

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2011/C 91/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«ΠΑΤΑΤΑ ΝΑΞΟΥ» (PATATA NAXOU)

Αριθ. ΕΚ: EL-PGI-0005-0708-27.06.2008

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία:

«Πατάτα Νάξου» (Patata Naxou)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ελλάδα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.6 — Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία:

Η «Πατάτα Νάξου-Patata Naxou» 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 65 χιλιοστόμετρα, με σχήμα στρογγυλό έως μακρόστενο αντιστοίχως. 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.

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.

(¹) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

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

Σήμερα στην Νάξο επικρατούν δύο εποχές φύτευσης: στην ανοιξιάτικη 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 Σεπτεμβρίου. Η συγκομιδή της ανοιξιάτικης καλλιέργειας ξεκινά στα τέλη Μαΐου και έχει ολοκληρωθεί το πρώτο δεκαήμερο του Ιουλίου.

3.3. Πρώτες ύλες:

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Τα στάδια παραγωγής που εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης είναι η σπορά, η καλλιέργεια, η συγκομιδή και η ωρίμανση των κονδύλων.

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.

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

—

3.7. Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση:

Η τήρηση των απαιτήσεων της Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η «Πατάτα Νάξου» παράγεται στο ομώνυμο νησί. Η Νάξος, με έκταση 428 km², είναι το μεγαλύτερο νησί του Νομού Κυκλάδων της περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου. Η συνολική έκταση καλλιεργούμενης πατάτας κυμαίνεται ανάλογα με την καλλιεργητική περίοδο, από 1 500 έως 1 700 στρέμματα για τη φθινοπωρινή καλλιέργεια και 3 000 στρέμματα την ανοιξιάτικη.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Α. Κλίμα: Τα κλιματικά δεδομένα που παρουσιάζονται ακολούθως θεωρούνται ως ιδιαίτεροι κλιματικοί παράγοντες υπεύθυνοι για την ποιοτική κατάρταξη του προϊόντος:

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.

Κλιματικοί παράγοντες με ιδιαίτερη βαρύτητα στην καλλιέργεια της «Πατάτας Νάξου» αποτελούν η υγρασία της ατμόσφαιρας και η υψηλή θερμοκρασία. Οι συνθήκες αυτές είναι απαγορευτικές για την εκδήλωση προσβολής από *Rhizoctonia* sp., 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 και σε συνδυασμό με την ελάχιστη παρουσία άλλων παθογόνων στην περιοχή ελαχιστοποιείται η χρήση φυτοπροστατευτικών προϊόντων.

Επίσης, η υψηλή θερμοκρασία σε συνδυασμό με τη μεγάλη ηλιοφάνεια που επικρατεί στο νησί της Νάξου επιτρέπουν την επέκταση του βλαστικού κύκλου ανάπτυξης της πατάτας σε όλο το έτος και την άριστη ωρίμανση των κονδύλων. Τέλος, η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας ευνοεί την κονδυλοποίηση.

- B. Έδαφος: Το γεωλογικό υπόβαθρο της Νάξου υλοποιείται από κρυσταλλικά πετρώματα, κυρίως γρανίτες, γνεύσιους, μάρμαρα και σχιστόλιθους, στον ορεινό όγκο του νησιού και τριτογενή ιζήματα, κυρίως μάργες, ψαμμίτες και κροκαλοπαγή πετρώματα, στις πεδινές και παραθαλάσσιες εκτάσεις.

Το έδαφος του νησιού χαρακτηρίζεται μεγάλου βάθους, χονδρόκοκο αμμοπηλώδους σύστασης, χωρίς νατρίωση και με μηδενικό κίνδυνο διάβρωσης. Είναι επαρκώς εφοδιασμένο σε φωσφόρο και κάλιο ενώ η περιεκτικότητά σε μαγνήσιο και οργανική ουσία είναι μέτρια και χαμηλή αντίστοιχα. Η αμμοπηλώδης σύσταση του εδάφους επιτρέπει την καλή του στράγγιση και την ανεμπόδιστη ανάπτυξη ομοιόμορφων και καθαρών κονδύλων.

- Γ. Ανθρώπινος παράγοντας: Ιδιαίτερη τοπική προσαρμογή παρουσιάζουν και οι ανθρώπινες καλλιεργητικές πρακτικές, οι οποίες συνδυάζοντας τα προηγούμενα πλεονεκτήματα καταφέρνουν να εκμεταλλεύονται στο έπακρο τις εποχικές βροχοπτώσεις. Η περίοδος της έντονης βροχόπτωσης, τους μήνες Νοέμβριο έως Φεβρουάριο, συμπίπτει χρονικά με την εποχή ανάπτυξης των κονδύλων της φθινοπωρινής καλλιέργειας και με το φύτρωμα της ανοιξιάτικης. Παρουσιάζεται δηλαδή μια σαφής 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.

Μια άλλη ιδιαίτερη καλλιεργητική πρακτική των παραγωγών της Νάξου είναι η ωρίμανση υπό κάλυψη στον αγρό των συγκομισθέντων κονδύλων. Συγκεκριμένα, οι πατατοπαραγωγοί της περιοχής μετά την εξαγωγή των κονδύλων και αφού κάνουν μία πρώτη διαλογή για την απομάκρυνση των ξένων υλών και των τραυματισμένων κονδύλων, εφαρμόζουν την τεχνική καλύμματος των κονδύλων στο χωράφι με μία στρώση άχυρου ενώ στη συνέχεια τοποθετούνται και φυτά πατάτας για να προστατευτούν από τον ήλιο. Σε όλο αυτό το χρονικό διάστημα η «Πατάτα Νάξου» ωριμάζει, σκληραίνει και γίνεται πιο παχιά η επιδερμίδα της πατάτας και συνεπώς πιο ανθεκτική στη μεταφορά της, ενώ παράλληλα επουλώνονται οι διάφοροι επιφανειακοί τραυματισμοί. Επίσης με αυτή την πρακτική μειώνεται η πιθανότητα αύξησης της περιεκτικότητας των κονδύλων σε γλυκό—αλκαλοειδή, κατά τα επόμενα στάδια της διακίνησης τους.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Η «Πατάτα Νάξου» μια έχει αποκτήσει ξεχωριστή φήμη στην 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. Αποτελεί ένα προϊόν με μεγάλη σημασία στην τοπική κοινωνία και ταυτίζεται με το νησί της Νάξου. Αναφορές για την «Πατάτα Νάξου» υπάρχουν πλέον σε τουριστικούς οδηγούς για το νησί, σε ελληνικό και ξένο τύπο καθώς και σε συνταγές επώνυμων σεφ.

Επίσης, η πρωιμότητα της ανοιξιάτικης καλλιέργειας της «Πατάτας Νάξου» είναι ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό που προσδίδει στην πατάτα Νάξου ιδιαίτερη εμπορική αξία.

5.3. Ατιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και μιας συγκεκριμένης ποιότητας, της φήμης ή άλλου χαρακτηριστικού του προϊόντος:

Ο δεσμός του προϊόντος με την περιοχή βασίζεται στην φήμη. Η ιδιαιτερότητα της «Πατάτας Νάξου», είναι αποτέλεσμα του συνδυασμού των ιδιαίτερων εδαφικών και κλιματικών χαρακτηριστικών της Νάξου με τις τοπικά προσαρμοσμένες καλλιεργητικές πρακτικές. Η διαφοροποίηση αυτή απέδωσε στην «Πατάτα Νάξου» ιδιαίτερη φήμη στον ελληνικό χώρο, η οποία τεκμηριώνεται με αναφορές που ξεκινούν από το πρώτο μισό του 19ου αιώνα, την εποχή που πρωτοεισήχθη στην Ελλάδα η πατάτα.

Η απαρχή της φήμης της «Πατάτας Νάξου» προσδιορίζεται στο έτος 1841, όταν κατά την επίσκεψη του βασιλιά Όθωνα στο νησί του προσφέρθηκε ως εκλεκτό τοπικό έδεσμα. Ακολούθως περιγράφεται από τον Dugit, το έτος 1874, ως ένα από τα αξιόλογα αγροτικά προϊόντα της Νάξου. Αρκετά χρόνια αργότερα, το 1911, στην πρώτη αρχειοθετημένη γεωργική απογραφή της Ελλάδας καταγράφονται 1 119 στρέμματα καλλιεργούμενα με πατάτα στη Νάξο. Το 1926 φήμη της «Πατάτας Νάξου» έχει εξαπλωθεί τόσο ώστε η κοινότητα Γλινάδου επιλέγει ως έμβλημα της σφραγίδας της το φυτό της πατάτας.

Η εξαιρετική ποιότητα της παραγόμενης στη Νάξο πατάτας οδήγησε τις αποφάσεις του ελληνικού κράτους για ίδρυση στο νησί του Εθνικού Κέντρου Παραγωγής Σπόρου Γεώμηλων, το 1953 και υπαγωγής της «Πατάτας Νάξου» στον κατάλογο των υποχρεωτικών προστατευόμενων από το κράτος προϊόντων, το 1959. Από τότε και για σειρά ετών η «Πατάτα Νάξου» αποτελεί ένα από τα προβαλλόμενα τοπικά προϊόντα του νησιού σε ελληνικούς και διεθνείς τουριστικούς οδηγούς.

Σήμερα, η «Πατάτα Νάξου» είναι ξακουστή σε όλη την ελληνική επικράτεια και αποδεικνύεται από πάρα πολλές αναφορές σε άρθρα περιοδικών και εφημερίδων. Αναφορές για την «Πατάτα Νάξου» υπάρχουν επίσης σε τουριστικούς οδηγούς και σε περιοδικά συνταγών. Υπάρχουν αναφορές σε συνταγές γνωστών ελλήνων σεφ και κριτικών γέυσης, καθώς επίσης και σε μενού φημισμένων εστιατορίων. Επιπλέον κάθε χρόνο διοργανώνονται γιορτές από τοπικούς φορείς της Νάξου για την πατάτα επιβεβαιώνοντας την φήμη της αλλά και την ιστορική σημασία του προϊόντος για την τοπική κοινωνία.

Η «Πατάτα Νάξου» έχει το χαρακτηριστικό της πρωιμότητας της ανοιξιάτικης καλλιέργειας. Πιο συγκεκριμένα, οι ανθρώπινες καλλιεργητικές πρακτικές που εφαρμόζονται είναι πολύ σημαντικές αφού η καλλιέργεια (σορά) γίνεται σε εποχές ώστε να εκμεταλλεύονται άριστα τις εποχικές βροχοπτώσεις και την διαθεσιμότητα των υδάτινων πόρων. Η πρωιμότητα της ανοιξιάτικης καλλιέργειας της «Πατάτας Νάξου» είναι ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό που προσδίδει στην πατάτα Νάξου ιδιαίτερη εμπορική αξία και την καθιστά περιζήτητη στην αρχή του καλοκαιριού, εποχή κατά την οποία σπανίζουν οι πρώιμες πατάτες.

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 προστατευτούν από τον ήλιο. Έτσι, ο χρόνος ωρίμανσης στον αγρό βελτιώνει την συντηρησιμότητα του προϊόντος καθώς σκληραίνει και γίνεται πιο παχιά η επιδερμίδα της πατάτας και συνεπώς πιο ανθεκτική στη μεταφορά της, ενώ παράλληλα επουλώνονται οι διάφοροι επιφανειακοί τραυματισμοί αλλά και μειώνει την περιεκτικότητά της στα τοξικά γλυκοαλκαλοειδή.

Ακόμα, τα κλιματικά στοιχεία της περιοχής που ευνοούν την καλλιέργεια της «Πατάτας Νάξου» είναι η υγρασία και η υψηλή θερμοκρασία αφού αποκλείουν την προσβολή από *Phytophthora* sp., ελαχιστοποιώντας έτσι τις απώλειες από αυτό το σπουδαίο παθογόνο της πατάτας το οποίο σε συνδυασμό με την μικρή εμφάνιση παθογόνων στο νησί γίνεται περιορισμένη χρήση φυτοπροστατευτικών προϊόντων. Επίσης, η υψηλή θερμοκρασία σε συνδυασμό με τη μεγάλη ηλιοφάνεια που επικρατεί στο νησί της Νάξου επιτρέπουν την επέκταση του βλαστητικού κύκλου ανάπτυξης της πατάτας σε όλο το έτος και την άριστη ωρίμανση των κονδύλων. Τέλος, η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας ευνοεί την κονδυλοποίηση ενώ η αμμοπηλώδης σύσταση του εδάφους επιτρέπει την καλή του στράγγιση και την ανεμπόδιστη ανάπτυξη μοιόμορφων και καθαρών κονδύλων.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

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

<http://www.minagric.gr/greek/data/ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ%20ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ%20ΥΡΑΑΤ%2016%20ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ%202010.pdf>