

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

(σύμφωνα με το άρθρο 7, παρ. (1) Καν. (ΕΕ) 1151/2012)

1) Όνομα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Οι ονομασίες του προϊόντος είναι «Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου» (Fasolia Kattavias Rodou) / «Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» (Lopia Kattavias Rodou).

2) Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Τα Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου ανήκουν στο γένος Phaseolus, στο είδος του κοινού φασολιού (Phaseolus vulgaris L.), που είναι το σημαντικότερο καλλιεργούμενο είδος στην Ελλάδα και πρόκειται για νάνα ποικιλία ξηρού φασολιού, η οποία έχει προσαρμοστεί άριστα στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της Κατταβιάς Ρόδου. Τα «Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου» (Fasolia Kattavias Rodou) / «Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» (Lopia Kattavias Rodou) παρουσιάζουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Φυσικά χαρακτηριστικά:

Τα σπέρματα είναι λευκά, με σχεδόν νεφροειδές σχήμα και βάρος 200 έως 240 γραμμάρια ανά 1000 σπέρματα (μικρό μέγεθος).

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Τα Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου είναι ιδιαίτερα ελκυστικά στους καταναλωτές, αφενός, λόγω της ικανότητάς τους να βράζουν γρήγορα και της χαμηλής αίσθησης του φλοιού τους μετά το μαγείρεμα, και αφετέρου, λόγω της νόστιμης γεύσης τους (ήπια γλυκιά γεύση).

Χημικά χαρακτηριστικά:

Η περιεκτικότητα σε ολικούς υδατάνθρακες είναι υψηλή, τουλάχιστον 60% επί ξηράς ουσίας και η μέγιστη υγρασία δεν ξεπερνά το 15%.

3) Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει το Δημοτικό Διαμέρισμα Κατταβιάς της Δημοτικής Ενότητας Νότιας Ρόδου, που ανήκει διοικητικά στο Δήμο Ρόδου της Περιφερειακής Ενότητας Ρόδου της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου (βλέπε Παράρτημα Ι, συνημμένο 1 – χάρτες).

Το Δημοτικό Διαμέρισμα της Κατταβιάς χαρακτηρίζεται ως πεδινό και είναι το μεγαλύτερο δημοτικό διαμέρισμα της Δημοτικής Ενότητας Νότιας Ρόδου (97,3 τετραγωνικά χιλιόμετρα). Η πεδιάδα της Κατταβιάς περιβάλλεται από μικρούς ορεινούς όγκους προς τα βόρεια και βορειοανατολικά που την διακρίνει από τα δημοτικά διαμερίσματα του Μεσαναγρού και της Λαχανιάς και από θάλασσα προς τα νότια, δυτικά και ανατολικά.

4) Αποδεικτικά στοιχεία ότι το γεωργικό προϊόν ή το τρόφιμο κατάγεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Για να εξασφαλιστεί η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος τηρείται από τον υπεύθυνο της άτυπης ομάδας παραγωγών Μητρώο Παραγωγών με πληροφορίες σχετικά με τον παραγωγό (κωδικός παραγωγού), τον αγρό καλλιέργειας (κωδικός αγροτεμαχίου), την έκταση, την τοποθεσία και το έτος σποράς. Το ίδιο μητρώο ή στοιχεία θα πρέπει να τηρούνται από οποιαδήποτε άλλη ομάδα, επιχείρηση η οποία συνεργάζεται με παραγωγούς ή μεμονωμένο παραγωγό που δεν είναι μέλος της αιτούσας ομάδας.

Η ενημέρωση του Μητρώου γίνεται κάθε χρόνο, ούτως ώστε οι πληροφορίες να χρησιμοποιούνται για την εκτίμηση της παραγωγής του φασολιού Κατταβιάς Ρόδου / Λοπιού Κατταβιάς Ρόδου, με στόχο να υπάρχει η δυνατότητα ελέγχου της ποσότητας διακίνησης ανά καλλιεργητική περίοδο. Οι παραγωγοί έχουν την ευθύνη για την συγκομιδή του προϊόντος.

Η εμπορία των φασολιών Κατταβιάς Ρόδου / Λοπιών Κατταβιάς Ρόδου μπορεί να πραγματοποιείται είτε με απευθείας διάθεση του προϊόντος στην αγορά από τον ίδιο τον παραγωγό, είτε με πώληση σε εταιρείες τυποποίησης - διακίνησης, χονδρέμπορους, καταστήματα τροφίμων κλπ. Στην πρώτη περίπτωση ο

παραγωγός διαθέτει στοιχεία από τα οποία προκύπτει η προέλευση του προϊόντος από αγροτεμάχια που είναι καταχωρημένα στο Μητρώο. Στη δεύτερη περίπτωση οι προμηθευτές και οι αποδέκτες του προϊόντος διαθέτουν τα απαραίτητα παραστατικά μέσω των οποίων τεκμηριώνεται η αγοροπωλησία συγκεκριμένης ποσότητας προϊόντος, η οποία προέρχεται από αγροτεμάχια που αναγράφονται στο Μητρώο. Για την διασφάλιση της ιχνηλασιμότητας κατά το στάδιο της εμπορίας πρέπει να τηρούνται μητρώα εισροών – εκροών από τους εμπλεκόμενους φορείς.

Γενικά, η κάθε επιχείρηση είναι σε θέση να προσδιορίζει:

1. Τον προμηθευτή, την ποσότητα και την προέλευση όλων των παρτίδων της κάθε πρώτης ύλης που προμηθεύεται (εισροές).
2. Τον αποδέκτη, την ποσότητα και τον προορισμό των προϊόντων που προμηθεύει (εκροές).
3. Την σχέση μεταξύ κάθε παρτίδας εισροών και κάθε παρτίδας εκροών.

5) Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Οι ντόπιοι παραγωγοί χρησιμοποιούν στην σπορά ιδιοπαραγόμενο σπόρο νάνας ποικιλίας ξηρού φασολιού, που είναι άριστα προσαρμοσμένος στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής της Κατταβιάς και στην άνυδρη καλλιέργεια. Ο σπόρος συλλέγεται από τους παραγωγούς κατά την συγκομιδή της προηγούμενης σοδειάς μετά το αλώνισμα και αποθηκεύεται σε σκιερό μέρος μέσα σε τσουβάλια. Ο τρόπος επιλογής των καλύτερων σπόρων που θα χρησιμοποιηθούν στην επόμενη σπορά γίνεται με γνώμονα τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: τα σπέρματα πρέπει να είναι λευκά, με σχεδόν νεφροειδές σχήμα και να έχουν μικρό μέγεθος, ενώ πρέπει να είναι απαλλαγμένα από τυχόν ελαττώματα π.χ. χρωματικές αλλοιώσεις, μη ακέραιοι σπόροι, σπασμένοι σπόροι. Οι τοπικοί παραγωγοί της περιοχής της Κατταβιάς είναι σε θέση λόγω της μακρόχρονης εμπειρίας που έχουν στην συγκεκριμένη καλλιέργεια να επιλέγουν τους καλύτερους σπόρους.

Πριν την σπορά πραγματοποιούνται δύο οργώματα του χωραφιού, προκειμένου να βελτιωθεί η ικανότητα των εδαφών της περιοχής, που είναι

αργιλοασβεστώδους σύστασης, να συγκρατούν υγρασία και θρεπτικά στοιχεία, ούτως ώστε να μπορεί η καλλιέργεια να ανταπεξέλθει σε περιβάλλον υδατικού stress (άνυδρη καλλιέργεια). Το πρώτο όργωμα (βαθιά άροση) γίνεται στις αρχές του φθινοπώρου με στόχο αφενός, την βελτίωση της υδατοικανότητας του εδάφους, προκειμένου να συγκρατήσει όσο το δυνατόν περισσότερη υγρασία από τις βροχές που θα ακολουθήσουν την χρονική περίοδο μέσα Σεπτεμβρίου έως τέλη Μαρτίου και αφετέρου, την καταπολέμηση των ζιζανίων. Το δεύτερο όργωμα γίνεται πριν την άνοιξη, όταν το έδαφος έχει την κατάλληλη υγρασία, με σκοπό να επιτευχθεί βελτίωση του αερισμού και της αποστράγγισης του εδάφους και καταπολέμηση των ζιζανίων. Η σπορά γίνεται με το χέρι από τα μέσα Μαρτίου έως μέσα Απριλίου και απαιτούνται περίπου 4 κιλά ιδιοπαραγόμενου σπόρου ανά στρέμμα. Μαζί με την σπορά γίνεται και όργωμα του χωραφιού (τρίτο όργωμα).

Η συγκομιδή γίνεται με τον παραδοσιακό τρόπο, δηλαδή με τα χέρια, καθόσον, λόγω του χαμηλού ύψους του φυτού, δεν υπάρχει τρόπος με τεχνικά μέσα για να πάρει κάποιος τον καρπό του. Ο χρόνος της συγκομιδής ποικίλει περί τα μέσα έως τέλη Ιουνίου, όταν οι λοβοί αποκτήσουν το χαρακτηριστικό καστανοκίτρινο χρωματισμό, πριν ξεραθούν τελείως, και γίνεται τις πρωινές ώρες με τον πουνέντη (δυτικός άνεμος, υγρός) και με την πρωινή υγρασία, και αυτό, γιατί η υγρασία αποτελεί μεγάλο αρωγό στη διαδικασία της συγκομιδής για να αποφεύγεται το άνοιγμα των λοβών και το τίναγμα των σπόρων. Τα φυτά κόβονται στη βάση τους ή ξεριζώνονται, συγκεντρώνονται σε σωρούς-δεμάτια σε υπαίθριους χώρους ή σε καλά αεριζόμενες αποθήκες, όπου παραμένουν στον ήλιο για 15-20 ημέρες μέχρι να ξεραθούν τόσο, ώστε οι λοβοί να αποχωρίζονται εύκολα από τους σπόρους. Στην συνέχεια γίνεται αλωνισμός, διαχωρισμός του σπόρου από τον λοβό και καθαρισμός του σπόρου (απομάκρυνση ξένων υλών, σπασμένων και προσβεβλημένων ή και ξένων προς την ποικιλία σπόρων).

Η καλλιέργεια παραδοσιακά είναι άνυδρη και μπορεί να δώσει ικανοποιητικές αποδόσεις παραγωγής, καθόσον πρόκειται για καλλιέργεια κατάλληλα επιλεγμένου γενοτύπου νάνας ποικιλίας ξηρού φασολιού, που έχει προσαρμοστεί τον τελευταίο αιώνα στα αργιλοασβεστώδη εδάφη της περιοχής της Κατταβιάς, σε συνδυασμό με το μεσογειακό μικροκλίμα της περιοχής.

Τα φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / λόπια Κατταβιάς Ρόδου πωλούνται κατά βάση από τους ντόπιους παραγωγούς σε άλλες επιχειρήσεις σε μεγάλες συσκευασίες που επιτρέπουν τη διέλευση του αέρα και είναι μέγιστης χωρητικότητας 25 kg. Οι επιχειρήσεις αυτές επανασυσκευάζουν το προϊόν προς διάθεση στους τελικούς καταναλωτές. Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται είναι κατάλληλα για τρόφιμα σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Επιπλέον των πληροφοριών που γενικά επιβάλλονται από την ισχύουσα νομοθεσία, η ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου», καθώς και ο λογότυπος της ΠΓΕ και ο λογότυπος της ΕΕ για τις ΠΓΕ, πρέπει υποχρεωτικά να εμφανίζονται με ορατό τρόπο στις συσκευασίες.

6) Στοιχεία που τεκμηριώνουν τον δεσμό μεταξύ της ποιότητας ή της φήμης του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Ο δεσμός του Φασολιού Κατταβιάς / Λόπι Κατταβιάς Ρόδου με την οριοθετημένη ζώνη βασίζεται στα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του και στην φήμη του.

Τα εδάφη όπου καλλιεργείται η νάνα ποικιλία ξηρού φασολιού Κατταβιάς Ρόδου / λοπιού Κατταβιάς Ρόδου απέχουν από τη θάλασσα ένα χιλιόμετρο το μέγιστο και είναι αργιλοασβεστώδη. Τα καλύτερα χωράφια για την καλλιέργεια του φασολιού βάσει επιστημονικής βιβλιογραφίας είναι τα αργιλοαμμώδη και τα βαθιά ασβεστοαργιλλώδη (βλέπε Παράρτημα ΙΙΙ, συνημμένο 5). Όπως προαναφέρθηκε πριν την σπορά πραγματοποιούνται δύο οργώματα του χωραφιού, προκειμένου να βελτιωθεί η ικανότητα των εδαφών της περιοχής (αργιλοασβεστώδη) να συγκρατούν υγρασία και θρεπτικά στοιχεία, ούτως ώστε να μπορεί η καλλιέργεια να ανταπεξέλθει σε περιβάλλον υδατικού stress (άνυδρη καλλιέργεια).

Το κλίμα της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης χαρακτηρίζεται ως εύκρατο και τυπικό μεσογειακό νησιωτικό κλίμα με ήπιο και σχετικά υγρό χειμώνα και ξηρό καλοκαίρι. Το μέσο ετήσιο βροχομετρικό ύψος παρουσιάζει αστάθεια από χρονιά

σε χρονιά με ακανόνιστη κατανομή και οι βροχοπτώσεις είναι συγκεντρωμένες το φθινόπωρο και κυρίως τον χειμώνα. Οι βροχοπτώσεις πριν την σπορά, τους μήνες Ιανουάριο και Φεβρουάριο, καθώς και μετέπειτα μετά την σπορά, βοηθούν τα εδάφη να διατηρήσουν την απαιτούμενη υγρασία, προκειμένου τα φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / λόπια Κατταβιάς Ρόδου να καλλιεργηθούν σε συνθήκες υδατικού stress - άνυδρη καλλιέργεια. Λόγω της πρωιμότητας της συγκεκριμένης νάνας ποικιλίας ξηρού φασολιού που καλλιεργείται παραδοσιακά στην περιοχή της Κατταβιάς Ρόδου (περίοδος ωρίμανσης περί τα μέσα με τέλη Ιουνίου συνήθως) οι θερμοκρασίες που επικρατούν κατά την χρονική περίοδο της ωρίμανσης και συγκομιδής είναι ήπιες με αποτέλεσμα να αποφεύγονται οι υψηλότερες θερμοκρασίες του καλοκαιριού και να είναι εφικτή η διατήρηση της απαιτούμενης υγρασίας του φυτού σε συνθήκες άνυδρης καλλιέργειας. Ο χρόνος της συγκομιδής πραγματοποιείται τις πρωινές ώρες με τον πουνέντη (δυτικός άνεμος, υγρός) και με την πρωινή υγρασία, και αυτό, γιατί η υγρασία αποτελεί μεγάλο αρωγό στη διαδικασία της συγκομιδής για να αποφεύγεται το άνοιγμα των λοβών και το τίναγμα των σπόρων.

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή απολαμβάνει ετησίως τουλάχιστον 300 ημέρες ηλιοφάνειας με τους μήνες Μάιο μέχρι και Σεπτέμβριο να έχουν τη μεγαλύτερη ηλιοφάνεια.

Το ιδιαίτερο αυτό μικροκλίμα της περιοχής της Κατταβιάς είναι ιδανικό για την καλλιέργεια της νάνας ποικιλίας ξηρού φασολιού λόγω του ότι το φασόλι είναι φυτό, θερμόφιλο, ηλιόφιλο και απαιτητικό σε εδαφική υγρασία (βλέπε Παράρτημα Ι, συνημμένο 3 σχετικά με αναλυτικά μετεωρολογικά δεδομένα για την περιοχή της Κατταβιάς).

Ο ιστορικός δεσμός του προϊόντος με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή διαφαίνεται από τον ρόλο των φασολιών στη οικονομική και κοινωνική ζωή των κατοίκων της Κατταβιάς από τα παλιά χρόνια μέχρι σήμερα που υπήρξε σημαντικός και αποτέλεσε και αποτελεί ακόμη και σήμερα βασικό συστατικό της διατροφής τους. Μάλιστα υπάρχει μαρτυρία ζώντος κατοίκου της περιοχής ότι τα φασόλια καλλιεργούνταν ήδη από το 1935 στην Κατταβιά σε συνθήκες άνυδρης

καλλιέργειας(βλέπε Παράρτημα III συνημμένο 6). Από αρχεία που σώζονται στη δημόσια βιβλιοθήκη της Ρόδου από την περίοδο της Ιταλικής κατοχής συμπεραίνεται ότι, τα όσπρια αποτέλεσαν την πρώτη καλλιέργεια σε έκταση παραγωγής για τους κατοίκους της Κατταβιάς και λόγω της πρόωρης ωρίμανσης έδωσαν αφορμή για την επίτευξη δραστήριου εμπορίου.Οι ντόπιοι παραγωγοί συνεχίζουν μέχρι και σήμερα να εφαρμόζουν παραδοσιακές τεχνικές στην καλλιέργεια του φασολιού Κατταβιάς Ρόδου / λοπιούΚατταβιάς Ρόδου, οι οποίες μεταφέρθηκαν από γενιά σε γενιά. Λόγω της αστάθειας που χαρακτηρίζει τις κλιματικές συνθήκες της περιοχής και ιδίως, το βροχομετρικό ύψος και τις θερμοκρασίες, μόνον οι γεωργοί που διαθέτουν τοπική εμπειρία είναι σε θέση να προσδιορίσουν το κατάλληλο χρονικό σημείο για τη σπορά, την συγκομιδή και την ξήρανση.

Η μακρόχρονη πείρα που έχουν αποκτήσει οι παραγωγοί σε σχέση με τις παραδοσιακές καλλιεργητικές τεχνικές και συγκεκριμένα:

- την επιλογή του ιδιοπαραγόμενου σπόρου που θα χρησιμοποιηθεί στην επόμενη καλλιεργητική σπορά, ούτως ώστε να διαφυλαχτεί η καθαρότητα του προϊόντος και να είναι εφικτή η άνυδρη καλλιέργεια, καθόσον ο σπόρος αυτός είναι άριστα προσαρμοσμένος στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής,

- την κατεργασία του εδάφους (δύο οργώματα) πριν τη σπορά, προκειμένου να βελτιωθεί η ικανότητα συγκράτησης της υγρασίας και των θρεπτικών στοιχείων και να αξιοποιηθούν καλύτερα οι αναμενόμενες βροχές,

- τον κατάλληλο χρόνο της συγκομιδής όταν οι λοβοί αποκτήσουν το χαρακτηριστικό καστανοκίτρινο χρωματισμό, και

- την καλή διεξαγωγή της ξήρανσης των σπερμάτων, ούτως ώστε οι λοβοί να αποχωρίζονται εύκολα από τους σπόρους,

επηρεάζει απευθείας την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος. Και είναι ακριβώς αυτή η πείρα των ντόπιων παραγωγών, σε συνδυασμό με τις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, και η χρησιμοποίηση της νάνας ποικιλίας ξηρού φασολιού που καλλιεργείται εδώ και πάνω από έναν αιώνα στην συγκεκριμένη περιοχή της Κατταβιάς, που

επιτρέπουν την άνυδρη καλλιέργεια του φασολιού Κατταβιάς Ρόδου / ΛοπιούΚατταβιάς Ρόδου και προσδίδουν τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά στο τελικό προϊόν.

Ο στενός ιστορικός δεσμός του προϊόντος με την περιοχή της Κατταβιάς Ρόδου τεκμηριώνεται και από τις παρακάτω αναφορές:

(α) Αναφορά στην καλλιέργεια οσπρίων στην Ρόδο υπάρχει στο αρχείο «EGEO, Isoleitaliane dell'Enciclopedia italiana, 1932» (βλέπε Παράρτημα III συνημμένο 2), όπου φαίνεται ότι οι πρώτες καλλιέργειες σε έκταση παραγωγής στη Ρόδο ήταν τα όσπρια και τα φρούτα. Ειδικά για τα όσπρια η πρόωρη ωρίμανση στην Ρόδο έδωσε αφορμή για την επίτευξη δραστήριου εμπορίου.

(β) Από μαρτυρία ηλικιωμένου ζώντος κατοίκου της περιοχής προκύπτει ότι τα φασόλια καλλιεργούνταν ήδη από το 1935 στην Κατταβιά σε συνθήκες άνυδρης καλλιέργειας. Στην Κατταβιά καλλιεργούσαν ποικιλία φασολιού που ανήκε στον θαλλάσιονκλιματικόν τύπο και ήταν νάνα ξηρή ποικιλία, προκειμένου να αντέχει σε συνθήκες άνυδρης καλλιέργειας, με σκοπό να τραφεί ο ντόπιος πληθυσμός της Κατταβιάς και να χρησιμοποιηθούν τα υποπροϊόντα της καλλιέργειας ως ζωοτροφή για τα αιγοπρόβατα που έβοσκαν στα ορεινά (*Ο ελληνικός φασόλιος*) (Ινστιτούτο Έρευνας Κτηνοτροφικών Φυτών, 1961) – (βλέπε Παράρτημα III, συνημμένο 3).

(γ) Η καλλιέργεια οσπρίων μεταξύ των οποίων συγκαταλέγονται και τα φασόλια διαδραμάτισε σημαντικό ρόλο στην ζωή των κατοίκων στην γεωργική ζώνη της Κατταβιάς από Ιταλικής κατοχής (1912) και μετέπειτα. Τα πεδινά χωράφια στη ζώνη της Κατταβιάς προορίζονταν για καλλιέργειες στην αμειψισπορά και για χορτονομή για ζώα και οι πρώτες καλλιέργειες σε έκταση παραγωγής στην Ρόδο ήταν τα όσπρια. Στην «Τετράτομο μελέτη του Υπουργείου Ανοικοδομήσεως και συνεργατών του για την Δωδεκάνησον», Αθήνα 1947, (βλέπε Παράρτημα III, συνημμένο 4) αναφέρονται μεταξύ των καλλιεργούμενων ειδών στην Δωδεκάνησο τα φασόλια, τα οποία χρησιμοποιούνταν στα συστήματα αμειψισποράς.

Το ιδιότυπο χαρακτηριστικό των φασολιών Κατταβιάς Ρόδου / ΛοπιώνΚατταβιάς Ρόδου είναι η νόστιμη γεύση τους (ήπια γλυκιά γεύση) και η καλή βραστικότητα τους (μικρός χρόνος μαγειρέματός τους) καθώς και η φήμη τους. Τα

ποιοτικά αυτά χαρακτηριστικά του προϊόντος τοκαθιστούν ιδιαίτερα ελκυστικούς καταναλωτές και έχουν προσδώσει φήμη στο προϊόν, γεγονός που αποδεικνύεται από πλήθος αναφορών σε ιστοσελίδες με παραδοσιακές συνταγές, και από αναφορές σε άρθρα τοπικών εφημερίδων.

Το τελικό προϊόν αποκτά τις ιδιαίτερες ιδιότητές του χάρη στον συνδυασμό της αργιλοασβεστώδους σύστασης των εδαφών, της άνυδρης καλλιέργειας, των χαρακτηριστικών του κλίματος που επικρατεί κατά την περίοδο της ωρίμανσης και των τεχνικών παραγωγής που διατηρούν από πατέρα σε γιο εδώ και έναν αιώνα οι ντόπιοι παραγωγοί.

Η νόστιμη γεύση του προϊόντος (ήπια γλυκιά γεύση) οφείλεται στην υψηλή περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες, στην επιλεχθείσα από τους ντόπιους παραγωγούς νάνα ποικιλία ξηρού φασολιού που έχει προσαρμοστεί στην περιοχή και στην άνυδρη καλλιέργεια. Οι αυξημένοι υδατάνθρακες , προσδίδουντην ήπια γλυκιά γεύση στα παραγόμενα φασόλια (βλέπε Παράρτημα II, συνημμένα10 &11. Επιπρόσθετα, ο γενότυπος της ποικιλίας και οι περιβαλλοντικοί παράγοντες κατά την περίοδο της ανάπτυξης του φυτού και της ωρίμανσης του σπόρου επηρεάζουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του σπόρου(βλέπε Παράρτημα II, συνημμένο 8). Τα φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / λόπια Κατταβιάς Ρόδου χαρακτηρίζονται από τους καταναλωτές ως καλόβραστα, λόγω του μικρού χρόνου μαγειρέματός τους. Με βάση τεστ βραστικότητας που διεξήχθη,(βλέπε συνημμένο έγγραφο αριθμός 2, του Παραρτήματος II με τίτλο: «Πιστοποιητικό ανάλυσης βραστικής ικανότητας φασολιών»), ο χρόνος βρασμού των φασολιών Κατταβιάς Ρόδου / Λοπιών Κατταβιάς Ρόδου», ο οποίος προέκυψε με την μέθοδο που περιγράφεται στην δημοσίευση «R. Romero del Castillo et al. A Standardized Method Of Preparing Common Beans (*Phaseolus Vulgaris* L.) for Sensory Analysis. Journal of Sensory Studies 27 (2012) 188-195» (ΠαράρτημαII, συνημμένο 3), ήταν σημαντικά μικρότερος από τους χρόνους βρασμού των φασολιών ΠΟΠ (PDO), 'Mongetes del Ganxet Valles-Maresme' and 'Fesols de Santa Pau', όπως αυτοί μετρήθηκαν με την ίδια μέθοδο που περιγράφεται στην δημοσίευση «R. Romero del Castillo et al. ως ανωτέρω,(βλέπε συνημμένο έγγραφο αριθμός 8, του Παραρτήματος II, Πίνακες 6 &

8 με τίτλο «Comparison of culinary and sensory traits among locations in the two PDOs: sensory traits on a scale from 0 to 10» και σχετικό κείμενο σελίδας 1957 ως προς την μέθοδο μέτρησης χρόνου βρασμού). Το ποιοτικό αυτό χαρακτηριστικό έχει μεγάλη σημασία για τους καταναλωτές και αποδίδεται στην υψηλή περιεκτικότητά τους σε υδατάνθρακες.

Η καλή βραστικότητα έχει συνδεθεί με την αυξημένη περιεκτικότητα των σπερμάτων σε υδατάνθρακες, η οποία μειώνει τον χρόνο μαγειρέματος, γιατί ευνοεί την απορρόφηση νερού από το σπέρμα κατά το βράσιμο με αποτέλεσμα να μειώνεται η συγκόλληση των σπερμάτων μεταξύ τους και η σκληρότητα του σπέρματος (βλέπε Παράρτημα II συνημμένο 5). Ο μικρός χρόνος μαγειρέματος των φασολιών Κατταβιάς Ρόδου / λοπιών Κατταβιάς Ρόδου προκύπτει και από το σχετικό τεστ βραστικότητας που διενεργήθηκε (βλέπε Παράρτημα II, συνημμένα 2 & 3). Η υψηλή περιεκτικότητα των φασολιών Κατταβιάς Ρόδου / Λοπιών Κατταβιάς Ρόδου σε υδατάνθρακες οφείλεται βάσει επιστημονικών δημοσιεύσεων στην άνυδρη καλλιέργεια που ακολουθείται στην οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη και στον συγκεκριμένο γενότυπο φασολιού που χρησιμοποιείται για σπορά. Κατ' ουσίαν η άνυδρη καλλιέργεια ενεργοποιεί στην συγκεκριμένη ποικιλία φασολιού Κατταβιάς Ρόδου / Λοπιού Κατταβιάς Ρόδου, η οποία είναι ανθεκτική σε συνθήκες υδατικού stress, έναν μηχανισμό αποτελεσματικής μεταφοράς της σακχαρόζης από τα φύλλα του φυτού της φασολιάς στους λοβούς, που ευνοεί την υψηλή σύνθεση και συγκέντρωση υδατανθράκων στα σπέρματα του φασολιού (βλέπε συνημμένα έγγραφα με αριθμό 5 και 12 του Παραρτήματος II).

Η ωρίμανση του σπέρματος του φασολιού επηρεάζεται από τις εδαφοκλιματικές συνθήκες της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης και τις παραδοσιακές καλλιεργητικές τεχνικές. Οι βροχοπτώσεις πριν την σπορά βοηθούν τα αργιλοασβεστώδη εδάφη της περιοχής να διατηρήσουν την απαιτούμενη υγρασία. Οι θερμοκρασίες που επικρατούν κατά την χρονική περίοδο της ωρίμανσης και συγκομιδής του φασολιού Κατταβιάς Ρόδου / Λοπιού Κατταβιάς Ρόδου είναι ήπιες, λόγω του γεγονότος ότι η συγκεκριμένη νάνα ποικιλία ξηρού φασολιού ωριμάζει πρώιμα σε σχέση με άλλες ποικιλίες (περίοδος ωρίμανσης περί

τα μέσα με τέλη Ιουνίου συνήθως) και έτσι καθίσταται δυνατή η άνυδρη καλλιέργεια, καθόσον αποφεύγονται οι υψηλές θερμοκρασίες που σημειώνονται τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο. Επιπρόσθετα, η κατεργασία του εδάφους (δύο οργώματα) πριν τη σπορά βελτιώνει την ικανότητα συγκράτησης της υγρασίας και των θρεπτικών στοιχείων, προκειμένου να αξιοποιηθούν καλύτερα οι αναμενόμενες βροχές. Η επιλογή από τους παραγωγούς του ιδιοπαραγόμενου σπόρου, ο οποίος θα χρησιμοποιηθεί στην επόμενη καλλιεργητική σπορά, βοηθά την ωρίμανση του σπέρματος καθόσον ο σπόρος αυτός της νάνας ποικιλίας είναι άριστα προσαρμοσμένος στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής και στην άνυδρη καλλιέργεια.

Η φήμη του προϊόντος συνδέεται με τα ιδιότυπα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, δηλαδή την νόστιμη γεύση τους (ήπια γλυκιά γεύση) και την καλή βραστικότητα τους (μικρό χρόνο μαγειρέματός τους), τα οποία μπορούν να αποδοθούν στις ιδιαιτερότητες της συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής..

Η φήμη που έχουν αποκτήσει τεκμηριώνεται από αναφορές στη νόστιμη γεύση τους σε πληθώρα άρθρων και αφιερωμάτων σε τοπικές εφημερίδες της Ρόδου, και από το γεγονός της καθιέρωσης της ετήσιας γιορτής της φασολάδας στην περιοχή της Κατταβιάς με την συμμετοχή πλήθους επισκεπτών και τοπικών φορέων του νησιού, που πραγματοποιείται εδώ και αρκετά χρόνια ως αποτέλεσμα της φήμης του προϊόντος στην τοπική κοινωνία (βλέπε Παράρτημα ΙΙΙ συνημμένα 6, 7, 8, 9, 10 & 11). Επιπρόσθετα, η φήμη τους τεκμηριώνεται και από αναφορές στον εξειδικευμένο Τύπο και σε βιβλία μαγειρικής. Αναφορά στην φήμη του προϊόντος υπάρχει στην τοπική εφημερίδα «Η Ροδιακή» με τίτλο «Σαρώνει το... λόπι Κατταβιάς», 12-03-2016, σχετικά με την διοργάνωση τουριστικής έκθεσης από την Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου στο Βερολίνο και την επιτυχία που σημείωσαν τα λόπια Κατταβιάς Ρόδου σε δείπνο που ακολούθησε σε εκπροσώπους των ΜΜΕ. Άλλη αναφορά στην φήμη του προϊόντος υπάρχει στην τοπική εφημερίδα «Η Ροδιακή» με τίτλο «Το λόπι της Ρόδου «κατακτά» τα ράφια των καταστημάτων», 17-10-2017, όπου αναφέρεται σχετικά: «Το λόπι της Κατταβιάς νόστιμο και με

ιδιαίτερη διατροφική αξία, «κατακτά» το καταναλωτικό κοινό και μπαίνει δυναμικά στην αγορά των οσπρίων...».

7) Όνομα και διεύθυνση των αρχών ή φορέων που ελέγχουν τη συμμόρφωση προς τις διατάξεις των προδιαγραφών, καθώς και τα συγκεκριμένα καθήκοντά τους

Αρμόδιες αρχές για τον έλεγχο της συμμόρφωσης του προϊόντος «Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» προς τις διατάξεις των προδιαγραφών είναι:

(1) Η Γενική Διεύθυνση Διασφάλισης Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων του Ν.Π.Ι.Δ. «ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ»(διεύθυνση: Κουρτίδου 56-58 & Νιρβάνα, 11145 Αθήνα, Τηλ.: 210-8392000).

(2) Η Γενική Διεύθυνση Περιφερειακής Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου (Διεύθυνση: Γ. Μαύρου 2, Περιοχή Ζέφυρος, Ρόδος, Τηλ.: 22413-64912 & 22413- 64876).

8) Ειδικοί κανόνες επισήμανσης σχετικά με το συγκεκριμένο γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο

Εφαρμόζεται η ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

9) Απαιτήσεις που προβλέπονται από κοινοτικές ή εθνικές διατάξεις.

Ισχύουν οι προβλεπόμενες από την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία διατάξεις σχετικά με το προϊόν.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

1. Φωτογραφίες της περιοχής-Χάρτες
2. Φωτογραφίες προετοιμασίας χωραφιού για σπορά, σπορά, τελικό προϊόν
3. Μετεωρολογικά δεδομένα Κατταβιάς
4. Στατιστικά στοιχεία καλλιέργειας φασολιών και ονοματεπώνυμα

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

Τεκμηρίωση των ιδιότυπων ποιοτικών χαρακτηριστικών

1. Διαθρεπτική ανάλυση φασολιών Κατταβιάς Ρόδου
2. Πιστοποιητικό ανάλυσης βραστικής ικανότητας φασολιών
3. A Standardized Method Of Preparing Common Beans (*Phaseolus Vulgaris* L.) For Sensory Analysis, *Journal of Sensory Studies* ISSN 0887-8250
4. Physicochemical and sensory analysis of dry bean landraces in conjunction with multivariate analysis: an exploratory approach, *International Journal of Food Science and Technology* 2007, 42, 819-826
5. Physical and cooking characteristics of some Indian Kdney bean (*Phaseolus vulgaris* L.) cultivars, *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences* (2017) 16, 7- 15
6. Potassium Basics, Spectrum Analytic Inc, Agronomic Library
7. Προδιαγραφές Του Προϊόντος Φασόλια Γίγαντες Ελέφαντες Καστοριάς ΠΓΕ
8. Protected Designation of Origin in beans (*Phaseolus vulgaris* L.): towards an objective approach based on sensory and agromorphological properties, *J Sci Food Agric* 88 :1954-1962 (2008)
9. Nutritional Value of Dry Beans, Susan Raatz, Research Nutritionist, USDA Human Nutrition Research Center, Grand Forks, North Dakota
10. Διατροφή του ανθρώπου, Καθηγήτριας Γρηγόρης Ζερφυρίδης, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
11. Προχωρημένα Μαθήματα Χημείας & Βιοχημείας Τροφίμων, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων
12. Relationship between carbohydrate partitioning and drought resistance in common bean, *Plant, Cell and Environment* (2008) 31, 1399-1409

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

Αποδεικτικά έγγραφα τεκμηρίωσης του δεσμού των «φασολιών Κατταβιάς Ρόδου/λοπιών Κατταβιάς Ρόδου» με την οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη.

1. L' Economia Nazionale "L' AgricolturanelleIsoleitaliane dell' Egeo", Deputato al Parlamento, 1932 (πηγή: ΔημόσιαΒιβλιοθήκηΡόδου)
2. "EGEO, Isoleitaliane dell, EnciclopediaItaliana (1932)"
3. Μονογραφία του Δρ. Δημητρίου Αθαν. Πάνου με τίτλο «Ο ελληνικός φασόλος» (Ινστιτούτο Έρευνας Κτηνοτροφικών Φυτών, 1961)
4. «Τετράτομος μελέτη του Υπουργείου Ανοικοδομήσεως και συνεργατών του για την Δωδεκάνησον», Αθήνα 1947
5. Ελληνική Γεωργική Εταιρεία, Ν. Αναγνωστοπούλου, «Τα Όσπρια», Παράρτημα "Γεωργικού Δελτίου, μηνός Μαρτίου 1939
6. Το λόπι της Ρόδου, μια άγνωστη ποικιλία ξηρού φασολιού με ιδιαίτερη αξία, Πηγή: <http://www.lifo.gr>
7. Εφημερίδα Η Ροδιακή «Η γιορτή του λοπιού στην Κατταβιά», 2010-2015.
8. Εφημερίδα Η Ροδιακή «Η γιορτή της φασολάδας στην Κατταβιά», 19-02-2015.
9. Εφημερίδα Η Ροδιακή «Σαρώνει το... λόπιΚατταβιάς», 12-03-2016.
10. Εφημερίδα Η Ροδιακή «Τράπεζα σπόρων και παραδοσιακών ποικιλιών θα φτιάξει η περιφέρεια» , 09-11-2015
11. Εφημερίδα Η Ροδιακή Το λόπι της Ρόδου «κατακτά» τα ράφια των καταστημάτων, 17-10-2017
12. Κουζίνες της Ελλάδας, Ρόδος: Παραδοσιακές γεύσεις – Μεθυσμένα αρώματα, www.gastrotourismos.gr
13. Βιβλίο Μακριά μυρωδιά «Η μαγειρική κληρονομιά της Ρόδου»
14. Εφημερίδα Η Ροδιακή «Έτσι μαγείρευε η γιαγιά της Ρόδου», 18-10-2015