

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1428/2003 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ
της 11ης Αυγούστου 2003

σχετικά με τη συμπλήρωση του παραρτήματος του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2400/96 για την εγγραφή ορισμένων ονομασιών στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων που προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων «ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ — ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ»

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου, της 14ης Ιουλίου 1992, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωγραφικών προϊόντων και των τροφίμων⁽¹⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 806/2003⁽²⁾, και ιδίως το άρθρο 6 παράγραφοι 3, 4 και 5,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, η Ελλάδα διαβίβασε στην Επιτροπή αίτηση για την καταχώρηση της ονομασίας «ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ — ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ» ως γεωγραφική ένδειξη.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού αυτού, διαπιστώθηκε ότι η αίτηση πληροί όλες τις απαιτήσεις που ορίζονται στον κανονισμό και ιδίως, ότι περιλαμβάνει όλες τις απαιτούμενες πληροφορίες σύμφωνα με το άρθρο 4.
- (3) Μετά τη δημοσίευση της σύνοψης της αίτησης, σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, η Ελληνική Δημοκρατία ζήτησε δύο τροποποιήσεις ήσσονος σημασίας στο σημείο 4.2 (περιγραφή) και τη διαγραφή της δήλωσης σύμφωνα με την οποία τα οχήματα του αιτούντος ομίλου χρησιμοποιούνται για σκοπούς διανομής. Στο παράρτημα II περιλαμβάνεται η τροποποιημένη σύνοψη της αίτησης.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 11 Αυγούστου 2003.

- (4) Συνεπώς, η ονομασία πρέπει να καταχωρηθεί στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων και άρα να προστατεύεται σε όλη την Κοινότητα ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη.
- (5) Το παράρτημα του παρόντος κανονισμού συμπληρώνει το παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2400/96 της Επιτροπής⁽³⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1298/2003⁽⁴⁾,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Η ονομασία που περιλαμβάνεται στο παράρτημα προστίθεται στο παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2400/96 και καταχωρείται ως προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων που προβλέπεται στο άρθρο 6 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92. Τα βασικά στοιχεία της περιγραφής της συγγραφής υποχρεώσεων του προϊόντος περιλαμβάνονται στο παράρτημα II. Τα στοιχεία αυτά αντικαθιστούν τη σύνοψη της αίτησης που δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*⁽⁵⁾.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Για την Επιτροπή
 Franz FISCHLER
 Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 208 της 24.7.1992, σ. 1.
⁽²⁾ ΕΕ L 122 της 16.5.2003, σ. 1.

⁽³⁾ ΕΕ L 327 της 18.12.1996, σ. 11.
⁽⁴⁾ ΕΕ L 184 της 23.7.2003, σ. 3.
⁽⁵⁾ ΕΕ C 120 της 23.5.2002, σ. 5.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ Ι ΤΗΣ ΣΥΝΘΗΚΗΣ ΕΚ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Φρούτα, οπωροκηπευτικά και σιτηρά

Λαχανικά

ΕΛΛΑΔΑ

— «ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ — ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ» (ΠΓΕ).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ: Άρθρο 5

ΠΟΠ () — ΠΓΕ (X)

Αριθμός φακέλου που δίδεται από το κράτος μέλος: EL-04/00-5

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους

Όνομα: Δ/ση Π.Α.Π — Φυτών Μεγάλης Καλλιέργειας

Διεύθυνση: Μενάνδρου 22 — Αθήνα ΤΚ 105 52

Τηλ: (030-210) 2125119/21

Φαξ: (030-210) 5245195

2. Αιτών όμιλος

2.1. Ονομασία: «ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ ΑΕ» με διακριτικό τίτλο AGROKA SA

2.2. Διεύθυνση: Οικισμός Λακκωμάτων — Δήμου Ορεστίδος Ν. Καστοριάς.

2.3. Σύμβαση: Παραγωγοί — Τυποποιητές (X) Άλλοι ()

Με 212 μέλη παραγωγούς φασολιών του Νομού Καστοριάς και από όλες τις περιοχές καλλιέργειας του προϊόντος (καταστατικό αριθ. 65/7.4.97), οι οποίοι κατέχουν το 65 % των μετοχών σε αξία. Το υπόλοιπο 35 % αποτελεί συμμετοχή της πρώην Κοινότητας Λακκωμάτων και σήμερα συστατικού τμήματος του Δήμου Ορεστίδος. Η σύστασή της διέπεται από το άρθρο 2 του Π.Δ. 410/95 (ΦΕΚ 321).

3. Τύπος του προϊόντος: 1.6

4. Περιγραφή της συγγραφής υποχρεώσεων:

(Σύνοψη των όρων του άρθρου 4 παράγραφος 2)

4.1. Ονομασία: ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ — ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

4.2. Περιγραφή: Τα φασόλια είναι ετήσια αναρριχόμενα φυτά με λεπτούς μακρύς βλαστούς, σύνθετα φύλλα και με τελική ανάπτυξη που ξεπερνά τα 2 μέτρα. Τα φασόλια ανήκουν στην οικογένεια των *Papilionaceae* (ψυχανθή). Από τα 250 είδη του γένους *Phaseolus*, στο είδος *Phaseolus coccineus* (*multiflorus*) ανήκουν οι καλλιεργούμενες ποικιλίες στο Νομό Καστοριάς.

— Το ριζικό σύστημα διαθέτει χαρακτηριστικές σαρκώδεις κονδυλώδεις ρίζες, όπου συμβιεί το αζωτοβακτήριο *Bacterium radicola*, χάρη στο οποίο η απορρόφηση ατμοσφαιρικού αζώτου φτάνει μέχρι 4 kg/στρέμμα.

— Ο βλαστός είναι λεπτός, εύκαμπτος, κυλινδρικός που τυλίγεται στο υποστήριγμα συνεχώς από αριστερά προς τα δεξιά.

— Τα φύλλα είναι σύνθετα και αποτελούνται από τρία φυλλάρια.

— Τα άνθη των φασολιών περιλαμβάνουν πενταμερή κάλυκα, πενταμερή λευκή στεφάνη, δέκα στήμονες και ύπερο. Εμφανίζονται σε μασχαλιαίες ταξιανθίες «βότρυ» πολλά μαζί και εκπτύσσονται διαδοχικά από τη βάση προς τη κορυφή του φυτού.

— Τα φασόλια Γίγαντες — Ελέφαντες είναι φυτά σταυρογονιμοποιούμενα.

- Ο καρπός των φασολιών είναι λοβός, νεφρόσχημος, λευκού χρώματος. Όσπριο μεγάλου μεγέθους που καταναλώνεται μαγειρεμένο σε φούρνο ή βρασμένο με φυτικά πρόσθετα (λάδι, κρεμμύδι, τομάτα, σέλινό, καρότα) τα οποία συμπληρώνουν τον «μεσογειακό χαρακτήρα» των γευμάτων.
- Θρεπτική αξία πολύ υψηλή, καθώς αποτελεί άριστη πηγή πρωτεΐνης, αμύλου, σιδήρου κλπ. ενώ είναι χαμηλής περιεκτικότητας σε λίπος.

Τα φασόλια (Γίγαντες-Ελέφαντες) πρέπει να είναι σύμφωνα με τις ποιοτικές προδιαγραφές όπως αναφέρονται στα άρθρα 2, 3 και 5 της υπ' αριθ. 37227/25.9.87 κοινής υπουργικής απόφασης των υπουργών Γεωργίας και Εμπορίου (ΦΕΚ 541/Β/9.10.87).

Τα προσυσκευασμένα προϊόντα πρέπει να πληρούν τους εξής όρους:

1. Να έχουν κόκκους ακέριους, ώριμους, φυσιολογικού χρώματος, μη συρρικνωμένους, χωρίς σπές από έντομα, απαλλαγμένους από έντομα, απαλλαγμένους από επικίνδυνες ασθένειες, χωρίς να εμφανίζουν καμιά αλλοίωση ή αυξημένη θερμοκρασία.
2. Να είναι καθαρισμένα με κοσκίνισμα ή να έχει πραγματοποιηθεί διαλογή με το χέρι.
3. Να μην περιέχουν κόκκους άλλων κατηγοριών, όπως αυτές καθορίζονται στο άρθρο 3 της απόφασης αυτής.
4. Να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ξένες ύλες.
5. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί τους χαρακτήρες να είναι χαρακτηριστικοί για κάθε κατηγορία και να εξασφαλίζουν τις προϋποθέσεις υγιεινής συντήρησης και μεταχείρισης γενικά, όπως αυτά καθορίζονται από τον κώδικα τροφίμων.
6. Να μην έχουν υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 14 %.

Κατάταξη των φασολιών (άρθρο 3)

Τα φασόλια κατατάσσονται ανάλογα με τη μορφή τους, το βάρος χιλίων κόκκων ή το ποσοστό διέλευσης τους από συγκεκριμένο κόσκινο κατ' είδος και κατηγορία ως εξής:

- α) Φασόλια ελέφαντες: χίλιοι κόκκοι, βάρους τουλάχιστον 1 800 g ή ποσοστό 90 % από τους κόκκους αυτούς να μη διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές σπές διαμέτρου 13 mm.
- β) Φασόλια γίγαντες: χίλιοι κόκκοι, βάρους μεταξύ 1 200 και 1 800 g ή ποσοστό 90 % από τους κόκκους αυτούς να μη διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές σπές διαμέτρου 12 mm.

Συσκευασία και εμφάνιση (άρθρο 5)

Στα προσυσκευασμένα φασόλια είναι ανεκτή η παρουσία:

- α) Σπασμένων κόκκων: με μέγεθος κάτω από το μισό ακέριου κόκκου σε ποσοστό μέχρι 2 %.
- β) Ατροφικών και αποχρωματισμένων κόκκων: σε ποσοστό μέχρι 0,5 %.
- γ) Ξένων υλών: σε ποσοστό μέχρι 0,05 % από τις οποίες γαιώδεις προσμίξεις μέχρι 0,02 %.

4.3. Γεωγραφική περιοχή

Η καλλιέργεια φασολιών στον Ν. Καστοριάς εντοπίζεται στις παρόχθιες περιοχές του ποταμού Αλιάκμονα και των παραποτάμιων του, καθώς και σε περιοχές που έχει γίνει αναδασμός, όπου υπάρχουν οργανωμένα αρδευτικά δίκτυα που διασφαλίζουν επαρκώς το άφθονο νερό που χρειάζεται η καλλιέργεια. Δευτερευόντως υπάρχουν εκτάσεις στην παραλίμνια περιοχή της λίμνης Ορεστιάδος (Καστοριάς).

Η έκταση που καταλαμβάνουν τα φασόλια Γίγαντες — Ελέφαντες Καστοριάς εντός της γεωγραφικής περιοχής καλλιέργειας ανέρχεται σήμερα σε 9 000 στρέμματα περίπου. Το υψόμετρο της ζώνης καλλιέργειας κυμαίνεται από 630 έως 900 μέτρα. Τα δε εδάφη είναι προσχωσιγενή και αλουβιακά, ελαφράς σύστασης, στραγγερά και κατά βάση ελαφρώς όξινα.

Το κλίμα στην περιοχή καλλιέργειας είναι ηπειρωτικό με δροσερά καλοκαίρια λόγω υψομέτρου και γειτνίασης με τους υδάτινους όγκους της λίμνης Ορεστιάδος (Καστοριάς) και του ποταμού Αλιάκμονα. Πέραν του δροσερού καλοκαιριού η ύπαρξη της λίμνης συμβάλλει ακόμη στη διαμόρφωση ήπιου ανοιξιάτικου κλίματος. Τέλος η μέση ετήσια βροχόπτωση των 600 mm περίπου συμπληρώνει τις προϋποθέσεις για κάλυψη των αναγκών του υγρόφιλου φυτού του φασολιού.

Η διαμόρφωση όμως αυτού του «ειδικού» κλίματος που συμβάλλει στην παραγωγή άριστου προϊόντος, οφείλεται κατά πολύ σ' ένα εξαιρετικό προνόμιο. Όλη η περιοχή αποτελεί ένα μεγάλο οροπέδιο που προστατεύεται από τους μεγάλους ορεινούς όγκους του όρους Βίτσι και της οροσειράς του Γράμμου. Μία λεκάνη στην οποία ακόμη και οι άνεμοι όταν υπάρχουν πνέουν πάντα ασθενείς.

Η ζώνη καλλιέργειας περιλαμβάνει:

1. Το σύνολο του Δήμου Ίωνος Δραγούμη
2. Το σύνολο του Δήμου Μακεδόνων
3. Το σύνολο του Δήμου Αγίων Αναργύρων
4. Το σύνολο του Δήμου Κορεστίων
5. Το σύνολο του Δήμου Καστοριάς

6. Το σύνολο του Δήμου Βιτσιού
7. Το σύνολο του Δήμου Αλιάκμονα
8. Το σύνολο του Δήμου Αγίας Τριάδας
9. Τμήμα του Δήμου Ορεστίδος
(πρώην δήμος Άργους Ορεστικού και πρώην κοινότητες Αμμουδάρας, Ασπροκκλησιάς, Διαλεκτού, Καστανοφύτου, Λακωμάτων, Μελανθίου και Σπηλαίων)
10. Τμήμα του Δήμου Νεστορίου (πρώην κοινότητα Πτελέας)
11. Τμήμα Κοινότητας Καστρακίου (πρώην κοινότητα Δενδροχωρίου)

Οι εκτάσεις που καλλιεργούνται με φασόλια Γίγαντες — Ελέφαντες Καστοριάς είναι συνεχόμενες.

4.4. Απόδειξη προέλευσης

Τα φασόλια προέρχονται από το Ν. Μεξικό και την Κεντρική Αμερική. Σύμφωνα με μελέτες ραδιενεργού άνθρακα το *Phaseolus coccineus* (multiflorus) εξημερώθηκε στο Μεξικό περί το 2000 π.Χ. Στην Ευρώπη πιστεύεται ότι μεταφέρθηκαν τα φασόλια στα μέσα του δέκατου έκτου αιώνα πρώτα σε Αγγλία και Ισπανία, ενώ στην Ελλάδα αυτό έγινε στο τέλος του ίδιου αιώνα. Κατ' αρχάς η εμφάνιση έγινε γύρω από τα πεδινά αστικά κέντρα. Η φυσιολογία όμως της καλλιέργειας γρήγορα την αποκέντρωσε σε ορεινές περιοχές όπου και εγκατεστάθη. Μία από αυτές είναι και ο νομός Καστοριάς, που ανεδείχθη σε ιδανική περιοχή. Ιδανικά εδάφη, ιδανικό κλίμα, άριστες τεχνικές καλλιέργειας συνεργάζονται για την δημιουργία ποικιλιών και προϊόντος που κερδίζει τις αγορές. Ενός προϊόντος που λόγω της προτίμησης των Ελλήνων προς αυτό και της ιδιαίτερης θέσης που έχει στο διατολόγιό τους έχει χαρακτηριστεί «εθνικό φαγητό».

Η καταγραφή των εκτάσεων και της καλλιέργειας μέσα στην οριοθετημένη ζώνη πραγματοποιείται και πιστοποιείται με:

- α) το πρόγραμμα εξισωτικής αποζημίωσης·
- β) το ολοκληρωμένο σύστημα ελέγχου γεωργικών εκμεταλλεύσεων·
- γ) το πρόγραμμα τηλεπισκόπησης.

Τα ανωτέρω Ευρωπαϊκά Προγράμματα εφαρμόζονται από την Διεύθυνση Γεωργίας και διέπονται από την κοινοτική νομοθεσία.

Η πιστοποίηση και ο έλεγχος του προϊόντος θα πραγματοποιείται από τα θεσμοθετημένα όργανα της πολιτείας και με βάση τα όσα προβλέπονται στην κείμενη νομοθεσία, για τα προϊόντα ονομασίας προέλευσης και γεωγραφικής ένδειξης.

Η αναλυτική επαλήθευση του προϊόντος, θα εφαρμοσθεί με την χρήση χημικών αναλύσεων, που θα διενεργούν τα εντεταλμένα όργανα της πολιτείας. Τα εν λόγω όργανα θα ελέγχουν και την χρήση των ετικετών, καθόσον θα πιστοποιούν τις υποχρεωτικές ενδείξεις, που προβλέπονται από την κείμενη εθνική και κοινοτική νομοθεσία (π.χ. αρίθμηση παρτίδας, πιθανή χρήση του κοινοτικού συμβόλου, κ.λπ).

Στην Ελλάδα προκειμένου για ξερά φασόλια, βάρος 1 000 σπόρων μεγαλύτερο από 1 200 γραμμάρια έχουμε μόνο στα φασόλια Γίγαντες — Ελέφαντες.

4.5. Μέθοδος παραγωγής:

4.5.1. Συγκομιδή

Η συγκομιδή των λοβών των φυτών (Γίγαντες — Ελέφαντες) που γίνεται με το χέρι, ξεκινά αρχές Σεπτεμβρίου και διαρκεί μέχρι και τρεις μήνες. Η συλλογή γίνεται μέχρι και σε τρία «χέρια», καθώς η ωρίμανση των λοβών είναι διαδοχική με πορεία από τη βάση του φυτού προς την κορυφή. Ακολούθως οι λοβοί απλώνονται σε αλώνια για φυσική ξήρανση στον ήλιο, όπου ξηραίνονται τόσο ώστε να αποχωρίζονται εύκολα από τους σπόρους καθώς χτυπιούνται με ευλύγιστες βέργες για τον σκοπό αυτό.

4.5.2. Συντήρηση

Οι σπόροι καθαροί, αν χρειαστεί, απλώνονται στον ήλιο μέχρι να αποκτήσουν χαμηλή επιθυμητή υγρασία περίπου 12 %. Ακολουθεί η διαλογή τους με το χέρι σε ό,τι αφορά την απομάκρυνση ξένων σωμάτων, σπασμένων και προσβεβλημένων ή και ξένων προς την ποικιλία σπόρων. Εν συνεχεία τοποθετούνται σε σακιά και συντηρούνται σε υγιεινούς και καθαρούς χώρους χωρίς ιδιαίτερα προβλήματα λόγω της ανθεκτικής υψής του προϊόντος.

4.5.3. Τυποποίηση — Συσκευασία — Εμπορία

Στο νέο σύγχρονο διαλογητήριο/συσκευαστήριο της Αγροτικής Καστοριάς η διαλογή, τυποποίηση και συσκευασία θα πραγματοποιούνται με μηχανήματα τελευταίας τεχνολογίας και μεθόδους που θα διασφαλίζουν την εκλεκτή ποιότητα του προϊόντος.

Η συσκευασία θα γίνεται αυτόματα σε σακούλες πολυπροπυλενίου του 0,5 και 1 kg οι οποίες στη συνέχεια θα τοποθετούνται σε κιβώτια των 10 έως 20 kg.

Η όλη διαδικασία ελέγχεται ηλεκτρονικά και γίνεται με αυτόματους δοσομετρητές.

Η τυποποίηση αφορά τον αυτόματο διαχωρισμό του προϊόντος σε τρεις κατηγορίες μεγέθους όπως αναφέρεται στην αίτηση αναγνώρισης, αφού αυτό έχει προηγουμένως ελεγχθεί για την γνησιότητα των ποικιλιών και έχει καθαρωθεί και απολυμανθεί με ήπιες μεθόδους αντίστοιχα (φυσικός διαχωρισμός — σύστημα ECOGEN).

Η εμπορία θα γίνεται με απ' ευθείας διάθεση του προϊόντος, σε δίκτυο καταστημάτων τροφίμων.

Στόχος άμεσος είναι η εμπορική διασφάλιση του προϊόντος, η προστασία του καταναλωτή καθώς και η κατάκτηση ξένων αγορών που μόνο από την διαδικασία αναγνώρισης των φασολιών ως προϊόντος ΠΓΕ μπορεί να επιτευχθούν.

4.6. Δεσμός

Το έδαφος και το κλίμα της περιοχής είναι παράγοντες που συντελούν καθοριστικά στην παραγωγή των εξαιρετικών φασολιών Γιγαντες — Ελέφαντες Καστοριάς. Τα μέσης συστάσεως ελαφρώς όξινα εδάφη με τον άριστο βαθμό στραγγίσης, βρίσκονται σε αρμονική συνεργασία με το μεσογειακό ηπειρωτικό κλίμα της περιοχής για την παραγωγή των φασολιών. Μιας καλλιέργειας που οι κάτοικοι της περιοχής γνώρισαν πριν 300 χρόνια και έκτοτε αποτελεί κομμάτι της ζωής τους.

Η καλλιεργητική τεχνική που εφαρμόζουν, είναι παράδοση που μεταφέρεται σαν διαδικασία από γενιά σε γενιά. Και αυτό γιατί η παραγωγή άριστης ποιότητας προϊόντος, δεν είναι θέμα μέσων, αλλά μακροχρόνιας εμπειρίας που υλοποιείται με τα ίδια τα χέρια και το μάτι του παραγωγού.

Η οικονομία, η παράδοση, τα έθιμα, οι γιορτές, είναι συνδεδεμένα σ' αυτή την περιοχή με την καλλιέργεια του φασολιού:

- Ετήσια έκθεση φασολιών στα Λακκόματα.
- Γεύμα φασολιών στους προσκεκλημένους που παρίστανται στην γιορτή για την επέτειο του θανάτου του Μακεδονομάχου Παύλου Μελά στον ομώνυμο Οικισμό.
- Γιορτές φασολιών σε οικισμούς την περίοδο της συγκομιδής συνδεδεμένες με τοπικές φολκλορικές και πολιτιστικές εκδηλώσεις.

Εκδηλώσεις που δείχνουν τον ιστορικό και κοινωνικό δεσμό των κατοίκων με το προϊόν.

4.7. Δομή του ελέγχου

Όνομα: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Καστοριάς
Δ/ση Γεωργίας 521 00 Καστοριά
Διοικητήριο

Διεύθυνση: 521 00 Καστοριά
Διοικητήριο

4.8. Επισήμανση:

Στα μέσα συσκευασίας του προϊόντος αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη ΦΑΣΟΛΙΑ ΠΙΓΑΝΤΕΣ-ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΠΓΕ καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται στην παράγραφο 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

4.9. Εθνικές απαιτήσεις:

Εφαρμόζονται οι γενικές διατάξεις του Π.Δ. 81/93 για τη διαδικασία παραγωγής προϊόντων ΠΟΠ ή ΠΓΕ.

Αριθ. ΕΚ: G/EL/00123/2000.04.05

Ημερομηνία παραλαβής της πλήρους αίτησης: 14 Δεκεμβρίου 2000.