ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ
ΑΧ/ΛΣ ΝΟΜΟΥ ΔΡΑΜΑΣ

Τηλέφωνα
Προέδρου 23620
Διευθύνσεως 22233
Λογιστηρίου 24652

Δράμα 28-1-1997
Γρανικού 9

ΥΠΗΡΕΣΙΑ: Γεωτεχνική
ΑΡΙΘ.ΠΡΩΤ.: 53/48

ΠΡΟΣ:
ΤΟ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
Δ/ΝΣΗ:ΠΑΠ-ΦΜΚ
ΤΜΗΜΑ ΨΥΧΑΝΘΩΝ (ΟΣΠΡΙΩΝ-ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ)
ΜΕΝΑΝΔΡΟΥ 22
105.52 ΑΘΗΝΑ

ΘΕΜΑ: ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΕΩΣ (Π.Γ.Ε.)ΦΑΣΟΛΙΑ "Γίγαντες-Ελέφαντες" Περιοχής Λεκανοπεδίου Κ.Νευροκοπίου- Δράμας."

Η Ε.Α.Συν/σμών αιτεί την αναγνώριση των φασολιών "Γίγαντες-Ελέφαντες Κ.Νευροκοπίου",με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (Π.Γ.Ε.), διότι πιστεύουμε ότι πληρούμε τις προϋποθέσεις για την αναγνώριση αυτή, με βάση το Π.Δ.υπ'αριθ.81 ΦΕΚ 36/14-3-93 "Φασόλια Γίγαντες-Ελέφαντες".

1.-Οι προϋποθέσεις που πληρούμε είναι οι εξής:

α.Τα φασόλια "Γίγαντες-Ελέφαντες", είναι εύφημα και ευρύτατα γνωστά, τουλάχιστον στην εσωτερική αγορά.

β.Η ζώνη παραγωγής της είναι οριοθετημένη στο Λεκανοπέδιο Κ.Νευροκοπίου μέσα στο οποίο όλες οι περιοχές είναι κατάλληλες για φασόλια "Γίγαντες-Ελέφαντες".

γ.Τα φασόλια "Γίγαντες-Ελέφαντες" Κ.Νευροκοπίου προέρχονται από εκλεκτές ποικιλίες που παράγονται στην περιοχή Κ.Νευροκοπίου.

δ.Η τυποποίηση - συσκευασία, η επεξεργασία και συντήρηση γίνεται στις εγκαταστάσεις της Ε.Α.Σ.Ν.Δράμας, η οποία έχει ένα άρτια εξοπλισμένο συσκευαστήριο στην περιοχή του Κ.Νευροκοπίου, με μεγάλους σύγχρονους αποθηκευτικούς χώρους.

ε.Επίσης ο έλεγχος είναι δυνατός και ευχερής σε όλα τα στάδια της παραγωγής και εμπορίας διακίνησης των φασολιών "Γίγαντες-Ελέφαντες".

στ.Τα φασόλια "Γίγαντες-Ελέφαντες", έχουν άριστα χαρακτηριστικά και ποιότητα, που οφείλονται στις κλιματολογικές και εδαφολογικές συνθήκες της περιοχής.

./.

2.-Η τυποποίηση - συσκευασία της γίνεται στην καθορισμένη ζώνη του Κ.Νευροκοπίου. Το όνομα του γεωργικού προϊόντος θα είναι "φασόλια Γίγαντες-Ελέφαντες Κ.Νευροκοπίου Δράμας" γεωγραφική ζώνη προέλευσης Περιοχής Λεκανοπεδίων Δράμας το Λεκανοπέδιο Κ.Νευροκοπίου.

3.-Στοιχεία αιτούντων:

α.Επωνυμία :Β.Α.Συν/σμών Ν.Δράμας.

β.Διεύθυνση έδρας: Γρανικού 9 - Τ.Κ.66100 Δράμα.

γ.Διεύθυνση έδρας Μονάδας Συσκευασίας-τυποποίησης, μεταποίησης κλπ.: Κ.Νευροκόπι Δράμας.

4.-Ετήσια παραγωγή: Στρέμματα 300
Παραγωγή 90 τόν.(Μ.Ο.1988 - 1992).

