

ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ Π.Γ.Ε.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Κανονισμός (ΕΕ) αριθ.1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

ΟΝΟΜΑΣΙΑ : ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ (ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ)

ΚΡΑΤΟΣ - ΜΕΛΟΣ : ΕΛΛΑΔΑ

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ : Κλάση 1.6 – Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά,
νωπά ή μεταποιημένα



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1.ΟΝΟΜΑΣΙΑ.....	3
2.ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	3
3.ΟΡΙΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ.....	4
4. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ.....	4
5. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ.....	5
6. ΔΕΣΜΟΣ.....	8
6.1 Περιγραφή του δεσμού μεταξύ της ποιότητας του προϊόντος και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.....	8
6.1.1 Έδαφος.....	8
6.1.2 Κλίμα.....	9
6.1.3 Ανθρώπινος παράγοντας.....	9
6.2 Ιδιαιτερότητα του προϊόντος.....	11
6.3 Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με τη συγκεκριμένη ποιότητα και τη φήμη του προϊόντος.....	11
6.3.1 Περιγραφή του δεσμού μεταξύ της πρωιμότητας του προϊόντος και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.....	11
6.3.2 Περιγραφή του δεσμού μεταξύ της φήμης του προϊόντος και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.....	14
7. ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ.....	18
8. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ.....	19
9. ΕΘΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ.....	19
10.ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ – ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ.....	19
11.ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΥΝΗΜΜΕΝΩΝ.....	21
12.ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΕΙΚΟΝΩΝ.....	57

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Κανονισμός (ΕΕ) αριθ.1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

« ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ » (Π.Γ.Ε.) - « AGKINARA IRION » (P.G.I.)

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Η « Αγκινάρα Ιρίων » ανήκει στο είδος *Cynara scolymus* L. και στην τοπική ποικιλία αγκινάρας Πράσινη του Άργους ή Αργίτικη. Πρόκειται για φυτό ποώδες , πολυετές της οικογένειας των Αστεροειδών – Asteraceae (εικόνα 1).

Ο ανθοφόρος βλαστός είναι κυλινδρικός και εσωτερικά συμπαγής με μήκος πάνω από 1m.Ο ανθοφόρος βλαστός διακλαδίζεται και στο άκρο κάθε διακλάδωσης φέρει τις ανθοκεφαλές ,οι οποίες είναι 5-6 κατά φυτό (εικόνα 2). Οι ανθοκεφαλές που βρίσκονται στο ίδιο ανθικό στέλεχος ωριμάζουν σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα ανάλογα με το χρόνο σχηματισμού τους, δίνοντας βαθμιαία παραγωγή. Πάντα προηγείται η κεφαλή του κυρίου άξονα. Το στέλεχος που φέρει την ανθοκεφαλή και διατίθεται στην αγορά έχει μήκος έως 40 cm, ενώ η διάμετρος του κυμαίνεται από 1 – 4cm (εικόνα 3).

Η ανθοκεφαλή αποτελείται από την ανθοδόχη, που είναι δισκοειδής, σαρκώδης, από βράκτια φύλλα και από μεγάλο αριθμό ανθέων. Το σχήμα της κεφαλής είναι κυλινδρικό, συμπαγές με χαρακτηριστικό άνοιγμα στην κορυφή. Το ελάχιστο ύψος της κεφαλής είναι 10 cm και η ελάχιστη εγκάρσια διάμετρος της κεφαλής είναι 8 cm. Τα εξωτερικά βράκτια φύλλα έχουν πράσινο χρώμα , είναι σαρκώδη στη βάση με στρογγυλεμένη , διχαλωτή απόληξη χωρίς αγκάθι ή ορισμένες φορές με μικρό αγκάθι. Τα εσωτερικά βράκτια φύλλα διαφοροποιούνται βαθμιαία από ανοιχτό πράσινο έως κίτρινο και στο κέντρο ιώδες, με εκφυλισμό σε ανοιχτό κίτρινο χνούδι. Οι κεφαλές είναι τρυφερές και οι βάσεις των βρακτίων φύλλων και της δισκοειδούς ανθοδόχης είναι σαρκώδεις και εύγευστες με ιδιαίτερη γλυκύτητα, κατάλληλες και για νωπή κατανάλωση (εικόνα 4).

3. ΟΡΙΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Η οριοθετημένη γεωγραφικά περιοχή μέσα στην οποία παράγεται η «Αγκινάρα Ιρίων», διοικητικά περιλαμβάνει τις Τοπικές Κοινότητες Καρνεζαϊκών, Ιρίων και τον οικισμό της Κάντιας, που ανήκουν στο διευρυμένο Δήμο Ναυπλιέων(εικόνα 5,6).

Ο Δήμος Ναυπλιέων ανήκει στο πεδινό τμήμα της Περιφερειακής Ενότητας Αργολίδας , η οποία αποτελεί μέρος της Ανατολικής Πελοποννήσου.

Η Περιφερειακή Ενότητα Αργολίδας ανήκει γεωγραφικά στο Διαμέρισμα της Πελοποννήσου. Ανατολικά βρέχεται από το Σαρωνικό κόλπο, νοτιοδυτικά βρέχεται από τον Αργολικό κόλπο, ενώ συνορεύει στα βόρεια με την Π.Ε Κορινθίας και την Π.Ε Αρκαδίας (εικόνα 7).

Οι πεδιάδες των Ιρίων και της Κάντιας, στις οποίες καλλιεργείται η « Αγκινάρα Ιρίων» με πεδινή έκταση 10.000 και 2.500 στρεμμάτων αντίστοιχα, βρίσκονται στα νοτιοανατολικά της Περιφερειακής Ενότητας Αργολίδας και χωρίζονται από τον ασβεστολιθικό αυχένα του υψώματος Λυκάλωνα (υψ.432 μ.) που φτάνει μέχρι τη θάλασσα, με μόνη διαμορφωμένη διάβαση το πέρασμα του επαρχιακού δρόμου Ναυπλίου -Ιρίων.

Όσον αφορά στη γεωμορφολογία της περιοχής που παράγεται η «Αγκινάρα Ιρίων», αυτή έχει σχήμα ισοσκελούς τριγώνου, που η μια πλευρά του ανοίγει προς τη θάλασσα και οι άλλες δύο σχηματίζονται από τις απολήξεις ορεινών συγκροτημάτων. Έτσι φυσικά όρια της γεωγραφικής περιοχής στα βόρεια – βορειοανατολικά είναι η απόληξη του όρους Αραχναίου (Μαυροβούνι 628 μ.) και στα νότια- νοτιοανατολικά το όρος Δίδυμο (768 μ.).

Δυτικά, φυσικό όριο αποτελεί ο Αργολικός κόλπος (εικόνα 8,9).

Οι δυο πεδιάδες έχουν νοτιοδυτικό προσανατολισμό, διαρρέονται από τους χείμαρρους Καρνεζαϊκό ή Διπόταμο και το χείμαρρο της Κάντιας αντίστοιχα, οι οποίοι κατευθύνονται από ανατολή προς δύση και χύνονται στη θάλασσα.

4. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Η Αιτούσα ομάδα που δραστηριοποιείται στην παραγωγή και διακίνηση του προϊόντος «Αγκινάρα Ιρίων» ΠΓΕ, τηρεί μητρώο καλλιεργητών-μελών της , με βάση τα στοιχεία της Ενιαίας Δήλωσης Εκμετάλλευσης του Ο.Π.Ε.Κ.Ε.Π.Ε. Το ίδιο μητρώο ή στοιχεία θα πρέπει να τηρούνται από οποιαδήποτε άλλη ομάδα, επιχείρηση η οποία συνεργάζεται με παραγωγούς ή μεμονωμένο παραγωγό που δεν είναι μέλος της αιτούσας ομάδας.

Το Μητρώο περιλαμβάνει τουλάχιστον τα στοιχεία που αφορούν στον καλλιεργητή (ονοματεπώνυμο και κωδικό καλλιεργητή), στον αγρό καλλιέργειας (κωδικός

αγροτεμαχίου), στην τοποθεσία και στην έκταση. Κάθε χρόνο γίνεται υποχρεωτικά η Ενιαία Δήλωση Εκμετάλλευσης από τον παραγωγό και ενημερώνεται το μητρώο, έτσι ώστε οι πληροφορίες να χρησιμοποιούνται για την εκτίμηση της παραγωγής, ώστε να υπάρχει δυνατότητα ελέγχου της ποσότητας διακίνησης ανά καλλιεργητική περίοδο (συνημμένο 2).

