

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης 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

(2016/C 135/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα υποβολής ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽²⁾

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ – ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ» (FASOLIA GIGANTES – ELEFANTES KASTORIAS)

Αριθ. ΕΕ: EL-PGI-0105-1001 — 1.6.2012

ΠΠΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο («Συσκευασία»)

2. Τύπος τροποποίησης(-εων)

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΠΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου (άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006)
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές (άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006)

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

3. Τροποποίηση(-εις):

3.1. Τροποποίηση (α):

Τροποποιείται το κεφάλαιο των προδιαγραφών «ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ».

Συγκεκριμένα διαγράφεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Η γραμμή συσκευασίας χρησιμοποιώντας ρολό φιλμ πολυπροπυλενίου θα πακετάρει το προϊόν σε σακούλες 0,5 και 1 Kgr με θερμοσυγκόλληση. Οι σακούλες θα τοποθετούνται σε μεγαλύτερες συσκευασίες (κιβώτια) των 10 έως 20 Kgr. Η ροή του προϊόντος είναι αυτόματη με δοσομετρητές που ελέγχονται ηλεκτρονικά. Ακολούθως το συσκευασμένο προϊόν θα οδηγείται είτε απευθείας στην εμπορία, είτε στις σύγχρονες αποθήκες της μονάδας, όπου σε άριστες συνθήκες, μπορεί λόγω υφής του, να διατηρηθεί για πολύ μεγάλο διάστημα.»

Σε αντικατάσταση του παραπάνω προστίθεται το ακόλουθο:

«Η συσκευασία του προϊόντος γίνεται με υλικά κατάλληλα για τρόφιμα σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Το προϊόν συσκευάζεται σε συσκευασίες οποιουδήποτε βάρους περιεχομένου έως 30 kg.»

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση αφορά την άρση του περιορισμού ώστε να δίνεται η δυνατότητα συσκευασίας του προϊόντος και σε άλλα βάρη προκειμένου να ανταποκριθεί στις ανάγκες της αγοράς αλλά και συσκευασίες με διαφορετικά υλικά κατάλληλα για τρόφιμα. Λόγω της τεχνολογικής εξέλιξης, το πολυπροπυλένιο δεν είναι πλέον το μόνο ενδεδειγμένο υλικό για τη συσκευασία των οσπρίων. Επιπλέον ο περιορισμός της συσκευασίας σε 0,5 και 1 κιλό έχει δημιουργήσει προβλήματα στην πώληση του προϊόντος σε μονάδες μαζικής εστίασης καθώς και σε Τρίτες Χώρες, οι νομοθεσίες των οποίων προβλέπουν μικρότερα βάρη συσκευασίας για τα όσπρια.

3.2. Τροποποίηση (β):

Τροποποιείται το κεφάλαιο των προδιαγραφών «ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ».

Συγκεκριμένα διαγράφεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Με την προσκόμισή του το προϊόν θα εισάγεται στο θάλαμο απεντόμωσης, όπου αυτή θα πραγματοποιείται με την πλέον προηγμένη οικολογική διαδικασία ECOGEN που συνιστάται σε αφαίρεση του απαραίτητου για την επιβίωση των επιβλαβών οργανισμών στοιχείου: του οξυγόνου (O₂). Αυτό σημαίνει:

Όχι τοξικά αέρια

Όχι χημικά πρόσθετα

Όχι οσμές

Όχι κίνδυνοι εκρήξεων

Όχι χρωματισμός του προϊόντος».

Προστίθεται σε αντικατάσταση το ακόλουθο:

«Με την προσκόμισή του, το προϊόν θα εισάγεται στον θάλαμο απεντόμωσης, όπου αυτή θα πραγματοποιείται με ήπιες μεθόδους εγκεκριμένες από τις ισχύουσες εθνικές και ενωσιακές νομοθεσίες, ώστε να μην επιβαρύνουν το προϊόν με:

— τοξικά αέρια

— χημικά πρόσθετα

— οσμές

— χρωματισμούς του προϊόντος.»

Αιτιολόγηση: η τροποποίηση γίνεται προκειμένου να μην υπάρχουν στο μέλλον περιορισμοί νέων εξελιγμένων μεθόδων απεντόμωσης.

3.3. Τροποποίηση (γ):

Τροποποιείται το κεφάλαιο «ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ» και συγκεκριμένα η παράγραφος «Τυποποίηση – Συσκευασία».

