

**ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ/ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ
ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ**

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

««ΠΑΤΑΤΑ ΝΑΞΟΥ» (PATATA NAXOU)»

ΕΕ αριθ.: EL-PGI-

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. ΑΙΤΟΥΣΑ ΟΜΑΔΑ ΚΑΙ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ

Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου Αγροτική Εταιρική Σύμπραξη
Ανώνυμη Εταιρεία (δ.τ «Ε.Α.Σ. ΝΑΞΟΥ Α.Ε.Σ. Α.Ε.»)
Γαλανάδο Νάξου Ν. Κυκλάδων
Ελλάδα
m.vernikos@easnaxos.com

Υιοί Α. Κουτελιέρη Ανώνυμη Εταιρεία (δ.τ. «Ναξία Γη»)
Αγία Ειρήνη, Γλινάδο Νάξου Ν. Κυκλάδων
Ελλάδα
naxiagi@koutelieris.com

Πατατοσπορική Ανώνυμος Εταιρεία Παραγωγής Επεξεργασίας
Συσκευασίας και Εμπορίας Πατατόσπορου και εν γένει Γεωργικών
Προϊόντων (δ.τ. «ΠΑΤΑΤΟΣΠΟΡΙΚΗ Α.Ε.»)
Σωκράτους 2
Αθήνα
Ελλάδα
Itsirakis@gmail.com

Οι αιτούντες την παρούσα τροποποίηση δραστηριοποιούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης και σήμερα επεξεργάζονται – συσκευάζουν και εμπορεύονται το μεγαλύτερο ποσοστό της παραγόμενης ποσότητας Πατάτας Νάξου, την οποία αγοράζουν απευθείας από τους παραγωγούς της Νάξου με τους οποίους και συνεργάζονται. Επιπρόσθετα, η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών

Νάξου Α.Ε.Σ. Α.Ε. είχε υποβάλλει την αρχική αίτηση για καταχώριση της ονομασίας «Πατάτα Νάξου» στο Μητρώο ΠΟΠ-ΠΓΕ της Ε.Ε.

2. ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ Ή ΤΡΙΤΗ ΧΩΡΑ

Ελλάδα

3. ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΟΙ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση (συσκευασία)
- Άλλο (Έλεγχοι, Τεχνική προσαρμογή)

4. ΤΥΠΟΣ ΤΡΟΠΟΠΟΪΗΣΗΣ(ΕΩΝ)

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Η πρωτοβουλία για την παρούσα αίτηση τροποποίησης εντάσσεται στη γενικότερη προσπάθεια για την στήριξη της πατατοκαλλιέργειας στο νησί της Νάξου, προκειμένου να καταστεί το παραγόμενο προϊόν «Πατάτα Νάξου» περισσότερο ανταγωνιστικό και να μπορέσει να επιτύχει την αναγνώριση που του αξίζει τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο.

Συγκεκριμένα αιτούμαστε την τροποποίηση των παρακάτω προδιαγραφών:

Περιγραφή του προϊόντος

1. Το σημείο του κεφαλαίου 3.2 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με την περιγραφή του προϊόντος «Πατάτα Νάξου»:

«Οι καλλιεργούμενες ποικιλίες πατάτας στην γεωγραφική περιοχή της Νάξου είναι οι Liseta, Sprunta, Marfona, Vivaldi και Alaska.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Οι καλλιεργούμενες ποικιλίες πατάτας στην γεωγραφική περιοχή της Νάξου είναι οι Liseta, Sprunta, Marfona, Vivaldi, Alaska, El Beida, Farida, Noha και Burren.»

Η τροποποίηση αφορά σε διεύρυνση της ποικιλιακής βάσης. Συγκεκριμένα επικαιροποιείται ο κατάλογος των αποδεκτών ποικιλιών με την εισαγωγή ποικιλιών που έως σήμερα δεν περιλαμβάνονταν στις προδιαγραφές παραγωγής. Οι νέες ποικιλίες παρουσιάζουν τόσο παραγωγικά όσο και κυρίως ποιοτικά χαρακτηριστικά, (διατηρησιμότητα, μικρότερη φύρα – μεγαλύτερο ποσοστό εμπορεύσιμων κονδύλων πατάτας, **πρωιμότητα παραγωγής**, ανθεκτικότητα σε ασθένειες), επιπέδου ίσου ή ανώτερου σε σύγκριση με τις ποικιλίες που περιλαμβάνονται ήδη στις προδιαγραφές παραγωγής.

Οι λόγοι διεύρυνσης της ποικιλιακής βάσης είναι: (α) η μεταβολή του κλίματος (μείωση του ύψους των βροχοπτώσεων), (β) οι αλλαγές που παρατηρούνται στην ζήτηση των καταναλωτών, και (γ) η καλύτερη διασφάλιση του εισοδήματος των παραγωγών (κοινωνική αειφορία), λόγω αυξημένης απόδοσης συγκεκριμένων νέων ποικιλιών πατάτας σε εμπορεύσιμους κονδύλους πατάτας.

Τροποποιείται και το αντίστοιχο σημείο των προδιαγραφών.

2. Το σημείο του κεφαλαίου 3.2 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με την περιγραφή του προϊόντος «Πατάτα Νάξου»:

«Το μέγεθος του κονδύλου κυμαίνεται από 35 έως 65 χιλιοστόμετρα, με σχήμα στρογγυλό έως μακρόστενο αντιστοίχως.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Το μέγεθος του κονδύλου κυμαίνεται από 35 έως 75 χιλιοστόμετρα, με σχήμα στρογγυλό έως μακρόστενο αντιστοίχως.»

Η τροποποίηση στο μέγεθος των κονδύλων αιτιολογείται από τα πειραματικά δεδομένα στο χωράφι για τις νέες ποικιλίες Burren και El Beida, οι οποίες δίνουν μεγαλύτερους κονδύλους πατάτας. Οι νέες αυτές ποικιλίες προστίθενται γιατί διαθέτουν επιθυμητά παραγωγικά χαρακτηριστικά, όπως ανθεκτικότητα σε ξηρές συνθήκες, μεγαλύτερη διατηρησιμότητα κατά την αποθήκευση, ανθεκτικότητα σε ασθένειες και μικρό ποσοστό φύρας

Τροποποιείται και το αντίστοιχο σημείο των προδιαγραφών.

3. Το σημείο του κεφαλαίου 3.2 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με την περιγραφή του προϊόντος «Πατάτα Νάξου»:

«Η επιδερμίδα παρουσιάζει λεία και συνεχή υφή ενώ το χρώμα της είναι κίτρινο. Οι οφθαλμοί, περίπου 10 ανά κόνδυλο, είναι επιφανειακοί και η σάρκα του κονδύλου έχει χαρακτηριστικό λευκό—κίτρινο χρώμα.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Η επιδερμίδα παρουσιάζει λεία και συνεχή υφή ενώ το χρώμα της είναι ανοιχτό κίτρινο ή κίτρινο. Οι οφθαλμοί, περίπου 10 ανά κόνδυλο, είναι επιφανειακοί και η σάρκα του κονδύλου έχει χαρακτηριστικό λευκό ή κίτρινο ή λευκο-κίτρινο χρώμα.»

Η τροποποίηση στο χρώμα της επιδερμίδας και της σάρκας των κονδύλων αιτιολογείται από τα φυσικά χαρακτηριστικά των νέων ποικιλιών.

Τροποποιείται και το αντίστοιχο σημείο των προδιαγραφών.

4. Το σημείο του κεφαλαίου 2 των προδιαγραφών σχετικά με την περιγραφή του προϊόντος «Πατάτα Νάξου»:

«Μικρό ποσοστό (<10%) ανήκει σε άλλες ποικιλίες που αξιολογούνται από το τοπικό Κέντρο Παραγωγής Πολλαπλασιαστικού Υλικού και διατίθενται περιοδικά για καλλιέργεια και αξιολόγηση στους τοπικούς παραγωγούς.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Μικρό ποσοστό (<10%) ανήκει σε άλλες ποικιλίες που αξιολογούνται από τους ίδιους τους παραγωγούς σε συνεργασία με τους γεωπόνους των επιχειρήσεων εμπορίας της πατάτας Νάξου.»

Η τροποποίηση κρίνεται σκόπιμη, προκειμένου να μπορούν να χαρακτηρίζονται ως ΠΓΕ νέες ποικιλίες που καλλιεργούνται

πειραματικά και καλύπτουν τις προδιαγραφές ενώ πλέον δεν εφαρμόζεται η διαδικασία αξιολόγησης των νέων ποικιλιών από το τοπικό Κέντρο Παραγωγής Πολλαπλασιαστικού Υλικού, αλλά οι νέες ποικιλίες αξιολογούνται από τους ίδιους τους παραγωγούς σε συνεργασία με τους γεωπόνους των επιχειρήσεων εμπορίας της πατάτας Νάξου.

5. Το σημείο του κεφαλαίου 3.2 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με την περιγραφή του προϊόντος «Πατάτα Νάξου»:

«Επίσης, η «Πατάτα Νάξου» έχει ομοιόμορφο μέγεθος, καθαρή εμφάνιση, απουσία προσβολών και ασθενειών, η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία είναι μεγαλύτερη του 18% και η περιεκτικότητα σε σάκχαρα μικρότερη του 1 % ενώ η ανοιξιάτικη καλλιέργεια έχει πολύ πρώιμη συγκομιδή.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Επίσης, η «Πατάτα Νάξου» έχει ομοιόμορφο μέγεθος, καθαρή εμφάνιση, απουσία προσβολών και ασθενειών, η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία είναι μεγαλύτερη του 17% και η περιεκτικότητα σε σάκχαρα μικρότερη του 1%, ενώ η ανοιξιάτικη καλλιέργεια έχει πολύ πρώιμη συγκομιδή.»

Κρίνεται σκόπιμη η τροποποίηση της ελάχιστης τιμής του ποσοστού της πατάτας Νάξου σε ξηρά ουσία από 18% σε 17%, καθόσον οι νέες ποικιλίες που έχουν επιθυμητά χαρακτηριστικά, όπως πολύ υψηλή παραγωγή, πολύ καλή αντοχή των κονδύλων κατά την αποθήκευση – μεγαλύτερη διατηρησιμότητα, καλή ανθεκτικότητα σε συνθήκες ανομβρίας, μικρό ποσοστό παραμορφώσεων των κονδύλων και συνεπώς αύξηση του ποσοστού των εμπορεύσιμων κονδύλων πατάτας, μη προσβολή από φθοριμαία, ανθεκτικότητα στον περονόσπορο και πρωιμότητα παραγωγής, έχουν ελάχιστη τιμή ξηράς ουσίας 17% και ως εκ τούτου θα πρέπει να τροποποιηθεί η συγκεκριμένη προδιαγραφή.

Αντίστοιχα το σημείο 6.b. των προδιαγραφών Ιδιαιτερότητα του προϊόντος, II. Χημικά Χαρακτηριστικά:

«Οι αναλύσεις αντιπροσωπευτικού δείγματος «Πατάτας Νάξου» από πιστοποιημένο εργαστήριο (Συνημμένα 1) δείχνουν ότι η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία είναι μεγαλύτερη του 18% και η περιεκτικότητα σε σάκχαρα μικρότερη του 1%.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Οι αναλύσεις αντιπροσωπευτικού δείγματος «Πατάτας Νάξου» από πιστοποιημένο εργαστήριο (Συνημμένα 1 και 52) δείχνουν ότι η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία είναι μεγαλύτερη του 17% και η περιεκτικότητα σε σάκχαρα μικρότερη του 1%.»

6. Το σημείο του κεφαλαίου 3.2 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με την περιγραφή του προϊόντος «Πατάτα Νάξου»:

«Η συγκομιδή της ανοιξιιάτικης καλλιέργειας ξεκινά στα τέλη Μαΐου και έχει ολοκληρωθεί το πρώτο δεκαήμερο του Ιουλίου.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Η συγκομιδή της ανοιξιιάτικης καλλιέργειας ξεκινά τέλη Απριλίου και ολοκληρώνεται το πρώτο δεκαήμερο του Ιουλίου.»

Κρίνεται σκόπιμη η τροποποίηση σχετικά με τον χρόνο συγκομιδής, λόγω της προσθήκης της ποικιλίας El Beida, η οποία είναι πολύ πρώιμη (συγκομιδή 80-85 ημέρες από την σπορά).

Τροποποιείται και το αντίστοιχο σημείο της Μεθόδου Παραγωγής των προδιαγραφών.

7. Το σημείο του κεφαλαίου 3.2 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με την περιγραφή του προϊόντος «Πατάτα Νάξου»:

«Σήμερα στην Νάξο επικρατούν δύο εποχές φύτευσης: στην ανοιξιιάτικη καλλιέργεια, η σπορά πραγματοποιείται από τα μέσα Φεβρουαρίου μέχρι αρχές Μαρτίου, ενώ στη φθινοπωρινή η σπορά πραγματοποιείται από τις αρχές Αυγούστου μέχρι και τις πρώτες μέρες του Σεπτέμβρη.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Σήμερα στην Νάξο επικρατούν δύο εποχές φύτευσης: στην ανοιξιιάτικη καλλιέργεια, η σπορά πραγματοποιείται από τα μέσα Ιανουαρίου μέχρι αρχές Μαρτίου, ενώ στη φθινοπωρινή η σπορά πραγματοποιείται από τις αρχές Αυγούστου μέχρι και τις πρώτες μέρες του Σεπτέμβρη.»

Ο λόγος της τροποποίησης αφορά στην σπορά της νέας ποικιλίας El Beida από τα μέσα Ιανουαρίου κατά την ανοιξιιάτικη καλλιέργεια, λόγω του ότι η συγκεκριμένη ποικιλία είναι πολύ πρώιμη, συγκομιδή 80-85 ημέρες από την σπορά, με αποτέλεσμα η συγκομιδή να ξεκινά τέλη Απριλίου, περίοδο όπου τα αποθέματα των αρδευτικών υδάτων είναι καλής ποιότητας.

Τροποποιείται και το αντίστοιχο σημείο των προδιαγραφών.

Απόδειξη της καταγωγής

8. Το σημείο του κεφαλαίου 4 των Προδιαγραφών προϊόντος που αφορά την Απόδειξη της Καταγωγής σχετικά με την τήρηση του μητρώου καλλιεργητών «Πατάτας Νάξου»:

«Το μητρώο περιέχει τους σήμερα εμπλεκόμενους παραγωγούς και είναι ανοιχτό στην είσοδο νέων καλλιεργητών. Η εξυπηρέτηση της έγκαιρης και έγκυρης ενημέρωσης τους, επιβάλλει την τήρηση τους να αναλάβει η Ε.Α.Σ. Νάξου.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Το μητρώο περιέχει τους σήμερα εμπλεκόμενους παραγωγούς και είναι ανοιχτό στην είσοδο νέων καλλιεργητών, τηρείται δε από τις επιχειρήσεις τυποποίησης, συσκευασίας, εμπορίας πατάτας Νάξου.»

Με την τροποποίηση δίνεται η δυνατότητα τήρησης του Μητρώου από οποιαδήποτε επιχείρηση τυποποίησης, συσκευασίας, εμπορίας πατάτας Νάξου επιθυμεί να τυποποιήσει, συσκευάσει, ή εμπορευτεί πατάτα Νάξου και αίρεται ο περιορισμός που υπήρχε με τις ισχύουσες προδιαγραφές.

Μέθοδος Παραγωγής

9. Το σημείο του κεφαλαίου 5β των Προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με την «Φύτευση κονδύλων»:

«Η ποσότητα του σπόρου που χρησιμοποιείται κυμαίνεται από 150 μέχρι 300 κιλά το στρέμμα ανάλογα με το μέγεθος του και τις αποστάσεις φύτευσης.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Η ποσότητα του σπόρου που χρησιμοποιείται κυμαίνεται από 100 μέχρι 500 κιλά το στρέμμα ανάλογα με το μέγεθος του και τις αποστάσεις φύτευσης.»

Ο λόγος της προτεινόμενης τροποποίησης είναι να προσαρμοστεί η ποσότητα πατατόσπορου που φυτεύεται ανά στρέμμα με βάση τις νέες ποικιλίες πατάτας και τα πειραματικά δεδομένα που έχουν αποκτηθεί μέχρι σήμερα. Η ελάχιστη ποσότητα πιστοποιημένου πατατόσπορου εξαρτάται από το διαμέτρημα του πατατόσπορου, τον αριθμό των οφθαλμών ανά κόνδυλο, τις αποστάσεις φύτευσης, που καθορίζονται

κυρίως από τον μηχανολογικό εξοπλισμό που διαθέτει η κάθε αγροτική εκμετάλλευση και τον τρόπο κοπής του πατατόσπορου, που διαφοροποιείται ανά παραγωγό και ανά αγροτεμάχιο (σε κάποια αγροτεμάχια με προβλήματα κατακράτησης υδάτων ή /και ασθενειών ή ακόμη και λόγω έλλειψης εργατικών χεριών ο σπόρος δεν τεμαχίζεται). Για τις φυτεύσεις Αυγούστου-Σεπτεμβρίου η ποσότητα του πατατόσπορου κυμαίνεται από 300 έως 500 κιλά ανάλογα με το διαμέτρημά του, εφόσον αυτός κατά κανόνα δεν τεμαχίζεται, με αποτέλεσμα ο κόνδυλος που φυτεύεται να έχει μεγαλύτερο βάρος, ενώ για τις φυτεύσεις που πραγματοποιούνται Ιανουάριο-Μάρτιο κυμαίνεται στα 110-180 κιλά το στρέμμα.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος και είναι αναγκαία για την διατήρηση της απόδοσης της καλλιέργειας και της κερδοφορίας των παραγωγών.

10. Το σημείο του κεφαλαίου 5g των Προδιαγραφών προϊόντος «Συγκομιδή»:

«Στην σύγχρονη καλλιέργεια η συγκομιδή, ανάλογα με την ποικιλία και την περιοχή καλλιέργειας, λαμβάνει χώρα περίπου 90-120 ημέρες μετά τη φύτευση.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Στην σύγχρονη καλλιέργεια η συγκομιδή, ανάλογα με την ποικιλία και την περιοχή καλλιέργειας, λαμβάνει χώρα περίπου 80-120 ημέρες μετά τη φύτευση.»

Κρίνεται σκόπιμη η τροποποίηση λόγω της προσθήκης της ποικιλίας El Beida, η οποία είναι πολύ πρώιμη (συγκομιδή 80-85 ημέρες από την σπορά).

11. Τα σημεία του κεφαλαίου 5h των Προδιαγραφών προϊόντος «Μετασυλλεκτικοί χειρισμοί»:

«Στην σύγχρονη καλλιέργεια η πρακτική αυτή παραμένει σε χρήση και ευθύνεται μάλιστα σε μεγάλο βαθμό για την υψηλή ποιότητα των παραγόμενων κονδύλων.»

Μετά την ωρίμανση αυτή κάθε παραγωγός δηλώνει στον συνεταιρισμό την συγκομιδή του και στη συνέχεια, ανάλογα με τις καταστάσεις συγκομιδής, μοιράζονται οι σάκοι συσκευασίας με σειρά προτεραιότητας.

Μετά την πρώτη διαλογή από το σωρό της πατάτας του χωραφιού το προϊόν τοποθετείται στους σάκους και ακολουθεί ο ποιοτικός προέλεγχος από το γεωπόνο στο χωράφι. Η παρτίδα που θα κριθεί κατάλληλη θα μεταφερθεί στο συσκευαστήριο όπου θα γίνει μια δεύτερη εκτίμηση της ποιότητας και διαλογή για την απομάκρυνση των ελαττωματικών κονδύλων, για να μπει σε σάκους, εκ νέου ως ελεγμένο πλέον προϊόν.»

Τροποποιούνται ως εξής:

«Στην σύγχρονη καλλιέργεια η πρακτική αυτή παραμένει σε χρήση και ευθύνεται μάλιστα σε μεγάλο βαθμό για την υψηλή ποιότητα των παραγόμενων κονδύλων που προορίζονται για πατατόσπορο, ενώ για τους κονδύλους που προορίζονται για πατάτα φαγητού δεν ακολουθείται η πρακτική αυτή, αλλά οι κόνδυλοι αμέσως μετά την συγκομιδή τους μεταφέρονται σε σάκους ή παλετοκιβώτια (bins) στις επιχειρήσεις αποθήκευσης, τυποποίησης, συσκευασίας και εμπορίας πατάτας Νάξου, όπου φυλάσσονται στις κατάλληλες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας, προκειμένου αφενός, να μειωθεί το ποσοστό μη εμπορεύσιμων κονδύλων πατάτας, λόγω προσβολής από φθοριμαία, η οποία αναπτύσσεται σε συνθήκες κάλυψης των κονδύλων στον αγρό, ενώ επιβραδύνεται η ανάπτυξή της στους σύγχρονους ψυκτικούς θαλάμους και αφετέρου, να γίνει ποιοτική διαλογή των παρτίδων πατάτας φαγητού, καθόσον ο βιολογικός κύκλος του περονόσπορου επιταχύνεται σε συνθήκες ψύξης, οπότε πριν την συσκευασία των παρτίδων πατάτας αναπτύσσεται ο περονόσπορος και οι προσβεβλημένοι κόνδυλοι δεν διατίθενται προς πώληση.

Μετά την πρώτη διαλογή στο χωράφι από τον σωρό της πατάτας που προορίζεται για πατατόσπορο το προϊόν τοποθετείται στους σάκους ή τα παλετοκιβώτια (bins) και ακολουθεί ο ποιοτικός προέλεγχος από το γεωπόνο στο χωράφι. Η παρτίδα που θα κριθεί κατάλληλη θα μεταφερθεί στο συσκευαστήριο όπου θα γίνει μια δεύτερη εκτίμηση της ποιότητας και διαλογή για την απομάκρυνση των ελαττωματικών κονδύλων, για να μπει σε σάκους ή παλετοκιβώτια (bins), εκ νέου ως ελεγμένο πλέον προϊόν.»

Αντίστοιχα το σημείο 3.4 του ενιαίου εγγράφου του προϊόντος:

«Τα στάδια αυτά θα πρέπει να εκτελούνται στην οριοθετημένη περιοχή καθώς οι ντόπιοι πατατοκαλλιεργητές έχουν αποκτήσει τεχνογνωσία ώστε να εξασφαλίζεται η πρωιμότητα της συγκομιδής χρησιμοποιώντας στο *maximum* τις περιβαλλοντικές τοπικές συνθήκες (εποχή σποράς σε

συνάρτηση με τις βροχοπτώσεις) αλλά και μετά την εξαγωγή των κονδύλων ακολουθείται συγκεκριμένη τεχνική καλύμματος των κονδύλων με άχυρα έτσι ώστε η επιδερμίδα της πατάτας να γίνεται πιο παχιά και συνεπώς πιο ανθεκτική στη μεταφορά της, ενώ παράλληλα επουλώνονται οι διάφοροι επιφανειακοί τραυματισμοί.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Τα στάδια αυτά θα πρέπει να εκτελούνται στην οριοθετημένη περιοχή καθώς οι ντόπιοι πατατοκαλλιεργητές έχουν αποκτήσει τεχνογνωσία ώστε να εξασφαλίζεται η πρωιμότητα της συγκομιδής χρησιμοποιώντας στο *maximum* τις περιβαλλοντικές τοπικές συνθήκες (εποχή σποράς σε συνάρτηση με τις βροχοπτώσεις), αλλά και μετά την εξαγωγή των κονδύλων ακολουθείται συγκεκριμένη τεχνική καλύμματος των κονδύλων με άχυρα για αυτούς μόνο που προορίζονται για πατατόσπορο, ούτως ώστε η επιδερμίδα της πατάτας να γίνεται πιο παχιά και συνεπώς πιο ανθεκτική στη μεταφορά της, ενώ παράλληλα επουλώνονται οι διάφοροι επιφανειακοί τραυματισμοί

Αντίστοιχα το σημείο 5.1. Γ. του ενιαίου εγγράφου του προϊόντος:

«Μια άλλη ιδιαίτερη καλλιεργητική πρακτική των παραγωγών της Νάξου είναι η ωρίμανση υπό κάλυψη στον αγρό των συγκομισθέντων κονδύλων.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Μια άλλη ιδιαίτερη καλλιεργητική πρακτική των παραγωγών της Νάξου είναι η ωρίμανση υπό κάλυψη στον αγρό των συγκομισθέντων κονδύλων που προορίζονται για πατατόσπορο.»

Αντίστοιχα το σημείο 5.3. του ενιαίου εγγράφου του προϊόντος «Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και μιας συγκεκριμένης ποιότητας, της φήμης ή άλλου χαρακτηριστικού του προϊόντος»:

«Επίσης, οι πατατοκαλλιεργητές της Νάξου πραγματοποιούν την πρώτη διαλογή στο χωράφι μετά την εξαγωγή των κονδύλων με σκοπό την απομάκρυνση των ξένων υλών και των τραυματισμένων κονδύλων και ακολούθως οι κόνδυλοι στοιβάζονται σε σωρούς μέσα στο χωράφι και σκεπάζονται με μια στρώση άχυρου, ενώ στη συνέχεια τοποθετείται ένα στρώμα από φυτά πατάτας για να προστατεύονται από τον ήλιο.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Επίσης, οι πατατοκαλλιεργητές της Νάξου πραγματοποιούν την πρώτη διαλογή στο χωράφι μετά την εξαγωγή των κονδύλων με σκοπό την απομάκρυνση των ξένων υλών και των τραυματισμένων κονδύλων και ακολούθως οι κόνδυλοι που προορίζονται για πατατόσπορο στοιβάζονται σε σωρούς μέσα στο χωράφι και σκεπάζονται με μια στρώση άχυρου, ενώ στη συνέχεια τοποθετείται ένα στρώμα από φυτά πατάτας για να προστατεύονται από τον ήλιο. Οι κόνδυλοι που προορίζονται για πατάτα φαγητού αμέσως μετά την συγκομιδή τους μεταφέρονται στις επιχειρήσεις αποθήκευσης, τυποποίησης, συσκευασίας και εμπορίας πατάτας Νάξου, όπου φυλάσσονται στις κατάλληλες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας.»

Αντίστοιχα το σημείο 6c (l) των Προδιαγραφών προϊόντος «Δεσμός μεταξύ ποιότητας του προϊόντος και γεωγραφικής περιοχής»:

«Μια άλλη ιδιαίτερη καλλιεργητική πρακτική της Νάξου στην οποία αποδίδεται η ανώτερη ποιότητα της τοπικής πατάτας είναι η ωρίμανση υπό κάλυψη στον αγρό των συγκομισθέντων κονδύλων.»

Τροποποιείται ως εξής:

«Μια άλλη ιδιαίτερη καλλιεργητική πρακτική της Νάξου στην οποία αποδίδεται η ανώτερη ποιότητα της τοπικής πατάτας που προορίζεται για πατατόσπορο είναι η ωρίμανση υπό κάλυψη στον αγρό των συγκομισθέντων κονδύλων.»

Οι λόγοι των ανωτέρω τροποποιήσεων είναι ότι πλέον το μεγαλύτερο ποσοστό της παραγωγής πατάτας Νάξου προορίζεται για διάθεση ως πατάτα φαγητού και μικρό ποσοστό για πατατόσπορο, ενώ παλαιότερα συνέβαινε το αντίθετο. Οι κόνδυλοι που προορίζονται για πατάτα φαγητού αμέσως μετά την συγκομιδή τους μεταφέρονται σε σάκους ή παλετοκιβώτια (bins) στις επιχειρήσεις αποθήκευσης, τυποποίησης, συσκευασίας και εμπορίας πατάτας Νάξου, όπου φυλάσσονται στις κατάλληλες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας, προκειμένου αφενός, να μειωθεί το ποσοστό μη εμπορεύσιμων κονδύλων πατάτας, λόγω προσβολής από φθοριμαία, η οποία αναπτύσσεται σε συνθήκες κάλυψης των κονδύλων στον αγρό, ενώ επιβραδύνεται η ανάπτυξή της στους σύγχρονους ψυκτικούς θαλάμους και αφετέρου, να γίνει ποιοτική διαλογή των παρτίδων πατάτας φαγητού, καθόσον ο βιολογικός κύκλος του περονόσπορου επιταχύνεται σε συνθήκες ψύξης, οπότε πριν την συσκευασία των παρτίδων πατάτας αναπτύσσεται ο περονόσπορος και οι προσβεβλημένοι κόνδυλοι δεν διατίθενται προς πώληση. Σημειωτέον ότι με την παραλαβή και

αποθήκευση των κονδύλων που προορίζονται για πατάτα φαγητού και πατατόσπορο σε παλετοκιβώτια η πατάτα τραυματίζεται λιγότερο και περιορίζεται η υποβάθμιση της ποιότητάς της, καθόσον καταπονείται λιγότερο σε σχέση με τα σακιά και αναπνέει καλύτερα κατά την αποθήκευση με αποτέλεσμα να διατηρείται περισσότερο. Επιπρόσθετα, η τροποποίηση ότι «μετά την ωρίμανση κάθε παραγωγός δηλώνει τη συγκομιδή του στις επιχειρήσεις αποθήκευσης, τυποποίησης, συσκευασίας και εμπορίας πατάτας Νάξου» αιτιολογείται από την τροποποίηση στην Απόδειξη Προέλευσης.

Έλεγχοι

12. Το κεφάλαιο 7 των προδιαγραφών:

«1. *Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.)*

Διεύθυνση: Πατησίων & Άνδρου 1, ΤΚ 11257 Αθήνα

Τηλέφωνο: 210 - 8231253

Φαξ: 210 - 8231438

2. *Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κυκλάδων*

Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης

Διεύθυνση: Ερμούπολη Αφροδίτης 2 Τ.Κ. 841 00

Τηλ.: 22810-082696

E-mail: u14403@minagric.gr»

Τροποποιείται ως εξής:

«Αρμόδιες αρχές για τον έλεγχο της συμμόρφωσης της «Πατάτας Νάξου» προς τις απαιτήσεις 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).*

(3) *Το Τμήμα Αγροτικής Οικονομίας ΠΕ Νάξου (Διεύθυνση: Χώρα Νάξου)»*

Η τροποποίηση κρίνεται σκόπιμη προκειμένου να επικαιροποιηθούν τα στοιχεία των αρμόδιων υπηρεσιών που ελέγχουν την τήρηση των προδιαγραφών.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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

1) Όνομα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

«Πατάτα Νάξου» «Patata Naxou»

2) Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Η «Πατάτα Νάξου» είναι οι βρώσιμοι κόνδυλοι του φυτού *Solanum tuberosum*, οι οποίοι καταναλώνονται από τον άνθρωπο δίχως καμία προηγούμενη επεξεργασία (βρώσιμη πατάτα). Το μέγεθος του κονδύλου κυμαίνεται από 35 έως 75χιλιοστόμετρα, με σχήμα στρογγυλό έως μακρόστενο αντιστοίχως. Η επιδερμίδα παρουσιάζει λεία και συνεχή υφή ενώ το χρώμα της είναι ανοιχτό κίτρινο ή κίτρινο. Οι οφθαλμοί, περίπου 10 ανά κόνδυλο, είναι επιφανειακοί και η σάρκα του κονδύλου έχει χαρακτηριστικό λευκό ή κίτρινο ή λευκο-κίτρινο χρώμα. Κύριες καλλιεργούμενες ποικιλίες πατάτας στην Νάξο (90% της παραγόμενης ποσότητας) είναι οι Liseta, Spunta, Marfona, Vivaldi, Alaska, El Beida, Farida, Noha και Burren. Μικρό ποσοστό (<10%) ανήκει σε άλλες ποικιλίες που αξιολογούνται από τους ίδιους τους παραγωγούς σε συνεργασία με τους γεωπόνους των επιχειρήσεων εμπορίας της πατάτας Νάξου.

3) Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Ως οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής της «Πατάτας Νάξου» ορίζεται ολόκληρο το νησί της Νάξου (Συνημμένο 2), το οποίο ανήκει στο νομό Κυκλάδων της

περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου. Η Νάξος είναι το μεγαλύτερο σε έκταση νησί των Κυκλάδων (428 km²) και βρίσκεται σε απόσταση 108 ναυτικών μιλίων από τον Πειραιά. Ως προς τη μορφολογία της χαρακτηρίζεται ως ορεινό-ημιορεινό νησί, με περιορισμένες πεδινές εκτάσεις.

Το κυρίως πεδινό έδαφός της σπονδυλώνεται από Βορρά προς Νότο με οροσειρά, η ψηλότερη κορυφή της οποίας είναι ο Ζευσ (1.004 μ.) και υψώνεται στο κέντρο του νησιού. Το μεγαλύτερο μήκος του νησιού είναι 29χλμ., ενώ το μεγαλύτερο πλάτος φτάνει τα 21 χλμ. Η συνολική έκταση καλλιέργειας πατάτας, που κυρίως αφορά ορεινές-ημιορεινές περιοχές, κυμαίνεται ανάλογα με την καλλιεργητική περίοδο, από 1.500 έως 1.700 στρέμματα για τη φθινοπωρινή και περίπου 3.000 στρέμματα για τη θηνοξιατική καλλιέργεια.

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

Η παραγωγική διαδικασία της «Πατάτας Νάξου» περιλαμβάνει τα βασικά στάδια της προετοιμασίας του εδάφους, της σποράς, της καλλιέργειας και της συγκομιδής. Τέλος ολοκληρώνεται με τη διαλογή των συγκομισθέντων κονδύλων και την ωρίμανση τους στο χωράφι.

Στο στάδιο αυτό, δηλαδή της ωρίμανσης, εντοπίζεται ο μεγαλύτερος κίνδυνος αλλοίωσης των ποιοτικών χαρακτηριστικών της «Πατάτας Νάξου».

Για την αποφυγή οιασδήποτε τέτοιας περίπτωσης θα πρέπει η ολοκλήρωση της παραγωγικής διαδικασίας - όπως περιγράφηκε συνοπτικά στην αρχή της παρούσης παραγράφου και παρουσιάζεται αναλυτικά στην παράγραφο 5 - να πραγματοποιείται εντός της γεωγραφικής περιοχής που προτείνεται στην παράγραφο 3. Προς χάριν δε της ιχνηλασιμότητας των πρώτων υλών και των υπολοίπων παραγόντων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή της «Πατάτας Νάξου», κρίνεται επιβεβλημένη η σήμανση των χρησιμοποιούμενων παραγωγικών μέσων αλλά και των τελικών προϊόντων δηλαδή των κονδύλων, με τους κατάλληλους κωδικούς.

Ο κωδικός σήμανσης των κονδύλων περιλαμβάνει πληροφορίες σχετικά με τον καλλιεργητή (κωδικός παραγωγού), τον αγρό καλλιέργειας (κωδικός αγροτεμαχίου), την καλλιεργούμενη ποικιλία (κωδικός ποικιλίας) και το/α έτος/η σποράς και συγκομιδής της σημειούμενης σοδειάς. Η κωδικοποίηση των παραμέτρων αυτών απαιτεί τη σύνταξη και

τήρηση μητρώου καλλιεργητών «Πατάτας Νάξου» (Συνημμένο 3), στο οποίο θα παρατίθενται όλες οι προαναφερθέντες πληροφορίες.

Το μητρώο περιέχει τους σήμερα εμπλεκόμενους παραγωγούς και είναι ανοιχτό στην είσοδο νέων καλλιεργητών, τηρείται δε από τις επιχειρήσεις τυποποίησης, συσκευασίας, εμπορίας πατάτας Νάξου.

Ο κωδικός σήμανσης της «Πατάτας Νάξου» που σχηματίζεται με τον τρόπο αυτό συνδέει άρρηκτα το παραγωγικό δυναμικό της γεωγραφικής προέλευσης με το τελικό προϊόν, αφού ως παραγωγοί «Πατάτας Νάξου» θα χαρακτηρίζονται μόνον όσοι διαθέτουν κωδικό καλλιεργητή. Παράλληλα, με τον τρόπο αυτό θα διευκολύνεται το έργο των ελέγχων, αφού σε κάθε παρτίδα «Πατάτας Νάξου» θα περιέχονται όλες οι παράμετροι παραγωγής καθώς και καίριες πληροφορίες για τα κρίσιμα σημεία ελέγχου της παραγωγικής διαδικασίας (Συνημμένο 4).

Ένα παράδειγμα της κωδικοποίησης αυτής εμφανίζεται στον ακόλουθο πίνακα:

Κωδικός Σήμανσης «Πατάτας Νάξου»				
Κ.Π.	Κ.Α.	Ε.Σπ.	Κ.Πκ.	Ε.Σγ.
0015	013	2007	1	2008

Κ.Π.: Κωδικός Παραγωγού

Κ.Πκ.: Κωδικός Ποικιλίας

Κ.Α.: Κωδικός Αγροτεμαχίου

Ε.Σπ.: Έτος Σποράς

Ε.Σγ.: Έτος Συγκομιδής

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

Η παραδοσιακή καλλιέργεια της «Πατάτας Νάξου» περιγράφεται συνοπτικά στην έκθεση των γεωπόνων Λασκαρίδη και Πάνου (Συνημμένο 5), η οποία αποτέλεσε και την κύρια αναφορά για την αποτύπωση της. Αντίστοιχα ως κύρια πηγή για την αποτύπωση των σύγχρονων καλλιεργητικών πρακτικών χρησιμοποιήθηκε η πτυχιακή εργασία της Λιόφαγου

(Συνημμένο 6). Ακολούθως παρουσιάζονται από κοινού ο παραδοσιακός και σύγχρονος τρόπος καλλιέργειας.

a. Προετοιμασία αγρού

Η προετοιμασία του αγρού που επρόκειτο να καλλιεργηθεί με πατάτα ξεκινούσε το φθινόπωρο του προηγούμενου έτους με ένα βαθύ όργωμα με το ησιόδειο άροτρο. Η πρακτική αυτή παραμένει και σήμερα με τη διαφορά ότι πλέον η εργασία αυτή εκτελείται με την βοήθεια σύγχρονων γεωργικών ελκυστήρων και αρότρων.

Ακολούθως και αφού το έδαφος είχε υποστεί την ευεργετική επίδραση των φθινοπωρινών βροχών γίνονταν, περίπου τον Γενάρη, η ενσωμάτωση της κοπριάς και ισοπέδωση του αγρού. Η πρακτική αυτή συνεχίζεται ακόμη και σήμερα και αποτελεί ένα από τα κρίσιμα σημεία στην παραγωγική διαδικασία της «Πατάτας Νάξου» το οποίο θα αναλυθεί στην παράγραφο περί λίπανσης.

b. Φύτευση κονδύλων

Σήμερα στην Νάξο επικρατούν δύο εποχές φύτευσης: στην ανοιξιάτικη καλλιέργεια η σπορά πραγματοποιείται από τα μέσα Ιανουαρίου μέχρι αρχές Μαρτίου, ενώ στην φθινοπωρινή από τις αρχές Αυγούστου μέχρι και τις πρώτες μέρες του Σεπτέμβρη. Στην παραδοσιακή καλλιέργεια της πατάτας στη Νάξο η φύτευση διενεργείτο για μεν τις πρώιμες πατάτες από 20 Ιανουαρίου έως και 20 Φεβρουαρίου, για δε τις όψιμες γύρω στα τέλη Μαρτίου. Η απαιτούμενη ποσότητα κονδύλων για την φύτευση κυμαίνονταν από 360 έως και 420 κιλά ανά στρέμμα ενώ η απόδοση άγγιζε τα 800 κιλά ανά στρέμμα. Το φύτεμα στην παραδοσιακή καλλιέργεια γίνονταν με την βοήθεια ξύλινου αρότρου το οποίο αυλάκωνε το χωράφι και κατά την επιστροφή σκέπαζε τους κονδύλους. Το δε φύτεμα εκτελούνταν χειρωνακτικώς με απόσταση μεταξύ των κονδύλων 20 έως 25 εκατοστόμετρα.

Συνήθως φυτεύεται ολόκληρος ο κόνδυλος γιατί έτσι προσβάλλεται λιγότερο από παθογόνα, και παρουσιάζει καλύτερα ποσοστά βλάστησης. Η φύτευση γίνεται σε γραμμές με σαμάρια, κυρίως με την χρήση ημιαυτόματων μηχανών που φέρονται στα υδραυλικά του ελκυστήρα και τροφοδοτούνται από δυο εργάτες που κάθονται στην πατατοφυτευτική μηχανή, ενώ στις μικρές γεωργικές εκμεταλλεύσεις η φύτευση γίνεται και με το χέρι.

Οι αποστάσεις φύτευσης είναι 60-75 εκατοστά μεταξύ των γραμμών, 25-30 εκατοστά επί της γραμμής και 5-15 εκατοστά βάθος. Η ποσότητα σπόρου που χρησιμοποιείται κυμαίνεται από 100 μέχρι 500 κιλά το στρέμμα, ανάλογα με το μέγεθός του και τις αποστάσεις φύτευσης.

c. Λίπανση

Η λίπανση στην παραδοσιακή καλλιέργεια εκτελούνταν με μια εφαρμογή ένα μήνα προ της φύτευσης, περίπου δηλαδή τον Ιανουάριο. Εξυπηρετούσε μάλιστα εκτός από την βελτίωση της θρεπτικής κατάστασης του εδάφους και την βελτίωση της δομής του. Αυτό επιτυγχάνονταν με την προσθήκη μεγάλης ποσότητας αγελαδίσιας κοπριάς, σχεδόν **πέντε τόνων ανά στρέμμα**.

Η πρακτική αυτή ήταν θεμελιώδους σημασίας για την επιτυχία της καλλιέργειας, αφού τα εδάφη της Νάξου χαρακτηρίζονται ως φτωχά σε οργανική ουσία, με απουσία δομής και χαμηλής ύδατο—ικανότητας. Παράλληλα με την πρακτική αυτή επιτυγχάνονταν με άριστο τρόπο η διάθεση των αποβλήτων της, ανθούσας στη Νάξο, αγελαδοτροφίας.

Είναι δε ιδιαίτερη καλλιεργητική πρακτική γιατί στον υπόλοιπο ελληνικό χώρο η οργανική λίπανση εκτελείται με την εφαρμογή σχεδόν της μισής ποσότητας κοπριάς, δηλαδή 2 έως 3 τόνους ανά στρέμμα. Ως ιδιαίτερη τοπική συνθήκη υπεύθυνη για την ανάπτυξη της πρακτικής αυτής προσδιορίζεται η ιδιαίτερα ανεπτυγμένη στην Νάξο αγελαδοτροφία. Ενδεικτικό σημείο της παραδοσιακής μορφής της εκτροφής αυτής αποτελεί η πιστοποίηση της «Γραβιέρας Νάξου» ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης.

Σήμερα εκτός της πλούσιας οργανικής λίπανσης έχει ενσωματωθεί στην καλλιέργεια και η επικουρική εφαρμογή χημικών ή/και ορυκτών λιπασμάτων. Το άζωτο εφαρμόζεται με τη νιτρική ή αμμωνιακή του μορφή ή σαν ουρία σε δόσεις. Η πρώτη δόση εφαρμόζεται πριν ή κατά την φύτευση, ενώ οι υπόλοιπες μετά την βλάστηση της καλλιέργειας. Για εμπλουτισμό του εδάφους σε φώσφορο εφαρμόζεται, πριν ή κατά το φύτεμα, το υπερφωσφορικό ή τριπλό υπερφωσφορικό λίπασμα. Το κάλιο προστίθεται συνήθως στο έδαφος με τη μορφή του θειϊκού καλίου πριν ή κατά το φύτεμα.

Η εφαρμογή της λίπανσης πραγματοποιείται είτε στην επιφάνεια του εδάφους είτε σε λωρίδες, ή κατά θέσεις. Κατά την εφαρμογή σε λωρίδες, το λίπασμα τοποθετείται κάτω (2.5 εκ.) και δίπλα (6 εκ.) από τη γραμμή φύτευσης, με την ίδια μηχανή που φυτεύει και τον κόνδυλο. Στην κατά θέσεις εφαρμογή, το λίπασμα τοποθετείται πάλι με την ίδια μηχανή φύτευσης, αλλά κάτω από τον κόνδυλο. Η συνήθης λίπανση είναι 20 μονάδες αζώτου, 15 μονάδες φωσφόρου και 25 μονάδες καλίου.

d. Καλλιέργεια

Στην παραδοσιακή καλλιέργεια εκτελούνταν δύο σκαλίσματα, χειρωνακτικά, με σκοπό το παράχωμα των κονδύλων και τον παράλληλο έλεγχο της ζιζάνιο—χλωρίδας. Το

πρώτο απ' αυτά εκτελούνταν αμέσως μετά το φύτευμα των κονδύλων, δηλαδή περίπου 30 έως 35 μέρες μετά την φύτευση και το δεύτερο περίπου 50 με 60 μέρες μετά την φύτευση. Αυτές οι επεμβάσεις έχουν επιβιώσει και στην σύγχρονη πρακτική. Τα σκαλίσματα αυτά σκοπό έχουν την καταπολέμηση των ζιζανίων και την βελτίωση του αερισμού του εδάφους, με στόχο την επίτευξη συνθηκών ευνοϊκών για την ανάπτυξη και κονδυλοποίηση του φυτού.

Ταυτόχρονα επιτυγχάνεται το παράχωμα του λαιμού των φυτών αφού κατά τα σκαλίσματα αφρατοποιείται και συγκεντρώνεται το χώμα, σχηματίζοντας πάνω στον «πατατόσπορο» ανάχωμα-ύψους 12-20 εκατοστών.

e. Άρδευση

Η παραδοσιακή καλλιέργεια ήταν ποτιστική και αρδεύονταν από αβαθή πηγάδια. Ως κινητήρια δύναμη χρησιμοποιούνταν ζώα εργασίας (μουλάρια και όνοι) αλλά και πετρελαιοκινητήρες μετά το 1950. Ένα πηγάδι αρκούσε στην παραδοσιακή καλλιέργεια για την άρδευση περίπου 6,5 στρεμμάτων. Η μέθοδος εφαρμογής της άρδευσης ήταν αυτή της επιφανειακής ροής.

Η εφαρμογή του νερού γίνονταν με μικρές σε ποσότητα παροχής νερού και πυκνές σε συχνότητα αρδεύσεις. Ξεκινούσαν οι αρδεύσεις από τον Απρίλιο (Μάρτιο για τις πρώιμες καλλιέργειες) και με μέσο όρο τριών εφαρμογών ανά μήνα συνεχίζονταν έως και την συγκομιδή, φτάνοντας τελικά περίπου τις 12 με 13 αρδεύσεις ανά καλλιεργητική περίοδο.

Στην φθινοπωρινή φυτεία, όπου συνήθως η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή, συνηθίζονται συχνά ποτίσματα με λίγο νερό μετά την φύτευση για να μειώνεται η θερμοκρασία του εδάφους. Σε ότι αφορά τα συστήματα άρδευσης, στην πατάτα εφαρμόζονται η άρδευση με αυλάκια και οι διάφορες παραλλαγές του συστήματος τεχνητής βροχής. Η τελευταία εφαρμόζεται σχεδόν από όλους τους παραγωγούς ενώ η άρδευση με αυλάκια εφαρμόζεται κατά περίπτωση κυρίως στις ορεινές περιοχές του νησιού.

f. Φυτοπροστασία

Στην παραδοσιακή καλλιέργεια και μέχρι το 1956 όποτε εισήχθη στο νησί ο χρυσονηματώδης (Συνημμένο 34), ο μοναδικός εχθρός της καλλιέργειας ήταν η φθοριμαία (*Phthorimaeoperculella*), η οποία προκαλούσε μετά—συλλεκτικές προσβολές στους κονδύλους. Έτσι μέχρι την δεκαετία του '50 δεν υπήρχε ουσιαστική ανάγκη λήψης μέτρων φυτοπροστασίας.

Ωστόσο σήμερα και με σκοπό τον περιορισμό των επιπτώσεων που προκαλούνται από προσβολή της φθοριμαίας εφαρμόζονται κυρίως οργανοφωσφορικά εντομοκτόνα. Η

αντιμετώπιση των νηματωδών γίνεται με εφαρμογή αμειψισποράς ή με απολύμανση του εδάφους με κατάλληλα νηματοκτόνα. Τα τελευταία χρόνια κερδίζουν συνεχώς έδαφος και επεκτείνονται και οι βιολογικές μέθοδοι καταπολέμησης.

g. Συγκομιδή

Η συγκομιδή στην παραδοσιακή καλλιέργεια γίνονταν με την βοήθεια του ησιόδειου αρότρου, το οποίο λόγω του υλικού κατασκευής του (ξύλο) προκαλούσε πολύ λίγες βλάβες στους συγκομιζόμενους κονδύλους. Χρησιμοποιείται δε ακόμη και σήμερα για τον ίδιο ακριβώς λόγο αλλά σε μικρότερη έκταση και κυρίως στις καλλιέργειες σε αναβαθμίδες.

Η συγκομιδή της ανοιξιιάτικης καλλιέργειας ξεκινά τέλη Απριλίου και ολοκληρώνεται το πρώτο δεκαήμερο του Ιουλίου.

Στην σύγχρονη καλλιέργεια η συγκομιδή, ανάλογα με την ποικιλία και την περιοχή καλλιέργειας, λαμβάνει χώρα περίπου 80-120 ημέρες μετά τη φύτευση. Οι κόνδυλοι συγκομίζονται όταν ωριμάσουν τελείως, εκτός εάν πρόκειται για «πρώιμες» πατάτες όπως την χειμερινή καλλιέργεια πατάτας στη Νάξο.

Όταν επιζητείται η πρώιμη συγκομιδή το υπέργειο μέρος (φύλλα & στελέχη) καταστρέφεται μερικές ημέρες πριν την εξαγωγή των κονδύλων. Στην πράξη, οι περισσότεροι παραγωγοί στην Νάξο καταστρέφουν τα φύλλα μερικές ημέρες μέχρι μερικές ώρες πριν από την εξαγωγή και συγκομιδή των κονδύλων, κυρίως για να διευκολυνθεί η συγκομιδή.

Η εξαγωγή και συγκομιδή στις εμπορικές φυτείες πατάτας γίνεται με το πατόφτυαρο, το άροτρο ή με κατάλληλες μηχανές, τους πατατοεξαγωγείς. Οι συλλεκτικές μηχανές χωρίζουν αποτελεσματικά τους κονδύλους από τους βλαστούς, το έδαφος, τους σβώλους και τις πέτρες, και βγάζουν τους κονδύλους στην επιφάνεια του εδάφους οπότε στην συνέχεια οι κόνδυλοι μαζεύονται με το χέρι.

h. Μετά—Συλλεκτικοί Χειρισμοί

Η παραδοσιακή καλλιέργεια είχε ενσωματώσει στις διαδικασίες της ένα μοναδικό μέτρο διαλογής και ωρίμανσης των συγκομιζόμενων κονδύλων αξιοποιώντας στο έπακρο τις τοπικές εδαφοκλιματικές συνθήκες. Η πρώτη διαλογή ακολουθούσε την εξαγωγή των κονδύλων και σκοπό είχε την απομάκρυνση των ξένων υλών και των τραυματισμένων κονδύλων. Ακολούθως οι κόνδυλοι στοιβάζονταν σε σωρούς μέσα στο χωράφι και σκεπάζονταν με μια στρώση άχυρου, ενώ στη συνέχεια οι παραγωγοί τοποθετούσαν ένα στρώμα από φυτά πατάτας για να προστατεύονται από τον ήλιο.

Με αυτές τις ελάχιστες προφυλάξεις αποθηκεύονται οι πατάτες για περίπου 10 με 15 ημέρες στο χωράφι, σε σωρούς ύψους 30-50 εκ. και πλάτους 1,5 περίπου μέτρου. Σε όλο αυτό το χρονικό διάστημα ωριμάζει, σκληραίνει και γίνεται πιο παχιά η επιδερμίδα της πατάτας και συνεπώς πιο ανθεκτική στη μεταφορά της, ενώ παράλληλα επουλώνονται οι διάφοροι επιφανειακοί τραυματισμοί.

Στην σύγχρονη καλλιέργεια η πρακτική αυτή παραμένει σε χρήση και ευθύνεται μάλιστα σε μεγάλο βαθμό για την υψηλή ποιότητα των παραγόμενων κονδύλων που προορίζονται για πατατόσπορο, ενώ για τους κονδύλους που προορίζονται για πατάτα φαγητού δεν ακολουθείται η πρακτική αυτή, αλλά οι κόνδυλοι αμέσως μετά την συγκομιδή τους μεταφέρονται σε σάκους ή παλετοκιβώτια (bins) στις επιχειρήσεις αποθήκευσης, τυποποίησης, συσκευασίας και εμπορίας πατάτας Νάξου, όπου φυλάσσονται στις κατάλληλες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας, προκειμένου αφενός, να μειωθεί το ποσοστό μη εμπορεύσιμων κονδύλων πατάτας, λόγω προσβολής από φθοριμαία, η οποία αναπτύσσεται σε συνθήκες κάλυψης των κονδύλων στον αγρό, ενώ επιβραδύνεται η ανάπτυξή της στους σύγχρονους ψυκτικούς θαλάμους και αφετέρου, να γίνει ποιοτική διαλογή των παρτίδων πατάτας φαγητού, καθόσον ο βιολογικός κύκλος του περονόσπορου επιταχύνεται σε συνθήκες ψύξης, οπότε πριν την συσκευασία των παρτίδων πατάτας αναπτύσσεται ο περονόσπορος και οι προσβεβλημένοι κόνδυλοι δεν διατίθενται προς πώληση.

Μετά την πρώτη διαλογή στο χωράφι από τον σωρό της πατάτας που προορίζεται για πατατόσπορο το προϊόν τοποθετείται στους σάκους ή τα παλετοκιβώτια (bins) και ακολουθεί ο ποιοτικός προέλεγχος από το γεωπόνο στο χωράφι. Η παρτίδα που θα κριθεί κατάλληλη θα μεταφερθεί στο συσκευαστήριο όπου θα γίνει μια δεύτερη εκτίμηση της ποιότητας και διαλογή για την απομάκρυνση των ελαττωματικών κονδύλων, για να μπει σε σάκουσή παλετοκιβώτια (bins), εκ νέου ως ελεγμένο πλέον προϊόν.

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

6.α. Ιδιαιτερότητα της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

I Κλίμα: Οι κλιματολογικές συνθήκες της Νάξου προσδιορίστηκαν με βάση στοιχεία του μετεωρολογικού σταθμού Ρόδου (Συνημμένο 7) αλλά και την σχετική ανάλυση

του Παπαγιαννάκη (Συνημμένο 8). Με βάση τα στοιχεία αυτά ως ιδιαίτεροι κλιματικοί παράγοντες μπορούν να θεωρηθούν:

1. η σχετική υγρασία της ατμόσφαιρας, η οποία διατηρείται σε μία μέση ετήσια τιμή 71,
2. η βροχόπτωση της οποίας το συνολικό ετήσιο ύψος φτάνει τα 370 χιλιοστά του μέτρου,
3. οι Βόρειοι άνεμοι που επικρατούν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους,
4. η θερμοκρασία που διατηρεί μία μέση ετήσια τιμή 17,5 °C,
5. η ηλιοφάνεια η οποία επικρατεί για 202 ημέρες το χρόνο
6. και η ουσιαστική απουσία παγετών.

Η σχετική υγρασία της ατμόσφαιρας διατηρείται για όλη τη διάρκεια του έτους σε χαμηλά επίπεδα. Το χειμώνα η μέγιστη τιμή είναι 76 για τους μήνες Νοέμβριο, Δεκέμβριο και 75 τον Ιανουάριο. Αντίθετα, οι ελάχιστες τιμές παρατηρούνται τους καλοκαιρινούς μήνες και ιδιαίτερα τον Ιούλιο, οπότε φτάνει την ετήσια ελάχιστη τιμή 62 και τους μήνες Ιούνιο, Αύγουστο με τιμές 65 και 64 αντίστοιχα. Τους υπόλοιπους μήνες η σχετική υγρασία κυμαίνεται μεταξύ 71 και 74, με μόνη εξαίρεση το Σεπτέμβριο που είναι 68. Έτσι, όλο το έτος χαρακτηρίζεται από χαμηλές τιμές σχετικής υγρασίας. Είναι δε χαρακτηριστικό ότι οι ιδιαίτερα χαμηλές τιμές που επικρατούν κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού αποκλείουν την ανάπτυξη σχεδόν του συνόλου των θερινά καλλιεργούμενων φυτών. Οι επίσης χαμηλές τιμές της σχετικής υγρασίας κατά την υπόλοιπη διάρκεια του έτους απαιτούν την εμπλοκή υδάτινων πόρων (εδαφικών ή βροχοπτώσεων) για την εκτέλεση οιασδήποτε καλλιέργειας, η οποία εξαρτάται από τη παρουσία αυτών των πόρων.

Οι βροχοπτώσεις στη Νάξο παρακολουθούν τη διακύμανση της σχετικής υγρασίας της ατμόσφαιρας. Το μέγιστο ύψος φτάνει τα 79 χιλιοστά το μήνα Δεκέμβριο. Υψηλή τιμή εμφανίζεται ακόμη τον Ιανουάριο (75 χιλιοστά) και Φεβρουάριο (60 χιλιοστά), ενώ το υπόλοιπο έτος κυμαίνεται από το ύψος των 23 χιλιοστών (Απρίλιος) έως τα 53 χιλιοστά (Μάρτιος) με τους μήνες Οκτώβριο και Νοέμβριο να παρουσιάζουν βροχόπτωση 30 και 39 χιλιοστών αντίστοιχα. Τους υπόλοιπους μήνες (Μάιο έως Σεπτέμβριο) η βροχόπτωση διατηρείται σε ιδιαίτερα χαμηλά, σχεδόν μηδενικά, επίπεδα. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι κατά τη διάρκεια των πέντε αυτών μηνών οι ημέρες που παρατηρείται βροχή είναι μόλις 5,

όσες και οι ημέρες υετού. Οι πολύ χαμηλές ετήσιες βροχοπτώσεις και η άνιση κατανομή τους μέσα στο έτος επιτείνει τα προβλήματα που δημιουργούνται από την σχετική υγρασία της ατμόσφαιρας. Στην ουσία λόγω της απουσίας βροχοπτώσεων αποκλείεται από την καλλιέργεια το σύνολο των θερινών αρδεύσιμων καλλιεργειών, ενώ και από τις χειμερινές καλλιέργειες μπορούν να προσαρμοστούν μόνο οι πλέον ανθεκτικές στην ξηρασία.

Ο τελευταίος από τους περιοριστικούς κλιματικούς παράγοντες για την πρωτογενή παραγωγή της Νάξου είναι ο δυνατός άνεμος. Επικρατούσα διεύθυνση είναι η βόρεια, η οποία παρατηρείται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους με μόνη εξαίρεση του μήνες Μάιο, Ιούνιο και Ιούλιο οπότε η επικρατούσα διεύθυνση είναι αντίστοιχα νότια, βορειοδυτική και Βόρεια Βόρειο—Δυτική. Η μέση μηνιαία ένταση διατηρείται για όλη τη διάρκεια του έτους πάνω από τους 4 βαθμούς της κλίμακας Μποφόρ, με εξαίρεση τους μήνες Απρίλιο έως Ιούνιο και Νοέμβριο.

Οι υπόλοιποι κλιματικοί παράγοντες της Νάξου δεν αποτελούν εμπόδιο για την πρωτογενή παραγωγή και μάλλον είναι ευνοϊκοί. Αναλυτικότερα, η θερμοκρασία διατηρείται πάνω από το σημείο παγετού σε όλη τη διάρκεια του έτους, με τη μέση μηνιαία ελάχιστη να παρατηρείται το μήνα Μάρτιο με τιμή 4,5 °C και το αντίστοιχο μέγιστό της να παρατηρείται τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο με τιμές 28,5 °C και 28,1 °C. Οι ετήσιες ημέρες πλήρους ηλιοφάνειας ξεπερνούν τις 200 ενώ οι ημέρες με χαμηλή νέφωση φτάνουν τις 118 και αυτές με βαριά μόλις τις 45.

II Έδαφος: Η πλήρης αποσαφήνιση των περιβαλλοντικών παραμέτρων απαιτεί την ανάλυση εκτός των κλιματικών και των εδαφικών συνθηκών. Οι κυρίες πηγές που χρησιμοποιήθηκαν για την ανάλυση αυτή είναι η γεωλογική μελέτη του Ιβάντζου (Συνημμένο 9) και πρωτογενή ερευνητικά δεδομένα (Συνημμένα 10, 11, 12).

Σύμφωνα με τον Ιβάντζο (1969), η Νάξος τοποθετείται στον πυρήνα της κρυσταλλοπαγούς μάζας του Νοτίου Αιγαίου. Ο ορεινός της όγκος σκεπάζεται από στρώμα, πάχους εκατοντάδων μέτρων, αποτελούμενο κυρίως από γνεύσιους, μάρμαρα και σχιστόλιθους. Στο Βόρειο—Ανατολικό τμήμα του νησιού εντοπίζονται τα κοιτάσματα σμύριδας που αποτέλεσαν για αιώνες αντικείμενο ανθρώπινης εκμετάλλευσης και οικονομικής ανάπτυξης.

Το γεωλογικό της υπόβαθρο, αποτελείται από μεταμορφωμένα ή μαγματικά πετρώματα, κυρίως γνευσίων, σχιστόλιθων, μαρμάρων κ.α. Βασικό χαρακτηριστικό των

μεταμορφωμένων πετρωμάτων, είναι η σημαντική έως και πολύ μεγάλη αποσάρθρωση τόσο στην επιφάνεια όσο και στο βάθος, γεγονός που δημιουργεί ένα εκτεταμένο υδρογραφικό δίκτυο και ένα σημαντικό αριθμό πηγών αξιόλογης παροχής. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από ήπιους χειμώνες με λίγες βροχοπτώσεις και δροσερά καλοκαίρια.

Δύο σημαντικά οροπέδια απαντώνται στην Νάξο. Βόρειο—Ανατολικά αυτό του Απόλλωνος, το οποίο χαρακτηρίζεται εύφορο και οι απαντώμενες καλλιέργειες είναι κυρίως οπωροφόρα, αμπέλια και κηπευτικά. Νότιο— Ανατολικά εντοπίζεται το οροπέδιο Τραγέα όπου κυριαρχεί η καλλιέργεια της ελιάς.

Το έδαφος του νησιού σύμφωνα με εδαφολογικές αναλύσεις σε καλλιέργεια πατάτας (Συνημμένα 10, 11, 12) χαρακτηρίζεται μεγάλου βάθους, χονδρόκκοκο και αμμοπηλώδους σύστασης χωρίς νατρίωση και με μηδενικό κίνδυνο διάβρωσης. Είναι επαρκώς εφοδιασμένο σε φώσφορο και κάλιο ενώ η περιεκτικότητα σε μαγνήσιο και οργανική ουσία είναι μέτρια και χαμηλή αντίστοιχα.

6.b. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Η πατάτα Νάξου χαρακτηρίζεται από την πρωιμότητα, το μέτριο μέγεθος, την καθαρή εμφάνιση, την ομοιομορφία και την απουσία προσβολών, ασθενειών και γενικότερα ελαττωμάτων.

Η ιδιαιτερότητα της Πατάτας Νάξου μπορεί να ανιχνευθεί τόσο στα φυσικά όσο και στα χημικά χαρακτηριστικά της «Πατάτας Νάξου», τα οποία και παρουσιάζονται ακολούθως:

I. Φυσικά Χαρακτηριστικά: Τα ιδιαίτερα φυσικά ποιοτικά χαρακτηριστικά της «Πατάτας Νάξου» που την κάνουν να ξεχωρίζει από πατάτες άλλων περιοχών είναι η καθαρή εμφάνιση και η ομοιομορφία των κονδύλων, η απουσία προσβολών, ασθενειών και γενικότερα ελαττωμάτων και το κανονικό της σχήμα. Επίσης, η πρωιμότητα της ανοιξιάτικης καλλιέργειας της «Πατάτας Νάξου» είναι ένα άλλο ιδιαίτερο χαρακτηριστικό που προσδίδει στην πατάτα Νάξου ιδιαίτερη εμπορική αξία και την καθιστά περιζήτητη την αρχή του καλοκαιριού, εποχή κατά την οποία σπανίζουν οι φρέσκες πατάτες.

II. Χημικά Χαρακτηριστικά: Από τα χημικά χαρακτηριστικά των κονδύλων ιδιαίτερη βαρύτητα έχουν η περιεκτικότητα σε ξηρή ουσία και σάκχαρα, ο λόγος της αμυλόζης προς την αμυλοπηκτίνη και το μέγεθος των κυττάρων του κονδύλου. Οι αναλύσεις

αντιπροσωπευτικού δείγματος «Πατάτας Νάξου» από πιστοποιημένο εργαστήριο (Συνημμένα 1 και 52) δείχνουν ότι η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία είναι μεγαλύτερη του 17% και η περιεκτικότητα σε σάκχαρα μικρότερη του 1%.

Τα ιδιαίτερα αυτά χαρακτηριστικά έχουν προσδώσει στην «Πατάτα Νάξου» μια ξεχωριστή φήμη στην ελληνική αγορά, ως ένα προϊόν με υψηλά ποιοτικές και σταθερές προδιαγραφές. Η φήμη αυτή ανάγεται στην αρχή του σύγχρονου ελληνικού κράτους και μετρά ήδη σχεδόν δύο αιώνες ζωής.

6.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος

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

Η πατάτα γενικότερα, απαιτεί ως φυτό υψηλή ηλιοφάνεια, θερμοκρασίες υψηλές την ημέρα (άριστη 30 °C) και δροσερές την νύχτα (14 - 18 °C) και εδάφη ελαφρά, με περιεκτικότητα σε άμμο δηλαδή μεγαλύτερη από 50% (Συνημμένο 13). Σύμφωνα με τις τελευταίες εξελίξεις στην σύγχρονη επιστημονική έρευνα (Συνημμένο 14), η διάρκεια της ημέρας, η θερμοκρασία, η ακτινοβολία και η συγκέντρωση του CO₂ αποτελούν κλιματικά δεδομένα που αποτελούν παράγοντες καθορισμού της σοδειάς πατάτας. Αντίστοιχα ως περιοριστικοί παράγοντες προσδιορίζονται από την ίδια πηγή η διαθεσιμότητα νερού και θρεπτικών στοιχείων, η ωρίμανση του πολλαπλασιαστικού υλικού, η εδαφική υφή και δομή και ο άνεμος. Τέλος ως κυριότεροι παράγοντες μείωσης της παραγωγής προσδιορίζονται οι εχθροί και ασθένειες της καλλιέργειας.

Ειδικότερα και σύμφωνα με τον Παπαγιαννάκη (Συνημμένο 8), τα κλιματικά δεδομένα της Νάξου επιτρέπουν την επέκταση του βλαστητικού κύκλου ανάπτυξης της πατάτας σε όλη την διάρκεια του έτους. Η δε νυχτερινή δρόσος και η παρεπόμενη πτώση της θερμοκρασίας, σε σχέση με την ημερήσια, υλοποιεί την ικανή και αναγκαία συνθήκη για την διαφοροποίηση του φυτού και την έναρξη του σχηματισμού κονδύλων επίσης σε όλη την διάρκεια του έτους.

Κλιματικοί παράγοντες με ιδιαίτερη βαρύτητα στην διαμόρφωση της ποιότητας της «Πατάτας Νάξου» αποτελούν η χαμηλή υγρασία της ατμόσφαιρας και η υψηλή

θερμοκρασία. Σύμφωνα με πρόσφατη έρευνα (Συνημμένο 15) οι συνθήκες αυτές είναι απαγορευτικές για την εκδήλωση προσβολής από *Phytophthora*, η οποία ευθύνεται για το μεγαλύτερο ποσοστό απωλειών στην καλλιέργεια πατάτας. Ειδικότερα η προσβολή αυτή ευνοείται από σχετική υγρασία μεγαλύτερη από 90 % και θερμοκρασίες μικρότερες από 27 °C. Οι κλιματικές συνθήκες της Νάξου λοιπόν συμβάλλουν καθοριστικά στην πρόληψη της σημαντικότερης προσβολής της καλλιέργειας πατάτας. Επιπρόσθετα και σε συνδυασμό με την σχεδόν πλήρη απουσία άλλων παθογόνων και εχθρών από τη Νάξο ελαχιστοποιούνται οι ανάγκες για επεμβάσεις με αγροχημικά τα οποία υποβαθμίζουν την ποιότητα του αμύλου (Συνημμένο 16).

Ακόμη μια ισχυρή απόδειξη για τον καθοριστικό ρόλο του κλίματος της Νάξου στην καλλιέργεια της πατάτας προκύπτει από σύγχρονη έρευνα σχετικά με την ένταξη δύο καλλιεργητικών κύκλων στο έτος (Συνημμένο 17). Ως κύριος περιοριστικός παράγοντας για την επίτευξη του στόχου αυτού προσδιορίστηκε η θερμοκρασία, η οποία θα πρέπει να μην ξεπερνά τους 30 °C και να μην πέφτει χαμηλότερα από τους 5 °C, συνθήκη που ικανοποιείται πλήρως στην Νάξο. Βέβαια αυτό είναι αυτονόητο αφού η σχετική μελέτη εκπονήθηκε το 2001, χρονιά κατά την οποία η πρακτική των δύο καλλιεργητικών κύκλων ανά έτος μετρούσε ήδη εκατονταετή παράδοση στην Νάξο.

Ιδιαίτερη τοπική προσαρμογή παρουσιάζουν και οι τοπικές καλλιεργητικές πρακτικές, οι οποίες συνδυάζοντας τα προηγούμενα πλεονεκτήματα καταφέρνουν να εκμεταλλεύονται στο έπακρο τις εποχικές βροχοπτώσεις. Η περίοδος της έντονης βροχόπτωσης, τους μήνες δηλαδή Νοέμβριο έως Φεβρουάριο, συμπίπτει χρονικά με την εποχή ανάπτυξης των κονδύλων της φθινοπωρινής καλλιέργειας και με το φύτευμα της ανοιξιάτικης. Παρουσιάζεται δηλαδή μια σαφή προσαρμογή στα τοπικά κλιματικά δεδομένα η οποία μάλιστα είναι και η γενεσιουργός αιτία ενός από τα κύρια χαρακτηριστικά της καλλιέργειας της πατάτας στην Νάξο, της πρωιμότητας.

Εκτός από τη διαχείριση των κλιματικών παραμέτρων, οι καλλιεργητικές πρακτικές που εφαρμόζονται στη Νάξο έχουν ως στόχο την εξομάλυνση ή/και βελτιστοποίηση των εδαφικών μειονεκτημάτων και πλεονεκτημάτων αντίστοιχα. Το βασικότερο από αυτά τα πλεονεκτήματα που σχετίζονται με το εδαφικό περιβάλλον αναφέρεται στην κοκκομετρική του σύσταση η οποία τα κατατάσσει στα αμμώδη εδάφη. Αυτό το είδος των εδαφών παρουσιάζει σειρά χαρακτηριστικών ευνοϊκών για την καλλιέργεια της πατάτας όπως, η καλή στράγγιση, η μειωμένη συνεκτικότητα και η ευκολία στην καλλιέργεια (Συνημμένο 19).

Τα ήδη καλά χαρακτηριστικά του εδάφους αυτού βελτιώνονται περαιτέρω με την εφαρμογή καλλιεργητικών πρακτικών όπως το φθινοπωρινό όργωμα το οποίο χαμηλώνει την θερμοκρασία του εδάφους ευνοώντας με αυτό τον τρόπο την κονδυλοποίηση και την καλλιέργεια με σαμάρια η οποία προϋμίζει την παραγωγή (Συνημμένο 20).

Εκτός όμως των πλεονεκτημάτων τα εδάφη αυτά παρουσιάζουν και μειονεκτήματα όπως ανεπαρκής δομή και ελλείψεις σε βασικά θρεπτικά συστατικά. Η τοπική καλλιεργητική πρακτική της συνδυασμένης λίπανσης με αγελαδίσια κοπριά και ορυκτών λιπασμάτων αποδεικνύεται από σύγχρονες ερευνητικές εργασίες (Συνημμένα 21, 22), ως ο άριστος χειρισμός για την διευθέτηση του προβλήματος αυτού. Ειδικότερα η προσθήκη κοπριάς και μάλιστα σε αυξημένη αναλογία σχετικά με την κοινή ελληνική πρακτική αποδείχτηκε (Συνημμένο 21) ότι εξασφαλίζει την βελτίωση της εδαφικής δομής και παράλληλα αυξάνει την μακροχρόνια διαθεσιμότητα των βασικών θρεπτικών στοιχείων.

Μια άλλη ιδιαίτερη καλλιεργητική πρακτική της Νάξου στην οποία αποδίδεται η ανώτερη ποιότητα της τοπικής πατάτας που προορίζεται για πατατόσπορο είναι η ωρίμανση υπό κάλυψη στον αγρό των συγκομισθέντων κονδύλων. Με την πρακτική αυτή και την επακόλουθη σκλήρυνση της επιδερμίδας, μειώνονται τόσο οι δευτερογενείς προσβολές όσο και τα αποτελέσματα του τραυματισμού των καρπών κατά την μεταφορά (Συνημμένο 23). Επίσης με αυτή την πρακτική μειώνεται επίσης η πιθανότητα αύξησης της περιεκτικότητας των κονδύλων σε γλύκο—αλκαλοειδή (δηλητήρια), κατά τα επόμενα στάδια της διακίνησης τους (Συνημμένο 24).

II Περιγραφή του δεσμού μεταξύ της φήμης του προϊόντος και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Στην Ελλάδα, η πατάτα εισήχθη από τον κυβερνήτη Ιωάννη Καποδίστρια το 1833, αλλά αν και άργησε να αφομοιωθεί από τους Έλληνες, στη Νάξο άρχισε να καλλιεργείται ήδη από τα μέσα του 19ου αιώνα. Χαρακτηριστικά αναφέρεται σε ημερολόγιο αυτόπτη μάρτυρα της επίσκεψης του **Όθωνα** κατά το έτος **1841** στη Νάξο, ότι κατά την διαμονή του τελευταίου στην Απείρανθο του προσφέρθηκε κρέας κοκκινιστό με πατάτες (Συνημμένο 25). Η επόμενη αναφορά για την παραγωγή πατάτας στη Νάξο ανιχνεύεται στην εργασία του καθηγητή **Dugit** σχετικά με τις λατινικές παροικίες του Αιγαίου και ανάγεται στο έτος **1874** (Συνημμένο 26). Στις αρχές του 20ου αιώνα, παρουσιάζεται η πρώτη τεκμηριωμένη καταγραφή στην «**Γεωργική Απογραφή έτους 1911**» του υπουργείου Οικονομικών

(Συνημμένο 27), όπου αναφέρεται η καλλιέργεια 1.119 στρεμμάτων πατάτας στη Νάξο. Φαίνεται όμως η καλλιέργεια αυτή αποτελούσε σημαντικό κεφάλαιο για το νησί αφού από το 1926 ήδη **το φυτό της πατάτας αποτελούσε το έμβλημα της σφραγίδας της κοινότητας Γλινάδο** (Συνημμένο 28). Το γεγονός αυτό μάλιστα φαίνεται ότι επηρέασε και την τοπική κοινωνία η οποία απέδωσε στους γλιναδιώτες το προσωνύμιο «**Πατατάδες**», όπως καταγράφει σε πρόσφατη μελέτη του ο Λαογράφος Σέργης (Συνημμένο 29).

Στα χρόνια της δικτατορίας του Μεταξά η πατάτα αποτέλεσε εθνική κατεύθυνση για την αγροτική ανάπτυξη, όπως καταγράφεται στο φύλλο της εφημερίδας «Ναξιακόν Μέλλον» της 25ης Σεπτεμβρίου του 1939 (Συνημμένο 30). Η προώθηση αυτή απέδωσε, αφού σε άρθρο της ίδιας εφημερίδας στις 14 Ιουλίου του 1945 (Συνημμένο 31), παρουσιάζονται στοιχεία που μαρτυρούν την επίταξη από τις Ιταλικές κατοχικές δυνάμεις της Νάξου, 77.500 οκάδων (περίπου 220 τόνων) πατάτας, 44.003 καλοκαιρινής και 33.447 χειμωνιάτικης, το έτος 1942, παραγωγής που αντιστοιχεί σε καλλιέργεια συνολικής έκτασης περίπου 1.000 στρεμμάτων.

Το 1945, στο φύλλο της 13ης Ιουνίου της ίδιας εφημερίδας (Συνημμένο 32), ο ξενικός «πατατόσπορος» που εισήχθη αυτή τη χρονιά και η ανισοκατανομή του στις κοινότητες της Νάξου αποτελεί σημαντική είδηση για την τοπική κοινωνία. Το 1952 στο φύλλο της ίδιας εφημερίδας της 5ης Ιουλίου (Συνημμένο 33), σε άρθρο με τίτλο «Πλαστήρας και Ακριβή πατάτα», παρουσιάζεται το πρόβλημα διάθεσης της τοπικής παραγωγής λόγω του αυξημένου μεταφορικού κόστους και της ταυτόχρονης εισαγωγής μεγάλης ποσότητας πατάτας.

Το 1953 το ελληνικό δημόσιο αναγνωρίζει το ιδιαίτερα ευνοϊκό, για την καλλιέργεια της πατάτας, περιβάλλον της Νάξου αλλά και την κατεχόμενη από τους ντόπιους καλλιεργητές τεχνογνωσία, ιδρύοντας στο νησί το Εθνικό Κέντρο Παραγωγής Σπόρου Γεώμηλων. Η σχετική υπουργική απόφαση και η έκθεση των γεωπόνων πάνω στην οποία στηρίχθηκε δημοσιεύτηκαν στην πρώτη σελίδα του φύλλου της εφημερίδας «Ναξιακόν Μέλλον» της 31 Ιανουαρίου του 1953 (Συνημμένο 5). Στην σχετική έκθεση των γεωπόνων—πραγματογνωμόνων προσδιορίζεται και η απαρχή της οργανωμένης καλλιέργειας της πατάτας στην Νάξο στις αρχές του 20ου αιώνα, αφού οι ίδιοι καταγράφουν κατά το έτος δημοσίευσης της πραγματογνωμοσύνης τους (1952), «**πεντηκονταετή παράδοση πατάτο—καλλιέργειας**» στην Νάξο.

Αν και το ελληνικό δημόσιο επέδειξε την απαιτούμενη ευαισθητοποίηση, οι ελλειπείς γνώσεις της τοπικής κοινωνίας επέτρεψαν την καλλιέργεια, το 1956 και με σκοπό την παραγωγή «πατατό—σπόρου», εισαγόμενης από την Κύπρο πατάτας (Συνημμένο 34). Το επόμενο έτος, το κράτος συνεχίζοντας την προσπάθεια του για την προστασία της πατατό— καλλιέργειας στην Νάξο, αναθέτει την διακίνηση της τοπικής παραγωγής σε κρατικό φορέα με σκοπό να διασφαλίσει το εισόδημα των παραγωγών ενώ ταυτόχρονα κατατίθεται σχέδιο νόμου για την δημιουργία Ταμείου Προστασίας της Πατάτας (Συνημμένο 35).

Η σημαντικότητα της καλλιέργειας για την ντόπια οικονομία αλλά και η ιδιαίτερη ποιότητα του προϊόντος καταδεικνύονται στην επισκόπηση του έτους 1958, όπου ο Μελισσηνός την παρουσιάζει ως την κύρια εξαγωγική παραγωγή της Νάξου, με τις ετήσιες εξαγωγές να κυμαίνονται από 5 έως και 10 χιλιάδες τόνους (Συνημμένο 36).

Δύο χρόνια μετά, το 1959, σε άρθρο προβολής του τοπικού πολιτικού Πρωτοπαπαδάκη Α. Π. στην εφημερίδα «Ναξιακόν Μέλλον» καταγράφεται η υπαγωγή της «Πατάτας Νάξου» στον κατάλογο των **υποχρεωτικώς προστατευόμενων** από το κράτος προϊόντων (Συνημμένο 37). Καταλυτική παρουσιάζεται και η δράση του εν λόγω πολιτικού στην αναβολή της κατάργησης του Σποροπαραγωγικού Κέντρου Νάξου το 1965, όταν διαπιστώθηκε η παρουσία προσβολής από Χρυσονηματώδεις στους τοπικούς σπορο— παραγωγικούς αγρούς (Συνημμένο 38).

Η ιδιαιτερότητα της «Πατάτας Νάξου» έχει αναγνωρισθεί σε μία από τις πρώτες προσπάθειες για την συνολική καταγραφή της ελληνικής χλωρίδας (Συνημμένο 39) στην δεκαετία του 60, όπου και περιγράφεται η Ναξιώτικη πατάτα ως, **εξαιρετικά άριστης ποιότητας**.

Το 1969, σε μια κοινή έκδοση της Ελληνικής Περιηγητικής Λέσχης και του Ελληνικού Οργανισμού Τουρισμού με σκοπό την προώθηση του τουρισμού στη Νάξο, η «Πατάτα Νάξου» παρουσιάζεται ως το πρώτο εξαγωγικό προϊόν της Νάξου. Ποσότητα 8 έως 15 χιλιάδων τόνων, εξαιρετικής ποιότητας Ναξιώτικης πατάτας εξάγεται κάθε χρόνο. Είναι δε τέτοια η φήμη του προϊόντος ώστε αποτελεί, σύμφωνα με την πηγή, ένα από τα κύρια αξιοθέατα της Νάξου (Συνημμένο 40).

Η σχέση της Πατάτας Νάξου με την ιστορία της Νάξου είναι πολύ μεγάλη και αποδεικνύεται ότι εδώ και πολλά χρόνια γίνονται εκδηλώσεις και γιορτές στην Νάξο για την πατάτα και την σημασία της στην τοπική κοινωνία (συνημμένα 44, 45).

Τα ποιοτικά αυτά χαρακτηριστικά παρέμειναν σταθερά μέσα στο πέρασμα του χρόνου με αποτέλεσμα ακόμη και σήμερα η «Πατάτα Νάξου» να αποτελεί έναν από τους πόλους προσέλκυσης τουρισμού στο νησί με προβολή σε διεθνούς κύρους έντυπα όπως οι εφημερίδες "DailyMail" (Συνημμένο 41) και "The New York Times" (Συνημμένο 42).

Η Πατάτα Νάξου αναφέρεται σχεδόν σε όλους τους τουριστικούς οδηγούς για την Νάξο και αναγνωρίζεται ως πολύ εύγεστο προϊόν. Αναφορά για την Πατάτα Νάξου γίνεται σε ελληνικούς και ξένους τουριστικούς οδηγούς. Επιπλέον αναφορά για την Πατάτα Νάξου γίνεται σε βιβλία συνταγών για την πατάτα και η σημασία της τονίζεται από πολλούς και γνωστούς σεφ ενώ αποτελεί σημείο αναφορά σε μενού γνωστών εστιατορίων (συνημμένα 48, 49, 50 και 51).

Τέλος, η φήμη της Πατάτας Νάξου της έχει προσδώσει και υψηλή εμπορική αξία στην αγορά εδώ και πολλά χρόνια με αποτέλεσμα την αύξηση του εισοδήματος των παραγωγών (συνημμένα 46, 47).

Σύμφωνα με τα παραπάνω τεκμηριώνεται η ιστορικότητα του προϊόντος σε σχέση με το νησί της Νάξου όπως επίσης και ο στενός δεσμός του με την ευρύτερη περιοχή της νήσου. Η διασύνδεση αυτή έχει ήδη αναγνωριστεί στο παρελθόν από την Ευρωπαϊκή Ένωση, αφού με τον Καν. (ΕΚ) αριθ. 3254/93 (Συνημμένο 43), θεσμοθετήθηκε για τα έτη 1993 και 1994 **ειδικό καθεστώς Κοινοτικής ενίσχυσης της πατάτας που παράγεται στην Νάξο και προορίζεται για νωπή κατανάλωση.**

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 της «Πατάτας Νάξου» προς τις απαιτήσεις 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).

(3) Το Τμήμα Αγροτικής Οικονομίας ΠΕ Νάξου (Διεύθυνση: Χώρα Νάξου)

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

Ότι προβλέπεται από την κείμενη νομοθεσία.

9) Απαιτήσεις που προβλέπονται από κοινοτικές ή εθνικές διατάξεις.

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

Συνημμένα

- 1 Μπαζάκα Ε., 2007, Πιστοποιητικό έκθεσης δοκιμής, ΒιοLab Ήπειρος.
- 2 Χάρτης Νήσου Νάξου.
- 3 Υπόδειγμα Μητρώου καλλιεργητών «Πατάτας Νάξου».
- 4 Υπόδειγμα κωδικοποίησης συσκευασμένης παρτίδας «Πατάτας Νάξου».
- 5 Ναξιακόν Μέλλον, 1953, Δύο σπουδαιότητας σημασίας κυβερνητικά αποφάσεις δια τους πατατοκαλλιεργητές και σμηριδωρύκτας Νάξου, σελ. 1.
- 6 Λιοφάγου Δ., 2005, Η πατατό—καλλιέργεια στη Νάξο, Τμήμα Φυτικής Παραγωγής, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Ανώτατου Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος Κρήτης.
- 7 Κλιματικά δεδομένα μετεωρολογικού σταθμού Ρόδου.
- 8 Παπαγιαννάκης Σ., 1969, Τουριστική έρευνα Νάξου, σελ. 114—121.
- 9 Ιβάντζος Γ., 1969, Τουριστική έρευνα Νάξου, σελ. 108—111.
- 10 Γιαννούσιος Α., 2004, Βασικές αναλύσεις εδάφους, Agrolab.
- 11 Πάνου Π., 2001, Εδαφολογική ανάλυση Νο 4, Βελεστίνο ΑΕΒΕ.
- 12 Πάνου Π., 2001, Εδαφολογική ανάλυση Νο 5, Βελεστίνο ΑΕΒΕ.
- 13 Caldiz D O, Haverkort A J & Struik P C, 2002, Analysis of a complex crop production system in interdependent agro—ecological zones: a methodological approach for potatoes in Argentina, *Agricultural Systems*, 73, p. 297—311.
- 14 Caldiz D O, Gaspari F J, Kierman A M & Struik P C, 2002, Agro— ecological zoning at the regional level: spatio—temporal variation in potential yield of the potato crop in the Argentinian Patagonia, *Agriculture, Ecosystems and Environment*, 88, p. 3—10.
- 15 Olanya O M, Starr G C, Honeycutt C W, Griffin T S & Lambert D H, 2007, Microclimate and potential for late blight development in irrigated potato, *Crop Protection*, 26, p. 1412—1421.
- 16 Leszczynski W, 1986, Differences in the properties of Potato Starch as an effect of the application of herbicides in potato cultivation, *Food Chemistry*, 22, p. 41—49.
- 17 Caldiz D O, Gaspari F J, Haverkort A J & Struik P C, 2001, Agro— ecological zoning and potential yield of single or double cropping of potato in Argentina, *Agricultural and Forest Meteorology*, 109, p. 311—320.
- 18 Kita A, 2002, The influence of potato chemical composition on crisp texture, *Food Chemistry*, 76, p. 173—179.
- 19 Kumar D & Ezekiel R, 2006, Developmental changes in sugars and dry matter content of potato tuber under sub—tropical climates, *Scientia Horticulturae*, 110, p. 129—134.
- 20 Ekeberg E & Riley H C F, 1996, Effects of mouldboard ploughing and direct planting on yield and nutrient uptake of potatoes in Norway, *Soil & Tillage Research*, 39, p. 131—142.
- 21 Srikumar T S & Ockerman P A, 1990, The effects of fertilization and manuring on the content of some nutrients in potato (var. Provita), *Food Chemistry*, 37, p. 47—60.

- 22 Haase T, Schuler C & Heb J, 2007, The effect of different N and K sources on tuber nutrient uptake, total and graded yield of potatoes (*Solanum tuberosum* L.) for processing, *European Journal of Agronomy*, 26, p. 187—197.
- 23 Blahovec J, 2006, Shape of bruise spots in impacted potatoes, *Postharvest Biology and Technology*, 39, p. 278—284.
- 24 Korpan Y I, Nazarenko E A, Skryshevskaya I V, Martelet C, Jaffrezic—Renault N & El'skaya A V, 2004, Potato glycoalkaloids: true safety or false sense of security?, *Trends in Biotechnology*, 22, 147—151.
- 25 Μαρούλη Α Π, 1968, Η άφιξεις του Όθωνος εις Νάξον, σελ. 15.
- 26 Dugit M E, 1874, Naxos et les etablissements latins de l' archipel, pp 298—307.
- 27 Ανωνύμου, 1914, Γεωργική απογραφή έτους 1911, Υπ. ΕθνικήςΟικονομίας.
- 28 Σέργης Εμμανουήλ, 1997, Λαογραφική θεώρηση των τριών πρώτων σφραγίδων της κοινότητας Γλινιάδου Νάξου, *Αιγαιοπελαγίτικαθέματα*, τχ. 56, σελ. 216—219.
- 29 Σέργης Εμμανουήλ, 2005, Η ιστορικότητα του τοπίου: Το παράδειγμα μιας αγροτικής κοινότητας της Νάξου, 1953-2003 (Μελέτη υπό έκδοση).
- 30 Ναξιακόν Μέλλον, 1939, Στραφείτε προς την γην, σελ. 1.
- 31 Ναξιακόν Μέλλον, 1945, Το γεωργικό ζήτημα της Νάξου, σελ. 2.
- 32 Ναξιακόν Μέλλον, 1945, Ο πατατόσπορος, σελ. 2.
- 33 Ναξιακόν Μέλλον, 1952, Πλαστήρας και ακριβή πατάτα, σελ. 1.
- 34 Ναξιακόν Μέλλον, 1956, Πως έχει το ζήτημα του πατατόσπορου, σελ. 1.
- 35 Ναξιακόν Μέλλον, 1957, Σημαντικά επιτεύγματα του συμπολίτου υπουργού κ. Α. Πρωτοπαπαδάκη δια την Νάξον, σελ. 1.
- 36 Μελισσηνού Γ Μ, 1958, Η Νάξος σε απλή γεωγραφική, ιστορική και γεωλογική επισκόπηση, β' έκδοση, σελ. 19.
- 37 Ναξιακόν Μέλλον, 1959, Η Νάξος έτυχε προνομιακής μεταχειρίσεως εις όλους τους τομείς της κυβερνητικής δραστηριότητος, σελ. 1.
- 38 Ναξιακόν Μέλλον, 1965, Ανεβλήθη η κατάργησις του σποροπαραγωγικού κέντρου Νάξου, σελ. 1.
- 39 Καββαδας Δ Σ, 1962, Εικονογραφημένον βοτανικόν & φυτολογικόνλεξικόν, σελ. 3706—3715.
- 40 Βαλληνδρα Α Ν, 1969, Τουριστική έρευνα Νάξου, σελ. 100—101.
- 41 Singleton V., 2005, Walking on sunshine, *Daily Mail*, 09/06/2005.
- 42 Anonymus, 2007, Introduction to Naxos, <http://travel.nytimes.com>
- 43 Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 3254/93 της Επιτροπής της 26ης Νοεμβρίου 1993 για τον καθορισμό των λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2019/93.
- 44 Παζάρι.....ανακύκλωσης και η ιστορία της πατάτας, www.naxosblogs.gr
- 45 Πολιτιστικός Οργανισμός Δήμου Νάξου, Εκδηλώσεις Ιουλίου 2009
- 46 Τιμολόγιο πώλησης πατάτας Νάξου, ΕΑΣ Νάξου
- 47 Τιμολόγιο πώλησης πατάτας, Ευγενία Πανούση-Μητρόπουλου
- 48 ΠατατοσαλάταΝάξου, www.aegeancuisine.gr,

49 The gastronomy of Naxos, www.redguidebooks.gr

50 Yummy...out, www.yumm.gr

51 Pausafeelings, www.pausa.gr

52 Χημικές Αναλύσεις που αφορούν τις προστεθείσες ποικιλίες πατάτας