

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

(2002/C 67/06)

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: ΑΡΘΡΟ 5

ΠΟΠ () ΠΓΕ (x)

Αριθμός φακέλου που δίδεται από το κράτος μέλος: —

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους

Τίτλος: Δ/νση Π.Α.Π. Δενδροκηπευτικής

Διεύθυνση: Αχαρνών 2, GR-10176 ΑΘΗΝΑ

Τηλέφωνο (30-1) 529 12 74

Φαξ (30-1) 523 38 66.

2. Αιτών όμιλος

2.1. Ονομασία: Γεωργική Εταιρεία Οπωροκηπευτικών Καστοριάς

2.2. Διεύθυνση: Φωτεινή Καστοριάς, GR-52059 Καστοριά

2.3. Σύνθεση: Παραγωγοί/τυποποιητές (x) και άλλοι ()

Με 610 μέλη μηλοπαραγωγούς (καταστατικό 13225/9-11-79).

Αναγνωρίστηκε ως ομάδα παραγωγών το έτος 1981.

Πρόδρομοί της ήταν οι Γεωργικοί Συνεταιρισμοί Τοιχίου, Μαυροχωρίου, Πολυκάρπης (κύρια μηλοπαραγωγικά χωριά της ΓΕΟΚ) που ιδρύθηκαν τα έτη 1925, 1926 και 1958 αντίστοιχα. Είναι πρότυπη εταιρεία λαϊκής βάσης, από τις σημαντικότερες στην Ελλάδα.

3. Τύπος Προϊόντος: 1.6.

4. Περιγραφή της συγγραφής υποχρεώσεων

(Σύνοψη των όρων του άρθρου 4 παράγραφος 2)

4.1. **Όνομασία:** «Μήλο Καστοριάς» (Milo Kastorias)

4.2. **Περιγραφή:** Η μηλιά είναι πολυετές φυλλοβόλο δέντρο και ανήκει στη οικογένεια Rosaceae, υποοικογένεια Rosoideae. Τα άνθη είναι ερμαφρόδιτα και εκπύσσονται μαζί σχεδόν με τα φύλλα, 5-7 μαζί σε κορυμβοειδή ταξιανθία.

Ο καρπός το μήλο, είναι σαρκώδης, χυμώδης, με υπόξινη γλυκιά γεύση, ραγοειδής, με σάρκα τραγανή, λευκού χρώματος. Από βοτανική άποψη το μήλο είναι «ψευδής καρπός» καθώς στο σχηματισμό του μετέχει και το υπάνθιο (ανθοδόχη).

Στην οριοθετημένη ζώνη παραγωγής των μήλων ΠΓΕ καλλιεργούνται οι κόκκινες ποικιλίες Starking, Starkrimson, IDR Delicious, Red Ghief και οι κίτρινες ποικιλίες Golden Delicious, Johnan Gold, Granny Smith.

Η μηλιά καλλιεργείται για τον καρπό της. Τα μήλα μαζεύονται όταν έχουν αποκτήσει ορισμένους δείκτες συλλεκτικής ωριμότητας, όπως είναι η συγκέντρωση διαλυτών συστατικών (κόκκινη ποικιλία 12,5 brix, κίτρινη 14,5 brix) η αντίσταση της σάρκας στην πίεση (πρέπει να είναι 7-8 kg), η τοπική ανάπτυξη του κόκκινου χρώματος (πρέπει να είναι μεγαλύτερη από το 80 % της χρωματισμένης επιφάνειας), η εσωτερική συγκέντρωση αιθυλενίου (πρέπει να είναι 1 ppm).

Τα μήλα τρώγονται κυρίως νωπά και δευτερευόντως μαγειρεμένα με διάφορους τρόπους (κομπόστα, μαρμελάδα, ψητά, σε πίτες σε σάλτσες κ.α.). Χρησιμοποιούνται επίσης στην παραγωγή μηλίτη (αναφέρεται η παρασκευή του από τον Πλούταρχο α' αιώνας μ.Χ.), χυμού, κρασιού, λικέρ, μπράντυ, όξους. Χρησιμοποιούνται επίσης στη ζαχαροπλαστική και στην παραγωγή πηκτίνης. Το μήλο είναι καλή πηγή βιταμινών Α και C, περιέχει μεγάλα ποσά υδατανθράκων και είναι άριστη πηγή διατητητικών ινών.

