το μέρος του στύλου, στο πάνω άκρο τους είναι οδοντωτά και γέρνουν από το βάρος τους προς τα κάτω, πολλές φορές έξω από το χωνάκι. Η καλλιέργεια του κρόκου γίνεται για τα κοκκινοπορτοκαλόχρωμα στίγματα του λουλουδιού του (τρεις στύλοι του ύπερου), και κατά δεύτερο λόγο για τους τρεις κίτρινους στήμονές του. Ο κρόκος εμφανίζεται με πολλές και ποικίλες χρησιμότητες. Χρησιμοποιείται στην φαρμακευτική, ζαχαροπλαστική, μαγειρική, τυροκομία, μακαρονοποιία, ποτοποιία ακόμα δε και στην ζωγραφική.

4.3. *Γεωγραφική περιοχή:* Μοναδική περιοχή της Ελλάδας στην οποία καλλιεργείται και παράγεται ο κρόκος είναι αυτή του νομού Κοζάνης και ειδικότερα η περιοχή των παρακάτω Κοινοτήτων: Αγία Παρασκευή, Αιανή, Αμυγδαλιά, Άνω Κώμη, Άργιλος, Βαθύλακος, Ίμερα, Καισαρεία, Καπνοχώρι, Καρυδίτσα, Κάτω Κώμη, Κερασιά, Κήπος, Κοζάνη, Κοίλα, Κουλάδα, Κοντοβούνι, Κρόκος, Κτένι, Λευκόβρυση, Λευκοπηγή, Μαυροδένδρι, Μεσιανή, Μηλιά, Μικρόβαλτο, Ξηρολίμνη, Πετρανά, Ποντοκώμη, Πρωτοχώρι, Πτελέα, Πύργος, Ροδιανή, Ρύμιο, Σπάρτο, Σταυρωτή, Τριγωνικό και Χρώμιο. Η έκταση που καλύπτει η ζώνη παραγωγής είναι σήμερα 10 000 στρέμματα που αντιπροσωπεύει ποσοστό 1 % στο σύνολο των γεωργικών εκμεταλλεύσεων του νομού, και όπου γίνεται συστηματική καλλιέργεια του φυτού εδώ και πάρα πολλά χρόνια.

4.4. *Απόδειξη προέλευσης:* Η ονομασία «Κρόκος» προέρχεται από την ελληνική λέξη «Κροκή» (νήμα — υφάδι που με την σαίτα πλέκεται στο στημόνι). Η λέξη «Κρόκος» αυτούσια ή σε παράγωγά της (κρόκινος, κροκόβαπτος, κροκόεσσα, κ.λπ.) είναι γνωστή από τα πρώτα κείμενα που εμφανίστηκαν στον κόσμο. Έτσι τη λέξη «κρόκος» σαν μύρο και άνθος τη συναντάμε στο βιβλίο των Παροιμιών και του Γ άσματος της Παλαιάς Διαθήκης. Επίσης με την έννοια του φυτού ή της χρωστικής ουσίας, η λέξη «Κρόκος» αναφέρεται σε κείμενα του Ομήρου (στον 178 ύμνο προς τη Δήματρα μιλά για κρόκιο άνθος) του Σοφοκλή, του Θεόφραστου, του Αριστοφάνη, του Ιπποκράτη κ.λπ. Ο κρόκος σαν φυτό με τις ιδιότητες του (χρωστικής ουσίας, φαρμάκου, βοτάνου ή αρτύματος) ήταν γνωστός τόσο στην Αρχαία Ελλάδα, όσο και σε άλλους αρχαίους λαούς. Υποστηρίζεται ότι ο κρόκος καλλιεργήθηκε στην Ελλάδα κατά τη μεσομινωϊκή περίοδο. Την άποψη αυτή ενισχύει και μια τοιχογραφία της εποχής εκείνης (1600 π.χ.) «Ο κροκοσυλλέκτης» που θρέθηκε στα Ανάκτορα της Κνωσού Κρήτης, παριστάνοντας νεαρό ή νεαρή κατά άλλους πίθηκο που μαζεύει λουλούδια κρόκου σε καλάθι. Ακόμα υποστηρίζεται ότι με την κροκοκαλλιέργεια καταγίνονταν οι Έλληνες τόσο κατά τους Μακεδονικούς όσο και κατά τους Βυζαντινούς χρόνους και ότι με την εκστρατεία του Μεγάλου Αλεξάνδρου διαδόθηκε στην Ανατολή.