5.-Αποδεικτικά στοιχεία που πληρούν τις βασικές προϋποθέσεις αναγνώρισης.

α.Κλιματολογικές συνθήκες

Το κλίμα της περιοχής είναι Ηπειρωτικό με δροσερό Καλοκαίρι και με τις μικρότερες θερμοκρασίες στην Ελλάδα τον Χειμώνα. Το Λεκανοπέδιο βρίσκεται σε υψόμετρο 700 μ. Υπάρχει μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας ημέρας και νύχτας.Το ανώτερω ιδιάζον μικροκλίμα της περιοχής έχει θετική επίδραση στην ποιότητα του προϊόντος (καλή καρπόδεση, καρποφορία,άριστες θρεπτικές, οργανοληπτικές ιδιότητες).

β.Εδαφολογικές συνθήκες.

Τα χαμηλής περιεκτικότητος σε ασβέστιο εδάφη (χαμηλό PH) και η πηλοαμμώδη σύσταση των εδαφών αυτών συντελούν στο ότι τα φασόλια γίνονται πολύ βραστερά και λεπτόφλουδα.

Στα εδάφη αυτά παρατηρείται καλή αποστράγγιση.

Τα φασόλια Κ.Νευροκοπίου είναι φημισμένα από παλιά ως "φασόλια Ζυρνόβου", διότι αυτή ήταν η παλιά ονομασία του σημερινού Κ.Νευροκοπίου. Ο δεσμός του προϊόντος με την περιοχή ξεκινά επομένως από παλιά και σήμερα ως "φασόλια Κ.Νευροκοπίου", κυκλοφορούν στην αγορά και είναι ονομαστά για την ανωτέρα ποιότητά τους.

Αντίγραφα εγγράφων για την βελτίωση σπορίων και προστασίας αυτών, αποτελέσματα δοκιμαστικών αγρών και αποδεικτικών, τρόπος χειρισμού καλλιέργειας, πρόγραμμα γεωργικής εκμετάλλευσης κλπ. επισυνάπτουμε μαζί με τα παραπάνω στοιχεία. Από τα παραπάνω στοιχεία προκύπτει ότι η καλλιέργεια φασολιών "Γίγαντες-Ελέφαντες Κ.Νευροκοπίου" είναι από παλιά στην περιοχή και λόγω της ανωτέρας ποιότητας τους έγιναν γνωστά στην ευρύτερη περιοχή της Β.Ελλάδας τουλάχιστον.

6.-α.Ονομασία γεωργικού προϊόντος "φασόλια Γίγαντες-Ελέφαντες".

β.Γεωγραφικό όνομα: Κάτω Νευροκόπι.

γ.Κατηγορία αναγνώρισης Π.Γ.Ε.

7.-Γεωγραφική ζώνη προέλευσης: Δήμος Κ.Νευροκοπίου και Κοινότητες που περιλαμβάνονται εντός των ορίων της γεωγραφικής ζώνης (Κ.Βροντού,Περιθώρι, Βαθύτοπος, Κατάφυτο, Δασωτό, Οχυρό, Εξοχή, Κρυσοκέφαλο, Λευκόγεια, Αχλαδιά, Παγονέρι, Μικροκλεισούρα, Ποταμοί, Μικρομηλιά).

8.-Είδος : Γίγαντες - Ελέφαντες.

9.-Καλλιεργητικές φροντίδες.

-Κατεργασία εδάφους: Γίνονται συνήθως 1-2 οργώματα και φρεζάρισμα λίγο πρίν την σπορά. Οι εργασίες αυτές αποσκοπούν στη βελτίωση της δομής του εδάφους, στην καταστροφή των ζιζανίων και στη διατήρηση της υγρασίας του εδάφους.

-Σπορά: Γίνεται το πρώτο 20ήμερο του Μαΐου, κατά θέσεις σε διαστάσεις 75 εκ. μεταξύ των γραμμών και 120 εκ. επί των γραμμών. Βάθος σποράς 2 - 3 εκ. Σε κάθε θέση τοποθετούνται 3-4- σπόροι.
Είναι αναγκαία η υποστύλωση των φασολιών (αναρριχώμενες ποικιλίες) "Γίγαντες-Ελέφαντες", γι'αυτό τοποθετείται ξύλινη βέργα.

