ΑΙΤΗΣΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (Π.Ο.Π)

Α) **Αιτών όμιλος**: «**ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ Α.Ε.**»

Β) **Δ/νση έδρας**: Οικισμός Λακκώματα Δήμου Ορεστίδος Ν. Καστοριάς.

Γ) **Δ/νση έδρας μονάδας συσκευασίας** : Οικισμός Λακκώματα Δήμου Ορεστίδος

Δ) **Ονομασία προϊόντος** : «**ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ – ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ**»

Έκταση και παραγωγή τελευταίας επταετίας

Έτος	**Έκταση (στρέμματα)**	**Παραγωγή (Τόνοι)**
1992	8436	2772
1993	8280	2548
1994	8820	2466
1995	8800	2600
1996	8160	2640
1997	8500	2500
1998	8890	2650

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.

Τα φασόλια (Γίγαντες – Ελέφαντες) Καστοριάς, έχουν σχήμα νεφροειδές , ελαφρώς πεπλατυσμένο. Η επιφάνεια τους είναι λεία, με χρώμα λευκό. Το βάρος των 1000 σπόρων ανέρχεται σε 1200 γραμ. και άνω.

Το προϊόν πληρεί όλα, όσα αναφέρονται στις ποιοτικές προδιαγραφές τυποποίησης των προσυσκευασμένων εγχώριων βρωσίμων οσπρίων της Διυπουργικής Απόφασης Γεωργίας και Εμπορίου αρθ. 2 και 3 με αριθμό 37227/8-10-87.

ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

Τα φασόλια Γίγαντες Ελέφαντες Καστοριάς καλλιεργούνται στο σύνολο των αρδευόμενων εκτάσεων της εντός του Νομού Καστοριάς Λεκάνης απορροής του ποταμού Αλιάκμονα , με μέσο όρο έκτασης 12 στρέμματα ανά εκμετάλλευση.

Η γεωγραφική περιοχή καλλιέργειας των φασολιών Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς περιλαμβάνει τις παρακάτω περιοχές του Νομού Καστοριάς:

α) ΤΟ ΣΥΝΟΛΟ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΑΓΙΑΣ ΤΡΙΑΔΑΣ

[Σχηματίστηκε το έτος 1997 βάσει του Νόμου 2539/1997 (Συγκρότηση Πρωτοβάθμιας Αυτοδιοίκησης) από την συνένωση των Κοινοτήτων

Μανιάκων, Αυγής, Κορομηλέας, Λεύκης, Ομορφοκκλησιάς, Πενταβρύσου, Τσάκωνης και Χιλιοδένδρου].

β) ΤΟ ΣΥΝΟΛΟ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΙΩΝΟΣ ΔΡΑΓΟΥΜΗ
[Σχηματίστηκε το έτος 1997 βάσει του Νόμου 2539/1997 (Συγκρότηση Πρωτοβάθμιας Αυτοδιοίκησης) από την συνένωση των Κοινοτήτων Βογατσικού, Αμπελοκήπων, Γέρμας, Κωσταραζίου και Μηλίτσας].

γ) ΤΟ ΣΥΝΟΛΟ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΜΑΚΕΔΝΩΝ
[Σχηματίστηκε το έτος 1997 βάσει του Νόμου 2539/1997 (Συγκρότηση Πρωτοβάθμιας Αυτοδιοίκησης) από την συνένωση των Κοινοτήτων Μαυροχωρίου, Δισπηλιού και Πολυκάρπης].

δ) ΤΟ ΣΥΝΟΛΟ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΑΓΙΩΝ ΑΝΑΡΓΥΡΩΝ
[Σχηματίστηκε το έτος 1997 βάσει του Νόμου 2539/1997 (Συγκρότηση Πρωτοβάθμιας Αυτοδιοίκησης) από την συνένωση των Κοινοτήτων Κορησού, Βασιλειάδος, Λιθιάς και Μελισσοτόπου].

ε) ΤΟ ΣΥΝΟΛΟ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΚΟΡΕΣΤΙΩΝ
[Σχηματίστηκε το έτος 1997 βάσει του Νόμου 2539/1997 (Συγκρότηση Πρωτοβάθμιας Αυτοδιοίκησης) από την συνένωση των Κοινοτήτων Γάβρου, Αγίου Αντωνίου, Κρανιώνος, Μακροχωρίου, Μαυρόκαμπου, Μελά και Χαλάρων].

στ) ΤΟ ΣΥΝΟΛΟ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ
[Βάσει του Νόμου 2539/1997 (Συγκρότηση Πρωτοβάθμιας Αυτοδιοίκησης) περιέλαβε μόνο τον προηγούμενο Δήμο Καστοριάς].

ζ) ΤΟ ΣΥΝΟΛΟ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΒΙΤΣΙΟΥ
[Βάσει του Νόμου 2539/1997 (Συγκρότηση Πρωτοβάθμιας Αυτοδιοίκησης) περιέλαβε μόνο τον προηγούμενο Δήμο Βιτσίου].

η) ΤΟ ΣΥΝΟΛΟ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΑΛΙΑΚΜΟΝΑ
[Σχηματίστηκε το έτος 1997 βάσει του Νόμου 2539/1997 (Συγκρότηση Πρωτοβάθμιας Αυτοδιοίκησης) από την συνένωση των Κοινοτήτων Μεσοποταμίας, Καλοχωρίου, Οινόης και Πτεριάς καθώς και τον Οικισμό Αγία Κυριακή της πρώην Κοινότητας Αγίας Κυριακής]. Ο Οικισμός Αγία Κυριακή περιελήφθη στον Δήμο Αλιάκμονα σαν αυτοτελής και συστατικός πρώην Ο.Τ.Α. (τμήμα του Δήμου με εκπροσώπηση σ΄αυτόν).

θ) ΤΜΗΜΑ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΟΡΕΣΤΙΔΟΣ που σχηματίστηκε με βάση τον παραπάνω Νόμο και το οποίο ο περιλαμβάνει τον τέως Δήμο Αργους Ορεστικού και τις Κοινότητες Αμμουδάρας , Ασπροκκλησιάς, Διαλεκτού, Καστανοφύτου, Λακκωμάτων, Μελανθίου και Σπηλαίων.

ι) ΤΜΗΜΑ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΝΕΣΤΟΡΙΟΥ που σχηματίστηκε με βάση τον παραπάνω Νόμο και το οποίο περιλαμβάνει μόνο την πρώην Κοινότητα Πτελέας.
ια) ΤΜΗΜΑ ΤΗΣ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑΣ ΚΑΣΤΡΑΚΙΟΥ που σχηματίστηκε με βάση τον παραπάνω Νόμο και το οποίο περιλαμβάνει μόνο την πρώην Κοινότητα Δενδροχωρίου.

Οι Δήμοι και Κοινότητες οι οποίοι σχημάτισαν τους Δήμους και τις Κοινότητες του Ν. 2539/1997 αποτελούν αντίστοιχα Δημοτικά και κοινοτικά Διαμερίσματα αυτών .

Τα αγροκτήματα των Δήμων και της Κοινότητας Καστρακίου που αναφέρονται είναι συνεχόμενα γεωγραφικά, όπως και η καλλιέργεια με την ίδια όμως εκλεκτή ποιότητα ανεξαρτήτως περιοχής.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Τα Φασόλια Καστοριάς (Γίγαντες – Ελέφαντες) παράγονται από σπόρο υγιή που εξασφαλίζετε από ντόπιο πολλαπλασιαστικό υλικό του είδους *PHASEOLUS COCCINEUS ή MULTIFLOPUS.*

Το άκρως σημαντικό είναι, ότι διαφυλάσσεται η γενετική καθαρότητά του, καθώς οι ντόπιοι παραγωγοί, πάνω από 40 χρόνια, ακολουθούν πιστά την παράδοση αυτής της καλλιεργητικής διαδικασίας . Διαδικασία στην οποία οφείλεται κατά πολύ, η σταθερά υψηλή ποιότητα του προϊόντος . Ο εντοπισμός εύρωστων και υγιών φυτών, η επιλογή και διαλογή του σπόρου, γίνεται με αυστηρά κριτήρια και πάντα με την προσωπική ευθύνη των εχόντων την εμπειρία μελών της οικογενείας.

Οι σπόροι, που παραλλάσσουν των χαρακτηριστικών της ποικιλίας απομακρύνονται, ώστε οι τοπικές ποικιλίες να διατηρούν την ομοιομορφία τους σ΄ ότι αφορά την ποιότητά τους και την εμπορική τους αξία στην αγορά.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Α.- ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

1.ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Τα φασόλια είναι καλλιέργεια με ιδιαίτερες απαιτήσεις, όσον αφορά την θερμοκρασία .

Είναι χαρακτηριστική η ευπάθεια στον παγετό σε όλα ανεξαιρέτως τα στάδια της.

Το φύτρωμα του σπόρου γίνεται όταν η θερμοκρασία ξεπερνά τους 12° C, ενώ για την ευνοϊκή ανάπτυξη , άριστες θερμοκρασίες είναι μεταξύ 17° C και 24° C .

Χαμηλότερες των 17° C επιβραδύνουν την ανάπτυξη ενώ υψηλότερες των 24° C προκαλούν περιορισμένη καρπόδεση, ανθόρροια και πτώση λοβών, που συνολικά μπορεί να οδηγήσουν σε πλήρη ακαρπία. Κρίσιμη περίοδος επίδρασης των υψηλών θερμοκρασιών είναι οι μήνες Ιούλιος και Αύγουστος.

2. ΕΔΑΦΟΣ

Τα φασόλια εμφανίζουν καλή προσαρμοστικότητα, σε μεγάλη ποικιλία εδαφών. Όμως οι καλές αποδόσεις , η πρωιμότητα, αλλά κυρίως η υψηλή ποιότητα, επιτυγχάνεται σε γόνιμα, ελαφρά , έως μέσης σύστασης διαπερατά εδάφη , αμμοπηλώδη ή αμμοαργιλλώδη.

3. ΥΓΡΑΣΙΑ ΕΔΑΦΟΥΣ

Η ξηρασία επηρεάζει δυσμενώς την ανάπτυξη των φασολιών μειώνοντας την παραγωγή των ανθέων και την καρπόδεση ενώ το μέγεθος και η ποιότητα του προϊόντος υποβαθμίζονται. Γενικά τα Φασόλια είναι φυτά υγρόφιλα

4. ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Τα φασόλια αφαιρούν από το έδαφος ικανές ποσότητες από τα μακροστοιχεία N,P, K , Ca, Mg και σε μικρότερες ποσότητες τα ιχνοστοιχεία. Στην πράξη οι παραγωγοί του Ν. Καστοριάς φροντίζουν να αναπληρώνουν τα τρία κύρια στοιχεία N, P, και K. Τα υπόλοιπα , καθώς και τα ιχνοστοιχεία αναπληρώνονται εύκολα από τα αποθέματα του εδάφους. Για την αύξηση της οργανικής ουσίας στο έδαφος προστίθεται κοπριά. Αυτό γίνεται και όπου το έδαφος χρειάζεται βελτίωση στις συνθήκες διαπερατότητας και αερισμού του, καθώς το φασόλι δείχνει ιδιαίτερη προτίμηση σ αυτά τα εδαφικά πλεονεκτήματα .

ΤΕΧΝΙΚΗ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

1. ΣΠΟΡΑ

Σε ένα καλά προετοιμασμένο καλλιεργητικά έδαφος όπου έχουν ανοιχτεί αυλάκια σε αποστάσεις 80 – 90 cm μεταξύ τους γίνεται η σπορά με τα χέρια. Σε θέσεις που απέχουν 80 –90 cm μεταξύ τους πάνω στις γραμμές τοποθετούνται 2 – 3 σπόροι και ακολουθεί παράχωμα .

Το βάθος σποράς κυμαίνεται από 3-8 cm ανάλογα με το μέγεθος του σπόρου , την σύσταση του εδάφους αλλά και την υγρασία του, την περίοδο της σποράς.

Η ποσότητα του σπόρου για τις ποικιλίες (Γίγαντες – Ελέφαντες) είναι 10 Kg / στρέμμα περίπου . Στο Νομό Καστοριάς, η περίοδος σποράς εντοπίζεται στο χρονικό διάστημα από 15 Απριλίου έως 30 Μαίου, με κύριο ρυθμιστή τις καιρικές συνθήκες, της περιόδου αυτής.

2. ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΣΠΟΡΑ

Μετά το φύτρωμα και όταν τα φυτά αποκτήσουν το πρώτο ζευγάρι πραγματικών φύλλων γίνεται το πρώτο σκάλισμα με τσάπα, με σκοπό την καταπολέμηση των ζιζανίων, αλλά και το «σπάσιμο» της εδαφικής κρούστας. Φροντίδα, που έχει ευνοϊκή επίδραση στη θερμοκρασία και τον αερισμό του εδάφους αφ ενός, αλλά και στην δραστηριότητα των μικροοργανισμών αφετέρου.

Παράλληλα με το σκάλισμα γίνεται αραίωμα των φυτών. Σε κάθε θέση αφήνονται 1-2 φυτά, καθώς αφαιρούνται τα πιο αδύνατα.

Αργότερα γίνεται το γέμισμα των αυλακιών και ελαφρύ παράχωμα των φυτών με την τσάπα.

Στην περίπτωση που το πότισμα γίνεται με κατάκλιση, τότε ταυτόχρονα με τις προηγούμενες εργασίες διαμορφώνουμε τα αυλάκια του ποτίσματος.

3. ΣΤΗΡΙΞΗ ΦΥΤΩΝ

Οι ποικιλίες φασολιών, που καλλιεργούνται , είναι αναρριχόμενες και η στήριξη τους είναι απαραίτητη.

