

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1151/2012 για την προστασία των
γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης

Ρόδι Ερμιόνης - Rodi Ermionis

Αριθ. ΕΚ:

(X) ΠΟΠ () ΠΓΕ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ	3
2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	3
3. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ	4
4. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ	4
5. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	5
α. Καλλιέργεια	5
β. Συγκομιδή	8
6. ΔΕΣΜΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ-ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ	9
Α. Ιδιαιτερότητα της οριοθετημένης περιοχής	9
I. Κλίμα	9
II. Έδαφος	10
III. Ανθρώπινοι παράγοντες	11
Β. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος	13
I. Φυτικό υλικό - Καλλιεργητικές συνθήκες	13
II. Φυσιοχημική σύσταση	13
III. Ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά	13
Γ. Αιτιώδης αλληλεπίδραση ποιότητας ή χαρακτηριστικών του προϊόντος και οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής	14
7. ΦΟΡΕΙΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	16
8. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ	16
9. ΕΘΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	16
ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΣΥΝΗΜΜΕΝΩΝ	17
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΥΝΗΜΜΕΝΩΝ	18

1. **Ονομασία:** «Ρόδι Ερμιόνης» - “Rodì Ermionis”.

2. **Περιγραφή:**

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 εδαφοκλιματικές 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 εμφανίζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

1. **Μορφολογικά χαρακτηριστικά:**

- Σχήμα καρπού: στρογγυλό. Εξωτερικά περιβάλλεται από δερματώδες, ελαστικό, στιλπνό και λεπτό περίβλημα, το φλοιό. Εσωτερικά περικλείει τους σπόρους. Ο κάθε σπόρος αποτελείται από έναν ασκό γεμάτο με χυμό, που περιβάλλεται από λεπτή μεμβράνη. Στο εσωτερικό του ασκού υπάρχει ένας ημιξυλώδης μαλακός πυρήνας, μετρίου μεγέθους.
- Χρώμα: ο φλοιός έχει υποκίτρινο-ροζ έως και κόκκινο χρώμα, ανάλογα με την επιφάνεια έκθεσης στον ήλιο. Οι σπόροι έχουν χρώμα ροζ έως κόκκινο (**Συνημμένο 1**).

2. **Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**

Ο καρπός χαρακτηρίζεται από γλυκιά γεύση που οφείλεται στη 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 15⁰
- Οξύτητα (% κιτρικού οξέος): μέγιστο 0.4 (**Συνημμένο 2**).

Το προϊόν διατίθεται ως νωπός καρπός και ως έτοιμο καθαρισμένο ρόδι (**Συνημμένο 3**).

3. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή: 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 περιλαμβάνει τις Δημοτικές Ενότητες Κρανιδίου, Ερμιόνης, Πορτοχελίου και τις Τοπικές Κοινότητες Κουλάδας, Διδύμων, Φούρνων, Θερμησίας και Ηλιόκαστρου. Βρέχεται από τον Αργολικό κόλπο στα δυτικά και από το Μυρτώο πέλαγος στα νότια (**Συνημμένο 4**). Το φυσικό όριο στα βόρεια του δήμου είναι το όρος Δίδυμο με υψόμετρο 1.121 μέτρα και το ανατολικό-βορειοανατολικό φυσικό όριο είναι τα υψώματα Αδέρες.

4. Απόδειξη προέλευσης:

Οι καλλιεργητές, οι οποίοι είναι ιδιοκτήτες ή χρήστες των αγροτεμαχίων, έχουν την ευθύνη για τη συγκομιδή του προϊόντος από τα δένδρα. Η συγκομιδή πραγματοποιείται είτε από τους ίδιους είτε από συνεργεία που μισθώνονται για το σκοπό αυτό. Οι καρποί μετά την κοπή τους τοποθετούνται σε κατάλληλα για διακίνηση φρέσκων αγροτικών προϊόντων τελάρα. Στα τελάρα αυτά υπάρχει ετικέτα, όπου αναγράφονται πληροφορίες, μέσω των οποίων είναι δυνατή η αναγνώριση της προέλευσης του περιεχομένου του τελάρου (ενδεικτικά κωδικός αγροτεμαχίου, όνομα παραγωγού, ημερομηνία συγκομιδής).

Η αναγνώριση των αγροτεμαχίων γίνεται με βάση το χαρτογραφικό κωδικό της Αίτησης Ενιαίας Ενίσχυσης (ΑΕΕ), όπου καταγράφονται όλα τα αγροτεμάχια στα οποία καλλιεργείται το «*Ρόδι Ερμιόνης*» και αναλυτικά στοιχεία που αφορούν στην έκτασή τους, στον αριθμό των δένδρων και την ακριβή τους τοποθεσία. Η επικαιροποίηση των στοιχείων γίνεται με ευθύνη των ενδιαφερομένων παραγωγών.

