Ref. Ares(2017)1003917 - 24/02/2017

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης .

Αγκινάρα Ιρίων

ΠΓΕ (Χ) ΠΟΠ ( )

1. Ονομασία

« Αγκινάρα Ιρίων » (Agkinara Irion)

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 για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Η Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «Αγκινάρα Ιρίων» χαρακτηρίζει κεφαλές αγκινάρας ,προερχόμενες από την τοπική ποικιλία αγκινάρας Πράσινη του Άργους ή Αργίτικη, η οποία ανήκει στο είδος Cynara scolymus L. της οικογένειας των Αστεροειδών.

Τα χαρακτηριστικά της « Αγκινάρας Ιρίων » σε νωπή κατάσταση, τα οποία τη διαφοροποιούν από τις άλλες αγκινάρες είναι τα ακόλουθα:

- κυλινδρικές και συμπαγείς κεφαλές με χαρακτηριστικό άνοιγμα στην κορυφή,
- ελάχιστο ύψος κεφαλής 10cm και ελάχιστη εγκάρσια διάμετρος 8cm,
- εξωτερικά βράκτια φύλλα πράσινου χρώματος, σαρκώδη στη βάση με στρογγυλεμένη , διχαλωτή απόληξη χωρίς αγκάθι ή ορισμένες φορές με μικρό αγκάθι,
- εσωτερικά βράκτια φύλλα που διαφοροποιούνται βαθμιαία από ανοιχτό πράσινο έως κίτρινο και στο κέντρο ιώδες με εκφυλισμό σε ανοιχτό κίτρινο χνούδι,
- στέλεχος κυλινδρικό και συμπαγές μήκους ≤ 40cm και διαμέτρου που κυμαίνεται από 1cm - 4cm,
- 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.

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 οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια παραγωγής της «Αγκινάρας Ιρίων» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

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

–

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

-

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η οριοθετημένη γεωγραφικά περιοχή μέσα στην οποία παράγεται η «Αγκινάρα Ιρίων» έχει σχήμα τριγώνου, όπου η μια πλευρά του ανοίγει προς τη θάλασσα και οι δύο άλλες σχηματίζονται από τις απολήξεις ορεινών συγκροτημάτων . Περιλαμβάνει τις Τοπικές Κοινότητες Καρνεζαιίκων, Ιρίων και τον οικισμό της Κάντιας, που διοικητικά ανήκουν στο Δήμο Ναυπλιέων.

Πρόκειται για δύο πεδιάδες, των Ιρίων και της Κάντιας με έκταση 10.000 στρέμματα και 2.500 στρέμματα αντίστοιχα, οι οποίες βρίσκονται στα νοτιοανατολικά της Περιφερειακής Ενότητας Αργολίδας και χωρίζονται μεταξύ τους από τον ασβεστολιθικό χαμηλό αυχένα Λυκάλωνα . Φυσικά όρια της γεωγραφικής περιοχής στα βόρεια – βορειοανατολικά είναι η απόληξη του όρους Αραχναίου , στα νότια-νοτιοανατολικά το όρος Δίδυμο και δυτικά φυσικό όριο αποτελεί ο Αργολικός κόλπος.

Οι δυο πεδιάδες έχουν νοτιοδυτικό προσανατολισμό και διαρρέονται από τους χείμαρρους Καρνεζαίικο ή Διπόταμο και το χείμαρρο της Κάντιας αντίστοιχα. Οι χείμαρροι κατευθύνονται από την ανατολή προς τη δύση και χύνονται στη θάλασσα.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Φυσικοί παράγοντες

Το γόνιμο μητρικό έδαφος και το ιδιαίτερο μικροκλίμα της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης δίνουν ένα πρώιμο, μοναδικό προϊόν ποιότητας.

Το σύνολο των εδαφών που καλλιεργείται η «Αγκινάρα Ιρίων» ανήκουν στη μεγάλη κατηγορία των Entisols (εδάφη προσφάτως σχηματισμένα στα οποία απουσιάζουν χαρακτηριστικοί εδαφικοί ορίζοντες). Στην πλειονότητα τους είναι αμμοαργιλοπηλώδη και αργιλοπηλώδη.

Είναι πολύ γόνιμα με βάθη που κυμαίνονται από 50- 150 cm, γεγονός που ευνοεί το βαθύ ριζικό σύστημα της αγκινάρας . Είναι νεαρής ηλικίας , μέσης σύστασης, με καλή φυσική στράγγιση, εξαιτίας της παρουσίας στρώματος αμμοχάλικου. Είναι εδάφη εφοδιασμένα με ασβέστιο και πλούσια σε μαγνήσιο. Τα εδάφη είναι επίπεδα με κλίση από 0-3%.

Η περιοχή είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για την καλλιέργεια της «Αγκινάρας Ιρίων» χάρη στο μεσογειακό τύπο κλίματος που τη χαρακτηρίζει. Το κλίμα είναι ξηροθερμικό με πολύ ήπιο χειμώνα.

Οι κλιματικές συνθήκες ευνοούνται από τη γειτνίαση με τον Αργολικό κόλπο, καθώς επηρεάζει τις ακραίες θερμοκρασίες. Το καλοκαίρι οι μέγιστες είναι χαμηλότερες και το χειμώνα οι ελάχιστες υψηλότερες. Η μέση ετήσια θερμοκρασία για την περιοχή ανέρχεται στους 18,5^{o}C, με μέση ελάχιστη 10,2^{o}C και μέση μέγιστη 28,2^{o}C, στοιχεία που υποδηλώνουν την απουσία παγετών το χειμώνα.

Επίσης, οι παγετοί είναι σπάνιοι, εξαιτίας της γεωμορφολογίας της περιοχής. Η ζώνη καλλιέργειας προστατεύεται από τα ψυχρά, βόρεια ρεύματα του χειμώνα, λόγω

των ορεινών όγκων που την περιβάλλουν, ενώ συνήθως επικρατούν νότιοι άνεμοι, δηλαδή θαλάσσια αύρα.

Η περιοχή έχει νοτιοδυτικό προσανατολισμό, με ετήσια ηλιακή ακτινοβολία περίπου 337,0 cal/cm^2 και μέση ετήσια ηλιοφάνεια πάνω από 2.500 ώρες.

Το συνολικό ύψος βροχόπτωσης ανέρχεται περίπου στα 400 mm ετησίως, ενώ το καλοκαίρι και το φθινόπωρο είναι συχνά περίοδοι ξηρασίας.

Οι παραπάνω συνθήκες ευνοούν εξαιρετικά την πρωιμότητα του προϊόντος και επιτρέπουν την ευδοκίμηση και τη μέγιστη απόδοση της καλλιέργειας κατά τους χειμερινούς μήνες.

Ανθρώπινος παράγοντας

Τα χαρακτηριστικά της «Αγκινάρας Ιρίων » οφείλονται στους φυσικούς, εδαφοκλιματικούς παράγοντες στους οποίους προστίθενται οι ανθρώπινες, παραδοσιακές τεχνικές. Οι παραγωγοί έχουν τελειοποιήσει καλλιεργητικές τεχνικές που προσδίδουν στην «Αγκινάρα Ιρίων » επιπλέον πρωίμιση , όπως η σχολαστική επιλογή μητρικών φυτών για την εγκατάσταση της νέας φυτείας, οι συγκεκριμένες αποστάσεις φύτευσης, ο χρόνος και η χρήση της άρδευσης και το αραίωμα των παραφυάδων.

Ο ανθρώπινος παράγοντας είναι ιδιαίτερα σημαντικός, επειδή συμβάλλει στην παραγωγή πρώιμου και άριστου προϊόντος με ξεχωριστά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Η ιδιαιτερότητα της « Αγκινάρας Ιρίων » συνίσταται στη φήμη της, η οποία οφείλεται στη μεγάλη πρωιμότητα και την ξεχωριστή γλυκύτητα του προϊόντος.

Η πρώτη συγκομιδή στα μέσα φθινοπώρου της επιτρέπει την αποκλειστικότητα στην αγορά. Επιπρόσθετα, οι μεγάλες ποσότητες του προϊόντος που διατίθενται κατά τους χειμερινούς μήνες, τροφοδοτούν την αγορά σχεδόν μονοπωλιακά, καθιστώντας την ευρύτατα γνωστή.

Η « Αγκινάρα Ιρίων » διακρίνεται επίσης για τη γευστικότητα και την ιδιαίτερη γλυκύτητά της, στοιχεία που της προσδίδουν ανάλογη φήμη. Τα οργανοληπτικά αυτά χαρακτηριστικά οφείλονται στη σύνθεση και την απόθεση υδατανθράκων κατά τη διαφοροποίηση και την καρποφορία της νωρίς το φθινόπωρο, που η ένταση της ηλιακής ακτινοβολίας είναι υψηλή.

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 αφιερωμένες στην προώθηση του προϊόντος, γαστρονομικούς διαγωνισμούς, 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.

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

Το ήπιο κλίμα σε συνδυασμό με την πολύ υψηλή ηλιοφάνεια, λόγω της γεωγραφικής θέσης και του νοτιοδυτικού προσανατολισμού των πεδιάδων, ευνοεί την πρωίμιση της παραγωγής . Η απουσία βροχοπτώσεων τους καλοκαιρινούς μήνες επιτρέπει τον έλεγχο της έναρξης της καλλιεργητικής περιόδου με τη χρήση του αρδευτικού νερού και συνεπώς προσδιορίζει την έναρξη της παραγωγής το φθινόπωρο. Το μικρό χειμερινό ψύχος , λόγω της γειτνίασης με τη θάλασσα και η απουσία παγετών από ψυχρά ρεύματα , λόγω προστασίας των πεδιάδων από τους χαμηλούς ορεινούς όγκους που τις περιβάλλουν , επιτρέπει την ευδοκίμηση και τη μέγιστη απόδοση της «Αγκινάρας Ιρίων» τους χειμερινούς μήνες.

Η ένταση της ηλιακής ακτινοβολίας καθορίζει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, καθώς είναι υψηλή κατά την έναρξη της καλλιέργειας ,το καλοκαίρι και τη διαφοροποίηση και καρποφορία της, το φθινόπωρο. Αυτό, σε συνδυασμό με το νοτιοδυτικό προσανατολισμό των πεδιάδων καλλιέργειας, θέτει τα φυτά σε πολύ μεγάλη έκθεση ηλιακού φωτός, με αποτέλεσμα τη σημαντική απόθεση υδατανθράκων, οι οποίοι ως πολυσακχαρίτες προσδίδουν γλυκύτητα στη γεύση της «Αγκινάρας Ιρίων».

Τα βαθιά , γόνιμα και αποστραγγιζόμενα εδάφη , δημιούργημα των προσχώσεων των χειμάρρων που διαρρέουν τις πεδιάδες ,εξασφαλίζουν αντοχή στο ξηροθερμικό περιβάλλον της περιοχής και υψηλές ποιοτικές αποδόσεις κατά την παραγωγική φάση της καλλιέργειας.

Η περίσσεια μαγνησίου (Mg^{++}) στο μητρικό έδαφος των δύο πεδιάδων συμβάλλει στη διατήρηση της δομής αυτών των παραθαλάσσιων εδαφών , διότι , ανταγωνίζεται το νάτριο στο έδαφος, δίνοντας τη δυνατότητα καλλιέργειας της «Αγκινάρα Ιρίων», ακόμη και στις περιοχές που η αλατότητα είναι αυξημένη.

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

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 από την οποία προκύπτει η «Αγκινάρα Ιρίων».

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

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

Η φήμη του προϊόντος είναι στενά συνυφασμένη με την οικονομική , κοινωνική και πολιτιστική ζωή της περιοχής των Ιρίων.

Αυτή η φήμη αποδεικνύεται από πολυάριθμες εκδηλώσεις και συναντήσεις αφιερωμένες στην παραγωγή και την προώθηση του προϊόντος, που γίνονται το Μάιο κάθε έτους στα πλαίσια της γιορτής της αγκινάρας, ένα ιδιαίτερα σημαντικό γεγονός για την περιοχή.

Το Μάιο του 2002 πραγματοποιήθηκε 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.

Το Μάιο του 2006 απονεμήθηκε το Βραβείο Πολιτιστικής Προσφοράς 2005 στο Δήμο Ασίνης για την επιμέλεια και διοργάνωση της Γιορτής της Αγκινάρας 2005 από τον Οργανισμό Πολιτισμού και Αθλητισμού της Ν.Α. Αργολίδας , ως αναγνώριση της διατήρησης και ανάδειξης της τοπικής μαγειρικής παράδοσης .

Το Νοέμβριο του 2007 επισκέφτηκε 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 ήταν η δημιουργία ενός κέντρου ανταλλαγής πληροφοριών για το προϊόν και η σύναψη φιλίας μεταξύ των χωρών που παράγουν αγκινάρες με την παράλληλη ανάπτυξη του τουρισμού .

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

Η φήμη του προϊόντος τονίζεται από τον έντυπο και ηλεκτρονικό τύπο, ενώ είναι συχνά τα αφιερώματα σε περιοδικά μαγειρικής μεγάλης κυκλοφορίας και σε τηλεοπτικές εκπομπές μαγειρικής μεγάλων καναλιών. Τακτικές αναφορές γίνονται από περιοδικά γεωργικού και εμπορικού ενδιαφέροντος για την πορεία του προϊόντος στις αγορές , τις αυξομειώσεις των τιμών και τις νέες προοπτικές.

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». Επίσης μεγάλος αριθμός εδεσμάτων με αγκινάρες προσφέρονται από τα εστιατόρια της περιοχής στους επισκέπτες , συμβάλλοντας στην ταυτότητα του τουριστικού προϊόντος.

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

Η λαϊκή σοφία εγκωμιάζει τη νοστιμιά και τη γλυκύτητα του τοπικού προϊόντος με την παροιμία «Αγκινάρα από το ΄Ιρι που τραβάει το ποτήρι» και η γνωστή ζωγράφος Ντιάνα Αντωνακάτου αναπαριστά σε ένα έργο της , το 2000 , το μόχθο των εργατικών κατοίκων και επισημαίνει πως αυτοί δε ζουν από τον τουρισμό.

Ιστορικοί παράγοντες

Ήδη από το δεύτερο μισό του 19^{ου} αιώνα υπάρχουν αναφορές για τη φήμη και τη μεγάλη εμπορική αξία του προϊόντος, ως εξαγώγιμο προϊόν στην Κωνσταντινούπολη, την Αίγυπτο και τη Σμύρνη, που καλλιεργείται στην περιοχή της Αργολίδας, κατατάσσοντας το ανάμεσα σε άλλους πλουτοφόρους, περιζήτητους πόρους («Ταξίδια ανά την Ελλάδα», Γ.Π. Παρασκευόπουλος,1869).

Η πρώτη συστηματική καλλιέργεια της αγκινάρας στην περιοχή των Ιρίων και της Κάντιας προσδιορίζεται μετά το 2^{Ο} παγκόσμιο πόλεμο ,μεταξύ 1946 – 1947.
Το 1969 υπάρχει επίσημη μαρτυρία της Κοινότητας Ιρίων, ότι η καλλιέργεια της αγκινάρας καλύπτει 8.000 στρέμματα, δηλαδή τα 2/3 των δύο πεδιάδων.

Στα επόμενα χρόνια ο βαθμός εξειδίκευσης των παραγωγών στην καλλιέργεια της αγκινάρας μεγιστοποείται , ενώ η οικονομία και η κοινωνία του τόπου μπλέκονται με επίκεντρο το προϊόν της αγκινάρας .

Η στενή σχέση των Ιρίων με την αγκινάρα κορυφώνεται κατά την εικοσαετία 1980- 2000, όπου η περιοχή των Ιρίων αντιμετωπίζει παρατεταμένη ξηρασία και σοβαρή ποιοτική υποβάθμιση των εδαφοϋδατικών πόρων της. Η καλλιέργεια της αγκινάρα παρουσιάζει ανθεκτικότητα στα άλατα και σπουδαία προσαρμογή στις ιδιαίτερες συνθήκες που επικρατούν, δίνοντας τη δυνατότητα στους κατοίκους να έχουν μια καλή οικονομική πρόσοδο, αφού είναι σχεδόν αδύνατη η καλλιέργεια άλλων κηπευτικών και οπωροφόρων.

Σήμερα, η «Αγκινάρα Ιρίων» καλύπτει το μεγαλύτερο μέρος των αναγκών της εγχώριας αγοράς, επιβεβαιώνοντας τη φήμη της.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος
(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού) .