Η σημερινή καλλιέργεια του κρόκου στην προαναφερθείσα περιοχή του νομού Κοζάνης ανάγεται στον 17ο αιώνα μ.χ. όπου η ακολουθούμενη καλλιεργητική διαδικασία οι ειδικότερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής και οι ειδικές γνώσεις για την καλλιέργεια του φυτού συντελούν στην άριστη ποιότητα και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του παραγόμενου κρόκου.

4.5. *Μέθοδος παραγωγής:*

1. Συγκομιδή

Τα λουλούδια που αρχίζουν να θγαίνουν κατά τα μέσα του Οκτώβρη μαζεύονται από συντραφιές, κατά κανόνα γυναικών, μέσα σε ποδιές ή καλάθια και μεταφέρονται στα σπίτια με κωφίνια.

Η κωπιαστική αυτή εργασία, που χρειάζεται και σχετική δεξιοτεχνία, συνεχίζεται από την ανατολή μέχρι τη δύση σχεδόν του ήλιου και διαρκεί 20-25 ημέρες.

Στο σπίτι άλλο συνεργείο δύο ατόμων, τοποθετεί τα λουλούδια λίγα λίγα πάνω σε ειδικό τραπέζι όπου με την δημιουργία αέρα -από ηλεκτροκίνητους σήμερα ανεμιστήρες- ξεχωρίζει τα πέταλα από τους στήμονες και τα στίγματα.

2. Ξήρανση και διαλογή

Η ξήρανση των στιγμάτων είναι η πιο βασική και λεπτή εργασία και απαιτεί πείρα, μεγάλη προσοχή και τέχνη. Αν ο κρόκος ξεραθεί κανονικά, διατηρεί αναλλοίωτες τις χαρακτηριστικές του ιδιότητες (χρώμα-άρωμα) ενώ παράλληλα βελτιώνεται η ποιότητά του, χωρίς να αποβάλλει τη χρωστική του δύναμη και το αιθέριο έλαιό του.

Η ξήρανση γίνεται με την τοποθέτηση σε λεπτά στρώματα των νωπών στιγμάτων, πάνω σε τελάρα με δικτυωτή συρμάτινη ή μεταξωτή βάση. Τα τελάρα τοποθετούνται μέσα σε μεγάλα ευάερα και θερμαινόμενα δωμάτια για να ξεραθούν. Μετά την αποξήρανση αρχίζει το ξεχώρισμα των κόκκινων στιγμάτων από τους κίτρινους στήμονες, τη γύρη και τις ξένες προσμίξεις.

Η εργασία αυτή που γίνεται με το χέρι διαρκεί από 20 μέχρι και 60 ημέρες.

Τέλος, το ξερό προϊόν τοποθετείται χωριστά το κόκκινο από το κίτρινο σε δοχεία, έτοιμο για παράδοση.

3. Συγκέντρωση — Αποθήκευση

Η συγκέντρωση του προϊόντος κρόκου αρχίζει αμέσως μετά την ξήρανση, διαλογή και καθαρισμό των στημόνων και τελειώνει σύμφωνα με το καταστατικό του Συνεταιρισμού μέχρι τέλος Μαρτίου.

Κατά την παράδοση και παραλαβή, που γίνεται σε ιδιαίτερο χώρο του Συν/σμού, γίνεται ποιοτικός έλεγχος για την περιεκτικότητα επί τοις εκατό σε υγρασία, γιατί υπάρχει κίνδυνος ανάπτυξης μικροοργανισμών (μύκητες) και επομένως αλλοίωση του προϊόντος. Ο κρόκος είναι αποδεκτός με υγρασία από 8-11,5%.

Στη συνέχεια ακολουθεί δεύτερος ποιοτικός έλεγχος και έλεγχος υγειεινής για ξένες ύλες (χρώματα, πετραδάκια, ξερά χόρτα, φύλλα, τρίχες, κ.α.). Σε περίπτωση που εντοπιστούν, τότε απομακρύνονται. Επίσης αν βρεθεί αρκετή ποσότητα γύρης, τότε ο κρόκος κοσκινίζεται. Μετά το κοσκίνισμα ο κρόκος ανά παραγωγό ζυγίζεται και ο υπεύθυνος παραγωγής εκδίδει το δελτίο ποιοτικής παραλαβής.