Η διακίνηση του προϊόντος μπορεί να ακολουθήσει διάφορες εναλλακτικές πορείες. Πιο συγκεκριμένα:

- Απευθείας πώληση στην αγορά: ο παραγωγός διαθέτει στοιχεία μέσω των οποίων τεκμηριώνει την προέλευση των ροδιών από κτήματα που αναγράφονται στην ΑΕΕ.

- Πώληση σε ενδιάμεσο κρίκο της αγοράς (χονδρέμπορος, super market, κλπ.).

Σε κάθε μια από τις παραπάνω περιπτώσεις θα πρέπει οι συσκευασίες διακίνησης του «*Ροδιού Ερμιόνης*» ΠΟΠ να φέρουν ετικέτα στην οποία θα αναγράφονται όλες οι υποχρεωτικές από τη νομοθεσία, ενδείξεις και σύμβολα, καθώς επίσης και πληροφορίες που αφορούν στο όνομα του παραγωγού, στον κωδικό εμπορίας (MENO-GR), στον τόπο παραγωγής, στο είδος, στην ποικιλία, στην ποιοτική κατηγορία και στον κωδικό παρτίδας, μέσω των οποίων θα είναι δυνατή η ιχνηλασιμότητα των προϊόντων.

Οι επιχειρήσεις που συμμετέχουν στην αλυσίδα παραγωγής και διακίνησης του προϊόντος θα πρέπει να είναι σε θέση να προσδιορίσουν: α) τον προμηθευτή, την ποσότητα και την προέλευση όλων των παρτίδων πρώτης ύλης ή/και των προϊόντων που προμηθεύονται· β) τον αποδέκτη, την ποσότητα και τον προορισμό των προϊόντων που προμηθεύουν· γ) τη σχέση μεταξύ κάθε παρτίδας εισροών και κάθε παρτίδας εκροών με την τήρηση σχετικών αρχείων εισροών - εκροών και όλων των νόμιμων παραστατικών.

(Συνημμένο 5).

- 5. Μέθοδος παραγωγής:** Το «*Ρόδι Ερμιόνης*» πολλαπλασιάζεται, καλλιεργείται και συγκομίζεται στην περιοχή της Ερμιονίδας με συγκεκριμένη τεχνική καλλιέργειας. Η τεχνική αυτή είναι προσαρμοσμένη στις εδαφοκλιματολογικές συνθήκες της περιοχής με σκοπό την καλύτερη δυνατή ανάπτυξη των φυτών και την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας. Αναλυτικότερα οι πρακτικές που ακολουθούνται για την καλλιέργεια της ροδιάς στην Ερμιονίδα είναι:

α. Καλλιέργεια

Κατά την καλλιέργεια της ροδιάς στην Ερμιονίδα το σχήμα διαμόρφωσης της κόμης είναι δένδρο και όχι θάμνος. Η τεχνική αυτή εφαρμόζεται εδώ και πάρα πολλά χρόνια στην περιοχή, λόγω απουσίας παγετών κατά τη διάρκεια του έτους (σε παγετόπληκτες περιοχές προτιμάται η διαμόρφωση σε θάμνο, επειδή ο θάμνος έχει καλύτερη συμπεριφορά σε περίπτωση ζημιών από παγετό) (Συνημμένο 6).

Πολλαπλασιαστικό υλικό

Το πολλαπλασιαστικό υλικό που χρησιμοποιείται για την αντικατάσταση μη παραγωγικών δένδρων ή για τη δημιουργία νέων φυτεύσεων, είναι φυτάρια που προέρχονται από επιλεγμένα μοσχεύματα φυτών της τοπικής ποικιλίας «Ερμιόνης». Τα μητρικά φυτά καλλιεργούνται είτε μεμονωμένα από τους ίδιους τους παραγωγούς του προϊόντος είτε σε οργανωμένα φυτώρια εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης από όπου τα προμηθεύονται οι ενδιαφερόμενοι παραγωγοί.

Κλάδευμα

Όπως προαναφέρθηκε, τα φυτά διαμορφώνονται σε δένδρα. Τα νεαρά δενδρύλλια ενός έτους κλαδεύονται το χειμώνα σε ύψος περίπου 30 εκ. και τον επόμενο χειμώνα διατηρούνται πάνω από αυτό το σημείο 3-5 βραχίονες, οι οποίοι κατανέμονται ομοιόμορφα γύρω από τον κορμό σε σχήμα βάζου. Οι παραφυάδες που εμφανίζονται αφαιρούνται.