4.3. **Γεωγραφική περιοχή:** Η μηλιά στο Νομό Καστοριάς καλλιεργείται κυρίως στις παραλίμνιες και παραποτάμιες περιοχές, που αποτελούν και τη ζώνη της ΓΕΟΚ (Δήμοι Καστοριάς, Βιτσιού, Αγίας Τριάδος, Ορεστίδος, Αγίων Αναργύρων Αλιάκμονα, Μακεδνών και Ίωνα Δραγούμη). Το υψόμετρο της ζώνης καλλιέργειας κυμαίνεται από 630-850 m.

Η συνολική έκταση της μηλιάς ανέρχεται σε 16 500 στρέμματα που αντιπροσωπεύει το 5 % της γεωργικής γης του Νομού.

Τα εδάφη της ζώνης μηλοπαραγωγής της ΓΕΟΚ είναι προσχωγενή και αλουβιακά, ελαφράς σύστασης, στραγγερά και ελαφρώς όξινα.

Το κλίμα είναι ηπειρωτικό με χαμηλές θερμοκρασίες το χειμώνα που ικανοποιούν πλήρως τις υψηλές απαιτήσεις σε ψύχος της μηλιάς για τη διακοπή του ληθάργου, με δροσερά καλοκαίρια, λόγω γεωγραφικού πλάτους, υψομέτρου και υδάτινων όγκων λίμνης και ποταμών, με μεγάλο εύρος θερμοκρασιών ημέρας και νύχτας, στοιχείο ευνοϊκότατο για το σχηματισμό άφθονων χρωστικών (ανθοκυανών) στους καρπούς, με μέση ετήσια βροχόπτωση 602 mm (1991-1997).

4.4. **Απόδειξη προέλευσης:** Η ονομασία μηλιά και μήλο (προέρχεται μάλλον από τις αρχαιοελληνικές διαλέκτους Αιολική και Δωρική και ποιητικά μηλεία) είναι μάλλον μεσογειακής προέλευσης.

Η μηλιά ήταν γνωστή από τους προϊστορικούς χρόνους τόσο σε αυτοφυή όσο και σε καλλιεργούμενη μορφή. Απολιθώματα μηλιάς που βρέθηκαν χρονολογήθηκαν από το 3000 π.χ.

Η καλλιέργεια της μηλιάς αναφέρεται από τον Όμηρο (η' αιώνας π.χ.) τόσο στην Οδύσσεια, ραψωδία Η, 115 «... μηλέαι αγαλόκαρποι», Ω, 340, όσο και στην Ιλιάδα, ραψωδία 152. Επίσης η καλλιέργεια της μηλιάς αναφέρεται και από τους Ησίοδο (η' αιώνας π.χ.) Θεογονία, στίχος 215, Ηρόδοτο (ε' αιώνα π.χ.) τον Αριστοφάνη στις Νεφέλες, στίχος 978, τον Θεόφραστο (δ' αιώνας π.χ.) και άλλους αρχαίους συγγραφείς.

Γνωστό από την Ελληνική Μυθολογία, το χρυσό μήλο που προσέφερε η Θεά της εκδίκησης και της φιλονικίας Έρις στο γάμο του Πηλέα και της Θεάς Θέτιδας, με την επιγραφή, «τη καλλίστη» για να εκδικηθεί επειδή μόνη από όλους τους θεούς του Ολύμπου δεν προσκλήθηκε, προκαλώντας έτσι την φιλονικία των τριών ωραιότερων θεοτήτων του Ολύμπου –της Ήρας, της Αθηνάς και της Αφροδίτης– που οδήγησε στην αρπαγή της Ελένης από τον Πάρι και στον Τρωικό Πόλεμο και έμεινε έκτοτε γνωστότατο ως «μήλο της έριδος».

Κατά τον C. H. Chandler, καθηγητή Δενδροκομίας στο Πανεπιστήμιο Καλιφόρνια, η μηλιά καλλιεργείται στην Ελλάδα από το 600 π.χ.