Διαγράφεται το ακόλουθο:

«Το προϊόν ευρισκόμενο σε άριστη κατάσταση, όσον αφορά τα μακροσκοπικά του χαρακτηριστικά, θα οδηγείται στο υπερσύγχρονο διαλογητήριο συσκευαστήριο φασολιών της “ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ ΑΕ”, που θα λειτουργεί στον οικισμό Λακκωμάτων του Δήμου Ορεστίδος. Η θέση της μονάδας είναι μέσα στην ευρύτερη περιοχή καλλιέργειας του προϊόντος, όπως φαίνεται στον σχετικό χάρτη του παραρτήματος. Ήδη έγινε έναρξη εργασιών της μονάδας η οποία είναι ενταγμένη στον καν. 866/90. Για το λόγο αυτό είναι ζωτικής σημασίας έργο η σύγχρονη αναγνώριση του προϊόντος που θα επεξεργάζεται. Ενός προϊόντος με το οποίο είναι συνδεδεμένη σε μέγιστο βαθμό η αγροτική οικονομία του νομού Καστοριάς. Το διαλογητήριο θα επεξεργάζεται κυρίως φασόλια. Όμως πληρεί προδιαγραφές για μελλοντική τυποποίηση όλων των οσπρίων. Η δυναμικότητα του φτάνει τους 4 500 τόνους προϊόντος ετησίως με ασχόληση μιας βάρδιας. Με δεδομένη την παραγωγή φασολιών Γίγαντες Ελέφαντες της τελευταίας επταετίας στο νομό μας (Μ.Ο. 2 597 τόνοι/έτος) είναι φανερή η δυνατότητα κάλυψης και τυχών αλλαγών, που θα προκύψουν από αύξηση της παραγωγής μελλοντικά.»

Και προστίθεται σε αντικατάσταση το ακόλουθο:

«Το προϊόν, ευρισκόμενο σε άριστη κατάσταση όσον αφορά τα μακροσκοπικά του χαρακτηριστικά κατά τη συλλογή, θα οδηγείται άμεσα σε διαλογητήρια-τυποποιητήρια της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης παραγωγής που πληρούν τις προϋποθέσεις σύμφωνα με την εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.».

Αιτιολόγηση

Η προϋπόθεση της τυποποίησης και συσκευασίας του προϊόντος στο διαλογητήριο-συσκευαστήριο της εταιρείας «Αγροτικής Καστοριάς» εξέρχεται των ορίων του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου. Ειδικότερα, στο άρθρο 7 παράγραφος 1 στοιχείο ε) του ως άνω αναφερόμενου κανονισμού, περιορισμοί σχετικά με τη συσκευασία, ως στοιχείο της περιγραφής της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος, μνημονεύονται μόνο σε σχέση με την οριοθετημένη περιοχή και όχι με συγκεκριμένη εργοστασιακή εγκατάσταση. Η τροποποίηση συνεπώς αφορά στην άρση του περιορισμού ώστε να δίνεται η δυνατότητα σε οποιαδήποτε επιχείρηση εντός της οριοθετημένης ζώνης να επεξεργάζεται, να τυποποιεί και να εμπορεύεται τα Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς, τηρώντας τις αντίστοιχες προδιαγραφές, η δε συσκευασία δύναται να γίνεται εντός ή εκτός οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης.

Όλες οι παραπάνω τροποποιήσεις έγιναν αντίστοιχα και στο ενιαίο έγγραφο. Επιπλέον για τη διαμόρφωση του ενιαίου εγγράφου, χρησιμοποιήθηκε ως βάση η σύνοψη που είναι δημοσιευμένη στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1428/2003 και έγιναν φραστικές τροποποιήσεις, διαγραφές και προσθήκες σύμφωνα με το κείμενο των εγκεκριμένων προδιαγραφών.

Δήλωση έννομου συμφέροντος της αιτούσας ομάδας

Η αιτούσα ομάδα «Η ΑΡΩΣΗ» ιδρύθηκε από παραγωγούς φασολιού, το έτος 2007, και πρόκειται για αστική μη κερδοσκοπική εταιρεία με σκοπό την ανάπτυξη και εφαρμογή κοινού διαχειριστικού σχεδίου των αγροτικών εκμεταλλεύσεων, εστιάζοντας κυρίως στην υιοθέτηση βέλτιστων γεωργικών πρακτικών, στη μείωση του κόστους παραγωγής, στην αναδιάρθρωση της καλλιέργειας και στη διασφάλιση της διάθεσης του φημισμένου προϊόντος «Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς». Η αιτούσα ομάδα έχει την έδρα της εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽³⁾

«ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ – ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ» (FASOLIA GIGANTES – ELEFANTES KASTORIAS)

Αριθ. ΕΕ: EL-PGI-0105-1001 – 1.6.2012

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία

«Φασόλια Γίγαντες — Ελέφαντες Καστοριάς» (Fasolia Gigantes — Elefantas Kastorias)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

ΕΛΛΑΔΑ

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 στο σημείο 1

Τα Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς προέρχονται από φυτά του είδους *Phaseolus coccineus* (συνώνυμο *multiflorus*) στο οποίο ανήκουν οι καλλιεργούμενοι στο Νομό Καστοριάς πληθυσμοί.

Τα Φασόλια Γίγαντες Ελέφαντες – Καστοριάς είναι νεφρόσχημα, λευκού χρώματος, με λεπτό φλοιό και υψηλή βραστικότητα, όσπρια μεγάλου μεγέθους. Η θρεπτική τους αξία είναι πολύ υψηλή, καθώς αποτελεί άριστη πηγή πρωτεΐνης, αμινοξέων, σιδήρου κ.λπ. ενώ είναι χαμηλής περιεκτικότητας σε λίπος.

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

- A) 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.
- B) 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.

⁽³⁾ Βλέπε υποσημείωση 2.

Τα Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς πρέπει να πληρούν τους εξής όρους:

- Να έχουν κόκκους ακέραιους, ώριμους, φυσιολογικού χρώματος, μη συρρικνωμένους, χωρίς σπές από έντομα, απαλλαγμένους από έντομα, απαλλαγμένους από επικίνδυνες ασθένειες, χωρίς να εμφανίζουν καμιά αλλοίωση ή αυξημένη θερμοκρασία.
- Να είναι καθαρισμένα με κοσκίνισμα ή να έχει πραγματοποιηθεί διαλογή με το χέρι.
- Να μην περιέχουν κόκκους άλλων κατηγοριών
- Να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ξένες ύλες.
- 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.
- Να μην έχουν υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 14 %.

Είναι ανεκτή η παρουσία:

- α) Σπασμένων κόκκων: με μέγεθος κάτω από το μισό ακέραιου 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 %.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

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

Όλες οι καλλιεργητικές εργασίες για την παραγωγή του προϊόντος και η επεξεργασία του (καθαρισμός, ξήρανση, διαλογή και απεντόμωση), γίνονται εντός της οριοθετημένης ζώνης.

3.6. Ειδικό κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Η συσκευασία θα γίνεται αυτόματα με υλικά κατάλληλα για τρόφιμα, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, εντός ή εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης. Το προϊόν συσκευάζεται σε συσκευασίες οποιοσδήποτε βάρους περιεχομένου έως 30 kg.

3.7. Ειδικό κανόνες για την επισήμανση

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η ζώνη καλλιέργειας περιλαμβάνει:

Α) τμήμα του ΔΗΜΟΥ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ (όπως η συγκρότηση του Δήμου διαμορφώθηκε με το Ν 3852/2010 – Πρόγραμμα Καλλικράτης) και συγκεκριμένα:

- i. Το σύνολο της Δημοτικής Ενότητας ΑΓΙΑΣ ΤΡΙΑΔΑΣ
- ii. Το σύνολο της Δημοτικής Ενότητας ΜΑΚΕΔΝΩΝ
- iii. Το σύνολο της Δημοτικής Ενότητας ΑΓΙΩΝ ΑΝΑΡΓΥΡΩΝ
- iv. Το σύνολο της Δημοτικής Ενότητας ΚΟΡΕΣΤΙΩΝ
- v. Το σύνολο της Δημοτικής Ενότητας ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ
- vi. Το σύνολο της Δημοτικής Ενότητας ΒΙΤΣΙΟΥ
- vii. Το σύνολο της Δημοτικής Ενότητας ΜΕΣΟΠΟΤΑΜΙΑΣ
- viii. Τμήμα της Δημοτικής Ενότητας ΚΑΣΤΡΑΚΙΟΥ και ειδικότερα μόνο την τοπική κοινότητα Δενδροχωρίου.

B) τμήμα του ΔΗΜΟΥ ΟΡΕΣΤΙΔΟΣ (όπως η συγκρότηση του Δήμου διαμορφώθηκε με το Ν. 3852/2010 – Πρόγραμμα Καλλικράτης) και συγκεκριμένα:

- i. Το σύνολο της Δημοτικής Ενότητας ΙΩΝΟΣ ΔΡΑΓΟΥΜΗ
- ii. Τμήμα της Δημοτικής Ενότητας ΑΡΓΟΥΣ ΟΡΕΣΤΙΚΟΥ και ειδικότερα μόνο τη δημοτική κοινότητα Άργους Ορεστικού και τις τοπικές κοινότητες Αμμουδάρας, Ασπροκκλησιάς, Διαλεκτού, Καστανοφύτου, Λακκωμάτων, Μελανθίου και Σπηλαίων

Γ) τμήμα του ΔΗΜΟΥ ΝΕΣΤΟΡΙΟΥ (όπως η συγκρότηση του Δήμου διαμορφώθηκε με το Ν. 3852/2010 – Πρόγραμμα Καλλικράτης) και συγκεκριμένα μόνο την τοπική κοινότητα Πτελέας της Δημοτικής Ενότητας ΝΕΣΤΟΡΙΟΥ.

Οι εκτάσεις που καλλιεργούνται με Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς είναι συνεχόμενες.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η φυσιολογία όμως της καλλιέργειας γρήγορα την αποκέντρωσε σε ορεινές περιοχές όπου και εγκαταστάθηκε. Μια από αυτές είναι και ο νομός Καστοριάς, που ανεδείχθη σε ιδανική περιοχή. Ιδανικά εδάφη, ιδανικό κλίμα, άριστες τεχνικές καλλιέργειες συνεργάζονται για τη δημιουργία ποικιλιών και προϊόντος που κερδίζει τις αγορές.

Ο Νόμος Καστοριάς αποτελεί ένα ιδανικό οικοσύστημα με εδάφη και κλιματολογικές συνθήκες άριστες για την καλλιέργεια των φασολιών και την παραγωγή προϊόντος υψηλής ποιότητας.

Η καλλιέργεια φασολιών στον Ν. Καστοριάς εντοπίζεται στις παρόχθιες περιοχές του ποταμού Αλιάκμονα και των παραποτάμων 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 με σημαντική παρουσία Φωσφόρου. Στοιχείου, που ευνοεί την παραγωγή ποιοτικά αρίστου προϊόντος και συμβάλει στη δημιουργία ριζικού συστήματος, που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του φυτού.

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. Μια λεκάνη στην οποία ακόμη και οι άνεμοι όταν υπάρχουν πνέουν πάντα ασθενείς.

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος

Στην Ελλάδα προκειμένου για ξερά φασόλια, βάρος 1 000 σπόρων μεγαλύτερο από 1 200 γραμμάρια έχουμε μόνο στα Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς. Τα Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς είναι φημισμένα σε όλη την Ελληνική επικράτεια αλλά και στην αγορά του εξωτερικού για το σύνολο των ποιοτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος. Έτσι το μέγεθος, η εμφάνιση, ο λεπτός φλοιός, η βραστικότητα τους και η υψηλή βιολογική τους αξία είναι χαρακτηριστικά που τα κάνουν να πλεονεκτούν σημαντικά έναντι των φασολιών όλων των άλλων περιοχών.

Τα Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς υπερέχουν σε καθαρή πρωτεΐνη και η κατά πολύ χαμηλότερη τιμή σε λιπαρά, σε συνδυασμό με την ικανοποιητική παρουσία σιδήρου, τους δίνουν θρεπτική υπεροχή έναντι των φασολιών άλλων περιοχών. Πλέον δε των ανωτέρω, το χαμηλό ασβέστιο μαζί με τον επαρκή φώσφορο, εξασφαλίζουν βραστικότητα στο προϊόν, αλλά πάνω από όλα μοναδική νοστιμιά.

5.3. Απτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ποιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Παράγοντες που συντελούν σ' αυτόν το δεσμό, είναι το γενετικό υλικό, τα ελαφρά και γόνιμα εδάφη, το ευνοϊκό PH, η έλλειψη παθογόνων παραγόντων, ο πλούτος της περιοχής σε υδάτινους πόρους και τα δροσερά καλοκαίρια με την απαραίτητη ηλιοφάνεια. 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. Μια καλλιέργεια που οι κάτοικοι της περιοχής γνώρισαν πριν 400 χρόνια και έκτοτε αποτελεί κομμάτι της ζωής τους. Η καλλιερητική 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.

Τα Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς παράγονται από σπόρο υγιή που εξασφαλίζεται από ντόπιο πολλαπλασιαστικό υλικό του είδους *Phaseolus coccineus* (συνώνυμο *multiflorus*). Το άκρως σημαντικό είναι, ότι διαφυλάσσεται η γενετική καθαρότητα του, καθώς οι ντόπιοι παραγωγοί, ακολουθούν πιστά την παράδοση αυτής της καλλιεργητικής διαδικασίας. Διαδικασία στην οποία οφείλεται κατά πολύ, η σταθερά υψηλή ποιότητα του προϊόντος. Ο εντοπισμός εύρωστων και υγιών φυτών, η επιλογή και διαλογή του σπόρου, γίνεται με αυστηρά κριτήρια και πάντα με την προσωπική ευθύνη των πιο έμπειρων καλλιεργητών. Οι σπόροι, που παραλλάσουν των χαρακτηριστικών της ποικιλίας απομακρύνονται, ώστε οι τοπικές ποικιλίες να διατηρούν την ομοιομορφία τους σ' ότι αφορά την ποιότητα τους και την εμπορική τους αξία στην αγορά.

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά, είναι αποτέλεσμα όλων αυτών των παραγόντων, που αναφέραμε. Πιο συγκεκριμένα:

- Το βάρος και ο αριθμός σπόρων/kg είναι συνάρτηση του μεγέθους και του ειδικού βάρους του προϊόντος. Οι παράγοντες που επηρεάζουν τις δύο αυτές παραμέτρους, είναι: α) οι επικρατούσες χαμηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της γονιμοποίησης στην περιοχή. Αυτό ευνοεί την αύξηση των γιββερελινών σε σχέση με τις αυξίνες, με άμεση συνέπεια την αύξηση των κυττάρων και κατά προέκταση των σπόρων. β) τα καλλιεργούμενα Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς είναι «πληθυσμοί». Έχουν φαινότυπο σταθεροποιημένο στο περιβάλλον και στον χρόνο. Έτσι δεν υπάρχει γενετικό αίτιο, που θα διαφοροποιήσει τα μακροσκοπικά χαρακτηριστικά τους. Οι φυσικές λοιπόν συνθήκες, (κλίμα – έδαφος) που είναι άριστες αποτελούν τον καθοριστικό παράγοντα διαμόρφωσης αυτών των χαρακτηριστικών.
- Το ολικό N₂ και τα νιτρικά ανιχνεύονται σε χαμηλά ποσοστά, καθώς η καλλιέργεια δέχεται αζωτούχες λιπάνσεις χαμηλού επιπέδου, αφού αφήνεται ως ψυχανθές να λειτουργήσει ισορροπημένα στο φυσικό περιβάλλον, εξασφαλίζοντας το άζωτο μέσω αζωτοβακτηρίων.
- Η υψηλή καθαρή πρωτεΐνη και τα χαμηλά λιπαρά, είναι αποτέλεσμα της περίσσειας φωσφόρου στα εδάφη της περιοχής καλλιέργειας των Φασολιών Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς. Ενός στοιχείου, που είναι βασικό συστατικό δημιουργίας πρωτεϊνικών ουσιών.
- Ο φώσφορος ανιχνεύεται στο προϊόν σε ικανοποιητικά επίπεδα, καθώς ευρίσκεται εν αφθονία στα εδάφη του Νομού Καστοριάς, όπως προαναφέραμε λόγω των μητρικών πυριγενών πετρωμάτων των βουνών Γράμμου και του Βίτσι.
- Η χαμηλή περιεκτικότητα σε ασβέστιο, είναι αποτέλεσμα επίσης των μητρικών πετρωμάτων και της ανταγωνιστικότητας εν συνεχεία που υφίσταται από τον φώσφορο. Το κάλιο είναι σε ικανοποιητικά επίπεδα, επειδή τα εδάφη που προέρχονται από πυριγενή πετρώματα, είναι πλούσια σ' αυτό, το οποίο εν συνεχεία δρα ανταγωνιστικά στο ασβέστιο και παίρνει τη θέση του. Έλλος μαγνήσιο, σίδηρος και μαγγάνιο, ως ιχνοστοιχεία, είναι παράγωγα της υφιστάμενης εδαφικής κατάστασης.
- Η εμφάνιση του προϊόντος εξαρτάται από δύο κυρίως παράγοντες:
 - A) την ισορροπημένη λίπανση με την εφαρμογή καλλιέργειας ήπιας μορφής και
 - B) από τη σταδιακή συγκομιδή του προϊόντος σε «χέρια», που εξασφαλίζει τη φυσιολογική ωρίμανση του πάνω στο φυτό, πριν τη συλλογή.
- Ο λεπτός φλοιός είναι αποτέλεσμα της χαμηλής παρουσίας ασβεστίου στα εδάφη της περιοχής. Έτσι αποφεύγεται η δημιουργία συμπλοκών ασβεστίου, που θα οδήγησαν σε σχηματισμό σκληρού και χονδρού φλοιού.
- Η βραστικότητα είναι εξασφαλισμένη, καθώς οι χαμηλές τιμές Ασβεστίου αποτρέπουν τη δημιουργία πηκτινικού ασβεστίου κατά τον βρασμό, που θα πρόσδιδε σκληρότητα.
- Η νοστιμιά είναι αποτέλεσμα της ύπαρξης φωσφόρου στο έδαφος, αλλά κυρίως του καλίου, το οποίο είναι συστατικό σύνθεσης υδατανθράκων. Ουσιών που προσδίδουν τη χαρακτηριστική γλυκύτητα στα Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς. Δρώντας δε ανταγωνιστικά, «προστατεύει» το προϊόν από υποβάθμιση του, λόγω δράσης του ασβεστίου.

Ο παράγοντας όμως εκείνος, που αξιοποιεί άριστα όλους τους φυσικούς παράγοντες, είναι ο άνθρωπος. Η μεγάλη παράδοση της περιοχής στην καλλιέργεια, η πολύτιμη εμπειρία και επιμονή των παραγωγών φασολιού της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής στον παραδοσιακό τρόπο καλλιέργειας, διατηρεί μέχρι σήμερα τον μηχανισμό παραγωγής, που συνίσταται σε εργασίες με τα χέρια, ήπιες τεχνικές, ελάχιστη χρήση μέσω φυτοπροστασίας και χημικών λιπάνσεων, αυστηρή επιλογή σπόρων και ευλαβική διαφύλαξη της καθαρότητας των ντόπιων ποικιλιών. Η συνέχεια αυτής της παράδοσης διασφαλίστηκε δεκαετίες ολόκληρες καθώς στην καλλιέργεια συμμετέχουν όλα τα μέλη της οικογένειας. Από τους ηλικιωμένους μέχρι τα μικρά παιδιά. Αυτό συμβαίνει, καθώς απαιτείται αυξημένη ανθρώπινη απασχόληση αφ ενός, αφετέρου δε πραγματοποιούνται καλλιεργητικές εργασίες στα διάφορα στάδια της καλλιέργειας που ανταποκρίνονται στις εργασιακές δυνατότητες κάθε ηλικίας.

Οι ετήσιες εκθέσεις και γιορτές φασολιού κατέχουν ξεχωριστή θέση στα έθιμα της περιοχής. Την περίοδο της συγκομιδής του προϊόντος και μέσα από τις εκδηλώσεις αυτές αναδεικνύεται ο ιστορικός δεσμός της περιοχής με το προϊόν καθώς η προβολή του πλασιώνεται από έθιμα και φολκλορικά στοιχεία. Στη ιδιαίτερη σημασία για την περιοχή επέτειο του θανάτου του ήρωα Παύλου Μελά οι εκδηλώσεις κλείνουν με την προσφορά αποκλειστικά φασολιών στους επίσημους και προσκεκλημένους. Στα Λακκόματα δε, γίνεται η ετήσια Έκθεση – Γιορτή φασολιών με πολύ μεγάλη επιτυχία.

Εποχές που η διαφήμιση ήταν ανύπαρκτη, τα μέσα επικοινωνίας υποτυπώδη, η εμπορία αγροτικών προϊόντων σε νηπιακό στάδιο, τα Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς έφθαναν ως αναγνωρισμένο εκλεκτό προϊόν στην καταναλωτική συνείδηση και κέρδιζαν την προτίμηση της αγοράς. Μικρό μόνο δείγμα των πιο πάνω αποτελεί το περιεχόμενο της βιντεοταινίας παραγωγής έτους 1966, όπου καταγράφεται με μοναδικό τρόπο η φήμη του προϊόντος χωρίς καμία εμπορική διαφημιστική σκοπιμότητα. Από το 1966 οι καταναλωτές της Αθήνα είχαν ήδη ξεχωρίσει και καθιερώσει τα Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς ως εκλεκτό βασικό διατροφικό τους είδος.

Ο δεσμός του προϊόντος με την περιοχή καταδεικνύεται και από πολυάριθμα δημοσιεύματα σε τοπικές εφημερίδες και το διαδίκτυο με αναφορές στα Φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 (*)]

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod_gigantes_kastorias_160715.pdf

(*) Βλέπε υποσημείωση 2.