Ref. Ares(2018)3089170 - 12/06/2018

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου» (Fasolia Kattavias Rodou) /
«Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» (Lopia Kattavias Rodou)

ΕΕ αριθ.: [μόνο για χρήση ΕΕ]

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (Χ)

1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ(ΕΣ)

«Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου» (Fasolia Kattavias Rodou) / «Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» (Lopia Kattavias Rodou).

2. ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ Η ΤΡΙΤΗ ΧΩΡΑ

Ελλάδα

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Η ΤΡΟΦΙΜΟΥ

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 ονομασία γεωγραφικής ένδειξης «*Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου*» καλύπτει τα σπέρματα φασολιού (Phaseolus vulgaris L.) που λαμβάνονται από νάνα ποικιλία ξηρού φασολιού, η οποία έχει προσαρμοστεί άριστα στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της Κατταβιάς.

Τα «Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου» (Fasolia Kattavias Rodou) / «Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» (Lopia Kattavias Rodou) παρουσιάζουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

3.2.1. Μορφολογικά χαρακτηριστικά:

Τα σπέρματα είναι λευκά, με σχεδόν νεφροειδές σχήμα και βάρος 200 έως 240 γραμμάρια ανά 1000 σπέρματα (μικρό μέγεθος).

3.2.2. Χημικά χαρακτηριστικά:

— Ολικούς υδατάνθρακες: υψηλή περιεκτικότητα, τουλάχιστον 60% επί ξηράς ουσίας

— Υγρασία: μέγιστο 15 %

3.2.3. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

— Νόστιμη γεύση φασολιού (ήπια γλυκιά γεύση)

— Καλόβραστα φασόλια – μικρός χρόνος μαγειρέματος, φλοιός ελάχιστα αισθητός στα μαγειρεμένα φασόλια

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

Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

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

Η παραγωγή των φασολιών που φέρουν την ονομασία «Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

Συγκεκριμένα, η προετοιμασία του εδάφους, η σπορά, η συγκομιδή, η ξήρανση και ο καθαρισμός του σπόρου πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Κατά την σπορά χρησιμοποιείται αποκλειστικά ιδιοπαραγόμενος σπόρος της νάνας ποικιλίας ξηρού φασολιού με τα μορφολογικά χαρακτηριστικά που αναφέρθηκαν στο 3.2.1, ο οποίος συλλέγεται κατά την συγκομιδή της προηγούμενης σοδειάς μετά το αλώνισμα και αποθηκεύεται σε σκιερό μέρος μέσα σε τσουβάλια.

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. ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΟΡΙΟΘΈΤΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΉΣ ΠΕΡΙΟΧΉΣ

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής των φασολιών που προστατεύονται από την ΠΓΕ «Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» αντιστοιχεί στο Δημοτικό Διαμέρισμα Κατταβιάς της Δημοτικής Ενότητας Νότιας Ρόδου, που ανήκει διοικητικά στο Δήμο Ρόδου της Περιφερειακής Ενότητας Ρόδου της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου.

5. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ο δεσμός του Φασολιού Κατταβιάς /Λόπι Κατταβιάς Ρόδου με την οριοθετημένη ζώνη βασίζεται στα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του και στην φήμη του.

Τα εδάφη όπου καλλιεργείται η νάνα ποικιλία ξηρού φασολιού «Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» απέχουν από τη θάλασσα ένα χιλιόμετρο το μέγιστο και είναι αργιλοασβεστώδη. Πριν την σπορά πραγματοποιούνται δύο οργώματα του χωραφιού, προκειμένου να βελτιωθεί η ικανότητα των εδαφών της περιοχής να συγκρατούν υγρασία και θρεπτικά στοιχεία, ούτως ώστε να μπορεί η καλλιέργεια να ανταπεξέλθει σε περιβάλλον υδατικού stress (άνυδρη καλλιέργεια).

Το κλίμα της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης χαρακτηρίζεται ως εύκρατο και τυπικό μεσογειακό νησιωτικό κλίμα με ήπιο και σχετικά υγρό χειμώνα και ξηρό καλοκαίρι. Το μέσο ετήσιο βροχομετρικό ύψος παρουσιάζει αστάθεια από χρονιά σε χρονιά με ακανόνιστη κατανομή και οι βροχοπτώσεις είναι συγκεντρωμένες το φθινόπωρο και κυρίως τον χειμώνα. Η καλλιέργεια παραδοσιακά είναι άνυδρη. Οι βροχοπτώσεις πριν την σπορά, τους μήνες Ιανουάριο και Φεβρουάριο, καθώς και μετέπειτα μετά την σπορά (Μάρτιο – Απρίλιο), βοηθούν τα εδάφη να διατηρήσουν την απαιτούμενη υγρασία, προκειμένου οι καλλιέργειες των φασολιών Κατταβιάς Ρόδου / λοπιών Κατταβιάς Ρόδου να δώσουν ικανοποιητικές αποδόσεις σε συνθήκες υδατικού stress - άνυδρη καλλιέργεια.