Στο Νομό η καλλιέργεια της μηλιάς ξεκινάει τουλάχιστον από τις αρχές του αιώνα, με πρώτους θύλακες τα ορεινά χωριά. Κατά την διάρκεια του μεσοπολέμου (1930-1940) επεκτείνεται και εδραιώνεται στις παραλίμνιες και παραποτάμιες περιοχές του Νομού, οι οποίες οριοθετούνται από τα διοικητικά όρια των Δήμων Καστοριάς, Αλιάκμονα, Μακεδνών, Βιτσιού, Αγίας Τριάδος, Ορεστίδος, Αγίων Αναργύρων και Ίωνα Δραγούμη.

Η «Γεωργική Εταιρεία Οπωροκηπευτικών Καστοριάς» είναι προαναγνωρισμένη, ομάδα μηλοπαραγωγών η οποία είναι υποχρεωμένη να τηρεί πλήρη στοιχεία των παραγωγών μελών της όσον αφορά την έκταση της καλλιέργειας, την παραγωγή και τη διάθεσή της.

Είναι επομένως καταγεγραμμένες όλες οι φυτείες και η παραγωγή κατά παραγωγό μέλος ενώ ελέγχεται ποσοτικά και ποιοτικά η παραγωγή.

Τα άριστης ποιότητας προϊόντα συγκεντρώνονται, συντηρούνται, διαλέγονται, συσκευάζονται και τυποποιούνται στα σύγχρονα ψυγεία-διαλογητήρια της ΓΕΟΚ Καστοριάς.

Οι αρμόδιοι υπάλληλοι των περιφερειακών διευθύνσεων Γεωργίας που αποτελούν τις δομές ελέγχου, ελέγχουν με βάση σχετικές υπουργικές αποφάσεις την παραγωγή, τυποποίηση και διάθεση του προϊόντος.

4.5. Μέθοδος παραγωγής

4.5.1. Συγκομιδή: Η συγκομιδή αρχίζει τέλη Σεπτεμβρίου, διαρκεί ένα μήνα και αποτελεί γιορτή.

Τα κριτήρια συλλεκτικής ωριμότητας που εφαρμόζονται από τη ΓΕΟΚ έχουν καθοριστεί από το εργαστήριο δενδροκομίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Τμήμα Γεωπονίας, ύστερα από σειρά πειραμάτων που πραγματοποίησε στη ζώνη μηλιάς της ΓΕΟΚ και είναι:

A. Συγκέντρωση διαλυτών συστατικών (κόκκινες ποικιλίες 12,5 brix, κίτρινες 14,5 brix).

B. Αντίσταση της σάρκας στην πίεση 7-8 Kg.

Γ. Τοπική ανάπτυξη κόκκινου χρώματος > 80 % χρωματισμένης επιφάνειας.

Δ. Εσωτερική συγκέντρωση αιθυλενίου 1 ppm.

Με τον τρόπο αυτό ελέγχεται η ποιότητα του συγκομιζόμενου προϊόντος και αποφεύγονται σε μεγάλο ποσοστό φυσιολογικές και μετασυλλεκτικές ασθένειες κατά τη συντήρησή.

Η συγκομιδή των καρπών γίνεται από τον παραγωγό με το χέρι (ένα-ένα) μέσα σε πλαστικά δοχεία και από εκεί μεταφέρονται σε ξύλινες κλούβες διαστάσεων 1,1 × 1,2 × 0,7 m («μπινς») οι οποίες φορτώνονται με ανυψωτικά μηχανήματα σε αυτοκίνητα και ακολούθως μεταφέρονται αυθημερόν στα ψυγεία της ΓΕΟΚ και εισάγονται αμέσως στους ψυκτικούς θαλάμους.

- 4.5.2. *Συντήρηση*: Τα μήλα συγκεντρώνονται, συντηρούνται, διαλέγονται, τυποποιούνται και συσκευάζονται στις εγκαταστάσεις της ΓΕΟΚ στην Φωτεινή, όπου βρίσκονται τα ψυγεία και διαλογητήρια της, τα πιο σύγχρονα στο είδος τους στο χώρο των Βαλκανίων.

Η αποθήκευση και συντήρηση γίνεται στους 16 ψυκτικούς θαλάμους από τους οποίους τέσσερις είναι ελεγχόμενης ατμόσφαιρας.

Τα μήλα συντηρούνται από την περίοδο της συγκομιδής έως και τον Μάιο αρχές Ιουνίου του επόμενου χρόνου.

Η ΓΕΟΚ είναι η πιο οργανωμένη επιχείρηση του αγροτικού τομέα στο Ν. Καστοριάς, διαθέτοντας αξιόλογο εξοπλισμό και τεχνική εμπειρία.

Ωστόσο στα πλαίσια του σχεδίου δράσης το οποίο έχει υποβάλλει σαν οργάνωση παραγωγών μήλων, για την υλοποίηση του οποίου θα ενισχυθεί από το Ευρωπαϊκό Γεωργικό Ταμείο, προβλέπεται ο εκσυγχρονισμός και η προσαρμογή των υποδομών της έτσι ώστε να εξασφαλίζει στους παραγωγούς μέλη της σταθερές συνθήκες εμπορίας, επιμόρφωση, γεωργική πληροφόρηση και καλλιεργητική τεχνολογία φιλικότερη προς το περιβάλλον.

Ένα από βασικά συστατικά στοιχεία του εν λόγω σχεδίου δράσης είναι η απόκτηση του αναγκαίου εξοπλισμού που μαζί με τον υπάρχοντα θα τελειοποιεί και θα εκσυγχρονίζει τη διαδικασία συγκέντρωσης της παραγωγής, την επεξεργασία και την αποθήκευσή της.

- 4.5.3. *Τυποποίηση — Συσκευασία — Εμπορία*: Η μόνη μονάδα τυποποίησης και συσκευασίας στον Νομό Καστοριάς, είναι η σύγχρονη μονάδα της ΓΕΟΚ μέσω της οποίας διακινείται το σύνολο της παραγωγής του μήλου Καστοριάς για το οποίο ζητείται αναγνώριση ως ΠΓΕ.

Στην περίοδο συντήρησης σταδιακά γίνεται η διαλογή, η τυποποίηση στο υπερσύγχρονο ηλεκτρονικό διαλογητήριο, δυναμικότητας 10 τόνων/ώρα ενώ ο διαχωρισμός των μήλων σε ποιοτικές κατηγορίες γίνεται κατά ατομικό βάρος μήλου και χρώμα (ποσοστό κόκκινου 80 %).

Η συσκευασία γίνεται σε όλους τους τύπους και τα μεγέθη χαρτοκιβωτίων ανάλογα με τις απαιτήσεις και τις ιδιαιτερότητες της εσωτερικής και εξωτερικής αγοράς:

- χαρτοκιβώτιο τρίφυλλο διαστάσεων 50 × 27 × 30 cm.
- χαρτοκιβώτιο πεντάφυλλο διαστάσεων 52 × 32 × 32 cm (tray pack).
- χάρτινα δίσειρα τελάρα διαστάσεων 40 × 60 × 18 cm όπου τα μήλα τοποθετούνται σε δύο στρώσεις σε πλαστική θήκη.

Στα πλαίσια του σχεδίου δράσης που έχει υποβάλει η ΓΕΟΚ σαν οργάνωση για χρηματοδότη προβλέπεται επίσης η απόκτηση συστήματος μικροσυσκευασίας προκειμένου αυτή να ανταποκριθεί περισσότερο στις ιδιαιτερότητες της αγοράς, όσον αφορά τη μορφή με την οποία φτάνει το προϊόν στον καταναλωτή.

Προβλέπεται επίσης η απόκτηση εξοπλισμού σήμανσης που θα προβάλει τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά και την προέλευση του προϊόντος. Προβλέπεται ακόμη η δημιουργία ενός πρατηρίου λιανικής πώλησης μήλων Καστοριάς εγγυημένης ποιότητας.

Τα μήλα της ΓΕΟΚ εξάγονται σε ποσοστό 20-30 % περίπου της ετήσιας παραγωγής σε χώρες της Ευρώπης όπως Ιταλία, Πορτογαλία, Γερμανία, Ολλανδία. Εξαγωγές σε μικρότερα όμως ποσοστά γίνονται και στο Ισραήλ, στην Αλβανία και στη Ρωσία.

- 4.6. **Δεσμός:** Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, μέγεθος, έντονο κόκκινο χρώμα, τα εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, γεύση, άρωμα, χυμώδη σάρκα, η σκληρότητα της σάρκας 7-8 Kg η οποία διατηρείται με φυσιολογική μείωση μέχρι το τέλος της εμπορίας, οφείλονται στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής και την εφαρμοζόμενη καλλιεργητική τεχνική.