Πραγματοποιείται ελαφρύ κλάδευμα καρποφορίας τον Απρίλιο (κλάδευμα με φύλλο), πριν την ανθοφορία. Η επέμβαση επηρεάζει την κίνηση και την κατανομή των θρεπτικών στοιχείων στο φυτό, συνεπώς και τη φυσικοχημική σύσταση των παραγόμενων καρπών. Επίσης, γίνεται κλάδευμα το καλοκαίρι που αποσκοπεί στον καλό φωτισμό και αερισμό του δένδρου, την προώθηση της καρποφόρας βλάστησης και την αφαίρεση των λαίμαργων βλαστών και παραφυάδων.

Ανθοφορία

Η ανθοφορία του «*Ροδιού Ερμιόνης*» ξεκινά από τα μέσα Μαΐου παρουσιάζοντας το κύριο κύμα της πλήρους άνθησης περίπου στα τέλη Μαΐου και μπορεί να φτάσει έως τα μέσα Ιουλίου.

Αραίωμα ανθέων και καρπών

Κατά τη διάρκεια των πρώτων δύο ετών της ανάπτυξης των δένδρων τα άνθη αφαιρούνται, ώστε να επιτευχθεί ενδυνάμωσή τους. Όταν τα δένδρα έχουν καρπούς, αυτοί αραιώνονται, πάντα χειρονακτικά, όταν ακουμπούν μεταξύ τους για την εξασφάλιση καλής διασποράς τους στην κόμη. Μικρά κλαδιά που θεωρούνται επικίνδυνα για τον τραυματισμό των καρπών αφαιρούνται. Οι καρποί που προέρχονται από πολύ όψιμα άνθη αφαιρούνται, γιατί γίνονται μικρότεροι σε μέγεθος ή δεν προλαβαίνουν να ωριμάσουν.

Ζιζανιοκτονία

Πραγματοποιείται μία κατεργασία εδάφους νωρίς την άνοιξη με φρέζα ή καταστροφέα και αργότερα εφαρμόζεται χημική ζιζανιοκτονία μία ή δύο φορές, αναλόγως των συνθηκών ή/και χορτοκοπή κατά μήκος των καλλιεργητικών γραμμών.

Άρδευση

Η άρδευση παίζει πολύ σημαντικό ρόλο στην ποσότητα και την ποιότητα της παραγωγής και αποτελεί καθοριστικό παράγοντα επίδρασης στην ιδιαιτερότητα του «*Ροδιού Ερμιόνης*».

Ο στόχος των παραγωγών είναι καθόλη τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου να υπάρχει επαρκής υγρασία στο έδαφος. Ο τρόπος άρδευσης είναι στάγδην που θεωρείται και καταλληλότερος για την καλλιέργεια της ροδιάς.

Κατά τη διάρκεια της ανθοφορίας και της καρπόδεσης, οι παραγωγοί στην Ερμιονίδα διακόπτουν την άρδευση, λόγω του ότι έχει παρατηρηθεί πως με αυτήν την τεχνική επιτυγχάνεται αποτελεσματικότερη γονιμοποίηση, καλύτερη καρπόδεση και σταθεροποίηση του νεαρού καρπού.

Το φθινόπωρο που είναι η εποχή ωρίμανσης του καρπού, η καλλιέργεια αρδεύεται έτσι, ώστε να έχει την απαραίτητη υγρασία που χρειάζεται για να αποκτήσουν οι καρποί το επιθυμητό μέγεθος και να αποφευχθεί το σχίσσιμο, ώστε να είναι εμπορεύσιμοι.

Λίπανση

Η βασική λίπανση γίνεται κάθε χρόνο, το Φεβρουάριο, με εφαρμογή σύνθετου αζωτούχου λιπάσματος και η λίπανση καρποφορίας με κάλιο (K) και άζωτο (N) σε δύο δόσεις, τους μήνες Ιούνιο και Ιούλιο. Η λίπανση εφαρμόζεται σε δύο δόσεις, λόγω της υψηλής αλατότητας του νερού και της αλκαλικότητας του εδάφους.

Φυτοπροστασία

Μυκητολογικές ασθένειες της ροδιάς: 1. Ξηράνσεις δένδρων, 2. Νέκρωση βλαστών, 3. Σήψεις καρπών.