Ο έλεγχος για ξένες ύλες γίνεται και στην τυποποίηση του κρόκου. Το προσωπικό ελέγχει οπτικά με σχολαστικότητα τις πολύ μικρές ποσότητες που συσσωρεύει.

4. Συσκευασία

Ο κρόκος συσκευάζεται σε μεταλλικά δοχεία των τριών (3) κιλών ή σε πλαστικά βαρέλια των δώδεκα (12) κιλών τα οποία στην συνέχεια τοποθετούνται στον ψυκτικό θάλαμο και διατηρούνται σε θερμοκρασία 5 °C.

Μικρές ποσότητες διατίθενται στην αγορά σε μικρές συσκευασίες των 1, 2, 4 και 28 gr. Ο κρόκος σ' αυτές τις συσκευασίες προορίζεται να χρησιμοποιηθεί σαν άρτυμα στα διάφορα φαγητά.

Πολύ μικρότερες ποσότητες επίσης προωθούνται σε μορφή σκόνης. Τα νηματίδια του κρόκου, αφού περάσουν από το ξηραντήριο ώστε να τους αφαιρεθεί ποσοστό της υγρασίας για να μπορούν να θρυμματισθούν, μεταφέρονται στο μύλο αλέσεως όπου γίνεται η εργασία αυτή.

Η σκόνη στη συνέχεια μεταφέρεται σε ειδικό μηχάνημα συσκευασίας, όπου ακολουθεί η συσκευασία του προϊόντος σε φακελλάκια από 0,25-1 gr.

- 4.6. *Δεσμός*: Τα χαρακτηριστικά του εν λόγω προϊόντος οφείλονται στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή (έδαφος μέσης γονιμότητας καλοδουλεμένο, ελαφρύ και αποστραγγιζόμενο με κλίμα θερμό και εύκρατο) καθώς επίσης και στις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές και την παραδοσιακή πρακτική που ακολουθείται από τους παραγωγούς της περιοχής αυτής για την παραγωγή του κρόκου. Η καλλιέργεια του κρόκου αποτελεί έναν από τους κύριους τομείς παραγωγής της περιοχής, διαδραματίζοντας έναν εξέχοντα ρόλο στην οικονομία της ζώνης παραγωγής του ειδικότερα και της ευρύτερης περιοχής του νομού Κοζάνης γενικότερα.

Ο παραδοσιακός τρόπος καλλιέργειας του κρόκου αποτελεί συγχρόνως ένα ουσιαστικό στοιχείο πολιτισμού και διατήρησης του φυσικού περιβάλλοντος τόσο, που με το πέρασμα των αιώνων, έχει γίνει αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινής ζωής των κατοίκων της περιοχής.

4.7. *Δομή του ελέγχου:*

Όνομασία: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κοζάνης Δ/νση Γεωργίας

Διεύθυνση: Διοικητήριο GR-50100 Κοζάνη

4.8. *Επισήμανση:* Στα μέσα συσκευασίας του προϊόντος αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη: «Κρόκος Κοζάνης ΠΟΠ», καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται στην παράγραφο 7 του άρθρου 4 του ΠΔ 81/93.

4.9. *Εθνικές απαιτήσεις:* Εφαρμόζονται οι γενικές διατάξεις του προεδρικού διατάγματος αριθ. 81/93 για τη διαδικασία παραγωγής προϊόντων ΠΟΠ η ΠΓΕ.

Αριθμός φακέλου ΕΚ: GR/00048/97.07.09.

Ημερομηνία παραλαβής του πλήρους φακέλου: 25.2.1998.

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

(98/C 207/03)

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 σημεία που ακολουθούν, ιδίως το σημείο 4.6, με τα οποία θεωρείται ότι η αίτηση δικαιολογείται κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ: ΑΡΘΡΟ 5

ΠΟΠ (x) ΠΓΕ ()

Εθνικός αριθμός φακέλου που δίδεται από το κράτος μέλος: —

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Τίτλος: Subdirección General de Denominaciones de calidad — dirección general de Política Alimentaria e Industrias Agrarias y Alimentarias — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación — España

Διεύθυνση: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Τηλέφωνο: (34) 913 47 53 97

Φαξ: (34) 913 47 54 10