ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΥΜΗΣ
ΜΕΝΤΟΥΛΙ-ΚΑΛΗΜΕΡΙΑΝΩΝ
ΤΗΛ. (0222) 31722 FAX. (02220 31054
ΑΦΜ. 96044194 ΔΟΥ ΚΥΜΗΣ

ΑΡ. ΠΡΩΤ. Σ-21/3-5-1993

Π Ρ Ο Σ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΑΜΠΕΛΟΥ & Ξ. ΚΑΡΠΩΝ

Σας υποβάλλουμε συνημμένα δικαιολογητικά για την αναγνώριση ονομασίας προέλευσης του προϊόντος του Συν/σμού μας του **"ΣΥΚΟΥ ΚΥΜΗΣ"**

1. Αίτηση (8. σελίδες)
2. Χάρτες περιοχής Κύμης (2 σελίδες)
3. Πελατολόγιο Συν/σμού (4 σελίδες)

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ ΣΥΝ/ΣΜΟΥ



ΣΚΑΝΤΖΗΣ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΥΜΗΣ
ΜΕΝΤΟΥΛΙ - ΚΑΛΗΜΕΡΙΑΝΩΝ
ΤΗΛ. (0222) 31722-FAX. (0222) 31054
ΑΦΜ. 96044194 ΔΟΥ ΚΥΜΗΣ
Τ.Κ. 34019

Α Ι Τ Η Σ Η

Αναγνώριση του εκλεκτού προϊόντος του ξερού σύκου της περιοχής μας σαν ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (Π.Ο.Π) με την ονομασία:

"ΣΥΚΟ ΚΥΜΗΣ"

ΜΕΝΤΟΥΛΙ 3-5-1993

Η Οργάνωση μας φέρει την ονομασία:

Αγροτικός Συν/σμός Περιφέρειας Κύμης.

Απαρτίζεται από 750 μέλη-συκοπαραγωγούς δεκαεπτά (17) Κοινοτήτων της περιοχής Κύμης. Οι Κοινότητες αυτές είναι οι εξής: Δήμος Κύμης, Βιταλα, Καλημεριανοί, Ανδρονιανοί, Πύργος, Μαλετιανοί, Ταξιάρχες, Ενορία, Πλατανα, Ποτάμια, Οξύλιθος, Κάτω Κουρούνι, Ανω Κουρούνι, Κονίστρες, Κάδι, Κήποι, Βρύση, Μανόδρυ, Ωρολόγι. Ασχολείται με την συγκέντρωση, συσκευασία και εμπορία για λογαριασμό των παραγωγών-μελών του "σύκου Κύμης". Ηδη ο Συν/σμός έχει καταφέρει να κάνει γνωστό στην ελληνική αλλά και την ξένη αγορά το "ΣΥΚΟ ΚΥΜΗΣ" του οποίου το όνομα, επιθυμούμε να κατοχυρώσουμε.

Κτιριακές εγκαταστάσεις.

Η οργάνωσή μας εδρεύει στο Μεντούλι Καλημεριανών. Διαθέτει ιδιόκτητο κτίριο εμβαδού 250 Μ2 περίπου, το οποίο χρησιμοποιεί για την στέγαση των γραφείων του και σαν συσκευαστήριο. Επίσης χρησιμοποιεί τις αποθήκες της ΣΥΚΙΚΗ : πλησίον στα κτίρια του Συν/σμου, για τη συγκέντρωση της εκάστοτε ετήσιας προσκομιζόμενης στο Συν/σμο παραγωγής από τους παραγωγούς της περιοχής. Διαθέτει επίσης φυτώριο με συκόδενδρα της ντόπιας ποικιλίας για να προμηθεύει τους παραγωγούς οι οποίοι επιθυμούν να εγκαταστήσουν συκεώνα.

Περιγραφή Συκόδενδρου Κύμης.

Το συκόδενδρο που ευδοκιμεί στην περιοχή της Κύμης αναφέρεται σαν ξεχωριστή ποικιλία και αναγράφονται τα χαρακτηριστικά του στο βιβλίο που διδάσκεται στους φοιτητές του Γεωπονικού Πανεπιστημίου της Αθήνας, στον τομέα της Δενδροκομίας του Καθηγητή του τομέα κ.Ποντίκη με την ονομασία "Τραγανικά".

Το δένδρο είναι υψηλόκορμο και με πλαγιοκλαδή ανάπτυξη. Σε μεγάλης ηλικίας δένδρα τα ακριανά κλάδια θα δούμε ότι ακουμπούν ή απέχουν ολίγα εκατοστά από το έδαφος. Αποδίδει πολύ καλές

παραγωγές από το δέκατο πέμπτο έτος της ηλικίας του, η οποία κυμαίνεται κατά μέσο όρο για τέτοιας ηλικίας δένδρα από 50-70 κιλά νωπά σύκα ανά δένδρο. Η σάρκα του ξύλου είναι μαλακή και έχει άσπρο χρώμα. Το χρώμα του κορμού και των κλαδων μέχρις ηλικίας δύο ετών είναι σκούρο σταχτί. Ο ετήσιος βλαστός έχει πιο σκούρο χρώμα (προς το καφέ) και δεν παρουσιάζει μεγάλη ανάπτυξη. Αναπτύσεται από 10-20 cm σε μήκος ενώ κόμβοι δεν απέχουν μεταξύ τους απόστασης μεγαλύτερης των 2-3 cm. Το φύλλο είναι τρίλοβο με βαθύ πράσινο χρώμα. Είναι μονόφορη ποικιλία. Αναπτύσει πολύ βαθύ ριζικό σύστημα.

Καλ/κές φροντίδες.

Η συκοκαλλιέργεια στην περιοχή της Κύμης δεν γίνεται σε συστηματικούς συκεώνες και γι΄αυτό δεν γίνονται και ιδιαίτερες καλ/κές φροντίδες, πέραν ενός φρεζαρίσματος το χρόνο και μεταφορά χώματος κοντά στο δένδρο, και μιας λίπανσης (κατά πλειοψηφία χρησιμοποιείται ζωϊκή κοπριά) ανά διετία με μικτό λίπασμα. Από πλευράς κλαδέματος γίνεται ετήσια κλαδοκάθαρος. Ποτίσματα δεν γίνονται.

* Ηδη βρίσκεται σε εξέλιξη στην περιοχή Κύμης πρόγραμμα των ΜΟΠ για εγκατάσταση νέων συγχρόνων συκεώνων. Την περίοδο 90-92 εγκαταστάθηκαν 100 στρέμματα συκεώνων (3.000 δένδρα), ενώ για το 1993 αναμένεται να φυτευθούν άλλα 200 στρέμματα.

Περιγραφή καρπού.

Ο καρπός έχει μεγάλο μέγεθος (45-55 καρποί ανά κιλό). Είναι πλούσιος σε σάρκα και με μεγάλη υγρασία. Είναι πλούσιος σε νερό και σάκχαρα. (Τα ποσοστά των συστατικών αυτών είναι διπλάσια των ποσοστών των σύκων που καλλιεργούνται στην υπόλοιπη Ελλάδα). Ο φλοιός έχει χρώμα ανοικτό πράσινο. Οταν ωριμάσει, ωριμάζει δε κατά το διάστημα 20 Αυγούστου έως τέλη Σεπτεμβρίου. Είναι **λεπτόφλοια** ποικιλία. Χαρακτηριστικό του νωπού σύκου Κύμης είναι ότι όταν ωριμάσει σχετίζεται περιφερειακά ο φλοιός του και προς το κέντρο του καρπού.

