

DOP () IGP (X)

ΕΘΝΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΑΚΕΛΟΥ: 34

1. ΑΡΜΟΔΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ ΜΕΛΟΥΣ:

ΟΝΟΜΑ: Υπουργείο Γεωργικών, Τροφικών και Δασικών Πόρων - Γενική Διεύθυνση Γεωργικής Παραγωγής - Γραφείο 6

τηλ. 06/ 4819968 FAX 0039 / 6 / 4819580
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: Via XX Settembre, 20 - 00187 ROMA

2. ΑΙΤΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ: Γεωργικός Συνεταιρισμός Παραγωγών Κάπαρης

α) ΟΝΟΜΑ: Γεωργικός Συνεταιρισμός Παραγωγών Κάπαρης

β) ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: C. da Sacauri Basso - 91017 PANTELLERIA

γ) ΣΥΝΘΕΣΗ: ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ/ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΗΣ(X) ΑΛΛΟ ()

3. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ: "Κάπαρη της Pantelleria"

4. ΕΙΔΟΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ: Κεφάλαιο 7 (κάλικας άνθους)

5. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ: ΣΥΝΘΕΣΗ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ του άρθρου 4, παράγραφος 2: η κάπαρη του βοτανικού είδους "Capperis spinosa" ποικιλίας "inermis cultivar nocellana".

α) ΟΝΟΜΑΣΙΑ: βλέπε 3. Κάπαρη της Pantelleria - ο γεωγραφικός όρος "Pantelleria" ορίζει μια ηφαιστειογενή νήσο στα νότια της Σικελίας.

β) ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: μορφή: σφαιρική, χρώμα: πράσινο του σιναπιού, μυρωδιά: έντονα αρωματική χωρίς καμιά εξωτερική επίδραση

γ) ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΖΩΝΗ: ολόκληρο το νησί της Pantelleria.

δ) ΙΣΤΟΡΙΚΟ: οι πρώτες ειδικές αναφορές στην κάπαρη της Pantelleria, οι οποίες επιβεβαιώθηκαν ιστορικά ανάγονται στο σύγγραμμα του καθηγητή P. Calcara "Σύντομη αναφορά στη γεωγνωσία και τη γεωγραφία της νήσου Pantelleria", το οποίο εκδόθηκε στο Παλέρμο το 1855, στην "Εφημερίδα της Επιτροπής Γεωργίας και Κτηνοτροφίας στη Σικελία".

Στο έργο αυτό υπογραμμίζεται, ήδη, η εμπορικοοικονομική αξία της κάπαρης για την κοινωνία της Pantelleria της εποχής εκείνης: "Στη νότια ακτή του νησιού και στους άνυδρους βράχους παρατηρείται η αυτοφυής ανάπτυξη της κάπαρης, της οποίας οι φτωχοί κάτοικοι μαζεύουν τους καρπούς, τον Ιούλιο και τον Αύγουστο, πριν από την άνθηση, και τους πουλούν σε μια κατηγορία ατόμων οι οποίοι, αφού τους ξεχωρίσουν ανάλογα με το μέγεθός τους, τους συνθλίβουν εμποτίζοντάς τους σε διάλυμα άλμης και ξυδιού και στη συνέχεια τους θέτουν σε εμπορία".

Η οικονομική σημασία του προϊόντος αυτού για την Pantelleria επιβεβαιώνεται εξάλλου από άλλες αξιόπιστες ιστορικά πηγές όπως, για παράδειγμα: την έκδοση του 1894 της γερμανικής εγκυκλοπαίδειας "Brockhaus", στο λήμμα: "Pantelleria" και τον δρ. Pietro Brignone

Boccanera στο σύγγραμμά του "Ιστορική αναφορά στην Pantelleria", το οποίο εκδόθηκε στην Partanna το 1908, όπου βεβαιώνει ότι, από την αρχή του δεύτερου μισού του 1800 "... άρχισε να καλλιεργείται η κάπαρη και το νησί έφθασε να παράγει 600 εκατόλιτρα κάπαρης. Αυτό είναι επαρκές για να καταστεί σαφές η αυξανούσα σημασία που απέκτησε η κάπαρη για την οικονομία του νησιού, αν και σε ένα δεύτερο πλάνο λόγω της αμπελοκαλλιέργειας και ειδικότερα της ποικιλίας zibibbo (είδος σταφυλιών). Περισσότερο πρόσφατα, από τα πρώτα χρόνια της δεκαετίας του '60, αντιστρέφεται η σχέση ανάμεσα στην αμπελοκαλλιέργεια και την καλλιέργεια της κάπαρης και αυξάνεται προοδευτικά η έκταση στην οποία καλλιεργείται η κάπαρη ενώ η παραγωγή της φθάνει έως τα 12.000 εκατόλιτρα περίπου το 1983. Σήμερα, στην περιοχή, ασκεί δραστηριότητες ο Γεωργικός Συνεταιρισμός Παραγωγών Κάπαρης, ο οποίος ιδρύθηκε το 1971, και ο οποίος προωθεί μια πολιτική αξιοποίησης της κάπαρης της Pantelleria. Πρόταση εγγράφου στο οποίο περιέχονται οι διατάξεις που διέπουν την πώληση της παραγωγής της κάπαρης της Pantelleria δημοσιεύτηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της 3ης Οκτωβρίου 1993 και με το Υπουργικό Διάταγμα της 2ας Δεκεμβρίου 1993, το οποίο δημοσιεύτηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της 27ης Δεκεμβρίου 1993, αναγνωρίζεται η ΑΓΕ (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη).

ε) ΕΠΙΤΕΥΞΗ: Ο καρπός της κάπαρης ο οποίος προορίζεται για την παραγωγή της "κάπαρης της Pantelleria" πρέπει να προέρχεται από φυτά του βοτανικού είδους "capperis spinosa", ποικιλία "inermis", καλλιέργεια "nocellara". Είναι αποδεκτή η πρόσμιξη άλλων ποικιλιών σε ποσοστό το οποίο δεν υπερβαίνει το 10%. Οι μέθοδοι καλλιέργειας της κάπαρης που προορίζεται για την παραγωγή της ΑΓΕ "κάπαρη της Pantelleria" πρέπει να είναι οι παραδοσιακές της περιοχές και οπωσδήποτε οι καταλληλότερες να προσδώσουν στους καρπούς τα ειδικά ποιοτικά χαρακτηριστικά τους. Η μεγίστη παραγωγή νωπής κάπαρης η οποία έχει δικαίωμα να φέρει την ΑΓΕ "κάπαρη της Pantelleria" ορίζεται σε 1,5 χλγρ. ανά φυτό και 22,5 εκατόλιτρα ανά εκτάριο.

Το πάστωμα με ξηρή μέθοδο γίνεται χρησιμοποιώντας καταρχήν θαλάσσιο αλάτι σε ποσοστό 40% της συνολικής μάζας της κάπαρης και πρέπει να ανακατεύεται κάθε μέρα για να διευκολύνεται η γαλακτική ζύμωση. Στη συνέχεια, προστίθεται θαλάσσιο αλάτι σε ποσοστό 25% αναλόγως του συνόλου της μάζας και ανακατεύεται καθημερινά, αφαιρείται επίσης καθημερινά από την επιφάνεια το νερό που κατακάθεται. Για να αποκτήσει τα ειδικά χαρακτηριστικά της η κάπαρη πρέπει να εμποτισθεί στο διάλυμα αυτό έως ότου ωριμάσει, δηλαδή 10 περίπου ημέρες.

στ) ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ: το νησί της Pantelleria είναι ηφαιστειογενές, εξαιρετικά άνυδρο, λόγω του ελαχίστου ποσοστού βροχοπτώσεων και επομένως ο καταλληλότερος τόπος για την καλλιέργεια της κάπαρης. Στη διάρκεια των αιώνων που πέρασαν, το προϊόν έγινε γνωστό σε αρκετά μεγάλη κλίμακα χάρη στα αρωματικά του χαρακτηριστικά. Προέκυψε επομένως η ανάγκη υποστήριξης της παραγωγής αυτής έναντι άλλων παρόμοιων, οι οποίες παράγονται όλες στη μεσογειακή λεκάνη, αλλά δεν έχουν τα ίδια χαρακτηριστικά.

Η περιοχή παραγωγής της "κάπαρης της Pantelleria" περιλαμβάνει ολόκληρο το έδαφος του νησιού της Pantelleria στην επαρχία Trapani.

Λόγω των διαστάσεων της καλλιεργούμενης έκτασης, χάρη στις καλλιεργητικές μεθόδους που χρησιμοποιούνται καθώς και στη δημιουργία αποτελεσματικών διαρθρώσεων επεξεργασίας και εμπορίας, το φυτό αυτό απέκτησε στο νησί χαρακτήρα εξειδικευμένης καλλιέργειας και αποτελεί σημαντική πηγή εισοδήματος.

ζ) ΕΛΕΓΧΟΣ: ΟΝΟΜΑ: Υπουργείο Γεωργικών, Τροφικών και Δασικών Πόρων - Κεντρική Επιθεώρηση Καταπολέμησης της Απάτης.

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: Via XX Settembre 20 - 00187 - ROMA

η) ΣΗΜΑΝΣΗ: με την επιγραφή "Κάπαρη της Pantelleria" και "Γεωγραφική Ένδειξη Προστατευόμενη"

ι) ΠΙΘΑΝΕΣ ΟΡΟΙ ΜΕ ΙΣΧΥ ΕΘΝΙΚΩΝ ΔΙΑΤΑΞΕΩΝ:

ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Αριθμός ΕΟΚ: UIBI4 / II / 0307 / 94.01.25

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΤΟΥ ΠΛΗΡΟΥΣ ΦΑΚΕΛΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΟΚ: 25.01.94