

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ

Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη - Xira Sika Taxiarchi

### 2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

#### 2.1. Η Πρώτη ύλη

Το προϊόν "Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη" αποτελείται από ξηρά σύκα που προέρχονται αποκλειστικά από συκόδεντρα της ποικιλίας "Σμυρνέικη" που καλλιεργούνται αποκλειστικά μέσα στη γεωγραφική ζώνη που καθορίζεται επακριβώς από τις κοινότητες Ταξιάρχη, Νέος Πύργος, Αγ. Γεώργιος, Ωρειοί, Ιστιαία, Καμάρια, Καστανιώτισσα. Τα Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη έχουν υποκίτρινο χρώμα, ευχάριστη οσμή και γλυκιά γεύση.

Χαρακτηριστικά της ποικιλίας Σμυρνέικης :

Ποικιλία Σμυρνέικη ή μονόφορη: Ο καρπός της έχει μεγάλο μέγεθος και σφαιρικό σχήμα με μικρό λαιμό, ενώ ο φλοιός της είναι πρασινοκίτρινος. Η σάρκα είναι κεχριμπαρένια έως κόκκινη και πολύ γλυκιά. Όλες οι μορφές της δίνουν άριστης ποιότητας νωπά ή ξηρά σύκα. Είναι δένδρο μέτρια ζωηρό, αρκετά παραγωγικό, φυλλοβόλο που το ύψος του φθάνει συνήθως τα 2-5 μέτρα, ενώ η διάρκεια ζωής του είναι περίπου 50-60 χρόνια. Έχει γαλακτώδη χυμό που τρέχει από κάθε τομή ή πληγή που δημιουργείται στο δένδρο. Καλλιεργείται σε θερμές και δροσερές παραθαλάσσιες περιοχές στην Ελλάδα, αλλά κυρίως απαντάται στην Εύβοια και στη Μεσσηνία.

Πολλαπλασιάζεται με μοσχεύματα ή παραφυάδες (κολορίζια) το χειμώνα ή αρχές της άνοιξης τα οποία αφού φυτευτούν σε φυτώρια για ένα χρόνο στη συνέχεια μεταφυτεύονται στην οριστική τους θέση. Προσβάλλεται σπάνια από ασθένειες, σημαντικότερες ασθένειες δε είναι η ενδόσηψη (σάπισμα) και το ξύνισμα.

#### 2.2. Χαρακτηριστικά των Ξηρών Σύκων Ταξιάρχη

Τα "Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη" είναι φυσικώς αποξηραμένα σύκα που προέρχονται αποκλειστικά από συκόδεντρα της ποικιλίας Σμυρνέικη και έχουν υποκίτρινο χρώμα, ευχάριστη οσμή και γλυκιά γεύση.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των Ξηρών Σύκων Ταξιάρχη όπως προκύπτουν από τις συνεχείς εργαστηριακές αναλύσεις που πραγματοποιούνται σε διαπιστευμένα εργαστήρια (Παράρτημα Α) περιγράφονται συνοπτικά παρακάτω:

<b>ΧΡΩΜΑ</b>	Υποκίτρινο, ομοιόμορφο
--------------	------------------------

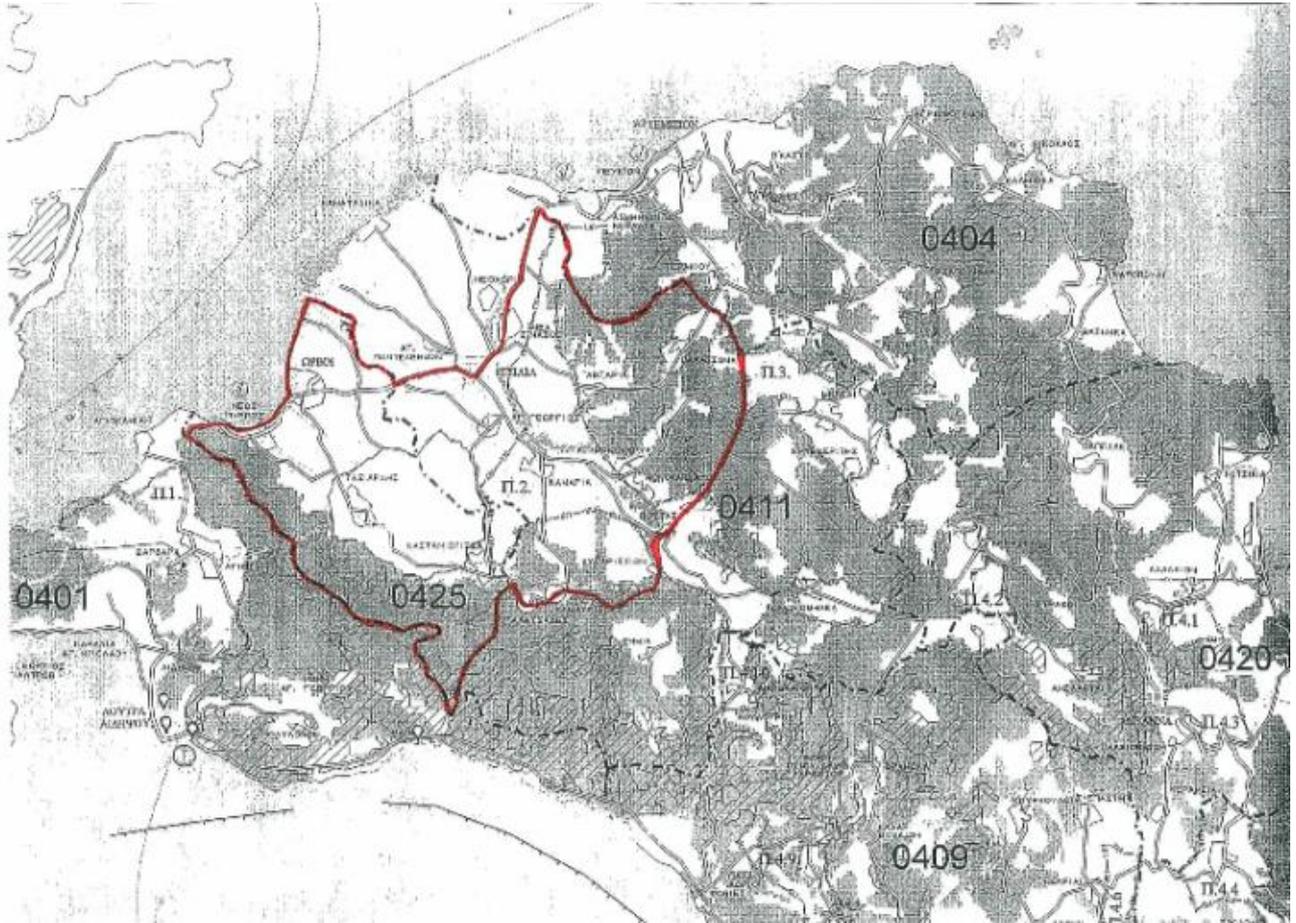
<b>ΑΡΩΜΑ</b>	Ευχάριστο, γλυκό
<b>ΓΕΥΣΗ</b>	Γλυκιά, πλούσια
<b>ΕΜΦΑΝΙΣΗ</b>	Τα ξηρά σύκα έχουν λεπτό φλοιό και σάρκα μελιτώδους υφής, μεγάλο μέγεθος (45-55 τεμάχια/κιλό)

<b>Θρεπτικά συστατικά ανά 100 γρ:</b>	
Πρωτεΐνες:	min 3,0gr
Σάκχαρα:	min 55gr
Σακχαρόζη:	min 0,60 γρ
Διαιτητικές ίνες:	3,0 - 5,0γρ
Υγρασία:	max. 19%

### 3. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Τα συκόδεντρα που καλλιεργούνται βρίσκονται αποκλειστικά μέσα στη γεωγραφική ζώνη που καθορίζεται επακριβώς από τις κοινότητες Ταξιάρχη, Νέος Πύργος, Αγ. Γεώργιος, Ωρειοί, Ιστιαία, Καμάρια και Καστανιώτισσα στη βόρεια Εύβοια. Η περιοχή στην οποία καλλιεργούνται τα σύκα Ταξιάρχη περικλείεται από τα βουνά της Βόρειας Εύβοιας από τις τρεις πλευρές και από τη θάλασσα από την τέταρτη, έτσι ώστε να δημιουργείται ένα ξεχωριστό μικροκλίμα στην περιοχή.

Η περιοχή παραγωγής οριοθετείται στον παρακάτω χάρτη.



Η γεωγραφική περιοχή στην οποία παράγονται τα Ξηρά Σύκα Ταξίαρχη



Η ευρύτερη γεωγραφική περιοχή της Εύβοιας στην οποία φαίνεται και η οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη στην οποία παράγονται τα Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη

#### 4. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Οι παραγωγοί της πρώτης ύλης (σύκα) είναι καταγεγραμμένοι στο Μητρώο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ταξιάρχη (Παράρτημα Γ) που τηρείται στην Διεύθυνση Γεωργίας της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Εύβοιας.

Η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος εξασφαλίζεται με τους παρακάτω τρόπους:

- Οι παραγωγοί σύκων που προορίζονται για χρήση στην παραγωγή των Ξηρών Σύκων Ταξιάρχη τηρούν αρχείο, όπου καταγράφουν τον κωδικό αριθμό του αγροτεμαχίου από το οποίο προέρχονται τα σύκα και την ποσότητα των Ξηρών σύκων που παραδίδεται στο τυποποιητήριο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ταξιάρχη και στα υπόλοιπα τυποποιητήρια της περιοχής. Επιπρόσθετα, ένα μεγάλο μέρος των παραγωγών εφαρμόζουν συστήματα ολοκληρωμένης διαχείρισης στην καλλιέργεια των σύκων, επιτρέποντας έτσι τον πλήρη έλεγχο του προϊόντος και καταγράφοντας όλες τις καλλιεργητικές φροντίδες που δέχονται οι συκιές.
- Το συσκευαστήριο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ταξιάρχη και τα υπόλοιπα συσκευαστήρια της περιοχής, κατά την παραλαβή των σύκων τηρούν αρχείο με το ονοματεπώνυμο του παραγωγού, τους κωδικούς των αγροτεμαχίων προέλευσης των σύκων και την ποσότητα και ποιότητα των σύκων που παραδίδονται. Κάθε παρτίδα Ξηρών Σύκων Ταξιάρχη ταυτοποιείται πλήρως.
- Μετά την παραλαβή τους, γίνεται πλήρης ανάλυση των Ξηρών σύκων σε διαπιστευμένο εργαστήριο για τη συμφωνία τους με τις προδιαγραφές και τις νομοθετικές απαιτήσεις.

- Κατά τη συσκευασία του προϊόντος τηρείται αρχείο με την ημ/νία συσκευασίας, την ποσότητα, την ποιοτική κατηγορία στην οποία ανήκει, τον τύπο της συσκευασίας και τους παραγωγούς στους οποίους ανήκαν τα σύκα που συσκευάστηκαν. Κάθε παρτίδα συσκευασμένου προϊόντος ταυτοποιείται με τον Αριθμό Παρτίδας (Lot Number) ο οποίος αναγράφεται στη συσκευασία και καταχωρείται στο αρχείο.
- Το συσκευαστήριο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ταξιάρχη και τα υπόλοιπα συσκευαστήρια της περιοχής τηρούν πλήρη αρχεία εκροών, δηλαδή την ημερομηνία, τον προορισμό, τα στοιχεία του αποδέκτη, την ποσότητα και τους Αριθμούς Παρτίδας των ξηρών σύκων που συσκευάζουν.

Η τήρηση των αρχείων από παραγωγούς και μεταποιητές επιτρέπει τον εντοπισμό της προέλευσης και του προορισμού του προϊόντος, καθώς και τον προσδιορισμό των ποσοτήτων που έχουν ληφθεί και τεθεί σε κυκλοφορία.

## 5. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

### 5.1. Καλλιέργεια των συκόδεντρων

Στις συκιές από τις οποίες παράγονται τα Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη εφαρμόζονται ανελλιπώς όλες οι παραδοσιακές καλλιεργητικές φροντίδες των συκοκαλλιεργητών της περιοχής. Πιο συγκεκριμένα οι καλλιεργητικές φροντίδες που εφαρμόζονται είναι οι εξής:

- Οι αποστάσεις φύτευσης για τα δενδρύλλια της συκιάς είναι συνήθως έξι ως δέκα μέτρα, σε τετράγωνα.
- Οι κύριες αρόσεις είναι δύο κατά τη διάρκεια του έτους:
  - τον Οκτώβριο - Νοέμβριο με σκοπό να προετοιμάσουν το έδαφος για να απορροφήσει και να συγκρατήσει το νερό των χειμερινών βροχών, ώστε να ενσωματωθούν τα οργανικά ή τα σύνθετα ανόργανα λιπάσματα
  - το Φεβρουάριο με σκοπό να σπάσει η κρούστα, να καταστραφούν τα ζιζάνια και παράλληλα να μπορέσει το έδαφος να συγκρατήσει τις εαρινές και τις θερινές βροχές. Τους μήνες Μάιο και Ιούνιο γίνονται 1 - 2 φρεζαρίσματα και πριν τη συγκομιδή γίνεται ισοπέδωση του εδάφους των συκεώνων προκειμένου να διευκολυνθεί η συγκομιδή.
- Η κατεργασία του εδάφους γίνεται επιφανειακά με καλλιεργητές. Συνηθίζεται η χρήση καταστροφέα ο οποίος ενσωματώνει την υπάρχουσα χλωρίδα αλλά και τα κλαδιά τα οποία έχουν προκύψει από το κλάδεμα των συκιών. Η πρακτική αυτή παρέχει το πλεονέκτημα του εμπλουτισμού του εδάφους με οργανικά συστατικά.
- Οι συκιές στην περιοχή γύρω από τον Ταξιάρχη διαμορφώνονται σε κυπελοειδές σχήμα και γενικά εφαρμόζεται μόνο ένας κλαδοκάθαρος τους μήνες Δεκέμβριο-Ιανουάριο με σκοπό τη διατήρηση του σχήματος των δέντρων, την ανάπτυξη νέας βλάστησης, την έκθεση του εσωτερικού μέρους της κόμης σε άφθονο φως και επαρκή αερισμό και την αφαίρεση ξηρών και συμπλεκόμενων κλαδών της κόμης των συκόδεντρων. Επίσης, κάθε τρία με τέσσερα χρόνια αφαιρούνται κάποια

μεγάλα κλαδιά προκειμένου να διατηρείται στο επιθυμητό μέγεθος η κόμη των δέντρων.

- Η λίπανση γίνεται με οργανικά και ανόργανα, κυρίως, λιπάσματα, συνήθως αζωτούχα, τα οποία διασκορπίζονται κάτω από την κόμη του δέντρου στα μέσα της περιόδου των βροχών .
- Η άρδευση των συκεώνων εξασφαλίζεται με σύστημα στάγδην ή δικτύωση του οποίου γίνεται με σωληνώσεις σε ύψος 1-1,5 μέτρων. Το πότισμα γίνεται επιφανειακά από τους εκτοξευτήρες οι οποίοι στέλνουν το νερό προς όλες τις κατευθύνσεις, σαν ομπρέλα, γύρω από τη ρίζα του δένδρου.
- Οι συκιές στην περιοχή της Ιστιαίας δεν αντιμετωπίζουν κάποιον ιδιαίτερα σημαντικό εχθρό και σαν αποτέλεσμα δε γίνονται σχεδόν καθόλου ψεκασμοί με φυτοπροστατευτικά προϊόντα παρά μόνο η χρήση χαλκού αν οι καιρικές συνθήκες είναι ευνοϊκές για την ανάπτυξη παθογόνων.

## **5.2. Συλλογή των σύκων**

Η συλλογή των σύκων γίνεται με το χέρι σε ημερήσια βάση, αφού προηγουμένως τα ώριμα ή υπερώριμα σύκα έχουν πέσει πάνω σε δίχτυα τα οποία βρίσκονται 70 cm πάνω από το έδαφος (Εικ.1).

Η συγκομιδή, διαλογή και παραλαβή των σύκων διέπονται από οδηγίες και κανονισμούς τους οποίους εκδίδει ο Συνεταιρισμός.



Εικ.1: Δίχτυα συλλογής σύκων σε συκεώνα της περιοχής

## **5.3. Διαλογή - Λεύκανση - Ξήρανση των σύκων**

Η πρώτη διαλογή σύκων γίνεται από τους συκοπαραγωγούς αμέσως μετά τη συγκομιδή τους. Για εμπορία χρησιμοποιούνται μόνο τα ευμεγέθη σύκα (45-55 τεμ./κιλό), ενώ τα ακατάλληλα για εμπορία σύκα (απόσυκα) απομακρύνονται. Ακολουθεί η λεύκανση των σύκων που γίνεται σε ειδικούς κλίβανους με το κάψιμο άνθους θείου. Τα σύκα τοποθετούνται σε ξύλινα τελάρια σε μία στρώση μέχρι πληρώσεως του όγκου των κλιβάνων. Για τη λεύκανση χρησιμοποιούνται 400-800 gr. θείου (SO<sub>2</sub>) και η όλη διαδικασία διαρκεί από 1-2 ώρες ανάλογα με το βάρος των σύκων και την ποσότητα του θείου. Αμέσως μετά τη λεύκανση των σύκων ακολουθεί η ξήρανση τους σε ειδικές «λιάστρες» (Εικ.2) όπου παραμένουν από 9 μέχρι 12 ημέρες ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες. Η οριστική διαλογή των σύκων μετά την ξήρανση σε Α΄ ή Β΄ ποιοτική κατηγορία γίνεται σε ειδικές εγκαταστάσεις του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ταξιάρχη με κριτήρια το μέγεθος, την ωριμότητα, την περιεκτικότητα σε συκόμελο, τυχόν μηχανικές ή εντομολογικές βλάβες του φλοιού, ευρωτιάσεις κ.λπ. Στη συνέχεια τα αποξηραμένα σύκα τοποθετημένα σε πλαστικά κιβώτια προωθούνται για απεντόμωση σε ειδικό χώρο, σύμφωνα με τις εθνικές και κοινοτικές νομοθετικές απαιτήσεις. Μόνο απεντομωμένα σύκα διατίθενται στα συσκευαστήρια για μεταποίηση και τυποποίηση.



Εικ.2: Οι λιάστρες στις οποίες ξηραίνονται τα σύκα

#### **5.4 Μεταποίηση - Τυποποίηση**

Η μεταποίηση και η τυποποίηση γίνονται σε ειδικά συσκευαστήρια - τυποποιητήρια, εφοδιασμένα με άδεια λειτουργίας των αρμοδίων κρατικών αρχών σύμφωνα με όλους τους προβλεπόμενους Εθνικούς και Κοινοτικούς κανόνες υγιεινής των τροφίμων. Τα ξηρά σύκα εμβαπτίζονται σε ειδικά πλυντήρια νερού 60°C - 70°C για 1-3 λεπτά. Κατά την πλύση απομακρύνονται από την επιφάνεια των σύκων διάφορα ξένα σώματα και εκπλύνονται κατά το μεγαλύτερο μέρος τα υπολείμματα θείου από τη λεύκανση. Μετά το πλύσιμο των ξηρών σύκων ακολουθεί το στραγγισμα. Τα σύκα τοποθετημένα σε πλαστικά κιβώτια, στοιβάζονται ανά 20-30 κιβώτια και τοποθετούνται μαζί σε νάυλον περιέκτες που κλείνουν αεροστεγώς για 2-3 ημέρες μέχρι να στραγγίσουν.

## 5.5 Συσκευασία

Η συσκευασία των Ξηρών Σύκων Ταξιάρχη γίνεται κυρίως στο συσκευαστήριο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ταξιάρχη και σε μερικά άλλα συσκευαστήρια της περιοχής τα οποία είναι και αυτά εγκεκριμένα από τις αρμόδιες αρχές και εφαρμόζουν τις νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις περί υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.

Ακολουθεί η συσκευασία των σύκων σε διάφορες αποδεκτές από το εμπόριο συσκευασίες. Ενδεικτικά οι μικροσυσκευασίες περιλαμβάνουν συνήθως πακέτα των 250g., 500g., 1000g., ενώ οι μεγάλες συσκευασίες γίνονται σε χαρτοκιβώτια των 5 και 10 κιλών.

Η δευτερογενής συσκευασία γίνεται μέσα σε χαρτοκιβώτια των 5 και 10 κιλών. Μετά τη δευτερογενή συσκευασία γίνεται ξανά απεντόμωση των σύκων, προκειμένου να μην υπάρξουν προσβολές από έντομα και υποβαθμιστεί η ποιότητα των προϊόντων.

Η συσκευασία θα γίνεται εντός των ορίων της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης που αναφέρθηκε παραπάνω (Ενότητα 3) προκειμένου να διαφυλαχθεί η προστασία του ονόματος και να διασφαλιστεί η ποιότητα και η αυθεντικότητα του προϊόντος.

Αυτό γίνεται για τους εξής λόγους:

- ☞ Η μεταφορά των Ξηρών Σύκων Ταξιάρχη σε συσκευαστήρια εκτός των ορίων της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης εγκυμονεί κινδύνους αλλοίωσης των ποιοτικών και οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών λόγω δύσκολα ελεγχόμενων συνθηκών μεταφοράς και αποθήκευσης.
- ☞ Η ιδιαιτερότητα και η αυθεντικότητα του προϊόντος διαφυλάσσεται με την παραμονή του εντός της οριοθετημένης ζώνης όπου η διαδρομή από τη συγκομιδή της πρώτης ύλης μέχρι το τελικό συσκευασμένο προϊόν είναι πολύ μικρή, άρα η ιχνηλασιμότητα είναι ευκολότερο να διαφυλαχτεί.
- ☞ Ο κίνδυνος της παραποίησης της ταυτότητας του προϊόντος και απώλειας της αυθεντικότητάς του είναι δύσκολο να ελεγχθεί εκτός των ορίων της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης.
- ☞ Τα ξηρά σύκα Ταξιάρχη είναι λεπτόφλουδα και για αυτό το λόγο γίνεται πάντα υποχρεωτικά διπλή απεντόμωση, μία μετά την ξήρανση των σύκων πριν συσκευαστούν και μία φορά μετά την τελική τους συσκευασία, προκειμένου να μην υπάρχουν προσβολές από έντομα, οι οποίες οδηγούν σε σημαντική υποβάθμιση της ποιότητας των "Ξηρών Σύκων Ταξιάρχη". Αν επιτραπεί η συσκευασία των "Ξηρών Σύκων Ταξιάρχη" και εκτός ζώνης υπάρχει μεγάλος κίνδυνος να μη γίνεται καθόλου ή να μη γίνεται σωστά η δεύτερη απεντόμωση, με αποτέλεσμα να κινδυνεύσει η ποιότητα και η φήμη των προϊόντων

## 6.ΔΕΣΜΟΣ

### A. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή της Βόρειας Εύβοιας είναι ομαλή και λοφώδης με χαμηλά βουνά (Λιχάδα, Τελέθριο, Ξηρό όρος). Στο Βόρειο τμήμα του νομού της Εύβοιας υπάρχουν πετρώματα

του Παλαιοζωικού, Μεσοζωικού και Καινοζωικού αιώνα και πιο συγκεκριμένα πυριγενή, μεταμορφωμένα, οφιόλιθοι, ασβεστόλιθοι, μάρμες, κροκαλοπαγή, κλπ. Τα εδάφη που προέρχονται από την αποσάθρωση των ανωτέρω πετρωμάτων είναι διαφόρου υφής και σύστασης, που εξαρτάται κυρίως από την προέλευση και το είδος του πετρώματος. Η δομή των εδαφών, το είδος της βλάστησης, το μικρό μήκος των ρεμμάτων, είναι παράγοντες που επιδρούν ανασταλτικά στην δημιουργία χειμαρρικών φαινομένων.

Στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή που περιγράφεται στην ενότητα 3 το έδαφος είναι αμμοαργιλλοπηλώδες, μέτρια αλκαλικό, με μεγάλη ποσότητα ολικού ασβεστίου, και με περιεκτικότητα σε οργανική ουσία από χαμηλή ως ελαφρά χαμηλή. Τα χαρακτηριστικά αυτά τεκμηριώνονται από τα αποτελέσματα πλήθους εδαφολογικών αναλύσεων που έχουν γίνει και συνεχίζουν να γίνονται στην περιοχή σε διαπιστευμένα εργαστήρια γεωργικών και χημικών αναλύσεων (Παράρτημα Β). Τα συγκεκριμένα εδάφη αποτελούν το καταλληλότερο υπόβαθρο για την καλλιέργεια των δέντρων της συκιάς και την παραγωγή σύκων με ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Η μέση ετησία θερμοκρασία στο Βόρειο τμήμα του Νομού Εύβοιας είναι περίπου 18°C, ενώ η απόλυτη ελαχίστη θερμοκρασία αέρος εκτιμάται ότι μπορεί να κατέλθει μέχρι -10°C και η απόλυτη μέγιστη να ανέλθει περίπου μέχρι τους +45°C. Το μέσο ετήσιο ύψος βροχής στην Ιστιαία είναι 813.5 mm, ενώ στη Χαλκίδα είναι 474 mm, στην Κύμη 1102,4 mm και στην Κάρυστο 544,9 mm. Οι παγετοί είναι συχνοί στην Βόρεια Εύβοια, ενώ η μέση ετησία σχετική υγρασία στην περιοχή της Ιστιαίας κυμαίνεται στο 66%. Οι άνεμοι είναι κυρίως Βόρειοι - Βορειοανατολικοί μεγάλης συχνότητας και έντασης.

## **B. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος**

Η ιδιαιτερότητα των Ξηρών Σύκων Ταξιάρχη οφείλεται στην αποξήρανση των σύκων με φυσικό τρόπο στον ήλιο, στην ιδιαίτερη γλυκιά γεύση της σάρκας και στο μέγεθος και την υφή των καρπων. Αυτοί οι παράγοντες δημιουργούν ένα προϊόν με ιδιαίτερα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Τα Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη έχουν ένα ομοιόμορφο υποκίτρινο χρώμα, λεπτό φλοιό και σάρκα σχετικά μαλακή, μελιτώδους υφής, με ευχάριστη οσμή και γλυκιά γεύση. Το μέγεθος των Ξηρών σύκων είναι μεγάλο και ανέρχεται στα 45-55 τεμάχια ανά κιλό.

Τα Ξηρά σύκα Ταξιάρχη έχουν χρόνο ζωής 12 μήνες λόγω της υψηλής περιεκτικότητας του καρπού σε σάκχαρα, ενώ διατηρούν τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Το μεγάλο μέγεθος των ξηρών σύκων Ταξιάρχη οφείλεται και στην ιδιαίτερη διαδικασία της επικονίασης της συκιάς (Ποντικής Κ., Ειδική Δενδροκομία β' τόμος, σελ. 413), η οποία στην περιοχή γίνεται ως εξής:

Σε κάθε δέντρο συκιάς το παραγωγός τοποθετεί σε ένα πλαστικό διχτάκι 5-7 ερινεούς (ανοιξιάτικοι καρποί της αρρενοσυκιάς). Μέσα στους ερινεούς υπάρχουν ενήλικα θηλυκά άτομα του εντόμου ψήνας (*Blastophaga psones* L.), τα οποία φεύγουν από τους ερινεούς και μπαίνουν στα θηλυκά σύκα από τον οφθαλμό του σύκου (οστιόλη). Με αυτό τον τρόπο μεταφέρουν τη γύρη από τα αρσενικά δέντρα στα θηλυκά άνθη. Οι παραγωγοί μαζεύουν τα αρσενικά σύκα (ερινεούς) αργά το απόγευμα και τους τοποθετούν στο συκεώνα το βράδυ ή νωρίς το πρωί προτού βγει ο ήλιος, γιατί οι ψήνες είναι δραστήριοι κυρίως το πρωί και τότε γίνεται η βέλτιστη επικονίαση των σύκων.

Οι συκεώνες εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης βρίσκονται εγκατεστημένοι στις πλαγιές των χαμηλών βουνών της περιοχής όπου πνέουν συχνοί και δυνατοί άνεμοι. Εξαιτίας αυτού του γεγονότος και του κυπελλοειδούς σχήματος μόρφωσης που σχολαστικά δίνουν οι παραγωγοί στις συκιές, ο αερισμός των δέντρων είναι πολύ καλός και παρεμποδίζεται η ανάπτυξη μυκήτων και η πτήση των εντόμων-εχθρών της συκιάς, με αποτέλεσμα τα σύκα να έχουν λεπτή φλούδα και άριστη εμφάνιση.

Ο κλαδοκάθαρος που εφαρμόζεται κάθε χρόνο στις συκιές από τους παραγωγούς συντελεί στην παραγωγή σύκων μεγάλου μεγέθους, λόγω της ενδυνάμωσης των δέντρων.

Η μεγάλη ηλιοφάνεια που παρατηρείται στην περοχή σε συνδιασμό με την εγκατάσταση των συκεώνων σε πλαγιές και την έκθεσή τους σε άπλετο φως, οδηγεί στην δημιουργία μεγάλων ποσοτήτων σακχάρων στα σύκα. Το ποσοστό των σακχάρων στα σύκα είναι το μέγιστο δυνατό, δεδομένου ότι οι παραγωγοί αφήνουν τα σύκα να ωριμάσουν πλήρως και να πέσουν μόνα τους στα δίκτυα που έχουν τοποθετηθεί κάτω από τα δέντρα. Αυτός ο μοναδικός συνδυασμός δίνει στα Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη την ιδιαίτερη γλυκιά γεύση τους για την οποία φημίζονται.

Η φυσική ξήρανση των σύκων στον ήλιο, μέθοδος που εφαρμόζεται εδώ και πολλά χρόνια από τους συκοπαραγωγούς της περιοχής, οδηγεί στη σταδιακή απώλεια της υγρασίας και εμποδίζει την απώλεια των ευάισθητων στη θέρμανση πτητικών ενώσεων που δίνουν το χαρακτηριστικό άρωμα στα σύκα. Σε αυτό το γεγονός οφείλεται το ιδιαίτερ άρωμα που έχουν τα "Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη".

Η μεγάλη περιεκτικότητα του εδάφους σε ασβέστιο της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης έχει αποδειχθεί ότι μειώνει σημαντικά τα ηλιοεγκαύματα και το σκάσιμο της οστιάλης στα σύκα ( Effect of calcium based fertilization on dried fig (*Ficus carica* L. cv. Sarilop) yield and quality: Mehmet Eşref İrget, Uygun Aksoy, Bülent Okur, Ali Rıza Ongun and Mahmut Terpecik), με αποτέλεσμα τα Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη που παράγονται αποκλειστικά σε τέτοια εδάφη να είναι εξαιρετικής ποιότητας.

Τέλος, η κλίση του εδάφους στους συκεώνες που βρίσκονται εγκατεστημένοι σε λόφους ευνοεί την καλή αποστάγγιση, συμβάλλοντας στην υψηλή ποιότητα των παραγόμενων σύκων.

## **Γ. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με τη συγκεκριμένη ποιότητα και τη φήμη**

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος οφείλονται :

1. Στη ξεχωριστή ποικιλία της συκιάς Σμυρνέικη, η οποία στην Βόρεια Εύβοια καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά και είναι μια από τις από τις πιο αναγνωρίσιμες ποικιλίες διεθνώς.

2. Στο συνδυασμό των κλιματικών και εδαφικών συνθηκών των συκεώνων της Βόρειας Εύβοιας οι οποίοι έχουν συμβάλει στην επικράτηση της συγκεκριμένης ντόπιας ποικιλίας της συκιάς και της σταθερής απόδοσής της.

Η χημική σύνθεση του εδάφους, καθώς και οι κλιματολογικές συνθήκες αποτελούν σημαντικούς παράγοντες για την ποιότητα των παραγόμενων σύκων και κατ' επέκταση και για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των Ξηρών Σύκων Ταξιάρχη.

3. Στις κλιματικές συνθήκες της Βόρειας Εύβοιας που εξασφαλίζουν μεγάλη ηλιοφάνεια, ιδιαίτερα την άνοιξη και το καλοκαίρι, την εποχή που ωριμάζουν τα σύκα (Παράρτημα Ε) και θερμοκρασίες χωρίς μεγάλες διακυμάνσεις καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και ιδιαίτερα κατά την περίοδο ωρίμανσης των σύκων όταν γίνεται η σύνθεση των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών.

4. Στην ιδιαίτερη μέθοδο επικονίασης των σύκων, με την τοποθέτηση των ερινεών (αρσενικά σύκα) τα οποία περιέχουν το έντομο - επικονιαστή στις θυληκές συκιές.

5. Στις παραδοσιακές καλλιεργητικές πρακτικές που εφαρμόζουν οι παραγωγοί και στη συστηματική άρδευση των συκεώνων που προλαμβάνει την καταπόνηση των συκόδενδρων από την έλλειψη υγρασίας κατά τα κρίσιμα στάδια του παραγωγικού τους κύκλου και συμβάλλει στην παραγωγικότητα των συκιών αλλά και στη παραγωγή σύκων μεγάλου τελικού μεγέθους.

6. Στο γεγονός ότι τα σύκα αφήνονται να ωριμάσουν πλήρως πάνω στα δέντρα και πέφτουν μόνα τους πάνω στα δίχτυα συλλογής, αποκτώντας έτσι τη μέγιστη δυνατή περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

7. Στη μέθοδο συλλογής του σύκων (αποκλειστικά με το χέρι, με σκοπό τον άμεσο οπτικό έλεγχο και τη διαλογή του). Η μέθοδος συλλογής εξασφαλίζει την άριστη φυσική κατάσταση των σύκων και τα προφυλάσσει από τραυματισμούς, ώστε το τελικό προϊόν να έχει την απαιτούμενη ποιότητα.

8. Στη φυσική αποξήρανση των σύκων στον ήλιο, σε ειδικές "λιάστρες", που επιτρέπει στα σύκα να διατηρούν την ιδιαίτερη γεύση και το άρωμά τους.

Ο συνδυασμός των παραγόντων παραγωγής εκφράζεται καλύτερα στην ως άνω περιοχή προσφέροντας στο προϊόν τα περιώνυμα χαρακτηριστικά γεύσης των Ξηρών Σύκων Ταξιάρχη καθώς και τα χαρακτηριστικά έντονα γλυκά αρώματα τα οποία έχουν προσδώσει στο προϊόν την εξαιρετική φήμη του.

Επιπρόσθετα, εκτός από την επίδραση των εγγενών φυσικών παραγόντων, εξίσου σημαντική είναι και η συμβολή των παραγωγών στη διαμόρφωση του τελικού προϊόντος. Η συμβολή αυτή πηγάζει από την μακρόχρονη ενασχόλησή τους με την καλλιέργεια της συκιάς, την εφαρμογή ιδιαίτερων καλλιεργητικών τεχνικών που εφαρμόζουν για τα επιτύχουν την κατάλληλη ποιότητα καθώς και το ενδιαφέρον τους για την παραγωγή ενός ιδιαίτερου προϊόντος το οποίο επιθυμούν να διαφυλάξουν.

#### **Δ. Ιστορικά στοιχεία**

Στην Ελλάδα η συκιά ήρθε από την Καρία, η τέχνη της καλλιέργειάς της δε, καταγράφηκε για πρώτη φορά από τον ποιητή Αρχίλοχο, γύρω στο 700 π.χ. Οι καρποί της συκιάς ήταν από τα σημαντικότερα είδη διατροφής των αρχαίων Ελλήνων, και τα σύκα κατείχαν περίοπτη θέση στο τραπέζι των εύπορων οικογενειών.

Στη Βόρεια Εύβοια τα σύκα καλλιεργούνταν σποραδικά εδώ και εκατοντάδες χρόνια, αλλά η μεγάλη ώθηση στην καλλιέργεια των σύκων δόθηκε τις τελευταίες δεκαετίες με την έλευση των Μικρασιατών προσφύγων από το Μουρσαλή της Ιωνίας το 1926. Οι

Μικρασιάτες πρόσφυγες έφεραν μαζί τους όχι μόνο την τέχνη της καλλιέργειας της συκιάς αλλά και την εξαιρετική ποικιλία Σμυρνέικη, η οποία προσαρμόστηκε άριστα στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής γύρω από τον Ταξιάρχη Ευβοίας. Γρήγορα η καλλιέργεια εξαπλώθηκε σε μία σημαντική έκταση γύρω από το χωριό του Ταξιάρχη και τα Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη άρχισαν να γίνονται ευρύτερα γνωστά λόγω της ιδιαίτερης γλυκιάς γεύσης τους και των ιδιαίτερων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους.

Σήμερα μια πολύ μεγάλη έκταση από συκίες περιβάλλει το χωριό του Ταξιάρχη αποδίδοντας ένα εξαιρετικό προϊόν που έχει κάνει γνωστό πανελλήνια το χωριό. Τα τελευταία χρόνια και τα ξηρά σύκα που παράγονται συγκαταλλέγονται ανάμεσα στα καλύτερα του κόσμου, έχοντας αποκτήσει εξαιρετική φήμη. Η φήμη των Ξηρών Σύκων Ταξιάρχη διαδόθηκε ευρέως στην Ελλάδα και στο εξωτερικό χάρη στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος σε συνδιασμό με τις νέες διατροφικές τάσεις οι οποίες δίνουν μεγάλη σημασία στα παραδοσιακά προϊόντα της μεσογειακής διατροφής. Επιπρόσθετα, η έντονη εμπορική δραστηριότητα του Α.Σ. Ταξιάρχη είχε ως αποτέλεσμα την εξαγωγή του προϊόντος σε αρκετές αγορές της Ευρώπης και στην Αμερική

Σήμερα, η καλλιέργεια της συκιάς στην περιοχή της Ιστιαίας έχει τάσεις περαιτέρω ανάπτυξης με τη φύτευση νέων συκεώνων και αντικατάσταση των γηρασμένων συκόδενδρων. Η ποικιλία της Σμυρνέικης επικρατεί και στις νέες φυτεύσεις ως μια ποικιλία χαρακτηριστική της περιοχής που οι συκοπαραγωγοί δεν έχουν λόγο να μην διατηρήσουν εφ' όσον τα προϊόντα που παράγονται από αυτήν διαθέτουν ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά, σαφώς αναγνωρίσιμα και με μεγάλη αποδοχή τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

Η φήμη των Ξηρών Σύκων Ταξιάρχη ξεπερνά τα όρια της Εύβοιας και ως αποτέλεσμα της μεγάλης ζήτησης ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ταξιάρχη δεν μπορεί να καλύψει όλες τις παραγγελίες που δέχεται. Κάθε καλοκαίρι, αναμένεται με ανυπομονησία η εμφάνιση της νέας σοδειάς ενώ το νέο προϊόν συνοδεύεται από αναφορές στον τύπο και εκδηλώσεις παρουσίασης της νέας σοδειάς.

## **7. ΦΟΡΕΙΣ ΕΛΕΓΧΟΥ**

### **1. Οργανισμός Πιστοποίησης & Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Π.)**

Διεύθυνση: Πατησίων & Άνδρου 1, ΤΚ 11257 Αθήνα

Τηλέφωνο: 210 - 8231253

Fax: 210 – 8231438

[www.agrocert.gr](http://www.agrocert.gr)

[info@agrocert.gr](mailto:info@agrocert.gr)

### **2. Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Εύβοιας**

Διεύθυνση: Παπαναστασίου 10Α, 34100 Χαλκίδα

Τηλέφωνο: +302221 027819, 022483

Φαξ: +302221 077050

## **8. ΕΙΔΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ**

Η επισήμανση θα περιλαμβάνει το όνομα του προϊόντος, το Κοινοτικό Λογότυπο ΠΟΠ και ό,τι προβλέπεται από την Κοινοτική και Εθνική Νομοθεσία.

## **9. ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΘΝΙΚΕΣ Ή ΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**