Για στηρίγματα χρησιμοποιούνται βέργες δασικών δένδρων σε μικρότερο βαθμό, ενώ βασικό μέσο στήριξης αποτελούν καλαμόβεργες μήκους 2,30 – 2,50 m περίπου.

Η τοποθέτησή τους γίνεται βεβαίως με τα χέρια και είναι εργασία επίπονη και πολύ σημαντική. Η καλή τοποθέτηση των μέσων στήριξης στο έδαφος και το καλό δέσιμο μεταξύ τους, διασφαλίζουν την απρόσκοπτη ανάπτυξη των φυτών χωρίς κινδύνους πτώσης από το βάρος τους ή δυνατούς ανέμους, που θα δημιουργούσε σοβαρά προβλήματα.

4. ΠΟΤΙΣΜΑΤΑ

Ο ρόλος του νερού στην ανάπτυξη των φασολιών είναι πολλαπλός. Εκτός από βασικός συντελεστής μεταφοράς των θρεπτικών στοιχείων, το νερό είναι απαραίτητο την περίοδο λίγο πριν την έντονη άνθηση, αλλά και κατά την διάρκεια της, καθώς η έλλειψή του προκαλεί ανθόρροια και πτώση λοβών, με παράλληλη επίδραση στο μέγεθος, όσων παραμένουν και κατά προέκταση των ίδιων των σπόρων.

Στο πότισμα με κατάκλυση, θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή , όταν τα εδάφη είναι συνεκτικά. Μεγάλες ποσότητες νερού που μένουν στο χωράφι πολλές ώρες , δημιουργούν προβλήματα. Μάλιστα το διάστημα των 12 ωρών θεωρείται κριτικό για την ομαλή συνέχιση της καλλιέργειας. Ο συνολικός αριθμός των ποτισμάτων κυμαίνεται από 5 έως 10 ανάλογα με τον τύπο του εδάφους , τις ατμοσφαιρικές θερμοκρασίες και τις βροχοπτώσεις.

Οι παραγωγοί του Νομού Καστοριάς τα τελευταία χρόνια εφαρμόζουν την άρδευση με σταλακτοφόρους σωλήνες (Λάστιχα) .

Η τεχνική αυτή ανέδειξε αμέσως τα μεγάλα πλεονεκτήματά της καθώς προσφέρει :

i. Ομοιομορφία εφαρμογής άρδευσης σε όλη την καλλιεργούμενη έκταση
ii. Καλύτερη αξιοποίηση του νερού – ρυθμός παροχής νερού ανάλογη με ρυθμό απορρόφησης
iii. Άρδευση σε προχωρημένα κριτικά στάδια της καλλιέργειας
iv. Μείωση μυκητολογικών ασθενειών
v. Σημαντικά λιγότερες απαιτούμενες ποσότητες νερού.

vi. Καλή εφαρμογή σε όλους τους τύπους εδαφών σε σχέση με άλλες μεθόδους.
vii. Μείωση, εξάντλησης των υδάτινων πόρων και κατ επέκταση προστασία του οικοσυστήματος.
viii. Σημαντικές αυξήσεις της παραγωγής.

5. ΛΙΠΑΝΣΗ

Τα φασόλια αφαιρούν κάθε χρόνο από το έδαφος σε ικανές ποσότητες τα μακροστοιχεία N, P, K, Ca, Mg και σε μικρές ποσότητες διάφορα ιχνοστοιχεία, που χρησιμοποιούν, τόσο για την βλαστική τους ανάπτυξη, όσο και για την καρποφορία.

Με την καλλιέργεια αφαιρείται επίσης από το έδαφος και μια ποσότητα οργανικής ουσίας.

Στον κατωτέρω πίνακα εμφανίζονται οι ποσότητες μακροστοιχείων που αφαιρούνται ανά στρέμμα εδάφους με την καλλιέργεια φασολιών.

ΠΙΝΑΚΑΣ: Kgr στοιχείου / στρέμμα

N	P	K	Ca	Mg
9,70	0,80	3,20	0,60	0,50

Για αναπλήρωση αυτών των στοιχείων οι παραγωγοί του Νομού Καστοριάς ακολουθούν λιπαντική τακτική που περιλαμβάνει:

1) 15Kgr / στρέμμα Ασβεστούχο Νιτρική Αμμωνία 26,5 –0 – 0,
2) 45 Kgr / στρέμμα Αραιό Υπερφοσφωρικό 0-20-0
3) 25 Kgr / στρέμμα Θειοφοσφωρική Αμμωνία 16-20-0 και 25Kgr ανά στρέμμα αραιό Υπερφοσφωρικό 0-20-0.

Τα λιπαντικά στοιχεία 1 και 2 αποτελούν την βασική λίπανση ενώ επιφανειακά εφαρμόζεται η αρίθμ. 3 λιπαντική σύνθεση .

Οι προστιθέμενες ποσότητες αζώτου είναι σχετικά περιορισμένες, καθώς ως ψυχανθή τα φασόλια έχουν την ικανότητα να αξιοποιούν το άζωτο, που δεσμεύουν τα Αζωτοβακτηρίδια, τα οποία συμβιώνουν στις ρίζες τους.

Για την αναπλήρωση της οργανικής ουσίας αλλά και την βελτίωση της μηχανικής σύστασης του εδάφους του χωραφιού προστίθεται κοπριά κάθε 2-3 χρόνια με την προϋπόθεση ότι τα εδάφη δεν είναι επιβαρημένα με Αδρομυκώσεις .

Σε περίπτωση προσθήκης κοπριάς , η χημική λίπανση μειώνεται κατά 20%.

Οι αναφερθείσες τιμές λίπανσης αποτελούν την μέση λιπαντική τακτική που μπορεί να αποκλίνει ανάλογα με τους τύπους εδαφών αλλά και των μικροκλιμάτων που υπάρχουν στο Νομό.

Στον επόμενο πίνακα φαίνεται ο ρυθμός απορρόφησης των τριών βασικών μακροστοιχείων (N,P.K) στα διάφορα στάδια της καλλιέργειας.

ΠΙΝΑΚΑΣ

Ποσοστά N.P. και K που απορροφούν τα φασόλια (Γίγαντες – Ελέφαντες) στα διάφορα στάδια ανάπτυξης.

α/α	Στάδιο Ανάπτυξης	N	P	K
1	Από φύτρωμα μέχρι Άνθηση	8%	11%	14%
2	Ανθοφορία	46%	67%	58%
3	Καρπόδεση έως ωρίμανση	43%	18%	26%
4	Έως Συλλογή	3%	4%	2%

Οι εμφανιζόμενες ανάγκες σε Κάλιο καλύπτονται από τις υπάρχουσες στο έδαφος ποσότητες.

Ως στοιχείο το Κάλιο συμβάλλει στην παραγωγή βραστερών φασολιών ανώτερης γευστικότητας. Όμως η αποτελεσματικότητα του, επηρεάζεται από επαρκή παρουσία αζώτου στο έδαφος. Σε διαπιστωμένη μόνο έλλειψη του γίνεται χρήση χημικής λίπανσης σε μορφή θειικού καλίου 0-0-48 και σε ποσότητα 10-15 Kgr / στρέμμα.