Το κοτσάνι πρόσφυσης του με το βλαστό είναι βραχύ, και μάλιστα όταν ωριμάσει και πάμε να αποκόψουμε τον καρπό από το δένδρο πολλές φορές το κοτσάνι παραμένει στο βλαστό, και δεν αποκόπτεται, παρασύροντας μαζί του και μέρος του φλοιού. Το γεγονός αυτό είναι και η αιτία που δεν είναι εμπορεύσιμο το σύκο Κύμης για νωπή κατανάλωση. Μια άλλη αιτία και μάλλον η κυριότερη είναι ότι λόγω της παχιάς σάρκας και κυρίως του λεπτού φλοιού, δεν δέχεται πολλές μετακινήσεις γιατί λοιώνει ο καρπός. Ο καρπός συλλέγεται για ξήρανση στο στάδιο μεταξύ ωρίμου και υπέρ-ωρίμου όταν αυτό αποκτά ένα ωχρό-πράσινο χρώμα.

Περιγραφή-ξήρανση "ΣΥΚΟΥ ΚΥΜΗΣ"

Ολα τα χαρακτηριστικά του καρπού που αναφέρθηκαν πιο πάνω ανάγκασαν τους ντόπιους να καταφύγουν σ΄αυτό τον τρόπο ξήρανσης, επειδή ακριβώς το σύκο Κύμης δεν μπορεί να ξηρανθεί από μόνο του στο δένδρο χάνοντας μεγάλο μέρος της υγρασίας του σ΄αυτό.

Περιγραφή: Το "ΣΥΚΟ ΚΥΜΗΣ" είναι δύο σύκα σχισμένα στη μέση τα οποία έχουν ξηρανθεί και κολλημένα σε ένα με το εσωτερικό τους.

Υπάρχουν δύο τύποι "ΣΥΚΟΥ ΚΥΜΗΣ"

α. Το ΛΕΥΚΟ ή "ΚΛΙΒΑΝΙΣΜΕΝΟ"

β. Το ΦΥΣΙΚΟ ή "ΑΚΛΙΒΑΝΙΣΤΟ"

Η εμφάνιση του "ΣΥΚΟΥ ΚΥΜΗΣ" μ΄αυτή την μορφή είναι πολύ παλαιά. Σύμφωνα με μαρτυρίες γερόντων (Γεωργούσης Γεώργιος, ετών 80, κάτοικος Ανδρονιανών, παλαιός συκέμπορος, Στρατής Γεώργιος, ετών 75, κάτοικος Βιτάλων, συκοπαραγωγός) αναφέρεται ότι το "ΣΥΚΟ ΚΥΜΗΣ" εξηραίνετο μ΄αυτό τον τρόπο ακόμα και επί Τουρκοκρατίας και αποτελούσε τότε εξαιρετική τροφή, ενώ από τα 1850 και μετά με την άνθιση του λιμανιού της Κύμης άρχισε να παράγεται και σε παραγωγική μορφή. Ολα αυτά αφορούν τον ακλιβάνιστο τύπο του Σύκου Κύμης. Στη δεκαετία 1925-1935 κάποιος Κύπριος ήλθε στην περιοχή και εισήγαγε τον

τρόπο της θείωσης και δημιουργήθηκε ο λευκός ή κλιβανισμένος τύπος του Σύκου Κύμης. Σύμφωνα με τις μαρτυρίες των γερόντων πάντα, πορευόμενοι ανά την Ελλάδα, προπολεμικά και μια πενταετία μετά τον πόλεμο, για να εμπορευθούν, προσπάθησαν να μεταφέρουν τον τρόπο ξήρανσης του σύκου που γίνεται στη Κύμη, μεταφέροντας μάλιστα και δένδρα της περιοχής μας, αλλά δεν είχαν αποτελέσματα, διότι λένε ότι το σύκο που παρήγετο σ΄άλλες περιοχές δεν είχε τα χαρακτηριστικά που έχει το δικό μας σύκο.

