ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ
ΑΧ/ΛΣ ΝΟΜΟΥ ΔΡΑΜΑΣ

Δράμα 28-1-1997
Γρανικού 9

Τηλέφωνα
Προέδρου 23 620
Διεύθυνσης 22 233
Λογιστηρίου 24 652

ΥΠΗΡΕΣΙΑ :Γεωτεχνική
ΑΡΙΘ.ΠΡΩΤ: 53/48

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΝ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΑΡΙΘ. ΠΡΩΤ. 7765
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 5/3/97

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

ΘΕΜΑ: ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΡΓΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ (Π.Γ.Ε.) "ΦΑΣΟΛΙΑ Κοινά-Μεσόσπερμα περιοχής Λεκανοπεδίου Κ.Νευροκοπίου Δράμας"

Η Ε.Α.Συν/σμών Ν.Δράμας αιτεί την αναγνώριση των φασολιών Κοινά-Μεσόσπερμα 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 Κοινά-Μεσόσπερμα.

1.-Οι προϋποθέσεις που πληρούμε είναι οι εξής:

α.Τα φασόλια "Κοινά-Μεσόσπερμα", είναι φημισμένα 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 "Κοινά-Μεσόσπερμα".

γ.Τα φασόλια "Κοινά-Μεσόσπερμα" 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 "Κοινά-Μεσόσπερμα".

στ.Τα φασόλια "Κοινά-Μεσόσπερμα", 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 Κοινά-Μεσόσπερμα Κ.Νευροκοπίου" με γεωγραφική ζώνη προέλευσης το Λεκανοπέδιο Κ.Νευροκοπίου.

Περιοχής Λεκανοπεδίου Δράμας

3.-Στοιχεία αιτούντων:

α.Επωνυμία : Ε.Α.Συν/σμών Ν.Δράμας

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

γ.Διεύθυνση έδρας Μονάδας Συσκευασίας-τυποποίησης, μεταποίησης κ.λ.π.:Κ.Νευροκόπι Δράμας.

4.-Ετήσια παραγωγή: Στρέμματα 3.360

Παραγωγή 320 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 ανωτέρω ιδιάζον μικροκλίμα της περιοχής έχει θετική επίδραση στην ποιότητα του προϊόντος (καλή καρπόδεση,καρποφορία,άριστες θρεπτικές,οργανοληπτικές ιδιότητες).

β.Εδαφολογικές συνθήκες.

Τα χαμηλής περιοκτικότητος 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 οσπρίων 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 "κοινά -Μεσόσπερμα" 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 Κοινά-Μεσόσπερμα".
β.Γεωγαφικό 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, Λασωτό, Οχυρό, Εξοχή, Χρυσοκέφαλο, Λευκόγεια, Αχλαδιά, Παγονέρι, Μικροκλεισούρα, Ποταμοί, Μικρομηλέα)

8.-Ποικιλία: Ντόπιες Μεσόσπερμες ποικιλίες Κάτω Νευροκοπίου.

9.-Καλλιεργητικές τεχνικές-συνθήκες συλλογής ειδικές συνθήκες παραγωγής 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 30 εκ.επί των γραμμών. Βάθος σποράς 2-3 εκ. Σε κάθε θέση τοποθετούνται 3-4-σπόροι.
Τα "Κοινά-Μεσόσπερμα" φασόλια καταλαμβάνουν καλλιεργήσιμη έκταση 2.360 στρέμματα χωρίς υποστύλωση και 1.000 στρέμ.υποστηλωμένα.
Η υποστύλωση γίνεται σε ξύλινη βέργα ή συγκαλλιέργεια με αραβόσιτο.

-Λίπανση: Γίνεται πλήρης βασική λίπανση με 3-5 μονάδες N-P-K για κάθε ένα από τα στοιχεία 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 πλήρη ωρίμανση και αποξήρανση των φυτών. Στα Μεσόσπερμα η εξαγωγή των φασολιών από τους λοβούς γίνεται με ξερίζωμα των ξηρών φυτών και στη συνέχεια πάτημα από μηχανήματα (τρακτέρ) σε ειδικά αλώνια.

- Αποθήκευση: Λόγω της υψηλής ποιότητος των φασολιών αυτά δεν αποθηκεύονται για μεγάλο χρονικό διάστημα γιατί διακινούνται και πωλούνται στηναγορά αμέσως. Έτσι δεν έχουμε προβλήματα, συνθηκών αποθήκευσης.

./.

Εάν χρειασθεί μπορούν να αποθηκευτούν σε απλές αποθήκες των παραγωγών ή 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/νσης 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 "Κοινά-Μασόσπερμα Κ.Νευροκοπίου", έχουν σχήμα κυλινδρικό ή πλατύ και χρώμα λεύκο. Βάρος 1.000 σπόρων 300-450 γραμμάρια.

12.-Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων (καθαρότης, μέγεθος, βάρος, πρωτεϊνούχες ουσίες, λεπτή φλούδα, ανάγκη μικρού χρόνου βρασίματος, χύλωμα κλπ.) οφείλονται αποκλειστικά στις εδαφοκλιματολογικές συνθήκες του 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 Ε.Α.Συν/σμών Ν.Δράμας
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΝΟΜΟΥ ΔΡΑΜΑΣ 1924

ΘΩΜΑΣ ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