Οι παραγωγοί έχουν την ευθύνη για τη συγκομιδή του προϊόντος.

Επίσης, όλοι οι διακινητές του προϊόντος είναι υποχρεωμένοι να εγγραφούν στο Μητρώο Εμπόρων Νωπών Οπωροκηπευτικών (MENO) και να πάρουν κωδικό εμπορίας.

Στις συσκευασίες διακίνησης της ΠΓΕ «Αγκινάρας Ιρίων» επικολλάται ή προσαρτάται ετικέτα στην οποία, πέραν των υποχρεωτικών από τη νομοθεσία ενδείξεων και συμβόλων, αναγράφονται πληροφορίες που αφορούν στο όνομα του παραγωγού, στον κωδικό εμπορίας (MENO-GR), στον τόπο παραγωγής, στο είδος, στην ποικιλία, στην ποιοτική κατηγορία καθώς και στον κωδικό παρτίδας, μέσω των οποίων είναι δυνατή η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος(συνημμένο 3).

Οι επιχειρήσεις που συμμετέχουν στην αλυσίδα παραγωγής και διακίνησης της ΠΓΕ «Αγκινάρα Ιρίων» πρέπει να είναι σε θέση να προσδιορίσουν α) τον προμηθευτή, την ποσότητα και την προέλευση όλων των παρτίδων του προϊόντος β) τον αποδέκτη, την ποσότητα και τον προορισμό των προϊόντων που προμηθεύουν γ) την σχέση μεταξύ κάθε παρτίδας εισροών που αναφέρεται στο α) και κάθε παρτίδας εκροών που αναφέρεται στο β), με την τήρηση σχετικών αρχείων εισροών-εκροών και των νόμιμων παραστατικών.

5.ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Προετοιμασία του εδάφους της νέα φυτείας :Η προετοιμασία του εδάφους για την εγκατάσταση της φυτείας της αγκινάρας γίνεται με ιδιαίτερη σχολαστικότητα, αφού η καλλιέργεια διαρκεί 3-4 χρόνια, διάστημα στο οποίο έχει μεγάλη απόδοση.

Κατά την προετοιμασία του εδάφους γίνεται βαθιά άρωση στα μέσα Ιουνίου σε βάθος 30-40 cm. Ακολουθεί απολύμανση του εδάφους με την ηλιακή θερμότητα (ηλιοαπολύμανση). Η μέθοδος της ηλιοαπολύμανσης ολοκληρώνεται στα τέλη Ιουλίου, όπου απομακρύνονται τα φύλλα πολυαιθυλενίου και ακολουθεί ελαφρύ φρεζάρισμα και τσουγκράνισμα για ισοπέδωση (εικόνα 10).

Εγκατάσταση της καινούργιας φυτείας :Η αγκινάρα πολλαπλασιάζεται με παραφυάδες. Συγκεκριμένα, η εγκατάσταση της καινούργιας φυτείας πραγματοποιείται με τα ξηρόφυτα της υπό εγκατάλειψη φυτείας, αλλά και φυτειών προηγούμενων ετών (εικόνα 11).Η εξαγωγή των ξηρόφυτων διενεργείται το πρώτο

δεκαπενθήμερο του Αυγούστου και ενώ τα μητρικά φυτά βρίσκονται σε λήθαργο (εικόνα 12).

Ωστόσο, έχει προηγηθεί από τους παραγωγούς των Ιριών επιλογή και επισήμανση των μητρικών φυτών, ενώ έχουν ακόμη φύλλα, ώστε να λαμβάνονται ξηρόφυτα από φυτά υγιή, εύρωστα, αποδοτικά και με τα επιθυμητά χαρακτηριστικά της τοπικής ποικιλίας αγκινάρας Πράσινη του Άργους ή Αργίτικη . Οι παραγωγοί αποφεύγουν φυτά μεγάλης ηλικίας, ενώ προτιμούν τα πλατύφυλλα φυτά, τα οποία αντιπροσωπεύουν την ποικιλία. Τα φυτά με στενά και βαθιά σχισμένα φύλλα αποκαλούνται «άγρια» απ' τους καλλιεργητές και αποφεύγονται , διότι η επιλογή τους οδηγεί σε εκφυλισμό της τοπικής ποικιλίας, ενώ παράλληλα οψιμίζουν την παραγωγή. Μ' αυτό τον τρόπο γίνεται από τους καλλιεργητές επιλογή των φυτών αγκινάρας που αντιπροσωπεύουν την τοπική ποικιλία. Τα νέα φυτά δίνουν κυλινδρικές, μεγάλες ανθοκεφαλές με συμπαγή εμφάνιση. Κυρίως όμως, δίνουν πρώιμη, υψηλή παραγωγή (εικόνα 13).

Έτσι, η «Αγκινάρα Ιριών» μπορεί να θεωρηθεί ένας ντόπιος πληθυσμός, αφού για τις νέες εγκαταστάσεις φυτειών χρησιμοποιούνται ξηρόφυτα μόνο από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, από την απαρχή της πρώτης εγκατάστασης φυτειών αγκινάρας, η οποία χρονικά τοποθετείται τη δεκαετία του 1940 (εικόνα 14,15,16).

Φύτευση : Αφού προηγηθεί άρδευση, πραγματοποιείται η φύτευση σε αυλακιές με τα χέρια, ενώ τα ξηρόφυτα καλύπτονται ελαφρά με χώμα (εικόνα 17). Όσο διαρκεί η φύτευση το έδαφος αρδεύεται. Οι αποστάσεις φύτευσης είναι 110-120cm μεταξύ των γραμμών και 60 -100 cm (η συνηθέστερη 66 cm) επί των γραμμών. Όσο μεγαλύτερη είναι η απόσταση μεταξύ των φυτών τόσο μεγαλύτερη πρωιμότητα προσδίδει στην καλλιέργεια. Η φύτευση χρονικά προσδιορίζεται από 15 Αυγούστου έως 15 Σεπτεμβρίου (εικόνα 18).

Προετοιμασία φυτείας ηλικίας 2,3 και 4 ετών : Το υπέργειο μέρος του φυτού, ξηραίνεται μετά το πέρας της συγκομιδής στο τέλος της άνοιξη. Αρχές Αυγούστου τα υπέργεια ξερά τμήματα του φυτού κόβονται, συγκεντρώνονται με ελκόμενες μηχανοκίνητες τσουγκράνες(παλαιότερα με τα χέρια) και καίγονται. Ακολουθεί άρδευση, με στόχο την αφύπνιση των οφθαλμών του υπόγειου μέρους (εικόνα 19).

Άρδευση : Η χρήση νερού είναι απαραίτητη για την εξασφάλιση πρώιμης παραγωγής. Το πότισμα γίνεται με τη μέθοδο στάγδην. Η περίοδος ποτίσματος ξεκινά τον Αύγουστο και ολοκληρώνεται τον επόμενο Μάιο. Στη στάγδην άρδευση οι αποστάσεις των σταλακτών είναι 60-100 cm (η συνηθέστερη 66 cm) στις θέσεις φύτευσης, ενώ η απόσταση των σωλήνων άρδευσης είναι 110-120 cm (εικόνα 20).

Αραίωμα των παραφυάδων : Μετά τη φύτευση και σε διάστημα 10-15 ημερών εμφανίζονται τα πρώτα φυτά σε συστάδα παραφυάδων. Όταν αποκτήσουν 20- 30cm ύψος, αφαιρούνται και αφήνονται κατά θέση 1-3 παραφυάδες, οι πιο εύρωστες. Σύμφωνα με παρατηρήσεις των παραγωγών , η αφαίρεση των παραφυάδων προκαλεί μείωση της συνολικής παραγωγής κεφαλίδων, ενώ αυξάνεται ο αριθμός των πρώιμων κεφαλίδων που συγκομίζονται (συνημμένο 4 ,εικόνες 21,22).

Ταυτόχρονα με το αραίωμα των παραφυάδων γίνεται ξεβοτάνισμα, σκάλισμα και παράχωμα των φυτών. Το παράχωμα βοηθά στη συσσώρευση θρεπτικών στοιχείων κοντά στο ριζικό σύστημα (συνημμένο 5, εικόνα 23).

Έλεγχος ζιζανίων : Η παρουσία των ζιζανίων τον πρώτο χρόνο είναι πολύ μικρή, οπότε και αφαιρούνται χειρονακτικά ή με μηχανικά μέσα. Αργότερα, καθώς εξελίσσεται η καλλιέργεια τα φυτά καλύπτουν όλο το χώρο που έχουν στη διάθεσή τους, οπότε ο έλεγχος των ζιζανίων γίνεται με μηχανοκίνητα χλοοκοπτικά.

Λίπανση: Συνήθως, η πρακτική που ακολουθούν οι παραγωγοί στη λίπανση είναι η εξής: πριν ή μετά την αφαίρεση των παραφυάδων, εφαρμόζεται άπαξ η βασική λίπανση στις θέσεις των φυτών. Προτιμάται να εφαρμόζεται πριν το αραίωμα, ώστε με το παράχωμα να συγκεντρώνονται τα θρεπτικά στοιχεία κοντά στο ριζικό σύστημα. Η σύσταση του λιπάσματος που χρησιμοποιείται είναι κυρίως μικτή (άζωτο – φώσφορος –κάλι). Ακολουθούν 3-5 υδρολιπάνσεις , οι οποίες εφαρμόζονται στο αρδευτικό σύστημα. Η σύσταση αυτών των λιπασμάτων είναι επίσης μικτή .

Χρήση φυσικής φυτορρυθμιστικής ουσίας : Οι επεμβάσεις στα φυτά της αγκινάρας με γιββερελλίνη διενεργούνται με σκοπό την πρωίμιση της παραγωγής των κεφαλίδων. Εφαρμόζονται πριν και αμέσως μετά το αραίωμα των παραφυάδων και όταν το φυτό αποκτήσει 6-8 φύλλα.

Φυτοπροστασία :Οι φυσικοί εχθροί της καλλιέργειας αντιμετωπίζονται με τη χρήση συμβατικών μέσων, ακολουθώντας πιστά τις συνιστώμενες από τον κατασκευαστή δοσολογίες, ενώ η αδρομύκωση αντιμετωπίζεται τα τελευταία χρόνια με τη μέθοδο της ηλιοαπολύμανσης.

Συγκομιδή: Με την κλιμακωτή εμφάνιση των κεφαλίδων η συγκομιδή ξεκινά από τα τέλη Οκτώβρη και ολοκληρώνεται το Μάιο. Η συγκομιδή αρχίζει όταν η κεφαλίδα αποκτήσει εμπορεύσιμο μέγεθος. Καλής ποιότητας θεωρούνται οι τρυφερές, συμπαγείς κεφαλίδες. Η συγκομιδή γίνεται χειρωνακτικά με αποκοπή του στελέχους σε μήκος που κυμαίνεται ανάλογα με τις εμπορικές απαιτήσεις .Η συγκομιδή επαναλαμβάνεται με συχνότητα 8-14 ημερών, ανάλογα πάντα με τη φυτεία και τις καιρικές συνθήκες. Αν επικρατούν χαμηλές θερμοκρασίες το διάστημα μεγαλώνει

(εικόνα 24). Η στρεμματική απόδοση είναι 4.000-6.000 κεφαλίδες/ στρέμμα. Οι πρωτοετείς φυτείες δίνουν την καλύτερη ποιότητα (μεγάλες, τρυφερές κεφαλίδες). Οι δευτεροετείς (πουλάδες) δίνουν την πρωιμότερη και τη μεγαλύτερη παραγωγή. Με το πέρασμα του χρόνου η φυτεία ακολουθεί φθίνουσα πορεία παραγωγικότητας. Ο χρόνος ζωής της φυτείας δεν ξεπερνά τα 4 χρόνια.

Το προϊόν συσκευάζεται και διακινείται εντός συσκευασιών οποιουδήποτε βάρους περιεχομένου, από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα.

6. ΔΕΣΜΟΣ

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

6.1.1. Έδαφος

Ο χώρος που καταλαμβάνουν οι πεδιάδες Ιρίων και Κάντιας δημιουργήθηκε από τεκτονικό βύθισμα παλαιότερων γεωλογικών περιόδων που καλυπτόταν από τη θάλασσα. Με τη πάροδο του χρόνου, λόγω των προσχώσεων των χειμάρρων Καρνεζαϊίκου (Διπόταμου) και Κάντιας δημιουργήθηκαν αντίστοιχα οι δύο πεδιάδες που αποτέλεσαν τους κώνους αποθέσεων των μεταφερόμενων υλικών. Τα υλικά αυτά είναι προϊόντα αποσάθρωσης των ασβεστολιθικών, σχιστολιθικών και φλυσχωδών πετρωμάτων, τα οποία δομούν τις λεκάνες απορροής των χειμάρρων με έκταση αντίστοιχα 200 Km² και 123 Km². Στα παραπάνω πετρώματα, εκτός του ασβεστίου, επικρατούν και άλατα μαγνησίου τα οποία εμπλουτίζουν τα εδάφη και τα υπόγεια νερά της περιοχής. Ο ρόλος του μαγνησίου (Mg⁺⁺) είναι ιδιαίτερα σημαντικός, διότι εκτός από τον εφοδιασμό των φυτών, ανταγωνίζεται το νάτριο στο έδαφος, μειώνοντας έτσι την καταστροφή της δομής του στις παραθαλάσσιες αυτές λεκάνες, όπου υπάρχει περίσσεια νατρίου (συνημμένα 6,7).

Συνοπτικά :

- Τα εδάφη έχουν διαμορφωθεί από τις αλλουβιακές αποθέσεις των χειμάρρων και ανήκουν στη μεγάλη κατηγορία των Entisols (εδάφη προσφάτως σχηματισμένα στα οποία απουσιάζουν χαρακτηριστικοί εδαφικοί ορίζοντες) (συνημμένο 8).
- Τα εδάφη της περιοχής είναι πολύ γόνιμα με βάθη που κυμαίνονται από 50-150 cm γεγονός, που ευνοεί το βαθύ ριζικό σύστημα της αγκινάρας.
- Είναι εδάφη μέσης σύστασης με παρουσία στρώματος αμμοχάλικου εφοδιασμένα με ασβέστιο και μαγνήσιο.

ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ Π.Γ.Ε.

- Οι προϋποθέσεις για τη στράγγιση τους, λόγω του στρώματος αμμοχάλικου που υπάρχει, είναι πολύ καλές παρά το γεγονός ότι δεν υπάρχει ιδιαίτερο στραγγιστικό σύστημα παρά μόνο τα φυσικά διαρρέοντα ρεύματα (συνημμένο 9).
- Οι τύποι των εδαφών που επικρατούν είναι : Αμμοπηλώδη (SL) 21,2%, Πηλώδη (L) 18,9%, Αμμοαργιλοπηλώδη (SCL) 28%, Αργιλοπηλώδη (CL) 28% και Αργιλώδη (C) 5,1%.¹

¹ Επιμέλεια: Ανδρέας Ζυμής – Γεωπόνος Εγγείων Βελτιώσεων

6.1.2. Κλίμα

Το κλίμα της περιοχής ανήκει στο μεσογειακό τύπο βιοκλίματος . Χαρακτηρίζεται ως ξηροθερμικό με ήπιο χειμώνα και ημίξηρο καλοκαίρι. Οι κλιματικές συνθήκες ευνοούνται από τη γειτνίαση με τον Αργολικό κόλπο. Η θαλάσσια αύρα επηρεάζει τις ακραίες θερμοκρασίες, ώστε το καλοκαίρι οι μέγιστες είναι χαμηλότερες και το χειμώνα οι ελάχιστες υψηλότερες.

Από επεξεργασία των κλιματικών παραμέτρων προκύπτουν τα παρακάτω δεδομένα για το κλίμα της περιοχής:

- Η μέση ετήσια θερμοκρασία για την περιοχή ανέρχεται στους 18,57 ° C με μέση ελάχιστη και μέση μέγιστη 10,17 °C και 28,24 C° c αντίστοιχα, στοιχεία που υποδηλώνουν την απουσία παγετών το χειμώνα.
- Το ετήσιο ύψος βροχής είναι 404,3 mm (ημίξηρος τύπος κλίματος) με το μεγαλύτερο ύψος να εμφανίζεται το Δεκέμβριο (72,85 mm) και το μικρότερο να εμφανίζεται τον Ιούλιο (9.26 mm).
- Η μέση ετήσια ηλιακή ακτινοβολία είναι 337,0 cal/cm² , ενώ η μέση ετήσια ηλιοφάνεια είναι 2.534 ώρες. Η ένταση της ηλιακής ακτινοβολίας και η διάρκεια της ηλιοφάνειας, οι οποίες είναι υψηλές , είναι παράγοντες που καθορίζουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της «Αγκινάρας Ιρίων» (συνημμένο 10).

6.1.3. Ανθρώπινος παράγοντας

Ο ανθρώπινος παράγοντας είναι ιδιαίτερα σημαντικός, διότι συμβάλλει στην παραγωγή πρώιμου, άριστου προϊόντος και στη φήμη του σε πανελλήνιο επίπεδο. Οι παραγωγοί έχουν άριστη τεχνογνωσία, λόγω της αδιάλειπτης καλλιέργειας της αγκινάρας στις πεδιάδες των Ιρίων και της Κάντιας . Οι καλλιεργητικές τεχνικές που εφαρμόζουν στηρίζονται σε αυτή τη μακροχρόνια πείρα και στην παράδοση που

μεταφέρεται από γενιά σε γενιά. Συγκεκριμένα, έχουν τελειοποιήσει τεχνικές που προσδίδουν στην «Αγκινάρα Ιρίων» επιπλέον πρωίμιση. Αναλυτικά, οι καλλιεργητικές τεχνικές πρωίμισης που ακολουθούν είναι :

- Η επιλογή μητρικών φυτών για την εγκατάσταση της νέας φυτείας

Στο τέλος της καλλιεργητικής περιόδου, οι παραγωγοί επιλέγουν και επισημαίνουν τα μητρικά φυτά, που είναι υγιή, εύρωστα, αποδοτικά και με τα επιθυμητά χαρακτηριστικά της τοπικής ποικιλίας, από τα οποία θα πάρουν ξηρόφυτα για τη νέα φυτεία. Προτιμούν τα πλατύφυλλα φυτά, μικρής ηλικίας, που ενώ είναι πιο ευπαθή στις χαμηλές θερμοκρασίες, έχουν όμως το πλεονέκτημα της πρωιμότητας και της υψηλής παραγωγικότητας.

- Η απόσταση φύτευσης

Οι μακροχρόνιες παρατηρήσεις των παραγωγών έχουν δείξει ότι, όσο μεγαλύτερη είναι η απόσταση μεταξύ των φυτών τόσο μεγαλύτερη πρωιμότητα προσδίδει στην καλλιέργεια. Έχουν καταλήξει ότι οι ιδανικότερες αποστάσεις φύτευσης, που οδηγούν στη γρήγορη ανάπτυξη του φυτού, εκμεταλλευόμενες στο μέγιστο την ηλιοφάνεια και τον αερισμό, είναι 110-120 cm μεταξύ των γραμμών και 60- 100cm (η συνηθέστερη 66 cm) επί των γραμμών.

- Ο χρόνος και η χρήση της άρδευσης .

Οι παραγωγοί, προκειμένου να επιτύχουν πολύ πρώιμη παραγωγή αρδεύουν νωρίς τον Αύγουστο, αναγκάζοντας τους οφθαλμούς του υπογείου τμήματος του φυτού να διακόψουν τον καλοκαιρινό λήθαργο και να βλαστήσουν. Έτσι την πρωίμιση της βλάστησης ακολουθεί η πρωίμιση της παραγωγής.

- Το αραίωμα των παραφυάδων

Σύμφωνα με παρατηρήσεις των παραγωγών, η αφαίρεση των παραφυάδων μειώνει τη συνολική παραγωγή των κεφαλίδων, αλλά αυξάνει τον αριθμό των πρώιμων κεφαλίδων που συγκομίζουν. Αυτό σημαίνει ότι, αν καθυστερήσει το αραίωμα των παραφυάδων, επηρεάζεται δυσμενώς η πρωιμότητα, το μέγεθος και η καλή ποιότητα των κεφαλίδων. Το πρώτο αραίωμα γίνεται όταν το φυτό αποκτήσει περίπου 20cm ύψος.

- Η εφαρμογή φυσικής φυτορρυθμιστικής ουσίας

Οι παραγωγοί επεμβαίνουν στα φυτά της αγκινάρας με τη φυτορρυθμιστική ουσία γιββερελλίνη, πριν και μετά το αραίωμα των παραφυάδων, με σκοπό την πρωίμιση της παραγωγής.

Συνοψίζοντας, οι περισσότερες εργασίες στην καλλιέργεια της «Αγκινάρας Ιρίων», όπως η επιλογή φυτών, η κοπή ξηροφύτων, η φύτευση, το αραίωμα των παραφυάδων, το σκάλισμα, η εφαρμογή της φυτορρυθμιστικής ουσίας και η

συγκομιδή γίνονται χειρωνακτικά . Αυτό σημαίνει πως οι ντόπιοι παραγωγοί καθ' όλη τη διάρκεια της δεκάμηνης καλλιέργειας της αγκινάρας είναι παρόντες και καθορίζουν με τη δουλειά , τη σχολαστικότητα και την καθημερινή συνέπεια την παραγωγή άριστου προϊόντος.

6.2 Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Η «Αγκινάρα Ιρίων» είναι δημιούργημα του περιβάλλοντος της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και των παραδοσιακών μεθόδων καλλιέργειάς της.

Στις ποιοτικές της προδιαγραφές διαθέτει τα χαρακτηριστικά του τόπου παραγωγής της.

Η «Αγκινάρα Ιρίων» χαρακτηρίζεται από μεγάλη πρωιμότητα, στοιχείο το οποίο την καθιστά ευρύτατα γνωστή. Η πρωίμιση της παραγωγής είναι αποτέλεσμα των γεωμορφολογικών και κλιματικών συνθηκών και των ανθρώπινων παραγόντων. Η πρώτη συγκομιδή στα μέσα φθινοπώρου της επιτρέπει συνεπώς να είναι η μόνη διαθέσιμη στην αγορά, ενώ η κορύφωση της παραγωγής κατά τους χειμερινούς μήνες τροφοδοτεί σχεδόν μονοπωλιακά τους καταναλωτές.

Η «Αγκινάρα Ιρίων» διακρίνεται, επίσης για τη γευστικότητα και τη γλυκύτητά της, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, που την ξεχωρίζουν και που οφείλονται στη σύνθεση και απόθεση υδατανθράκων, κατά τις φάσεις της διαφοροποίησης και της καρποφορία της, νωρίς το φθινόπωρο, αλλά και τους χειμερινούς μήνες, καθώς η ένταση της ηλιακής ακτινοβολίας είναι πολύ υψηλή .

Η πρωιμότητα και η γλυκύτητα έχουν ως αποτέλεσμα την αναγνωρισιμότητά της και τη φήμη της (εικόνες 25,29).

Η φήμη δίνει προστιθέμενη αξία στο προϊόν , συμβάλλοντας με ουσιαστικό τρόπο στην οικονομία του τόπου.

Αυτή η φήμη αποδεικνύεται με καθιερωμένες, ετήσιες γιορτές , ημερίδες, πολυάριθμες εκδηλώσεις και συναντήσεις, γαστρονομικούς διαγωνισμούς, αναφορές στον έντυπο και ηλεκτρονικό τύπο , στα ραδιοηλεκτρονικά μέσα, σε βιβλία, περιοδικά και εκπομπές μαγειρικής, σε εξειδικευμένα περιοδικά γεωργικού ενδιαφέροντος και στα εδεσματολόγια (μενού) των τοπικών εστιατορίων.

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

6.3.1. Περιγραφή του δεσμού μεταξύ της πρωιμότητας και της γλυκύτητας του προϊόντος και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η «Αγκινάρα Ιρίων» διαθέτει μεγάλη φήμη, η οποία βασίζεται στην πρωιμότητα και στη γλυκύτητά της.

Η πρωιμότητα της «Αγκινάρας Ιρίων» οφείλεται:

- στις ιδιαίτερες γεωμορφολογικές και κλιματικές συνθήκες

Η γεινίαση με τη θάλασσα του Αργολικού κόλπου αυξάνει τις ελάχιστες θερμοκρασίες του χειμώνα και επιβάλλει την επικράτηση των νοτίων ανέμων, δηλαδή της θαλάσσιας αύρας.

Επιπλέον, οι ορεινοί όγκοι που περιβάλλουν τις πεδιάδες εμποδίζουν τη μεταφορά των ψυχρών, βόρειων ρευμάτων του χειμώνα. Οι δύο πεδιάδες έχουν νοτιοδυτικό προσανατολισμό, και ανοίγουν σε σχήμα τριγώνου προς τη θάλασσα (εικόνα 8,9). Έτσι δημιουργούνται οι συνθήκες που αποτρέπουν τους παγετούς.

Η απουσία βροχοπτώσεων κατά τους καλοκαιρινούς μήνες επιτρέπει τον έλεγχο της χρονικής στιγμής που θα αρχίσει η νέα, καλλιεργητική περίοδος της αγκινάρας με τη χρήση του αρδευτικού νερού και όχι τυχαία, λόγω βροχής. Έτσι η έναρξη της καλλιεργητικής περιόδου τοποθετείται αρχές Αυγούστου και στο τέλος Οκτώβρη δίνεται η πρώτη παραγωγή (συνημμένο 11).

Συνοψίζοντας, οι παραπάνω συνθήκες δημιουργούν ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα για την περιοχή. Το μικροκλίμα αυτό με τη σημαντική έλλειψη παγετών εξασφαλίζει ιδανικές συνθήκες για την καλλιέργεια της αγκινάρας, επιτρέποντας μεγάλη πρωιμότητα στην παραγωγή, η οποία αρχίζει τέλος Οκτώβρη και συνεχίζεται με μέγιστες αποδόσεις κατά τους μήνες Ιανουάριο, Φεβρουάριο και Μάρτιο έως τα μέσα Μαΐου (συνημμένο 12).

Όσον αφορά στα εδάφη των πεδιάδων, καθώς είναι βαθιά και αποστραγγιζόμενα, ευνοούν το βαθύ ριζικό σύστημα της αγκινάρας, που πολλές φορές ξεπερνά τα 120 cm να αναπτύσσεται σε συνθήκες καλού αερισμού. Σ' αυτήν ακριβώς τη βαθιά ανάπτυξη του ριζικού συστήματος οφείλει η «Αγκινάρα Ιρίων» την αντοχή της στις ξηροθερμικές συνθήκες της περιοχής. Η περίσσεια μαγνησίου (Mg^{++}) στο μητρικό έδαφος των δύο πεδιάδων συμβάλλει στη διατήρηση της δομής των παραθαλάσσιων αυτών εδαφών, διότι ανταγωνίζεται το νάτριο στο έδαφος, δίνοντας τη δυνατότητα καλλιέργειας της «Αγκινάρα Ιρίων», ακόμη και σε περιοχές με αυξημένη αλατότητα.

Επίσης, τα γόνιμα, νεαρής ηλικίας, πλούσια σε οργανική ουσία εδάφη, που καλλιεργούνται εύκολα εξασφαλίζουν υψηλές αποδόσεις και παράγουν ανώτερης ποιότητας προϊόν.

- στις καλλιεργητικές τεχνικές – ανθρώπινος παράγοντας

Η τοπική ποικιλία αγκινάρας που καλλιεργείται στα Ίρια είναι η Πράσινη του Άργους ή Αργίτικη. Πρόκειται για εγχώριο πληθυσμό, τοπικά προσαρμοσμένο που έχει δημιουργηθεί με συνεχή επιλογή των γεωργών και της φύσης.

Στα ήδη υπάρχοντα χαρακτηριστικά της προστίθενται και αυτά που προκύπτουν από τις ανθρώπινες παρεμβάσεις, όπως η αυστηρή επιλογή ξηροφύτων για τη διαφύλαξη της τοπικής ποικιλίας, οι συγκεκριμένες αποστάσεις φύτευσης, ο χρόνος και η χρήση της άρδευσης και το αραίωμα των παραφυάδων.

Οι τεχνικές αυτές είναι αποτέλεσμα της μακροχρόνιας παρατηρητικότητας και της μεγάλης σχολαστικότητας των ντόπιων παραγωγών που μεταφέρονται από γενιά σε γενιά, προκειμένου να παράγουν ένα ποιοτικά άριστο, πρώιμο προϊόν, που διατίθεται νωρίς το φθινόπωρο στην αγορά και μονοπωλεί το καταναλωτικό ενδιαφέρον έως το τέλος του χειμώνα, καλύπτοντας σχεδόν αποκλειστικά την εγχώρια κατανάλωση (συνημμένα 13,14).

Η γλυκύτητα της «Αγκινάρας Ιρίων» οφείλεται στην ένταση της ηλιακής ακτινοβολίας.

Το ηλιακό φως είναι σημαντικός παράγοντας για τον καθορισμό των ποιοτικών χαρακτηριστικών ενός προϊόντος. Όταν η ένταση του ηλιακού φωτός είναι μεγάλη, κατά τη φωτοσύνθεση, προάγεται ο σχηματισμός περισσότερων ουσιών από αυτές που καταναλώνονται κατά την αναπνοή και αποταμιεύονται υψηλής ενέργειας συστατικά, όπως είναι οι υδατάνθρακες (συνημμένο 29).

Η καλλιέργεια της «Αγκινάρας Ιρίων» ξεκινά το καλοκαίρι και η διαφοροποίηση και καρποφορία της ολοκληρώνονται μέσα στο φθινόπωρο. Το διάστημα αυτό η ένταση της ηλιακής ακτινοβολίας είναι υψηλή και παραμένει υψηλή ακόμη και τους χειμερινούς μήνες, όπου μεγιστοποιείται η παραγωγή (συνημμένο 28).

Επιπλέον ο νοτιοδυτικός προσανατολισμός των πεδιάδων καθώς και η επίπεδη κλίση τους (0-3%), θέτει τα φυτά σε πολύ μεγάλη έκθεση στο ηλιακό φως. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα τη σύνθεση και την απόθεση υδατανθράκων, οι οποίοι ως πολυσακχαρίτες (σάκχαρα) της προσδίδουν ιδιαίτερη γλυκύτητα. Επιπλέον καθορίζουν τη γεύση της «Αγκινάρας Ιρίων», καθιστώντας την κατάλληλη για νωπή κατανάλωση (εικόνες 42,43,44).

Έτσι οι κλιματικοί παράγοντες δεν επηρεάζουν μόνο την πρωιμότητα , αλλά και την ποιότητα του προϊόντος , γιατί παίζουν καθοριστικό ρόλο στη λειτουργία της φωτοσύνθεσης.

Συνοψίζοντας ,η γεωμορφολογία της περιοχής, οι τοπικές εδαφοκλιματικές συνθήκες , η διατήρηση του παραδοσιακού τρόπου καλλιέργειας , αλλά και η εμπειρία των παραγωγών είναι τα στοιχεία που συντελούν στην πρωιμότητα ,στη γλυκύτητα και στα ποιοτικά χαρακτηριστικά της «Αγκινάρας Ιρίων» , προσδίδοντας φήμη και προστιθέμενη αξία στο προϊόν.

6.3.2. Περιγραφή του δεσμού μεταξύ της φήμης του προϊόντος και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η φήμη της «Αγκινάρας Ιρίων» είναι καρπός επαγγελματισμού και πλούσιας παράδοσης αρκετών γενεών, ενώ είναι στενά συνυφασμένη με την οικονομική, κοινωνική και πολιτιστική ζωή της περιοχής των Ιρίων.

Αυτή η φήμη αποδεικνύεται με καθιερωμένες γιορτές, πολυάριθμες εκδηλώσεις και συναντήσεις, αναφορές στον έντυπο και ηλεκτρονικό τύπο, στα ραδιοτηλεοπτικά μέσα, σε βιβλία, περιοδικά και εκπομπές μαγειρικής, σε εξειδικευμένα περιοδικά γεωργικού ενδιαφέροντος και στα εδεσματολόγια (μενού) των τοπικών εστιατορίων.

Στην πρωιμότητα της «Αγκινάρας Ιρίων», αναφέρεται το περιοδικό Φρουτονέα, τεύχος 169, Φεβρουάριος 2013, στο οποίο περιγράφεται η ποικιλία Πράσινη του Άργους ή Αργίτικη «... Είναι η πιο διαδομένη ποικιλία στην περιοχή της Αργολίδας, καθώς και σε άλλα μέρη της Πελοποννήσου και στην Κρήτη. Είναι πρώιμη ποικιλία υψηλής παραγωγικότητας. Παράγει ανθοκεφαλές από το Νοέμβρη (στα Ίρια από τέλη Οκτώβρη).....» (εικόνα 33).

Στα ποιοτικά χαρακτηριστικά της «Αγκινάρας Ιρίων», γίνονται πολύ συχνές αναφορές σε άρθρα στα μέσα ενημέρωσης.

Συγκεκριμένα η εφημερίδα Τα Νέα της Αργολίδας, στις 20/05/2002, αναφέρει «..... στις θρεπτικές και φαρμακευτικές ιδιότητες αναφέρθηκε ο Χρήστος Ολύμπιος του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών , ο οποίος τόνισε ότι το φαγώσιμο μέρος της ανθοκεφαλής της αγκινάρας των Ιρίων είναι πλούσιο σε πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, βιταμίνη C, άλατα και κυτταρίνη.....» (εικόνα 44).

Άλλη αναφορά γίνεται στην εφημερίδα Πολιτιστικά Αργολίδας, στις 17/03/2010, «...Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης επαγγελματίες μάγειρες από την Τουρκία, την Κύπρο, οι οποίοι εκπροσωπούν φορείς που είναι μέλη του δικτύου *Conservatoire international des cuisines mediterranees*, και φυσικά από την Ελλάδα, θα αναδείξουν

ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ Π.Γ.Ε.

με τη δική τους ικανότητα και εμπειρία τη γαστρονομική απόλαυση ενός ιδιαίτερου και γευστικού προϊόντος όπως η αγκινάρα Ιρίων...» (εικόνα 43).

Ιδιαίτερα σημαντικό γεγονός για την περιοχή είναι η γιορτή της αγκινάρας, που διοργανώνεται κάθε Μάιο και πλαισιώνεται από σειρά εκδηλώσεων, που στόχο έχουν να αναδείξουν όλο και περισσότερο το χαρακτηριστικό, αυτό προϊόν της αγροτικής παραγωγής της Αργολίδας.

Οι τοπικοί, πολιτιστικοί, αγροτικοί και επαγγελματικοί σύλλογοι μαζί με φορείς της Τοπικής Αυτοδιοίκησης διοργανώνουν γαστριμαργικές βραδιές, διαγωνισμούς μαγειρικής με βάση την αγκινάρα Ιρίων, εκθέσεις φωτογραφίας και ζωγραφικής, έκθεση τοπικών προϊόντων, ποδηλατοδρομίες, ημερίδες και συναντήσεις αφιερωμένες στην παραγωγή και την προώθηση του προϊόντος (εικόνα 27, 28).

Συγκεκριμένα:

Το Μάιο του 2002 γίνεται στα Ίρια, η πρώτη ημερίδα στην Ελλάδα για την καλλιέργεια της «Αγκινάρας Ιρίων» και τις προοπτικές της με συμμετοχή διακεκριμένων επιστημόνων από την Ιταλία και την Ελλάδα (εικόνα 39).

Το Νοέμβριο του 2007 επισκέπτεται τα Ίρια η Επιτροπή του Διεθνούς Συλλόγου « Η πόλις της αγκινάρας», σύλλογος για την προώθηση και την οικονομία της αγκινάρας, από τη Ladispoli της Ιταλίας . Σκοπός της επίσκεψης είναι η δημιουργία ενός κέντρου ανταλλαγής πληροφοριών για το προϊόν και η σύναψη φιλίας μεταξύ των χωρών που παράγουν αγκινάρες με παράλληλη ανάπτυξη του τουρισμού .

Το Μάιο του 2010 γίνεται το πρώτο Γαστρονομικό Φεστιβάλ Αγκινάρας, στα Ίρια , όπου σεφ της ανατολικής Μεσογείου (μέλη του δικτύου Conservatoire international des cuisines mediterranees) μαγειρεύουν για την «Αγκινάρα Ιρίων» , στοχεύοντας να αναδείξουν με την ικανότητα και την εμπειρία τους την ιδιαιτερότητα και τη γευστικότητα του τοπικού προϊόντος (εικόνα 41).

Η φήμη του προϊόντος προκύπτει επίσης από τον έντυπο και ηλεκτρονικό τύπο καθώς και τα τηλεοπτικά μέσα επικοινωνίας.

Οι πολυάριθμες εκδηλώσεις και οι συνταγές μαγειρικής με αγκινάρες Ιρίων προβάλλονται σε εφημερίδες και σε ένθετα περιοδικά μαγειρικής, όπως «Ο Γαστρονόμος» της Κυριακάτικης Καθημερινής στο τεύχος Απριλίου 2009 και 2010 (εικόνα 30) , το «Gourmet» της Κυριακάτικης Ελευθεροτυπίας στο τεύχος Απριλίου 2010 (εικόνα 31) , «οι Λιχουδιές του Κόσμου του Επενδυτή» στο τεύχος Ιουνίου 2010 (εικόνα 32).

Συχνές αναφορές για την πορεία του προϊόντος στις αγορές , τις αυξομειώσεις των τιμών , τις νέες προοπτικές γίνονται από μεγάλης κυκλοφορίας περιοδικά γεωργικού

και εμπορικού ενδιαφέροντος, όπως τα «Φρουτονέα» στο τεύχος Φεβρουαρίου 2013 (εικόνα 33).

Δε λείπουν ωστόσο και οι εκπομπές μαγειρικής ιδιωτικών καναλιών, που αποδεικνύουν τη φήμη του προϊόντος. Κατά την επίσκεψη της εκπομπής « Μπουκιά και Συγχώριο» στην Αργολίδα ο Ηλίας Μαμαλάκης πηγαίνει στα Ίρια και μαγειρεύει μαζί με έναν ντόπιο φίλο του «αγκινάρες Ιρίων με πουρέ γλυκοπατάτας» .Γράφει λοιπόν στη συνταγή του στον ηλεκτρονικό τύπο πως «...Ονομαστές είναι οι αγκινάρες Ιρίων. Αναζητείστε τες στις Λαϊκές αγορές. Είναι πεντανόστιμες» (εικόνα 42).

Η « Κουζίνα της μαμάς» με τον Ευτύχη Μπλέτσα αφιερώνει μια ολόκληρη τηλεοπτική εκπομπή με τις μαμάδες – αγρότισσες να μαγειρεύουν παραδοσιακά, αλλά και πρωτοποριακά πιάτα με αγκινάρες Ιρίων (συνημμένο 15, εικόνα 34).

Η «Αγκινάρα Ιρίων» είναι ευρύτατα γνωστή στην τοπική, παραδοσιακή γαστρονομία, όπως αποδεικνύεται μέσα από πολλές συνταγές που περιλαμβάνονται στο βιβλίο της Νίκης Τσεκούρα, το 2013, « Αγκινάρα, ο θησαυρός της γης των Ιρίων» (εικόνα 26).

Δεδομένος επίσης, είναι ο κοινός βηματισμός της «Αγκινάρας Ιρίων » με την τουριστική ανάπτυξης της περιοχής (εικόνα 35). Μεγάλος αριθμός εδεσμάτων με βάση την αγκινάρα, που είναι χαρακτηριστικά της τοπικής, παραδοσιακής μαγειρικής βρίσκονται στους καταλόγους των εστιατορίων και προσφέρονται στους επισκέπτες, συμβάλλοντας στην ταυτότητα του τουριστικού προϊόντος της περιοχής (εικόνα 36). Αλλά και περιοδικά τουριστικού ενδιαφέροντος , σε αφιερώματα για την ευρύτερη περιοχή δεν παραλείπουν να κάνουν αναφορά στην καλλιέργεια της αγκινάρας , το προϊόν που σηματοδοτεί τα Ίρια, όπως ο « Εναλλακτικός Τουρισμός» στο τεύχος Αυγούστου – Σεπτεμβρίου 2008.

Η λαϊκή σοφία εγκωμιάζει τη νοστιμιά του τοπικού προϊόντος με την παροιμία «Αγκινάρα από το Ίρι που τραβάει το ποτήρι» και η γνωστή ζωγράφος Ντιάνα Αντωνάκου αναπαριστά σε ένα έργο της, το 2000, το μόχθο των εργατικών κατοίκων και επισημαίνει πως «.....άφησαν τις ντομάτες για τις αγκινάρες τις πιο νόστιμες σε όλο το Νομό....» . (εικόνα 25)

Η σημασία της «Αγκινάρας Ιρίων» για τον τόπο αντικατοπτρίζεται στο σήμα του Επαγγελματικού – Τουριστικού Συλλόγου Κάντιας - Ιρίων , το οποίο είναι μια αγκινάρα (εικόνα 37), ενώ η επίσημη σφραγίδα του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ιρίων είναι η σχηματοποιημένη κεφαλή μιας αγκινάρας, που μοιάζει πολύ στην αγκινάρα που οι ίδιοι καλλιεργούν (εικόνα 38).

- Ιστορικά στοιχεία

Η παρουσία της αγκινάρας στα αρχαία και ρωμαϊκά χρόνια μνημονεύεται από ελληνικές και λατινικές πηγές.

Σοβαρή ιστορική αναφορά για την αγκινάρα αποτελεί η ρωμαϊκής περιόδου πλάκα, που βρίσκεται στο Μουσείο της Τρίπολης, σύμφωνα με την αφήγηση του συντοπίτη Αρχαιολόγου Χρήστου Πιτερού. Στη σωζόμενη αυτή πλάκα που χρονολογείται από τον 4^ο -5^ο μ.Χ. αιώνα, καταγράφονται διάφορα αγαθά με την τιμή τους, μεταξύ αυτών και η «κυνάρα», δηλαδή η σημερινή μας αγκινάρα.

Ιδιαίτερης σημασίας, επίσης, αναφορά περιέχει το «Φορολογικό κατάστιχο της δημογεροντίας Άργους των ετών 1806-1807», που ανακοινώθηκε από τον ιστορικό Αθ. Θ. Φωτόπουλο, το 2004 στα Πρακτικά του Α΄ Συνεδρίου Αργειακών Σπουδών «Το Άργος κατά τον 19^ο αιώνα». Στο κατάστιχο αυτό, όπου υπάρχει πλήθος αναγραφών και «δοσοληψιών» για το βιλαέτι του Άργους, αναφέρεται στη σελ. 487 «Αγγινάρες των προεστών εις Τριπολιτζάν 4:20», που σημαίνει ότι η αγκινάρα, που προφανώς καλλιεργούνταν, αποτελούσε είδος «απόδοσης» των «ραγιάδων» προς τις οθωμανικές αρχές και τους προεστούς (συνημμένο 16).

Επί της δεύτερης Ενετοκρατίας (1686- 1715), έχει δοθεί μεγάλη έμφαση στη γεωργική παραγωγή της έφορης Αργείτικης πεδιάδας, όπου οι περιηγητές αναφέρονται στον Ερασίνο και τα πολυάριθμα πηγάδια που ποτίζουν τους «αμέτρητους κήπους» με τα λαχανικά. Σύμφωνα με τις ενετικές πηγές: «...από τους λαχανόκηπους του Άργους παράγονται λαχανικά σε ποσότητα και ποιότητα όχι κατώτερη εκείνης κάποιων περιοχών της Ιταλίας».

Θεωρείται βέβαιο, λοιπόν ότι η αγκινάρα στην ενετική περίοδο αποτελεί βασικό καλλιεργούμενο λαχανικό, το οποίο προφανώς βρήκαν στην περιοχή και το οποίο συνεχίστηκε και επί επικράτειας των Οθωμανών.

Αργότερα, μετά την τουρκοκρατία, σημαντική αναφορά για την καλλιέργεια της αγκινάρας στην περιοχή του Άργους και την μεγάλη εμπορική της αξία ως εξαγωγίμο προϊόν στην Κωνσταντινούπολη, την Αίγυπτο και τη Σμύρνη κάνει ο δημοσιογράφος Γ.Π. Παρασκευόπουλος, το 1869 στο βιβλίο του «Ταξίδια ανά την Ελλάδα». Στην περιγραφή του, την κατατάσσει πρώτη ανάμεσα σε άλλους πλουτοφόρους, περιζήτητους πόρους του Άργους (συνημμένο 17).

Στοιχεία για την έκταση της καλλιέργειας της αγκινάρας στις επαρχίες Άργους και Ναυπλίας έχουμε από τη Γεωργική Απογραφή της Ελλάδας του έτους 1911 και 1929, ενώ η διαδικασία μεταποίησής της σε κονσέρβες ,στοχεύοντας στην εσωτερική και εξωτερική αγορά είναι γνωστή από το 1916 (συνημμένα 18,19,20).

ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ Π.Γ.Ε.

Την περίοδο του μεσοπολέμου γίνεται αναφορά της καλλιέργειας της αγκινάρας στα χωριά της Αργολίδας, στην ερευνητική μελέτη για την Α.Τ.Ε με θέμα η « Η Αργολική πεδιάδα» , το έτος 1938. Οι Ν.Η. Αναγνωστόπουλος και Γ. Γαλλάλης καταγράφουν την καλλιέργεια της αγκινάρας , καθώς και τις τεχνικές που χρησιμοποιούν οι αγκιναροπαραγωγοί (συνημμένο 21). Αν εξαιρέσουμε τη χρήση των γεωργικών μηχανημάτων ,οι τεχνικές αυτές είναι κατ' ουσία ίδιες με τις τωρινές, γεγονός που αποδεικνύει τη μετάδοση των παραδοσιακών τρόπων από γενιά σε γενιά έως σήμερα. Οι παλαιότεροι θυμούνται ότι οι καλύτερα αμειβόμενοι εργάτες ήταν οι «δεματάδες», αυτοί δηλαδή που έδεναν τις αγκινάρες σε δεμάτια.

Η συστηματική καλλιέργεια της αγκινάρας στην περιοχή των Ιρίων και της Κάντιας γίνεται μετά τον 2^ο παγκόσμιο πόλεμο ,μεταξύ 1946 – 1947, από έναν καινοτόμο κτηματία της περιοχής το Ν. Γεωργόπουλου (συνημμένο 22). Η καλλιέργειά της χρόνο με το χρόνο εντατικοποιείται, παραμερίζοντας τα σιτηρά και τα καλοκαιρινά κηπευτικά (τομάτες, μελιτζάνες, κτλ). Ευδοκίμει στο ήπιο, ξηροθερμικό περιβάλλον και στα εύφορα εδάφη των δύο πεδιάδων, των οποίων η γονιμότητα είναι γνωστή από την α' ενετική κυριαρχία στην περιοχή (1389- 1540), καθώς υπάρχει μια διαρκής αμφισβήτηση της κυριότητάς τους μεταξύ Ενετών και Τούρκων (συνημμένο 23).

Η καλλιέργειά της δίνει πρώιμες, υψηλές αποδόσεις και ικανοποιητικές προσόδους στους παραγωγούς.

Το 1969 πιστοποιητικό της τότε Κοινότητας Ιρίων μαρτυρά την δραματική μείωση της καλλιέργειας της βερικοκιάς και την αντικατάστασή της από την καλλιέργεια της αγκινάρας, αναφέροντας ενδεικτικά ότι καλύπτει 8.000 στρέμματα, δηλαδή τα 8/12 των δύο κάμπων (συνημμένο 24).

Στα επόμενα χρόνια, η έκταση της καλλιεργούμενης γης με αγκινάρες και ο βαθμός εξειδίκευσης των παραγωγών μεγιστοποιείται, ενώ η οικονομία και η κοινωνία του τόπου μπλέκονται με επίκεντρο το προϊόν της αγκινάρας (συνημμένο 25).

Το σημαντικότερο , όμως στοιχείο που συντελεί στο στενό δεσμό του προϊόντος με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή είναι η περίοδος της ξηρασίας κατά το χρονικό διάστημα 1980-2000. Τότε παρατηρούνται συστηματικά φαινόμενα ξηρασίας και σοβαρής ποιοτικής υποβάθμισης των εδαφοϋδατικών πόρων στην περιοχή των Ιρίων και της Κάντιας (συνημμένο 26).

Η καλλιέργεια της αγκινάρας, που παρουσιάζει ανθεκτικότητα στα άλατα και αναπτύσσεται και παράγει σε εδάφη καλής φυσικής στράγγισης με περίσσεια ασβεστίου και μαγνησίου, όπως αυτά των δύο πεδιάδων, δίνει τη δυνατότητα

ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ Π.Γ.Ε.

στους κατοίκους της περιοχής να έχουν μια πολύ καλή οικονομική πρόσοδο, αφού είναι σχεδόν αδύνατη η καλλιέργεια άλλων κηπευτικών και οπωροφόρων (συνημμένο 27).

Σήμερα, η «Αγκινάρα Ιριών» καλύπτει το μεγαλύτερο μέρος των αναγκών της εγχώριας αγοράς, επιβεβαιώνοντας έτσι τη φήμη της (εικόνα 45).

7. ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ

Ο έλεγχος της τήρησης και της διασφάλισης των προδιαγραφών του προϊόντος πραγματοποιείται από τον Οργανισμό Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (ΟΠΕΓΕΠ), που φέρει το διακριτικό τίτλο AGROCERT, σε συνεργασία με τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής της Περιφερειακής Ενότητας Αργολίδας. Ο έλεγχος αφορά στοιχεία σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την ποιότητα του παραγόμενου ΠΓΕ προϊόντος.

Στοιχεία επικοινωνίας:

- Όνομα: ΕΛ.Γ.Ο. ΔΗΜΗΤΡΑ (πρώην ΟΠΕΓΕΠ- AGROSERT)
Διεύθυνση: Κουρτίδου 56-58 & Νιρβάνα
Τ.Κ. 11145 Αθήνα
Τηλ. : 210 -8392000
Fax: 210 -8231438
E- mail: info@elgo.gr
Website: www.elgo.gr
- Όνομα: Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής της Περιφερειακής Ενότητας Αργολίδας
Διεύθυνση: Παρ. οδός Ναυπλίου-Ν.Κίου 21100, Ναύπλιο
Τηλ.: 2752360250-301
Fax.: 2752360270
E-mail: agro@argolida.gr

8. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Εφαρμόζεται η ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

9. ΕΘΝΙΚΗ – ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

10. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ- ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

- Συνημμένο 1: Στοιχεία ΟΠΕΚΕΠΕ «Αγκινάρας Ιρίων» έτους 2011 και 2012.
- Συνημμένο 2: Η Ενιαία Δήλωση Εκμετάλλευσης παραγωγού έτους 2013
- Συνημμένο 3: Αυτοκόλλητο καρτελάκι εμπορίας προϊόντος.
- Συνημμένο 4: Απόσπασμα από το βιβλίο « Ειδική Λαχανοκομία» , Χρήστου Ολύμπιου, 1994.
- Συνημμένο 5: Απόσπασμα από το βιβλίο « Ειδική Λαχανοκομία» , Χρήστου Ολύμπιου, 1994.
- Συνημμένο 6: Απόσπασμα από τη «Μελέτη αρδευτικού δικτύου Ιρίων Νομού Αργολίδας», Ι.Γ. Αργυροκαστρίτης, 1999.
- Συνημμένο 7: Έκθεση Δοκιμών, Δ/ση Γεωλογίας – Υδρογεωλογίας, ΥΠΑΑΤ
- Συνημμένο 8: Απόσπασμα από τη « Περιοχή μελέτης- Παραλία Ιρίων Νομού Αργολίδας, Τομέας Εδαφολογίας & Γεωργικής Χημείας ,ΓΠΑ, 2013.
- Συνημμένο 9: Απόσπασμα από τη «Μελέτη αρδευτικού δικτύου Ιρίων Νομού Αργολίδας», Ι.Γ. Αργυροκαστρίτης, 1999.
- Συνημμένο 10: Απόσπασμα από τη «Μελέτη αρδευτικού δικτύου Ιρίων Νομού Αργολίδας», Ι.Γ. Αργυροκαστρίτης, 1999
- Συνημμένο 11: Τιμολόγιο παραγωγού
- Συνημμένο 12: Απόσπασμα από τη «Μελέτη αρδευτικού δικτύου Ιρίων Νομού Αργολίδας», Ι.Γ. Αργυροκαστρίτης, 1999
- Συνημμένο 13: Τιμολόγιο παραγωγού
- Συνημμένο 14: Τιμολόγιο παραγωγού
- Συνημμένο 15: Εξωτερικοί σύνδεσμοι –υπερσυνδέσεις που παραπέμπουν σε συνταγές μαγειρικής
- Συνημμένο 16: Απόσπασμα από τα «Πρακτικά του Συνεδρίου Αργειακών Σπουδών – Το Άργος κατά τον 19^ο αιώνα», Αθ. Θ. Φωτόπουλος, 2009.
- Συνημμένο 17: Απόσπασμα από το βιβλίο «Ταξίδια ανά την Ελλάδα Ναύπλιον – Άργος», Γ.Π. Παρασκευόπουλος, 1869, Εκδόσεις Ελλέβορος.
- Συνημμένο 18: Γεωργική Απογραφή του έτους 1911, Πελοπόννησος, Αθήνα 1914.
- Συνημμένο 19: Γεωργική και Κτηνοτροφική Απογραφή του έτους 1929, Πελοπόννησος, Αθήνα 1934.
- Συνημμένο 20: Εικόνα από το βιβλίο «Το Εμποροβιοτεχνικό Παρελθόν του Ναυπλίου». Γιώργος Αντωνίου, Ναύπλιο 2009.

ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ Π.Γ.Ε.

- Συνημμένο 21: Απόσπασμα από το βιβλίο « Η Αργολική Πεδιάδα», Ν.Η. Αναγνωστόπουλος και Γ. Γαλλάλης , Αθήνα 1938.
- Συνημμένο 22: : Εκκαθάρισις παραγωγού, 1948.
- Συνημμένο 23: Πυργόσπιτα σε μικρούς οικισμούς στην περιοχή της Ναυπλίας, Μελέτη Νίκης Χρονοπούλου – Ζαμενοπούλου.
- Συνημμένο 24: Πιστοποιητικό Κοινότητας Ιρίων, Ίρια 1969.
- Συνημμένο 25: Έγγραφο της Δ/σης Αγροτικής Ανάπτυξης Ν. Αργολίδας.
- Συνημμένο 26: Απόσπασμα από τη «Μελέτη αρδευτικού δικτύου Ιρίων Νομού Αργολίδας»,Ι.Γ.Αργυροκαστρίτης,1999
- Συνημμένο 27: Απόσπασμα από τη «Μελέτη αρδευτικού δικτύου Ιρίων Νομού Αργολίδας»,Ι.Γ.Αργυροκαστρίτης,1999
- Συνημμένο 28: Απόσπασμα από τη «Μελέτη αρδευτικού δικτύου Ιρίων Νομού Αργολίδας»,Ι.Γ.Αργυροκαστρίτης,1999
- Συνημμένο 29: Απόσπασμα από το βιβλίο «Φυσιολογία Φυτών», Στυλιανός Καρατάγλης, ΑΠΘ
- Συνημμένο 30: Καταστατικό του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ιρίων (Σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν. 2810/2000).
- Συνημμένο 31: Χάρτης της γεωγραφικά οριοθετημένης περιοχής

