ΦΟΡΕΑΣ : ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ
ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ

ΠΡΟΣ : ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
Μεσογείων 427,
Αθήνα

Θ Ε Μ Α

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΩΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ
ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ
ΤΩΝ ΣΥΚΩΝ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ
ΜΕ ΤΗΝ ΟΝΟΜΑΣΙΑ "ΣΥΚΑ ΒΡΑΒΡΩΝΑΣ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ"
ΒΑΣΕΙ ΤΟΥ Π.Δ. 81/19.3.93

ΜΕΛΕΤΗ: ΝΙΚΟΛΑΟΥ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ
ΓΕΩΠΟΝΟΣ

ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟ 1993

ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ : 10

Στην Ελλάδα η Συκιά καλλιεργείται κυρίως στην Στερεά Ελλάδα, Πελοπόννησο και Εύβοια.

Για την παραγωγή νωπών σύκων καλλιεργείται κυρίως στα παράλια του Νομού Αττικής και ιδιαίτερα στο Μαρκόπουλο Μεσογείων όπου υπάρχουν δένδρα άνω των 60 ετών.

Για το Μαρκόπουλο Μεσογείων είναι μία από τις πιό παραδοσιακές καλλιέργειες. Με τον τρόπο που την καλλιεργούν οι Μαρκοπουλιώτες Αγρότες αξιοποιούν μέρη όπου δεν θα μπορούσαν να καλλιεργήσουν κανένα άλλο είδος.

Στο Μαρκόπουλο Μεσογείων έχει συγκροτηθεί προ 10 ετών μία ομάδα αγροτών που είναι και συκοπαραγωγοί οι οποίοι τα περισσότερα δένδρα τα έχουν στην Βραβρώνα Μαρκοπούλου, καλλιεργούν σε μεγαλύτερο ποσοστό την τοπική ποικιλία Μαύρη Μαρκοπούλου της οποίας τα σύκα, τα αποκαλούν μαύρα και σε μικρότερο ποσοστό την ποικιλία βασιλική μαύρη της οποίας τα σύκα τα αποκαλούν βασιλικά. Η ομάδα αυτή των παραγωγών, έχει επιδοθεί στην εξαγωγή των Μαύρων σύκων της Μαύρης Μαρκοπούλου. Η παραγωγή των μαύρων σύκων που προορίζονται για εξαγωγή είναι 250 τόνοι ετησίως και 250 τόνοι ετησίως η παραγωγή των βασιλικών που προορίζονται για την εγχώρια κατανάλωση.

Τα μέλη της ομάδας αυτής είναι 100.

Ο αριθμός των δένδρων είναι:

Βασιλικά μαύρα : 3.500 δένδρα

Μαύρα Μαρκοπούλου : 5.500 δένδρα.

Η συκιά ανέκαθεν είχε για την Ελλάδα μεγάλη οικονομική σημασία λόγω της χρησιμοποίησης των καρπών της σε νωπή και ξηρά κατάσταση για την διατροφή των ανθρώπων.

Στην Ελλάδα άρχισε να καλλιεργείται το 700-800 π.Χ. Στον Νομό Αττικής καλλιεργείται στα παράλια του Νομού εδώ και 100 χρόνια.

Τα φρέσκα (νωπά) σύκα, είναι εύγευστα, υγιεινά και πλούσια σε σάκχαρα (15%) και αρκετές πρωτεΐνες 1,5-3%. Τα ξηρά σύκα έχουν μεγάλη θρεπτική και θερμαντική αξία (ένα κιλό δίνει 3.250 θερμίδες). Οι αρχαίοι 'Ελληνες και οι άλλοι μεσογειακοί λαοί τα είχαν σε μεγάλη εκτίμηση.

Ακόμα από τα σύκα παρασκευάζουν συκοκαφέ, συκόπητες, συκοπολτό και συκομαρμελάδα. Ο λαός τους αποδίδει θεραπευτικές ιδιότητες σε "αφέψημα" ξηρών για στοματικές παθήσεις και κρυολογήματα.

Επίσης έχουν καθαρτικές ιδιότητες. Τη σκόνη από ξηραμένα συκόφυλλα την χρησιμοποιούσαν για αιμοστατικό κ.λ.π. Η συκιά ένα είδος από τα πολλά του γένους Ficus ονομαζόμενο επιστημονικά Ficus Carica-L ανοίκει στην οικογένεια Moraceae.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ : ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ : ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ

Η ονομασία που θέλουμε να δώσουμε στο προϊόν μας είναι "Σύκα Βραβρώνας Μαρκοπούλου Μεσογείων" " και ζητείται αναγνώριση για κατηγορία προστατευομένης γεωγραφικής ένδειξης (Π.Γ.Ε.).

Η γεωγραφική ζώνη προέλευσης ανοίκει στο Νότιοανατολικό τμήμα του νομού Αττικής και ορίζεται από τα διοικητικά όρια του Δήμου Μαρκοπούλου.

Οι ποικιλίες των σύκων είναι:

Ελληνικές :
- Βασιλική μαύρη
- Μαρύη Βοτανικού
- Καλαμών
- Κύμης
- Πρασινοσυκιά Λέσβου (συν.Αϊδανιά)
- Λιβανό
- Πολίτικο
- Φρακασάνα
- Βασιλική λευκή (μονόφορη)
- Εργαλαστής
- 'Οψημη Α.Γ.Σ. Αθηνών.
- Μαύρη Μαρκοπούλου

Ξενικές ποικιλίες :
- Γολδίζ (δίφορη)
- Verbone (συν. adviatik)
- Savi Lp (συν. Calimyrna).
- Mission (συν Franciscana)
- San piero
- Alfiore
- Dottato (συν. Καδοατα).
- Dauphine (συν. Adam).
- Braziliana.

Μετά από εμπειρίες πολλών ετών οι παραγωγοί της περιοχής Μαρκοπούλου έχουν καταλήξει στην εξής καλλιεργητική τεχνική:

1. Βασική λίπανση γύρω στον Νοέμβριο μήνα κάθε χρόνο με υπερφωσφορικό (0-20-0) σε δοσολογία 80 kgr./στρέμμα και καλά χωνεμένη κοπριά 2-3 τόνους/στρέμμα, όσοι μπορούν.

2. Ελαφριά άρωση του εδάφους για να μην γίνει ζημιά στο ριζικό σύστημα, να ενσωματωθούν τα λιπάσματα στο έδαφος, να καταστραφούν τα ζιζάνια και για καλύτερη απορρόφηση των νερών της βροχής. Την καλλιέργεια αυτή οι παραγωγοί την κάνουν είτε με την φρέζα είτε με τετραΐνο αλέτρι.

3. Τον Δεκέμβρη προφυτρωτική ζιζανιοκτονία με Ντιαρύλ ή Βιτοζάν ή Αμιναλόν.

4. Από το Ιανουάριο έως τον Φεβρουάριο το αργότερο, ράντισμα με χειμερινό πολτό για την καταπολέμηση των διαχειμαζουσών μορφών εντόμων, κοκκοειδών κ.λ.π. καθώς και των αυγών.

5. Κατά τα μέσα Μαρτίου μία μικρή ποσότητα θεϊκής Αμμωνίας σε δόση 15 kgr/στρέμμα. Μεγάλες δόσεις στα σύκα αζώτου δεν δίνονται διότι στο τέλος τα σύκα γίνονται μαλακά και δεν αντέχουν στην συντήρηση.

6. Ελαφριά άρωση του εδάφους με καλλιεργητή την άνοιξη για την κάλυψη της αμμωνίας και σπάσιμο της κρούστας που τυχόν έχει δημιουργηθεί από τις βροχές του χειμώνα.

7. Τον Μάϊο οι παραγωγοί της περιοχής αυτής κάνουν χλωρό κλάδεμα που το ονομάζουν ξεβλάστημα. Το κάνουν αυτό γιατί στις τομές του κλαδέματος, έχουν τάση να βγαίνουν πολλά βλαστάρια μαζί, με το ξεβλάστημα οι παραγωγοί τα αραιώνουν για να μείνουν λίγα τα οποία θα μεγαλώσουν και θα χοντρίνουν αρκετά και για καλύτερο φωτισμό και αερισμό της κόμης του δένδρου.

8. Στις αρχές Ιουνίου έως το τέλος γίνεται ο ερινεασμός που οι παραγωγοί το αποκαλούν όρνιασμα. Σε κάθε συκιά - ανάλογα με το μέγεθός της - βάζουν σε κάθε όρνιασμα 10-18 ορνούς. Το όρνιασμα επαναλαμβάνεται κάθε

8 ημέρες και γίνονται συνολικά 4 ερινεασμοί. Για την μεταφορά γύρης από τους ορνούς στα σύκα η φύση χρησιμοποιεί τον ψήνα (το υμενόπτερο Blastophaga psenes-L). Το ενήλικα θηλυκά άτομα βγαίνουν από τους ορνούς και μπαίνουν στα σύκα για να γεννήσουν τα αυτά τους. Κατά την είσοδό τους από τον οφθαλμό του σύκου, η γύρη που μεταφέρει με το σώμα του ο ψήνας διασκορπίζεται στα θηλυκά άνθη, μ'αποτέλεσμα να γονιμοποιηθούν και να σχηματισθούν ζωτικοί σπόροι.

9. Στις αρχές Ιουνίου επίσης αρχίζουν και τα ποτίσματα, οι συκιές που καλλιεργούνται για την παραγωγή νοπών σύκων όπως στην περιοχή αυτή έχουν ανάγκη από πολλά θερινά ποτίσματα. Οι παραγωγοί της περιοχής αυτής συνηθίζουν να ποτίζουν 2-3 φορές την εβδομάδα.