Θα πρέπει στο σημείο αυτό να τονισθεί ότι ακολουθείται ο φυσικός τρόπος ξήρανσης του σύκου, με έκθεση του στον ήλιο, και ότι αυτή γίνεται **αποκλειστικά και μόνο** από τους παραγωγούς.

Διαδικασία ξήρανσης.

1) Συγκομιδή. Τα σύκα συλλέγονται στο στάδιο πέραν του ώριμου προς το στάδιο του υπερώριμου όταν έχουν ωχρό πράσινο χρώμα, μόνο πάνω από το δένδρο ("φταστά"), δεν συλλέγονται τα ήδη πεσμένα σύκα στο έδαφος, και τοποθετούνται σε κοφινια, χωρητικότητας το πολύ 5-7 κιλών. Κατόπιν μεταφέρονται στον τόπο ξήρανσης τη "λιασταριά".

2) Τοποθέτηση στα πλαίσια. Στη "λιασταριά" (συνήθως ταράτσες των σπιτιών για να μην σκονίζονται τα σύκα), κόβονται τα κοτσάνια που τυχόν έχουν απομείνει στα σύκα και τοποθετούνται σε ξύλινα πλαίσια σε σειρές και γραμμές. (Διαστάσεις πλαισίων 0,5Χ1Μ, 0,6Χ0,8Μ).

3) Θείωση-'Κλιβάνισμα". Γίνεται μόνο στον λευκό τύπο του Σύκου Κύμης. Τα πλαίσια τοποθετούνται ανά δέκα το ένα πάνω στο άλλο σε υπερυψωμένη από το έδαφος βάση, ή σε σειρά ανάλογα με το χώρο της "λιασταριάς" του κάθε παραγωγού σε ειδικούς χτισμένους κλιβάνους, τοποθετείται κάτω από αυτά καθαρό θειάφι, το οποίο καίμε (Ποσότητα θειαφιού ανά 10 πλαίσια, μέχρι 600 gr), και κλείνονται ερμητικά για να μην διαφεύγουν οι ατμοί του θείου, με πλαστικό διαφανές. Η θείωση διαρκεί από 2-4 ώρες και αποκτούν έτσι τα σύκα το άσπρο τους χρώμα.

4) Σχίσιμο-Λιάσιμο. Κατόπιν τα σύκα σχίζονται και τοποθετούνται σε νέα πλαίσια, για να αφεθούν για λιάσιμο στον ήλιο. Το "λιάσιμο" για το λευκό τύπο διαρκεί 3-4 μέρες και για το φυσικό τύπο σύκου 4-6 μέρες ανάλογα τις καιρικές συνθήκες.

5) Κλείσιμο-Αποθήκευση. Κρίσιμο στάδιο γιατί μ΄αυτό το σύκο αποκτά και διατηρεί τη φόρμα του έως να φτάσει στον καταναλωτή. Τα "έτοιμα" σύκα κλείνονται με προσοχή ώστε να είναι ισομεγέθη και να μην εξέχει σάρκα προς το εξωτερικό, ενώ "δουλεύονται" στα χέρια του παραγωγού για να πάρουν ωραία και μακρόστενη φόρμα. Το "κλείσιμο" γίνεται πάντα **μεσημέρι,** ώστε να είναι ζεστά και να είναι επιτυχής η κόλληση των σύκων. Υστερα τα σύκα μεταφέρονται στην αποθήκη του παραγωγού (συνήθως το σαλόνι του σπιτιού για καθαριότητα), όπου τοποθετούνται σε σειρές το ένα δίπλα στο άλλο, και σε στρώσεις (το πολύ έξι στρώσεις σύκων για καλό αερισμό) και δημιουργείται η λεγόμενη από τους παραγωγούς "κρεββάτα". Αποφεύγεται και ελέγχεται αυτό από το γεωπόνο του Συν/σμού με επίπτωση στον ορισμό της ποιοτικής τους κατηγορίας, η αποθήκευση των ετοίμων σύκων σε Σωρούς. Η αποθήκευση στο σπίτι του παραγωγού διαρκεί τουλάχιστον 15 ημέρες για να φύγει το θειάφι. Κατόπιν τα σύκα μεταφέρονται στο Συν/σμό.