Τα εδάφη της περιοχής, τα οποία προέρχονται από φερτά υλικά των πετρωμάτων του Γράμμου και Βιτσιού (βασικά πυριγενή) έχουν ελαφρά σύσταση και είναι στραγγερά, είναι ελαφρώς όξινα, χωρίς καμιά παθολογία, περιέχουν σημαντική ποσότητα οργανικής ύλης 1,5-2 %, συντελούν καθοριστικά στη σωστή ανάπτυξη των δένδρων και την ολοκλήρωση του φυσιολογικού κύκλου ωρίμανσης του καρπού με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.

Το κλίμα της περιοχής που είναι ηπειρωτικό ήπιο λόγω του υδάτινου όγκου της λίμνης, με δροσερά καλοκαίρια λόγω του υψομέτρου των περιοχών καλλιέργειας της μηλιάς (630 μέτρα), συντελεί στη δημιουργία υψηλού ποσοστού διαλυτών στερεών με άριστη σχέση σακχάρων και οξέων που έχει ως αποτέλεσμα τα εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος δηλαδή τη θαυμάσια γεύση, την χυμώδη και κρουστή υφή της σάρκας, το άρωμα και τη διατηρησιμότητα των καρπών.

Το υψηλό εύρος θερμοκρασιών μεταξύ ημέρας και νύκτας, ιδιαίτερα τους μήνες Ιούλιο, Αύγουστο και Σεπτέμβριο που ολοκληρώνεται η ωρίμανση του καρπού, συντελεί στο σχηματισμό υψηλού ποσοστού ανθοκυανών που προσδίδουν το έντονο κόκκινο χρώμα (στις κόκκινες ποικιλίες) και το κίτρινο (στις κίτρινες ποικιλίες).

Οι εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές που αποτελούν συνδυασμό χρόνιας εμπειρίας και γνώσης συντελούν στην παραγωγή καλοσχηματισμένων ευμέγεθων και ομοιόμορφων καρπών. Οι τεχνικές αυτές συνίστανται κυρίως στο σωστό αραίωμα την κατάλληλη εποχή, στην ορθή λίπανση κυρίως οργανική και στην ισορροπημένη άρδευση τους καλοκαιρινούς μήνες.

Γιορτές του μήλου οργανώνονταν από παλιά και εξακολουθούν και σήμερα να οργανώνονται, συνοδευόμενες από φολκλορικά στοιχεία, με τη συμμετοχή των πολιτιστικών συλλόγων. Οι εκδηλώσεις αυτές που περιλαμβάνουν τα έθιμα, κυρίως τα Χριστουγεννιάτικα στα οποία μετέχει το μήλο, οι οργανωμένες εκπαιδευτικές εκδρομές μαθητών δημοτικών σχολείων που γίνονταν από παλιά στους οπωρώνες μηλιάς, οι παροιμίες, δημιουργήματα μακρόχρονης πείρας και συμπυκνωμένης λαϊκής σοφίας («το μήλο κάτω από τη μηλιά θα πέσει», «μηλιά μέτρα τα μήλα σου», «ένα μήλο την ημέρα το γιατρό τον κάνει πέρα») αποτελούν συστατικά στοιχεία του τοπικού πολιτισμού και της παράδοσης και συμβάλλουν στη διατήρηση του φυσικού περιβάλλοντος και της ισορροπίας της καθημερινής ζωής των κατοίκων της περιοχής.

4.7. Δομή του ελέγχου

Όνομα: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Καστοριάς Διεύθυνση Γεωργίας

Διεύθυνση: Διοικητήριο
Μ. Αλεξάνδρου
GR-52100 Καστοριά

- 4.8. **Επισήμανση:** Στα μέσα συσκευασίας του προϊόντος αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη «Μήλο Καστοριάς» ΠΠΕ καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται στην παράγραφο 7 του άρθρου 4 του προεδρικού διατάγματος 81/93.
- 4.9. **Εθνικές απαιτήσεις:** Εφαρμόζονται οι γενικές διατάξεις του προεδρικού διατάγματος 81/93 για τη διαδικασία παραγωγής προϊόντων ΠΟΠ ή ΠΠΕ.

Αριθ. ΕΚ: G/EL/00128/2000.05.16.

Ημερομηνία παραλαβής του πλήρους φακέλου: 17 Ιουλίου 2001.