Ref. Ares(2018)217455 - 12/01/2018

ΕΝΙΑΊΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

«ΡΟΔΙ ΕΡΜΙΟΝΗΣ – RODI ERMIONIS»

ΕΕ αριθ.: [μόνο για χρήση ΕΕ]

[Επιλέγεται ένα, με «Χ»:] **ΠΟΠ (Χ)** **ΠΓΕ ( )**

1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ(ΕΣ) [ΠΟΠ Η ΠΓΕ]

«ΡΟΔΙ ΕΡΜΙΟΝΗΣ – RODI ERMIONIS»

2. ΚΡΆΤΟΣ ΜΈΛΟΣ Ή ΤΡΊΤΗ ΧΏΡΑ

Ελλάδα

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Η ΤΡΟΦΙΜΟΥ

3.1. Τύπος προϊόντος [που περιλαμβάνεται στο παράρτημα XI]

Κλάση 1.6. - Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα.

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το ***Ρόδι Ερμιόνης*** είναι ρόδι που προέρχεται από φυτά ροδιάς του γένους *Punica granatum* L. της οικογένειας Punicaceae, της τοπικής ποικιλίας «Ερμιόνης», τα οποία καλλιεργούνται στην περιοχή της Ερμιονίδας, από όπου πήραν και την ονομασία τους. Πρόκειται για φυτά ενός τοπικού οικότυπου που με την πάροδο του χρόνου και τη φυσική επιλογή έχουν προσαρμοστεί στις τοπικές εδαφοκλιματικές συνθήκες και τις καλλιεργητικές μεθόδους των παραγωγών της περιοχής. Από τα φυτά αυτά προέρχεται και το πολλαπλασιαστικό υλικό για νέες φυτεύσεις στην περιοχή.

Ο ώριμος καρπός του Ροδιού Ερμιόνης εμφανίζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

1. Μορφολογικά χαρακτηριστικά:

- Σχήμα καρπού: στρογγυλό. Εξωτερικά περιβάλλεται από το φλοιό, που είναι λεπτός, δερματώδης, ελαστικός και στιλπνός. Εσωτερικά περικλείει τους σπόρους. Ο κάθε σπόρος αποτελείται από έναν ασκό γεμάτο με χυμό, που περιβάλλεται από λεπτή μεμβράνη. Στο εσωτερικό του ασκού υπάρχει ένας ημιξυλώδης μαλακός πυρήνας, μετρίου μεγέθους.
- Χρώμα: ο φλοιός έχει υποκίτρινο-ροζ έως και κόκκινο χρώμα, ανάλογα την επιφάνεια έκθεσης στον ήλιο. Οι σπόροι έχουν χρώμα ροζ έως κόκκινο.

2. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο καρπός χαρακτηρίζεται από γλυκιά γεύση που οφείλεται στην ισορροπημένη σχέση σακχάρων και οξύτητας. Οι σπόροι έχουν γλυκιά γεύση, είναι αφράτοι και ο πυρήνας που περιέχουν καταστρέφεται εύκολα με τη μάσηση.

3. Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

- Βαθμοί Brix: ελάχιστο 15^0
- Οξύτητα (% κιτρικού οξέος): μέγιστο 0.4

Το προϊόν διατίθεται ως νωπός καρπός και ως έτοιμο καθαρισμένο ρόδι.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

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

Όλα τα στάδια της παραγωγής εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία, κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

-

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

-

4. ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΟΡΙΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Ως οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής για το «Ρόδι Ερμιόνης» ορίζεται ο Δήμος Ερμιονίδας, ο οποίος ανήκει στην Περιφερειακή Ενότητα Αργολίδας της περιφέρειας Πελοποννήσου. Ο Δήμος Ερμιονίδας βρίσκεται στο ανατολικό τμήμα του Νομού Αργολίδας και περιλαμβάνει τις Δημοτικές Ενότητες Κρανιδίου, Ερμιόνης, Πορτοχελίου και τις Τοπικές Κοινότητες Κοιλάδας, Διδύμων, Φούρνων, Θερμησίας και Ηλιόκαστρου. Βρέχεται από τον Αργολικό κόλπο στα δυτικά και από το Μυρτώο πέλαγος στα νότια.

5. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η οριοθετημένη ζώνη είναι μια χερσόνησος χωρίς έντονο ανάγλυφο. Το μικροκλίμα της περιοχής επηρεάζεται από το όρος Δίδυμο που είναι το βόρειο σύνορο της οριοθετημένης περιοχής με ύψος 1.121 μέτρα (το δεύτερο υψηλότερο όρος της Αργολίδας), την οροσειρά Αδέρες που είναι το ανατολικό- βορειοανατολικό όριο αλλά και τη θάλασσα που περιβάλλει το Δήμο Ερμιονίδας στα νότια και δυτικά.

Φυσικοί παράγοντες

Κλίμα

Το κλίμα της περιοχής είναι ξηροθερμικό με ήπια και μακρά καλοκαίρια (μέση μέγιστη θερμοκρασία 34.7°C το μήνα Ιούλιο), ήπιους χειμώνες, με μέση ελάχιστη θερμοκρασία 7.8°C το μήνα Ιανουάριο, με διαφορά μεταξύ μέγιστης θερμοκρασίας ημέρας και ελάχιστης θερμοκρασίας νύχτας μικρότερη των 10^0C. Χαρακτηρίζεται από τον μικρό αριθμό ημερών βροχόπτωσης με ύψος βροχής >0,2 mm και τη χαμηλή σχετική υγρασία κατά τη διάρκεια του έτους, ιδιαιτέρως κατά την περίοδο ανάπτυξης των καρπών της ροδιάς (από Ιούνιο έως Σεπτέμβριο).

Επίσης, χαρακτηρίζεται από απουσία παγετών και μεγάλα διαστήματα ηλιοφάνειας ετησίως. Οι άνεμοι που επικρατούν στην περιοχή είναι ασθενείς.

Η ιδιαιτερότητα του κλίματος της Ερμιονίδας κατά τη διάρκεια του έτους αφορά:

- Στην απουσία ακραίων θερμοκρασιών καθόλη τη διάρκεια του έτους, με ουσιαστική απουσία παγετώνων το χειμώνα και ήπια μακρά και θερμά καλοκαίρια

- στη μικρή διαφορά θερμοκρασίας μέρας και νύχτας
- στα μεγάλα διαστήματα πλήρους ηλιοφάνειας
- στις ελάχιστες βροχοπτώσεις και τη χαμηλή σχετική υγρασία την άνοιξη και το φθινόπωρο (Σεπτέμβριος – Οκτώβριος).

Εδαφολογικά χαρακτηριστικά

Τα εδάφη της περιοχής είναι ασβεστολιθικά, πηλώδη (μέσης σύστασης) και μετρίως λεπτόκοκκα. Μετά από μετρήσεις του pH και της αγωγιμότητας το επιφανειακό έδαφος χαρακτηρίζεται ελαφρά αλκαλικό με αρκετά υψηλή αγωγιμότητα

Ανθρώπινος παράγοντας

Η μακροχρόνια καλλιέργεια του προϊόντος στην περιοχή, έχει συντελέσει στη διαρκή βελτίωση της καλλιεργητικής τεχνικής και τεχνογνωσίας των παραγωγών και στη διαμόρφωση τελικά μέσω της επιλογής του κατάλληλου πολλαπλασιαστικού υλικού της τοπικής ποικιλίας, πλήρως προσαρμοσμένης στις συνθήκες της περιοχής με την ονομασία «Ρόδι Ερμιόνης».

Η διαμόρφωση κόμης σε δένδρο, τεχνική που είναι εφικτή, λόγω απουσίας παγετών στην περιοχή, εξασφαλίζει στο φυτό μεγαλύτερη φυλλική επιφάνεια και αυξημένη φωτοσυνθετική δραστηριότητα. Επίσης, με τη διαμόρφωση αυτή επιτυγχάνεται καλύτερος αερισμός και μεγαλύτερη ηλιακή έκθεση των καρπών.