Οι θερμοκρασίες που επικρατούν κατά την χρονική περίοδο της ωρίμανσης και συγκομιδής του φασολιού Κατταβιάς Ρόδου / Λοπιού Κατταβιάς Ρόδου είναι ήπιες, λόγω του γεγονότος ότι η συγκεκριμένη νάνα ποικιλία ξηρού φασολιού ωριμάζει πρώιμα σε σχέση με άλλες ποικιλίες (περίοδος ωρίμανσης περί τα μέσα με τέλη Ιουνίου συνήθως). Στην πρωιμότητα της συγκεκριμένης νάνας ποικιλίας οφείλεται και η δυνατότητα άνυδρης καλλιέργειας, καθόσον αποφεύγονται οι υψηλές θερμοκρασίες που σημειώνονται τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο.

Η συγκομιδή πραγματοποιείται τις πρωινές ώρες με τον πουνέντη (δυτικός άνεμος, υγρός) και με την πρωινή υγρασία, και αυτό, γιατί η υγρασία αποτελεί μεγάλο αρωγό στη διαδικασία της συγκομιδής για να αποφεύγεται το άνοιγμα των λοβών και το τίναγμα των σπόρων.

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή απολαμβάνει ετησίως τουλάχιστον 300 ημέρες ηλιοφάνειας με τους μήνες Μάιο μέχρι και Σεπτέμβριο να έχουν τη μεγαλύτερη ηλιοφάνεια. Το ιδιαίτερο αυτό μικροκλίμα της περιοχής της Κατταβιάς είναι ιδανικό για την καλλιέργεια της νάνας ποικιλίας ξηρού φασολιού λόγω του ότι το φασόλι είναι φυτό, θερμόφιλο, ηλιόφιλο και απαιτητικό σε εδαφική υγρασία.

Η συγκεκριμένη ποικιλία καλλιεργείται τουλάχιστον από το έτος 1932 επί Ιταλικής Διοίκησης των Δωδεκανήσων. Οι ντόπιοι παραγωγοί συνεχίζουν μέχρι και σήμερα να εφαρμόζουν παραδοσιακές τεχνικές στην καλλιέργεια του φασολιού Κατταβιάς Ρόδου / λοπιού Κατταβιάς Ρόδου, οι οποίες μεταφέρθηκαν από γενιά σε γενιά. Λόγω της αστάθειας που χαρακτηρίζει τις κλιματικές συνθήκες της περιοχής και ιδίως, το βροχομετρικό ύψος και τις

θερμοκρασίες, μόνον οι γεωργοί που διαθέτουν τοπική εμπειρία είναι σε θέση να προσδιορίσουν το κατάλληλο χρονικό σημείο για τη σπορά, την συγκομιδή και την ξήρανση.

Η μακρόχρονη πείρα που έχουν αποκτήσει οι παραγωγοί σε σχέση με τις παραδοσιακές καλλιεργητικές τεχνικές και συγκεκριμένα:

- με την επιλογή του ιδιοπαραγόμενου σπόρου που θα χρησιμοποιηθεί στην επόμενη καλλιεργητική σπορά, ούτως ώστε να διαφυλαχτεί η καθαρότητα του προϊόντος και να είναι εφικτή η άνυδρη καλλιέργεια, καθόσον ο σπόρος αυτός είναι άριστα προσαρμοσμένος στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής,

- με την κατεργασία του εδάφους (δύο οργώματα) πριν τη σπορά, προκειμένου να βελτιωθεί η ικανότητα συγκράτησης της υγρασίας και των θρεπτικών στοιχείων και να αξιοποιηθούν καλύτερα οι αναμενόμενες βροχές,

- με τον κατάλληλο χρόνο της συγκομιδής όταν οι λοβοί αποκτήσουν το χαρακτηριστικό καστανοκίτρινο χρωματισμό, και

- με την καλή διεξαγωγή της ξήρανσης των σπερμάτων, ούτως ώστε οι λοβοί να αποχωρίζονται εύκολα από τους σπόρους,

επηρεάζει απευθείας την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος. Και είναι ακριβώς αυτή η πείρα των ντόπιων παραγωγών, σε συνδυασμό με τις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, και η χρησιμοποίηση της νάνας ποικιλίας ξηρού φασολιού που καλλιεργείται εδώ και πάνω από έναν αιώνα στην συγκεκριμένη περιοχή της Κατταβιάς, που επιτρέπουν την άνυδρη καλλιέργεια του φασολιού Κατταβιάς Ρόδου / λοπιού Κατταβιάς Ρόδου και προσδίδουν τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά στο τελικό προϊόν.

Το ιδιότυπο χαρακτηριστικό των φασολιών Κατταβιάς Ρόδου / λοπιών Κατταβιάς Ρόδου είναι τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά, η νόστιμη γεύση τους (ήπια γλυκιά γεύση) και η καλή βραστικότητά τους - μικρός χρόνος μαγειρέματος καθώς και η φήμη τους. Τα ποιοτικά αυτά χαρακτηριστικά του προϊόντος το καθιστούν ιδιαίτερα ελκυστικό στους καταναλωτές και έχουν προσδώσει φήμη στο προϊόν, γεγονός που αποδεικνύεται από πλήθος αναφορών σε ιστοσελίδες με παραδοσιακές συνταγές, και από αναφορές σε άρθρα τοπικών εφημερίδων.

Το τελικό προϊόν αποκτά τις ιδιαίτερες ιδιότητές του χάρη στον συνδυασμό της αργιλοασβεστώδους σύστασης των εδαφών, της άνυδρης καλλιέργειας, των χαρακτηριστικών του κλίματος που επικρατεί κατά την περίοδο της ωρίμανσης και των τεχνικών παραγωγής που διατηρούν από πατέρα σε γιο εδώ και έναν αιώνα οι ντόπιοι παραγωγοί.

Η νόστιμη γεύση του προϊόντος (ήπια γλυκιά γεύση) οφείλεται στην υψηλή περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες, στην επιλεχθείσα από τους ντόπιους παραγωγούς νάνα ποικιλία ξηρού φασολιού που έχει προσαρμοστεί στην περιοχή και στην άνυδρη καλλιέργεια. Οι αυξημένοι υδατάνθρακες προσδίδουν την ήπια γλυκιά γεύση στα παραγόμενα φασόλια. Επιπρόσθετα, ο γενότυπος της ποικιλίας και οι περιβαλλοντικοί παράγοντες κατά την περίοδο της ανάπτυξης του φυτού και της ωρίμανσης του σπόρου επηρεάζουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του σπόρου.

Τα φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / λόπια Κατταβιάς Ρόδου χαρακτηρίζονται από τους καταναλωτές ως καλόβραστα, λόγω του μικρού χρόνου μαγειρέματός τους. Το ποιοτικό αυτό χαρακτηριστικό έχει μεγάλη σημασία για τους καταναλωτές και αποδίδεται στον λεπτό φλοιό των σπερμάτων και στην υψηλή περιεκτικότητά τους σε υδατάνθρακες. Από επιστημονικές μελέτες έχει διαπιστωθεί ότι η αυξημένη περιεκτικότητα των σπερμάτων σε υδατάνθρακες μειώνει τον χρόνο μαγειρέματος, γιατί ευνοεί την απορρόφηση νερού από το σπέρμα κατά το βράσιμο και μειώνει τη συγκόλληση των σπερμάτων μεταξύ τους.

Η φήμη του προϊόντος, συνδέεται αφενός, με τα ιδιότυπα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, τα οποία μπορούν να αποδοθούν στις ιδιαιτερότητες της συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής και αφετέρου, με τον ιστορικό δεσμό του προϊόντος με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Η φήμη που έχουν αποκτήσει τεκμηριώνεται από πληθώρα άρθρων και αφιερωμάτων σε τοπικές εφημερίδες της Ρόδου, τα οποία κάνουν αναφορά στη νόστιμη γεύση τους, καθώς και από την καθιέρωση της ετήσιας γιορτής της φασολάδας στην περιοχή της Κατταβιάς με την συμμετοχή πλήθους επισκεπτών και τοπικών φορέων του νησιού, που πραγματοποιείται εδώ και αρκετά χρόνια, με σκοπό την ανάδειξη του παραδοσιακού αυτού προϊόντος. Αναφορά στην φήμη του προϊόντος υπάρχει στην τοπική εφημερίδα «Η Ροδιακή» με τίτλο «*Σαρώνει το… λόπι Κατταβιάς*», 12-03-2016, σχετικά με την διοργάνωση τουριστικής έκθεσης από την Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου στο Βερολίνο και την επιτυχία που σημείωσαν τα λόπια Κατταβιάς Ρόδου σε δείπνο που ακολούθησε σε εκπροσώπους των ΜΜΕ. Άλλη αναφορά στην φήμη του προϊόντος υπάρχει στην τοπική εφημερίδα «Η Ροδιακή» με τίτλο «*Το λόπι της Ρόδου «κατακτά» τα ράφια των καταστημάτων*», 17-10-2017.

Η ιδιοτυπία των φασολιών Κατταβιάς Ρόδου / λοπιών Κατταβιάς Ρόδου συνδέεται και με τον ιστορικό δεσμό του προϊόντος με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, καθόσον ο ρόλος των φασολιών στη οικονομική και κοινωνική ζωή των κατοίκων της Κατταβιάς από τα παλιά χρόνια μέχρι σήμερα υπήρξε σημαντικός και αποτέλεσε και αποτελεί ακόμη και σήμερα βασικό συστατικό της διατροφής τους. Μάλιστα υπάρχει μαρτυρία ζώντος κατοίκου της περιοχής ότι τα φασόλια καλλιεργούνταν ήδη από το 1935 στην Κατταβιά σε συνθήκες άνυδρης καλλιέργειας. Από αρχεία που σώζονται στη δημόσια βιβλιοθήκη της Ρόδου από την περίοδο της Ιταλικής κατοχής συμπεραίνεται ότι, τα όσπρια αποτέλεσαν την πρώτη καλλιέργεια σε έκταση παραγωγής για τους κατοίκους της Κατταβιάς και λόγω της πρόωρης ωρίμανσης έδωσαν αφορμή για την επίτευξη δραστήριου εμπορίου.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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