Τέλος οι αυξημένες απαιτήσεις σε Θείο, όταν δεν καλύπτονται από τα χημικά λιπάσματα , αντιμετωπίζονται με προσθήκη 20-25 kgr / στρέμμα Θειικού ασβεστίου (γύψος) 10 ημέρες πριν τη σπορά.

Στο Νομό Καστοριάς εδώ και 3 χρόνια, άρχισε εφαρμογή υδρολίπανσης στις καλλιέργειες σε μεγάλο αριθμό εκτάσεων, με συνέπεια την βελτίωση της παραγωγής αλλά κυρίως της ποιότητας των φασολιών.

Η δυνατότητα παροχής θρεπτικών στοιχείων στα ιδιαιτέρων απαιτήσεων στάδια της ανθοφορίας και του γεμίσματος του καρπού, έχει πετύχει την παραγωγή φασολιών, με πολύ καλό ειδικό βάρος , λεία επιφάνεια, άριστο μέγεθος, βραστερότητα και γευστικότητα, υψηλών απαιτήσεων βελτιώνοντας την «εικόνα» του προϊόντος ακόμη περισσότερο αλλά και το εισόδημα του παραγωγού.

Πέρα δε αυτών , η εφαρμογή υδρολίπανσης περιορίζει στο ελάχιστο την περιβαλλοντική επιβάρυνση από χημικά λιπάσματα, που στην παραδοσιακή επιφανειακή λίπανση με διασκορπισμό , παραμένουν αναξιοποίητα ως υπολείμματα στο περιβάλλον στα σημεία , όπου το νερό άρδευσης σε αυλάκια δεν μπορεί να αξιοποιήσει.

6. ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ

Τα κυριότερα προβλήματα στην καλλιέργεια των φασολιών είναι οι *Φουζαριώσεις*, η *Σκληρωτήνια*, οι *Ιώσεις* και οι *Αφίδες*.

- Ο Νομός Καστοριάς με τις εδαφοκλιματολογικές συνθήκες που διαθέτει, είναι θα λέγαμε μια ευνοημένη περιοχή, καθώς αυτές δεν ευνοούν την ανάπτυξη επιδημιών από τις ασθένειες αυτές.
- Το σημαντικότερο όμως, είναι ότι η ίδια η καλλιέργεια προσαρμοσθείσα άριστα στο οικοσύστημα της περιοχής, έχει αναπτύξει μία εντυπωσιακή βιολογική αντίσταση σε προσβολές από τους ανωτέρω παράγοντες.

Έτσι τα παραπάνω προβλήματα αντιμετωπίζονται με καλλιεργητικά μέτρα όπως :

- Η αμειψισπορά
- Η χρήση υγιούς σπόρου
- Η καλλιέργεια σε ελαφριά και στραγγερά εδάφη
- Το κάψιμο των υπολειμμάτων της καλλιέργειας
- Η απολύμανση των υλικών στήριξης με χαλκούχα σκευάσματα κ.λ.π.

Χημική καταπολέμηση, με χρήση φυτοπροστατευτικών προϊόντων, γίνεται σε ελάχιστες περιπτώσεις, μόνο κατά την έναρξη της βλαστικής περιόδου, όταν οι κλιματολογικές συνθήκες ευνοούν την ανάπτυξη των ασθενειών . Αλλά και τότε οι φασολοπαραγωγοί του Νομού χρησιμοποιούν χαλκούχα κυρίως σκευάσματα.

Η αντιμετώπιση των ζιζανίων , καθώς δεν αποτελούν έντονο πρόβλημα, γίνεται αποκλειστικά με καλλιεργητικά μέτρα , όπως είναι το φρεζάρισμα , αλλά κυρίως τα σκαλίσματα και ξεβοτανίσματα, που γίνονται με χειρονακτικά εργαλεία, καθώς η ευαισθησία του φυτού η πυκνότητα φύτευσης και η ογκώδης του μορφή δεν επιτρέπει την είσοδο μηχανημάτων από τα πρώτα στάδια της καλλιέργειας μέχρι την συγκομιδή.

Η ήπια αυτή διαχείριση των εδαφών εξασφαλίζει την διατήρηση της δυναμικότητας τους , την αποφυγή οιασδήποτε υποβάθμισης τους και κατ' επέκταση σταθερή ποιότητα παραγόμενου προϊόντος, σε ότι αφορά τον παράγοντα έδαφος .

Ακόμη η συνεχείς παρουσία του καλλιεργητή μέσα στην φυτεία, που αναγκαστικά εξασφαλίζει η προσωπική χειρωνακτική εργασία, διασφαλίζει τον συνεχή έλεγχο της υγιεινής κατάστασης των φυτών και την άμεση απομάκρυνση αυτών, που μπορεί να θεωρηθούν ύποπτα, όχι μόνο για ασθένειες, αλλά και ως αποκλίνοντα μορφολογικά των χαρακτηριστικών της ποικιλίας.

Τα παραπάνω καταδεικνύουν γιατί το τελικό προϊόν είναι απαλλαγμένο από υπολείμματα φυτοπροστασίας , όπως χαρακτηριστικά φαίνεται στον σχετικό πίνακα (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ), με τα αποτελέσματα χημικής ανάλυσης φυτοτοξικών υπολειμμάτων , που έγινε πρόσφατα στο ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΦΥΤΩΝ & ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ (Αριθμός εγγράφου 2438/16-3-1999).

Ο έλεγχος έγινε σε πέντε (5) δείγματα που ελήφθησαν από διαφορετικά γεωγραφικά διαμερίσματα όπως φαίνεται στον σχετικό χάρτη

7. ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ

Τελευταία εργασία της παραγωγικής διαδικασίας των φασολιών, είναι η συγκομιδή του καρπού, που γίνεται στο χρονικό διάστημα Σεπτεμβρίου, έως και αρχές Δεκεμβρίου.

Η μεγάλη διάρκεια και οι διαδοχικές ανθοφορίες , έχουν σαν αποτέλεσμα και την διαδοχική ωρίμανση των λοβών πάνω στο φυτό.

Έτσι η συλλογή τους πραγματοποιείται συνήθως σε τρία στάδια και γίνεται με τα χέρια και με πολύ προσοχή για αποφυγή υποβάθμισης του προϊόντος από ατυχείς χειρισμούς.

Οι λοβοί θεωρείται, ότι είναι σε κατάλληλο στάδιο συλλογής , όταν αποκτούν καστανοκίτρινο χρώμα , είναι ώριμοι και εφόσον οι καιρικές συνθήκες της περιόδου ευνοήσουν την μερική ξήρανση επί του φυτού.

Οι φασολοπαραγωγοί εν συνεχεία απλώνουν τους λοβούς στο έδαφος , πάνω σε πλαστικά φύλλα και αφήνονται , μέχρι να στεγνώσουν στον ήλιο. Οταν επιτευχθεί αυτό σε ικανοποιητικό βαθμό, αρχίζει ο αλωνισμός.

Με ξύλινες ευλύγιστες βέργες, οι φασολοκαλλιεργητές χτυπούν τους απλωμένους λοβούς συνεχώς , απελευθερώνοντας τους σπόρους, οι οποίοι απαλλαγμένοι από τα περιβλήματα απλώνονται εν συνεχεία και πάλι στον ήλιο, ώσπου η υγρασία τους να μειωθεί στο 12% περίπου.

Τέλος ακολουθεί ο μακροσκοπικός ποιοτικός έλεγχος του προϊόντος από τα έμπειρα μέλη της οικογενείας . Η εργασία αυτή θεωρείται πολύ σημαντική, καθώς απομακρύνονται οι υποβαθμισμένοι μακροσκοπικά σπόροι φασολιού, οι τυχόν προσβεβλημένοι από ασθένειες , οι έχοντες αλλοιωμένο χρώμα, όχι στιλπνή και λεία επιφάνεια, σπασμένοι, ξένες ύλες, κ.λ.π.

Οι παραγωγοί του Νομού Καστοριάς προκειμένου να διατηρήσουν την αξεπέραστη παραδοσιακή ποιότητα του προϊόντος , στο στάδιο αυτό της διαλογής απομακρύνουν ποσοστό 5 – 10% των σπόρων..

Τους καθαρούς πλέον σπόρους έτοιμους για την εμπορία και κατανάλωση, συσκευάζουν σε σακιά και αποθηκεύουν σε υγιεινούς αποθηκευτικούς χώρους , που χρησιμοποιούν αποκλειστικά για την αποθήκευση των φασολιών τους.

ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ

Η παραγωγή ανά στρέμμα ποικίλλει κατά περιοχή , επηρεαζόμενη κυρίως από τα εδάφη και τα υπάρχοντα μικροκλίματα στο Νομό.

Οι συνήθεις αποδόσεις κυμαίνονται για τους Γίγαντες και Ελέφαντες από 250 – 500 Kgr/στρέμμα. Επίπεδα σχετικά χαμηλά, που οφείλονται κατά κύριο λόγο στον παραδοσιακό χαρακτήρα της καλλιέργειας και την μη εντατικοποίησή της.

Εντατικοποίηση, που θα βελτίωνε μεν θεαματικά την παραγωγή, θα έθετε όμως σε κίνδυνο την εξαιρετική ποιότητα των φασολιών Καστοριάς, προϋπόθεση της οποίας είναι , εκτός των άλλων και η παραδοσιακή καλλιέργεια με ήπιες καλλιεργητικές τεχνικές.

ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Ο Νομός Καστοριάς αποτελεί ένα ιδανικό οικοσύστημα με εδάφη και κλιματολογικές συνθήκες άριστες για την καλλιέργεια των φασολιών και την παραγωγή προϊόντος υψηλής ποιότητας.

Ειδικά οι κλιματολογικές συνθήκες αποτελούν όπως γνωρίζουμε , βασικό έως αποκλειστικό (κατά μία προχωρημένη άποψη) παράγοντα για το επίπεδο ποιότητας των φασολιών .

Οι θερμοκρασίες της περιοχής ανταποκρίνονται άριστα στις απαιτήσεις του φυτού, καθ' όλη τη διάρκεια του βιολογικού του κύκλου.

Οι ορεινοί όγκοι , που περιβάλλουν τις περιοχές καλλιέργειας , εξασφαλίζουν την διατήρηση του δροσερού καλοκαιριού, ενώ η ύπαρξη της λίμνης , καθιστά ήπιο το ηπειρωτικό κλίμα της περιοχής την περίοδο της άνοιξης.

Τα φασόλια όμως , είναι και έντονα υγρόφιλα φυτά.

Οι απαιτήσεις σε υγρασία και νερό επίσης καλύπτονται αφενός από τις βροχοπτώσεις αφετέρου και κυρίως από τις αρδεύσεις, οι οποίες εφαρμόζονται απρόσκοπτα λόγω των υπαρχόντων υδάτινων όγκων , που διαθέτει ο Νομός Καστοριάς, υπέργειων και υπόγειων (**Λίμνη – Αλιάκμονας –Παραπόταμοι – Γεωτρήσεις**).

Σε πίνακες του παραρτήματος καταγράφονται κλιματολογικά στοιχεία του Νομού, (**Θερμοκρασίες , Βροχοπτώσεις, Σχετική Υγρασία και Ηλιοφάνεια**), για την χρονική περίοδο από **1992** έως και **1998 .**

Στοιχεία, που εμφανίζονται και συγκριτικά στα αντίστοιχα διαγράμματα για την προαναφερθείσα επταετία . { Πηγή: Μετεωρολογικός Σταθμός **Ε**θνικής **Μ**ετεωρολογικής **Υ**πηρεσίας (**Ε. Μ. Υ**) Αεροδρομίου Αριστοτέλης Καστοριάς αριθμός εγγράφου 974/61/3-5-99 }.

Στα πλαίσια, που διαμορφώνουν οι αναφερόμενες τιμές των μετεωρολογικών παραμέτρων , με τις όποιες φυσικές αποκλίσεις, τα φασόλια του Νομού Καστοριάς, αναπτύσσουν τις βιοχημικές και φυσιολογικές λειτουργίες με κανονικούς ρυθμούς (Αναπνοή, διαπνοή, μεταφορά θρεπτικών στοιχείων , ανάπτυξη, ανθοφορία, καρπόδεση κ.λ.π.), σε άριστες συνθήκες.

Το κλίμα δε αυτό, εναρμονίζεται επίσης άριστα, με τα εδάφη της περιοχής και ιδιαίτερα αυτά των φασολοχωραφιών.

Εδάφη προσχωματικά, ελαφρά έως μέσης σύστασης, στραγγερά, με σημαντική παρουσία Φωσφόρου. Στοιχείου, που ευνοεί την παραγωγή ποιοτικά αρίστου προϊόντος και συμβάλλει στην δημιουργία ριζικού συστήματος, που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του φυτού .

Από άποψη οξύτητας τα εδάφη του Νομού Καστοριάς , όπου υπάρχει η καλλιέργεια είναι μετρίως έως ελαφρώς όξινα. Κατηγορία στην οποία το φυτό δείχνει ιδιαίτερη «αδυναμία» και αναπτύσσεται ιδανικά.

Στο σχετικό χάρτη οξύτητας που συνοδεύει την μελέτη, καταγράφονται οι τιμές PH μέσω υπομνήματος. Αντίστοιχα το ίδιο γίνεται στον εδαφολογικό χάρτη για τους τύπους εδαφών. Σημειώνεται βέβαια ότι οι καταγραφές αυτές αφορούν τις περιοχές όπου αναπτύσσεται κυρίως η καλλιέργεια. (εδαφολογικοί χάρτες στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ)

ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ

Τα φασόλια είναι τροφή πλούσια σε λευκώματα .

Η **πρωτείνη** τους , η οποία περιέχει όλα τα βασικά αμινοξέα, που δεν μπορούν να βιοσυντεθούν στον ανθρώπινο οργανισμό.

Είναι ένα βιολογικά πλήρες **λεύκωμα** και σε παραπλήσια εκατοστιαία αναλογία με την πρωτείνη του κρέατος.

Έτσι ανταποκρίνεται στην πραγματικότητα ο χαρακτηρισμός «κρέας των φτωχών» που έχει δοθεί στα Φασόλια.

Ακόμη οι **υδατάνθρακες** αντιπροσωπεύονται από το *Αμυλο* και τις *Πεντόζες*. Το δε **λίπος** είναι πλούσιο σε *Λεκιθίνη* και *Φωσφατίδια*.

Στον σχετικό πίνακα του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ παρουσιάζονται αναλυτικά τα ποιοτικά χαρακτηριστικά, όπως καταμετρήθηκαν σε πέντε (5) δείγματα φασολιών του Νομού Καστοριάς από το Περιφερειακό Κέντρο Προστασίας Φυτών και Ποιοτικού Ελέγχου Θεσ/νίκης (Αριθμός εγγράφου 2438/16-3-99)

Συγκρίνοντας τον ανωτέρω πίνακα ποιοτικών χαρακτηριστικών των Φασολιών «Γίγαντες – Ελέφαντες» του Νομού Καστοριάς με τις μέσες τιμές ορισμένων από αυτά που αναφέρονται στην βιβλιογραφία (πηγή: Πάνος Δ. 1965) έχουμε την εξής εικόνα:

Ποιοτικό χαρακτηριστικό	Μ.Ο. Βιβλιογραφίας	«Γίγαντες – Ελέφαντες» Καστοριάς
Καθαρή πρωτείνη	**17,5**	**23,3**
Λίπος	**1,39**	**0,93**
Ασβέστιο	**0,260**	**0,163**
Φώσφορος	**0,983**	**0,44**
Υγρασία	**10,020**	**9,91**
Σίδηρος	**Δεν αναφέρεται**	**73,2**

Η εμφανής υπεροχή των Φασολιών «Γίγαντες Ελέφαντες Καστοριάς» σε καθαρή Πρωτείνη και η κατά πολύ χαμηλότερη τιμή σε Λιπαρά ,σε συνδυασμό με την ικανοποιητική παρουσία Σιδήρου ,τους δίνουν θρεπτική υπεροχή έναντι των φασολιών άλλων περιοχών.

Πλέον δε των ανωτέρω, το χαμηλό Ασβέστιο μαζί με τον επαρκή Φώσφορο, εξασφαλίζουν βραστικότητα στο προϊόν, αλλά πάνω από όλα

μοναδική νοστιμιά, όπως αναλυτικότερα εκτέθηκε σε προηγούμενες παραγράφους .

ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟΣ ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή της καλλιέργειας των φασολιών Γίγαντες– Ελέφαντες του Νομού Καστοριάς διαθέτει εδαφοκλιματολογικές συνθήκες, που επιδρούν άμεσα στην ποιότητα του προϊόντος. Τα φασόλια Γίγαντες – Ελέφαντες Καστοριάς είναι φημισμένα σε όλη την Ελληνική επικράτεια αλλά και στην εξωτερική αγορά για την ποιότητά τους . Έτσι :

Το μέγεθος
Η εμφάνιση
Ο λεπτός φλοιός
Η βραστικότητά τους,
Η νοστιμιά τους και
Η υψηλή βιολογική τους αξία

- είναι χαρακτηριστικά που τα κάνουν να πλεονεκτούν σημαντικά έναντι των φασολιών όλων των άλλων περιοχών.

Παράγοντες που συντελούν σ' αυτό, είναι τα ελαφρά γόνιμα εδάφη, το ευνοϊκό PH , η έλλειψη παθογόνων παραγόντων, ο πλούτος της περιοχής σε υδάτινους πόρους αλλά και τα δροσερά καλοκαίρια με την απαραίτητη ηλιοφάνεια.

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που μετρήθηκαν με την χημική ανάλυση, είναι αποτέλεσμα όλων αυτών των παραγόντων, που αναφέραμε.

- **Το Βάρος και ο Αριθμός σπόρων/ Kgr** είναι συνάρτηση του μεγέθους και του ειδικού βάρους του προϊόντος . Οι παράγοντες που επηρεάζουν τις δύο αυτές παραμέτρους, είναι :
  α) Οι επικρατούσες χαμηλές θερμοκρασίες κατά την διάρκεια της γονιμοποίησης στην περιοχή . Αυτό ευνοεί την αύξηση των Γιββερελινών σε σχέση με τις Αυξίνες, με άμεση συνέπεια την αύξηση των κυττάρων και κατά προέκταση των σπόρων.
  β) Τα καλλιεργούμενα Φασόλια Γίγαντες Ελέφαντες στον Νομό Καστοριάς, είναι «**πληθυσμοί**» και όχι ποικιλίες . Έχουν φαινότυπο σταθεροποιημένο στο περιβάλλον και στον χρόνο . Έτσι δεν υπάρχει γενετικό αίτιο, που θα διαφοροποιήσει τα μακροσκοπικά χαρακτηριστικά τους .Οι φυσικές λοιπόν συνθήκες , (Κλίμα – Έδαφος) που είναι άριστες αποτελούν τον καθοριστικό παράγοντα διαμόρφωσης αυτών των χαρακτηριστικών.
- **Το Ολικό N2 και τα Νιτρικά** ανιχνεύονται σε χαμηλά ποσοστά, καθώς η καλλιέργεια δέχεται Αζωτούχες λιπάνσεις χαμηλού επιπέδου, αφού αφήνεται ως ψυχανθές να λειτουργήσει ισορροπημένα στο φυσικό περιβάλλον, εξασφαλίζοντας το Άζωτο μέσω των Αζωτοβακτηρίων.

- **Η** υψηλή **Καθαρή Πρωτείνη** και τα χαμηλά **Λιπαρά,** είναι αποτέλεσμα της περίσσειας Φωσφόρου στα εδάφη της περιοχής καλλιέργειας των Φασολιών «Γίγαντες Ελέφαντες » του Νομού Καστοριάς . Ενός στοιχείου, που είναι βασικό συστατικό δημιουργίας Πρωτεινούχων ουσιών.
- **Ο Φώσφορος** ανιχνεύεται στο προϊόν σε ικανοποιητικά επίπεδα, καθώς ευρίσκεται εν αφθονία στα εδάφη του Νομού Καστοριάς , όπως προαναφέραμε λόγω των μητρικών Πυριγενών πετρωμάτων του Γράμμου και του Βίτσι.
- Η χαμηλή περιεκτικότητα σε **Ασβέστιο,** είναι αποτέλεσμα επίσης των μητρικών πετρωμάτων και της ανταγωνιστικότητας εν συνεχεία που υφίσταται από τον Φώσφορο.
- Το **Κάλι** είναι σε ικανοποιητικά επίπεδα,λόγω του ότι τα εδάφη που προέρχονται από Πυριγενή πετρώματα, είναι πλούσια σ αυτό, το οποίο εν συνεχεία δρα ανταγωνιστικά στο Ασβέστιο και παίρνει τη θέση του.
- Τέλος **Μαγνήσιο, Σίδηρος και Μαγγάνιο,** ως ιχνοστοιχεία, είναι παράγωγα της υφιστάμενης εδαφικής κατάστασης .

Τα ανωτέρω ποιοτικά χαρακτηριστικά, είναι καθοριστικής σημασίας για την εικόνα του προϊόντος, σε ότι αφορά τα μακροσκοπικά του χαρακτηριστικά, αλλά και την υψηλή θρεπτική του αξία.

Αναλυτικότερα και σε ότι αφορά τα χαρακτηριστικά, που αναφέρονται στην αρχή της παρούσας ενότητας, διαπιστώνουμε τον άρρηκτο δεσμό του προϊόντος με τις διαμορφωμένες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής.

- Το **Μέγεθος** των σπόρων, όπως προαναφέραμε είναι αποτέλεσμα των κλιματολογικών συνθηκών, αλλά και των χαρακτηριστικών των ντόπιων «πληθυσμών» του προϊόντος, που διασφαλίζονται διαχρονικά με την αυστηρή επιλογή των σπόρων.
- Η **Εμφάνιση** εξαρτάται από δύο κυρίως παράγοντες :
  α) Την ισορροπημένη λίπανση με την εφαρμογή καλλιέργειας ήπιας μορφής και
  β) Από την σταδιακή συγκομιδή του προϊόντος σε «χέρια» , που εξασφαλίζει την φυσιολογική ωρίμανσή του πάνω στο φυτό, πριν τη συλλογή.
- Ο **Λεπτός Φλοιός** είναι αποτέλεσμα της χαμηλής παρουσίας Ασβεστίου στα εδάφη της περιοχής. Έτσι αποφεύγεται η δημιουργία συμπλόκων Ασβεστίου, που θα οδηγούσαν σε σχηματισμό σκληρού και χονδρού φλοιού.
- Η **Βραστικότητα** είναι εξασφαλισμένη, καθώς η χαμηλές τιμές Ασβεστίου αποτρέπουν τη δημιουργία πηκτινικού Ασβεστίου κατά τον βρασμό, που θα πρόσδιδε σκληρότητα.
- Η **Νοστιμιά** είναι αποτέλεσμα της ύπαρξης Φωσφόρου στο έδαφος, αλλά κυρίως του Καλίου, το οποίο είναι συστατικό σύνθεσης

Υδατανθράκων . Ουσιών, που προσδίδουν την χαρακτηριστική γλυκύτητα στα Φασόλια «Γίγαντες Ελέφαντες» του Νομού Καστοριάς. Δρώντας δε ανταγωνιστικά, «προστατεύει» το προϊόν από υποβάθμισή του, λόγω δράσης του Ασβεστίου.

- **Η Υψηλή Βιολογική τους αξία** αποτυπώνεται στον πίνακα των ποιοτικών χαρακτηριστικών .
  Η υψηλή περιεκτικότητα σε καθαρή Πρωτείνη και Ιχνοστοιχεία , σε συνδυασμό με την χαμηλή περιεκτικότητα σε Λιπαρά καθιερώνουν τα φασόλια «Γίγαντες Ελέφαντες» Καστοριάς , ως μοναδικό διατροφικό προϊόν και φθηνή πηγή θρεπτικών ουσιών υψηλής βιολογικής αξίας .

Ο παράγοντας όμως εκείνος , που αξιοποιεί άριστα όλους του φυσικούς παράγοντες , είναι ο ανθρώπινος. Η μεγάλη παράδοση της περιοχής στην καλλιέργεια , η πολύτιμη εμπειρία και επιμονή των φασολοπαραγωγών του Νομού Καστοριάς στον παραδοσιακό τρόπο καλλιέργειας, διατηρεί μέχρι σήμερα τον μηχανισμό παραγωγής, που συνίσταται σε εργασίες με τα χέρια , ήπιες τεχνικές, ελάχιστη χρήση μέσων φυτοπροστασίας και χημικών λιπάνσεων, αυστηρή επιλογή σπόρων και ευλαβική διαφύλαξη της καθαρότητας των ντόπιων ποικιλιών.

Η συνέχεια αυτή της παράδοσης διασφαλίστηκε δεκαετίες ολόκληρες καθώς στην καλλιέργεια συμμετέχουν όλα τα μέλη της οικογένειας.

Από τους ηλικιωμένους μέχρι τα μικρά παιδιά.

Αυτό συμβαίνει, καθώς απαιτείται αυξημένη ανθρώπινη απασχόληση αφ ενός , αφετέρου δε πραγματοποιούνται καλλιεργητικές εργασίες στα διάφορα στάδια της καλλιέργειας που ανταποκρίνονται στις εργασιακές δυνατότητες κάθε ηλικίας.

Έτσι με ενδιάμεσους τα ενεργά μέλη της αγροτικής οικογένειας διασφαλίζεται η συνέχεια της γνώσης και της παράδοσης σε ότι αφορά την τεχνική που είναι συνδεδεμένη ιστορικά με την περιοχή πάνω από 70 χρόνια.

Οι ετήσιες εκθέσεις και γιορτές φασολιού κατέχουν ξεχωριστή θέση στα έθιμα της περιοχής.

Την περίοδο της συγκομιδής του προϊόντος και μέσα από τις εκδηλώσεις αυτές αναδεικνύεται ο ιστορικός δεσμός της περιοχής με το προιόν καθώς η προβολή του πλαισιώνεται από έθιμα τοπικά και φολκλορικά στοιχεία.

Στην ιδιαίτερης σημασίας για την περιοχή επέτειο του θανάτου του ήρωα Παύλου Μελά οι εκδηλώσεις κλείνουν με την προσφορά αποκλειστικά φασολιών Γίγαντες–Ελέφαντες Καστοριάς στους επισήμους και προσκεκλημένους.

Στα Λακκώματα δε, όπου και η έδρα του Διαλογητηρίου – Συσκευαστηρίου , γίνεται η ετήσια Έκθεση – Γιορτή φασολιών Γίγαντες–Ελέφαντες Καστοριάς με πολύ μεγάλη επιτυχία.

Δεσμός άτυπης Ονομασίας Προέλευσης και Ποιότητας Προϊόντος, που δημιουργήθηκε πριν πολλές δεκαετίες κατακτώντας την προτίμηση των καταναλωτών .

Εποχές που η διαφήμιση ήταν ανύπαρκτη , τα μέσα επικοινωνίας υποτυπώδη , η εμπορία αγροτικών προϊόντων σε νηπιακό στάδιο , Τα ΦΑΣΟΛΙΑ Γίγαντες–Ελέφαντες ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ έφθαναν ως αναγνωρισμένο εκλεκτό προϊόν στην καταναλωτική συνείδηση και κέρδιζαν την προτίμηση της αγοράς.