10. Κατά τα τέλη Ιουλίου έως αρχές Αυγούστου αναλόγως με τις καιρικές συνθήκες της χρονιάς αρχίζει η συγκομιδή των σύκων στην περιοχή αυτή. Το μάζεμα των σύκων πρέπει να γίνεται λίγο πριν να ωριμάσουν τελείως, για να αντέχουν στις μεταφορές. Οι καρποί αποσπώνται από το δένδρο με τον ποδίσκο τους και τοποθετούνται σε αβαθή ξύλινα ή χάρτινα τελάρα που στοιβάζονται σε σκιά, μέχρι να φορτωθούν στα μεταφορικά μέσα.

Η ετήσια παραγωγή σύκων της περιοχής κάτω από αυτήν την τεχνική και τις περιβαλλοντικές συνθήκες της

περιοχής είναι 1.500 τόνοι.

Οι ασθένειες της συκιάς είναι:

- Μωσαϊκωση
- Σηψιρριζία
- Ανδρωμύκωση (Βερτιτσιλίωση)
- Σκωρίαση
- Ενδοσήψη σύκων

Οι ζωϊκοί εχθροί της συκιάς είναι:

- Τα πουλιά (καρακάξες κ.ά.)
- Οι νηματώδεις (Heterodera fici).
- Ψήρα της συκιάς (Ceroplastes rusci)
- Φυλλοφάγα (Anthophila nemorana).
- Μύϊγα της Μεσογείου (Ceratitis Capitata).

Οι περισσότεροι παραγωγοί δεν κάνουν άλλους ψεκασμούς εκτός από τον χειμερινό πολτό διότι την εποχή του ορνιάσματος σκοτώνεται ο ψήνας που κάνει την γονιμοποίηση και αργότερα γιατί πλησιάζει η εποχή της συγκομιδής. Ορισμένοι παραγωγοί ψεκάζουν μία ή δύο φορές 15 ημέρες πριν αρχίσει) το όρνιασμα.

Το κλίμα της περιοχής αυτής είναι θερμό και ξηρό, επηρεαζόμενο από την θάλασσα.

Τα εδάφη ως επί των πλείστον είναι σχετικά ελαφριά,

βαθειά, ξηρά και αμμο-αργυλο-πηλώδη όπου κυριαρχεί το ανθρακικό ασβέστιο.

Η χλωρίδα που κυριαρχεί αποτελείται από τα κάτωθι είδη (τα είδη δίνονται με τις τοπικές ονομασίες).

Είδη: - Αγριάδα
- Καλάμι
- Καλαμοτσίθρα (βέλιουρας)
- Περικοκλάδα
- Σκοίνα

Υδάτινοι ορίζοντες επαρκείς σε πολλά μέρη της περιοχής.

Τα φυσικά χαρακτηριστικά που οφείλονται στο περιβάλλον της περιοχής και στην τεχνική καλλιέργειας που ακολουθούν οι αγρότες της περιοχής αυτής είναι:

- 'Εντονο μαύρο χρώμα.
- Σάρκα Κόκκινη και γλυκιά.
- Κλειστός οφθαλμός (να μην είναι σκασμένα).

Από τα χημικά ποιοτικά χαρακτηριστικά:

- Το ποσοστό των σακχάρων να κυμαίνεται μεταξύ 15-18%.
- Πρωτεΐνες 1,5 - 3%.

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που ζητούνται για τα σύκα που προορίζονται για εξαγωγή είναι:

- Πλήρης υγεία.
- Κλειστός οφθαλμός
- 'Εντονο μαύρο χρώμα.
- Να μην είναι τελείως ώριμα.
- Το βάρος ενός σύκου να μην είναι πιό χαμηλό από 50 γρ./σύκο.

Η συσκευασία που χρησιμοποιείται από τους παραγωγούς για την εξαγωγή των μαύρων σύκων είναι χάρτινα κιβώτια με πλαστικές θήκες για τα σύκα σε 3 κατηγορίες:

1η 28 θηκών - σύκων.
2η 24 θηκών - σύκων.
3η 20 θηκών - σύκων.

Για την εγχώρια κατανάλωση σε ξύλινα τελάρα όπου συσκευάζονται γύρω στα 110 σύκα.

- Τα σύκα που δεν τηρούν τους όρους για να κυκλοφορήσουν στο εμπόριο, ιδιαίτερα για τις εξαγωγές, κυκλοφορούν στην εγχώρια κατανάλωση ως δεύτερη ποιότητα συσκευασμένα πάλι ανά 110-120 σε ξύλινα τελάρα.

- Τα απόσυκα τα οποία χαρακτηρίζονται ως τρίτη κατηγορία, είτε δίδονται για οινοποίηση είτε πετάγονται.

Αν τυχόν αλλάξουν οι συσκευασίες διακινήσεως των σύκων θα σας γνωρίζουμε την απόφασή μας εγκαίρως ούτως ώστε να υπάρχει ο χρόνος έκδοσης των αναγκαίων αποφάσεων.