Λόγω της μακρόχρονης εμπειρίας τους στην καλλιέργεια του «Ροδιού Ερμιόνης» οι παραγωγοί έχουν καταλήξει σε συγκεκριμένη αρδευτική τεχνική, η οποία μέσα από την πολυετή καλλιέργεια και παρατήρηση των φυτών έχει διαπιστωθεί ότι συντελεί τόσο στην αποτελεσματικότερη καρπόδεση όσο και στον περιορισμό του σχισίματος του καρπού. Την περίοδο της ανθοφορίας και της καρπόδεσης, (Μάιος), οι παραγωγοί διακόπτουν την άρδευση της καλλιέργειας, και έτσι επιτυγχάνεται αποτελεσματικότερη γονιμοποίηση, καλύτερη καρπόδεση και σταθεροποίηση του νεαρού καρπού.

Αργότερα, το καλοκαίρι και στις αρχές του φθινοπώρου όταν πλησιάζει η συγκομιδή, η καλλιέργεια αρδεύεται τόσο, ώστε να υπάρχει επάρκεια υγρασίας στο έδαφος. Η τεχνική αυτή συντελεί στην αποτελεσματικότερη αντιμετώπιση του σχισίματος του φλοιού.

Η συγκομιδή του προϊόντος, γίνεται πολύ προσεκτικά και πάντα χειρωνακτικά είτε με ειδικά ψαλίδια είτε με το χέρι, λόγω του μαλακού, λεπτού και ευαίσθητου στα χτυπήματα φλοιού που έχει το «*Ρόδι Ερμιόνης*». Μειώνεται έτσι ο κίνδυνος τραυματισμών και μετασυλλεκτικών προσβολών και επιτυγχάνεται υψηλότερη ποιότητα προϊόντος.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το «*Ρόδι Ερμιόνης*» είναι τοπικός οικότυπος που λόγω της καλής προσαρμοστικότητας στην περιοχή αναφέρεται στο διαδίκτυο, σε περιοδικά και άλλα μέσα ως «ποικιλία Ερμιόνης». Πρόκειται για μια τοπική ποικιλία που προέκυψε από την πολυετή καλλιέργεια, τη συνεχή επιλογή από τους γεωργούς των φυτών με τα επιθυμητά χαρακτηριστικά και τον αγενή πολλαπλασιασμό τους στην περιοχή.

Η ιδιαιτερότητα του Ροδιού Ερμιόνης εκφράζεται στα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.
Το «*Ρόδι Ερμιόνης*» διακρίνεται για τη γλυκιά γεύση του, γεγονός που οφείλεται στη σχέση των σακχάρων ως προς τα οξέα που περιέχει ο ώριμος καρπός. Η φωτοσύνθεση σε συνδυασμό με τις υψηλές θερμοκρασίες και τη συχνή ηλιοφάνεια που επικρατούν στην περιοχή ευνοούν την παραγωγή σακχάρων και τη διάσπαση των οξέων και συνεπώς την καλύτερη γευστική ισορροπία της γλυκιάς γεύσης.
Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα (διαλυτές στερεές ουσίες) πρέπει να είναι ίση και μεγαλύτερη από 15^0 Brix και οξύτητα μικρότερη του 0,4 (εκφραζόμενη σε ποσοστό κιτρικού οξέος). Ο μαλακός του πυρήνας που καταστρέφεται εύκολα με τη μάσηση είναι ένα επιπλέον χαρακτηριστικό που το κάνει αρεστό στους καταναλωτές. Επίσης, λόγω του ελαστικού του φλοιού που βοηθά στον περιορισμό του σχισίματος του καρπού παρουσιάζει καλύτερη διατηρησιμότητα και υψηλή ποιότητα ως προϊόν.

