ΑΓΡΟΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΝΥΜΦΩΝ

ΝΥΜΦΕΣ, 49100 ΚΕΡΚΥΡΑ, ΤΗΛ 0663 - [illegible] ΦΑΞ 0663 - [illegible]

Α.Π. 18

ΑΙΤΗΣΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ

"ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ" ΓΙΑ:

α) Κούμ κουάτ νωπό

β) Κούμ κουάτ κομπόστα

γ) Κούμ κουάτ γλυκό κουταλιού

δ) Κούμ κουάτ φρουί γλασσέ

ΝΥΜΦΕΣ 14 ΙΟΥΝΙΟΥ 1993

ΑΓΡΟΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΝΥΜΦΩΝ

ΝΥΜΦΕΣ, 49100 ΚΕΡΚΥΡΑ, ΤΗΛ 0663 - 94073 FAX 0663 - 94366

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Α) Στοιχεία αιτούντος

Β) Στοιχεία των βασικών προυποθέσεων για την αναγνώριση της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης

Γ) Ονομα των προιόντων και κατηγορία για την οποία ζητείται αναγνώριση

Δ) Γεωγραφική ζώνη προέλευσης του κούμ κουάτ

Ε) Είδος του νωπού φρούτου

ΣΤ) Καλλιεργητικές τεχνικές και τρόποι συλλογής του κούμ κουάτ

Ζ) Εδαφολοκλιματολογικές συνθήκες

Η) Ποιοτικά χαρακτηριστικά φρούτου κούμ κουάτ, τρόποι επεξεργασίας του

Θ) Ποιοτικά χαρακτηριστικά τελικών προιόντων

Ι) Δήλωση αιτούντος

ΑΓΡΟΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΝΥΜΦΩΝ

ΝΥΜΦΕΣ, 49100 ΚΕΡΚΥΡΑ, ΤΗΛ 0663 - 94073 ΦΑΧ 0663 - 94366

1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

-Επωνυμία: Αγροτοβιομηχανικός Συνεταιρισμός Νυμφών

-Διεύθυνση έδρας και εργοστασίου: Νυμφές
49081 Καρουσάδες
Κέρκυρα

-Τηλέφωνο: 0663 94073

-FAX: 0663 94366

-Νομική Μορφή: Συνεταιρισμός

-Αριθμός Μελών Συνεταιρισμού: 78

ΑΓΡΟΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΝΥΜΦΩΝ

ΝΥΜΦΕΣ, 49100 ΚΕΡΚΥΡΑ, ΤΗΛ 0663 - 94073 FAX 0663 - 94366

Β. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΕΙΡΑΣ ΒΑΣΙΚΩΝ ΠΡΟΥΠΟΘΕΣΕΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΤΗΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ

α) Ολα τα προϊόντα του Συνεταιρισμού είναι ευρύτατα γνωστά σε όλη την Ελλάδα ως Κερκυραικά παραδοσιακά προϊόντα.

β) Ως ζώνη παραγωγής οριοθετήται η νήσος Κέρκυρα, εντός της οποίας δεν υπάρχουν ακατάληλλες περιοχές.

γ) Το νωπό φρούτο είναι του είδους FORTUNELLA MARGARITA από το οποίο παρασκευάζονται και τα λοιπά προϊόντα.

δ) Η επεξεργασία τυποποίηση και αποθήκευση του κούμ κουάτ γίνεται σε συγχρονες εγκαταστάσεις του Αγροτοβιομηχανικού Συνεταιρισμού στις Νυμφές Κερκύρας οι οποίες μαζί με τις μεθόδους επεξεργασίας περιγράφονται στην παράγραφο Η).

ε) Ο έλεγχος σε όλα τα στάδια παραγωγής και διακίνησης είναι ευχερής δεδομένου ότι για κάθε μεταφορά η παραγωγική διαδικασία εκδίδονται παραστατικά, τα περισσότερα μάλιστα θεωρημένα από τις Αρχές.

στ) Το φρούτο κούμ κουάτ και κατά συνέπεια και τα προϊόντα από αυτό παραγώμενα, καλλιεργήται στην Κέρκυρα πάρα πολλά χρόνια και λόγω εγκλιματισμού του και των εδώ εδαφοκλιματολογικών συνθηκών έχει αποκτήσει ιδιαίτερες οργανοληπτικές ιδιότητες οι οποίες διαφέρουν ουσιαστικά από τα κούμ κουάτ που καλλιεργούνται σε άλλα μέρη.

Γ. ΟΝΟΜΑ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ Η ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

-Ονομα: Κούμ κουάτ Κερκύρας (για όλα τα προϊόντα)

-Κατηγορία για την οποία ζητείται αναγνώριση: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ενδειξη.

ΑΓΡΟΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΝΥΜΦΩΝ

ΝΥΜΦΕΣ, [illegible] ΤΗΛ 0[illegible] FAX 0663 - 94366

Δ. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΤΟΥ ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ

Την Γεωγραφική ζώνη προέλευσης και μεταποίησης του κούμ κουάτ αποτελούν τα φυσικά όρια της Νήσου Κερκύρας (συνημμένα χάρτης Ν. Κερκύρας κλίμακας 1:100.000)

Ε. ΕΙΔΟΣ ΤΟΥ ΝΩΠΟΥ ΦΡΟΥΤΟΥ

Το κούμ κουάτ είναι εσπεριδοειδές του βοτανολογικού είδους FORTUNELLA MARGARITA.

ΑΓΡΟΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΝΥΜΦΩΝ

ΝΥΜΦΕΣ, 49100 ΚΕΡΚΥΡΑ, ΤΗΛ 0663 - 94[illegible] ΦΑΧ 0663 - 54[illegible]

ΣΤ. ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΙ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΤΟΥ ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ

Οι καλλιεργητικές τεχνικές είναι οι εξής:

α) Καταπολέμηση του ψευδοκκόκου: Γίνεται με γεωργικά φάρμακα τα οποία εφαρμόζονται πριν από την ανθοφορία σε μικρό μόνον ποσοστό δέντρων και μόνον όταν υπάρχει προσβολή.

β) Ζιζανιοκτονία: Γίνεται με μηχανική κατεργασία εδάφους. Η ζιζανιοκτονία με γεωργικά φάρμακα γίνεται μόνον στις περιπτώσεις έντωνης εξάπλωσης ζιζανίων (αγριάδα, μαντζουράνα) η οποία πάντως είναι σπάνια.

γ) Λίπανση: Γίνεται ετησίως με σύνθετα λιπάσματα όπως το 11-15-15 και με μικρή προσθήκη αζωτούχων λιπασμάτων.

Η συλλογή του κούμ κουάτ γίνεται ώς ακολούθως:

Συλλέγονται μόνον οι καρποί που έχουν ωριμάσει πλήρως, οι άγουροι καρποί παραμένουν στα δέντρα και συλλέγονται σε δεύτερη φάση, όταν ωριμάσουν. Η συλλογή γίνεται με το χέρι και ακολουθεί η πρώτη ποιοτική διαλογή στο περιβόλι, κατά την οποία απομακρύνονται οι τυχόν ακατάλληλοι καρποί (με στίγματα, χαλασμένοι, πράσινοι κλπ.). Η μεταφορά από τα περιβόλια γίνεται την ίδια ημέρα της συλλογής μέσα σε πλαστικές κλούβες. Η επεξεργασία των φρούτων στο εργοστάσιο του Συνεταιρισμού γίνεται άμεσα.

Ζ. ΕΔΑΦΟΛΟΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Το κλίμα της Κερκύρας χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό ήπιο. Τα μετεωρολογικά στοιχεία του είναι τα κάτωθι:

Μέση θερμοκρασία: 16,5 °C

Σχετική υγρασία: 75,0 %

Βροχόπτωση: 1180 mm / έτος

Οι περιοχές που καλιεργήται το κούμ κουάτ δεν περιέχουν υψηλά ποσοστά ασβέστου.

Η. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΦΡΟΥΤΟΥ ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ, ΤΡΟΠΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΟΥ

α) Ποιοτικά χαρακτηριστικά νωπού φρούτου κούμ κουάτ

Μέγεθος: 2,5 x 2,0 cm κατ' ελάχιστον

Ωριμότητα: πλήρως ώριμο

Χρώμα: ανοικτό έως σκούρο πορτοκαλί

Εμφάνιση: χωρίς στίγματα, σχήμα φρούτου ωοειδές

β) Συσκευασία φρούτου κούμ κουάτ

Με διαλογή κατά μέγεθος και ποιότητα απομακρύνονται τα φρούτα που δεν ανταποκρίνονται στις παραπάνω ποιοτικές προδιαγραφές και στη συνέχεια συσκευάζονται σε ενισχυμένα χαρτοκιβώτια εφοδιασμένα με οπές αερισμού.

γ) Επεξεργασία φρούτου κούμ κουάτ - παραγωγή κομπόστας

Τα διαλεγμένα φρούτα πλένονται και στην συνέχεια βράζονται έως να μαλακώσουν. Τα βρασμένα φρούτα ψύχονται, πλένονται με νερό και μεταφέρονται στη γραμμή συσκευασίας όπου γεμίζονται σε γυάλινα βάζα. Στη συνέχεια προστίθεται αραιό σιρόπι, τα βάζα κλείνονται και μεταφέρονται προς αποστείρωση. Τα αποστειρωμένα βάζα πλένονται, επικολήται σε αυτά ετικέττα και συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια.

δ) Επεξεργασία φρούτου κούμ κουάτ - παραγωγή γλυκού κουταλιού

Τα διαλεγμένα φρούτα πλένονται και αποχρωματίζονται σε αραιό διάλυμμα κιτρικού οξέως και SO_2. Ακολουθεί ξανά πλύσιμο με άφθονο νερό και τα φρούτα βράζονται έως να μαλακώσουν. Στην συνέχεια ψύχονται και πλένονται με κρυο νερό και προστίθεται το πρώτο σιρόπι (αραιό). Σταδικά και σε χρονικό διάστημα πέντε ημερών αυξάνεται η πυκνότητα του σιροπιού έως τους 74-75°Br οπότε έχει ολοκληρωθεί η ζαχαρόπηξη. Το έτοιμο ζαχαρόπηκτο φρούτο στραγγίζεται και μεταφέρεται στην γραμμή συσκευασίας όπου γεμίζεται σε γυάλινα βάζα διαφόρων μεγεθών. Στην συνέχεια προστίθεται πυκνό σιρόπι 74 °Br, τα βάζα κλείνονται, πλένονται, ετικεττάρονται και συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια.

ε) Επεξεργασία φρούτου κούμ κουάτ - παραγωγή φρουί γλασσέ

Η διαδικασία είναι ίδια όπως στην παράγραφο δ) έως του σημείου όπου στραγγίζεται το έτοιμο ζαχαρόπηκτο κούμ κουάτ. Το κούμ κουάτ αυτό στη συνέχεια γλασσάρεται, δηλαδή εμβαπτίζεται σε κατάλληλα προπαρασκευασμένο πυκνό σιρόπι και στη συνέχεια απλώνεται σε σχάρες για να στεγνώσει ο υμένας του σιροπιου που σχηματίστηκε στην επιφάνεια του κούμ κουάτ. Το στεγνό γλασσαρισμένο κούμ κουάτ περιτυλίγεται με σελοφαν σε ειδικό μηχάνημα και στην συνέχεια τα φακελάκια αυτά συσκευάζονται σε παραδοσιακά καφάσια διαφόρων μεγεθών.

ζ) Μηχανολογικός εξοπλισμός

Ο μηχανολογικός εξοπλισμός που χρησιμοποιήται για παραγωγή των προιόντων του κούμ κουάτ είναι ο ακόλουθος:

ζα) σύστημα ζαχαρόπηξης υπό κενό, αποτελείται από:

-ζαχαροπήκτη πλήρως εξοπλισμένο
-2 INOX δεξαμενές σιροπιού
-παρασκευαστή σιροπιού
-δίκτυο σωληνώσεων

ξβ) γραμμή συσκευασίας, αποτελείται από:

-γεμιστική σιροπιού
-τράπεζα γεμίσματος καρπών
-ημιαυτόματη κλειστική
-πλυντήριο - στεγνωτήριο
-ετικεττέζα

ξγ) λοιπά μηχανήματα παραγωγής:

-σύστημα μεταφοράς καρπών
-διαλογέας νωπών καρπών
-τράπεζα διαλογής ετοίμων προιόντων
-βελονιστές
-μηχάνημα περιτύλιξης σελοφάν
-μηχάνημα συρρίκνωσης φίλμ PVC

ξδ) βοηθητικά μηχανήματα

-ατμογεννήτρια με αποσκληρυντή
-αεροσυμπιεστής
-περονοφόρο ανυψωτικό όχημα
-ψυκτικός πύργος

δ) Κτιριακή υποδομή

Οι εγκαταστάσεις του Αγροτοβιομηχανικού Συνεταιρισμού Νυμφών καταλαμβάνουν περίπου 1.600 m^2 από τα οποία 1.300 m^2 είναι στεγασμένα και περιλαμβάνουν χώρους παραγωγής, γραφεία, αποθήκες και δύο ψυγεία συνολικού όγκου 250 m^3.

Θ. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

α) νωπό κούμ κουάτ

- ίδιες με αυτές της παραγράφου Η)

β) κομπόστα κούμ κουάτ

μέγεθος φρούτων: 2,5 χ 2,0 cm κατ' ελάχιστον

πυκνότητα σιροπιού: 12 °Br κατ' ελάχιστον

βάρος στραγγισμένου φρούτου: 60% καθαρού περιεχομένου κατ' ελάχιστον

οργανολυπτικές ιδιότητες: γεύση καθαρή, υπόξυνση
χρώμα φρούτων πορτοκαλί ανοικτό
άρωμα χαρακτηριστικό του κούμ κουάτ

γ) γλυκού κουταλιού κούμ κουάτ

μέγεθος φρούτων: 2,5 χ 2,0 cm κατ' ελάχιστον

βαθμός ζαχαρόπηξης: 72 °Br κατ' ελάχιστον

πυκνότητα σιροπιού: 73 °Br κατ' ελάχιστον

βάρος στραγγισμένου φρούτου: 60% καθαρού περιεχομένου κατ' ελάχιστον

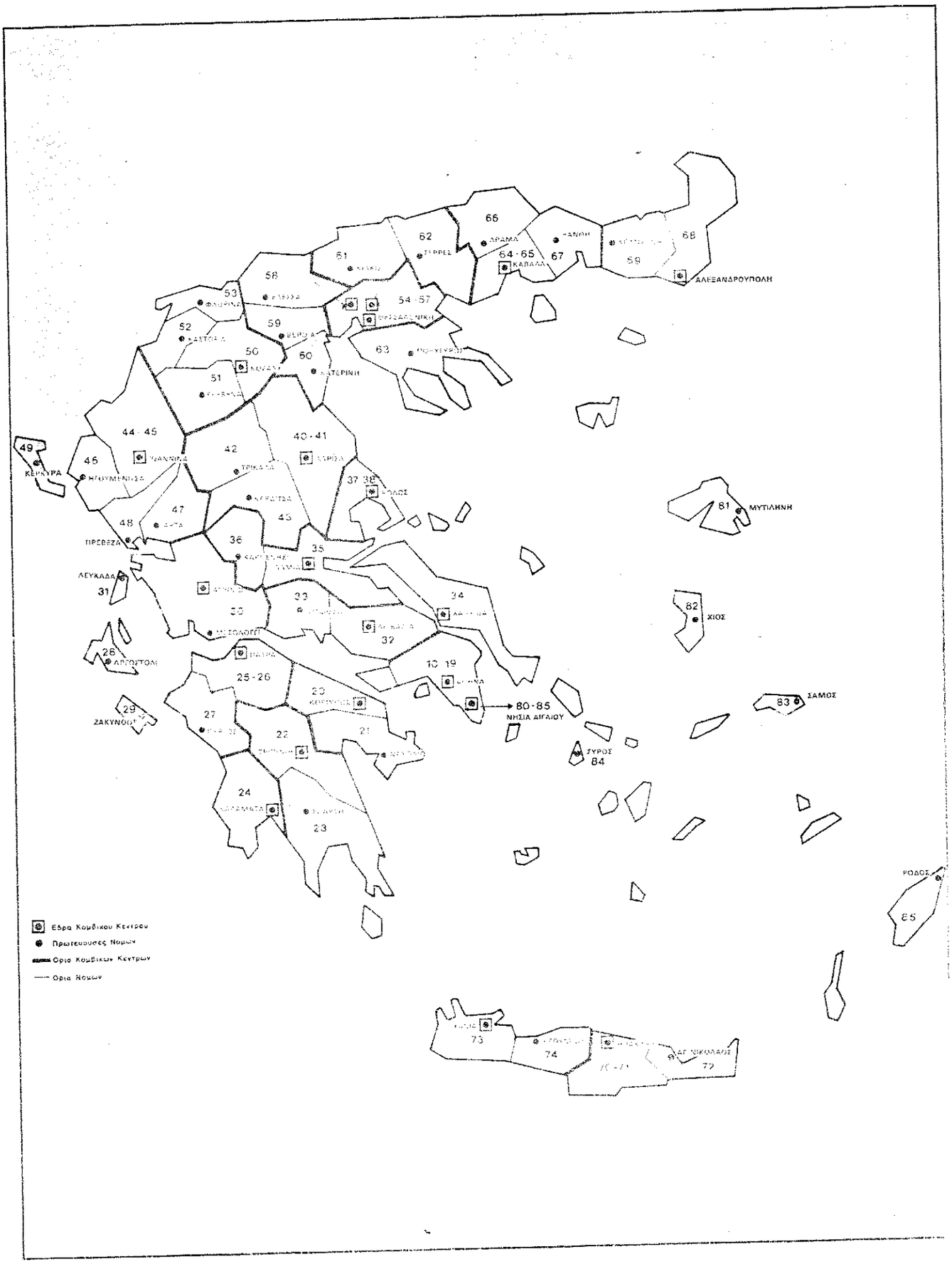
οργανολυπτικές ιδιότητες: γεύση καθαρή, υπόξυνση
χρώμα πορτοκαλί
άρωμα χαρακτηριστικό του κούμ κουάτ

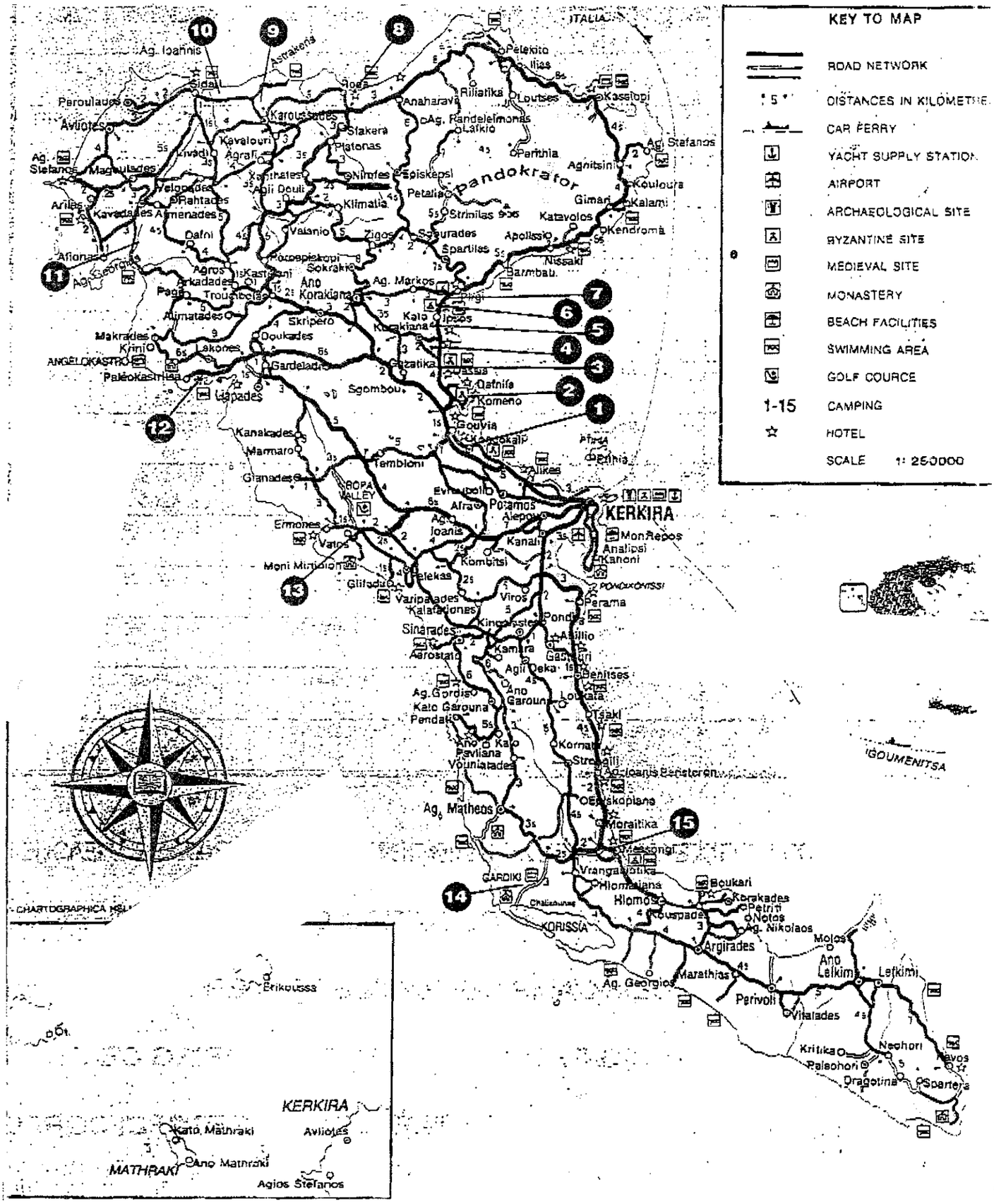
δ) φρουί γλασσέ κούμ κουάτ

μέγεθος φρούτων: 2,5 χ 2,0 cm κατ' ελάχιστον

βαθμός ζαχαρόπηξης: 72 °Br κατ' ελάχιστον

οργανολυπτικές ιδιότητες: γεύση καθαρή, υπόξυνση
χρώμα πορτοκαλί έως πορτοκαλί σκούρο
άρωμα χαρακτηριστικό του κούμ κουάτ


66
ΔΡΑΜΑ
62
ΣΕΡΡΕΣ
64-65
ΚΑΒΑΛΑ
67
ΞΑΝΘΗ
68
ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗ
61
58
53
54-57
52
59
50
60
ΚΑΤΕΡΙΝΗ
51
63
44-45
49
ΚΕΡΚΥΡΑ
46
42
40-41
37 38
ΡΟΔΟΣ
47
48
ΠΡΕΒΕΖΑ
43
36
35
ΛΕΥΚΑΔΑ
31
33
34
30
32
82
ΧΙΟΣ
26
ΑΡΓΟΣΤΟΛΙ
10 19
25-26
80-85
ΝΗΣΙΑ ΑΙΓΑΙΟΥ
83
ΣΑΜΟΣ
29
ΖΑΚΥΝΘΟΣ
27
22
21
ΣΥΡΟΣ
84
24
23
ΡΟΔΟΣ
65
81
ΜΥΤΙΛΗΝΗ
73
74
ΑΓ. ΝΙΚΟΛΑΟΣ
72
Έδρα Κομβικού Κέντρου
Πρωτεύουσες Νομών
Ορια Κομβικών Κέντρων
Ορια Νομών


KEY TO MAP
ROAD NETWORK
5 DISTANCES IN KILOMETRE
CAR FERRY
YACHT SUPPLY STATION
AIRPORT
ARCHAEOLOGICAL SITE
BYZANTINE SITE
MEDIEVAL SITE
MONASTERY
BEACH FACILITIES
SWIMMING AREA
GOLF COURCE
1-15 CAMPING
HOTEL
SCALE 1: 250000
ITALIA
Pandokrator
KERKIRA
Ag. Ioannis
Peroulades
Avliotes
Ag. Stefanos
Magoulades
Arillas
Afionas
Agros
Troumbeleis
Skripero
Makrades
Krini
ANGELOKASTRO
Paleokastritsa
Lakones
Doukades
Gardeladi
Lefkimmi
Sgombou
Komeno
Gouvia
Kanakades
Marmaro
Glanades
Tembloni
ROPA VALLEY
Ermones
Vatos
Moni Mirtiotissis
Glifada
Kombitsi
Pelekas
Varipatades
Kalafatonas
Sinarades
Aerostato
Kamara
Agii Deka
Benitses
Ag. Gordios
Kato Garouna
Pendaki
Ano Pavliana
Vounlatades
Ag. Matheos
Gardiki
Chalikounas
Korissia
Viros
Perama
Ag. Ioannis Peristeron
Hlomos
Boukari
Petriti
Notos
Ag. Nikolaos
Argirades
Marathias
Ag. Georgios
Perivoli
Vitalades
Molos
Ano Lefkimi
Lefkimi
Kritika
Paleohori
Neohori
Dragotina
Spartera
Erikoussa
KERKIRA
Kato Mathraki
Ano Mathraki
MATHRAKI
Avliotes
Agios Stefanos
CHARTOGRAPHICA HSI