

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2020/C 200/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾ εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

« ΡΟΔΙ ΕΡΜΙΟΝΗΣ » (RODI ERMIONIS)

Αριθ. ΕΕ: PDO-GR-02389 – 12.1.2018

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία/-ες

« Ρόδι Ερμιόνης » (Rodi Ermionis)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ελλάδα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

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

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το «Ρόδι Ερμιόνης» είναι ρόδι που προέρχεται από φυτά ροδιάς του γένους *Punica granatum* L. της οικογένειας *Punicaceae*, της τοπικής ποικιλίας «Ερμιόνης», τα οποία καλλιεργούνται στην περιοχή της Ερμιονίδας, από όπου πήραν και την ονομασία τους. Πρόκειται για φυτά ενός τοπικού οικότυπου που με την πάροδο του χρόνου και τη φυσική επιλογή έχουν προσαρμοστεί στις τοπικές κλιματικές συνθήκες και τις καλλιεργητικές μεθόδους των παραγωγών της περιοχής. Από τα φυτά αυτά προέρχεται και το πολλαπλασιαστικό υλικό για νέες φυτεύσεις στην περιοχή.

Ο ώριμος καρπός του Ροδιού Ερμιόνης κατά τη στιγμή της διάθεσής του στην αγορά εμφανίζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

1. Μορφολογικά χαρακτηριστικά:

— Σχήμα καρπού: στρογγυλό. Εξωτερικά περιβάλλεται από λεπτό, δερματώδη, ελαστικό και στιλπνό φλοιό. Εσωτερικά περικλείει τους σπόρους που στο εσωτερικό τους υπάρχει ένας ημιξυλώδης μαλακός πυρήνας, μετρίου μεγέθους που καταστρέφεται εύκολα με τη μάσηση.

— Χρώμα: ο φλοιός έχει υποκίτρινο-ροζ έως και κόκκινο χρώμα, ανάλογα την επιφάνεια έκθεσης στον ήλιο. Οι σπόροι έχουν χρώμα ροζ έως κόκκινο.

(¹) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

2. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο καρπός χαρακτηρίζεται από γλυκιά γεύση που οφείλεται στην ισορροπημένη σχέση σακχάρων και οξύτητας. Οι σπόροι έχουν γλυκιά γεύση, είναι αφράτοι και ο πυρήνας που περιέχουν καταστρέφεται εύκολα με τη μάσηση.

3. Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

— Βαθμοί Brix: ελάχιστο 15°

— Οξύτητα (% κιτρικού οξέος): μέγιστο 0.4

Το προϊόν διατίθεται ως νωπός καρπός και ως καθαρισμένα καρπίδια συσκευασμένα.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια της παραγωγής εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Ως οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής για το «Ρόδι Ερμιόνης» ορίζεται ο Δήμος Ερμιονίδας, ο οποίος ανήκει στην Περιφερειακή Ενότητα Αργολίδας της περιφέρειας Πελοποννήσου. Ο Δήμος Ερμιονίδας βρίσκεται στο ανατολικό τμήμα του Νομού Αργολίδας και περιλαμβάνει τις Δημοτικές Ενότητες Κρανιδίου, Ερμιόνης, Πορτοχελίου και τις Τοπικές Κοινότητες Κοιλιάδας, Διδύμων, Φούρνων, Θερμησίας και Ηλιόκαστρου. Βρέχεται από τον Αργολικό κόλπο στα δυτικά και από το Μυρτώο πέλαγος στα νότια.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η οριοθετημένη ζώνη είναι μια χερσόνησος χωρίς έντονο ανάγλυφο. Το μικροκλίμα της περιοχής επηρεάζεται από το όρος Δίδυμο που είναι το βόρειο σύνορο της οριοθετημένης περιοχής με ύψος 1.121 μέτρα (το δεύτερο υψηλότερο όρος της Αργολίδας), την οροσειρά Αδέρης που είναι το ανατολικό- βορειοανατολικό όριο αλλά και τη θάλασσα που περιβάλλει το Δήμο Ερμιονίδας στα νότια και δυτικά.