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

Το «*Ρόδι Ερμιόνης*» είναι χαρακτηριστικό και μοναδικό, σε άμεση σύνδεση με την περιοχή όπου παράγεται, καθώς συνδυάζονται συγκεκριμένοι εδαφοκλιματικοί παράγοντες και τεχνική καλλιέργειας που συντελούν στη διαμόρφωση του τελικού προϊόντος.

Το «*Ρόδι Ερμιόνης*» καλλιεργείται συστηματικά στην Ερμιόνη εδώ και πολλές δεκαετίες, οδηγώντας στη διαμόρφωση αυτής της τοπικής ποικιλίας μέσω της συνεχούς επιλογής από τους παραγωγούς του καταλληλότερου πολλαπλασιαστικού υλικού. Η καταλληλότητα αφορά τόσο στην ποιότητα του προϊόντος όσο και στην προσαρμοστικότητα του φυτού στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής. Για το λόγο αυτό φέρει και το όνομα της Ερμιόνης (ονομασία της τοπικής κοινότητας, αλλά και παλαιότερη ονομασία του δήμου), περιοχή στην οποία δημιουργήθηκε και προσαρμόστηκε με επιτυχία.

Η θέση του Δίδυμου όρους και η θάλασσα παίζουν καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση του κλίματος της περιοχής, το οποίο είναι ξηροθερμικό με ήπια υψηλές και χαμηλές θερμοκρασίες καθόλη τη διάρκεια του έτους, με μικρή διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ μέρας και νύχτας, απουσία παγετών, υψηλά επίπεδα ηλιοφάνειας στην περιοχή ετησίως, χαμηλές βροχοπτώσεις και χαμηλή σχετική υγρασία, ιδίως κατά τους θερινούς μήνες, που είναι και η εποχή ανάπτυξης και ωρίμανσης του καρπού.

Η απουσία παγετών, τα αυξημένα επίπεδα ηλιοφάνειας, καθώς και οι θερμές μέρες και νύχτες που είναι συχνές στην Ερμιονίδα συνεπάγονται ισορροπία σακχάρων προς οξέα με αποτέλεσμα τη γλυκιά γεύση του προϊόντος. Οι συνθήκες αυτές επηρεάζουν επίσης και την ημερομηνία συγκομιδής που είναι συνήθως η πρώτη εβδομάδα του Οκτωβρίου με περιθώριο μία εβδομάδα νωρίτερα ή αργότερα, ανάλογα με τη διακύμανση της θερμοκρασίας μέρας και νύχτας κατά την περίοδο ωρίμανσης.

Οι μικρές διαφορές θερμοκρασίας μέρας και νύχτας, το χαμηλό ύψος βροχοπτώσεων κατά την περίοδο ωρίμανσης των καρπών το φθινόπωρο και η καλλιεργητική τεχνική άρδευσης που εφαρμόζεται από τους παραγωγούς, συντελούν στην ομαλότερη ανάπτυξη του καρπού και την αποφυγή του σχισίματος και όλων των δυσάρεστων συνεπειών του.

Οι περιβαλλοντικές και εδαφικές συνθήκες της Ερμιονίδας έχουν προσδώσει στο «*Ρόδι Ερμιόνης*» τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που το έχουν κάνει να διακριθεί από τα ομοειδή του και να αποκτήσει ξεχωριστή φήμη στην αγορά ως ένα προϊόν που καλύπτει συγκεκριμένες ανάγκες και προτιμήσεις του καταναλωτικού κοινού.

Από το 2011 ο Δήμος Ερμιονίδας σε συνεργασία με τους παραγωγούς ροδιού και τους φορείς της περιοχής πραγματοποιεί στην Ερμιόνη Γιορτή Ροδιού που περιλαμβάνει διάφορες εκδηλώσεις, όπως διακόσμηση της πόλης και διανομή του προϊόντος στο λιμάνι και στα καταστήματα της Ερμιόνης, δημιουργία πολλών διαφορετικών εδεσμάτων (φαγητό, γλυκό, λικέρ) με βάση το ρόδι και προσφορά τους στο κοινό, πολιτιστικές και επιστημονικές εκδηλώσεις.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) 668/2014)

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