Συνοπτικά αυτή είναι η μέθοδος ξήρανσης του σύκου στην Κύμη. Διαδικασία επίπονη και με πολύ μεγάλο κόστος παραγωγής. Δημιουργείται όμως προϊόν πολύ καλής ποιότητας, επειδή ένα σύκο καθ΄όλη τη διάρκεια της ξήρανσης, μπορεί να περάσει και είκοσι φορές από το χέρι του παραγωγού, οπότε γίνεται σίγουρα σωστή διαλογή. Οι οργανοληπτικές ιδιότητες του σύκου Κύμης, η παχιά του σάρκα, και ο λεπτός φλοιός του, δημιουργούν μια εξαιρετική τροφή πολύ εμπλουτισμένη σε βιταμίνες και θερμίδες όπως αναφέρονται στο βιβλίο του Ιατρού κ.Ζαχαριάδη.

Εμπορία.

Το "ΣΥΚΟ ΚΥΜΗΣ" διοχετεύται σ΄όλη την Ελληνική αγορά. Το marketing της Οργάνωσης μας δεν είναι οργανωμένο όπως θα ΄πρεπε αλλά γίνονται διαρκώς βήματα προόδου. Αυτή τη στιγμή έχουμε πετύχει το προϊόν μας να είναι πανελλαδικά γνωστό και να πωλείται σ΄όλες τις πρωτεύουσες των νομών μας. Διατίθεται σε λιανική και χονδρική πώληση. Εξαγωγή γίνεται σε ποσοστό 30-40% της ετήσιας παραγώμενης ποσότητας. Χώρες εξαγωγής: Ιταλία, Αγγλία, Βέλγιο, Γερμανία, Η.Π.Α.

Νέα Τεχνολογία.

Η συσκευασία όπως προαναφέρθηκε γίνεται χειρονακτικά με εργάτριες. Ο Συν/σμός επιδιώκοντας τη μείωση του κόστους συσκευασίας αλλά για βελτίωση της εμφάνισης του προϊόντος μας, έχει υποβάλλει αίτηση στο Υπ.Γεωργίας, για να ενταχθεί στον Κανονισμό ΕΟΚ 866/90 που αφορά Συσκευασία-Τυποποίηση αγροτικών προϊόντων με σκοπό να επιδοτηθεί, για την εγκατάσταση μηχανημάτων συσκευασίας και αντικατάσταση του ήδη υπάρχοντος πλυντηρίου με νέο σύγχρονης τεχνολογίας. Ελπίζουμε ότι από την εσοδεία του 1994 θα χρησιμοποιηθούν τα νέα αυτά μηχανήματα. Προηγούμενα αναφερθήκαμε στον ισχύοντα φυσικό τρόπο ξήρανσης του "ΣΥΚΟΥ ΚΥΜΗΣ". Γίνεται κατανοητό ότι η όλη διαδικασία είναι κοπιώδης για τον παραγωγό, με αφιέρωση πολλών εργατοωρών, προσδίνοντας στο προϊόν ένα πολύ μεγάλο κόστος παραγωγής. Αυτό το καθιστά πολύ ακριβό σε σχέση με τα άλλα ξερά σύκα του εσωτερικού και τα τουρκικής προέλευσης που αποτελούν τον κύριο ανταγωνιστή μας στις αγορές του εξωτερικού, ανεξάρτητα από την άριστη ποιότητα που έχει σε σχέση μ΄αυτά. Με αφορμή όλα αυτά ο Συν/σμος από τα πρώτα του βήματα προσπαθεί να αλλάξει τον τρόπο ξήρανσης, εισάγοντας τεχνητές οδούς με φούρνους-ξηραντήρια. Προς την κατεύθυνση αυτή συνεργαζόμεθα επί μια πενταετία με το Ινστιτούτο Τεχνολογίας Τροφίμων στη Λυκόβρυση

Συσκευασία.

Τα σύκα προσκομιζόμενα στο Συν/σμό ζυγίζονται και τους δίνεται η ποιοτική κατηγορία από τον γεωπόνο του Συν/σμού, σύμφωνα με την οποία αμοίβονται οι παραγωγοί. Η κατάταξη σε κατηγορία γίνεται με την ισχύουσα νομοθεσία του Κράτους και της ΕΟΚ. Κατόπιν απεντομοφώνονται στο απεντομωτήριο της ΣΥΚΙΚΗ με χρήση βρωμιούχου μεθυλίου, και μεταφέρονται για συσκευασία στο συσκευαστήριο του Συν/σμού. Εκεί πλένονται στο πλυντήριο με λουτρό για λίγα δευτερόλεπτα ζεστού νερού (6-70 C). σε συγκέντρωση 2 % NaCl, για να μαλακώσουν και να πλυθούν. Η διαδικασία της συσκευασίας γίνεται με εργάτριες-παραγωγούς, χειρονακτικά σε χαρτοκιβώτια επενδυμένα τα τοιχώματα των με λαδόκολλες, και όπου τα σύκα τοποθετούνται σε σειρές το ένα δίπλα στο άλλο και στρώσεις έως ότου να συμπληρωθεί το χαρτοκιβώτιο.

Τύποι συσκευασίας

- Χύδην (χύμα) συσκευασία των 15 κιλών
- Χύδην (χύμα) συσκευασία των 5 κιλών
- Πακετάκι βάρους 1/2 κιλού
- Πακετάκι βάρους 1/4 κιλού.

* Τα πακετάκια τοποθετούνται (ανά 24 τα 1/2 κιλού και ανά 48 τα 1/4 κιλού) σε άλλα χαρτοκιβώτια (βάρους 12 κιλών).

Στα χαρτοκιβώτια αναγράφονται όλες οι ενδείξεις που απαιτούνται από τις διατάξεις του Κανονισμού Εμπορίας του Υπ.Εμπορίου και της ΕΟΚ (σφραγίδα ειδική χώρας προέλευσης, Ονομα τυποποιητή-συσκευαστή, διαμέρισμα (γεωγραφικό) παραγωγής, απεντόμωση, ποιοτική κατηγορία, βάρος, εσοδεια παραγωγής, λήξη προϊόντος, τηλέφωνο). Οι ενδείξεις αυτές είναι μεταφρασμένες και στην αγγλική.

Αττικής, από εφέτος θα μεταφερθούν σύκα στη Γεωπονική Σχολή, αλλά και στο Ινστιτούτο "Δημόκριτος" όπου υπάρχουν ξηραντήρια που εφαρμόζονται για ξήρανση άλλων προϊόντων, ώστε να γίνει ο τελικός πειραματισμός, ώστε να μην **αλλοιώνονται με τις μεθόδους αυτές τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που χαρακτηρίζουν το προϊόν μας.** Ηδη βρισκόμαστε στο τελικό ερευνητικό στάδιο και από τη νέα εσοδεία θα αρχίσουν να εγκαθίστανται οι πρώτοι φούρνοι-ξηραντήρια, οι οποίοι επαναλαμβάνουμε δεν αλλοιώνουν τα φυσικοχημικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά του "ΣΥΚΟΥ ΚΥΜΗΣ".

Η Οργάνωσή μας είναι ανοικτή σε κάθε έλεγχο των Υπηρεσιών του Υπ.Γεωργίας για την σωστή εφαρμογή του Κανονισμού.

Με τιμή

Ο Πρόεδρος του Συν/σμού

ΜΕΝΤΟΥΛΙ 3-5-1993 **ΣΚΑΝΤΖΗΣ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ**