

**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 76/04)

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: ΑΡΘΡ. 5

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (x)

Αριθμός φακέλου που δίδεται από το κράτος μέλος: EL-07/00-5

**1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους**

Όνομα: Δ/ση ΠΑΠ Δενδρ/κής Τμήμα Εσπεριδοειδών και Υποτροπικών

Διεύθυνση: Αχαρνών 2, GR-10176 Αθήνα

Τηλέφωνο (30-1) 529 12 74

Φαξ (30-1) 523 38 66.

**2. Αιτών όμιλος**

2.1. Ονομασία: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Πιερίας (ΕΑΣ ΠΙΕΡΙΑΣ)

2.2. Διεύθυνση: Σολωμού 10, GR-60100 Κατερίνη

2.3. Σύμβαση: παραγωγός/μεταποιητής (x) άλλος ( ).

**3. Τύπος του προϊόντος: 1.6.**

**4. Περιγραφή της συγγραφής των υποχρεώσεων**

(Σύνοψη των όρων του άρθρου 4 παράγραφος 2)

4.1. **Ονομασία:** Ακτινίδιο Πιερίας

4.2. **Περιγραφή:** Το ακτινίδιο ή kiwi, όπως καθιερώθηκε διεθνώς το όνομα του καρπού, ανήκει στην οικογένεια Actinidiaceae και στην τάξη Ericales. Είναι φυτό υποτροπικό πολυετές, φυλλοβόλο και αναρριχώμενο και για αυτό χρειάζεται υποστήλωση. Το ακτινίδιο είναι φρούτο με ισορροπημένη γλυκόξινη γεύση, λεπτό χαρακτηριστικό άρωμα και ωραίο πράσινο χρώμα σάρκας. Εκτός όμως από τα ελκυστικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του παρουσιάζει και εξαιρετικό ενδιαφέρον από άποψη θρεπτικής αξίας. Κατέχει την πρώτη θέση ανάμεσα στους οπώρες σε ό,τι αφορά την περιεκτικότητα σε βιταμίνη C. Χαρακτηρίζεται επίσης από υψηλή περιεκτικότητα σε ανόργανα άλατα κυρίως καλίου, φωσφόρου, ασβεστίου καθώς επίσης σε μαγνήσιο και σίδηρο. Εκτός από το φλοιό που αφαιρείται εύκολα, όλος ο υπόλοιπος καρπός είναι εδώδιμος. Το ώριμο φρούτο ξεφλουδίζεται και τρώγεται ολόκληρο ή συνδυασμένο με άλλα φρούτα σε φρουτοσαλάτες. Παρασκευάζεται επίσης εξαιρετική μαρμελάδα καθώς και ζελέ. Ως μεταποιημένο μπορεί να κονσερβοποιηθεί, να καταψυχθεί, να αποξηρανθεί και να χρησιμοποιηθεί για παρασκευή χυμού. Υπάρχουν διάφορες ποικιλίες. Αυτή όμως που έχει εγκλιματισθεί και καλλιεργείται αποκλειστικά στον κάμπο της Πιερίας είναι η Hayward. Είναι ποικιλία με καρπούς μεγάλους, ομοιόμορφους, μέσου βάρους 90-100 γραμμαρίων. Η επιδερμίδα του καρπού είναι λεπτή, καστανοπράσινη και καλύπτεται από λεπτές τρίχες. Η σάρκα είναι ανοικτού πράσινου χρώματος, διαυγής, χυμώδης, αρωματική, ελαφρά υπόξινη και έχει υψηλή περιεκτικότητα σε βιταμίνη C. Κατά τους διατολόγους ένας καρπός την ημέρα είναι αρκετός για να καλύψει τις ανάγκες του ανθρώπινου οργανισμού σε βιταμίνη C ημερησίως. Η Hayward είναι ποικιλία πρώιμη, η ωρίμανσή της αρχίζει από τέλη Οκτωβρίου-αρχές Νοεμβρίου. Ο καρπός διατηρείται στα ψυγεία μέχρι και εννέα μήνες χωρίς να χάσει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, είναι δε ανθεκτικός στις μεταφορές και στους διάφορους χειρισμούς.

- 4.3. **Γεωγραφική περιοχή:** Καλλιεργήθηκε για πρώτη φορά στη χώρα μας το 1973 στον κάμπο της Πιερίας, έπειτα από έρευνα σχετικά με την προσαρμογή του φυτού στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής. Έκτοτε, η διάδοση της καλλιέργειας έγινε με ραγδαίους ρυθμούς και έφτασε σήμερα να καλλιεργείται σε 18 000 στρέμματα στο νομό αυτό με μέση στρεμματική απόδοση 1 300 κιλά/στρέμμα και ετήσια παραγωγή 23 000 τόνους, που αντιπροσωπεύει το 60 % της συνολικής παραγωγής της χώρας μας. Η γεωγραφική ζώνη που καλλιεργείται το ακτινίδιο είναι ο κάμπος της Πιερίας, που περιλαμβάνει βόρεια τους δήμους Αιγινίου, Μεθώνης, Πύδνας, νότια τους δήμους Δίου, Λιτοχωρίου και Αν. Ολύμπου και κεντρικά τους δήμους Κορινού, Κατερίνης και Παραλίας.

Το μικροκλίμα που δημιουργείται στην περιοχή από τις δύο οροσειρές, ΝΔ του Ολύμπου και ΒΔ των Πιερίων, αλλά και από τη θάλασσα που διαβρέχει 60 χιλιόμετρα ακτών της περιοχής, σε συνδυασμό με την ηλιοφάνεια του Πιερικού ουρανού και τα γόνιμα, καλά στραγγιζόμενα, με ουδέτερο ΡΗ εδάφη, εξασφαλίζουν ιδανικές συνθήκες για την καλλιέργεια του ακτινιδίου και την παραγωγή προϊόντος ποιότητας, με άριστες οργανοληπτικές ιδιότητες και λεπτό εξωτικό άρωμα. Λόγω της ιδιαίτερης προσαρμοστικότητας και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών που απέκτησε το ακτινίδιο σε αυτή την περιοχή καλλιέργειας, πήρε το όνομα συμβολικά «φρούτο του Ολύμπου» με το οποίο είναι γνωστό πλέον σε όλες τις αγορές.

- 4.4. **Απόδειξη προέλευσης:** Το ακτινίδιο κατάγεται από τη Νοτιοδυτική Κίνα όπου συναντάται και σήμερα με την αυτοφυή μορφή του. Ήταν γνωστό ως κινέζικο φραγκοστάφυλο, ενώ πολύ αργότερα ονομάστηκε Κίβι από τον γνωστό πικουίνο της Ν. Ζηλανδίας, όπου καλλιεργήθηκε για πρώτη φορά σε εμπορική κλίμακα. Στη χώρα μας, καλλιεργήθηκε για πρώτη φορά το 1973 στον κάμπο της Πιερίας, όπου εγκλιματίστηκε και προσαρμόστηκε αποκτώντας ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά και για αυτό αναφέρεται ως «φρούτο του Ολύμπου» και έχει εγκριθεί ο λογότυπος «Olymp Kivi». Το σύνολο της παραγωγής που παράγεται στην συγκεκριμένη γεωγραφική ζώνη συγκεντρώνεται από την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Πιερίας, η οποία είναι αναγνωρισμένη ομάδα παραγωγών και διατηρεί πλήρη στοιχεία των παραγωγών μελών της όσον αφορά την έκταση της καλλιέργειας, την παραγωγή και τη διάθεσή της. Είναι καταγεγραμμένες όλες οι φυτείες κατά παραγωγή μέλος της ένωσης και ελέγχεται ποσοτικά και ποιοτικά η παραγωγή. Τα προϊόντα συγκεντρώνονται, συνηθρούνται, διαλέγονται, συσκευάζονται και τυποποιούνται στα σύγχρονα ψυγεία-διαλογητήρια ακτινιδίων της ΕΑΣ που βρίσκονται στο δήμο Κορινού. Η μεταφορά των ακτινιδίων στις αγορές του εξωτερικού γίνεται με φορτηγά ψυγεία. Οι αρμόδιοι υπάλληλοι των υπηρεσιών γεωργίας της νομαρχιακής αυτοδιοίκησης που αποτελούν τις δομές ελέγχου, ελέγχουν με βάση τους όρους που ορίζουν οι σχετικές υπουργικές αποφάσεις την παραγωγή, την τυποποίηση και τη διάθεση του προϊόντος.

- 4.5. **Μέθοδος παραγωγής:** Η συγκομιδή των ακτινιδίων γίνεται από τα τέλη Οκτωβρίου μέχρι τα μέσα Νοεμβρίου, όταν η περιεκτικότητα των καρπών σε σάκχαρα φτάσει τα 6,5 έως 7,0 Brix. Οι καρποί συλλέγονται με το χέρι με μεγάλη προσοχή για να μην τραυματίζονται, τοποθετούνται σε πλαστικά κιβώτια των 20 χιλιογράμμων και στη συνέχεια οδηγούνται στα διαλογητήρια-συσκευαστήρια της ΕΑΣ Πιερίας όπου, αφού προψυχθούν, αποθηκεύονται στους ψυκτικούς θαλάμους, είτε απλής ψύξης, είτε ελεγχόμενης ατμόσφαιρας, ανάλογα με το χρόνο συντήρησης.

Η ταξινόμηση των καρπών γίνεται ηλεκτρονικά με βάση το βάρος τους και στη συνέχεια συσκευάζονται σε μονόσειρα, δίσειρα ή πολύσειρα χαρτοτελάρια μίας χρήσεως, τα οποία παίρνουν διάφορα νούμερα ανάλογα με τον αριθμό των καρπών που περιέχουν.

Όλη η ποσότητα των ακτινιδίων που παράγεται στην οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη συγκεντρώνεται και διακινείται έως σήμερα από την ΕΑΣ Πιερίας για λογαριασμό των παραγωγών μελών της.

Η μεταφορά των ακτινιδίων στις αγορές του εξωτερικού γίνεται με φορτηγά ψυγεία ή για μικρότερες ποσότητες με αερομεταφορά, ενώ στην εσωτερική αγορά γίνεται με απλά φορτηγά.

Το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής περίπου διοχετεύεται στις αγορές του εξωτερικού, κυριότερες από τις οποίες είναι η Γερμανία, η Ολλανδία, η Αυστρία, η Ρωσία, και μικρότερες ποσότητες στην Τουρκία, τη Σ. Αραβία κ.α.

Η ΕΑΣ Πιερίας έχει παίξει σημαντικό ρόλο στην προώθηση του ελληνικού ακτινιδίου στις αγορές του εξωτερικού με τις συνεχείς βελτιώσεις στον τομέα της τυποποίησης-συσκευασίας, της οργάνωσης της εμπορίας, αλλά και με τη συνεχή ενημέρωση και τον έλεγχο των παραγωγών μελών για τη βελτίωση και τη διασφάλιση των ιδιαίτερων ποιοτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος που του έχουν προσδώσει ταυτότητα ποιότητας και εγγύησης.

4.6. **Δεσμός:** Το μικροκλίμα που επικρατεί στις περιοχές καλλιέργειας της ακτινιδιάς διαμορφώνεται από τις δύο οροσειρές, του Ολύμπου από ΝΔ και των Πιερίων ΒΔ, αλλά και από τη γειτνίαση με τη θάλασσα που διαβρέχει 60 χιλιόμετρα των ακτών της περιοχής. Τα στοιχεία αυτά εξασφαλίζουν το υπήνεμο της περιοχής και την απουσία παγετών, ιδιαίτερα των πρώιμων ανοιξιότικων και των όψιμων φθινοπωρινών που δημιουργούν προβλήματα στη σωστή ανάπτυξη και την καρποφορία των φυτών. Τα ιδιαίτερα αυτά γεωγραφικά στοιχεία της περιοχής εξασφαλίζουν επίσης την απαραίτητη σχετική υγρασία και τη διακύμανση των θερμοκρασιών μέσα στα θερμικά όρια που απαιτούνται, ώστε να εξασφαλίζονται και οι απαραίτητες απαιτήσεις σε ψύχος για τη διακοπή του λήθαργου των φυτών και η πλήρης εξέλιξη των φυσιολογικών δυνατοτήτων τους για άνθηση και καρποφορία. Η ηλιοφάνεια του περικού ουρανού είναι επίσης ένα στοιχείο που επιδρά στην καλή ανάπτυξη των καρπών και στη χημική σύνθεσή τους (σχέση οξέων-σακχάρων), ώστε να αποκτούν άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης καλλιέργειας, όπως η έλλειψη τοξικότητας βόριου, η έλλειψη ενεργού ασβεστίου και η ενδεικνυόμενη περιεκτικότητα σιδήρου, είναι επίσης στοιχεία που συντελούν στην καλή ποιότητα των καρπών (συνεκτική-κρουστή σάρκα) και στην ικανότητα διατήρησής τους μέχρι και εννέα μήνες μετά τη συγκομιδή χωρίς υποβάθμιση της ποιότητάς τους. Οι εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές που αποτελούν συνδυασμό χρόνιας εμπειρίας και γνώσης βοηθούν επίσης στο σχηματισμό ευμεγέθων, ομοιόμορφων και καλοσχηματισμένων καρπών.

Οι καλλιεργητικές αυτές τεχνικές συνίστανται:

- στη σωστή γονιμοποίηση, με επιλογή και εγκατάσταση επαρκούς αριθμού αρσενικών φυτών,
- στην τοποθέτηση κυψελών ώστε να εξασφαλίζεται η μεταφορά της γύρης με τις μέλισσες,
- στην καταστροφή της αυτοφουούς βλάστησης, η οποία χρησιμοποιείται μαζί με άλλα φυτικά υπολείμματα ως χλωρά λίπανση η οποία εξουδετερώνει την αλκαλικότητα του εδάφους,
- στο σωστό κλάδεμα με τη διαμόρφωση των φυτών σε σχήμα κρεβατίνας ή ημικρεβατίνας, που βοηθάει στον καλό φωτισμό, τον αερισμό και την απαραίτητη σκίαση των καρπών, ώστε να μη ζημιώνονται από τις υψηλές θερμοκρασίες του θέρους,
- στο αραίωμα των καρπών που βοηθάει στη συγκράτησή τους και την ομοιόμορφη και σωστή ανάπτυξή τους,
- στην οργανική λίπανση από χωνεμένη κοπριά, στέμφυλα ή άλλα οργανικά κατάλοιπα, η οποία συντελεί στην αύξηση της γονιμότητας του εδάφους και στην αύξηση της ικανότητάς του να συγκρατεί θρεπτικά στοιχεία και υγρασία,
- στην αντιμετώπιση των ασθενειών σύμφωνα με το πνεύμα της ολοκληρωμένης ή βιολογικής καταπολέμησης που δεν επιβαρύνει τους καρπούς με βλαβερά κατάλοιπα και συντελεί στην προστασία και τη διατήρηση της ισορροπίας του περιβάλλοντος.

4.7. **Δομή του ελέγχου:** Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ν. Πιερίας, Δ/ση Γεωργίας.

4.8. **Επισήμανση:** Στα μέσα συσκευασίας του προϊόντος αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη: «Ακτινίδιο Πιερίας ΠΠΕ» καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται στο άρθρο 4 παράγραφος 7 και στο άρθρο 5 του ΠΔ 81/93.

4.9. **Εθνικές απαιτήσεις:** Εφαρμόζονται οι γενικές διατάξεις του ΠΔ 81/93 για τη διαδικασία παραγωγής προϊόντων ΠΟΠ και ΠΠΕ

Αριθ. ΕΚ: G/EL/00129/00.05.16.

Ημερομηνία παραλαβής του πλήρους φακέλου: 26 Ιανουαρίου 2001.