Β

17-1-94

Μ. Αγγελάκης

17/1/94

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
317634 14.01.94
ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΟ

Α Ι Τ Η Σ Η Α Ν Α Γ Ν Ω Ρ Ι Σ Η Σ " ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ " ΜΗΛΩΝ

ΤΡΙΠΟΛΗ 30 Δεκεμβρίου 1993

Α) ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

- Επωνυμία: Ένωση Αγροτικών Συν/σμών Ν. Αρκαδίας

- Δ/νση : 28ης Οκτωμβρίου 8 Τρίπολη (22100)

- Τηλέφωνα: (071) - 222417 - 222838

- FAX : (071) 231307

- Νομική Μορφή : Συν/σμός Περιορισμένης Ευθύνης

- Αριθμός Συν/σμών μελών : 75

- Αριθμός φυσικών μελών : 5616

Β . ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

- ΟΝΟΜΑ : " ΜΗΛΑ ΝΤΕΛΙΣΙΟΥΣ ΠΙΛΑΦΑ (ΤΡΙΠΟΛΕΩΣ)"

- ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ : "ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ "

Γ. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΓΝΩΡΙΣΜΑΤΑ

Η ποικιλία Delicius Πιλαφά αναφέρεται και σαν Delicius Τριπόλεως και Delicius Αρκαδίας.

Προέρχεται από σπορόφυτο της ποικιλίας Delicius που αναπτύχθηκε από τον Ηλία Πιλαφά, από την Βλαχοκερασιά στην Τεγέα το 1920 .

Μπήκε στην καλλιέργεια το 1940.

Είναι δένδρο μεγάλης ζωηρότητας και ορθοφυούς βλαστήσεως.

Παραγωγικότητα ικανοποιητική. Χρόνος ανθήσεως μέσης Εποχής.

Αυτόστειρος.

Σαν επικονιαστές έχει τους επικονιαστές της ποικιλίας Delicius.

Ο καρπός είναι μέτριος εως μεγάλος (μ.β. 220 gr), σχήματος κολουροκωνικού επιμήκους.

Ο φλοιός είναι πρασινοκίτρινος με κόκκινο επίχρωμα στο μέρος που το βλέπει ο ήλιος.

Φέρει άφθονα φακίδια βαθέως καστανού χρωματισμού.

Η Σάρκα είναι χρώματος λευκού - κρέμας , η υφή της είναι συνεκτική, έχει γεύση γλυκείς ,ελαφρώς υπόξινη με μπανανό αρωμα .

Ωριμάζει τέλος Οκτωβρίου.

Δ. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

Η ποικιλία Delicius Πιλαφά καλλιεργείται σε περιοχές του Νομού Αρκαδίας με υψόμετρο πάνω από 600 μ και σήμερα έχει εξαπλωθεί στα διοικητικά όρια των παρακάτω Δήμων και Κοινοτήτων:

- Δήμος Τρίπολης
- Κοινότητες

Αγ. Βασιλείου, Αγ. Κων/νου, Αγιωργητίκων , Αλέας, Βουνού, Γαρέας, Δάρα, Επισκοπής, Ευάνδρου, Ζευγολατιού, Θάνα, Καμαρίου, Κανδάλου, Κεραστάσας, Λιεσβουνίων, Λουκά, Μαγούλας, Μαινάλου, Μάκρης, Δαβιών, Μανθυρέας Νεοχωρίου, Νεστάνης, Παλλαντίου, Παρθενίου, Πελάγους , Πιάνας , Πρασίνου, Πόπαρι, Ριζών, Σάγκα, Σκοπής, Σταβίου, Στενού, Στρίγκου, Τζίβα, Τσελεπάκου, Βλαχοκερασιάς, Καστρίου, Βουρβούρων, Παναγίτσας, Μεσσοράχης, Άνω Λιανών, Αγ. Σοφιάς.

Η ετήσια παραγωγή ανέρχεται σε 5000 - 6000 τόνους.

Καλλιεργείται σε όλους τους τύπους των εδαφών εκτός από τα βαλτώδη και κυρίως δίδει άριστα αποτελέσματα στα ελαφρά όξινα εδάφη.

Ε.ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ

Η καλλιεργητική τεχνική που εφαρμόζεται είναι :

Υποκείμενα : Παλαιές φυτείες σε φυρίκη και οι νέες Μ-109 (περιορισμός ανάπτυξης κατά 60%)

Αρόσεις: Γίνονται 2- 3 φρεζαρίσματα η 2-3 χορτοκοπές.

Λίπανση: Το Γενάρη - Φλεβάρη 3-4 κιλά 11-15-15 ανά δένδρο.

Από τον Μάιο έως τον Αυγουστο γίνονται 3-4 λιπάνσεις με Ασβεστούχο Νιτρική Αμμωνία και Νιτρικό Κάλι σε ποσότητα 1 κιλό ανά δένδρο αντίστοιχα.

Φυτοπροστασία: Γίνονται περίπου 10 ψεκασμούς για καταπολέμηση κυρίως του φουζικλαδίου, καρπόκαψας και τετράνυχου.

Άρδευση : Η άρδευση γίνεται συνήθως με σταγόνες είτε με σπρέι.

Σε μερικές περιοχές δεν γίνεται άρδευση.

ΣΤ. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ - ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ - ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΑΘΕΣΗΣ

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που την κάνουν ιδιαίτερα γνωστή στο καταναλωτή είναι το υπέροχο άρωμα της και η διατήρηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών της και μετά το Μάρτιο - Απρίλιο όταν άλλες άλλες ποικιλίες μήλων έχουν υπερωριμάσει . Τα οργανοληπτικα χαρακτηριστικά τα κρατά η ποικιλία Delicius Πιλαφά μόνο όταν καλλιεργείται στις προαναφερόμενες περιοχές της Αρκαδίας, παρά σε οποιαδήποτε άλλη περιοχή , της Ελλάδος.

Εται πάντοτε επιτυγχάνει τιμή μεγαλύτερη από άλες τις ποικιλίες μήλων.

Η Συγκομιδή γίνεται στο τέλος του Οκτωβρίου 15 - 20 ημέρες μετά την συγκομιδή όλων των άλλων ποικιλιών.

Μετά την συγκομιδή της οδηγείται για συντήρηση στα ψυγεία της Περιοχής .

Η διάθεση αρχίζει από τον Δεκέμβριο και ολοκληρώνεται τέλος Απριλίου.

Καταναλώνεται στην εσωτερική αγορά .

Για τις ανάγκες συντήρησης λειτουργούν στο Ν.Αρκαδίας 8 ψυκτικές επιχειρήσεις με κυρίαρχει την Ε.Α.Σ.Αρκαδίας που διαθέτει ψυκτικούς θαλάμους 20.000 κ.εκ. και σύγχρονο διολαγητήριο ικανότητας 8 τόννων την ώρα.

Για να συσκευάζει το προϊόν καλό βάρος και χρώμα .

Οι ανάγκες της Εσωτερικής αγοράς δεν καλύπτονται με την υπάρχουσα παραγωγή.

ΕΝΩΣΗ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΣΥΝ/ΣΜΩΝ ΑΡΚΑΔΙΑΣ