-Λίπανση : Γίνεται πλήρης βασική λίπανση με 3-5 μονάδες N-P-K για κάθε ένα στοιχείο με ενσωμάτωση. Συνήθως δεν γίνεται επιφανειακή λίπανση.

-Ζιζανιοκτονία: Η καταπολέμηση των ζιζανίων γίνεται συνήθως με ενσωματούμενα προσπαρτικά ζιζανιοκτόνα. Σε περίπτωση που αργότερα φυτρώσουν ζιζάνια επεμβαίνουμε μεταφυτρωτικά με ζιζανιοκτόνα ή σκάλισμα.

-Άρδευση: είναι ανάλογη με τις καιρικές συνθήκες. Συνήθως γίνονται 2-3 ποτίσματα στους πλέον απαιτητικούς μήνες (Ιούνιο-Ιούλιο).

-Εχθροί-ασθένειες: Συνήθως δεν έχουμε τέτοια προβλήματα, και δεν χρειάζεται καμία επέμβαση.

-Συγκομιδή: Γίνεται κατά τους μήνες Σεπτέμβριο - Οκτώβριο μετά την ωρίμανση και αποξήρανση των λοβών. Η συγκομιδή γίνεται με τα χέρια, τόσο η συλλογή των ξηρών λοβών, όσο και η εξαγωγή των σπερμάτων από τους λοβούς.

-Αποθήκευση: Λόγω της υψηλής ποιότητος των φασολιών αυτά δεν αποθηκεύονται για μεγάλο χρονικό διάστημα γιατί διακινούνται και πωλούνται στην αγορά αμέσως. Έτσι δεν έχουμε προβλήματα , συνθηκών αποθήκευσης. Εάν χρειασθεί μπορούν να αποθηκευτούν σε απλές αποθήκες των παραγωγών της Ε.Α.Σ. χωρίς κανένα πρόβλημα.
Οι τιμές που διασφαλίζουν οι παραγωγοί είναι κατά 50% υψηλότερες από τα φασόλια γειτονικών περιοχών.

-Χρήσεις: Τα φασόλια χρησιμοποιούνται για τα ξηρά σπέρματά τους.

Τέλος σας αποστέλλουμε έκθεση-εισήγηση του Γεωπόνου της Δ/νσής Γεωργίας Δράμας Ανάργυρου Ουτσετάρη με θέμα :"Φασόλια του Λεκανοπεδίου Κ.Νευροκοπίου Δράμας".

10.-Φυσικές συνθήκες περιοχής :

Όπως αναφέρουμε στην παράγραφο 5 οι εδαφοκλιματολογικές συνθήκες είναι ιδιάζουσες για την περιοχή και οι οποίες οδηγούν τελικά στην ανωτέρα ποιότητα και μοναδικότητα του προϊόντος.

11.-Τα φασόλια "Γίγαντες-Ελέφαντες Κ.Νευροκοπίου", έχουν σχήμα νεφροειδές και χρώμα λευκό. Βάρος 1.000 σπόρων από 1.200 γραμμάρια και πάνω.

12.-Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων (καθαρότης, μέγεθος, βάρος, πρωτεϊνούχες ουσίες, λεπτή φλούδα, ανάγκη μικρού χρόνου βρασίματος, χύλωμα κλπ.), οφείλονται αποκλειστικά στις εδαφοκλιματολογικές συνθήκες Κ.Νευροκοπίου.

Συνημμένα υποβάλλουμε χάρτη της περιοχής. Επίσης αναλαμβάνουμε την υποχρέωση συνεργασίας με τις αρμόδιες Υπηρεσίες του Υπουργείου Γεωργίας και την συμμετοχή μας στους απαραίτητους ελέγχους.

Για την Δ/νση Α. Συν/σμών Ν. Δράμας

Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

ΘΩΜΑΣ ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΕΠΕΙΓΟΝ
ΝΟΜΑΡΧΙΑ ΔΡΑΜΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Δράμα 26-10- 1994

Αριθ. Πρωτ. ΔΙΓΕ:13706

Ταχ. [illegible] Διοικητήριο
Πληροφ. Α. Νικολαΐδης
Τηλέφ. 33-421

ΠΡΟΣ: Υπουργείο Γεωργίας
Δ/νση Φυτών Μεγάλης Καλ/γειας
Τμήμα Β!
Μενάνδρου 22
105 52 ΑΘΗΝΑ

ΘΕΜΑ:Συμπληρωματικά στοιχεία φασολιών (γίγαντες-ελέφαντες και κοινά μεσόσπερμα)περιοχής Λεκανοπεδίου Κ.Νευροκοπίου Ν. Δράμας).

ΣΧΕΤ:ΑΠ 27848/6-10- έγγραφό σας.

Σε συνέχεια του ΑΠ 13722/13-10-94 εγγράφου μας, σας γνωρίζουμε τα κάτωθι για το προαναφερθέν θέμα:

Τα φασόλια Ε Κ. Νευροκοπίου είναι φημισμένα από παλιά:ως:φασόλια Ζυρνόβου; διότι αυτή ήταν η παλιά ονομασία της περιοχής.Ο δεσμός του προϊόντος με την περιοχή ξεκινά εσαφένως από παλιά και σήμερα ως :φασόλια Κ. Νευροκοπίου:κυκλοφορούν στην αγορά και είναι ονομαστά για την ανωτέρα ποιότητά τους, είτε σαν μεσόσπερμα είτε σαν ελέφαντες.

α) κλιματολογικές συνθήκες:

Το κλίμα της περιοχής είναι Ηπειρωτικό με δροσερό καλοκαίρι και μετις μικρότερες θερμοκρασίες στην Ελλάδα τον χειμώνα.Το λεκανοπέδιο βρίσκεται σε υψόμετρο 700μ.Υπάρχει μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας ημέρας και νύχτας. Το ανωτέρω ιδιάζον μικροκλίμα της περιοχής έχει θετική επίδραση στην ποιότητα του προϊόντος (καλή καρπόδεση,καρποφορία,άριστες θρεπτικές, οργανοληπτικές ιδιότητες).β) Εδαφολογικές συνθήκες.

Τα χαμηλής περιεκτικότητας σε ασβέστιο εδάφη (χαμηλό PH) και η πηλοαμμώδη σύσταση των εδαφών αυτών συντελούν στο ότι τα φασόλια γίνονται πολύ βραστερά και λεπτόφλουδα.

Στα εδάφη αυτά παρατηρείται καλή αποσταράγγιση.

γ) Καλλιεργητικές φροντίδες.

-Κατεργασία εδάφους:Γίνονται συνήθως 1-2 οργώματα και ένα φρεζάρισμα λίγο πριν την σπορά.Οι εργασίες αυτές αποσκοπούν στη βελτίωση της

./.

δομής του εδάφους, στην καταστροφή των ζιζανίων και στη διατήρηση της υγρασίας του εδάφους.

-Σπορά: Γίνεται συνήθως όψιμα αρχές Μαΐου,κατάθέσεις σε αποστάσεις 70 εκ μεταξύ των γραμμών και 80 εκ. επί των γραμμών.Βάθος σποράς 2-3 εκ. Για τους ελέφαντες η απόσταση επί της γραμμής είναι 120 εκ.Σε κάθε θέση τοποθετούνται 3-4 σπόροι.

Όταν είναι αναγκαία η υποστύλωση των φασολιών (αναρριχώμενες ποικιλίες) τοποθετείται ξύλινη βέργα. Για τις νάνες (στρωτές) ποικιλίες δεν χρειάζονται υποστήριξη.

-Λίπανση: Γίνεται πλήρης βασική λίπανση με 3-5 μονάδες N.P-K με ενσωμάτωση ριζανιοκτονία:Η καταστροφή των ζιζανίων γίνεται προφυτρωτικά συνήθως μαζί με το φρεζάρισμα πριν την σπορά με ενσωμάτωση.Σε περίπτωση που αργότερα φυτρώσουν ζιζάνια επεμβαίνουμε με ζιζανιοκτόνα ή σκάλισμα.

-Άρδευση: Είναι ανάλογη με τις καιρικές συνθήκες.Συνήθως γίνονται 2-3 ποτίσματα στους πλέον απαιτητικούς μήνες (Ιούνιο-Ιούλιο).

-Εχθροί-ασθένειες:Συνήθως δεν έχουμε τέτοια προβλήματα.Εάν χρειασθεί επεμβαίνουμε με διάφορα εντομοκτόνα-μυκητοκτόνα εναντίον του βρούχου, ψείρας,ανθρακώσεων,σκωράσεων κλπ.

-Συγκομιδή:Γίνεταινικατά τους μήνες Σεπτέμβριο-Οκτώβριο μετά την αποξήρανση των φυτών στον αγρό.

-Αποθήκευση;Λόγω της υψηλής ποιότητας φασολιών αυτά δεν αποθηκεύονται για μεγάλο χρονικό διάστημα γιατί διακινούνται και πωλούνται στην αγορά αμέσως. Έτσι δεν έχουμε προβλήματα, συνθηκών αποθήκευσης.

Οι τιμές που διασφαλίζουν οι παραγωγού είναι 50% υψηλότερες από τα φασόλια γεωτονικών περιοχών.

-Χρήσεις:Τα φασόλια χρησιμοποιούνται για ξηρούς καρπούς

Τέλος σας αποστέλλουμε έκθεση-εισήγηση του γεωπόνου της Δ/νσης Γεωργίας Δράμας Ανάργυρου Ουτσετάρη με θέμα: Τα φασόλια του Λεκανοπεδίου Κ.Νευροκοπίου Δράμας:.

Γεωργίας α.α

ΚΩΝΩΛΑΚΗΣ

ΤΑ ΦΑΣΟΛΙΑ
Του Λειναποπεδίου Χ.Νευροκοπίου

Η καλλιέργεια των φασολιών στο Λειναποπέδιο Χ.Νευροκοπίου είναι γνωστή απο πολύ παλιά.Τα φασόλια αποτελούσαν παραδοσιακά την βασική διατροφή του πληθυσμού,μαζί με το Καλαμπόκι και Σίκαλη και τα ζωϊκά προϊόντα.

Οι τύποι φασολιών πού καλλιεργούνταν απο παλιά και συνεχίζουν να καλλιεργούνται ακόμη είναι οι εξής:

1.-Άσπρα μεσόσπερμα:Είναι άσπρα (χονδρά) φασόλια, μεσόσπερμα, πλακέ, με πάρα πολύ λεπτή φλούδα,κατάλληλα κυρίως για σούπα,αλλά ακόμη και για φούρνο ή και σαλάτα.Είναι αναριχώμενα,αλλά μπορούν να καλλιεργηθούν και χωρίς υποστήριξη.

2.-Ελέφαντες: Είναι άσπρα μεγαλόσπερμα φασόλια.Είναι κατάλληλα για σαλάτα και για φούρνο.Είναι αποκλειστικά αναριχώμενα.

Καλλιεργητικές φροντίδες

Για την υποστήριξη και αναρίχηση χρησιμοποιούνται βέργες φουντουκιάς ή μηλιάς,ή κάποιο άλλο μέσο.Σε πολλές περιπτώσεις δεν χρησιμοποιείται μέσο αναρίχησης όταν γίνεται χρήση καθορστών ποικιλιών ή της ημιαναριχώμενης λευκής παραδοσιακής ποικιλίας του Νευροκοπίου.

Η σπορά γίνεται κατά θέσεις και σε διαστάσεις 70 εκ.μεταξύ των γραμμών και 80 εκ, επι των γραμμών.Το βάθος σποράς είναι 2-3 εκατ. Οι ελέφαντες σπέρνονται επι της γραμμής σε απόσταση 120 εκ.Σε κάθε θέση σπέρνονται 3-4 σπόροι φασολιού.

Η σπορά γίνεται το δεύτερο ή τρίτο δεκαήμερο του Μαΐου.

Χρησιμοποιείται 25-30 κιλά λίπασμα του τύπου 14-14-14, ή κάποια παραπλήσια λίπανση.

Για την καταπολέμηση των ζιζανίων γίνεται χρήση φρεζοσκαλιστικού και σκάλισμα με το χέρι.Σε ωρισμένες περιπτώσεις γίνεται χρήση και ζιζανιοκτόνων.

Παλαιότερα που δεν υπήρχαν αρδευτικά συγκροτήματα δεν γινόταν πότισμα. Σήμερα το πότισμα είναι απαραίτητο για μια σύγουρη απόδοση.

Καταπολέμηση ασθενειών και εχθρών δεν γίνεται γιατί δεν υπάρχει σοβαρή απειλή.Κάπου-κάπου εμφανίζονται συμπτώματα απο τις ασθένειες ,σκωρίαση,ανθράκωση και βακτηριώσεις,αλλά ποτέ δεν παίρνουν επιδημική μορφή. Ο βρούχος των φασολιών πολύ σπάνια εμφανίζεται κυρίως σε καλλιέργειες που είναι στους μπαξέδες,ή πολύ κοντά στους οικισμούς.

Η συγκομιδή γίνεται το Σεπτέμβριο ή Οκτώβριο.Συλλέγονται τα φυτά από τον

αγρό με το χέρι αφλώνονται σε αλώνι και πατιούνται με το τρακτέρ. Στην συνέχεια λυχνίζονται στον αέρα. Οι ελέφαντες συλλέγονται και καθαρίζονται με το χέρι λόγω σταδιακής ωρίμανσης των λοβών, και διαρκεί η συλλογή τους απο αρχές Σεπτεμβρίου μέχρι τα μέσα Νοεμβρίου.

Διάθεση

Τα φασόλια του Νευροκοπίου πωλούνται αποκλειστικά απο τους ίδιους τους καλλιεργητές λιανικώς με το όνομα φασόλια Ζυρνόβου ή Κ.Νευροκοπίου.

Η ποιότητά τους είναι πανελλαδικά γνωστή και πολλοί είναι εκείνοι που πηγαίνουν απο τα αστικά κέντρα, (Δράμα, Καβάλα, Θεσ/νίκη κλπ) στο λεκανοπέδιο για να αγοράσουν φασόλια, ή ωρισμένοι παραγγέλουν απο γνωστά πρόσωπα της περιοχής. Η τιμή του παραγωγού είναι περίπου 50% μεγαλύτερη απο την τιμή παραγωγού άλλων περιοχών. Λόγω της αυξημένης τιμής τους και λόγω του ότι με το σημερινό σύστημα διακίνησης, δεν είναι δύσκολο να βαπτισθούν τα οποιαδήποτε φασόλια, σαν φασόλια Νευροκοπίου, δεν διακινούνται μέσω του εμπορίου.

Ποιοτικά-Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Τα φασόλια του Λεκανοπεδίου Νευροκοπίου είναι λεπτόφλουδα, βράζουν πολύ γρήγορα και ομοιόμορφα και δεν διαλύονται κατά το βράσιμο. Έχουν άριστες οργανοληπτικές ιδιότητες και είναι πολύ νόστιμα. Η ανωτερότητα αυτή οφείλεται στις εδαφολογικές και κλιματικές συνθήκες της περιοχής και στον παραδοσιακό τρόπο καλλιέργειας και συγκομιδής.

Συγκεκριμένα τα εδάφη είναι άξινα με παντελή απουσία ασβεστίου. Αυτό κάνει τα φασόλια λεπτόφλουδα και βραστερά. Το κλίμα κατά την διάρκεια της ανάπτυξης και της καρποφορίας της καλλιέργειας, είναι δροσερό με μάλλον ήπιες θερμοκρασίες, κυρίως κατά τη νύχτα. Αυτό δίνει την δυνατότητα για μια ολοκληρωμένη καρπόδεση και καρποφορία. Λόγω ισορροπημένης θρέψης, έχουμε άριστες οργανοληπτικές και θρεπτικές ιδιότητες.

Ο παραδοσιακός τρόπος καλλιέργειας βαλωνισμού, συμβάλλει τόσο στην εμφανισιακή κατάσταση, όσο και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά κατά θετικό τρόπο.

Η μή χρήση φυτοφαρμάκων είναι ένα βασικό πλεονέκτημα, οι πολύ χαμηλές θερμοκρασίες του Χειμώνα, δεν επιτρέπουν στον βρούχο να διαχειμάσει στις αποθήκες και τους αγρούς.

Έτσι δεν χρειάζονται τα ξερά φασόλια χημική προστασία.

Δράμα 25 Οκτωβρίου 1985

Ανάργυρος Ουτσετάρης

Γεωπόνος

Ουτσετάρης