Η ιδιαιτερότητα του κλίματος της Ερμιονίδας κατά τη διάρκεια του έτους αφορά:

— Στην απουσία ακραίων θερμοκρασιών καθόλη τη διάρκεια του έτους, με ουσιαστική απουσία παγετώνων το χειμώνα και ήπια μακρά και θερμά καλοκαίρια

— στη μικρή διαφορά θερμοκρασίας μέρας και νύχτας

— στα μεγάλα διαστήματα πλήρους ηλιοφάνειας

— στις ελάχιστες βροχοπτώσεις και τη χαμηλή σχετική υγρασία την άνοιξη και το φθινόπωρο (Σεπτέμβριος – Οκτώβριος).

Το «Ρόδι Ερμιόνης» είναι χαρακτηριστικό και μοναδικό, σε άμεση σύνδεση με την περιοχή όπου παράγεται, καθώς συνδυάζονται συγκεκριμένοι κλιματικοί παράγοντες και τεχνική καλλιέργειας που καθορίζουν τη διαμόρφωση του τελικού προϊόντος.

Το «Ρόδι Ερμιόνης» καλλιεργείται συστηματικά στην Ερμιόνη εδώ και πολλές δεκαετίες, για το λόγο αυτό φέρει και το όνομα της Ερμιόνης (ονομασία της τοπικής κοινότητας, αλλά και παλαιότερη ονομασία του δήμου), περιοχή στην οποία δημιουργήθηκε και προσαρμόστηκε με επιτυχία.

Το «Ρόδι Ερμιόνης» είναι τοπικός οικότυπος που λόγω της καλής προσαρμοστικότητας στην περιοχή αναφέρεται στο διαδίκτυο, σε περιοδικά και άλλα μέσα ως «ποικιλία Ερμιόνης». Πρόκειται για μια τοπική ποικιλία που προέκυψε από την πολυετή καλλιέργεια, τη συνεχή επιλογή από τους γεωργούς των φυτών με τα επιθυμητά χαρακτηριστικά και τον αγνή πολλαπλασιασμό τους στην περιοχή. Ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της τοπικής ποικιλίας είναι ο μαλακός πυρήνας. Σύμφωνα με μελέτη του Ινστιτούτου Φυλλοβόλων Δένδρων Νάουσας, με την οποία πραγματοποιήθηκε η αξιολόγηση διαφορετικών αξιολογών γενότυπων ροδιάς που συλλέχθηκαν από διαφορετικές περιοχές της Ελλάδας και συστήνονται προς καλλιέργεια, ανάμεσά τους και το Ρόδι Ερμιόνης, αναφέρεται μεταξύ άλλων ότι το Ρόδι Ερμιόνης έχει μαλακό πυρήνα σε αντίθεση με τους υπόλοιπους που έχουν σκληρό ή μέσης σκληρότητας πυρήνα.

Η γλυκιά γεύση και ο ελαστικός φλοιός του καρπού αποτελούν επίσης ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του Ροδιού Ερμιόνης που καθορίζονται από τους φυσικούς παράγοντες και την καλλιεργητική τεχνική.

Συγκεκριμένα, σε ό,τι αφορά στην γλυκιά γεύση, η διαμόρφωση κόμης σε δένδρο, τεχνική που είναι εφικτή λόγω απουσίας παγετών στην περιοχή, εξασφαλίζει στο φυτό μεγαλύτερη φυλλική επιφάνεια και αυξημένη φωτοσυνθετική δραστηριότητα. Επίσης, με τη διαμόρφωση αυτή επιτυγχάνεται καλύτερος αερισμός και μεγαλύτερη ηλιακή έκθεση των καρπών. Οι συνθήκες αυτές ευνοούν την παραγωγή σακχάρων και τη διάσπαση των οξέων και συνεπώς την καλύτερη γευστική ισορροπία της γλυκιάς γεύσης. Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα (διαλυτές στερεές ουσίες) πρέπει να είναι ίση και μεγαλύτερη από 15^o Brix και οξύτητα μικρότερη του 0,4 (εκφραζόμενη σε ποσοστό κιτρικού οξέος).

Οι βαθμοί Brix και η οξύτητα μετρήθηκαν σε δείγματα από Ρόδι Ερμιόνης και άλλα ρόδια, που έχουν μελετηθεί στο Ινστιτούτο Φυλλοβόλων της Νάουσας. Από τις μετρήσεις παρατηρείται η υπεροχή του Ροδιού Ερμιόνης συγκρινόμενο με άλλα ρόδια, ως προς τη γλυκύτητα του χυμού του καθώς συνδυάζει υψηλό βαθμό Brix με χαμηλή οξύτητα.

Σε ό,τι αφορά τον ελαστικό φλοιό, αν και είναι ευαίσθητος στο σχίσιμο, στην οριοθετημένη ζώνη δεν παρατηρείται το συγκεκριμένο χαρακτηριστικό λόγω των φυσικών παραγόντων και της ιδιαίτερη καλλιεργητικής τεχνικής. Συγκεκριμένα, λόγω της μακρόχρονης εμπειρίας τους στην καλλιέργεια του «Ροδιού Ερμιόνης» οι παραγωγοί έχουν καταλήξει σε συγκεκριμένη αρδευτική τεχνική, η οποία μέσα από την πολυετή καλλιέργεια και παρατήρηση των φυτών έχει διαπιστωθεί ότι συντελεί τόσο στην αποτελεσματικότερη καρπόδεση όσο και στον περιορισμό του σχισίματος του καρπού. Την περίοδο της ανθοφορίας και της καρπόδεσης (Μάιος), οι παραγωγοί διακόπτουν την άρδευση της καλλιέργειας, και έτσι επιτυγχάνεται αποτελεσματικότερη γονιμοποίηση, καλύτερη καρπόδεση και σταθεροποίηση του νεαρού καρπού. Ο ελαστικός φλοιός του ροδιού Ερμιόνης, λόγω των ξηροθερμικών συνθηκών της οριοθετημένης ζώνης και την καλλιεργητική τεχνική δε σχίζεται εύκολα. Συγκεκριμένα, το καλοκαίρι και στις αρχές του φθινοπώρου όταν πλησιάζει η συγκομιδή, η καλλιέργεια αρδεύεται τόσο, ώστε να υπάρχει επάρκεια υγρασίας στο έδαφος. Η τεχνική αυτή συντελεί στην ενίσχυση της ελαστικότητας του φλοιού και στην αποτελεσματικότερη αντιμετώπιση του σχισίματος καθώς η ελαστικότητα του φλοιού εξασφαλίζει κατά την ανάπτυξη του καρπού την ομαλότερη και ομοιόμορφη αύξηση του εξωτερικού ιστού, με αποτέλεσμα να αποφεύγεται η απότομη μεταβολή που οδηγεί στο σχίσιμο. Στο γεγονός αυτό συμβάλει και ο συνδυασμός της μικρής διαφοράς θερμοκρασίας μέρας και νύχτας καθόλη τη διάρκεια του έτους και το χαμηλό ύψος των βροχοπτώσεων στην οριοθετημένη ζώνη κατά την περίοδο ωρίμανσης των καρπών το φθινόπωρο.

Επιπλέον, η συγκομιδή του προϊόντος, γίνεται πολύ προσεκτικά και πάντα χειρωνακτικά είτε με ειδικά ψαλίδια είτε με το χέρι, λόγω του μαλακού, λεπτού και ευαίσθητου στα χτυπήματα φλοιού που έχει το «Ρόδι Ερμιόνης». Μειώνεται έτσι ο κίνδυνος τραυματισμών και μετασυσπαστικών προσβολών και επιτυγχάνεται υψηλότερη ποιότητα προϊόντος.

Οι περιβαλλοντικές συνθήκες της Ερμιονίδας έχουν προσδώσει στο «Ρόδι Ερμιόνης» τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που το έχουν κάνει να διακρίνεται από τα ομοειδή του και να αποκτήσει ξεχωριστή φήμη στην αγορά ως ένα προϊόν που καλύπτει συγκεκριμένες ανάγκες και προτιμήσεις του καταναλωτικού κοινού. Από το 2011 ο Δήμος Ερμιονίδας σε συνεργασία με τους παραγωγούς ροδιού και τους φορείς της περιοχής πραγματοποιεί στην Ερμιόνη Γιορτή Ροδιού που περιλαμβάνει διάφορες εκδηλώσεις, όπως διακόσμηση της πόλης και διανομή του προϊόντος στο λιμάνι και στα καταστήματα της Ερμιόνης, δημιουργία πολλών διαφορετικών εδεσμάτων (φαγητό, γλυκό, λικέρ) με βάση το ρόδι και προσφορά τους στο κοινό, πολιτιστικές και επιστημονικές εκδηλώσεις.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2020/prodiagrafes_rodii_ermioni290120.pdf