Μικρό μόνο δείγμα των πιο πάνω αποτελεί το περιεχόμενο της βιντεοταινίας που συνοδεύει τη μελέτη όπου σε Κινηματογραφική ταινία παραγωγής έτους **1966,** καταγράφεται με μοναδικό τρόπο η φήμη του προϊόντος χωρίς καμία εμπορική διαφημιστική σκοπιμότητα.

Τριάντα τρία χρόνια λοιπόν , πριν , οι καταναλωτές της Αθήνας είχαν ήδη ξεχωρίσει και καθιερώσει τα «Φασόλια Καστοριάς» ως εκλεκτό βασικό διατροφικό τους είδος.

Ο δεσμός του προϊόντος με την περιοχή καταδεικνύεται και από δημοσιεύματα τοπικών εφημερίδων με αναφορές στα φασόλια που ξεκινούν 70 χρόνια πριν (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ).

ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ - ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Το προϊόν ευρισκόμενο σε άριστη κατάσταση , όσον αφορά τα μακροσκοπικά του χαρακτηριστικά κατά την συλλογή, θα οδηγείται στο υπερσύγχρονο διαλογητήριο συσκευαστήριο Φασολιών της «ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ Α.Ε» , που θα λειτουργεί στον οικισμό Λακκωμάτων του Δήμου Ορεστίδος.

Η θέση της μονάδος είναι μέσα στην ευρύτερη περιοχή καλλιέργειας του προϊόντος, όπως φαίνεται και στον σχετικό χάρτη του παραρτήματος.

Ήδη έγινε έναρξη των εργασιών ανέγερσης της μονάδος η οποία είναι ενταγμένη στον **Κ866/90**.

Για το λόγο αυτό είναι ζωτικής σημασίας έργο η σύγχρονη αναγνώριση του προϊόντος που θα επεξεργάζεται . Ενός προϊόντος με το οποίο είναι συνδεδεμένη σε μέγιστο βαθμό η αγροτική οικονομία του Νομού Καστοριάς.

Το διαλογητήριο θα επεξεργάζεται κυρίως φασόλια . Όμως πληρεί τις προδιαγραφές για μελλοντική τυποποίηση όλων των οσπρίων.

Η δυναμικότητά του φτάνει του **4,500** τόνους προϊόντος ετησίως με απασχόληση μιας βάρδιας.

Με δεδομένη την παραγωγή φασολιών (Γίγαντες – Ελέφαντες) της τελευταίας επταετίας στον νομό μας (Μ.Ο. 2597 τόνοι / έτος) , είναι φανερή η δυνατότητα κάλυψης και τυχόν αναγκών , που θα προκύψουν από αύξηση της παραγωγής μελλοντικά.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Με την προσκόμισή του, το προϊόν θα εισάγεται στο θάλαμο απεντόμωσης , όπου αυτή θα πραγματοποιείται με την πλέον προηγμένη οικολογική διαδικασία «***ECOGEN*** » , που συνίσταται σε αφαίρεση του απαραίτητου για την επιβίωση των επιβλαβών οργανισμών στοιχείου: Του Οξυγόνου (O_2).

Αυτό σημαίνει :

- **Όχι τοξικά αέρια**
- **Όχι χημικά πρόσθετα**
- **Όχι οσμές**
- **Όχι κίνδυνοι εκρήξεων**
- **Όχι χρωματισμός του προϊόντος**

Ακολούθως τα φασόλια Γίγαντες–Ελέφαντες Καστοριάς οδηγούνται στον χώρο καθαρισμού από ξένες ύλες, όπου σε διαδοχικές φάσεις (κόσκινα – αποπετρωτής – αποκονιωτής – κ.λ.π.) αυτό επιτυγχάνεται σε άριστο βαθμό με παράλληλη απομάκρυνση των σπασμένων σπόρων ή σπόρων άλλων ποικιλιών .

Επόμενο στάδιο είναι η διαλογή του προϊόντος , όπου προβλέπεται ο διαχωρισμός του σε 3 μεγέθη [α. Βάρους 1000 σπόρων από 1800 γραμ. και άνω, β. Βάρος 1000 σπόρων από 1500 – 1800 γραμ.), γ. Βάρος 1000 σπόρων από 1200 – 1500 γραμ.]. Μετά τη διαλογή αυτόματα οδηγούνται σε ξεχωριστά σιλό κατά μέγεθος για πρόσκαιρη αποθήκευση. Σε περίπτωση που το προϊόν δεν έχει το κατάλληλο ποσοστό υγρασίας πριν την διαλογή, θα προηγείται η ξήρανσή του στο ξηραντήριο της μονάδας.

Η φάση που ακολουθεί, είναι αυτή της συσκευασίας του προϊόντος.

Εδώ γίνεται το πακετάρισμα και ο ενσακισμός των φασολιών. Η γραμμή συσκευασίας χρησιμοποιώντας ρολό φιλμ *πολυπροπυλενίου* θα πακετάρει το προϊόν σε σακούλες 0,5 και 1 Kgr με θερμοσυγκόληση . Οι σακούλες θα τοποθετούνται σε μεγαλύτερες συσκευασίες (κιβώτια) των 10 έως 20Kgr.

Η ροή του προϊόντος είναι αυτόματη με δοσομετρητές που ελέγχονται ηλεκτρονικά

Ακολούθως το συσκευασμένο προϊόν, θα οδηγείται είτε απευθείας στην εμπορία, είτε στις σύγχρονες αποθήκες της μονάδας , όπου σε άριστες συνθήκες, μπορεί λόγω υφής του , να διατηρηθεί για πολύ μεγάλο διάστημα .

ΦΟΡΕΙΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

Ονομασία: **Δ/νση Γεωργίας - Νομαρχιακής Αυτ/σης Καστοριάς.**

Δ/νση: **Διοικητήριο Τ.Κ. 521 00 - Καστοριά**

ΣΗΜΑΝΣΗ

Στα μέσα συσκευασίας θα αναγράφεται η ονομασία «**ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ – ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ Π.Ο.Π.**» , καθώς οι ενδείξεις που προβλέπονται στην παράγραφο **7** του άρθρου **4** του **Π.Δ. 81/93**.

ΕΘΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

Εφαρμόζονται οι γενικές διατάξεις του **Π.Δ. 81/93** για την διαδικασία παραγωγής προϊόντων **Π.Ο.Π**.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ Α.Ε

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ Α.Ε
AGROKA S.A
ΔΙΑΛΟΓΗΤΗΡΙΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟ ΟΣΠΡΙΩΝ
ΛΑΚΚΩΜΑΤΑ - ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ
ΔΟΥ ΑΡΓΟΥΣ ΟΡΕΣΤΙΚΟΥ ΑΦΜ 094170209
Μ Α.Ε. 38027 / 54 / Β / 97 / 003

ΝΑΣΥΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