Εντομολογικές ασθένειες της ροδιάς: Αφίδες

Μη παρασιτικές ασθένειες της ροδιάς: Σχίσιμο των καρπών

Το φαινόμενο του σχισίματος είναι περισσότερο έντονο κατά τη διάρκεια των τελευταίων σταδίων ανάπτυξης του καρπού και γι' αυτό μπορεί να θεωρηθεί ως ένα φυσιολογικό στάδιο ανάπτυξης του καρπού που έχει σκοπό την απελευθέρωση και διάχυση των σπόρων. Το σχίσιμο των καρπών, όμως, μπορεί να είναι ιδιαίτερα επιζήμιο οικονομικά για τον παραγωγό, λόγω του κινδύνου μόλυνσης και σήψης των καρπών.

Το σχίσιμο μπορεί να είναι περισσότερο έντονο όταν:

- Η περίοδος ωρίμασης του καρπού συμπίπτει με βροχές.
- Υπάρχει έλλειψη υγρασίας στο έδαφος ακολουθούμενη από δυνατή βροχή ή καλό πότισμα. Γι' αυτό πρέπει να διατηρείται σταθερή η υγρασία του εδάφους με το πότισμα – συχνή άρδευση με μικρές ποσότητες - καθ' όλη τη διάρκεια ωρίμασης του καρπού.
- Υπάρχει μεγάλη διακύμανση της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας (Συνημμένο 7).

β. Συγκομιδή

Η συγκομιδή αρχίζει με την ωρίμανση του προϊόντος την πρώτη εβδομάδα του Οκτώβρη και ανάλογα με τις μέγιστες ημερήσιες και νυχτερινές θερμοκρασίες μπορεί να μετατεθεί μια εβδομάδα πριν ή μια εβδομάδα μετά.

Τα ρόδια συγκομίζονται πάντα χειρωνακτικά, χρησιμοποιώντας δύο μεθόδους:

- με ειδικά ψαλίδια κόβοντας το βλαστό που στηρίζεται ο καρπός σε μήκος 10 cm περίπου με φύλλα. Η τοποθέτηση των καρπών γίνεται σε πλαστικούς κουβάδες ή σε υφασμάτινους σάκους και στη συνέχεια οι καρποί μεταφέρονται σε πλαστικά ειδικά κιβώτια. Αυτός ο τρόπος συγκομιδής απαιτεί μεγάλη προσοχή, ώστε κατά την τοποθέτηση των καρπών στους κουβάδες ή στα ειδικά κιβώτια να αποφεύγεται ο τραυματισμός τους
- με το χέρι, με προσεκτικές περιστροφικές κινήσεις αποκολλώντας τον ποδίσκο από τη βάση. Η τοποθέτηση των καρπών γίνεται πολύ

προσεκτικά σε πλαστικούς κουβάδες ή σε υφασμάτινους σάκους και στη συνέχεια οι καρποί μεταφέρονται σε πλαστικά ειδικά κιβώτια.

Οι συγκομιζόμενοι καρποί προορίζονται για:

- α) νωπή κατανάλωση στις λαϊκές αγορές ή/και σε αλυσίδες υπεραγορών (super market),
- β) επεξεργασία σε συσκευαστήρια για τη διάθεσή τους ως συσκευασμένο νωπό προϊόν ή ως έτοιμο καθαρισμένο προϊόν,
- γ) αποθήκευση – συντήρηση σε ψυκτικούς θαλάμους,

6. Δεσμός Προϊόντος - Γεωγραφικού Περιβάλλοντος

A. Ιδιαιτερότητα της οριοθετημένης περιοχής

I Κλίμα: Το κλίμα της περιοχής σύμφωνα με στοιχεία της Εθνικής Μετεωρολογικής Υπηρεσίας και της διαδικτυακής σελίδας METEO είναι ξηροθερμικό με ήπια και μακρά καλοκαίρια (μέση μέγιστη θερμοκρασία 34.7°C το μήνα Ιούλιο), ήπιους χειμώνες, με μέση ελάχιστη θερμοκρασία 7.8°C το μήνα Ιανουάριο, με διαφορά μεταξύ μέγιστης θερμοκρασίας ημέρας και ελάχιστης θερμοκρασίας νύχτας μικρότερη των 10°C. Παρατηρείται μικρός αριθμός ημερών βροχόπτωσης με ύψος βροχής >0,2 mm και χαμηλή σχετική υγρασία κατά τη διάρκεια του έτους, ιδιαιτέρως κατά την περίοδο ανάπτυξης των καρπών της ροδιάς (από Ιούνιο έως Σεπτέμβριο).

Επίσης, χαρακτηρίζεται από απουσία παγετών και μεγάλα διαστήματα ηλιοφάνειας ετησίως. Οι άνεμοι που επικρατούν στην περιοχή είναι ασθενείς. Αναλυτικότερα, οι κλιματολογικές συνθήκες του Δήμου Ερμιονίδας προσδιορίστηκαν βάσει στοιχείων της ΕΜΥ από τον πλησιέστερο μετεωρολογικό σταθμό της Υπηρεσίας που βρίσκεται στην Αίγινα (**Συνημμένο 8**) για την περίοδο 1958-2010, σε συνδυασμό με στοιχεία από το μετεωρολογικό σταθμό του ισότοπου METEO στο Κρανίδι για τα έτη 2011-2016. Από τα στοιχεία αυτά προκύπτει ότι:

Η **σχετική υγρασία** της ατμόσφαιρας διατηρείται για όλη τη διάρκεια του έτους σε σχετικά χαμηλά επίπεδα (**Συνημμένο 9Α**).

Το Μάιο που είναι η εποχή ανθόδεσης οι **μέρες βροχής** είναι πολύ λίγες (μόλις 2 μέρες με ύψος βροχής >2 mm κατά μεσο όρο ετησίως), καθώς και τους

μήνες Σεπτέμβριο και Οκτώβριο που είναι η εποχή ωρίμανσης των καρπών της ροδιάς, οι μέρες βροχής είναι κατά μέσο όρο 4 (**Συνημμένο 9B**).

Το μέσο **ύψος υετού** στην Ερμιονίδα παρακολουθεί τη διακύμανση της σχετικής υγρασίας της ατμόσφαιρας (**Συνημμένο 9Γ**).

Οι **άνεμοι** που επικρατούν στην περιοχή ετησίως είναι ασθενείς με επικρατούσα ένταση 3 Beaufort και λιγότερο συχνά 4 Beaufort (**Συνημμένο 9Δ**).

Η μέση χαμηλή **θερμοκρασία** διατηρείται πάνω από το σημείο παγετού σε όλη τη διάρκεια του έτους. Η μέση ετήσια ελάχιστη θερμοκρασία φτάνει στους 14,8°C και μέση ετήσια μέγιστη στους 23,7°C (**Συνημμένο 9Ε, ΣΤ**).

Οι ημέρες μηδενικής έως μέτριας **νέφωσης** (0-6,4/8) ξεπερνούν τις 300 ετησίως, ενώ οι μέρες βαριάς νέφωσης φτάνουν μόλις τις 51.

Συνοψίζοντας, 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).

Αξίζει να σημειωθεί ότι στη διαμόρφωση του κλίματος της περιοχής πολύ σημαντικό ρόλο παίζει τόσο η θέση του **Δίδυμου** όρους όσο και η θάλασσα που περιβάλλει το Δήμο Ερμιονίδας.

II Ανθρώπινοι παράγοντες

Η μακροχρόνια καλλιέργεια του προϊόντος στην περιοχή, έχει συντελέσει στη διαρκή βελτίωση της καλλιεργητικής τεχνικής και τεχνογνωσίας των παραγωγών και στη διαμόρφωση τελικά μέσω της επιλογής του κατάλληλου πολλαπλασιαστικού υλικού της τοπικής ποικιλίας, πλήρως προσαρμοσμένης

στις συνθήκες της περιοχής με την ονομασία «*Ρόδι Ερμιόνης*». Οι ανθρώπινες τεχνικές ή παρεμβάσεις καλλιέργειας του προϊόντος, οι οποίες σε συνδυασμό με τους προαναφερθέντες παράγοντες, επηρεάζουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του είναι:

1) Η διαμόρφωση κόμης σε δένδρο και όχι σε θάμνο. Η τεχνική αυτή είναι εφικτή, λόγω απουσίας παγετών στην περιοχή. Η μεγαλύτερη κόμη που έχει το δένδρο, σε σχέση με το θάμνο, εξασφαλίζει στο φυτό μεγαλύτερη φυλλική επιφάνεια και αυξημένη φωτοσυνθετική δραστηριότητα. Η φωτοσύνθεση σε συνδυασμό με τις υψηλές θερμοκρασίες και τη συχνή ηλιοφάνεια που επικρατούν στην περιοχή ευνοούν την παραγωγή σακχάρων και τη διάσπαση των οξέων και συνεπώς την καλύτερη γευστική ισορροπία της γλυκιάς γεύσης. Επίσης, με τη διαμόρφωση αυτή είναι ευκολότερη η αντιμετώπιση των ζιζανίων και η αφαίρεση των παραφυάδων στα δένδρα, οπότε επιτυγχάνεται καλύτερος αερισμός και μεγαλύτερη ηλιακή έκθεση των καρπών.

2) Ο τρόπος άρδευσης.

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. Για την καλύτερη καρπόδεση, κατά τη διάρκεια της ανθοφορίας και της καρπόδεσης (Μάιος), οι παραγωγοί διακόπτουν την άρδευση της καλλιέργειας, αφού μετά από παρατήρηση της συμπεριφοράς των φυτών στην περιοχή, διαπίστωσαν πως επιτυγχάνεται αποτελεσματικότερη γονιμοποίηση, καλύτερη καρπόδεση και σταθεροποίηση του νεαρού καρπού.

Αργότερα, 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 αποτελεσματικότερη αντιμετώπιση του σχισίματος του φλοιού.

3) Η συγκομιδή του προϊόντος, όπως αναλυτικά περιγράφεται στην §5.β, 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 μετασुλλεκτικών προσβολών και επιτυγχάνεται υψηλότερη ποιότητα προϊόντος.

B. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

I. Φυτικό υλικό

Το «Ρόδι Ερμιόνης» είναι μια τοπική ποικιλία ροδιού του φυτού *Punica granatum L.* της οικογένειας *Punicaceae*. Πρόκειται για φυτά που προέκυψαν από την πολυετή καλλιέργεια, τη συνεχή επιλογή από τους γεωργούς των φυτών με τα επιθυμητά χαρακτηριστικά και τον αγενή πολλαπλασιασμό τους στην περιοχή. Η διαδικασία αυτή έγινε με επιλογή μοσχευμάτων από τα καλύτερα προσαρμοσμένα στην περιοχή μητρικά φυτά, τα οποία παρήγαγαν ρόδια καλής ποιότητας και επιθυμητών χαρακτηριστικών.

Η αντικατάσταση παλιών ή η εγκατάσταση νέων φυτών γίνεται σήμερα με φυτάρια από οργανωμένα φυτώρια της περιοχής ή από τοπικούς παραγωγούς που προκύπτουν με αγενή πολλαπλασιασμό από τα ήδη υπάρχοντα.

II. Φυσικοχημική Σύσταση:

Το «Ρόδι Ερμιόνης» διακρίνεται για τη γλυκιά και ευχάριστη γεύση του, γεγονός που οφείλεται στη σχέση των σακχάρων ως προς τα οξέα που περιέχει ο ώριμος καρπός.

Αναλυτικότερα, ο ώριμος καρπός έχει περιεκτικότητα σε σάκχαρα (διαλυτές στερεές ουσίες) ίση και μεγαλύτερη από 15⁰ 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 και τα αποτελέσματα παρουσιάζονται στον παρακάτω Πίνακα. Ανάμεσά τους είναι και οι ποικιλίες Acco και Wonderful που έχουν μελετηθεί στο Ινστιτούτο Φυλλοβόλων της Νάουσας (Συνημμένα 2, 12). Στον Πίνακα αυτό παρατηρείται η υπεροχή του Ροδιού Ερμιόνης συγκρινόμενο με άλλα ρόδια, ως προς τη γλυκύτητα του χυμού του, συνδυάζοντας υψηλό βαθμό Brix με χαμηλή οξύτητα. Η ποικιλία Wonderful, για παράδειγμα, ενώ παρουσιάζει

αρκετά υψηλούς βαθμούς Brix, λόγω της υψηλής οξύτητας δεν έχει γλυκιά γεύση και κατατάσσεται στις ημίξινες ποικιλίες (Συνημμένο 12).

	ΟΞΥΤΗΤΑ (%w/w)	BRIX (%)
ΡΟΔΙ ΕΡΜΙΟΝΗΣ	0,33	18
	0,32	17,1
	0,17	16,4
	0,17	15,9
	0,28	16,3
	0,25	16
	0,28	15,8
	0,3	15,7
ΑΛΛΑ ΡΟΔΙΑ		
Δείγμα 1	0,16	14
Δείγμα 2	0,15	14,7
Acco	0,5	14,3
Wonderful	1,8	15,9

III. Ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το «Ρόδι Ερμιόνης», εκτός από τη γλυκιά γεύση του, έχει μαλακό πυρήνα που καταστρέφεται εύκολα με τη μάσηση. Αυτό είναι ένα επιπλέον χαρακτηριστικό που το κάνει αρεστό στους καταναλωτές και αποτελεί χαρακτηριστικό της τοπικής ποικιλίας. Σύμφωνα με τη 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.

Επίσης, λόγω της ανθεκτικότητας στο σχίσσιμο που εμφανίζει ο φλοιός του εξαιτίας των ξηροθερμικών συνθηκών της περιοχής και της καλλιεργητικής τεχνικής, παρουσιάζει καλύτερη διατηρησιμότητα και υψηλή ποιότητα ως προϊόν.

Γ. Αιτιώδης αλληλεπίδραση ποιότητας ή χαρακτηριστικών του προϊόντος και οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή του δεσμού μεταξύ της ποιότητας του προϊόντος και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

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 (βάσει στοιχείων του ΥΠΑΑΤ η καλλιέργεια της ροδιάς γινόταν ήδη σε οργανωμένους οπωρώνες το 1998 στην περιοχή της Ερμιονίδας, του τότε Δήμου Ερμιόνης, **Συνημμένο 13**), οδηγώντας στη διαμόρφωση αυτής της τοπικής ποικιλίας μέσω της συνεχούς επιλογής από τους παραγωγούς του καταλληλότερου πολλαπλασιαστικού υλικού. Η καταλληλότητα αφορά τόσο στην ποιότητα του προϊόντος όσο και στην προσαρμοστικότητα του φυτού στις κλιματικές συνθήκες της περιοχής. 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.

Η περιοχή είναι μια πεδινή χερσόνησος, με εξαίρεση τον ορεινό όγκο του Διδύμου όρους, το οποίο αποτελεί και το φυσικό όριο στα βόρεια του δήμου. Η θέση του Δίδυμου όρους, της οροσειράς «Αδέρεις» και η θάλασσα παίζουν καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση του κλίματος της περιοχής το οποίο είναι ξηροθερμικό με ήπιες υψηλές θερμοκρασίες καθόλη τη διάρκεια του έτους, με μικρή διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ μέρας και νύχτας, απουσία παγετών, υψηλά επίπεδα ηλιοφάνειας στην περιοχή ετησίως, χαμηλές βροχοπτώσεις και χαμηλή σχετική υγρασία, ιδίως κατά τους θερινούς μήνες, που είναι και η εποχή ανάπτυξης και ωρίμανσης του καρπού.

Η απουσία παγετών που επιτρέπει τη διαμόρφωση της κόμης των φυτών σε δέντρο και τα αυξημένα επίπεδα ηλιοφάνειας στην περιοχή ετησίως (2.800 ώρες, **Συνημμένο 14**) ευνοούν τη φωτοσύνθεση που σε συνδυασμό με τις θερμές μέρες και νύχτες που είναι συχνές στην Ερμιονίδα (τους καλοκαιρινούς μήνες η θερμοκρασία ημέρας κυμαίνεται μεταξύ 30⁰C και 35⁰C και η θερμοκρασία νύχτας είναι άνω των 20⁰C) συνεπάγονται ταχύτερη και

εντονότερη διάσπαση των οξέων και την παραγωγή σακχάρων (**Συνημμένο 15**). Η ισορροπία σακχάρων προς οξέα έχει ως αποτέλεσμα τη γλυκιά γεύση του «*Ροδιού Ερμιόνης*». Οι συνθήκες αυτές επηρεάζουν επίσης και την ημερομηνία συγκομιδής που είναι συνήθως η πρώτη εβδομάδα του Οκτωβρίου με περιθώριο μία εβδομάδα νωρίτερα ή αργότερα, ανάλογα με τη διακύμανση της θερμοκρασίας μέρας και νύχτας κατά την περίοδο ωρίμανσης. Λόγω της μακροχρόνιας παρατήρησης και εμπειρίας της καλλιέργειας, η τεχνική των παραγωγών να διακόπτουν την άρδευση της καλλιέργειας κατά το μήνα Μάιο σε συνδυασμό με τις ελάχιστες βροχοπτώσεις κατά την περίοδο αυτή στην περιοχή ενισχύει την καλύτερη καρπόδεση.

Οι μικρές διαφορές θερμοκρασίας μέρας και νύχτας, το χαμηλό ύψος βροχοπτώσεων κατά την περίοδο ωρίμανσης των καρπών το φθινόπωρο και η καλλιεργητική τεχνική άρδευσης που εφαρμόζεται από τους παραγωγούς, καθορίζουν την ομαλότερη ανάπτυξη του καρπού και την αποφυγή του σχισίματος και όλων των δυσάρεστων συνεπειών του.

Οι περιβαλλοντικές και εδαφικές συνθήκες της Ερμιονίδας έχουν προσδώσει στο «*Ρόδι Ερμιόνης*» τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που το έχουν κάνει να διακριθεί από τα ομοειδή του και να αποκτήσει ξεχωριστή φήμη στην αγορά ως ένα προϊόν που καλύπτει συγκεκριμένες ανάγκες και προτιμήσεις του καταναλωτικού κοινού.

Ο δεσμός μεταξύ Ερμιονίδας και παραγωγής ροδιού επιβεβαιώνεται από μυθολογικές και ιστορικές αναφορές και από την παρουσία του στη λαογραφία και τις παραδόσεις της περιοχής μέχρι τις σημερινές αναφορές στον τύπο και το διαδίκτυο (στοιχεία καλλιέργειας, συνταγές) προσδίδοντάς του ιστορική καταγωγή και ξεχωριστή ταυτότητα (**Συνημμένα 16-22**).

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 (**Συνημμένα 23, 24**).

7. Φορείς ελέγχου:

A. ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΓΕΩΡΓΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ «ΔΗΜΗΤΡΑ» (ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ»)

Διεύθυνση: Κουρτίδου 56-58 & Νιρβάνα,

ΤΚ 11145 Αθήνα

Τηλέφωνο: 210 - 8231277

Φαξ: 210 – 8392000

E-mail: info@elgo.gr

Ιστοσελίδα: <http://www.elgo.gr/index.php/el/>

B. ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ

Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

Διεύθυνση: Παραλιακή οδός Ναυπλίου - Ν. Κίου, Τ.Κ. 21 100

Τηλ.: 27523-60270

8. Επισήμανση: Εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα από την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

9. Εθνικές και Κοινοτικές απαιτήσεις: -

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΣΥΝΗΜΜΕΝΩΝ

- 1.** ΕΙΚΟΝΑ 1: *Ρόδι Ερμιόνης*
- 2.** ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΧΥΜΟΥ
- 3.** ΕΙΚΟΝΑ 2: Διάθεση προϊόντος
- 4.** ΕΙΚΟΝΑ 3Α, Β: Χάρτης οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής
- 5.** ΤΙΜΟΛΟΓΙΑ
- 6.** ΕΙΚΟΝΑ 4: Δέντρο Ροδιού Ερμιόνης
- 7.** ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΡΟΔΙΑΣ (ΔΡΟΓΟΥΔΗ)
- 8.** ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΜΥ
- 9.** ΜΕΤΕΩΡΟΛΟΓΙΚΑ ΓΡΑΦΗΜΑΤΑ
- 10.** Ροδιά, ο “κόκκινος χρυσός” της διατροφικής αξίας - μία εναλλακτική καλλιέργεια για την ελληνική ύπαιθρο-Δρ. Παυλίνα Δρογούδη
- 11.** ΓΡΑΦΗΜΑ: ΕΚΤΑΣΕΙΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ
- 12.** ΚΑΙΡΟΣ ΚΑΙ ΘΡΕΨΗ
- 13.** What controls fleshy fruit acidity? A review of malate and citrate accumulation in fruit cells (A. Etienne, M. Génard, P. Lobit, D. Mbéguié-A-Mbéguié, C. Bugaud, **2013**)
- 14.** ΕΙΚΟΝΑ 5: Λαογραφικό Μουσείο Κρανιδίου
- 15.** «ΘΡΥΛΟΙ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ ΤΗΣ ΕΡΜΙΟΝΗΣ» (ΠΑΠΑΒΑΣΙΛΕΙΟΥ Μ.Α., 1988)
- 16.** ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΚΟΙΝΟΤ. ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ ΕΡΜΙΟΝΗΣ
- 17.** ΣΥΜΒΟΛΑΙΟ 6.881/1979
- 18.** ΡΟΔΙ ΕΡΜΙΟΝΗΣ – ΠΑΛΙΟΙ ΚΑΙ ΝΕΟΙ ΟΠΩΡΩΝΕΣ
- 19.** ΕΙΚΟΝΑ 6: Το *Ρόδι Ερμιόνης* στην ελληνική αγορά
- 20.** ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ ΚΑΙ ΣΤΟΝ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΤΥΠΟ
- 21.** ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ ΡΟΔΙΟΥ ΣΤΗΝ ΕΡΜΙΟΝΗ
- 22.** ΗΜΕΡΙΔΑ ΓΠΑ
- 23.** ΚΑΤΑΣΤΑΤΙΚΟ ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ «ΟΙ ΑΓΙΟΙ ΑΝΑΡΓΥΡΟΙ»
- 24.** ΛΙΣΤΑ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΥΝΗΜΜΕΝΩΝ