

# ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ

« ΚΛΑΡΙΣΙΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ »

ΕΕ αριθ.: [μόνο για χρήση ΕΕ]

ΕΛΛΑΔΑ

## 1. ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ

«ΚΛΑΡΙΣΙΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ» “KLARISIO RODAKINO”

## 2. ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Κλάση 1.6: Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα.

## 3. ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗΣ

### 3.1. Πρόκειται για προϊόν το οποίο:

παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω τρόφιμο.

Η παραδοσιακή πρακτική που εφαρμόζεται, αφορά στον τρόπο συγκομιδής, διαλογής, τυποποίησης και συσκευασίας του «ΚΛΑΡΙΣΙΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ».

Το ροδάκινο στην Ελλάδα άρχισε να καλλιεργείται εμπορικά στη δεκαετία του 1930 στις ανατολικές πλαγιές του Βερμίου όρους στον νομό Ημαθίας και 5-10 χρόνια αργότερα, επεκτάθηκε σε αρκετές περιοχές της Ημαθίας, της Πέλλας και στο Βελβεντό Κοζάνης. Σε αυτές τις περιοχές, τις πρώτες δεκαετίες καλλιέργειας του Ροδάκινου, δημιουργήθηκαν κάποιες στοιχειώδεις υποδομές για να εξυπηρετήσουν τη διακίνηση του προϊόντος στις αγορές. Αυτές αφορούσαν κυρίως σε αποθήκες για τη συγκέντρωση και ψυγεία για τη συντήρησή του, μέχρι τη φόρτωσή του σε φορτηγά που το οδηγούσαν στην εγχώρια αγορά. Δεν υπήρχαν ακόμη μηχανές τυποποίησης και συσκευασίας, οπότε δεν λειτουργούσαν διαλογητήρια όπως σήμερα. Η διαλογή των εμπορεύσιμων καρπών γινόταν στα κτήματα από τους ίδιους τους παραγωγούς που συγκόμιζαν τους ώριμους καρπούς, ενώ η τυποποίηση και συσκευασία εκτελούνταν στο κτήμα κατευθείαν στην τελική συσκευασία με την οποία οδηγούνταν στην αγορά.

Αυτός ήταν ο παραδοσιακός τρόπος τυποποίησης και συσκευασίας του ροδάκινου, μέχρι να δημιουργηθούν, με την επέκταση της καλλιέργειας του ροδάκινου σε νέες περιοχές στη δεκαετία του 1950, τα πρώτα διαλογητήρια όπου άρχισαν τα προϊόντα να παραδίδονται σε μεγάλους περιέκτες (ξύλινες κλούβες των 16-18 κιλών αρχικά και πλαστικές των 18-20 κιλών αργότερα) και τα ροδάκινα άρχισαν να συγκομίζονται πιο άγουρα και σκληρά, ώστε να αντέχουν τη βιομηχανική διαχείριση (ταινίες μεταφοράς και διαλογής, καλιμπραδόροι, πλύσιμο, βούρτσισμα κλπ). Στις νέες αυτές περιοχές, το ροδάκινο καλλιεργήθηκε από αγρότες που δεν είχαν την εμπειρία αλλά ούτε και τη δυνατότητα να αφιερώνουν χρόνο, πέραν της συγκομιδής και μιας μικρής προδιαλογής, σε εργασίες όπως η διαλογή, η τυποποίηση και η συσκευασία, διότι παράλληλα - και στην αρχή κυρίαρχα - αυτοί ασχολούνταν με άλλες καλλιέργειες όπως το βαμβάκι, η βιομηχανική τομάτα, τα καπνά κλπ που εκείνη την εποχή είχαν πολύ μεγάλες απαιτήσεις σε εργασία. Την «βιομηχανοποίηση» όμως ενίσχυσαν και οι αγορές της Δυτικής Ευρώπης, οι οποίες

ζητούσαν ροδάκινα τα οποία έχουν περάσει από πλύσιμο και βούρτσισμα, αλλά κυρίως η ανάγκη των μεγάλων εμπορικών οίκων - διακινητών για μακρά διατηρησιμότητα του ροδάκινου στην αλυσίδα διανομής και στα Σουπερμάρκετ που βρίσκονταν στα πρώτα στάδια οργάνωσης της διαχείρισης νωπών οπωροκηπευτικών. Οι απαιτήσεις αυτές, υπερίσχυσαν εύκολα της ανάγκης του καταναλωτή για ώριμα και γευστικά ροδάκινα που, με τα μέσα μεταφοράς, συντήρησης και ελέγχων εκείνης της εποχής, δύσκολα έφταναν σε καλή κατάσταση στο τραπέζι του τελικού καταναλωτή.

Παρά την κυρίαρχη αυτή τάση, οι πιο παλιές περιοχές καλλιέργειας του ροδάκινου, που διατηρούσαν ως κύριο εμπορικό προσανατολισμό τους την εγχώρια αγορά, συνέχισαν τον παραδοσιακό τρόπο διαλογής, τυποποίησης και συσκευασίας στο κτήμα, που οι παραγωγοί είχαν μάθει να εφαρμόζουν και τους διευκόλυνε να συγκομίζουν πιο ώριμους και γι αυτό πιο μεγάλους καρπούς, οι οποίοι πετύχαιναν πολύ υψηλότερες τιμές στην ελληνική αγορά από ότι τα μικρότερα μεγέθη, αλλά επίσης ανέβαζαν παράλληλα και τη στρεμματική απόδοση (σημαντικό για τους αγρότες των περιοχών αυτών που διέθεταν πολύ μικρό κλήρο).

Οι λόγοι αυτοί συνέβαλαν, ώστε η παραδοσιακή αυτή μέθοδος να εφαρμόζεται μέχρι σήμερα που τα τεχνικά μέσα και οι υποδομές σε δίκτυα επιτρέπουν σε πιο ώριμους καρπούς να ταξιδεύουν και σε πιο απομακρυσμένες περιοχές, δίνοντας τη δυνατότητα σε πολύ μικρούς αγρότες να είναι βιώσιμοι αλλά και να ενισχύεται η κατανάλωση φρούτων από τους καταναλωτές που προτιμούν τα πιο ώριμα ροδάκινα.

### **3.2. Πρόκειται για ονομασία η οποία:**

προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος

Η ονομασία «ΚΛΑΡΙΣΙΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ» χρησιμοποιείται στον προφορικό λόγο ανάμεσα στους παραγωγούς και τους διακινητές στις δενδροκομικές περιοχές της Μακεδονίας, για να διακρίνονται τα ροδάκινα που τυποποιούνται και συσκευάζονται – κατευθείαν από το κλαδί – στην τελική τους συσκευασία στο κτήμα, από τα ροδάκινα που μεταφέρονται στα συσκευαστήρια σε μεγάλους περιέκτες, για να τυποποιηθούν και να συσκευαστούν με μηχανικά μέσα.

Η συσκευασία ολοκληρώνεται μέσα στο χωράφι όπως παλιά, αφού γίνει η απόρριψη των ακατάλληλων καρπών και η τοποθέτηση των εμπορεύσιμων μέσα σε τελάρα με θήκες ανάλογες με το μέγεθός τους. Με τη διαδικασία αυτή ο κάθε καρπός δεν πιέζεται από κάποιον άλλο σε μεγάλους περιέκτες (κλούβες, bins κλπ) για να μεταφερθεί στο συσκευαστήριο και να πέσει σε ταινίες μεταφοράς, διαλογής και τυποποίησης, δεν υπόκειται σε βιομηχανικές πλύσεις και στεγνώματα, δεν μετασυσκευάζεται από τον έναν περιέκτη σε άλλον, διαδικασίες που απαιτούν ροδάκινα πιο σκληρά και επομένως πιο άγουρα.

Ο παραγωγός που παράγει το προϊόν με τον παραδοσιακό αυτόν τρόπο, έχει τη δυνατότητα να συγκομίζει αφού ωριμάσουν οι καρποί και πάρουν το μέγεθος, το χρώμα, την γεύση και το άρωμα που αντιστοιχεί περισσότερο στη φυσιολογική ωριμότητα παρά στην εμπορική ωριμότητα κάθε ποικιλίας. Τα προϊόντα αυτά θυμίζουν στους καταναλωτές τα ροδάκινα όπως τα ήξεραν πριν από 3-4 δεκαετίες που δεν περνούσαν από διαλογητήρια. Η ονομασία «ΚΛΑΡΙΣΙΟ» χρησιμοποιείται λοιπόν για να προσδιορίζει τον παραδοσιακό τους χαρακτήρα.

#### 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

##### 4.1. Περιγραφή του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, από την οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Το προϊόν «ΚΛΑΡΙΣΙΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ» είναι ροδάκινο συσκευασμένο κατευθείαν από το κλαδί στην τελική του συσκευασία, με την οποία θα το συναντήσει ο καταναλωτής στην αγορά, χωρίς να έχει περάσει από μηχανήματα διαλογής, τυποποίησης και συσκευασίας. Έχει όλα τα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που αντιστοιχούν στις διάφορες ποικιλίες ροδακινιάς και τα οποία καθιστούν το ροδάκινο έναν υγιεινό και εύγευστο καρπό για τον σύγχρονο και απαιτητικό καταναλωτή. Ο ιδιότυπος τρόπος διαλογής, τυποποίησης και συσκευασίας του προϊόντος στο χωράφι, δίνει τη δυνατότητα στον παραγωγό να το συγκομίσει πιο ώριμο, σε σχέση με το ροδάκινο που θα οδηγηθεί στο διαλογητήριο. Η δυνατότητα αυτή, μετατρέπεται στην πράξη σε ισχυρό κίνητρο για τον παραγωγό, διότι πιο ώριμος ο καρπός έχει μεγαλύτερο μέγεθος και βάρος οδηγώντας σε αύξηση της παραγωγικότητας, αλλά επίσης διότι η ανταπόκριση των καταναλωτών σε πιο ώριμα ροδάκινα είναι πάντα θετική με ανάλογη επίδραση στην τιμή πώλησης. Έτσι το προϊόν αυτό που παράγεται με την παραδοσιακή και ιδιότυπη αυτή μέθοδο και προσφέρεται στην αγορά, είναι κατά τεκμήριο πιο ώριμο σε σχέση με το κοινό ροδάκινο που συγκομίζεται πιο σκληρό και άγουρο για να αντέχει στις διεργασίες μηχανικής τυποποίησης και συσκευασίας. Η ιδιοτυπία λοιπόν στη μέθοδο παραγωγής του, μετατρέπεται κατά κάποιον τρόπο και σε ιδιοτυπία στα οργανοληπτικά, φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά του, που επηρεάζονται θετικά από την εύλογη αλλαγή στο χρόνο συγκομιδής του από τον παραγωγό, που αντιστοιχεί σε πιο προχωρημένο στάδιο ωριμότητας. Το ισχυρό κίνητρο για τον παραγωγό, μαζί με την ισχυρή απαίτηση του καταναλωτή για πιο ώριμα ροδάκινα είναι οι λόγοι που διατήρησαν ζωντανή αυτή την παραδοσιακή και ιδιότυπη μέθοδο παραγωγής του «ΚΛΑΡΙΣΙΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ» παρά το χαμηλότερο κόστος της μηχανικής τυποποίησης και συσκευασίας. Τα ροδάκινα που συγκομίζονται νωρίς, έχουν μεν μεγαλύτερη αντοχή στις καταπονήσεις της μηχανικής διαλογής και της τυποποίησης, αλλά είναι μικρότερα και δεν αναπτύσσουν πλήρως το άρωμα και τα γευστικά χαρακτηριστικά της κάθε ποικιλίας. Ο παραδοσιακός και ιδιότυπος τρόπος παραγωγής του «ΚΛΑΡΙΣΙΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ» δίνει την ευκαιρία και το κίνητρο στον παραγωγό να συγκομίσει πιο ώριμους τους καρπούς, αλλά ταυτόχρονα ικανοποιεί την απαίτηση του καταναλωτή για πιο γευστικά ροδάκινα, αυξάνοντας έτσι την κατανάλωση φρούτων.

##### 4.2. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, και της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Οι παραγωγοί που έχουν σκοπό να παράγουν «ΚΛΑΡΙΣΙΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ» αφήνουν τους καρπούς να ωριμάσουν στα καρποφόρα κλαδιά της ροδακινιάς τόσο ώστε να πάρουν το μέγεθος, το χρώμα, τη γέυση και το άρωμα που αντιστοιχεί στην κάθε ποικιλία. Αυτό οι παραγωγοί το κάνουν γιατί όσο ο καρπός ωριμάζει κερδίζει σε μέγεθος και βάρος, οπότε και η συνολική παραγωγή κερδίζει σε ποιοτικά χαρακτηριστικά, αλλά και σε ποσότητα. Αξιοποιούν λοιπόν τη δυνατότητα να συγκομίσουν λίγο αργότερα και το οδηγούν, μετά από τυποποίηση με το χέρι και χωρίς μηχανικά μέσα, κατευθείαν στην τελική του συσκευασία.

Η συσκευασία ολοκληρώνεται μέσα στο χωράφι, σε ειδικό πάγκο, όπου γίνεται η απόρριψη των ακατάλληλων καρπών και η τοποθέτηση των εμπορεύσιμων σε τελάρα με θήκες που έχουν αριθμό θέσεων αντιστρόφως ανάλογο του μεγέθους των καρπών. Έτσι άλλα τελάρα έχουν για παράδειγμα 24 καρπούς μικρότερου μεγέθους σε θήκες 24 θέσεων μικρότερης διαμέτρου κι άλλα τελάρα (ίδιων διαστάσεων) έχουν μόνο 18 ή και 16 καρπούς, μεγαλύτερου μεγέθους σε θήκες 18 ή 16 θέσεων, μεγαλύτερης διαμέτρου.

Οι παραγωγοί που παράγουν «ΚΛΑΡΙΣΙΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ» χρεώνονται από τους διακινητές (συνεταιρισμούς ή εμπόρους) πριν την έναρξη της συγκομιδής με τα τελικά υλικά συσκευασίας (τελάρο – πλαστικές θήκες) που θα οδηγηθεί το προϊόν στην αγορά και όχι με υλικά συσκευασίας (κλούβες – μπινς κλπ) τα οποία θα χρησιμοποιηθούν μέχρι τη μεταφορά τους στα διαλογητήρια – συσκευαστήρια. Στο τελικό υλικό συσκευασίας που χρεώνεται ο παραγωγός, ο ίδιος τοποθετεί τον κωδικό αριθμό που του ορίζει ο διακινητής και δηλώνει την προέλευση του προϊόντος με στόχο να καλύπτεται η απαίτηση της Ιχνηλασιμότητας των προϊόντων.

Το «ΚΛΑΡΙΣΙΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ» δεν επιβαρύνεται από τους διακινητές (συνεταιρισμούς ή εμπόρους) με έξοδα διαλογής – τυποποίησης και συσκευασίας όπως τα υπόλοιπα ροδάκινα, αφού οι εργασίες αυτές εκτελούνται στο κτήμα από τους ίδιους τους παραγωγούς. Οι εργασίες αυτές πρέπει να εκτελούνται με επιμέλεια διότι διαφορετικά τα προϊόντα χάνουν την ιδιοτυπία τους αφού οδηγούνται για επαναδιαλογή και συσκευασία στο βιομηχανικό διαλογητήριο, επιβαρύνοντας τους παραγωγούς με επιπλέον κόστος διαλογής, τυποποίησης και συσκευασίας αλλά και με σημαντικές επιπλέον απώλειες από μαλακούς, μωλωπισμένους και ακατάλληλους καρπούς.

#### **4.3. Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)**

Η παραδοσιακή αυτή πρακτική που ενσωματώνει γνώση και εμπειρία αναγνώρισης του κατάλληλου σταδίου ωρίμανσης των καρπών, αλλά και εμπειρία τυποποίησης και συσκευασίας χωρίς μηχανικά μέσα (καλιμπραδόρους, ζυγούς ακριβείας, ταινίες μεταφοράς κλπ) μεταφέρεται εδώ και 70 περίπου χρόνια από γενιά σε γενιά, εκπαιδώντας οι μεγαλύτεροι παραγωγοί τους νεότερους, οι γονείς τα παιδιά και οι παππούδες τα εγγόνια που έρχονται από μικρά να βοηθήσουν στο κτήμα τους καλοκαιρινούς μήνες, που τα σχολεία είναι κλειστά κι όλη η οικογένεια είναι στο χωράφι για τη συγκομιδή των ροδάκινων. Η διατήρηση αυτής της παραδοσιακής πρακτικής τόσες δεκαετίες οφείλεται στο κέρδος που αποκομίζουν οι παραγωγοί από την αξιοποίηση της οικογενειακής εργασίας τους καλοκαιρινούς μήνες στο χωράφι, από το κέρδος λόγω της παραγωγής μεγαλύτερης ποσότητας και μεγαλύτερου μεγέθους καρπών και από την προτίμηση μέρους της αλυσίδας του εμπορίου στο «κλαρίσιο ροδάκινο».

Η αναλλοίωτη εφαρμογή αυτής της μεθόδου τεκμηριώνεται σε γραπτές οδηγίες μέσω επιστολών προς τα μέλη Συνεταιρισμών που την εφαρμόζουν εδώ και δεκαετίες. Η πολύχρονη εφαρμογή αυτής της πρακτικής και ο παραδοσιακός της χαρακτήρας τεκμηριώνονται από τις καταγραφές στα ατομικά βιβλιάρια των παραγωγών – μελών των συνεταιρισμών στις φρουτοπαραγωγικές περιοχές της Κεντρικής και Δυτικής Μακεδονίας, με αναφορές σε κείμενα ιστοριογράφων των περιοχών αυτών και στις φωτογραφίες από την δεκαετία του 1950 που δείχνουν τη μεταφορά συσκευασμένων ροδάκινων από το κτήμα στους συνεταιρισμούς της εποχής. Η ονομασία «Κλαρίσιο ροδάκινο» σε περιοδικά και εφημερίδες έχει

καθιερωθεί τα τελευταία 20 - 25 χρόνια κατά τα οποία το ροδάκινο σε όλες τις χώρες της νότιας Ευρώπης τυποποιείται και συσκευάζεται πλέον μέσα σε βιομηχανικές εγκαταστάσεις που διαθέτουν μηχανήματα διαλογής, τυποποίησης και συσκευασίας. Η ονομασία αυτή χρησιμοποιείται από παραγωγούς και διακινητές για να προσδιορίζει τον παραδοσιακό και ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος.