

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ της
ΜΑΡΙΑΣ ΜΕΤΑΛΛΗΝΟΥ

ΤΙΤΛΟΣ:
«ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ
ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ
ΣΤΗΝ ΚΕΡΚΥΡΑ»



Εισηγήτρια:
Επ. ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΛΟΥΜΟΥ

ΣΧΟΛΗ: ΣΤΕΓ

ΤΜΗΜΑ: ΤΕΓΕΠ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ	Σελ.5
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	Σελ.6
ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ	Σελ.8
ΣΤΟΧΟΣ ΚΑΙ ΣΤΟΚΟΣ ΕΡΕΥΝΑΣ	Σελ.10

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ: ΤΟ ΔΕΝΤΡΟ ΚΑΙ Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΟΥ ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ

1.1	Μορφολογικά Χαρακτηριστικά	Σελ.11
1.2	Τα είδη και τα υβρίδια του γένους fortunella	Σελ.11
1.2.1	Τα είδη του γένους fortunella	Σελ.11
1.2.2	Τα υβρίδια του γένους fortunella	Σελ.12
1.3	Καλλιέργεια του κουμ κουάτ	Σελ.14
1.3.1	Γενικά	Σελ.14
1.3.2	Κλάδεμα	Σελ.15
1.3.3	Άρδευση	Σελ.16
1.3.4	Λίπανση	Σελ.16
1.3.5	Εχθροί και ασθένειες του Κουμ κουάτ	Σελ.17
1.4	Παραγωγή	Σελ.18
1.4.1	Παραγωγή - Ωρίμανση	Σελ.18
1.4.2	Αποπρασινισμός	Σελ.19
1.4.3	Σύσταση Καρπών	Σελ.20
1.5	Καλλιέργεια Κουμ κουάτ στην Κέρκυρα	Σελ.22

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ: Η ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ

2.1	Μετασσυλεκτική Μεταχείριση	Σελ.28
2.1.2	Γραμμή επεξεργασίας – διαλογής και τυποποίησης	Σελ.29
2.1.3	Τυποποίηση	Σελ.32
2.2	Μεταποίηση – Παρασκευή Τελικών Προϊόντων	Σελ.33
2.2.1	Γλυκά κουταλιού	Σελ.33

2.2.2	Ζαχαρωμένες Φλούδες	Σελ.34
2.2.3	Μαρμελάδα	Σελ.34
2.2.4	Ηδύποτα (Λικέρ)	Σελ.35
2.3	Επιχειρήσεις	Σελ.36

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ: Η ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ

3.1	Συσκευασία	Σελ.40
3.2	Διαφήμιση	Σελ.45
3.3	Μάρκετινγκ	Σελ.46
3.4	Διακίνηση Κουμ Κουάτ	Σελ.52

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	Σελ.54
---------------------	--------

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	Σελ.56
---------------------	--------

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Θα ήθελα να εκφράσω τις θερμές και ειλικρινής μου ευχαριστίες σε όλους τους συντελεστές εκπόνησης αυτής της εργασίας. Στην επιβλέπουσα Επίκουρο καθηγήτριά Αγγελική Λούμου για τις πολύτιμες διορθώσεις και υποδείξεις που εισηγήθηκε σ' όλη την διάρκεια της υλοποίησης της πτυχιακής εργασίας συμβάλλοντας ουσιαστικά στην εκπόνηση της.

Στην οικογένειά μου για την κατανόηση και την υποστήριξη της, καθ' όλη την διάρκεια της φιλόδοξης πλην επίπονης αυτής προσπάθειας. Και ιδιαίτερα τον αδερφό μου, Σταύρο Μεταλληνό οικονομολόγο, για τις χρήσιμες πληροφορίες σχετικά με την εμπορία του προϊόντος.

Θεωρώ, υποχρέωσή μου να απευθύνω τις ευχαριστίες μου στον επιχειρηματία- παραγωγό Αριστείδη Μαυρομάτη για την ευγενική χορηγία των απαιτούμενων στοιχείων (φωτογραφικό υλικό, ανάλυση επεξεργασίας του Κουμ κουάτ) που χρησιμοποιήθηκαν κατά την εκπόνηση της εν λόγω εργασίας.

Ακόμη ευχαριστώ πολύ την Αναπληρώτρια Διευθύντρια της Διεύθυνσης Γεωργικής Ανάπτυξης της Περιφέρειας Ιονίων Νήσων Μαρία Κανάρη και τον Διευθυντή της Διεύθυνσης Αγροτικής Ανάπτυξης της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Κέρκυρας Σταμάτιο Πρά για τις ενδιαφέρουσες πληροφορίες όσον αφορά το γεωπονικό μέρος της εργασίας.

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Αφορμή για την παρούσα μελέτη αποτέλεσε το γεγονός ότι το νησί των Φαιάκων είναι ο μόνιμος τόπος κατοικίας μου και ως εκ τούτου θεώρησα χρέος μου να ασχοληθώ με το σημαντικότερο παραδοσιακό προϊόν που παράγεται και μεταποιείται στο νησί του τόπου μου. Θεώρησα απαραίτητο ότι πέρα από την απλή αναφορά και κάποια λιγιστά στοιχεία που είναι γνωστά για το κουμ κουάτ, θα έπρεπε να γίνει μια ολοκληρωμένη παρουσίαση του προϊόντος ώστε να γίνουν ευρέως γνωστά επιπλέον πληροφορίες όσον αφορά στην καλλιέργεια, στην εμπορία και στην επεξεργασία του Κουμ κουάτ.

Ακόμη ένα επιπλέον κίνητρο ήταν ότι τα τελευταία χρόνια παρατηρείται τάση για άνοδο της κατανάλωσης των προϊόντων κουμ κουάτ. Η άνοδος αυτή εκτιμάται ότι οφείλεται στην άνοδο του βιοτικού επιπέδου, στην αύξηση της αγοραστικής δύναμης, και στην αλλαγή των διαιτητικών συνηθειών των καταναλωτών.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το κουμ κουάτ είναι το πιο γνωστό, γευστικό και γοητευτικό τοπικό εδώδιμο μεταποιημένο προϊόν της Κέρκυρας. Το προϊόν αυτό συνδέεται με φήμες που το συνοδεύουν από παλιά και μπερδεύονται γλυκά με το παρελθόν του τόπου, τους λαούς που πέρασαν από αυτό τον τόπο όπου άφησαν και πήραν εκτός από ήθη, έθιμα και γεύσεις. Η χώρα μας διαθέτει ένα μεγάλο αριθμό παραδοσιακών προϊόντων. Θεωρείται ότι τα παραδοσιακά προϊόντα αποτελούν ένα δυναμικό στοιχείο της Ελληνικής Οικονομίας και ιδιαίτερα για το γεωργικό τομέα αφού τα περισσότερα μεταποιούνται σε εδώδιμα προϊόντα στον τόπο παραγωγής τους (Απαστολόπουλος και Φωτόπουλος 1999).

Η παραγωγή ή η παρασκευή ενός παραδοσιακού ελληνικού προϊόντος στη σκέψη του καταναλωτή συνδυάζεται με μια διαδικασία ιστορικού χαρακτήρα, που σημαίνει ότι επιζητείται σήμερα αυτός ο παραδοσιακός-ιστορικός τρόπος ανάδειξης του προϊόντος. Έτσι η έννοια του παραδοσιακού αγροτικού προϊόντος συνδέεται με μία παραγωγική διαδικασία μακρόχρονης παρουσίας στον Ελληνικό χώρο. Γενικότερα η έννοια της παράδοσης συνδέεται με μία ιστορική παραγωγική διαδικασία η οποία πάντοτε πρέπει να έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή ποιοτικών προϊόντων, κατά παραδοσιακό τρόπο. Έτσι τα παραδοσιακά προϊόντα αποτελούν ένα στοιχείο της παράδοσης του συγκεκριμένου τόπου αλλά και ένα προϊόν αναγνωρισμένης ποιότητας (Αποστολόπουλος και Φωτόπουλος 1999).

Ο κύριος σκοπός καλλιέργειας του κουμ κουάτ είναι οι αρωματικοί και οι μικροί καρποί του όπου χρησιμοποιούνται στην ποτοποιία για παραγωγή λικέρ και στη ζαχαροπλαστική για παραγωγή ζαχαροπήκτων ή ζελέδων. Και οι δυο αυτές χρήσεις είναι ανεπτυγμένες σήμερα στη Κέρκυρα. Άλλη χρήση έχουν τα δέντρα τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως καλλωπιστικό σε πάρκα και προαύλια. Είναι αυτονόητο ότι τα παραδοσιακά Ελληνικά προϊόντα, με τα στοιχεία της συνδυασμένης παράδοσης και ποιότητας, αποτελούν για τη χώρα μας μέρος του Εθνικού πλούτου.

Για την ανάδειξη αυτού κρίθηκε αναγκαία η πραγματοποίηση της παρούσας μελέτης. Το προϊόν αυτό μπορούμε να το βρούμε κυρίως στα καταστήματα που πουλάνε κάθε είδους τρόφιμα δηλαδή, από τα πολυκαταστήματα τις περιοχές μέχρι τα παραδοσιακά εδωδιμοπωλεία που διαθέτουν παραδοσιακά και σύγχρονα προϊόντα (Αποστολόπουλος και Φωτόπουλος 1999).

Σήμερα, στην εποχή της παγκοσμιοποίησης στην Κέρκυρα υπάρχουν ακόμη καταστήματα που συνεχίζουν αυτή την παράδοση. Υπάρχουν ακόμη και καταστήματα που άνοιξαν πρόσφατα αλλά βαδίζουν στα ίδια χνάρια, της διαφοροποίησης και της ποιότητας. Καταστήματα τα οποία δημιουργούν τη σύγχρονη παράδοση της περιοχής. Οι ιδιοκτήτες των καταστημάτων αυτών γνωρίζουν ότι ο ανταγωνισμός από τα πολυκαταστήματα (σούπερ μάρκετ) και άλλα ομοειδή καταστήματα είναι ισχυρός αλλά οι ίδιοι ισχυρίζονται ότι οι πελάτες είναι σταθεροί για πολλά χρόνια και στηρίζουν ένα κατάστημα που προσφέρει και εγγυάται την ποιότητα που αναζητούν. Οι καταναλωτές γενικά αναζητούν γνήσια προϊόντα από τους μικρούς παραγωγούς και ακόμη επιθυμούν την διαφοροποίηση από το τυποποιημένο προϊόν.

ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ

Κατά τη διάρκεια του Α' Παγκοσμίου πολέμου (1914 – 1918) η Κέρκυρα καταλήφθηκε πρώτα από τους Ιταλούς και στη συνέχεια από τους Γάλλους. Οι ξένες δυνάμεις παρέμειναν στο νησί μέχρι το 1919. Το χρονικό αυτό διάστημα τόσο ο ξένος στρατός σ' ένα μικρό τόπο ήταν φυσικό να αντιμετωπίζει προβλήματα τροφής. Ο γάλλος αξιωματικός τροφοδοσίας στο νησί ο κ. Ντεκόρς γεωπόνος, χημικός, και μηχανικός αποφασίζει το καλοκαίρι του 1917 να περιοδεύει τον τόπο προς αναζήτηση νέων πηγών τροφοδοσίας. Η περιήγηση αρχίζει από το βορειότερο τμήμα της Κέρκυρας έως και το νοτιότερο. Σε κάθε περιοχή που επισκέπτεται καταγράφονται δημητριακά, ελιές, αμπέλια κ.α. Επιπλέον γίνονται εδαφολογικές μελέτες, παρατηρήσεις και προτάσεις για τη βελτίωση της γεωργίας και της αγροτικής εκπαίδευσης και υποδεικνύονται λύσεις των αγροτικών προβλημάτων που για την εποχή τους ήταν καινοτόμες και ρεζικέλευθες. Μέχρι εκείνη την περίοδο δεν υπάρχει καμία αναφορά για τον εσπεριδόκαρπο Κουμ κουάτ (Καπαδόχου 2000).

Λίγα χρόνια αργότερα αναφορές θέλουν το κουμ κουατ να εισάγεται στην Ελλάδα το 1924 από την Ανώτατη Γεωπονική Σχολή Αθηνών. Κατά την διάρκεια του 20ου αιώνα γίνονται γνωστά τα πρώτα στοιχεία που αφορούν την καλλιέργεια του συγκεκριμένου εσπεριδόκαρπου και στην συνέχεια οι κάτοικοι της Κέρκυρας αρχίζουν τις μεταποιητικές εργασίες, με αποτέλεσμα να υπάρχει μια εξαιρετική άνοδος της καλλιέργειας του φυτού και να καλύπτει σημαντικές εκτάσεις σ' ολόκληρο το νησί. Η ονομασία του κουμ κουάτ προέρχεται από την κινέζικη φράση Chin Kan που σημαίνει χρυσό μανταρίνι. Η πρώτη γνωστή στους Ευρωπαίους περιγραφή του φυτού υπήρξε αυτή που δόθηκε το 1178 από το Han Yen Chin που περιγράφει αυτό ως το μικρότερο από το πορτοκάλι (Καπαδόχου 2000).

Το κουμ κουάτ εισήχθη για πρώτη φορά στην Ευρώπη το 1846 από το Robert Fortune. Αρχικά κατατάσσεται στο γένος Citrus αργότερα ως Swingle και ύστερα από μελέτες συμπεραίνεται ότι αυτό από μόνο του αποτελεί ίδια ομάδα και έτσι κατατάσσεται στο γένος Fortunella που σήμερα αποτελεί και το επιστημονικό του όνομα προς τιμή του Robert Fortune που εισήγαγε αυτό για πρώτη φορά στην Ευρώπη από την Κίνα.

Η εισαγωγή του στην Κέρκυρα έγινε από τον Άγγλο Μέρλιν και στις μέρες μας αποτελεί μια από τις σημαντικότερες παραδοσιακές καλλιέργειες του Νομού. Ο συγκεκριμένος εσπεριδόκαρπος, λόγω των ιδιαίτερων ευνοϊκών εδαφοκλιματικών συνθηκών του νησιού, χαρακτηρίζεται ως εξαιρετικής ποιότητας και χαίρει μεγάλη εκτίμηση στις αγορές της χώρας μας. Σήμερα καλλιεργείται στην Κίνα, στη Ν. Ιαπωνία, στη Καλιφόρνια και αλλού. Στη χώρα μας καλλιεργείται στην Κέρκυρα και σε διάσπαρτα δέντρα στην περιοχή της Άρτας. Έτσι το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής συγκεντρώνεται στην Κέρκυρα όπου επεξεργάζεται και διατίθεται στην ποτοποιία και στη ζαχαροπλαστική (Καπαδόχου 2000).

ΣΤΟΧΟΣ ΚΑΙ ΣΚΟΠΟΣ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Κύριος άξονας της εργασίας αυτής επικεντρώνεται στη σημασία της καλλιέργειας και μεταποίησης του κουμ κουάτ και το σπουδαίο ρόλο που έχει για την προώθηση των προϊόντων στο νησί των Φαιάκων. Επίσης να γνωρίσουμε αναλυτικότερα τους τρόπους που γίνεται η διακίνηση εμπορίας στο νομό της Κέρκυρας. Ο σκοπός της εργασίας αυτής είναι η ολοκληρωμένη παρουσίαση της διαδικασίας παραγωγής των προϊόντων του κουμ κουάτ. Για το λόγο αυτό στην εργασία ακολουθούν:

Το πρώτο κεφάλαιο όπου γίνεται σύντομη ιστορική αναφορά της γεωργικής ανάπτυξης του νησιού και σύντομη περιγραφή για τα μορφολογικά χαρακτηριστικά του φυτού του κουμ κουάτ, την καλλιέργεια του, τα είδη και τα υβρίδια του φυτού όπως και τα χαρακτηριστικά του καρπού του.

Το δεύτερο κεφάλαιο όπου αναφέρονται οι τρόποι μεταποίησης, επεξεργασίας και τυποποίησης του κουμ κουάτ και τα είδη των τελικών προϊόντων που παράγονται από την πρώτη ύλη.

Τέλος, το τρίτο κεφάλαιο όπου γίνεται ανάλυση της εμπορίας του κουμ κουάτ και παρουσιάζονται όλα τα μέσα που χρησιμοποιούν οι επιχειρηματίες - παραγωγοί για να προωθήσουν τα διάφορα προϊόντα του κουμ κουάτ.

Το αντικείμενο της έρευνας αυτής είναι η αναγνώριση και η διερεύνηση του κουμ κουάτ ενός παραδοσιακού προϊόντος του νησιού της Κέρκυρας, η καταγραφή της υφιστάμενης κατάστασης, η ανάλυση της εμπορίας του, οι μηχανισμοί έρευνας αγοράς και διακίνησης του προϊόντος

Στόχος της έρευνας είναι η αποτίμηση της συμβολής στην χωρική κοινωνία και οικονομία, όπως στο νησί της Κέρκυρας, παραδοσιακών προϊόντων τα οποία παράγονται, μεταποιούνται και διατίθενται ως τελικά προϊόντα στην ίδια αυτή περιοχή.

Η έλλειψη στοιχείων ως προς το μέγεθος της καλλιέργειας και της μεταποίησης μας υποχρέωσε σε μια εμπειριστατωμένη επιτόπια έρευνα. Η έρευνα πραγματοποιήθηκε από τον Ιούνιο έως τον Σεπτέμβριο 2006. Η επιτόπια έρευνα αφορούσε τη συλλογή στοιχείων ως προς τη καλλιέργεια του φυτού και ως προς τους τρόπους παραγωγής των μεταποιημένων προϊόντων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο: ΤΟ ΔΕΝΤΡΟ ΚΑΙ Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΟΥ ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ

1.1 Μορφολογικά Χαρακτηριστικά

Το κουμ κουάτ ανήκει στην οικογένεια των εσπεριδοειδών όμως κατατάσσεται σε ξεχωριστό γένος –*Fortunella*- γιατί παρουσιάζει βοτανικές διαφορές από τα εσπεριδοειδή. Πρόκειται για οπωροφόρο δέντρο ή θάμνο με πυκνή βλάστηση χαμηλού ύψους τρία μέτρα, αειθαλή και είναι περισσότερο από όλα τα καλλιεργούμενα εσπεριδοειδή ανθεκτικό στο ψύχος. Τα φύλλα του μοιάζουν πάρα πολύ με τα φύλλα μανταρινιάς απλά, παχιά με ελαιοφόρους αδένες και ανοιχτού πράσινου χρώματος. Οι μίσχοι τους είναι αρθρωτοί με το έλασμα, και φέρουν μικρά πτερύγια και σπάνια φέρουν βελόνες. Τα άνθη του, είναι μικρά, λευκά, μοναχικά ή σε ταξιανθίες ερμαφρόδιτα. Οι καρποί του μικροί, ωοειδείς, λείοι και αρωματικοί(Ποντίκης 2003) .

Οι σάρκα τους έχει ένα χαρακτηριστικό άρωμα, με λίγο χυμό οπού δίνει μια γλυκόξινη γεύση. Οι καρποί του ενδείκνυνται να τρώγονται με το φλοιό όμως παρουσιάζουν το εξής μειονέκτημα είναι ξινοί, στυφοί και περιέχουν πολλούς σπόρους. Αυτή όμως είναι και η ιδιαιτερότητα που έχει έναντι των άλλων εσπεριδοειδών (Παράρτημα Ι Εικόνα 1,2).

1.2 Τα είδη και τα υβρίδια του γένους *Fortunella*

1.2.1 Τα είδη του γένους *Fortunella*

α) *Fortunella Margarita Swingle*

Παράγει καρπούς επιμήκεις-ωοειδείς με λαμπερό χρυσοπορτοκαλί χρωματισμό, έντονο άρωμα και γλυκιά γεύση. Τα φύλλα του είναι μεγάλα, στενά στη βάση και με περισσότερες νευρώσεις στη κάτω επιφάνεια. Γνωστή ποικιλία είναι η NAGAMI ή OVAL KUMQUAT (Ποντίκης 2003) .

β) *Fortunella Hindsii* Swingle

Είναι θάμνος ή μικρό δέντρο με αγκάθια και λεπτή βλάστηση. Είναι το καλύτερο είδος Κουμ κουατ που απαντάται ακόμα και σε άγρια μορφή. Παράγει μικρούς και ξινούς – στυφούς καρπούς με ωραίο χρωματισμό αλλά δεν είναι φαγώσιμοι. Γνωστή ποικιλία είναι η HONCONA της Κίνας (Ποντίκης 2003).

γ) *Fortunella Japonica* Swingle

Παράγει καρπούς μικρούς σε μέγεθος, σφαιρικούς με λεπτή και γλυκιά γεύση. Γνωστή ποικιλία είναι η MARUMI που καλλιεργείται σαν καλλωπιστικό.

δ) *Fortunella Polyandra* Tanaka

Οι καρποί είναι μικροί και στρογγυλοί. Ο φλοιός είναι μαλακός και οι σπόροι του ωοειδείς, πεπλατυσμένοι με στρογγυλωπή κορυφή και αιχμηρή βάση. Καλλιεργείται για τους καρπούς του και σαν καλλωπιστικό φυτό (Ποντίκης 2003) .

1.2.2. Τα υβρίδια του γένους *Fortunella*

α) Υβρίδια ενδογενή: Τα ενδογενή υβρίδια είναι υβρίδια μεταξύ ειδών του γένους *Fortunella* και είναι τα ακόλουθα

α1.) *Meiwa Kumquat*

Φέρει βλαστούς χωρίς αγκάθια, χωρίς σπόρους και ο φλοιός του καρπού είναι παχύς και φαγώσιμος. Πιθανόν να προήλθε από τυχαία διασταύρωση μεταξύ των ειδών του *F. Margarita* και *F. Japonica*. Ο Swingle χαρακτήρισε την ποικιλία αυτή σαν ένα είδος *Fortunella Crossifolia* αλλά παρατήρησε ότι μπορεί να προήλθε από υβριδισμό (Ποντίκης 2003).

α 2.) *Changshou Kumquat*

Είναι μια νάνος ποικιλία που καλλιεργείται στην Κίνα σαν καλλωπιστικό. Η νάνος συμπεριφορά της, η απουσία των αγκαθιών και η πολυεμβριονία των σπόρων δείχνουν ότι αποτελεί υβριδισμό μεταξύ ειδών του γένους *Fortunella* (Ποντίκης 2003) .

β) Υβρίδια διγενερικά : Αυτά αποτελούν υβρίδια μεταξύ του γένους *Fortunella* και των ειδών των γενών *Citrus* και *Poncirus* είναι δε τα ακόλουθα: *Limequats*, *Orangequats*, *Citrumquats*, *Calamodin* (Καλαμοντίν)

Το Καλαμοντίν που καλλιεργείται πάρα πολύ στις Φιλιππίνες νήσους και λιγότερο στις Η.Π.Α και στη νήσο Χαβάη, είναι ένα πορτοκαλο-κουμ κουατ που εμφανίστηκε στη Κίνα και προήλθε κατόπιν εντομοεπικονιάσεως ενός ξινού και εύκολα αποφλοιωμένου μανταρινιού με ένα είδος κουμ κουάτ και κατά πάσα πιθανότητα του *Fortunella margarita*. Οι καρποί του είναι στρογγυλοί, ελαφρώς πλακέ και έχουν λεπτό φλοιό, που αποκολλάται εύκολα όταν οι καρποί ωριμάσουν και έχουν ακόμη πολύ ξινή σάρκα. (Ποντίκης 2003) .

γ) Λοιπά υβρίδια

γ1) Τετραπλοειδής Καλαμοντίν

Το είδος αυτό βρέθηκε στη Φορμόζα από τα N. Nakamura. Οι χαρακτήρες της ποικιλίας αυτής μοιάζουν με εκείνους του διπλοειδούς τύπου Καλαμοντίν που καλλιεργείται στην Ιαπωνία. Η τετραπλοειδής όμως αυτή ποικιλία παράγει καρπούς μεγαλύτερους σε μέγεθος και γλυκύτερους.

Τα φύλλα είναι παχύτερα, οι δε κόκκοι της γύρης μεγαλύτεροι μεν σε μέγεθος αλλά σε ποσοστό 30% περίπου άγονοι. Αντίθετα με πολλούς τετραπλοειδείς τύπους του γένους *Citrus* το τετραπλοειδές Καλαμοντίν παρουσιάζει την ίδια ζωνρότητα αναπτύξεως, αν όχι μεγαλύτερη (Ποντίκης 2003) .

γ2) Τριγενερικά Υβρίδια: Τα τριγενερικά υβρίδια είναι τα ακόλουθα : *Citrangquants*, *Citrangedins*, *Faustimedina*

1.3 Καλλιέργεια του Κουμ κουάτ

1.3.1 Γενικά

Η κατεργασία του εδάφους καταστρέφει τα ζιζάνια που δεν ανέχονται τα εσπεριδοειδή και εξοικονομείται υγρασία και θρεπτικά στοιχεία που αφήνονται στη διάθεση των δέντρων. Η κατεργασία γίνεται με κάποιο σκαπτικό μηχάνημα. Συνήθως για να διατηρηθεί καθαρός ο εσπεριδοειδώνας γίνονται 2-3 επεμβάσεις (Πρωτοπαπαδάκης 1992).

Η πρώτη επέμβαση γίνεται μετά τη συγκομιδή του προϊόντος και με αυτή επιδιώκεται η καταστροφή των ζιζανίων. Μια δεύτερη επέμβαση γίνεται προς το τέλος της άνοιξης για να καταστραφούν τα ζιζάνια που αναπτύχθηκαν την άνοιξη και να προετοιμασθεί το έδαφος για τη άρδευση. Τέλος, η τρίτη γίνεται προς το τέλος του φθινοπώρου για την καταστροφή των ζιζανίων που αναπτύχθηκαν το καλοκαίρι και για να μείνει καθαρό το έδαφος προς διευκόλυνση της συγκομιδής(Πρωτοπαπαδάκης 1992).

Με τις καλλιεργητικές αυτές επεμβάσεις όσο ελαφρές κι αν είναι καταστρέφεται μέρος από το επιφανειακό ριζικό σύστημα που συμβάλλει περισσότερο στην ανάπτυξη και καρποφορία των δέντρων. Όσον αφορά την καλλιέργεια το κουμ κουατ θεωρείται το πιο ανθεκτικό στο ψύχος είδος από τα εσπεριδοειδή του οποίου η ανθεκτικότητα είναι μεγαλύτερη όταν είναι εμβολιασμένο πάνω σε υποκείμενο *Poncirus Trifoliata*. Έτσι διαφεύγει πάντοτε τον κίνδυνο από τους παγετούς της ανοίξεως γιατί έχει την ικανότητα να διέρχεται μεγάλα διαστήματα ζεστού καιρού, κατά το χειμώνα ή αρχές ανοίξεως χωρίς να ωθείται σε βλάστηση και άνθηση(Πρωτοπαπαδάκης 1992).

Είναι φυτό βραδείας ανάπτυξεως και φτάνει σε ηλικία 10-15 χρόνων κάτω από εδαφοκλιματικές και καλλιεργητικές συνθήκες της Φλόριντας και Καλιφόρνιας των Η.Π.Α. Το κουμ κουατ μπορεί να εμβολιαστεί σε οποιοδήποτε εσπεριδοειδές αλλά ως το πιο κατάλληλο θεωρείται το *Poncirus trifoliata*. Όταν εμβολιαστεί πάνω σ' αυτό αποκτάται δέντρο νάνο και παραμένει σε λήθαργο όλο το χειμώνα έως αργά την άνοιξη.

Κατά αυτόν τον τρόπο γίνεται ανθεκτικό στις αντίξοες συνθήκες. Οι καρποί του κουμ κουατ τρώγονται με ευχαρίστηση ολόκληροι, χωρίς να καθαριστούν και είναι κατάλληλοι για την παρασκευή ζελέ, μαρμελάδας και λικέρ(Πρωτοπαπαδάκης 1992).

Σημαντικός ρόλο κατέχει το κλίμα για την επιλογή της τοποθεσίας που θα εγκατασταθεί μια φυτεία. Από τα στοιχεία του κλίματος, η θερμοκρασία, η υγρασία και το φως μαζί με το έδαφος συνιστούν τους πιο σπουδαίους παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη και την καρποφορία των δενδρωδών καλλιεργειών.

Το κλίμα καθορίζει την ποιότητα του προϊόντος ενώ το έδαφος και το νερό καθορίζουν την παραγωγικότητα του. Το κουμ κουάτ λόγω της μεγάλης ανθεκτικότητας του στους παγετούς προσαρμόζεται καλύτερα και ευδοκιμεί στις ψυχρότερες περιοχές των υποτροπικών κλιμάτων (Πρωτοπαπαδάκης 1992).

Στις υποτροπικές περιοχές, ο μεσογειακός τύπος κλίματος παρουσιάζει μεταπτώσεις στη θερμοκρασία και την υγρασία όμως επιδρά στην ποιότητα και δίνει καρπούς με έντονο χρωματισμό και εξαιρετική γεύση. Ωστόσο ο κάθε ένας από τους παραπάνω παράγοντες μπορεί να είναι ιδιαίτερος κρίσιμος σε συγκεκριμένο στάδιο όπως στην ανθοφορία, στη βλάστηση ή στην καρποφορία και δρα περιοριστικά σε κάθε είδος οπωροφόρου.

1.3.2 Κλάδεμα

Το κλάδεμα είναι μια καλλιεργητική φροντίδα απαραίτητη για την επίτευξη υψηλών αποδόσεων και καλής ποιότητας καρπών. Σήμερα αποτελεί μια από τις πιο δύσκολες φροντίδες του δενδροκαλλιεργητή και απαιτεί γνώση και εμπειρία.

Το κλάδεμα στο φυτό του κουμ κουατ γίνεται ταυτόχρονα με τη συγκομιδή του προϊόντος μας. Είναι μια δενδροκομική εργασία που αφαιρούμαι τμήματα του δέντρου για να πετύχουμε το κατάλληλο σχήμα. Το συγκεκριμένο φυτό δεν έχει πολύ μεγάλες απαιτήσεις σε κλάδεμα.

Ο δενδροκαλλιεργητής για να εφαρμόσει σωστά την εργασία αυτή πρέπει να γνωρίζει τον τρόπο που βλαστάνει και καρποφορεί κάθε είδους δέντρο (Ανδρίτσου 1979).

Μετά την οριστική διαμόρφωση της κόμης, το κλάδεμα περιορίζεται στην αφαίρεση ξερών και ανεπιθύμητων βλαστών. Ακόμη έχουν την τάση να αναπτύσσουν πολλούς βλαστούς με πλούσιο φύλλωμα που εμποδίζει τον καλό αερισμό και φωτισμό στο εσωτερικό της κόμης (Ανδρίτσου 1979) .

Κάτω από αυτές της συνθήκες οι βλαστοί που βρίσκονται στο εσωτερικό της κόμης εξασθενούν, παύουν να καρποφορούν και τελικά ξεραίνονται. Γι' αυτό απαιτείται αφαίρεση των ξερών βλαστών και των βλαστών που εμποδίζουν τον καλό αερισμό και φωτισμό της κόμης. Με το κλάδεμα προσπαθούμε να δημιουργήσουμε τις προϋποθέσεις εκείνες που εξασφαλίζουν όχι μόνο μεγάλο αριθμό νέων βλαστών αλλά και καλά κατανεμημένο πάνω στο δέντρο (Ανδρίτσου 1979) .

1.3.3 Άρδευση

Ο καρπός μας για να αποδώσει το περισσότερο που μπορεί, θα πρέπει να εξασφαλισθεί άφθονο νερό για να ποτίζονται καλά. Η άρδευση είναι απαραίτητη στα φυτά του κουμ κουάτ και ξεκινάει Απρίλιο έως Μάιο. Η συχνότητα των αρδεύσεων γίνεται κάθε 12 – 15 ημέρες. Με τις αρδεύσεις βελτιώνεται η ποιότητα των καρπών. Το νερό είναι απαραίτητο σ' όλη τη βλαστική περίοδο των δενδρώδων καλλιεργειών.

Παλαιότερα γίνονταν κάθε 25 - 30 ημέρες, αλλά διαπιστώθηκε πως μεγαλύτερη ποσότητα νερού έχει ευνοϊκή επίδραση στην καλλιέργεια. Έτσι, καλλιέργειες που ποτίζονται συχνότερα με περισσότερη ποσότητα νερού ανέπτυξαν καρπούς μεγαλύτερου μεγέθους, εντονότερου χρώματος και με μαλακό φλοιό σε αντίθεση με καρπούς προερχόμενους από καλλιέργειες που είχαν δεχτεί λιγότερο νερό, οι οποίοι εμφανίστηκαν μικροί, με ανοιχτό χρώμα και με σκληρό φλοιό (Επιτόπια έρευνα) .

Τα δέντρα του κουμ κουάτ απαιτούν τη μεγαλύτερη ποσότητα νερού κατά τους θερμούς μήνες του καλοκαιριού. Αυτό συμβαίνει διότι η περίοδος αυτή είναι πολύ ξηρή και επειδή το κουμ κουάτ δραστηριοποιείται αργότερα από τα άλλα εσπεριδοειδή, αρχίζοντας από τα μέσα Απριλίου μέχρι όλο τον Ιούνιο.

1.3.4 Λίπανση

Όπως όλα τα εσπεριδοειδή έτσι και το κουμ κουάτ για να αναπτυχθούν και να καρποφορήσουν ικανοποιητικά έχουν ανάγκη από φως, νερό, και θρεπτικά συστατικά τα οποία παίρνουν από το έδαφος και τον ατμοσφαιρικό αέρα .

Κάθε δέντρο αφαιρεί κάθε χρόνο από το έδαφος σε μεγάλες ποσότητες τα μακροστοιχεία άζωτο(N), φώσφορο(P) και κάλιο(K) και σε μικρότερες ποσότητες διάφορα άλλα ιχνοστοιχεία τα οποία χρησιμοποιεί για την βλάστηση του και την καρποφορία του (Ανδρίτσου 1979) .

Το ποσό αυτό των θρεπτικών συστατικών πρέπει να επιστρέφει στο έδαφος κάθε χρόνο με τη μορφή λιπασμάτων για να διατηρεί πάντα τη γονιμότητά του. Στη πράξη φροντίζουμε και αναπληρώνουμε τα τρία κύρια στοιχεία N, P, K που συγκριτικά με τα άλλα στοιχεία αφαιρούνται σε μεγάλες ποσότητες (Ανδρίτσου 1979). Άζωτο αποτελεί για τα οπωροφόρα δέντρα το σπουδαιότερο θρεπτικό στοιχείο όπου επηρεάζει τόσο την βλάστηση όσο και την καρποφορία των δέντρων. Η έλλειψη του προκαλεί μείωση της παραγωγικότητας. Το κύριο σύμπτωμα ελλείψεως αζώτου είναι η μείωση της ετήσιας βλάστησης (Ανδρίτσου 1979).

Φώσφορο αποτελεί συστατικό πολλών οργανικών ουσιών που είναι αναγκαίες στη ζωή του φυτού. Η έλλειψη φωσφόρου εκδηλώνεται με περιορισμένη βλάστηση και μειωμένη ανθοφορία δηλαδή τα φύλλα παίρνουν σκούρο χρώμα και γίνονται μικρότερου μεγέθους του κανονικού. Οι μίσχοι των φύλλων και τα νεύρα στην κάτω επιφάνεια αποκτούν ένα ερυθρομελανό χρωματισμό (Ανδρίτσου 1979).

Κάλιο έχει μεγάλη σημασία για την θρέψη των φυτών. Η έλλειψη καλίου εκδηλώνεται με περιορισμένη βλάστηση. Τα φύλλα εμφανίζουν μια περιφερειακή χλώρωση που καταλήγει σε νέκρωση και επηρεάζει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του καρπού (Ανδρίτσου 1979).

1.3.5 Εχθροί και Ασθένειες του Κουμ κουάτ

Το κουμ κουάτ, όπως έχουμε αναφέρει και παραπάνω, είναι φυτό ανθεκτικό στις ασθένειες και στα έντομα. Παρόλα αυτά προσβάλλεται από τα έντομα που προσβάλλουν τα περισσότερα εσπεριδοειδή. Οι κυριότεροι εχθροί του κουμ κουάτ είναι:

A.) Λεκάνιο (*saissetia oleae*)

Το λεκάνιο είναι από τους εχθρούς που προσβάλλουν συνήθως τα δέντρα του κουμ κουάτ, κυρίως όταν βρίσκονται κοντά σε ελαιώνες. Συνήθως προσβάλλει τους νεαρούς βλαστούς, τα κλαδιά και τα φύλλα κυρίως στα κεντρικά νεύρα.

Οι ζημιές που προκαλεί είναι ότι απομυζά χυμούς από τους βλαστούς και τα φύλλα εξασθενίζοντας το δέντρο. Ακόμη το έντομο αποβάλλει μελιτώδεις απεκκρίσεις που ευνοούν την ανάπτυξη της καπνιάς, σκεπάζοντας τα φύλλα, τα κλαδιά και σε σπάνιες περιπτώσεις ακόμα και τους καρπούς. Από την καπνιά μπορεί το δέντρο να εξασθενήσει σε μεγάλο βαθμό, αφού μπορεί να προκληθεί πρόωρη πτώση τους (Κεραμιδάς και Πασσίσης 1981).

B.) Μύγα της Μεσογείου (*ceratitis capitata*)

Η προσβολή αρχίζει με την έναρξη ωρίμανσης των πρώτων καρπών. Προσβάλλει τους καρπούς γεννώντας τα αυγά της στο φλοιό. Οι προνύμφες που βγαίνουν τρέφονται με την σάρκα του καρπού καταστρέφοντας τον. Επιβάλλεται η προληπτική εφαρμογή ψεκασμών στον οπωρώνα 15 ημέρες πριν την ωρίμανση και κατόπιν να επαναλαμβάνονται ανά 20 ημέρες εφόσον οι καρποί παραμένουν στα δέντρα. Για την αντιμετώπιση του εντόμου οι ψεκασμοί γίνονται με διάφορα φάρμακα όπως το μελαθείο και λεμπαισίντ (Κεραμιδάς και Πασσίσης 1981).

1.4 Παραγωγή

1.4.1 Παραγωγή – Ωρίμανση

Η παραγωγή άριστης ποιότητας καρπών προϋποθέτει τη συνεχή φροντίδα καθ' όλη την διάρκεια της ανάπτυξης και της ωρίμανσης αυτών, επειδή οι καρποί είναι ιδιαίτερα ευαίσθητοι. Η ωρίμανση του καρπού γίνεται αντιληπτή από ορατές μεταβολές που υφίσταται ο φλοιός, όπως το χρώμα καθώς και από τις μεταβολές της σάρκας. Επίσης, το μέγεθος του καρπού, που είναι χαρακτηριστικό της ποικιλίας. Το χρώμα του φλοιού κουμ κουάτ μεταβάλλεται κατά την ωρίμανση από πράσινο σε κίτρινο – πορτοκαλί και αποτελεί κριτήριο ποιότητας και ωρίμανσης. Όπως όλα τα εσπεριδοειδή έτσι και το κουμ κουάτ εφόσον συγκομιστούν άγουρα δεν ωριμάζουν επομένως θα πρέπει να εφαρμόζονται κριτήρια συλλεκτικής ωριμότητας, τα οποία είναι:

1. Η αλλαγή του χρώματος από πράσινο σε πορτοκαλί.
2. Η περιεκτικότητα σε χυμό.
3. Η περιεκτικότητα σε διαλυτά στερεά

4. Η περιεκτικότητα σε οξέα και κυρίως κιτρικό οξύ.

5. Το μέγεθος του καρπού το οποίο είναι χαρακτηριστικό της ποικιλίας.

Επίσης ο φλοιός παίζει σπουδαίο ρόλο τόσο στην εμφάνιση του καρπού όσο και στην δυνατότητα μεταφοράς του. Επιθυμητά χαρακτηριστικά του φλοιού είναι η λεπτότητα του, η στιλπνότητά του, και η απουσία ελαττωμάτων.

Έτσι τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του νεπού καρπού κουμ κουάτ σύμφωνα με το Υπουργείο Γεωργίας είναι τα ακόλουθα:

1. Μέγεθος : 2.5 επί 2.0 cm κατ' ελάχιστον
2. Ωριμότητα: πλήρως ώριμο.
3. Χρώμα : ανοιχτό έως σκούρο πορτοκαλί
4. Εμφάνιση : χωρίς στίγματα, σχήμα φρούτου ωοειδές

Όταν οι καρποί φτάσουν στο στάδιο να τρώγονται με ευχαρίστηση, το λεγόμενο στάδιο αναπτύξεως, τότε θεωρούνται ώριμοι. Ωριμάζουν μέσα σε μια περίοδο που είναι ίση με την περίοδο ανθοφορίας, και η φυσιολογική ωρίμανση συμπίπτει με την αλλαγή χρώματος του από πράσινο σε πορτοκαλί. Για το λόγο αυτό απαιτείται συχνή άρδευση, η εφαρμογή των αναγκαίων καλλιεργητικών φροντίδων, καθώς και τη γεωπονική επίβλεψη (Ποντίκης 2003).

Απ' την άλλη πλευρά το καταναλωτικό κοινό αξιολογεί την ποιότητα των καρπών από την εξωτερική εμφάνισή, την υφή την έλλειψη στιγμάτων στο φλοιό και τη γευστικότητά τους. Εάν όλα αυτά δεν τα διαθέτει το προϊόν τότε ο καταναλωτής δυσκολεύεται σε μεγάλο βαθμό να εμπιστευτεί την αγορά.

1.4.2 Αποπρασινισμός

Πολλές φορές η συγκομιδή γίνεται χωρίς οι καρποί να έχουν πάρει το κανονικό τους χρώμα. Στην περίπτωση αυτή το προϊόν πρέπει να υποστεί αποπρασινισμό για να γίνει εμπορεύσιμο. Η διαδικασία αποπρασινισμού γίνεται ως εξής: οι καρποί τοποθετούνται σε κλειστούς θαλάμους με ατμόσφαιρα, θερμοκρασία 29-30°C, και σχετική υγρασία 85-95%. Ο αποπρασινισμός διαρκεί 48-60 ώρες (Ποντίκης 2003).

Η δράση του αιθυλενίου είναι πιο αποτελεσματική στους 32°C. Ο θάλαμος αερίζεται συνεχώς γιατί η αύξηση του διοξειδίου του άνθρακα (CO₂) επιβραδύνει τον αποπρασινισμό.

Η διαδικασία αυτή δεν πρέπει να διαρκεί περισσότερο από 2–3 μέρες γιατί ο καρπός αρχίζει να σαπίζει πλησίον του ποδίσκου. Η δράση του αιθυλενίου περιορίζεται στη φλούδα και δεν επηρεάζει τη σάρκα (Ποντίκης 2003).

1.4.3 Σύσταση Καρπών

α) Περιεκτικότητα σε νερό.

Η περιεκτικότητα των καρπών σε νερό, στις περισσότερες εμπορικές ποικιλίες από 70-90% περίπου και εξαρτάται από τη διαθέσιμη υγρασία και τις συνθήκες βλαστήσεως των δέντρων (Vecchi 1995).

β)Οργανικά Οξέα

Το κύριο οξύ του κουμ κουάτ και γενικότερα των εσπεριδοειδών είναι το κιτρικό οξύ, το οποίο απαντά κυρίων στο χυμό των καρπών ενώ το μηλικό, μηλονικό και οξαλικό απαντούν στο φλοιό αυτών (Vecchi 1995).

γ) Βιταμίνες

Οι καρποί του αποτελούν μια σημαντική ασκορβικού οξέος για τη διατροφή του ανθρώπου. Η βιταμίνη Α υπάρχει σε μορφή προβιταμίνης Α (β- καροτίνη). Σε μικρές ποσότητες απαντούν ακόμα στο φλοιό και το χυμό των εσπεριδοειδών η βιοτίνη, η νιασίνη, το παντοθενικό οξύ, η πυριδοξίνη και η θειαμίνη (Vecchi 1995).

δ) Σάκχαρα

Τα σάκχαρα αντίθετα με τα οξέα αυξάνουν όσο προχωράει η ωρίμανση του καρπού (Vecchi 1995).

ε) Καροτινοειδή

Τα κυριότερα καροτινοειδή στο κουμ κουάτ –Fortunella Margarita- είναι η βιολαξίνη, η κρυπτοξανθίνη και η κιτρορίνη. Η απόδοση σε χρωστικές είναι σημαντική (172 mg/g φλούδας και 8,4 mg/g σάρκας).

ζ) Άμυλο

Το άμυλο απαντάται σε νεαρούς καρπούς. Όταν όμως οι καρποί εκτός των σπερμάτων φτάνουν στο στάδιο της ωριμότητας τότε περιέχουν μόνο ίχνη αμύλου(Vecchi 1995).



Χάρτης 1: Περιοχές που καλλιεργείται το Κουμ κουάτ στην Κέρκυρα

1.5 Η καλλιέργεια στην Κέρκυρα

Το φυτό του κουμ κουάτ καλλιεργείται σε τέσσερις περιοχές του νησιού (Χάρτης 1). Οι τρεις (3) περιοχές βρίσκονται στο βόρειο και βορειοδυτικό μέρος και η τέταρτη περιοχή στο κέντρο του νησιού.

Το νησί αποτελείται από πεδινές, λοφώδεις και ορεινές περιοχές. Στα ορεινά και λοφώδη τμήματα το έδαφος είναι κυρίως πετρώδες, ασβεστώδες αρκετά πλούσιο σε ασβέστιο και μαγνήσιο. Το έδαφος στο οποίο μπορεί να αναπτυχθεί το φυτό κουμ κουάτ, είναι το μέσης σύστασης, αμμοαργιλώδες, βαθύ και περιεκτικότητας σε ασβέστιο όχι πάνω από 30 -35%. Τα εδάφη της Κέρκυρας είναι αρκετά πλούσια σε ασβέστιο, είναι ελαφρώς αλκαλικά, έχουν pH που κυμαίνεται από 5,5 μέχρι 7 και έχουν αρκετή υγρασία. Όλα αυτά βοηθούν τη ζωή του εδάφους να είναι αρκετά ενεργή, οπότε και το έδαφος είναι γόνιμο. Από την άλλη πλευρά το pH του εδάφους είναι σημαντικό χαρακτηριστικό και γι' αυτό πάντα αναφέρονται τα όρια του μέσα στα οποία μπορεί να αναπτυχθεί κάθε είδος οπωροφόρου. Έτσι για την καλλιέργεια του κουμ κουάτ τα επιτρεπτά όρια του pH είναι από 5,5 – 7,5. Γενικότερα το δέντρο εφοδιάζεται τον άνθρακα (C) και το οξυγόνο (O₂) από την ατμόσφαιρα, το υδρογόνο (H₂) από το νερό, ενώ τα άλλα θρεπτικά στοιχεία όπως άζωτο, φώσφορο, κάλλιο, ασβέστιο, μαγνήσιο, θείο, χαλκό, χλώριο, βόριο και μολυβδαίνιο από το έδαφος. Εάν το έδαφος παρουσιάσει έλλειψη σε ένα ή περισσότερα ανόργανα στοιχεία τότε τα δέντρα παρουσιάζουν πρόβλημα στην ανάπτυξή τους και αυτό εκδηλώνεται με την εμφάνιση συμπτωμάτων στα φύλλα, στους βλαστούς ή ακόμα και στους καρπούς.

Το δέντρο ζει και αναπτύσσεται σε μόνιμη θέση από όπου και αντλεί τα ανόργανα θρεπτικά στοιχεία, τα οποία χρόνο με το χρόνο εξαντλούνται. Όμως με τη συγκομιδή του καρπού και με το κλάδεμα κάθε χρόνο αφαιρούνται μεγάλες ποσότητες ανόργανων στοιχείων. Όλα αυτά συνιστούν ένα ιδανικό περιβάλλον για τη καλή ανάπτυξη του δέντρου και πλέον το κουμ κουάτ είναι ένα από τα βασικότερα αγροτικά προϊόντα του νησιού:

Νερό: Μεγάλη είναι η επίδραση της υγρασίας του εδάφους στην επιτυχία μιας εκμεταλλεύσεως των οπωροφόρων δέντρων και στη συγκεκριμένη περίπτωση του κουμ κουάτ.

Η έλλειψη του νερού είναι ιδιαίτερα αισθητή στις δενδρώδεις καλλιέργειες. Το κουμ κουάτ είναι ευαίσθητο στην περίσσεια βορίου και λιθίου και κυρίως σ' αυτά του χλωρίου και νατρίου. Οι καλλιέργειες του κουμ κουάτ ποτίζονται επί το πλείστον με το νερό της βροχής. Υπάρχουν βροχές φθινοπωρινές, χειμερινές και ανοιξιάτικες, εναλλασσόμενες με περιόδους καλοκαιρινής ξηρασίας που διαρκεί από τον Ιούνιο μέχρι αρχές Σεπτεμβρίου. Το μέγιστο των βροχών το έχουμε τον μήνα Δεκέμβριο όπως επίσης και το μέγιστο της ξηρασίας τον μήνα Ιούλιο. Το σύστημα άρδευσης που χρησιμοποιούν οι περισσότεροι καλλιεργητές σήμερα στην Κέρκυρα είναι με αυλάκια που μεταφέρουν το νερό κοντά στα δέντρα και σε απόσταση 0.5 - 1 μέτρο, ανάλογα με την ανάπτυξη του ριζικού συστήματος και το μέγεθος των δέντρων. Βασικό στοιχείο που πρέπει να αναφερθεί είναι ότι το νερό για άρδευση πρέπει να μην περιέχει πολλά άλατα γιατί τα εσπεριδοειδή είναι ευαίσθητα στην αλατότητα και ιδιαίτερα στο χλώριο και το νάτριο. (Επιτόπια έρευνα)

Η ποσότητα του νερού που χορηγείται στα δέντρα, είναι περίπου 20 – 25 κυβικά μέτρα ή 20 – 25 τόνοι νερού ανά στρέμμα. Μεγάλη προσοχή πρέπει να δίνεται όταν το δέντρο βρίσκεται στο στάδιο άνθησης, λόγω του ότι δεν πρέπει να εμφανιστεί έλλειψη νερού, καθώς το φυτό το έχει άμεσα ανάγκη. (Επιτόπια έρευνα)

Άνεμοι: Οι άνεμοι που φυσούν κατά την διάρκεια του χειμώνα δεν είναι πολύ ισχυροί και έτσι δεν προκύπτουν βλάβες στις καλλιέργειες των δέντρων, αφού όπως είναι γνωστό ο άνεμος αποτελεί έναν από τους κυριότερους εχθρούς των εσπεριδοειδών. Τόσο οι ζεστοί όσο και οι κρύοι άνεμοι μπορούν να προκαλέσουν ζημιές στα δέντρα και ιδιαίτερα όταν αυτά βρίσκονται σε άνθιση, με αποτέλεσμα να προκαλέσουν βλάβες στα άνθη. Γενικότερα ο ελαφρός άνεμος φαίνεται να είναι ωφέλιμος γιατί αποφεύγονται οι πολύ χαμηλές θερμοκρασίες που αναπτύσσονται κατά τους παγετούς ή μειώνονται οι πολύ υψηλές θερμοκρασίες του καλοκαιριού που προκαλούν ξήρανση στα δέντρα. Από την άλλη πλευρά σφοδροί άνεμοι δυσχεραίνουν τη δενδροκαλλιέργεια μας. Οι ζημιές που προκαλούνται από τους ανέμους αυτούς είναι το πρόωρο πέσιμο των καρπών. Αυτά τα αρνητικά στοιχεία δεν συμβαίνουν στο νησί της Κέρκυρας και ιδιαίτερα στην περιοχή καλλιέργειας των δέντρων του κουμ κουάτ. Αφού οι άνεμοι που πνέουν συνήθως είναι ελαφροί, με κατεύθυνση βορειοδυτικοί άνοιξη και καλοκαίρι και νότιοι την περίοδο φθινοπώρου και χειμώνα.

Χαλάζι: Το χαλάζι προκαλεί σοβαρές ζημιές στη δενδροκομική παραγωγή. Από χαλάζι πλήττονται και το κουμ κουάτ και οι καρποί του κηλιδώνονται και οι βλαστοί πληγώνονται

Θερμοκρασία: Η θερμοκρασία λίγο κάτω από το μηδέν προξενεί ζημιές και καταστρέφει τα άνθη και τους μικρούς καρπούς. Το κλίμα του νησιού είναι θαλασσινό, ήπιο μεσογειακό με δροσερό καλοκαίρι και ήπιο χειμώνα ετήσια θερμοκρασία που κυμαίνεται μεταξύ 17°C και 24°C. Είναι γεγονός ότι σπάνια η θερμοκρασία κατεβαίνει κάτω του μηδενός και ανεβαίνει πάνω από 37°C . Όπως και στα περισσότερα εσπεριδοειδή έτσι και στο φυτό του κουμ κουάτ το κλίμα παίζει σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη του. Είναι φυτό που αντέχει στις χαμηλές θερμοκρασίες περισσότερο από όλα τα άλλα εσπεριδοειδή.

Τα δέντρα του κουμ κουάτ παρόλο που είναι ανθεκτικά στο κρύο αντιμετωπίζουν μεγάλο κίνδυνο από τον παγετό. Οι καρποί είναι πιο ανθεκτικοί από τους βλαστούς και τα φύλλα έτσι ενώ η βλάστηση αντέχει σε χαμηλές θερμοκρασίες οι καρποί δεν αντέχουν κάτω από -2°C

Σχετική Υγρασία: Στην Κέρκυρα η μέση ετήσια σχετική υγρασία ξεπερνά το 70% και το χειμώνα μέχρι το 98%. Η ατμοσφαιρική υγρασία είναι μεγαλύτερη από όλες τις άλλες περιοχές της Ελλάδας. Επίσης η υψηλή ατμοσφαιρική υγρασία ευνοεί την επιμήκυνση της βλάστησης, διότι επιβραδύνει την εξάτμιση των φύλλων και του εδάφους.

Παραγωγή: Είναι γεγονός ότι κατά τη διάρκεια των πρώτων ετών της λειτουργίας των παλαιότερων επιχειρήσεων που ασχολήθηκαν με την μεταποίηση του κουμ κουάτ, η παραγωγή του φυτού κουμ κουάτ στο νησί της Κέρκυρας ήταν ελάχιστη με αποτέλεσμα οι επιχειρηματίες να εισάγουν τον καρπό από την γειτονική χώρα Ιταλία. Στη συνέχεια οι επιχειρηματίες της Κέρκυρας μεταποιούσαν και προωθούσαν αυτό σ' ολόκληρο το νησί. Στις μέρες μας ο αριθμός των δέντρων στο νησί της Κέρκυρας έχει αυξηθεί σημαντικά όπως και η παραγωγή. Η αύξηση της παραγωγής όμως δεν καλύπτει τη ζήτηση και για το λόγο αυτό συνεχίζονται μέχρι σήμερα οι εισαγωγές νωπού καρπού από την Ιταλία.(Επιτόπια έρευνα).

Η άνθηση του κουμ κουάτ γίνεται από νωρίς έως αργά την άνοιξη. Το δέντρο καλλιεργείται είτε στην ύπαιθρο σε δενδρώνες είτε σε γλάστρες. Όταν καλλιεργείται στην ύπαιθρο συνίσταται να φυτεύεται σε απόσταση μεταξύ των γραμμών 3,5 μέτρα και πάνω στις γραμμές 3,5 μέτρα.

Εάν στο έδαφος υπάρχουν πέτρες πρέπει να αφαιρεθούν όσον το δυνατόν περισσότερες και κυρίως αυτές που έχουν μεγάλο μέγεθος. Η εκλογή του κατάλληλου εδάφους έχει μεγάλη σημασία για την διάρκεια ζωής των δέντρων. Το κουμ κουάτ καλλιεργείται μαζί με άλλα εσπεριδοειδή αλλά και με ελιές. Όμως προτιμάται η συγκαλλιέργεια με εσπεριδοειδή και όχι με ελιές, γιατί τα ελαιόδεντρα της ποικιλίας Λιανολιάς Κέρκυρας, έχουν υπερβολικά μεγάλο ύψος με αποτέλεσμα να δημιουργείται πρόβλημα σκίασης στα δέντρα του κουμ κουάτ. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να εμποδίζεται η κανονική ωρίμανση καθώς και η παραγωγή των καρπών. Γενικότερα η καλλιέργεια του κουμ κουάτ χρειάζεται ικανοποιητικό φωτισμό και αερισμό. Εκτός από την ελιά συγκαλλιέργεια με άλλα δέντρα στην Κέρκυρα δεν γίνεται (Επιτόπια έρευνα) .

Όσον αφορά την συγκομιδή των καρπών του κουμ κουάτ οι καρποί αφήνονται να ωριμάσουν πάνω στα δέντρα και στη συνέχεια συγκομίζονται. Η συγκομιδή του συγκεκριμένου προϊόντος στην Κέρκυρα γίνεται με το χέρι, από τον Δεκέμβριο και διαρκεί για περίπου πέντε μήνες έως το τέλος του Απριλίου. Η διάρκεια συγκομιδής είναι μεγάλη (πέντε μήνες) γιατί οι καρποί δεν ωριμάζουν όλοι μαζί αλλά σταδιακά. Η συγκομιδή των καρπών γίνεται με τα χέρια και δεν παρουσιάζουν δυσκολίες αφού τα δέντρα είναι χαμηλά και μικρά. Η συλλογή γίνεται με αποκοπή των καρπών από τον ποδίσκο, στην περίπτωση όμως υπερώριμων καρπών η συλλογή γίνεται με τη βοήθεια ενός ειδικού ψαλιδιού. Η συλλογή πρέπει να γίνεται με επιμέλεια και προσοχή ώστε να αποφεύγονται κάθε είδους τραυματισμός. Η παραμικρή πληγή στο φλοιό του καρπού επιτρέπει την είσοδο των μικροοργανισμών και κατά συνέπεια την καταστροφή του. Κατά την συγκομιδή δεν πρέπει να αφήνονται βλαστοί ή ποδίσκοι γιατί πληγώνουν τους καρπούς (Επιτόπια έρευνα) .

Οι ώριμοι καρποί μπορούν να παραμείνουν στο δέντρο για πολλούς μήνες, αλλά μετά τον Μάιο χάνουν την εμπορική τους αξία. Η συγκομιδή γίνεται από εποχιακούς ανειδίκευτους εργάτες.

Όταν τελειώσει η συλλογή, οι καρποί τοποθετούνται σε πρόχειρα τελάρα και γίνεται ένας πρώτος γρήγορος διαχωρισμός των καρπών και στη συνέχεια μεταφέρονται στα συσκευαστήρια. Η μέση παραγωγή ανά δέντρο είναι 25 - 30 κιλά και η μέγιστη είναι 50 – 60 κιλά σύμφωνα με τους παραγωγούς της Κέρκυρα (Επιτόπια έρευνα).

Βασικό σημείο που πρέπει να τονιστεί είναι το γεγονός ότι το Κουμ κουάτ είναι προϊόν «Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης» (ΠΓΕ) (Παράρτ.ΙΙ Καν.1107/96 Ε.Ε) Ένα προϊόν χαρακτηρίζεται ως ΠΓΕ όταν το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις μιας χώρας το οποίο χρησιμοποιείται για την περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από την εν λόγω περιοχή, τον συγκεκριμένο τόπο ή την εν λόγω χώρα και του οποίου η συγκεκριμένη ποιότητα ή φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά μπορούν να αποδοθούν στην γεωγραφική αυτή καταγωγή, όπου η παραγωγή ή η μεταποίηση ή και η επεξεργασία πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή (Παράρτ ΙΙ Καν.510/06 Ε.Ε).

Η αναγνώριση των Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδείξεων για τα γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα δίνει τη δυνατότητα αφενός στους παραγωγούς, ιδίως των μειονεκτικών και απομακρυσμένων περιοχών, να προωθήσουν ευκολότερα τα προϊόντα που παρουσιάζουν εξειδικευμένα χαρακτηριστικά. Βελτιώνοντας το εισόδημα τους με τις καλύτερες τιμές που επιτυγχάνουν στην αγορά και αφετέρου στους καταναλωτές να αγοράζουν προϊόντα ποιοτικά, με εγγυήσεις για την παραγωγή, επεξεργασία και την γεωγραφική καταγωγή τους (Παράρτ.ΙΙ Καν.510/06 Ε.Ε).

Όσον αφορά τα συστήματα ελέγχου, εμπορίας και πιστοποίησης των ΠΓΕ ανατίθενται στον Οργανισμό Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (ΟΠΕΓΕΠ). Ο οποίος αναλαμβάνει να ελέγχει και να πιστοποιεί τα εν λόγω προϊόντα ώστε αφενός οι καταναλωτές να είναι σίγουροι ότι τα προϊόντα παράγονται με συγκεκριμένες προδιαγραφές, και κυκλοφορούν με ενδείξεις που δεν τους παραπλανούν, και αφετέρου οι παραγωγοί να προστατεύουν το προϊόν τους από απομιμήσεις και αθέμιτο ανταγωνισμό.

Τέλος πρέπει να επισημανθεί ότι οι κατοχυρωμένες ονομασίες για τα προϊόντα ΠΓΕ προστατεύονται από οποιαδήποτε άμεση ή έμμεση εμπορική χρήση για τα προϊόντα τα οποία δεν παράγονται σύμφωνα με ειδικές προδιαγραφές που έχει κάθε προϊόν. Καθώς επίσης και από κάθε απομίμηση, αντιποίηση, υπαινιγμό, ψευδή ένδειξη όσον αφορά την προέλευση, καταγωγή ή φύση του προϊόντος και από κάθε άλλη πρακτική ικανή να παραπληροφορήσει το κοινό σχετικά με την πραγματική καταγωγή του προϊόντος. (Παράτ.ΙΙ Καν.510/06 Ε.Ε)

Επομένως τα προϊόντα αυτά πρέπει να φέρουν την ορθή επισήμανση ώστε να είναι εύκολα αναγνωρίσιμα. Δεν επιτρέπεται να κυκλοφορούν στο εμπόριο προϊόντα όπου να χρησιμοποιούν ονομασίες προέλευσης ή γεωγραφικές ενδείξεις χωρίς να συνοδεύονται από το χαρακτηρισμό « Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη » Ακόμη παρέχεται η δυνατότητα στις ομάδες παραγωγών που κατέχουν το δικαίωμα χρήσης των προστατευόμενων ονομασιών να προσφύγουν με έννομο τρόπο εναντίον αυτών που σφετερίζονται την ονομασία προκαλώντας τους οικονομική βλάβη.

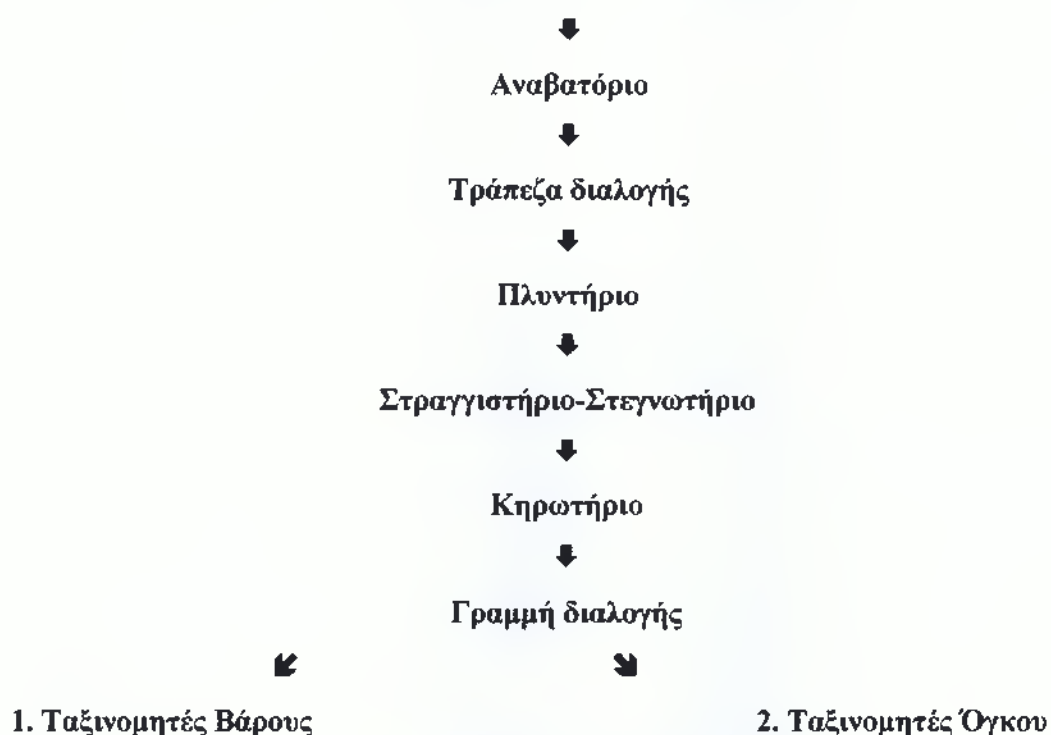
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 : Η ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ

2.1 Μετασυλλεκτική μεταχείριση

Μετά από επιτόπια έρευνα και συγκεκριμένα στο συσκευαστήριο ΜΑΥΡΟΜΑΤΗΣ διαπιστώθηκε ότι το συγκομιζόμενο προϊόν για να καταστεί εδώδιμο πρέπει να τύχει μιας εξειδικευμένης επεξεργασίας. Έτσι μετά τη συγκομιδή το προϊόν δέχεται πολλές μεταχειρίσεις και περνά από πολλά στάδια για να είναι έτοιμο να διατεθεί στην αγορά. Η κυριότερη μεταχείριση περιλαμβάνει τις εργασίες της διαλογής και συσκευασίας που γίνονται στον αγρό ή στο συσκευαστήριο(Επιτόπια έρευνα).

Οι εργασίες αυτές περιλαμβάνουν την αφαίρεση των ξένων σωμάτων, τη προδιαλογή για αφαίρεση του προϊόντος που δεν πληροί τις ποιοτικές προδιαγραφές, την εργασία της τυποποίησης και τον έλεγχο της ποιότητας καθώς και τη συσκευασία σε κατάλληλα κιβώτια για μεταφορά στον τόπο προορισμού. Η προετοιμασία του προϊόντος αρχίζει από τη συγκομιδή και συνεχίζεται στο συσκευαστήριο, στο χώρο όπου γίνονται οι περισσότερες μετασυλλεκτικές μεταχειρίσεις (Επιτόπια έρευνα).

Μεταφορά του προϊόντος στο συσκευαστήριο



Σχεδιάγραμμα 1: Διάγραμμα ροής επεξεργασίας

2.1.2 Γραμμή επεξεργασίας – διαλογής και τυποποίησης

Η επεξεργασία του κουμ κουάτ κατά φάσεις στη διαδικασία διαλογής και τυποποίησης (Σχεδιάγραμμα 1) περιλαμβάνει:

α.) Μεταφορά του προϊόντος από τον αγρό στο συσκευαστήριο

Τα περισσότερα φρούτα όπως και στη συγκεκριμένη περίπτωση το κουμ κουατ συγκομίζεται χειρωνακτικά. Τα κουμ κουάτ τοποθετούνται σε πλαστικά κιβώτια τα οποία στη συνέχεια προσκομίζονται στα συσκευαστήρια. Τα κιβώτια αυτά παρέχουν ικανοποιητική προστασία και διευκολύνουν τις εργασίες συγκομιδής απαιτούν όμως χειρωνακτική εργασία για φόρτωμα και ξεφόρτωμα. Η μεταφορά από τον αγρό στο συσκευαστήριο γίνεται με φορτηγά αυτοκίνητα. Το γέμισμα των κιβωτίων πρέπει να γίνεται προσεκτικά και οι καρποί να αδειάζονται από μικρού ύψος για να μην δημιουργηθούν τραυματισμοί στους καρπούς. Πολλές ζημιές μπορούν να συμβούν κατά τη μεταφορά ιδιαίτερα αν οι αποστάσεις είναι μεγάλες. Οι ζημιές μπορεί να είναι μωλωπισμοί, τραυματισμοί ή εκδορές στην επιφάνεια του καρπού. Όταν το προϊόν φτάσει στο συσκευαστήριο γίνεται η εκφόρτωση όπου επίσης γίνεται με τα χέρια και στη συνέχεια ακολουθείται η εξής διαδικασία.(Παράρτημα Εικ.3)

β.)Αναβατήριο

Το αναβατήριο αποτελείται από ράουλα πλαστικά. Το πλάτος του είναι περίπου 1,40 μέτρα και μήκος έχει έως 3 μέτρα. Βασικός σκοπός του μηχανήματος είναι να μεταφέρει τα προϊόντα στο επόμενο μηχάνημα.

γ.)Τράπεζα διαλογή

Η τράπεζα διαλογής είναι επίπεδη μήκους 4 περίπου μέτρων με πλατφόρμες και στις δύο πλευρές όπου στέκονται η εργάτριες. Κάθε εργάτρια απλώνει το χέρι της για να απομακρύνει τους ακατάλληλους καρπούς. Η σχάρα της τράπεζας αποτελείται από πλαστικά ράουλα. Οι ακατάλληλοι καρποί ρίχνονται σε υποδοχές στα πλευρά της τράπεζας ή κατευθείαν σε μεταφορική ταινία που τους απομακρύνει εκτός συσκευαστηρίου.

δ.) Πλυντήριο

Το πλύσιμο των καρπών γίνεται με καταιονισμό θερμού νερού, θερμοκρασίας γύρω στους 40°C και πάντα από σύστημα με περιστρεφόμενες βούρτσες. Οι καρποί πριν τη διαλογή τους μπορεί να χρειάζονται καθαρισμό και πλύσιμο για αφαίρεση ξένων υλών (π.χ χόμα, υπολείμματα φυτοπροστατευτικών προϊόντων)

Τα περισσότερα προϊόντα δέχονται προσυλλεκτικά ψεκασμούς με διάφορα φυτοπροστατευτικά προϊόντα, εντομοκτόνα ή μυκητοκτόνα. Γι αυτό είναι απαραίτητο να αφαιρεθούν και οι ελάχιστες ποσότητες των ουσιών αυτών πριν τη συσκευασία τους. Η εργασία καθαρισμού αρχίζει στη δεξαμενή πλυσίματος όπου τυχόν συσσωματώματα διαφόρων ουσιών όπως χόματα και υπολείμματα φυτοπροστατευτικών προϊόντων μουσκεύονται και διαλύονται. Στη φάση αυτή χρησιμοποιούνται απορρυπαντικά για το καλό πλύσιμο της επιφάνειας. Ακολουθεί ξέπλυμα με καθαρό νερό για την απομάκρυνση των απορρυπαντικών ουσιών.

Οι καρποί οδηγούνται σε σύστημα περιστρεφόμενων βουρτσών όπου υπάρχουν εκτοξευτήρες όπου καταιονίζουν νερό υπό πίεση για τον καθαρισμό της επιφάνειας των καρπών. Κυλινδρικές βούρτσες περιστρέφονται γύρω από τον άξονα τους και διευκολύνουν το καθάρισμα της επιφάνειας των καρπών.

ε.)Στραγγιστήριο – Στεγνωτήριο

Στη συνέχεια οι καρποί μεταφέρονται εδώ μετά το πλύσιμο και στεγνώνονται με αέρα. Το στράγγισμα γίνεται με συνδυασμό σφουγγαριών και ψυχρού αέρα και το στέγνωμα γίνεται με συνδυασμό ψυχρού και θερμού αέρα.

Το μηχάνημα αυτό περιλαμβάνει βούρτσες για τον καθαρισμό των καρπών και κυλίνδρους για το στράγγισμα του νερού. Στην είσοδο του μηχανήματος πάνω από τις βούρτσες υπάρχει καθ όλο το πλάτος ένα μικρό ντεπόζιτο από λαμαρίνα όπου φτάνει το απολυμαντικό υγρό από τη δεξαμενή παρασκευής του.

Το φρούτο στη συνέχεια περνάει μέσα από τον αφρό και προχωράει στις βούρτσες για το ξέπλυμα του αφρού. Έπειτα περνάει στα σφουγγάρια όπου απορροφούν το νερό που υπάρχει πάνω στο καρπό. Στην συνέχεια ακολουθεί το στέγνωμα των καρπών όπου επιτυγχάνεται στο στεγνωτήριο που αποτελείται από έναν κλειστό θάλαμο.

στ.)Κήρωτήριο

Κατά την προετοιμασία του προϊόντος με τις εργασίες του πλυσίματος αφαιρούνται οι φυσικοί κήροι που είναι απαραίτητοι για τον περιορισμό της διαπνοής των φρούτων. Το κήρωμα αποτελεί απαραίτητη εργασία στα σύγχρονα συσκευαστήρια. Η τεχνητή επικάλυψη των προϊόντων με κήρους γίνεται για τους ακόλουθους λόγους: πρώτον για την δημιουργία προστατευτικού επιστρώματος που παρεμποδίζει τις απώλειες υγρασίας και δεύτερον τη συρρίκνωση του προϊόντος κατά την αποθήκευση.

Κάθε καρπός καλύπτεται ομοιόμορφα με ένα λεπτό στρώμα καλής ποιότητας κήρους. Το στρώμα του κεριού πρέπει να επιτρέπει την ελεύθερη κίνηση των υδρατμών μέχρι ενός ορίου, ώστε να γίνεται ελεύθερα η ανταλλαγή των αερίων διοξειδίου (CO₂) και οξυγόνου(O₂) για να καλύψει τις ελάχιστες ανάγκες της αναπνοής των καρπών.

ζ.)Γραμμή διαλογής

Στη γραμμή διαλογής γίνονται οι πιο σπουδαιές εργασίες του διαχωρισμού του προϊόντος σε κατηγορίες ποιότητας. Ο διαχωρισμός γίνεται είτε με το χέρι είτε μηχανικά. Η μηχανική διαλογή γίνεται με ειδικά μηχανήματα, τους ταξινομητές που η λειτουργία τους βασίζεται στο μέγεθος ή στο βάρος. Ο ταξινομητής είναι το πιο σημαντικό μηχάνημα στο συσκευαστήριο γιατί σ' αυτό πραγματοποιείται η τυποποίηση του προϊόντος.

Οι ταξινομητές χωρίζονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες, τους ταξινομητές όγκου και τους ταξινομητές βάρους. Στο συγκεκριμένο προϊόν χρησιμοποιούμε μόνο τους ταξινομητές όγκου. Αυτοί λειτουργούν με βάση τις διαστάσεις του προϊόντος και διαχωρίζουν τους καρπούς. Στην αρχή της διαδρομής των κυλίνδρων διαχωρίζονται οι μικρής διαμέτρου καρποί που προορίζονται για ηδύποτα, στη συνέχεια πέφτουν οι μεσαίας διαμέτρου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή μαρμελάδας ενώ προς το τέλος οι μεγάλης διαμέτρου καρποί που προορίζονται για την παραγωγή γλυκών και κυρίως γλυκά του κουταλιού.

2.1.3 Τυποποίηση

Η τυποποίηση συνεχώς μεταβάλλεται και προσαρμόζεται στις ανάγκες και απαιτήσεις της αγοράς επειδή οι κανόνες ποιότητας τροποποιούνται συνεχώς. Με την τυποποίηση προσπαθούμε οι καρποί, που διατίθενται στην αγορά να είναι ομοιόμορφοι ως προς το μέγεθος, το χρώμα, και γενικώς ως προς την εμφάνισή τους.

Η τυποποίηση του προϊόντος είναι απαραίτητη γιατί διευκολύνει τις εμπορικές συναλλαγές, ακόμη με τη τυποποίηση απομακρύνονται τα προϊόντα που είναι ακατάλληλα για διάθεση στην αγορά. (Κιτσοπανίδης και Καμενίδης 1997).

Ακόμα η τυποποίηση συμβάλλει στη διαφάνεια της αγοράς και στην αντικειμενική διαμόρφωση των τιμών διασφαλίζοντας με τον τρόπο αυτό το εισόδημα του παραγωγού περιορίζοντας το άνοιγμα της ψαλίδας και επομένως προστατεύοντας τον καταναλωτή.

Μετά την συγκομιδή, οι καρποί που είναι εντελώς ακατάλληλοι απομακρύνονται από τους άλλους. Οι κατάλληλοι καρποί μεταφέρονται στα συσκευαστήρια, όπου γίνεται καθαρισμός και πολλές φορές πλύσιμο για να απομακρυνθούν οι ξένες ύλες.

Κατά τη διάρκεια της τυποποίησης επεξεργάζονται διάφορες μονάδες του γεωργικού προϊόντος που παρουσιάζουν μικρή ή μεγάλη ποιοτική ανομοιομορφία όσον αφορά το μέγεθος τους, το σχήμα τους και το χρώμα τους εξαιτίας των εδαφοκλιματικών και φυτοπαθολογικών παραγόντων. Και από την άλλη πλευρά η κατανάλωση των προϊόντων είναι επίσης διαφοροποιημένη, δηλαδή οι διάφοροι καταναλωτές ζητούν να αγοράσουν διαφορετικές ποιότητες εξαιτίας των διαφορετικών εισοδημάτων, προτιμήσεων, ηλικιών ηθών και εθίμων.(Κιτσοπανίδης και Καμενίδης 1997).

2.2 Μεταποίηση – Παρασκευή τελικών προϊόντων

Τα προϊόντα που παράγονται από το κουμ κουατ είναι: μαρμελάδες, γλυκά του κουταλιού, ζαχαρωμένες φλούδες και ηδύποτα (λικέρ) ανάλογα με το είδος του προϊόντος που πρόκειται να παραχθεί. Μετά από επιτόπια έρευνα η παρασκευή των προϊόντων του κουμ κουάτ είναι η εξής:

2.2.1 Γλυκά του κουταλιού

Μετά τη διαλογή τους οι καρποί μεταφέρονται στο εργοστάσιο για να γίνει η επεξεργασία τους. Όπως αναφέραμε και παραπάνω αρχικά τοποθετούνται στο διαλογέα και χωρίζονται ανάλογα με το μέγεθος, σε μεγάλο οι καρποί που προορίζονται για γλυκό κουταλιού και ζαχαρωμένες φλούδες, σε μεσαίο οι καρποί που γίνονται μαρμελάδα και τέλος οι μικροί που προορίζονται για ποτό (Επιτόπια έρευνα).

Στη συνέχεια τα φρούτα πλένονται και αποχρωματίζονται με αραιό διάλυμα νερού, κιτρικού οξέος και μεταδιθειονώδους καλίου ($K_2S_2O_2$). Οι αναλογίες των παραπάνω θεωρούνται μυστικό και δεν δίνονται από τους παρασκευαστές. Οι καρποί μένουν στο μείγμα για περίπου 25 – 30 ημέρες ώστε να αποκτήσουν ένα ομοιόμορφο χρώμα και ο φλοιός τους να γίνει όσο πιο σκληρός γίνεται. Έπειτα με μια κατάλληλη συσκευή τρυπιέται ο καρπός σε διάφορα σημεία προκειμένου να εξαχθούν όλα τα συστατικά του και πλένεται ξανά με νερό. Ακολουθεί βράσιμο των καρπών με νερό το οποίο ανανεώνεται τέσσερις ή πέντε φορές προκειμένου να μαλακώσει ο καρπός και να απομακρυνθεί σ' ένα μεγάλο ποσοστό η πικρή του γεύση (Παράρτ.Ι Εικ.4).

Τέλος, το προϊόν οδηγείται στο σακχαροπήκτη αφού πρώτα έχει ψυχθεί και πλυθεί με κρύο νερό και στη συνέχεια προστίθεται το σιρόπι. Το σιρόπι είναι διάλυμα ισογλυκόζης σε νερό. Η θερμοκρασία στον σακχαροπήκτη είναι 50 -60 C (Επιτόπια έρευνα).

Ακολουθεί η προσθήκη συντηρητικού (σορβικό οξύ) σε ποσοστό λιγότερο από 1%. Το έτοιμο ζαχαρόπηκτο φρούτο στραγγίζεται και μεταφέρεται στην γραμμή συσκευασίας όπου γεμίζεται σε γυάλινα βάζα των 900, 600 και 450 γραμμαρίων. Τα βάζα κλείνονται και οδηγούνται στην επικετέζα για την επικόλληση των ετικετών.(Παράρτ. Ι Εικ.5-7)

2.2.2 Ζαχαρωμένες φλούδες

Οι ζαχαρωμένες φλούδες που παράγονται από το κουμ κουατ είναι πολύ διαδεδομένες. Οι φλούδες που προορίζονται για αυτό το σκοπό πρέπει να μην έχουν προσβληθεί από ασθένειες και έντομα και να έχουν το χρώμα των ώριμων καρπών.

Η αρχική διαδικασία είναι η ίδια με του γλυκού του κουταλιού όπως έχει αναφερθεί παραπάνω, έως το σημείο όπου γίνεται η προσθήκη του σιροπιού. Στη συνέχεια οι καρποί στραγγίζονται και γίνεται το λεγόμενο γλασσαρισμα, δηλαδή εμβαπτίζεται σε κατάλληλα προπαρασκευασμένο σιρόπι και στη συνέχεια απλώνεται σε σχάρες για να στεγνώσει ο υμένας του σιροπιού που δημιουργείται στην επιφάνεια του κουμ κουάτ. (Επιτόπια έρευνα)

Το στεγνό πλέον γλασσαρισμένο φρούτο κουμ κουάτ περιτυλίγεται με σελοφάν σε ένα ειδικό μηχάνημα και διατίθεται στο εμπόριο σε φακελάκια του ενός ή δύο κουμ κουάτ, τα οποία τοποθετούνται σε ξύλινα καλάθια των 400, 250 και 150 γραμμαρίων (Παράρτ.Ι Εικ.8-11).

2.2.3 Μαρμελάδα

Οι σπασμένοι ή συρρικνωμένοι καρποί κατά τη διαδικασία παρασκευής σακχαρόπηκτων, αναμιγνύονται με ορισμένη ποσότητα άρτιων νωπών καρπών και αλέθονται. Στη συνέχεια το μείγμα διέρχεται από κόσκινο για την κατακράτηση του μεγαλύτερου μέρους των σπόρων και βράζεται. Σε στεγνό δοχείο ανακατεύεται η αναγκαία ποσότητα πηκτίνης σε σχέση με την ποσότητα του προϊόντος και προστίθεται ένα μέρος ζάχαρης. Στη συνέχεια το μείγμα τοποθετείται σε μεταλλικές δεξαμενές όπου αναδεύεται και βράζει, κατόπιν προστίθεται η υπόλοιπη ζάχαρη και συνεχίζεται ο βρασμός (Επιτόπια έρευνα).

Η διαδικασία αυτή δηλαδή η ζαχαρόπηξη διαρκεί επτά ημέρες κατά την έβδομη τα ζαχαρόπηκτα βγαίνουν από το ζαχαροπήκτη και τοποθετούνται σε γυάλινα δοχεία όπου γεμίζονται και σφραγίζονται αμέσως. Η πηκτίνη εξασφαλίζει την ομοιόμορφη κατανομή των κομματιών στη μάζα της μαρμελάδας. Τέλος συσκευάζονται σε γυάλινα δοχεία με χωρητικότητα 350 και 450 γραμμαρίων.(Παράρτ. Ι Εικ.12-14)

2.2.4 Ηδύποτο (Λικέρ)

Τα ηδύποτα και λικέρ είναι εκφράσεις συνώνυμες και αφορούν προϊόντα που λαμβάνονται με ανάμιξη καθαρών οινοπνευμάτων. Το λικέρ είναι ένα ηδύποτο που παρασκευάζεται από το κουμ κουάτ και διακρίνονται σε δύο κατηγορίες: α.) Ηδύποτα από τον καρπό Κουμ κουάτ. β.) Ηδύποτα από τα άνθη του κουμ κουάτ (Επιτόπια έρευνα).

2.2.4.1 Ηδύποτα από το καρπό

Όσον αφορά τα ηδύποτα που παρασκευάζονται από τον καρπό του κουμ κουάτ γίνεται ως εξής: Αφού τρυπηθεί ο καρπός μ' ένα ειδικό μηχάνημα για να εξαχθούν όλα τα συστατικά του, τοποθετείται σε μεταλλικές δεξαμενές όπου παραμένει επί σειρά ημερών μέχρι να πάρουν το εκχύλισμα. Με αυτό το πλούσιο σε συστατικά φυσικό προϊόν παράγεται το λευκό ποτό κουμ κουάτ, το λεγόμενο απόσταγμα ή καθαρό. Στη συνέχεια το κουμ κουάτ βράζει στους 150 C με την προσθήκη φυσικού σιροπιού. Το σιρόπι αυτό που στο τέλος της διαδικασίας έχει εμπλουτιστεί με το άρωμα και τα συστατικά του καρπού, χρησιμοποιείται για την παρασκευή ποτού. Στο φλοιό του καρπού υπάρχουν φλαβονοειδή με αντιυπερτασική δράση όπως γλυκοζίτες των φλαβόνων (Vitexin, Orientin) και τα οποία προσδίδουν το ιδιαίτερο άρωμα και την γεύση. Τις ουσίες αυτές χρησιμοποιούμε ως καθαρό εκχύλισμα στην παρασκευή ηδύποτου που παράγουμε (Επιτόπια έρευνα).

Για το λευκό ποτό κουμ κουάτ χρησιμοποιείται μέρος του εκχυλίσματος και του σιροπιού με την προσθήκη οινοπνεύματος στην κατάλληλη δοσολογία μέσα σε αποστειρωμένους αναδευτήρες. Όσον αφορά το κόκκινο ποτό κουμ κουάτ αρχικά ακολουθείται η ίδια διαδικασία με την διαφορά ότι προστίθεται στο λικέρ μόνο απόσταγμα φλοιού κουμ κουάτ. Στη συνέχεια το ποτό διοχετεύεται σε δεξαμενές όπου παραμένει για διάστημα περίπου έναν μήνα. Γενικότερα το οινόπνευμα που χρησιμοποιούμε για την παρασκευή των ηδύποτων θα πρέπει να είναι καθαρό (Παράρτ. I Εικ.15-21).

2.2.4.2 Ηδύποτα από τα άνθη

Η διαδικασία που ακολουθείται κατά την επεξεργασία ποτών από τα άνθη του κουμ κουάτ είναι η παρακάτω: Τα πέταλα των ανθέων που πέφτουν από τα δέντρα μετά τη γονιμοποίηση των ανθέων χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του ποτού. Τα πέταλα των ανθέων πλένονται και στραγγίζονται, στη συνέχεια προστίθεται το οινόπνευμα και το μίγμα μένει στις μεταλλικές δεξαμενές μια ολόκληρη ημέρα (Επιτόπια έρευνα).

Την επόμενη προσθέτουμε μέσα στην δεξαμενή σιρόπι σε αναλογία ένα μέρος νερού και δύο ζάχαρης. Το μίγμα αναδεύεται καλά για αρκετή ώρα. Στη συνέχεια το έτοιμο προϊόν τοποθετείται σε μπουκάλια και μ' ένα ειδικό μηχάνημα καταγράφεται η ημερομηνία παρασκευής του προϊόντος. Ακολουθεί η επικόλληση των ετικετών με τα διακριτικά της επιχείρησης και το προϊόν είναι έτοιμο να διατεθεί στην αγορά.

(Παράρτ.Ι Εικόνα 22,23,24)

2.3 Επιχειρήσεις

Στην Κέρκυρα μετά από επιτόπια έρευνα υπάρχουν πέντε (5) επιχειρήσεις όπου καλλιεργούν και μεταποιούν τον καρπό του κουμ κουάτ. Πρόκειται για μικρές επιχειρήσεις που μεταποιούν τον καρπό κουμ κουάτ σ' όλες τις μορφές του – γλυκά κουταλιού, ζαχαρωτά, μαρμελάδα και ηδύποτα – όλες οι παραγωγικές επιχειρήσεις του χώρου που δραστηριοποιούνται στον τομέα του προϊόντος κουμ κουάτ καλλιεργούν, παράγουν, μεταποιούν και εμπορεύονται το προϊόν. Δηλαδή οι ίδιοι οι επιχειρηματίες ασχολούνται από το αρχικό στάδιο της καλλιέργειας μέχρι την τελική μορφή που φτάνει στα χέρια του καταναλωτή. Τα είδη και η ποιότητα των προϊόντων δε διαφέρουν από μονάδα σε μονάδα και έτσι ο ανταγωνισμός μεταξύ των επιχειρήσεων είναι μεγάλος. Οι επιχειρήσεις αυτές είναι : α) ΜΑΥΡΟΜΑΤΗΣ Α.Ε με έδρα το δήμο Παλαιοκαστριτών β) ΒΑΣΙΛΑΚΗΣ ΚΑΙ ΥΙΟΙ με έδρα το δήμο Παρελίων γ) ΑΓΡΑΝΘΙ Α.Ε με έδρα το δήμο Θιναλίων δ) SPEARS Ltd με έδρα το δήμο Κασσωπαίων ε) 7 ISLANDS με έδρα το δήμο Φαιάκων. Οι επιχειρήσεις αυτές είναι μικρές και αποτελούνται από τα μέλη της οικογένειας οι οποίες διαθέτουν μικρές ιδιόκτητες εκτάσεις όπου καλλιεργούν το κουμ κουάτ.

Από τις επιχειρήσεις αυτές μόνο μία (1) μόνο επιχείρηση δεν είναι οικογενειακή και συγκεκριμένα η ΑΓΡΑΝΘΙ Α.Ε ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ όπου μέλη της είναι οι παραγωγοί κουμ κουάτ μόνον της περιοχής των Νυμφών του δήμου Θιναλίων και είναι αυτός που ενήργησε για την αναγνώριση του Κουμ κουάτ ως ΠΓΕ (Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης)

Οι τέσσερις (4) επιχειρήσεις ΜΑΥΡΟΜΑΤΗΣ Α.Ε, ΒΑΣΙΛΑΚΗΣ ΚΑΙ ΥΙΟΙ, 7 ISLANDS και SPEARS Ltd αγοράζουν και μεταποιούν το παραγόμενο κουμ κουάτ από ανεξάρτητους τοπικούς παραγωγούς, επειδή όμως η παραγόμενη ποσότητα καρπών δεν αρκεί πραγματοποιούν εισαγωγές νωπού καρπού κουμ κουάτ από την γειτονική χώρα Ιταλία (Επιτόπα έρευνα).

Ως οικογενειακές επιχειρήσεις θεωρούνται οι επιχειρήσεις στις οποίες το μεγαλύτερο μέρος ιδιοκτησίας ανήκει σε μια οικογένεια και στην οποία επιχείρησης απασχολούνται δύο ή περισσότερα μέλη της οικογένειας. Τα μέλη της οικογένειας συνήθως είναι πιο αφοσιωμένα στην επιτυχία της επιχείρησης απ' ότι οι υπόλοιποι εργαζόμενοι και αυτό γιατί αυτοί προσβλέπουν εκτός από την απασχόληση τους και στα κέρδη της επιχείρησης τους. Οι επιχειρήσεις αυτές τείνουν να εμπνέουν το αίσθημα της αφοσίωσης τόσο στους εργαζόμενους όσο και στους πελάτες τους (Σκούλας 2002).

Σήμερα στην Κέρκυρα κάθε μία από αυτές τις επιχειρήσεις απασχολεί πέντε έως έξι άτομα ως εργατικό δυναμικό. Όσον αφορά κάθε μια επιχείρηση χωριστά αναφέρονται τα εξής στοιχεία:

1. ΜΑΥΡΟΜΑΤΗΣ Α.Ε. : Η οικογενειακή αυτή επιχείρηση ιδρύθηκε το 1933 και είναι η παλαιότερη που λειτουργεί στο νησί. Στην αρχή λειτουργίας της η επιχείρηση παρήγαγε διάφορα ήδη ηδύποτων. Από το 1965 η επιχείρηση αυτή ασχολείται και με την μεταποίηση του καρπού του κουμ κουάτ. Η ιδιόκτητη έκταση που καλλιεργεί είναι περίπου 25 στρέμματα. Όμως η παραγωγή της καλλιέργειας αυτής δεν αρκεί για να καλύψει την ζητούμενη ποσότητα πρώτης ύλης και για το λόγο αυτό η επιχείρηση προμηθεύεται κουμ κουάτ από άλλους καλλιεργητές.

Κατά την έναρξη λειτουργίας της επιχείρησης η παραγωγή ήταν 5000 φιάλες ποτού και 2 τόνοι γλυκού, ενώ σήμερα η παραγωγή ανέρχεται σε 1 εκατομμύριο φιάλες ποτού και 50 τόνους γλυκού. Ακόμη η επιχείρηση αυτή εξάγει το 25% της παραγωγής της σε ευρωπαϊκές χώρες όπως Ολλανδία, Βέλγιο, Σουηδία

2. ΒΑΣΙΛΑΚΗΣ ΚΑΙ ΥΙΟΙ : Η επιχείρηση αυτή ιδρύθηκε το 1960 και εγκαταστάθηκε σ' ένα μικρό μαγαζί στην καρδιά του ιστορικού κέντρου της πόλης. Στην αρχή δημιουργήθηκε μια μικρή ποτοποιία που παρήγαγε διάφορα ήδη ποτού όπως ούζο και διάφορα άλλα. Στην συνέχεια η επιχείρηση αυτή ασχολήθηκε με την επεξεργασία και μεταποίηση του κουμ κουάτ.
Σήμερα η επιχείρηση αυτή καλλιεργεί σε ιδιόκτητη έκταση 23 στρεμμάτων κουμ κουάτ. Η ίδια παραγωγή όμως, όπως και στην προηγούμενη επιχείρηση δεν καλύπτει την αναγκαία ποσότητα πρώτης ύλης και για το λόγο αυτό εισάγει νωπό καρπό κουμ κουάτ από την Ιταλία.
3. 7 ISLANDS : Η επιχείρηση αυτή ιδρύθηκε το 2000 και ασχολείται με την μεταποίηση του κουμ κουάτ αλλά και την παραγωγή άλλων ηδύποτων. Η επιχείρηση δεν διαθέτει ιδιόκτητες καλλιέργειες με κουμ κουάτ αλλά νοικιάζει εκτάσεις με καλλιέργεια του κουμ κουάτ.
4. ΑΓΡΑΝΘΙ Α.Ε : Είναι μια ιδιωτική μικρή επιχείρηση η οποία ιδρύθηκε το 2001. Τα μέλη της επιχείρησης ΑΓΡΑΝΘΙ Α.Ε Αγροτικής Αναπτυξιακής είναι παραγωγοί του κουμ κουάτ της συγκεκριμένης περιοχής των Νυμφών του δήμου Θιναλίων όπου εδρεύει και η επιχείρηση αυτή. Σήμερα η επιχείρηση αυτή συγκεντρώνει περισσότερο από 180 τόνους νωπού κουμ κουάτ το οποίο μεταποιεί και εμπορεύεται.
5. SPEARS Ltd : Είναι μια μικρή οικογενειακή επιχείρηση η οποία ιδρύθηκε το 2001. Ασχολείται με την επεξεργασία και τυποποίηση του κουμ κουάτ. Η καλλιεργούμενη έκταση που διατηρεί η ίδια η επιχείρηση είναι περιορισμένη περίπου 5 στρέμματα. Όμως η παραγωγή που επεξεργάζεται είναι μεγαλύτερη, όπως όλες οι άλλες επιχειρήσεις έτσι κι αυτή εισάγει νωπό καρπό κουμ κουάτ από την γειτονική χώρα Ιταλία και στην συνέχεια προωθεί το μεταποιημένο αυτό προϊόν σ' ολόκληρο το νησί.

Από τις πέντε επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στη μεταποίηση του κουμ κουάτ οι τέσσερις (4) επιχειρήσεις διαθέτουν ίδιας παραγωγής πρώτης ύλης, τρεις (3) επιχειρήσεις από ιδιόκτητες καλλιέργειες και μία (1) μόνο στηρίζεται στην προμήθεια από τοπικούς καλλιεργητές κουμ κουάτ και τέλος η πέμπτη επιχείρηση προμηθεύεται την πρώτη ύλη από τα μέλη της που είναι παραγωγοί του κουμ κουάτ.

Η παραγωγή του κουμ κουάτ από αυτοκαλλιεργούμενες εκτάσεις δεν είναι ικανή να ανταποκριθεί στις ανάγκες της αγοράς για μεταποιημένο προϊόν και έτσι οι επιχειρήσεις προμηθεύονται νωπό προϊόν είτε από τοπικούς παραγωγούς είτε με εισαγωγές από την Ιταλία. Η επεξεργασία και μεταποίηση του κουμ κουάτ αρχίζει από το Μάιο και σταματά αρχές Δεκεμβρίου. Η μεταποίηση του κουμ κουάτ σταματά αρχές Δεκεμβρίου έως το τέλος Απριλίου, που είναι η εποχή της συλλογής, οπότε ο καρπός συλλέγεται και προσκομίζεται στα συσκευαστήρια και στις μονάδες μεταποίησης.

Δηλαδή κατά τη διάρκεια των πέντε αυτών μηνών (από Δεκέμβριο έως Απρίλιο) κατά τους οποίους ο καρπός συλλέγεται δεν γίνεται καμία επεξεργασία του κουμ κουάτ. Οι επιχειρήσεις που επεξεργάζονται και μεταποιούν το κουμ κουάτ είναι πλήρως εκσυγχρονισμένες αφού εφαρμόζουν σύγχρονες μεθόδους μεταποίησης οι οποίες ανταποκρίνονται στα διεθνή και ευρωπαϊκά πρότυπα ασφαλείας και ποιότητας τροφίμων. Η διασφάλιση της καλής ποιότητας των προϊόντων εξασφαλίζεται με τους συνεχείς ελέγχους που πραγματοποιούνται στα χημικά εργαστήρια που διαθέτουν οι επιχειρήσεις (Επιτόπια έρευνα).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο : ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ

3.1. Συσκευασία

Λέγοντας συσκευασία εννοούμε την τοποθέτηση του προϊόντος μέσα σε κάποιο υλικό ή η περικαλυψή του προϊόντος από κάποιο υλικό με σκοπό να προστατευθεί από διάφορους κινδύνους και να καταστεί και να μεταφερθεί στον προορισμό του. Η συσκευασία είναι απαραίτητη διότι:

- Εξασφαλίζει οικονομία χώρου
- Συντελεί στην καλύτερη εμφάνιση και παρουσίαση των προϊόντων.
- Διευκολύνει τη διακίνηση, αποθήκευση, μεταφορά και διάθεση από τον από τον παραγωγό μέχρι τον καταναλωτή.

Είναι σημαντικό γεγονός να επισημανθεί ότι στην Κέρκυρα το κουμ κουάτ δεν πωλείται ως νωπό σε λαϊκές σε αντίθεση με άλλα εσπεριδοειδή. Γι' αυτό και το σύνολο της παραγόμενης ποσότητας κουμ κουάτ μεταποιείται και διατίθεται στο εμπόριο ως μεταποιημένο προϊόν σε πολυκαταστήματα και σε άλλα καταστήματα του νησιού.

Ανέκαθεν η συσκευασία διαδραμάτιζε σημαντικό ρόλο στη διατήρηση, προώθηση παρουσίαση και εν τέλει επιτυχή πορεία ενός προϊόντος στην αγορά. Στην Κέρκυρα ο ρόλος αυτός σήμερα είναι ιδιαίτερα ενισχυμένος, καθώς αφ' ενός επικρατούν έντονες ανταγωνιστικές πιέσεις στην αγορά και αφ' ετέρου ο καταναλωτής έχει καταστεί ενήμερος και άρα απαιτητικός. Σήμερα η αγορά του νησιού απαιτεί συναγωνίσιμο προϊόν, συναγωνίσιμη τιμή, συναγωνίσιμη συσκευασία. Γι αυτό οι επιχειρηματίες του νησιού που ασχολούνται με την μεταποίηση του κουμ κουάτ έχουν δώσει μεγάλη βαρύτητα στη πρωτοτυπία των συσκευασιών που θα διατεθούν στην αγορά. Βασικός σκοπός της συσκευασίας είναι να διατηρήσει και να προστατεύσει το προϊόν που περιέχει, αλλά σε μια κοινωνία που διαρκώς εξελίσσεται, η συσκευασία καλείται ολοένα και περισσότερο να διαδραματίσει έναν πιο περίπλοκο ρόλο (Τσίμπογλου 1995).

Ειδικά όταν πρόκειται για την αγορά τροφίμων και ποτών της οποίας τα προϊόντα επηρεάζονται από νέες τάσεις τότε η συσκευασία λειτουργεί ως μέρος του υψηλά ανταγωνιστικού μάρκετινγκ και εμπορίου (Ρόδης 1995).

Υπό το πρίσμα αυτό οι νέες τάσεις που διαμορφώνονται στο τομέα της συσκευασίας, έχουν ως κύριο άξονα τη δημιουργία συσκευασιών που συντελούν στη διατήρηση των φυσικών ιδιοτήτων των προϊόντων και στη καλύτερη εμφάνιση τους ώστε να μπορεί να προσελκύουν τον καταναλωτή (Επιτόπια έρευνα).

Ακόμη τα τελευταία χρόνια υπάρχει στροφή σε συσκευασίες φιλικές προς τον καταναλωτή, δηλαδή δεν αρκεί το προϊόν μας να έχει καλή ποιότητα αλλά να έχει ωραία, ελκυστική, μοναδική, και διακριτή μορφή από όλα τα άλλα προϊόντα. Ο σωστός σχεδιασμός είναι απαραίτητος για την καλή οικονομική απόδοση του προϊόντος και της επιχείρησης. Όμως ήταν ένας τομέας όπου τα προϊόντα του κουμκουατ υστερούσαν σε μεγάλο βαθμό έτσι τα τελευταία χρόνια οι επιχειρηματίες λόγω του ανταγωνισμού που επικρατεί στην περιοχή αναζητούν συνεχώς για νέες πρωτότυπες συσκευασίες.(Τσίμπογλου 1995)

Η συσκευασία κατά κοινή αποδοχή, αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους παράγοντες επιτυχίας του προϊόντος στην αγορά πόσο μάλλον στις ιδιαίτερα ανταγωνιστικές συνθήκες που επικρατούν. Σήμερα οι συσκευασίες αγγίζουν τα όρια της πολυτέλειας και έχουν ως στόχο να κεντρίσουν την αισθητική του καταναλωτή. Έρευνες δείχνουν ότι οι καταναλωτικές συνήθειες βασίζονται σε παράγοντες όπως το μέγεθος, το σχήμα και τα χρώματα. (Τσίμπογλου 1995)

Η ενημέρωση των επισκεπτών του νησιού πραγματοποιείται με την τοποθέτηση τηλεοράσεων στα πλοία και στο αεροδρόμιο του νησιού όπου παρουσιάζονται όλα τα προϊόντα του κουμκουατ. Έτσι ο επισκέπτης γίνεται άμεσα δέκτης πληροφοριών για τα παραδοσιακά αυτά προϊόντα. Οι τοπικές εφημερίδες παρέχουν πληροφορίες σε πια μέρη οι επισκέπτες μπορούν να προμηθευτούν τα προϊόντα αυτά. Ακόμη, διοργανώνονται ημερήσιες περιηγήσεις για τους επισκέπτες του νησιού στα εργοστάσια παρασκευής των προϊόντων αυτών όπου οι περιηγητές έχουν τη δυνατότητα να παρακολουθήσουν τον τρόπο κατεργασίας του κουμκουατ είτε άμεσα με την επίδειξη παλαιότερων εγκαταστάσεων είτε με την βοήθεια των πολυμέσων (Παράρτ. Ι Εικόνα 25).

Οι μέθοδοι αυτοί συμβάλλουν στην γνωριμία κατ' αρχάς του κουμ κουάτ και στη συνέχεια στην μετάδοση της επιθυμίας στον επισκέπτη για κατανάλωση. Σήμερα για να πωληθεί ένα προϊόν δεν αρκεί να έχει καλή ποιότητα, αλλά να έχει ωραία, μοναδική και ελκυστική μορφή απ' όλα τα άλλα προϊόντα. Ο σωστός σχεδιασμός είναι απαραίτητος για την καλή οικονομική απόδοση του προϊόντος και της επιχείρησης (Τσίμπογλου 1995).

Είναι γεγονός ότι πολλά προϊόντα αύξησαν σημαντικά της πωλήσεις τους στην αγορά μετά την παρουσίαση τους σε μια ελκυστική και καλοσχεδιασμένη συσκευασία. Η πρωτοτυπία της, το υλικό της, τα χρώματά της είναι ικανά από μόνα τους να διαμορφώσουν την άποψη του καταναλωτή υπέρ ή κατά ενός προϊόντος πριν καν το δοκιμάσει. Έτσι ο σχεδιαστής πρέπει να σχεδιάσει κατ' αρχάς και μετά να κατασκευάσει μια συσκευασία όπου να ενισχύεται εμπορική εικόνα του προϊόντος, να είναι εύχρηστη για να τον πελάτη, να είναι λειτουργική και ελκυστική, στην προθήκη του καταστήματος και με το μικρότερο δυνατό κόστος.(Σκούλας 2002)

Επομένως για να διακριθεί μια συσκευασία θα πρέπει αυτή να είναι χαρακτηριστική, αναγνωρίσιμη και να μεταφέρει μια συναισθηματική διάσταση στον αγοραστή. Θα πρέπει να εμπνέει την εμπιστοσύνη στον καταναλωτή ότι το προϊόν είναι ποιοτικό και αναγκαίο για τον ίδιο και την οικογένειά του.

Όλες οι στρατηγικές του marketing αποτυγχάνουν πλήρως όταν η συσκευασία δεν ανταποκρίνεται στις επιθυμίες του καταναλωτή. Η συσκευασία στο σύνολό της πρέπει να μεταφέρει ένα μήνυμα ακόμη και στους καταναλωτές που δεν ενδιαφέρονται ιδιαίτερα με το συγκεκριμένο προϊόν. Για τον λόγο αυτό η συσκευασία από το σχήμα, τη λειτουργικότητα το μέσο ανοίγματος μέχρι τα κείμενα τις εικόνες και τα χρώματα πρέπει να είναι ελκυστική ώστε να συμβάλλει στην αύξηση των πωλήσεων. Το πιο σπουδαίο ζήτημα είναι ότι ο σχεδιασμός που πρέπει να είναι κατάλληλος, καλαίσθητος, σοβαρός και απλός.

Γενικά, οι καταναλωτές διαλέγουν πάντοτε προϊόντα τα οποία έχουν ωραία εμφάνιση και τους προδιαθέτουν ευχάριστα το ίδιο συμβαίνει και με τους καταναλωτές που επιλέγουν προϊόντα κουμ κουάτ. Μια περιήγηση σ' ένα μεγάλο κατάστημα προσφέρει στο καταναλωτικό κοινό χιλιάδες παραδείγματα συσκευασιών. Πρώτα απ' όλα μια αποτελεσματική συσκευασία πρέπει να προστατεύει το προϊόν και να διευκολύνει τη μετακίνηση του. Για το λόγο αυτό οι περισσότερες συσκευασίες είναι σχεδιασμένες έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι το προϊόν θα φτάσει από το τόπο παραγωγής στον τόπο κατανάλωσης αναλλοίωτο. Είναι σαφές ένα προϊόν που βρίσκεται στο ράφι του καταστήματος αρχικά προσελκύει από τη συσκευασία του τον υποψήφιο καταναλωτή (Ρόδης 1995).

Τα τελευταία χρόνια το marketing δίνει τεράστια βαρύτητα στη σωστή παρουσίαση – προστασία του προϊόντος. Και επειδή «η αρχή είναι το ήμισυ του παντός» θα μπορούσαμε στη συγκεκριμένη περίπτωση να το μετατρέψουμε σε << η συσκευασία είναι το ήμισυ του παντός >> και έπεται η γεύση και η φρεσκάδα του προϊόντος. Οι νέες τάσεις της συσκευασίας οδηγούν σε υλικά πιο εύκαμπτα από αυτά του παρελθόντος. Παράλληλα ο σχεδιασμός της συσκευασίας γίνεται ολοένα και πιο ελκυστικός, πιο χαρούμενος όταν απευθύνονται σε μικρές ηλικίες, και με ιδιαίτερα χρώματα. (Παξιμάδης 1993) .

Το **σχήμα** εκφράζει ένα μήνυμα το οποίο εντυπωσιάζει μια ομάδα καταναλωτών. Ένα διαφορετικό σχήμα συσκευασίας μπορεί να είναι ένας τρόπος επαναπροώθησης του προϊόντος. Από την άλλη πλευρά τα **γραφικά** αποτελούν μέρος του συνολικού σχεδιασμού της συσκευασίας και προσφέρουν τη μεγαλύτερη πιθανότητα για παραλλαγή και πρωτοτυπία και η οποία πιθανόν να έχει τη μεγαλύτερη επίδραση στην απόφαση του πελάτη να αγοράσει το προϊόν.

Ο στόχος ενός σχεδιαστή συσκευασίας είναι να επηρεάσει, να εντυπωσιάσει και να πείσει τον υποψήφιο καταναλωτή να αγοράσει ώστε να επιτύχει μέσα στον ανταγωνιστικό περιβάλλον. Ο σχεδιαστής κάνει χρήση του χρώματος, του σχήματος για να δημιουργήσει αντιθέσεις, να προσδιορίσει την ταυτότητα του εμπορικού ονόματος και να καθιερώσει μια προσωπικότητα (Παξιμάδης 1995).

Η προστασία που προσφέρεται από τη συσκευασία προσδιορίζεται από τη φύση των υλικών και το είδος κατασκευής της συσκευασίας. Πολλά και διάφορα είναι τα υλικά που χρησιμοποιούνται για συσκευασία όπως :

1. Τα γυάλινα υλικά χρησιμοποιούνται στη συσκευασία μεταποιημένων γεωργικών προϊόντων και ιδιαίτερα των ρευστών (λικέρ και μαρμελάδα). Το γυαλί είναι ένα από τα παλαιότερα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν. Παραδοσιακά η γυάλινη συσκευασία θεωρείται από τους πιο υγιεινούς και ασφαλής τρόπους και ίσως ο πιο ενδεδειγμένος για τον κλάδο τροφίμων και ποτών. Σήμερα η γυάλινη συσκευασία κερδίζει έδαφος παρουσιάζοντας μια εντελώς νέα άποψη. Έτσι νέα χρώματα, νέα σχήματα, νέα μεγέθη που σε συνδυασμό με τη θετική ανταπόκριση που αποδίδεται στο γυαλί οι συσκευασίες αυτές καλύπτουν οποιαδήποτε ανάγκη, απαίτηση και επιθυμία του καταναλωτή Τα τελευταία χρόνια οι Έλληνες καταναλωτές δίνουν βαρύτητα όχι μόνο στην διευκόλυνση τους αλλά και στην τυχόν επιβάρυνση που υφίστανται από πολυτελείς συσκευασίες, ακόμη η ευαισθησία τους προς το περιβάλλον τους ωθεί τώρα προς την γυάλινη συσκευασία. Το γυαλί είναι φιλικό προς το περιβάλλον αφού ανακυκλώνεται και επαναχρησιμοποιείται. Το πλεονέκτημα της γυάλινης συσκευασίας είναι η διαφάνεια και η αδράνεια της ως προς το περιεχόμενο το οποίο διατηρεί χωρίς να το αλλοιώνει αλλά και ούτε και να του προσθέτει ανεπιθύμητες ιδιότητες έτσι ο καταναλωτής έχει τη δυνατότητα να βλέπει το προϊόν που αγοράζει (Κιτσοπανίδης και Καμενίδης 1997)
2. Τα ξύλινα υλικά συσκευασίας χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία νωπών γεωργικών προϊόντων. Τα δοχεία που κατασκευάζονται από ξύλο χρησιμοποιούνται σε πολύ μεγάλο βαθμό για αποθήκευση των συσκευασμένων τροφίμων. Για την κατασκευή των δοχείων χρησιμοποιούνται διαφορετικά είδη ξύλων και οι κατασκευές διαφέρουν πάρα πολύ μεταξύ τους

3. Τα πλαστικά υλικά συσκευασίας χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία νωπών γεωργικών προϊόντων. Οι πλαστικές συσκευασίες χαρακτηρίζονται από συνεχή τεχνολογική ανανέωση και βελτίωση των μεθόδων παραγωγής, καθώς και από τον σωστό σχεδιασμό και προγραμματισμό των εργασιών, στοιχεία που δημιουργούν τις απαραίτητες προϋποθέσεις που χρειάζεται ένας κλάδος για να είναι ανταγωνιστικός (Κιτσοπανίδης και Καμενίδης 1997).
4. Τα χάρτινα υλικά συσκευασίας είναι το πιο σύγχρονο υλικό συσκευασίας και χρησιμοποιείται τόσο στη συσκευασία νωπών γεωργικών προϊόντων όσο και στη σύγχρονη συσκευασία μεταποιημένων προϊόντων. Οι συσκευαστικές ιδιότητες του χαρτιού διαφέρουν σημαντικά ανάλογα με τη μέθοδο επεξεργασίας που υπόκεινται το τελικό φύλλο του χαρτιού. Τα χαρτιά μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως εύκαμπτα υλικά συσκευασίας, αυτές οι εύκαμπτες εφαρμογές συσκευασίας περιλαμβάνουν τη χρήση του χαρτιού για υλικά περιτυλίγματος.

3.2 Διαφήμιση

Η διαφήμιση είναι η απρόσωπη μαζική επικοινωνία όπου περιέχει το στοιχείο της πληρωμής με τελικό σκοπό τη μετάδοση πληροφοριών και τη δημιουργία μιας ευνοϊκής γνώμης στους καταναλωτές για το προϊόν που διαφημίζεται. Ο ρόλος της είναι να ενημερώνει τον καταναλωτή για τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του διαφημιζόμενου προϊόντος και να προσπαθεί να τον πείσει να αγοράσει το προϊόν αυτό (Τζωρτζάκης 1996).

Σκοπός της διαφήμισης είναι να διατηρήσει, να προσελκύσει και να αυξήσει τις πωλήσεις του συγκεκριμένου προϊόντος, με απώτερο στόχο η επιχείρηση που παράγει το προϊόν αυτό, να βελτιώσει την απόδοση των επενδεδυμένων κεφαλαίων της. Η διαφήμιση με την ενημέρωση που προσφέρει στον καταναλωτή για τα χαρακτηριστικά του προϊόντος και με στόχο να πείσει τον καταναλωτή να αγοράσει το προϊόν συμβάλει στην αύξηση της ζήτησης του προϊόντος αυτού (Τζωρτζάκης 1996).

Ακόμη, σε αγορές εκτός της τοπική αγοράς είναι ένας τρόπος για την αποτελεσματική τοποθέτησή του προϊόντος σε εξωτερική αγορά, αφού αντιμετωπίζει με επιτυχία τον ανταγωνισμό άλλων επιχειρήσεων που διαθέτουν ομοειδή προϊόντα.

Όλες οι επιχειρήσεις επιδιώκουν να κάνουν γνωστά και να προβάλλουν τα συγκεκριμένα χαρακτηριστικά των προϊόντων τους ακόμη να βελτιώσουν την αντίληψη και να επιβάλλουν στη σκέψη των εμπόρων και των καταναλωτών την επωνυμία και το σήμα των προϊόντων. Η διαφήμιση αποτελεί το σημαντικότερο τμήμα της ανταγωνιστικής δραστηριότητας των επιχειρήσεων.

Γι' αυτό χρειάζεται μια καλοσχεδιασμένη διαφήμιση με καλό περιεχόμενο και πολλά ενημερωτικά στοιχεία ώστε να συμβάλλουν σημαντικά στην σωστή ενημέρωση των καταναλωτών. Σ' αυτό το σημείο σήμερα οι παραγωγοί δίνουν μεγάλη σημασία με αποτέλεσμα να υπάρχει μια ανοδική αύξηση της ζήτησης του κουμ κουάτ και το παραδοσιακό αυτό προϊόν της Κέρκυρας έχει αρχίσει να γίνεται ευρέως γνωστό. Ο τουρισμός που είναι ιδιαίτερα ανεπτυγμένος στην Κέρκυρα μπορεί να βοηθήσει στη γνωριμία και διάδοση των προϊόντων του κουμ κουάτ σε περιοχές εκτός του νησιού είτε στη χώρα μας, είτε στο εξωτερικό. Ο στόχος του συγκεκριμένου τρόπου διαφήμισης είναι οι επισκέπτες του νησιού μας να γίνουν ενημερωτές – διαφημιστές του κουμ κουάτ.

3.3 Μάρκετινγκ

Σήμερα το μάρκετινγκ διαδραματίζει το σπουδαιότερο ρόλο στο τομέα των επιχειρήσεων και γι' αυτό το λόγο αυτές όλες οι δημοσιεύσεις σχετικά με τις επιχειρήσεις αναφέρονται σ' αυτό. Αντικειμενικός σκοπός όλων των προσπαθειών της επιχείρησης είναι να διαφοροποιήσει τα προϊόντα της από τα αντίστοιχα των ανταγωνιστών της. Σκοπός του μάρκετινγκ είναι οι καταναλωτές να αντιληφθούν ότι το προϊόν είναι διαφορετικό από κάποιο άλλο, ακόμη κι αν η διαφορά αυτή είναι φαινομενική. Όταν επιτευχθεί ο σκοπός, η επιχείρηση αποκτά έναν πυρήνα πιστών πελατών οι οποίοι βοηθούν την επιχείρηση να προστατεύσει το προϊόν της από τον ανταγωνισμό (Ferrell 1998) .

Τα τελευταία είκοσι χρόνια οι επιχειρήσεις, μικρές, μεσαίες και μεγάλες, και στη συγκεκριμένη περίπτωση οι επιχειρηματίες που ασχολούνται με την μεταποίηση του κουμ κουάτ έχουν δημιουργήσει ενδιαφέρουσες θέσεις, στον χώρο των εργοστασίων, για όσους επιθυμούν να εξειδικευτούν στο Μάρκετινγκ.

Στο εξεταζόμενο χώρο ενεργοποιούνται ατομικές και μικρές επιχειρήσεις οι οποίες εκτελούν την ονομαζόμενη κάθετη ολοκληρωμένη διαφοροποίηση (Intergraded Vertical diversification) τα οποία αποτελούνται από τα παρακάτω στάδια:

1. Καλλιέργεια
2. Παραγωγή
3. Επεξεργασία – Μεταποίηση
4. Εμπορία

Σύμφωνα λοιπόν με το νόμο της προσφοράς και της ζήτησης όλοι οι επιχειρηματίες πρέπει να πετυχαίνουν μια ισορροπία ανάμεσα :

- Στο προϊόν (product)
- Στην τιμή (price)
- Στην προώθηση (promotion)
- Στην τοποθεσία (place distribution)

Αυτά τα τέσσερα στοιχεία είναι γνωστά ως ο συνδυασμός του μάρκετινγκ ή αλλιώς το marketing mix. Στην ουσία σημαίνει να προσφέρει αυτό που οι πελάτες πραγματικά χρειάζονται και επιθυμούν στην σωστή τιμή, χρόνο, και τόπο που θεωρούν βολικό καθώς επίσης και να μπορούν να ενημερώνονται για την επιχείρηση με τέτοιο τρόπο που θα τους ενθαρρύνει να αγοράσουν ευκολότερα τα προϊόντα. Αναλύοντας τις τέσσερις παραπάνω μεταβλητές του μάρκετινγκ μίξ θα παρατηρήσουμε τα εξής (Ferrell 1998).

A) Όσον αφορά το προϊόν διατυπώνει την φήμα του προϊόντος και τις πολιτικές του εμπορικού σήματος που έχει το καθένα και γενικότερα περιλαμβάνει όλες τις υπόλοιπες διαδικασίες όπως το μέγεθος της συσκευασίας , τα χρώματα, που θα περιλαμβάνει και τα υλικά που θα περιέχει (Ferrell 1998).

B) Από την άλλη μεριά όσον αφορά την τοποθεσία οι επιχειρηματίες αναλύουν τους ποικίλους τρόπους των καναλιών διανομής τα οποία θα διοχετεύσουν το τελικό προϊόν στον καταναλωτή. Άρα εδώ οι επιχειρηματίες βρίσκουν τον τρόπο που θα προωθηθεί το προϊόν (Ferrell 1998).

Γ) Στην τρίτη περίπτωση την προώθηση καθορίζουμε ποιους τύπους θα χρησιμοποιήσουμε π.χ. οι επιχειρηματίες κάνουν διαφημίσεις αναπτύσσοντας ένα ολιγόλεπτο διαφημιστικό σποτάκι και το προωθούν σε τοπικά κανάλια κυρίως την περίοδο του Πάσχα και τους καλοκαιρινούς μήνες, Ιούνιο έως Σεπτέμβριο, όπου στο νησί αυτές τις περιόδους, υπάρχει τουριστική άνοδος (Ferrell 1998).

Μ' αυτό τον τρόπο γίνεται γνωστό το προϊόν και ταυτόχρονα και η επιχείρηση αυτό δηλαδή που επιζητούν οι επιχειρηματίες. Αυτό το κομμάτι αξίζει ιδιαίτερης αξιολόγησης γιατί ο επιχειρηματίας θέτει τους προωθητικούς του στόχους , με λίγα λόγια , αν στο κλείσιμο της χρονιάς ο επιχειρηματίας έχει την απαιτούμενη άνοδο στα προϊόντα που παράγει τότε θεωρείται επιτυχημένος.

Δ) Και τέλος όσον αφορά την τιμή από την μια μεριά οι πελάτες δεν ενδιαφέρονται και δεν θέλουν να μάθουν πόσο κοστίζει στον επιχειρηματία να φτιάξει το προϊόν. Το μόνο που τους απασχολεί είναι αυτό που νομίζουν ότι έχει αξία γι ' εκείνους και για το πορτοφόλι τους (Ferrell 1998).

Από την άλλη μεριά οι παραγωγοί – επιχειρηματίες πρέπει να καθορίσουν τις μεθόδους που χρησιμοποιούνται για να προσδιορίσουν την τιμή στο προϊόν. Μέσα στην τιμολογιακή – πολιτική περιλαμβάνονται οι θεμελιώδεις συνθήκες και οι όροι των πωλήσεων. Σημαντικό σημείο που πρέπει να τονιστεί είναι το τμήμα που αφορά την τιμολόγηση δηλαδή ο υπεύθυνος της εταιρίας πριν προωθήσει το προϊόν στην αγορά οφείλει να ασχοληθεί με τις τιμολογιακές πολιτικές που έχουν οι ανταγωνιστές. Όμως η κοινή λογική λέει ότι για να είναι κερδοφόρος μια επιχείρηση η παραγωγή πρέπει να οδηγείται από το μάρκετινγκ (Παξιμάδης 1993).

Ένας έξυπνος επιχειρηματίας δεν θα ξεκινούσε ποτέ την παραγωγή ενός προϊόντος προτού εξακριβώσει ότι υπάρχει ζήτηση στην αγορά για το προϊόν. Άλλωστε η επιτυχία της επιχείρησης θα εξαρτηθεί από το βαθμό ικανοποίησης των πελατών γι ' αυτό και η επιχείρηση θα πρέπει να συμβουλευέται συνέχεια το περιβάλλον της και να προσαρμόζεται σ ' αυτό.

Από την μια πλευρά όμως υπάρχει μια μερίδα ανθρώπων που κατηγορούν το μάρκετινγκ ότι δημιουργεί τις περισσότερες φορές ανάγκες για άχρηστα προϊόντα και κατά συνέπεια αποπροσανατολίζει τον καταναλωτή προωθώντας μια σειρά από μη αναγκαία προϊόντα και με τον τρόπο αυτό προωθεί και προβάλλει κακές προτιμήσεις και λανθασμένες αξίες στον καταναλωτή.

Από τη άλλη πλευρά υπάρχει μια μερίδα ανθρώπων που ισχυρίζεται ότι καμία διαφήμιση και κανένα μάρκετινγκ δεν μπορεί να τους επιβάλλει την γνώμη τους αν οι ίδιοι δεν το επιθυμούν. Βέβαια υπάρχουν πολλοί επιχειρηματίες που προσπαθούν να επιβάλλουν στους καταναλωτές την αγορά προϊόντων που δεν χρειάζονται. Οι ειδικοί του μάρκετινγκ έχουν την ικανότητα να κάνουν τους ανθρώπους να αγοράζουν προϊόντα τα οποία δεν έχουν ανάγκη. Η ανάγκη, βέβαια, είναι μια σχετική ιδέα. Εκείνο το οποίο θεωρείται αναγκαίο από ένα άτομο είναι δυνατόν να θεωρηθεί ως περιττό για ένα άλλο άτομο (Παξιμάδης 1993).

Ο καλύτερος τρόπος για να κατανοήσουμε το θέμα αυτό είναι μέσω ενός παραδείγματος. Ένας τουρίστας που επισκέπτεται το νησί δεν είναι υποχρεωμένος να αγοράσει αν ο ίδιος δεν θέλει το παραδοσιακό προϊόν του τόπου – κουμ κουάτ - .Με λίγα λόγια είναι καθαρά μια απόφαση του καταναλωτή. Ο επιχειρηματίας που σέβεται πρώτα τον εαυτό του και στη συνέχεια σέβεται τον καταναλωτή αφήνει σ' αυτόν περιθώρια επιλογής. Έτσι μια επιχείρηση οδεύει προς την κορυφή. Ο επόμενος στόχος μεταξύ των επιχειρήσεων και του μάρκετινγκ είναι οι υπάλληλοι των εκθεσιακών χώρων που διατηρούν οι ίδιοι οι επιχειρηματίες και στη συνέχεια οι υπάλληλοι των τουριστικών καταστημάτων θα πρέπει να είναι γνώστες τις καλλιέργειας και επεξεργασίας του κουμ κουάτ για να πωλούν και να προωθούν κατάλληλα τα παραδοσιακά αυτά προϊόντα (Παράρτ.Ι Εικόνα 26,27).

Η αρχή και οι υποσχέσεις των επιχειρηματιών προς στους καταναλωτές βασίζονται μεταξύ άλλων στην εμπειρία και την υπηρεσία. Δεν είναι δυνατόν για τους επιχειρηματίες να επιτύχουν τα φιλόδοξα σχέδια χωρίς υπαλλήλους που να νιώθουν άνεση και ασφάλεια και οι οποίοι πράγματι θα τολμούν να αντικρίσουν τους καταναλωτές στην πραγματική ζωή και τις πραγματικές καταστάσεις. Γι' αυτό θα πρέπει να υπάρχει μια καθαρή συνεργασία μεταξύ του μάρκετινγκ και του ανθρώπινου δυναμικού.

Πρέπει να διασφαλίζεται ότι οι εργαζόμενοι έχουν τη δυνατότητα να εκπληρώσουν τις προσδοκίες που δημιουργεί το τμήμα μάρκετινγκ. Μεταξύ του μάρκετινγκ και του ανθρώπινου δυναμικού πρέπει να υπάρχει κοινός τόπος για να επενδύσουν όχι μόνο σε ευρώ και λεπτά, αλλά σε χρόνο και συνεργασία που εξασφαλίζει ότι οι υποσχέσεις είναι συγχρονισμένες με την πιθανότητα της ολοκλήρωσής τους.

Μπορεί να υπάρχουν πολύ καλά καταστήματα με πολύ καλά προϊόντα, μεγάλη ποικιλία, καλή διαφήμιση και όμορφο εσωτερικό διάκοσμο. Όμως, αυτό δεν σημαίνει τίποτα εάν δεν έχουμε τους υπαλλήλους που προσφέρουν στον καταναλωτή αυτό το λίγο παραπάνω που αναζητεί. Όλοι γνωρίζουμε ότι ένας δυσαρεστημένος πελάτης, αναφέρει την αρνητική εμπειρία του σε άλλους εννέα καταναλωτές, ενώ ένας ικανοποιημένος καταναλωτής αναφέρει την εμπειρία του σε ένα ακόμη άτομο. Είναι λοιπόν ουσιαστικό προς το συμφέρον της επιχείρηση να μπορεί ο υπάλληλος να προσφέρει μια θετική αγοραστική εμπειρία στον καταναλωτή.

Στις μέρες μας οι εν λόγω επιχειρήσεις ετοιμάζουν μια νέα στρατηγική για την προώθηση του προϊόντος. Η διαπίστωση ότι το <<Κούμ κουάτ>> συσχετίζεται αυθόρμητα με αξίες, όπως η εμπιστοσύνη, η φιλία, η οικογένεια, η αγάπη αποτέλεσε ένα από τα σημαντικότερα ευρήματα ερευνάς που διενέργησε η επιχείρηση SPEAR Ltd το 2002. Αυτό αποτέλεσε και τον κύριο άξονα της νέας στρατηγικής μάρκετινγκ η οποία στηρίζεται στην ανάλυση και την μελέτη των αναγκών κάθε τοπικής κοινωνίας και στη δημιουργία προγραμμάτων επικοινωνίας με κυρίαρχο στοιχείο την προσαρμογή στις ιδιαιτερότητες, τις συνήθειες, και τις ανάγκες των ανθρώπων κάθε περιοχής.

Σε ερώτηση που θέσαμε στον επιχειρηματία ποια είναι η νέα στρατηγική μάρκετινγκ, που αποσκοπεί και με ποιους τρόπους διαδίδεται το νέο μήνυμα της επιχείρησης. Αυτός απάντησε ότι η νέα στρατηγική του <<Κουμ κουάτ>> είναι η καθημερινή σύνδεση της με τον κόσμο, μέσα από την καθημερινή, προσωπική επαφή σε κάθε ιδιαίτερη στιγμή της καθημερινής τους ζωής. Και συνήθως διαδίδεται με νέες μοντέρνες και πρωτότυπες συσκευασίες άλλωστε αυτό είναι και το στοίχημα μεταξύ των επιχειρήσεων, δηλαδή ποιος θα βγάλει στην αγορά το συντομότερο την πιο ασυνήθιστη συσκευασία.

Τέλος στην ερώτηση γιατί αποφάσισαν να προχωρήσουν στην αλλαγή της επικοινωνιακής στρατηγικής και ποιο είναι οι στόχοι και οι προοπτικές για το μέλλον της επιχείρησης. Ο επιχειρηματίας απάντησε ότι το προϊόν μας είναι μια από τις μικρές καθημερινές απολαύσεις που συνδέονται αυθόρμητα με κάποιες από τις βασικές αξίες της ζωής μας αλλά και χιλιάδες πράγματα που εντάσσονται στην καθημερινότητά μας. Κύριος στόχος της επιχείρησης είναι να είμαστε απολύτως εστιασμένοι στην προσέγγιση που αποκαλούμε μάρκετινγκ. Δηλαδή στην προσπάθειά μας να καθιστούμε τα προϊόντα μας πιο χρήσιμα για τον άνθρωπο, να έχουν μεγαλύτερη αξία γι' αυτόν σε κάθε στιγμή της ζωής σε οποιοδήποτε μέρος κι αν βρίσκεται.

Τα τελευταία χρόνια, υπάρχει μια μεγάλη πρόοδος στην τεχνολογία, χρήση του πληροφοριακού συστήματος έχει ενταχθεί στις καθημερινές δραστηριότητες και καταγράφει μια σειρά από διαδικασίες και ελέγχους ώστε να επιτυγχάνονται καλύτερα αποτελέσματα αλλά και να μειώνονται οι πιθανότητες να υπάρξουν αστοχίες.

Οι επιχειρήσεις αυτές χρησιμοποιούν το γραμμικό κώδικα –barcode- στα εμπορεύματα κατά την παραλαβή ώστε να ελαχιστοποιείται η περίπτωση λάθους στην παραλαβή του κωδικού. Ο γραμμικός κώδικας είναι ένα σύγχρονο εργαλείο για την ακριβή και γρήγορη εισαγωγή δεδομένων σε Ηλεκτρονικούς Υπολογιστές, αντικαθιστούν την παραδοσιακή πληκτρολόγηση η οποία συνήθως οδηγούσε σε λάθη και καθυστερήσεις (Τζωρτζάκης 1996).

Ο γραμμικός κώδικας χρησιμοποιείται από τα πολυκαταστήματα εδώ και αρκετά χρόνια, ακόμη στον κώδικα αυτό εμφανίζονται νέες χρήσεις που εμπλουτίζουν τις δυνατότητες που προσφέρουν τα δώδεκα ψηφία και οι γραμμές που το απαρτίζουν (Τζωρτζάκης 1996).

Οι ελληνικές επιχειρήσεις μικρές, μεσαίες και μεγάλες προκειμένου να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις της διεθνούς αγοράς ως προς τη διακίνηση και την πώληση των προϊόντων τους άρχισαν εσπευσμένα να εφαρμόσουν το νέο σύστημα κωδικοποίησης. Η εικόνα της / του υπαλλήλου που κυκλοφορεί με το μπλοκάκι ανήκει πλέον στο παρελθόν. Οι εργαζόμενοι χρησιμοποιούν σαρωτή υπέρυθρων ακτινών όπου με τη σειρά τους λαμβάνουν και αποστέλλουν πληροφορίες από και προς το κεντρικό σύστημα μηχανογράφησης (Τσίμπογλου 1995).

Έτσι ανά πάσα στιγμή γνωρίζουν ακριβώς τα προϊόντα που υπάρχουν ή τις πιθανές ελλείψεις αυτών που υπάρχουν στις αποθήκες. Οι γραμμωτοί κώδικες τοποθετούνται στις παλέτες από τη μεμονωμένη συσκευασία. Έτσι μ' ένα απλό σκανάρισμα της παλέτας και με δεδομένο ότι σ' αυτή είναι τοποθετημένος ο σωστός αριθμός προϊόντων ενημερώνονται άμεσα τα δεδομένα της αποθήκης χωρίς να χρειάζεται ο έλεγχος του κάθε προϊόντος ξεχωριστά. Άμεσα πλέον, είναι γνωστό ποια ώρα και ημέρα πραγματοποιούνται οι περισσότερες πωλήσεις προκειμένου να οργανωθούν σωστά οι προωθητικές τους ενέργειες ή να διατηρείται σταθερό το απόθεμα τους και να προγραμματίζονται οι παραγγελίες τους (Τσίμπογλου 1995).

3.4 Διακίνηση του Κουμ κουάτ

Οι επιχειρήσεις που μεταποιούν κουμ κουάτ διαθέτουν καταστήματα πώλησης στην Κέρκυρα όμως τα προϊόντα αυτά πωλούνται και από όλα τα καταστήματα που διαθέτουν ζαχαρώδη προϊόντα ή ποτά. Τα προϊόντα διατίθενται προς πώληση καθ' όλο το χρόνο, όμως η διάθεση του προϊόντος είναι συγκεντρωμένη σε σύντομο χρονικό διάστημα, αφού το 75% των πωλήσεων τους πραγματοποιείται κατά την θερινή περίοδο κατά την οποία υπάρχουν πάρα πολύ παραθεριστές στο νησί. Το γεγονός αυτό οδηγεί τις επιχειρήσεις να αποθηκεύουν για ένα μεγάλο χρονικό διάστημα το παραγόμενο προϊόν αφού αυτό θα πρέπει να διατεθεί, σχεδόν το σύνολο της παραγωγής, κατά την περίοδο του καλοκαιριού. Για το λόγο αυτό οι επιχειρήσεις διαθέτουν αρκετούς χώρους, αποθήκευσης που ανταποκρίνονται στις ανάγκες των παραγόμενων προϊόντων (Επιτόπια έρευνα).

Τα προϊόντα του κουμ κουάτ γίνονται προσιτά στον καταναλωτή από διάφορα σημεία όπως κάβες, τουριστικά καταστήματα, πολυκαταστήματα όπως σούπερ μάρκετ, ξενοδοχεία, εστιατόρια, ταβέρνες λιμάνια, αεροδρόμια ακόμη και στα καταστήματα αφορολόγητων ειδών (Επιτόπια έρευνα).

Μετά από επιτόπια έρευνα που πραγματοποιήθηκε διαπιστώθηκε ότι τα καταστήματα πώλησης διαθέτουν προϊόντα κουμ κουάτ μόνο μιας επιχείρησης αποφεύγοντας την πώληση προϊόντων των άλλων επιχειρήσεων. Αυτό συμβαίνει διότι οι επιχειρηματίες του κουμ κουάτ προσφέρουν μεν τιμολογιακές εκπτώσεις στους καταστηματάρχες με την υποχρέωση να αποφεύγουν την πώληση ομοειδών προϊόντων.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Από την έρευνα προέκυψε ότι οι κλιματικές και εδαφικές συνθήκες που επικρατούν στο νησί της Κέρκυρας προσφέρονται για την καλλιέργεια του Κουμ κουάτ. Η έκταση στην οποία καλλιεργείται το Κουμ κουάτ είναι περιορισμένη. Η καλλιέργεια γίνεται σε συστηματικούς δενδρώνες αλλά και σε διάσπαρτα δέντρα που έχουν φυτευτεί μεταξύ άλλων εσπεριδοειδών ή ελαιόδεντρων.

Το νωπό προϊόν μεταποιείται σε τρία είδη ζαχαροπλαστικής α) γλυκό του κουταλιού β) ζαχαρωμένες φλούδες γ) μαρμελάδα και δύο είδη ηδύποτων α) λευκό ποτό κουμ κουάτ και β) κόκκινο ποτό κουμ κουάτ. Ακόμη από τα άνθη του κουμ κουάτ παράγεται ένα ηδύποτο του Κουμ κουάτ.

Στο νησί δραστηριοποιούνται πέντε (5) επιχειρήσεις. Οι τέσσερις (4) επιχειρήσεις που είναι οικογενειακές ιδιοπαράγουν την πρώτη ύλη, νωπό καρπό κουμ κουάτ, σε ιδιόκτητες ή ενοικιαζόμενες εκτάσεις και μία (1) προμηθεύεται από τα μέλη της που είναι οι παραγωγοί κουμ κουάτ την πρώτη ύλη. Οι άλλες τέσσερις (4) πρώτες προμηθεύονται νωπό προϊόν από τοπικούς παραγωγούς ή πραγματοποιούν εισαγωγές από την Ιταλία αφού οι ανάγκες της αγοράς δεν καλύπτονται από την δική τους παραγωγή. Ακόμη, οι επιχειρήσεις αυτές διαθέτουν εκθεσιακούς χώρους στις εγκαταστάσεις μεταποίησης όπως και ιδιόκτητα καταστήματα στην πόλη της Κέρκυρας.

Έτσι, στην περίπτωση του Κουμ κουάτ έχουμε μικρές οικογενειακές επιχειρήσεις αλλά και μία (1) επιχείρηση που αποτελείται από παραγωγούς κουμ κουάτ που έχουν καθετοποίηση το σύνολο της παραγωγής τους, αφού οι ίδιες οι επιχειρήσεις παράγουν, μεταποιούν και διαθέτουν τα προϊόντα τους σε ιδιόκτητα καταστήματα.

Στην περίπτωση της Κέρκυρας γίνεται φανερό ότι η παραγωγή προϊόντων που παράγονται, μεταποιούνται και διατίθενται σ' αυτήν την ίδια περιοχή αποτελεί έναν βιώσιμο και ολοκληρωμένο τρόπο ανάπτυξης. Το γεγονός αυτό φαίνεται να επιβεβαιώνεται αφού οι επιχειρήσεις που επεξεργάζονται το κουμ κουάτ λειτουργούν συνεχώς εδώ και πολλές δεκαετίες και υπάρχουν και καινούριες που ιδρύθηκαν στις αρχές του 2000.

Το μεγαλύτερο μέρος του προϊόντος αγοράζεται από τους παραθεριστές του νησιού αφού το μεγαλύτερο μέρος των πωλήσεων πραγματοποιείται κατά τη θερινή περίοδο. Έτσι, τα προϊόντα του κουμ κουάτ σηματοδοτούν και συγχρόνως διαφοροποιούν το τουριστικό προϊόν της Κέρκυρας. Η ανάπτυξη του κουμ κουάτ στην Κέρκυρα υποδεικνύει τις οδούς που θα πρέπει να ακολουθήσουν οι τοπικοί φορείς για την αξιοποίηση των τοπικών περιορισμένων και ιδιαίτερου χαρακτήρα γεωργικών παραγωγών.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Ανδρίτσου Γ. 1979 «Σύγχρονη καλλιέργεια εσπεριδοειδών», Αθήνα, Εκδόσεις Αγροτικός Εκδοτικός Οίκος, σελ. 26, 150
2. Αποστολόπουλος Κ. και Φωτόπουλος Χ. 1999 «Τα μεσογειακά προϊόντα ως παραδοσιακά ελληνικά προϊόντα και το μέλλον των μηχανισμών στήριξης τους », Αθήνα, Εκδόσεις Υπουργείο Γεωργίας
3. Καπαδόχου Δ. 2000 «Ο Αγροτικός πλούτος της Κέρκυρας», Αθήνα, Εκδόσεις Υπουργείο Γεωργίας
4. Κιτσοπανίδης Γ. Καμενίδης Χ. 1997, «Αγροτική οικονομική», Εκδόσεις Ζήτη, Θεσ/νίκη σελ. 286,299,346.
5. Παξιμάδης Δ. 1993 «Προώθηση πωλήσεων και Direct Marketing», Αθήνα, Εκδόσεις Γ. Σ. Μπαρμπερόπουλος
6. Ποντίκης Α. 2003 «Ειδική δεντροκομία εσπεριδοειδή», Εκδόσεις Αθ. Σταμούλης, Αθήνα, σελ.297-301.
7. Πρωτοπαπαδάκης Ε. 1992 «Τα εσπεριδοειδή», Εκδόσεις Γεωργίας και Κτηνοτροφίας, Αθήνα, σελ. 41
8. Ρόδης Π.1995, «Μέθοδοι συντήρησης τροφίμων», Εκδόσεις Α. Σταμούλης, Αθήνα-Πειραιάς, σελ.371.
9. Σκούλας Ν. 2002 «Το εγχειρίδιο του μικρού και μεσαίου επιχειρηματία», Αθήνα, Εκδόσεις Ελληνικά Γράμματα
10. Τζωρτζάκης Κ. 1996 «Η ελληνική προσέγγιση marketing», Αθήνα, Εκδόσεις Rosili, σελ. 446.

11. Ferrell Dibb Simkin Pride 1998, «Strategies of Marketing», Third European Edition
12. Vecchi A.,1995,«Όλα όσα πρέπει να ξέρετε για τα εσπεριδοειδή», Αθήνα, Εκδόσεις Ψυχάλου
13. Κεραμιδάς Κ. και Πασσίσης Μ.,1981, «Ασθένειες εχθροί και ανωμαλίες των ξυμών », Αθήνα, Εκδόσεις COSMOPRESS E.E
14. <http://www.Kumquat.gr/KUMQUAT2/company.htm>
15. http://www.Koumquat.Com/gr_company.htm
16. http://www.vassilakisproducts.gr/Koum_kouat.htm
17. http://ec.europa.eu/agr.culture/qual/el/_bbab_el/htm

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι



Εικόνα 1: Το δέντρο κουμ κουάτ



Εικόνα 2: Ο καρπός κουμ κουάτ



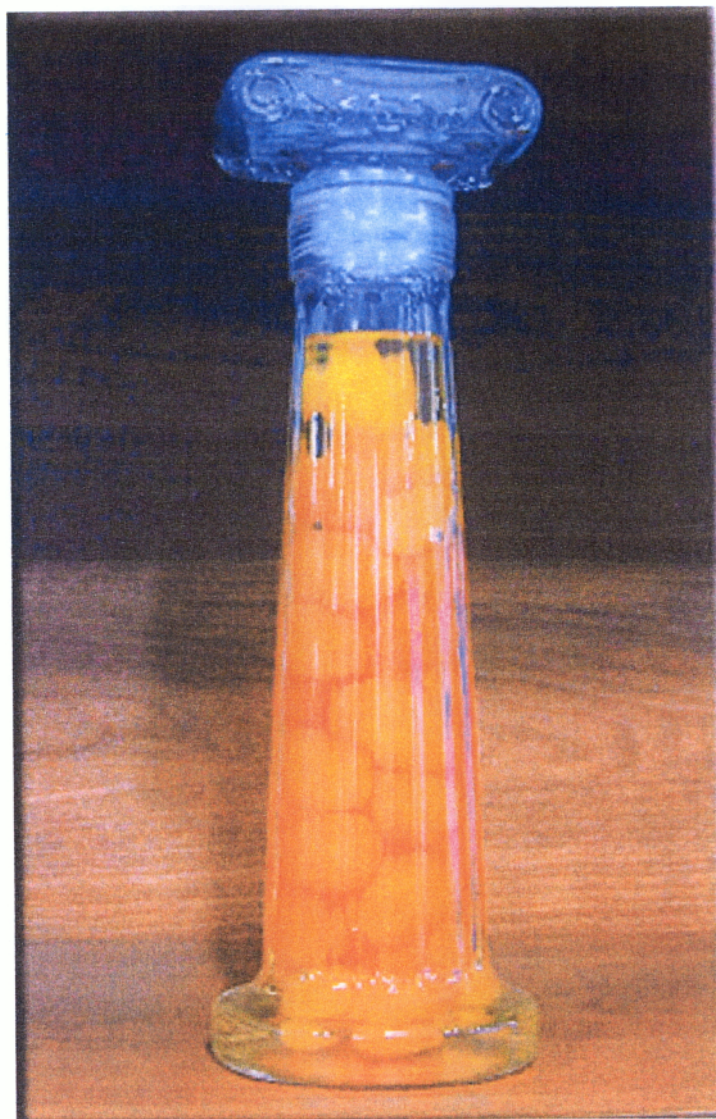
Εικ. 3: Το προϊόν έτοιμο για επεξεργασία



Εικ. 4: Μεταλλικές δεξαμενές όπου γίνεται ανάμιξη υλικών για παρασκευή μαρμελάδας



Εικ. 5: Γλυκό κουταλιού



**Εικ. 6: Ονομασία ΚΟΛΩΝΑ (Γλυκό κουταλιού)
Χωρητικότητα: 500 γρ.**



**Εικ. 7: Ονομασία ΚΑΝΑΤΑ (Γλυκό κουταλιού)
Χωρητικότητα: 200 γρ.**



Εικόνα 8 : Συσκευασίες ζαχαρωμένων φλουδών διαφόρων επιχειρήσεων



Εικόνα 9 : Ζαχαρωμένες Φλούδες



Εικόνα 10 : Ζαχαρωμένες Φλούδες



Εικόνα 11 : Ζαχαρωμένες Φλούδες



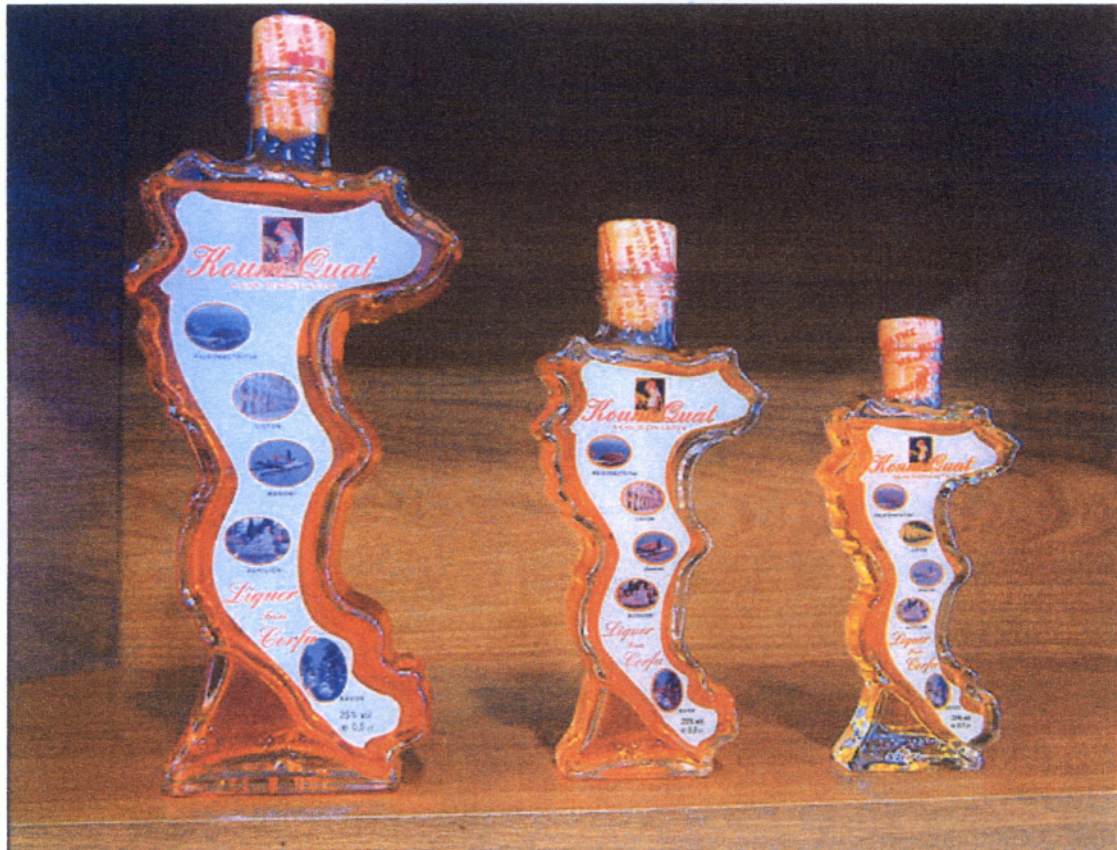
Εικόνα 12 : Συσκευασία μαρμελάδας κουμ κουάτ διαφόρων εταιριών



Εικόνα 13 : Συσκευασία μαρμελάδας κουμ κουάτ



Εικόνα 14 : Συσκευασία μαρμελάδας κουμ κουάτ



**Εικ. 15: Συσκευασία Κόκκινου Λικέρ
Ονομασία: Κέρκυρα
Χωρητικότητα: 600, 200, 100 γρ.**



Εικ. 16: Εκχύλιμα συσκευασίας από Koumquat απόσταγμα
Ονομασία: Κέρκυρα
Χωρητικότητα: 500, 200, 100 γρ.



**Εικ. 17: Ακολουθούν διάφορες συσκευασίες Kumquat που κυκλοφορούν στο εμπόριο.
Ονομασία: Βιολί (Λικέρ)
Χωρητικότητα: 500, 200, 100 γρ.**



**Εικ. 18: Ονομασία: ΚΑΒΑΛΟ (Λικέρ)
Χωρητικότητα: 200 γρ.**



**Εικ. 19: Ονομασία: ΑΣΤΕΡΙ (Λικέρ)
Χωρητικότητα: 200 γρ.**



**Εικ. 20: Ονομασία: ΑΜΦΟΡΕΑΣ (Λικέρ)
Χωρητικότητα: 250 γρ.**



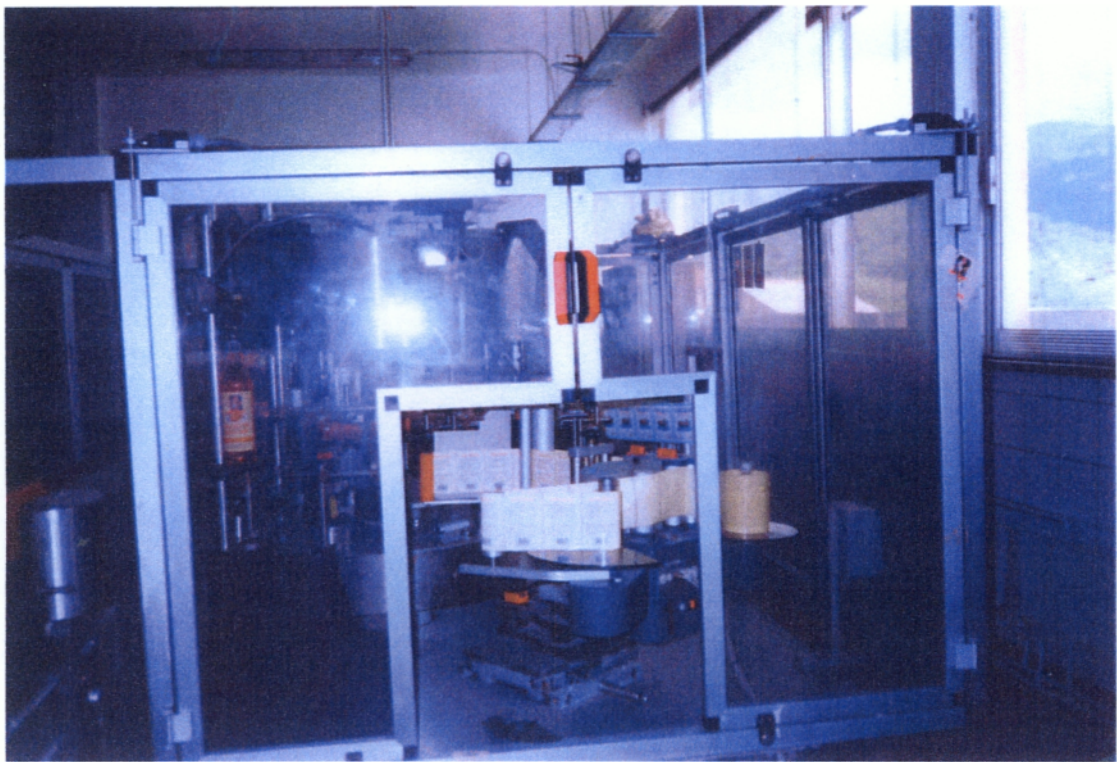
**Εικ. 21: Ονομασία: Σονάτα (Λικέρ)
Χωρητικότητα: 200, 100 γρ.**



Εικ. 22: Κουμ κουάτ από τα άνθη



Εικ. 23: Καθαρισμός και ρήξη του ποτού στα μπουκάλια



Εικ. 24: Επικόλληση ετικετών



Εικ. 25: Χώρος εντός του εργοστασίου που οι επισκέπτες παρακολουθούν την διαδικασία επεξεργασίας του Kumquat.



Εικ. 26: Εκθεσιακός χώρος του εργοστασίου



Εικ. 27: Οι καταναλωτές έχουν την δυνατότητα να δοκιμάσουν τα προϊόντα πριν τα αγοράσουν

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 20ής Μαρτίου 2006

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ.

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, και ιδίως το άρθρο 37,

την πρόταση της Επιτροπής,

τη γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (1),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Η παραγωγή, η παρασκευή και η διανομή των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην οικονομία της Κοινότητας.
- (2) Θα πρέπει να ενθαρρυνθεί η διαφοροποίηση της γεωργικής παραγωγής προκειμένου να επιτευχθεί καλύτερη ισορροπία μεταξύ προσφοράς και ζήτησης στις αγορές. Η προώθηση προϊόντων που παρουσιάζουν ορισμένα χαρακτηριστικά μπορεί να αποτελέσει σημαντικό πλεονέκτημα για την αγροτική οικονομία, ιδίως στις μειονεκτικές ή στις απομακρυσμένες περιοχές, εξασφαλίζοντας, αφενός, τη βελτίωση του γεωργικού εισοδήματος και, αφετέρου, τη συγκράτηση του αγροτικού πληθυσμού σε αυτές τις περιοχές.
- (3) Ένας σταθερά αυξανόμενος αριθμός καταναλωτών δίνει προτεραιότητα, όσον αφορά τη διατροφή του, μάλλον στην ποιότητα παρά στην ποσότητα. Η εν λόγω αναζήτηση ιδιότυπων προϊόντων λαμβάνει τη μορφή, μεταξύ άλλων, ζήτησης γεωργικών προϊόντων ή τροφίμων ορισμένης γεωγραφικής καταγωγής.
- (4) Λόγω της ποικιλομορφίας των προϊόντων που διατίθενται στην αγορά και της πληθώρας των πληροφοριών που τα αφορούν, ο καταναλωτής θα πρέπει, προκειμένου να κάνει καλύτερες επιλογές, να διαθέτει σαφείς και συνοπτικές πληροφορίες για την καταγωγή του προϊόντος.
- (5) Τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα υπόκεινται, όσον αφορά την επισήμανσή τους, στους γενικούς κανόνες που θεσπίζονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2000, για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών

μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων (2). Λόγω της ιδιαιτερίας τους, θα πρέπει να θεσπιστούν ειδικές συμπληρωματικές διατάξεις για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που προέρχονται από μια οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, οι οποίες θα απαιτούν από τους παραγωγούς να χρησιμοποιούν τα κατάλληλα κοινοτικά σύμβολα ή ενδείξεις στη συσκευασία. Η χρήση αυτών των συμβόλων ή των ενδείξεων θα πρέπει να καταστεί υποχρεωτική στην περίπτωση των κοινοτικών ονομασιών ούτως ώστε, αφενός, να γίνουν ευρύτερα γνωστά στους καταναλωτές τα προϊόντα της εν λόγω κατηγορίας και οι εγγυήσεις που συνδέονται με αυτά και, αφετέρου, να καταστεί δυνατή η ευκολότερη αναγνώριση των εν λόγω προϊόντων στην αγορά ώστε να διευκολύνονται οι έλεγχοι. Θα πρέπει να παρασχεθεί μια εύλογη προθεσμία στους εμπλεκόμενους για να προσαρμοθούν στην εν λόγω υποχρέωση.

- (6) Θα πρέπει να προβλεφθεί μια κοινοτική προσέγγιση σχετικά με τις ονομασίες προέλευσης και τις γεωγραφικές ενδείξεις. Πράγματι, ένα πλαίσιο κοινοτικών κανόνων που θα περιλαμβάνει ένα καθεστώς προστασίας θα επιτρέψει στις γεωγραφικές ενδείξεις και στις ονομασίες προέλευσης να αναπτυχθούν, δεδομένου ότι το εν λόγω πλαίσιο θα παρέχει, μέσω μιας πιο ομοιόμορφης προσέγγισης, δικαιο ανταγωνισμό μεταξύ των παραγωγών προϊόντων που δικαιούνται τις εν λόγω ενδείξεις και θα ενισχύει την αξιοπιστία αυτών των προϊόντων στα μάτια των καταναλωτών.
- (7) Οι προβλεπόμενοι κανόνες θα πρέπει να εφαρμόζονται χωρίς παρεμβολή της κείμενης κοινοτικής νομοθεσίας σχετικά με τους οίνους και τα ονοπνευματώδη ποτά.
- (8) Το πεδίο εφαρμογής του παρόντος κανονισμού θα πρέπει να περιοριστεί σε ορισμένα γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα, των οποίων τα χαρακτηριστικά έχουν σχέση με τη γεωγραφική καταγωγή του προϊόντος ή του τροφίμου. Ωστόσο, αυτό το πεδίο εφαρμογής θα μπορούσε να επεκταθεί προκειμένου να συμπεριλάβει και άλλα γεωργικά προϊόντα ή τρόφιμα.
- (9) Υπό το πρίσμα των υφιστάμενων πρακτικών, θα πρέπει να ορισθούν δύο διαφορετικά επίπεδα γεωγραφικής αναφοράς, ήτοι οι προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις και οι προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης.
- (10) Ένα γεωργικό προϊόν ή ένα τρόφιμο που φέρει τέτοια περιγραφή, θα πρέπει να πληροί ορισμένους όρους που απαριθμούνται στις προδιαγραφές.

(1) Δεν δημοσιεύθηκε ακόμη στην Επίσημη Εφημερίδα.

(2) ΕΕ L 109 της 6.5.2000, σ. 29· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 2003/89/ΕΚ (ΕΕ L 308 της 25.11.2003, σ. 13).

- (11) Για να δικαιούνται προστασία στα κράτη μέλη, οι γεωγραφικές ενδείξεις και οι ονομασίες προέλευσης θα πρέπει να καταχωρίζονται σε κοινοτικό επίπεδο. Η καταχώριση σε μητρώο θα πρέπει επίσης να εξασφαλίζει την ενημέρωση των επαγγελματιών και των καταναλωτών. Προκειμένου να διασφαλιστεί ότι οι καταχωρισμένες κοινοτικές ονομασίες πληρούν τους όρους που καθορίζονται από τον παρόντα κανονισμό, η εξέταση των αιτήσεων θα πρέπει να διενεργείται από τις εθνικές αρχές του ενδιαφερόμενου κράτους μέλους, τηρώντας τις ελάχιστες κοινές διατάξεις που περιλαμβάνουν μια εθνική διαδικασία ένστασης. Στη συνέχεια, η Επιτροπή θα πρέπει να εμπλέκεται σε μια εξέταση που θα αποσκοπεί να διασφαλίσει ότι οι αιτήσεις πληρούν τους όρους που καθορίζονται από τον παρόντα κανονισμό και ότι υπάρχει ομοιόμορφη προσέγγιση μεταξύ των κρατών μελών.
- (12) Η συμφωνία όσον αφορά τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας στον τομέα του εμπορίου (συμφωνία TRIPS του 1994, η οποία περιέχεται στο παράρτημα ΙΓ της συμφωνίας για την ίδρυση του Παγκοσμίου Οργανισμού Εμπορίου) περιλαμβάνει λεπτομερείς διατάξεις σχετικά με την ύπαρξη, την απόκτηση, το εύρος, τη διατήρηση και την επιβολή της εφαρμογής των δικαιωμάτων πνευματικής ιδιοκτησίας.
- (13) Η προστασία μέσω της καταχώρισης, η οποία παρέχεται από τον παρόντα κανονισμό, θα πρέπει να είναι ανοικτή για τις γεωγραφικές ενδείξεις τρίτων χωρών, όταν οι εν λόγω ενδείξεις προστατεύονται στη χώρα καταγωγής τους.
- (14) Η διαδικασία καταχώρισης θα πρέπει να επιτρέπει σε κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον σε κράτος μέλος ή σε τρίτη χώρα, να ασκεί τα δικαιώματά του κοινοποιώντας τις ενστάσεις του.
- (15) Θα πρέπει να υπάρχουν διαδικασίες που να επιτρέπουν, μετά την καταχώριση, την τροποποίηση των προδιαγραφών, κατόπιν αιτήματος ομάδων που έχουν έννομο συμφέρον, υπό το πρίσμα της τεχνολογικής πρόόδου και την ακύρωση της γεωγραφικής ένδειξης ή της ονομασίας προέλευσης ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου, ιδίως εάν το εν λόγω προϊόν ή το τρόφιμο παύσει να συμφωνεί με τις προδιαγραφές βάσει των οποίων χορηγήθηκε η γεωγραφική ένδειξη ή η ονομασία προέλευσης.
- (16) Οι ονομασίες προέλευσης και οι γεωγραφικές ενδείξεις που προστατεύονται στο κοινοτικό έδαφος θα πρέπει να υπόκεινται σε ένα εποπτικό σύστημα επίσημων ελέγχων, το οποίο να εδράζεται σε ένα σύστημα ελέγχου που να εγγράφεται στο πλαίσιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τη διενέργεια επίσημων ελέγχων συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων⁽¹⁾, συμπεριλαμβανομένου ενός συστήματος ελέγχων για την εξασφάλιση της συμμόρφωσης προς τις προδιαγραφές που ισχύουν για τα οικεία γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα.
- (17) Θα πρέπει να επιτρέπεται στα κράτη μέλη να επιβάλλουν τέλη προκειμένου να καλύπτονται τα συνεπαγόμενα έξοδα.
- (18) Τα μέτρα που είναι αναγκαία για την εφαρμογή του παρόντος κανονισμού θα πρέπει να θεσπισθούν σύμφωνα με την απόφαση 1999/468/ΕΚ του Συμβουλίου, της 28ης Ιουνίου 1999, για τον καθορισμό των όρων άσκησης των εκτελεστικών αρμοδιοτήτων που ανατίθενται στην Επιτροπή⁽²⁾.
- (19) Οι ονομασίες που έχουν ήδη καταχωριστεί δυνάμει του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου, της 14ης Ιουλίου 1992, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων⁽³⁾, κατά την ημερομηνία έναρξης ισχύος του παρόντος κανονισμού, θα πρέπει να εξακολουθήσουν να απολαμβάνουν της προστασίας που προβλέπεται από τον παρόντα κανονισμό και να καταχωρισθούν αυτομάτως στο μητρώο. Θα πρέπει, εξάλλου, να προβλεφθούν μεταβατικά μέτρα που θα εφαρμόζονται στις αιτήσεις καταχώρισης τις οποίες παραλαμβάνει η Επιτροπή πριν από την έναρξη ισχύος του παρόντος κανονισμού.
- (20) Για λόγους σαφήνειας και διαφάνειας, ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 θα πρέπει να καταργηθεί και να αντικατασταθεί από τον παρόντα κανονισμό.

ΕΞΕΛΑΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Πεδίο εφαρμογής

1. Ο παρών κανονισμός θεσπίζει τους κανόνες προστασίας των ονομασιών προέλευσης και των γεωγραφικών ενδείξεων των γεωργικών προϊόντων που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και που απαριθμούνται στο παράρτημα Ι της συνθήκης και των τροφίμων που απαριθμούνται στο παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού, καθώς και των γεωργικών προϊόντων που απαριθμούνται στο παράρτημα ΙΙ του παρόντος κανονισμού.

Ωστόσο, ο παρών κανονισμός δεν εφαρμόζεται στα προϊόντα του αμπελοοικονομικού τομέα, πλην των ξυδιών οίνου, ούτε στα οινοπνευματώδη ποτά. Η παρούσα παράγραφος εφαρμόζεται με την επιφύλαξη της εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 του Συμβουλίου, της 17ης Μαΐου 1999, για την κοινή οργάνωση της αμπελοοικονομικής αγοράς⁽⁴⁾.

Τα παραρτήματα Ι και ΙΙ του παρόντος κανονισμού μπορούν να τροποποιούνται σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 15 παράγραφος 2.

2. Ο παρών κανονισμός εφαρμόζεται με την επιφύλαξη άλλων ειδικών κοινοτικών διατάξεων.

⁽¹⁾ ΕΕ L 184 της 17.7.1999, σ. 23.

⁽²⁾ ΕΕ L 208 της 24.7.1992, σ. 1· κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 806/2003 (ΕΕ L 122 της 16.5.2003, σ. 1).

⁽³⁾ ΕΕ L 179 της 14.7.1999, σ. 1.

⁽⁴⁾ ΕΕ L 165 της 30.4.2004, σ. 1· διορθωμένη έκδοση στην ΕΕ L 191 της 28.5.2004, σ. 1.

3. Η οδηγία 98/34/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 22ας Ιουνίου 1998, για την καθιέρωση μιας διαδικασίας πληροφόρησης στον τομέα των τεχνικών προτύπων και προδιαγραφών και των κανόνων σχετικά με τις υπηρεσίες της κοινωνίας των πληροφοριών (*), δεν εφαρμόζεται ούτε για τις ονομασίες προέλευσης, ούτε για τις γεωγραφικές ενδείξεις που καλύπτονται από τον παρόντα κανονισμό.

Άρθρο 2

Ονομασία προέλευσης και γεωγραφική ένδειξη

1. Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού, νοούνται ως:

α) «ονομασία προέλευσης»: το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται για την περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου.

— που κατάγεται από τη συγκεκριμένη περιοχή, τον συγκεκριμένο τόπο ή τη συγκεκριμένη χώρα.

— του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται ουσιαστικά ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που περιλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες, και

— του οποίου η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία πραγματοποιούνται στην οριοδητημένη γεωγραφική περιοχή·

β) «γεωγραφική ένδειξη»: το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται για την περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου:

— που κατάγεται από την εν λόγω περιοχή, τον συγκεκριμένο τόπο ή την εν λόγω χώρα, και

— του οποίου η συγκεκριμένη ποιότητα, η φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά μπορούν να αποδοθούν στην εν λόγω γεωγραφική καταγωγή, και

— του οποίου η παραγωγή ή/και η μεταποίηση ή/και η επεξεργασία πραγματοποιούνται στην οριοδητημένη γεωγραφική περιοχή.

2. Θεωρούνται επίσης ως ονομασίες προέλευσης ή γεωγραφικές ενδείξεις, τα παραδοσιακά, γεωγραφικά ή μη, ονόματα που περιγράφουν ένα γεωργικό προϊόν ή ένα τρόφιμο το οποίο πληροί τους όρους που προβλέπονται στην παράγραφο 1.

3. Παρά την παράγραφο 1 στοιχείο α), ορισμένες γεωγραφικές ενδείξεις εξομοιούνται προς ονομασίες προέλευσης εάν οι πρώτες ύλες των σχετικών προϊόντων προέρχονται από γεωγραφική περιοχή ευρύτερη ή διαφορετική από την περιοχή μεταποίησης, εφόσον:

α) η περιοχή παραγωγής της πρώτης ύλης οριοθετείται:

β) υπάρχουν ειδικοί όροι παραγωγής των πρώτων υλών· και

γ) υπάρχει ένα καθεστώς ελέγχου που εξασφαλίζει την τήρηση των όρων που προβλέπονται στο στοιχείο β).

Οι εν λόγω ονομασίες πρέπει να έχουν αναγνωρισθεί ως ονομασίες προέλευσης στη χώρα προέλευσης πριν από την 1η Μαΐου 2004.

Άρθρο 3

Κοινός χαρακτήρας, σύγκρουση με ονόματα φυτικών ποικιλιών, ζωικών φυλών, ομώνυμων και εμπορικών σημάτων

1. Ονόματα τα οποία έχουν καταστεί κοινά δεν καταχωρίζονται.

Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού, ως «ονομασία που έχει καταστεί κοινή» νοείται το όνομα γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου το οποίο, αν και αναφέρεται στον τόπο ή στην περιοχή όπου το εν λόγω γεωργικό προϊόν ή το τρόφιμο έχει αρχικά παραχθεί ή διατεθεί στην αγορά, έχει καταστεί κοινή ονομασία γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου στην Κοινότητα.

Για να διαπιστωθεί εάν ένα όνομα έχει καταστεί κοινό, λαμβάνονται υπόψη όλοι οι παράγοντες, ιδίως δε:

α) η υφιστάμενη κατάσταση στα κράτη μέλη και στις ζώνες καταβάλλσης

β) το σχετικό εθνικό ή κοινοτικό δικαίω.

2. Ένα όνομα δεν μπορεί να καταχωρίζεται ως ονομασία προέλευσης ή ως γεωγραφική ένδειξη όταν συγχέεται με το όνομα φυτικής ποικιλίας ή ζωικής φυλής και ενδέχεται, ως εκ τούτου, να παραπλανήσει τον καταναλωτή ως προς την πραγματική καταγωγή του προϊόντος.

3. Κατά την καταχώριση ονομασίας πλήρως ή εν μέρει ομώνυμης με ονομασία που έχει ήδη καταχωρισθεί δυνάμει του παρόντος κανονισμού, λαμβάνονται δεόντως υπόψη οι τοπικές και παραδοσιακές χρήσεις και οι πραγματικοί κίνδυνοι σύγχυσης. Ιδίως:

α) μια ομώνυμη ονομασία που δημιουργεί στον καταναλωτή την εσφαλμένη εντύπωση ότι τα προϊόντα προέρχονται από άλλο έδαφος δεν καταχωρίζεται, έστω και εάν είναι ορθή όσον αφορά το έδαφος, την περιοχή ή την τοποθεσία από την οποία προέρχονται τα συγκεκριμένα γεωργικά προϊόντα ή τρόφιμα·

β) η χρήση μιας καταχωρισμένης ομώνυμης ονομασίας επιτρέπεται μόνον υπό πρακτικές προϋποθέσεις που εξασφαλίζουν ότι η ομώνυμη ονομασία, η οποία καταχωρίστηκε μεταγενέστερα, διακρίνεται σαφώς από εκείνη που έχει ήδη καταχωρισθεί, λαμβανομένης υπόψη της ανάγκης να εξασφαλίζεται ισότιμη μεταχείριση των ενδιαφερόμενων παραγωγών και να μην παραπλανάται ο καταναλωτής.

(*) ΕΕ L 204 της 21.7.1998, σ. 37.

4. Μια ονομασία προέλευσης ή μια γεωγραφική ένδειξη δεν καταχωρίζεται όταν, λαμβανομένης υπόψη της φήμης ενός εμπορικού σήματος, της αναγνωρισιμότητάς του και της διάρκειας χρησιμοποίησής του, η καταχώριση θα μπορούσε να παραπλανήσει τον καταναλωτή όσον αφορά την αληθινή ταυτότητα του προϊόντος.

Άρθρο 4

Προδιαγραφές του προϊόντος

1. Για να καταστεί επιλέξιμο για προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) ή προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ), ένα γεωργικό προϊόν ή ένα τρόφιμο πρέπει να είναι σύμφωνο με τις προδιαγραφές του προϊόντος.

2. Οι προδιαγραφές του προϊόντος περιλαμβάνουν τουλάχιστον τα ακόλουθα:

- α) το όνομα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου, που λαμβάνει την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη·
 - β) την περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου, συμπεριλαμβανομένων, ενδεχομένως, των πρώτων υλών, και τα κυριότερα φυσικά, χημικά, μικροβιολογικά ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου·
 - γ) την οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής και, ενδεχομένως, τα στοιχεία που καταδεικνύουν την τήρηση των προϋποθέσεων που προβλέπονται στο άρθρο 2 παράγραφος 3·
 - δ) αποδεικτικά στοιχεία ότι το γεωργικό προϊόν ή το τρόφιμο κατάγεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο άρθρο 2 παράγραφος 1 στοιχείο α) ή β), ανάλογα με την περίπτωση·
 - ε) περιγραφή της μεθόδου παρασκευής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου και, ενδεχομένως, τις τοπικές, αυθεντικές και συνήθεις μεθόδους, καθώς και στοιχεία σχετικά με τη συσκευασία, όταν η αιτούσα ομάδα, κατά την έννοια του άρθρου 5 παράγραφος 1, ορίζει και αιτιολογεί ότι η συσκευασία πρέπει να πραγματοποιείται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή προκειμένου να διασφαλίζεται η ποιότητα, ή να εξασφαλίζεται η καταγωγή ή να εξασφαλίζεται ο έλεγχος·
- στ) στοιχεία που τεκμηριώνουν:
- i) τον δεσμό μεταξύ της ποιότητας ή των χαρακτηριστικών του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου και του γεωγραφικού περιβάλλοντος που αναφέρεται στο άρθρο 2 παράγραφος 1 στοιχείο α) ή, ανάλογα με την περίπτωση,
 - ii) τον δεσμό μεταξύ μιας καθορισμένης ποιότητας, της φήμης ή άλλου χαρακτηριστικού του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου και της γεωγραφικής καταγωγής που αναφέρεται στο άρθρο 2 παράγραφος 1 στοιχείο β)·

ζ) το όνομα και τη διεύθυνση των αρχών ή φορέων που ελέγχουν τη συμμόρφωση προς τις διατάξεις των προδιαγραφών, καθώς και τα συγκεκριμένα καθήκοντά τους·

η) τυχόν ειδικούς κανόνες επισήμανσης σχετικά με το συγκεκριμένο γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο·

θ) τυχόν απαιτήσεις που προβλέπονται από κοινοτικές ή εθνικές διατάξεις.

Άρθρο 5

Αίτηση καταχώρισης

1. Μόνο μια ομάδα δικαιούται να υποβάλλει αίτηση καταχώρισης.

Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού, ως «ομάδα» νοείται, ανεξάρτητα από τη νομική της μορφή ή σύνθεση, κάθε οργάνωση παραγωγών ή μεταποιητών οι οποίοι ασχολούνται με το ίδιο γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο. Στην ομάδα μπορούν να συμμετέχουν και άλλοι ενδιαφερόμενοι. Ένα φυσικό ή νομικό πρόσωπο μπορεί να εξομοιούται προς ομάδα, σύμφωνα με τους λεπτομερείς κανόνες που αναφέρονται στο άρθρο 16 στοιχείο γ).

Στην περίπτωση ονομασίας η οποία περιγράφει μια διασυνοριακή γεωγραφική περιοχή ή παραδοσιακής ονομασίας που συνδέεται με διασυνοριακή γεωγραφική περιοχή, διάφορες ομάδες μπορούν να υποβάλλουν κοινή αίτηση, σύμφωνα με τους λεπτομερείς κανόνες που αναφέρονται στο άρθρο 16 στοιχείο γ).

2. Μια ομάδα επιτρέπεται να υποβάλλει αίτηση καταχώρισης μόνο για τα γεωργικά προϊόντα ή τα τρόφιμα που παράγει ή αποκτήα.

3. Η αίτηση καταχώρισης περιλαμβάνει τουλάχιστον τα ακόλουθα:

- α) το όνομα και τη διεύθυνση της αιτούσας ομάδας·
- β) τις προδιαγραφές που προβλέπονται στο άρθρο 4·
- γ) ένα ενιαίο έγγραφο με τα ακόλουθα στοιχεία:

i) τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών: την ονομασία, την περιγραφή του προϊόντος, συμπεριλαμβανομένων, ανάλογα με την περίπτωση, των ειδικών κανόνων που αφορούν τη συσκευασία και την επισήμανσή του, και τη συνοπτική περιγραφή της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

ii) την περιγραφή του δεσμού του προϊόντος με το γεωγραφικό περιβάλλον ή τη γεωγραφική καταγωγή που αναφέρονται στο άρθρο 2 παράγραφος 1 στοιχεία α) ή β), ανάλογα με την περίπτωση, συμπεριλαμβανομένων, ενδεχομένως, των ειδικών στοιχείων της περιγραφής του προϊόντος ή της μεθόδου απόκτησης που τεκμηριώνουν τον δεσμό αυτόν.

4. Όταν η αίτηση καταχώρισης αφορά γεωγραφική περιοχή που βρίσκεται εντός δεδομένου κράτους μέλους, η αίτηση απευθύνεται στο κράτος μέλος στο οποίο βρίσκεται η εν λόγω περιοχή.

Το κράτος μέλος εξετάζει την αίτηση με τα κατάλληλα μέσα, προκειμένου να εξακριβώσει εάν είναι αιτιολογημένη και εάν πληροί τους όρους του παρόντος κανονισμού.

5. Στο πλαίσιο της εξέτασης που προβλέπεται στην παράγραφο 4, δεύτερο εδάφιο, το κράτος μέλος κάνει εθνική διαδικασία ένστασης, εξασφαλίζοντας την αναγκαία δημοσιότητα της εν λόγω αίτησης και προβλέποντας εύλογη περίοδο κατά τη διάρκεια της οποίας, κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει στην επικράτειά του, μπορεί να υποβάλει ένσταση κατά της αίτησης.

Το κράτος μέλος εξετάζει το παραδεκτό των ενστάσεων που λαμβάνει, σύμφωνα με κριτήρια που αναφέρονται στο άρθρο 7, παράγραφος 3, πρώτο εδάφιο.

Εάν το κράτος μέλος θεωρεί ότι πληρούνται οι απαιτήσεις του παρόντος κανονισμού, λαμβάνει ευνοϊκή απόφαση και διαβιβάζει στην Επιτροπή τα έγγραφα που αναφέρονται στην παράγραφο 7 προκειμένου να ληφθεί η τελική απόφαση. Σε ανύψιτη περίπτωση, το κράτος μέλος αποφασίζει την απόρριψη της αίτησης.

Το κράτος μέλος εξασφαλίζει τη δημοσιοποίηση της ευνοϊκής του απόφασης και ότι κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον διαθέτει δυνατότητες προσφυγής.

Το κράτος μέλος εξασφαλίζει τη δημοσίευση των προδιαγραφών στην οποία βασίζεται η ευνοϊκή του απόφαση, και διασφαλίζει την ηλεκτρονική πρόσβαση στις προδιαγραφές αυτές.

6. Το κράτος μέλος μπορεί να χορηγεί, μεταβατικά μόνον, προστασία δυνάμει του παρόντος κανονισμού, σε εθνικό επίπεδο, στην ονομασία και, ενδεχομένως, περίοδο προσαρμογής, από την ημερομηνία υποβολής της αίτησης στην Επιτροπή.

Η περίοδος προσαρμογής που προβλέπεται στο πρώτο εδάφιο μπορεί να χορηγείται μόνον υπό τον όρο ότι οι ενδιαφερόμενες επιχειρήσεις έχουν διαθέσει νόμιμα στο εμπόριο τα συγκεκριμένα προϊόντα, χρησιμοποιώντας αδιαλείπτως τις σχετικές ονομασίες τουλάχιστον κατά τη διάρκεια των πέντε προηγούμενων ετών και έχουν αποδείξει το γεγονός αυτό κατά την εθνική διαδικασία ένστασης που αναφέρεται στην παράγραφο 5 πρώτο εδάφιο.

Η μεταβατική εθνική προστασία παύει από την ημερομηνία κατά την οποία λαμβάνεται απόφαση καταχώρισης δυνάμει του παρόντος κανονισμού.

Σε περίπτωση που η ονομασία δεν καταχωρισθεί δυνάμει του παρόντος κανονισμού, οι συνέπειες της μεταβατικής εθνικής προστασίας αποστέλουν αποκλειστική ευθύνη του οικείου κράτους μέλους.

Τα μέτρα που λαμβάνουν τα κράτη μέλη δυνάμει του πρώτου εδαφίου παράγουν αποτελέσματα μόνον σε εθνικό επίπεδο και δεν επηρεάζουν το ενδοκοινοτικό ή το διεθνές εμπόριο.

7. Για κάθε ευνοϊκή απόφαση που προβλέπεται στην παράγραφο 5 τρίτο εδάφιο, το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος διαβιβάζει στην Επιτροπή:

α) το όνομα και τη διεύθυνση της αιτούσας ομάδας·

β) το ενιαίο έγγραφο που αναφέρεται στην παράγραφο 3 στοιχείο γ)·

γ) δήλωση του κράτους μέλους ότι θεωρεί ότι η υποβληθείσα από την ομάδα αίτηση, για την οποία έχει ληφθεί ευνοϊκή απόφαση, πληροί του όρους του παρόντος κανονισμού και τις διατάξεις που εκδίδονται κατ' εφαρμογή του·

δ) την παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών που αναφέρονται στην παράγραφο 5 πέμπτο εδάφιο.

8. Τα κράτη μέλη θεσπίζουν τις αναγκαίες νομοθετικές, κανονιστικές ή διοικητικές διατάξεις για την τήρηση των παραγράφων 4 έως 7, όχι αργότερα από τις 31 Μαρτίου 2007.

9. Όταν η αίτηση καταχώρισης αφορά γεωγραφική περιοχή που βρίσκεται εντός τρίτης χώρας, περιλαμβάνει τα στοιχεία που προβλέπονται στην παράγραφο 3, καθώς και στοιχεία που αποδεικνύουν ότι η εν λόγω ονομασία προστατεύεται στη χώρα καταγωγής της.

Η αίτηση απευθύνεται στην Επιτροπή, είτε απ' ευθείας, είτε μέσω των αρχών της ενδιαφερόμενης τρίτης χώρας.

10. Τα έγγραφα που αναφέρονται στο παρόν άρθρο και αποστέλλονται στην Επιτροπή, συντάσσονται σε μία από τις επίσημες γλώσσες των οργάνων της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή συνοδεύονται από επικυρωμένη μετάφραση σε μία από τις γλώσσες αυτές.

Άρθρο 6

Εξέταση από την Επιτροπή

1. Η Επιτροπή εξετάζει, με τα κατάλληλα μέσα, την αίτηση που παραλαμβάνει σύμφωνα με το άρθρο 5, προκειμένου να εξακριβώσει εάν είναι αιτιολογημένη και εάν πληροί τους όρους που καθορίζονται από τον παρόντα κανονισμό. Η εξέταση αυτή δεν θα πρέπει να διαρκεί περισσότερο από 12 μήνες.

Κάθε μήνα, η Επιτροπή δημοσιοποιεί τον κατάλογο των ονομασιών για τις οποίες της έχουν υποβληθεί αιτήσεις καταχώρισης, καθώς και την ημερομηνία υποβολής τους στην Επιτροπή.

2. Εάν, βάσει της εξέτασης που διεξάγεται σύμφωνα με την παράγραφο 1 πρώτο εδάφιο, η Επιτροπή κρίνει ότι πληρούνται οι όροι του παρόντος κανονισμού, δημοσιεύει στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* το ενιαίο έγγραφο και την παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών που προβλέπεται στο άρθρο 5 παράγραφος 5 πέμπτο εδάφιο.

Σε αντίθετη περίπτωση, η Επιτροπή αποφασίζει, σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 15 παράγραφος 2, την απόρριψη της αίτησης καταχώρισης.

Άρθρο 7

Ένσταση/απόφαση καταχώρισης

1. Εντός έξι μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*, η οποία προβλέπεται στο άρθρο 6 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο, κάθε κράτος μέλος ή τρίτη χώρα δύναται να υποβάλλει ένσταση κατά της προτεινόμενης καταχώρισης, καταθέτοντας δεόντως αιτιολογημένη δήλωση στην Επιτροπή.

2. Κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο το οποίο έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε άλλο κράτος μέλος εκτός από αυτό το οποίο ζητά την καταχώριση ή σε τρίτη χώρα, μπορεί επίσης να υποβάλλει ένσταση κατά της προβλεπόμενης καταχώρισης, καταθέτοντας δεόντως αιτιολογημένη δήλωση.

Τα φυσικά ή τα νομικά πρόσωπα που είναι εγκατεστημένα ή διαμένουν σε κράτος μέλος καταθέτουν τη δήλωση στο κράτος μέλος αυτό εντός προθεσμίας η οποία επιτρέπει την υποβολή ένστασης σύμφωνα με την παράγραφο 1.

Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που είναι εγκατεστημένα ή διαμένουν σε τρίτη χώρα, καταθέτουν τη δήλωση στην Επιτροπή, είτε απευθείας, είτε μέσω των αρχών της οικείας τρίτης χώρας, εντός της προθεσμίας που καθορίζεται στην παράγραφο 1.

3. Γίνονται δεκτές μόνον οι δηλώσεις ένστασης οι οποίες παραλαμβάνονται στην Επιτροπή εντός της προθεσμίας που καθορίζεται στην παράγραφο 1 και οι οποίες

- α) δεικνύουν την μη τήρηση των όρων που αναφέρονται στο άρθρο 2· ή
- β) δεικνύουν ότι η καταχώριση του προτεινόμενου ονόματος είναι αντίθετη με τις παραγράφους 2, 3 και 4 του άρθρου 3· ή
- γ) δεικνύουν ότι η καταχώριση της προτεινόμενης ονομασίας θα έβλαπτε την ύπαρξη μιας πλήρως ή μερικώς ταυτόσημης ονομασίας ή ενός εμπορικού σήματος ή την ύπαρξη προϊόντων τα οποία κυκλοφορούσαν νομίμως στην αγορά επί πέντε τουλάχιστον έτη πριν από την ημερομηνία δημοσίευσης που αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 2· ή

δ) παρέχουν στοιχεία τα οποία επιτρέπουν να συναχθεί το συμπέρασμα ότι η ονομασία της οποίας ζητείται η καταχώριση είναι κοινή κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1.

Η Επιτροπή εξετάζει το παραδεκτό των ενστάσεων.

Τα κριτήρια που προβλέπονται στο πρώτο εδάφιο στοιχεία β), γ) και δ), αξιολογούνται στο επίπεδο της Κοινότητας, πράγμα που στην περίπτωση των δικαιωμάτων πνευματικής ιδιοκτησίας αφορά μόνον το έδαφος ή τα εδάφη όπου προστατεύονται τα εν λόγω δικαιώματα.

4. Εάν η Επιτροπή δεν παραλάβει καμία παραδεκτή ένσταση δύναμει της παραγράφου 3, καταχωρίζει το όνομα.

Η καταχώριση δημοσιεύεται στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

5. Εάν μια ένσταση είναι παραδεκτή σύμφωνα με την παράγραφο 3, η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερομένους να προβούν στις κατάλληλες διαβουλεύσεις.

Εάν οι ενδιαφερόμενοι καταλήξουν σε συμφωνία εντός έξι μηνών, κοινοποιούν στην Επιτροπή όλους τους παράγοντες που επέτρεψαν την επίτευξη της συμφωνίας αυτής, συμπεριλαμβανομένων της γνώμης του αιτούντος και της γνώμης του ενισταμένου. Εάν οι πληροφορίες που έχουν δημοσιευθεί σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2, δεν έχουν τροποποιηθεί ή έχουν υποστεί επουσιώδεις μόνον τροποποιήσεις που καθορίζονται σύμφωνα με το άρθρο 16 στοιχείο η), η Επιτροπή ενεργεί σύμφωνα με την παράγραφο 4 του παρόντος άρθρου. Αλλιώς, η Επιτροπή επαναλαμβάνει την εξέταση που προβλέπεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1.

Εάν δεν επιτευχθεί συμφωνία, η Επιτροπή λαμβάνει απόφαση σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 15 παράγραφος 2, λαμβάνοντας υπόψη τις θεμικές και παραδοσιακές χρήσεις και τους πραγματικούς κινδύνους σύγχυσης.

Η απόφαση δημοσιεύεται στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

6. Η Επιτροπή ενημερώνει το μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων.

7. Τα έγγραφα που προβλέπονται στο παρόν άρθρο και αποστέλλονται στην Επιτροπή, συντάσσονται σε μία από τις επίσημες γλώσσες των οργάνων της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή συνοδεύονται από επακυρωμένη μετάφραση σε μία από τις γλώσσες αυτές.

Άρθρο 8

Ονομασίες, ενδείξεις και σύμβολα

1. Μια ονομασία που καταχωρίζεται δυνάμει του παρόντος κανονισμού μπορεί να χρησιμοποιείται από κάθε εμπορευόμενο που διαθέτει στο εμπόριο γεωργικά προϊόντα ή τρόφιμα τα οποία είναι σύμφωνα με τις αντίστοιχες προδιαγραφές.

2. Στην επισήμανση των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων, καταγωγής Κοινότητας, τα οποία διατίθενται στο εμπόριο με ονομασία καταχωρισμένη σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό, εμφανίζονται στην επισήμανση οι ενδείξεις «προστατευόμενη ονομασία προέλευσης» και «προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη», ή τα κοινοτικά σύμβολα που συσχετίζονται με αυτές.

3. Στην επισήμανση των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων, καταγωγής τρίτων χωρών, τα οποία διατίθενται στο εμπόριο με ονομασία καταχωρισμένη σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό, μπορούν επίσης να εμφανίζονται στην επισήμανση οι ενδείξεις που αναφέρονται στην παράγραφο 2, και τα κοινοτικά σύμβολα που συσχετίζονται με αυτές.

Άρθρο 9

Έγκριση της τροποποίησης των προδιαγραφών

1. Μια ομάδα που πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 5 παράγραφοι 1 και 2 και έχει έννομο συμφέρον, μπορεί να ζητεί έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών, ιδίως προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι εξελίξεις των επιστημονικών και τεχνικών γνώσεων ή να επαναριοθετηθεί η γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο άρθρο 4 παράγραφος 2 (στοιχείο γ).

Στην αίτηση περιγράφονται και αιτιολογούνται οι ζητούμενες τροποποιήσεις.

2. Εάν η τροποποίηση συνεπάγεται μία ή περισσότερες τροποποιήσεις του ενιαίου εγγράφου, η αίτηση τροποποίησης υπόκειται στη διαδικασία που προβλέπεται στα άρθρα 5, 6 και 7. Ωστόσο, εάν προτείνονται μόνον επουσιώδεις τροποποιήσεις, η Επιτροπή αποφασίζει σχετικά με την έγκριση της τροποποίησης χωρίς να ακολουθεί τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 6 παράγραφος 2 και στο άρθρο 7 και, σε περίπτωση έγκρισης, δημοσιεύει τα στοιχεία που αναφέρονται στο άρθρο 6, παράγραφος 2.

3. Εάν η τροποποίηση δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου, εφαρμόζονται οι ακόλουθοι κανόνες:

- i) σε περίπτωση που η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται σε κράτος μέλος, το εν λόγω κράτος μέλος αποφαινεται σχετικά με την έγκριση της τροποποίησης και, σε περίπτωση θετικής γνώμης, δημοσιεύει τις τροποποιημένες προδιαγραφές και ενημερώνει την Επιτροπή για τις εγκριθείσες τροποποιήσεις και την αιτιολόγησή τους.
- ii) σε περίπτωση που η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται σε τρίτη χώρα, η Επιτροπή αποφαινεται σχετικά με την έγκριση της προτεινόμενης τροποποίησης.

4. Εάν η τροποποίηση αφορά προσωρινή αλλαγή των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές, εφαρμόζονται οι διαδικασίες της παραγράφου 3.

Άρθρο 10

Επίσημοι έλεγχοι

1. Τα κράτη μέλη ορίζουν την ή τις αρμόδιες αρχές που είναι υπεύθυνες για ελέγχους όσον αφορά τις υποχρεώσεις που θεσπίζονται με τον παρόντα κανονισμό, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 882/2004.

2. Τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε κάθε εμπορευόμενος που συμμορφούται προς τον παρόντα κανονισμό να δικαιούται κάλυψη από σύστημα επίσημων ελέγχων.

3. Η Επιτροπή δημοσιοποιεί και ενημερώνει περιοδικά το όνομα και τη διεύθυνση των αρχών και των φορέων που αναφέρονται στην παράγραφο 1 ή στο άρθρο 11.

Άρθρο 11

Εξακρίβωση της συμμόρφωσης προς τις προδιαγραφές

1. Όσον αφορά τις γεωγραφικές ενδείξεις και τις ονομασίες προέλευσης σχετικά με γεωγραφική περιοχή εντός της Κοινότητας, η εξακρίβωση της συμμόρφωσης προς τις προδιαγραφές πριν από τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά, εξασφαλίζεται από:

— μία ή περισσότερες από τις αρμόδιες αρχές που αναφέρονται στο άρθρο 10, ή/και

— έναν ή περισσότερους από τους φορείς ελέγχου κατά την έννοια του άρθρου 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 882/2004, οι οποίοι λειτουργούν ως φορείς πιστοποίησης προϊόντων.

Το κόστος της εν λόγω εξακρίβωσης της συμμόρφωσης προς τις προδιαγραφές επιβαρύνει τους εμπορευόμενους που υπόκεινται σε αυτούς τους ελέγχους.

2. Όσον αφορά τις γεωγραφικές ενδείξεις και τις ονομασίες προέλευσης σχετικά με γεωγραφική περιοχή εντός τρίτης χώρας, η εξακρίβωση συμμόρφωσης προς τις προδιαγραφές, πριν από τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά, εξασφαλίζεται από:

— μία ή περισσότερες από τις δημόσιες αρχές που ορίζει η τρίτη χώρα, ή/και

— έναν ή περισσότερους από τους φορείς πιστοποίησης προϊόντων.

3. Οι φορείς πιστοποίησης προϊόντων που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2 πρέπει να τηρούν το ευρωπαϊκό πρότυπο EN45011 ή τον οδηγό ISO/IEC 65, από δε την 1η Μαΐου 2010, πρέπει να είναι διαπιστευμένοι σύμφωνα με αυτά (γενικές απαιτήσεις για φορείς που λειτουργούν ως συστήματα σε πιστοποίηση προϊόντων).

4. Εάν οι αρχές που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2 έχουν επιλέξει να εξακριβώνουν τη συμμόρφωση προς τις προδιαγραφές, πρέπει να προσφέρουν κατάλληλες εγγυήσεις αντικειμενικότητας και αμεροληψίας, και να έχουν στη διάθεσή τους το εξειδικευμένο προσωπικό και τους πόρους που απαιτούνται για την εκτέλεση των καθηκόντων τους.

Άρθρο 12

Ακύρωση

1. Εάν, σύμφωνα με τους λεπτομερείς κανόνες που αναφέρονται στο άρθρο 16 στοιχείο ια), η Επιτροπή κρίνει ότι δεν διασφαλίζεται πλέον η συμμόρφωση ενός γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου που καλύπτεται από προστατευόμενη ονομασία προς τους όρους των προδιαγραφών, κινεί τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 15 παράγραφος 2, για την ακύρωση της καταχώρισης, η οποία δημοσιεύεται στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

2. Κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον μπορεί να ζητήσει την ακύρωση της καταχώρισης, αιτιολογώντας το αίτημά του.

Η διαδικασία που προβλέπεται στα άρθρα 5, 6 και 7 εφαρμόζεται, τηρουμένων των αναλογιών.

Άρθρο 13

Προστασία

1. Οι καταχωρισμένες ονομασίες προστατεύονται από:

α) οιαδήποτε άμεση ή έμμεση εμπορική χρήση καταχωρισμένης ονομασίας για προϊόντα που δεν καλύπτονται από την καταχώριση, εφόσον τα εν λόγω προϊόντα είναι συγκρίσιμα με τα προϊόντα που έχουν καταχωρισθεί με την εν λόγω ονομασία ή εφόσον η εν λόγω χρήση αποτελεί εκμετάλλευση της φήμης της προστατευόμενης ονομασίας·

β) οιαδήποτε αντιποίηση, απομίμηση ή υπαινιγμό, ακόμη και αν αναφέρεται η πραγματική καταγωγή του προϊόντος ή εάν η προστατευόμενη ονομασία χρησιμοποιείται σε μετάφραση ή συνοδεύεται από εκφράσεις όπως «είδος», «τύπος», «μέθοδος», «τρόπος», «απομίμηση» ή παρόμοιες·

γ) οιαδήποτε άλλη ψευδή ή παραπλανητική ένδειξη, τόσο όσον αφορά την προέλευση, την καταγωγή, τη φύση ή τις ουσιαστικές ιδιότητες του προϊόντος, αναγραφόμενη στη συσκευασία ή στο περιτύλιγμα, στο διαφημιστικό υλικό ή σε έγγραφα που αφορούν το συγκεκριμένο προϊόν, καθώς και τη χρησιμοποίηση για τη συσκευασία του προϊόντος δοχείου που μπορεί να οδηγήσει σε εσφαλμένη εντύπωση ως προς την καταγωγή του·

δ) οιαδήποτε άλλη πρακτική ικανή να παραπλανήσει τον καταναλωτή ως προς την πραγματική καταγωγή του προϊόντος.

Όταν μια καταχωρισμένη ονομασία περιλαμβάνει την ονομασία ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που θεωρείται κοινή, η χρήση της εν λόγω κοινής ονομασίας για το συγκεκριμένο γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο δεν θεωρείται ότι αντιτίθεται στα στοιχεία α) ή β) του πρώτου εδαφίου.

2. Οι προστατευόμενες ονομασίες δεν δύνανται να μεταπίπτουν σε κοινές.

3. Όσον αφορά τις ονομασίες των οποίων η καταχώριση ζητήθηκε σύμφωνα με το άρθρο 5, είναι δυνατόν να προβλέπεται μεταβατική περίοδος πέντε ετών κατ' ανώτατο όριο, δυνάμει του άρθρου 7 παράγραφος 5, μόνο σε περίπτωση που μια ένσταση κρίθηκε παραδεκτή, λόγω του ότι η καταχώριση της προτεινόμενης ονομασίας μπορεί να βλάψει την ύπαρξη μιας εξ ολοκλήρου ή εν μέρει ομώνυμης ονομασίας ή την ύπαρξη προϊόντων τα οποία διατίθενται νόμιμα στην εμπορία επί πέντε τουλάχιστον έτη πριν από την ημερομηνία δημοσίευσης που προβλέπεται στο άρθρο 6 παράγραφος 2.

Είναι επίσης δυνατόν να καθορίζεται μεταβατική περίοδος για τις επιχειρήσεις που είναι εγκατεστημένες σε κράτος μέλος ή σε τρίτη χώρα στην οποία βρίσκεται η γεωγραφική περιοχή, εφόσον οι εν λόγω επιχειρήσεις έχουν νόμιμα διαθέσει τα εν λόγω προϊόντα στην εμπορία, χρησιμοποιώντας αδιαλείπτως τις σχετικές ονομασίες, τουλάχιστον επί πέντε έτη πριν από την ημερομηνία δημοσίευσης που προβλέπεται στο άρθρο 6 παράγραφος 2 και εφόσον το γεγονός αυτό επισημάνθηκε στο πλαίσιο της εθνικής διαδικασίας ένστασης που προβλέπεται στο άρθρο 5 παράγραφος 5 πρώτο και δεύτερο εδάφιο, ή στο πλαίσιο της κοινοτικής διαδικασίας ένστασης που προβλέπεται στο άρθρο 7 παράγραφος 2. Το συνολικό άδραιομα της μεταβατικής περιόδου που προβλέπεται στο παρόν εδάφιο και της περιόδου προσαρμογής που προβλέπεται στο άρθρο 5 παράγραφος 6 δεν μπορεί να υπερβαίνει τα πέντε έτη. Εάν η περίοδος προσαρμογής που αναφέρεται στο άρθρο 5 παράγραφος 6 υπερβαίνει τα πέντε έτη, δεν χορηγείται μεταβατική περίοδος.

4. Με την επιφύλαξη του άρθρου 14, η Επιτροπή μπορεί να αποφασίζει, σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 15 παράγραφος 2, τη συνύπαρξη μιας καταχωρισμένης ονομασίας και μιας μη καταχωρισμένης ονομασίας που περιγράφει έναν τόπο κράτους μέλους ή τρίτης χώρας, εφόσον η εν λόγω ονομασία είναι ταυτόσημη με την καταχωρισμένη ονομασία, υπό την προϋπόθεση ότι τηρούνται όλοι οι ακόλουθοι όροι:

α) η ταυτόσημη μη καταχωρισμένη ονομασία έχει χρησιμοποιηθεί νομίμως επί είκοσι πέντε τουλάχιστον έτη πριν από τις 24 Ιουλίου 1993 βάσει νομίμων και παγίων χρήσεων·

β) δεκνύεται ότι η εν λόγω χρήση ουδέποτε είχε ως στόχο να επωφεληθεί της φήμης της καταχωρισμένης ονομασίας και ότι δεν παραπλάνησε ή ότι δεν μπόρεσε να παραπλανήσει τον καταναλωτή όσον αφορά την πραγματική καταγωγή του προϊόντος·

γ) το πρόβλημα που προκύπτει από την ταυτόσημη ονομασία είχε επισημανθεί πριν από την καταχώριση της ονομασίας.

Η συνύπαρξη της καταχωρισμένης ονομασίας και της συγκεκριμένης μη καταχωρισμένης ταυτόσημης ονομασίας δεν μπορεί να υπερβαίνει μια περίοδο δεκαπέντε το πολύ ετών, μετά από την οποία δεν επιτρέπεται η χρήση της μη καταχωρισμένης ονομασίας.

Η χρήση της συγκεκριμένης μη καταχωρισμένης γεωγραφικής ονομασίας επιτρέπεται μόνον εάν η χώρα καταγωγής αναγράφεται στην επκέτα κατά τρόπο ευκρινή και ευανάγνωστο.

Άρθρο 14

Σχέσεις μεταξύ εμπορικών σημάτων, ονομασιών προέλευσης και γεωγραφικών ενδείξεων

1. Εάν μια ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη καταχωρίζεται δυνάμει του παρόντος κανονισμού, η αίτηση καταχώρισης ενός εμπορικού σήματος που αντιστοιχεί σε μία από τις περιπτώσεις που αναφέρονται στο άρθρο 13 και αφορά την ίδια κατηγορία προϊόντων απορρίπτεται, εάν η αίτηση καταχώρισης του εμπορικού σήματος υποβάλλεται μετά την ημερομηνία υποβολής της αίτησης καταχώρισης στην Επιτροπή.

Τα εμπορικά σήματα που έχουν καταχωρισθεί κατά παράβαση του πρώτου εδαφίου ακυρώνονται.

2. Λαμβανομένου δεόντως υπόψη του κοινοτικού δικαίου, εμπορικό σήμα η χρήση του οποίου αντιστοιχεί σε μία από τις περιπτώσεις που αναφέρονται στο άρθρο 13, το οποίο έχει κατατεθεί, καταχωρισθεί ή, στις περιπτώσεις που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία, καθιερωθεί με τη χρήση, καλή τη πίστη, στο έδαφος της Κοινότητας, είτε πριν από την ημερομηνία προστασίας της ονομασίας προέλευσης ή της γεωγραφικής ένδειξης στη χώρα καταγωγής, είτε πριν από την 1η Ιανουαρίου 1996, μπορεί να συνεχίζεται παρά την καταχώριση μιας ονομασίας προέλευσης ή μιας γεωγραφικής ένδειξης, εφόσον δεν υπάρχουν λόγοι για την ακύρωσή ή την έκπτωσή του, όπως ορίζεται στην οδηγία 89/104/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 21ης Δεκεμβρίου 1988, για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών περί σημάτων (*), ή στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 40/94 του Συμβουλίου, της 20ής Δεκεμβρίου 1993, για το κοινοτικό σήμα (**).

Άρθρο 15

Διαδικασία επιτροπής

1. Η Επιτροπή επικουρείται από τη μόνιμη επιτροπή προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων και ονομασιών προέλευσης.

2. Στις περιπτώσεις που γίνεται μνεία της παρούσας παραγράφου, εφαρμόζονται τα άρθρα 5 και 7 της απόφασης 1999/468/ΕΚ.

Η περίοδος που προβλέπεται στο άρθρο 5 παράγραφος 6 της απόφασης 1999/468/ΕΚ ορίζεται τρίμηνη.

3. Η επιτροπή θεσπίζει τον εσωτερικό της κανονισμό.

Άρθρο 16

Κανόνες εφαρμογής

Σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 15 παράγραφος 2, θεσπίζονται λεπτομερείς κανόνες για την εφαρμογή του παρόντος κανονισμού. Οι εν λόγω κανόνες αφορούν ιδίως:

- α) τον κατάλογο των πρώτων υλών που αναφέρονται στο άρθρο 2 παράγραφος 3·
- β) τις πληροφορίες τις οποίες πρέπει να περιλαμβάνουν οι προδιαγραφές προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 4 παράγραφος 2·

(*) ΕΕ L 40 της 11.2.1989, σ. 1.

(**) ΕΕ L 11 της 14.1.1994, σ. 1.

γ) τις προϋποθέσεις βάσει των οποίων ένα φυσικό ή νομικό πρόσωπο μπορεί να εξομοιούται προς ομάδα·

δ) την υποβολή αίτησης καταχώρισης για μια ονομασία που περιγράφει διασυννοριακή γεωγραφική περιοχή, όπως αναφέρεται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 τρίτο εδάφιο·

ε) το περιεχόμενο και τον τρόπο διαβίβασης στην Επιτροπή των εγγράφων που αναφέρονται στο άρθρο 5 παράγραφοι 7 και 9·

στ) τις ενστάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 7, συμπεριλαμβανομένων των κανόνων για τις κατάλληλες διαβουλεύσεις μεταξύ των ενδιαφερομένων·

ζ) τις ενδείξεις και τα σύμβολα που αναφέρονται στο άρθρο 8·

η) ορισμό των επουσιωδών τροποποιήσεων που αναφέρονται στο άρθρο 7 παράγραφος 5 δεύτερο εδάφιο και στο άρθρο 9 παράγραφος 2, έχοντας κατά νούν ότι μια επουσιώδης τροποποίηση δεν μπορεί να αφορά ούτε τα ουσιαστικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, ούτε να μεταβάλλει τον δεσμό,

θ) το μητρώο των ονομασιών προέλευσης και των γεωγραφικών ενδείξεων που προβλέπεται στο άρθρο 7 παράγραφος 6·

ι) τους όρους ελέγχου της συμμόρφωσης προς τις προδιαγραφές του προϊόντος·

ια) τους όρους ακύρωσης της καταχώρισης.

Άρθρο 17

Μεταβατικές διατάξεις

1. Οι ονομασίες οι οποίες, κατά την ημερομηνία έναρξης ισχύος του παρόντος κανονισμού, απαριθμούνται στο παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1107/96 (**), της Επιτροπής, καθώς και οι απαριθμούμενες στο παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2400/96 της Επιτροπής (**), εγγράφονται αυτομάτως στο μητρώο που αναφέρεται στο άρθρο 7 παράγραφος 6, του παρόντος κανονισμού. Οι αντίστοιχες προδιαγραφές εξομοιώνονται με τις προδιαγραφές που αναφέρονται στο άρθρο 4 παράγραφος 1. Τυχόν ειδικές μεταβατικές διατάξεις που συνδέονται με τις καταχωρίσεις αυτές, εξακολουθούν να ισχύουν.

(**) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της Επιτροπής, της 12ης Ιουνίου 1996, σχετικά με την καταχώριση των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου (ΕΕ L 148 της 21.6.1996, σ. 1)· κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 704/2005 (ΕΕ L 118 της 5.5.2005, σ. 14).

(**) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2400/96 της Επιτροπής, της 17ης Δεκεμβρίου 1996, για την εγγραφή ορισμένων ονομασιών στο «μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων» που προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων (ΕΕ L 327 της 18.12.1996, σ. 11)· κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 417/2006 (ΕΕ L 72 της 11.3.2006, σ. 8).

2. Όσον αφορά εκκρεμείς αιτήσεις, δηλώσεις και αιτήματα που λαμβάνει η Επιτροπή πριν από την ημερομηνία έναρξης ισχύος του παρόντος κανονισμού:

- α) δεν εφαρμόζονται οι διαδικασίες του άρθρου 5, με την επιφύλαξη του άρθρου 13 παράγραφος 3· και
- β) το συνοπτικό δελτίο της συγγραφής υποχρεώσεων που καταρτίζεται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 383/04 της Επιτροπής⁽¹²⁾, αντικαθιστά το ενιαίο έγγραφο που αναφέρεται στο άρθρο 5 παράγραφος 3 στοιχείο γ).

3. Η Επιτροπή μπορεί να θεσπίζει, εάν παραστεί ανάγκη, άλλες μεταβατικές διατάξεις σύμφωνα με τις διαδικασίες που αναφέρονται στο άρθρο 15 παράγραφος 2.

Άρθρο 18

Τέλη

Τα κράτη μέλη μπορούν να απαιτούν την καταβολή τέλους για την κάλυψη των δαπανών τους, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που προκύπτουν κατά την εξέταση των αιτήσεων καταχώρισης, των δηλώ-

σεων ένστασης, των αιτήσεων τροποποίησης και των αιτημάτων ακύρωσης δύναμει του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 19

Κατάργηση

Ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 καταργείται.

Κάθε αναφορά στον καταργούμενο κανονισμό θεωρείται ότι γίνεται στον παρόντα κανονισμό και διαβάζεται σύμφωνα με τον πίνακα αντιστοιχίας που περιέχεται στο παράρτημα ΙΙΙ.

Άρθρο 20

Έναρξη ισχύος

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την ημέρα της δημοσίευσής του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ωστόσο, η παράγραφος 2 του άρθρου 8 εφαρμόζεται από την 1η Μαΐου 2009, με την επιφύλαξη των προϊόντων που έχουν ήδη διατεθεί στην αγορά πριν από την ημερομηνία αυτήν.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 20 Μαρτίου 2006.

Για το Συμβούλιο

Ο Πρόεδρος

J. PROLL

⁽¹²⁾ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 383/2004 της Επιτροπής, της 1ης Μαρτίου 2004, για λεπτομέρειες εφαρμογής του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου όσον αφορά το συνοπτικό δελτίο των βασικών στοιχείων της συγγραφής υποχρεώσεων (ΕΕ L 64 της 2.3.2004, σ. 16).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1

Τρόφιμα που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 1

- μπίρες
 - ποτά με βάση εκχυλίσματα φυτών.
 - προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας.
 - φυσικά κόμμεα και ρητίνες.
 - πολτός μουστάρδας.
 - ζυμαρικά.
-

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

Γεωργικά προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 1:

- σιανός.
 - αδέρια έλαια.
 - φελλός.
 - κοχενίλλι (ακατέργαστο προϊόν ζωικής προέλευσης).
 - καλλωπιστικά άνθη και φυτά,
 - μαλλί.
 - λυγαριά.
 - ξεφλουδισμένο λινάρι.
-

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΤΙΣΤΟΧΙΑΣ

Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92	Παλιών κανονισμός
Άρθρο 1	Άρθρο 1
Άρθρο 2 παράγραφος 1	—
Άρθρο 2 παράγραφος 2	Άρθρο 2 παράγραφος 1
Άρθρο 2 παράγραφος 3	Άρθρο 2 παράγραφος 2
Άρθρο 2 παράγραφος 4	Άρθρο 2 παράγραφος 3 πρώτο εδάφιο
Άρθρο 2 παράγραφος 5	—
Άρθρο 2 παράγραφος 6	Άρθρο 2 παράγραφος 3 δεύτερο εδάφιο
Άρθρο 2 παράγραφος 7	—
Άρθρο 3 παράγραφος 1 πρώτο δεύτερο και τρίτο εδάφιο	Άρθρο 3 παράγραφος 1 πρώτο δεύτερο και τρίτο εδάφιο
Άρθρο 3 παράγραφος 1 τέταρτο εδάφιο	—
Άρθρο 3 παράγραφος 2	Άρθρο 3 παράγραφος 2
Άρθρο 3 παράγραφος 3	—
Άρθρο 4	Άρθρο 4
Άρθρο 5 παράγραφοι 1 2 και 3	Άρθρο 5 παράγραφοι 1 2 και 3
Άρθρο 5 παράγραφος 4	Άρθρο 5 παράγραφος 4 πρώτο εδάφιο
Άρθρο 5 παράγραφος 5 πρώτο εδάφιο	Άρθρο 5 παράγραφος 4 δεύτερο εδάφιο
—	Άρθρο 5 παράγραφος 5
Άρθρο 5 παράγραφος 5 δεύτερο εδάφιο	Άρθρο 5 παράγραφος 6 πρώτο εδάφιο
—	Άρθρο 5 παράγραφος 6 δεύτερο εδάφιο
Άρθρο 5 παράγραφος 5 τρίτο εδάφιο	Άρθρο 5 παράγραφος 6 τρίτο εδάφιο
Άρθρο 5 παράγραφος 5 τέταρτο και πέμπτο εδάφιο	Άρθρο 5 παράγραφος 6 τέταρτο και πέμπτο εδάφιο
Άρθρο 5 παράγραφος 5 έκτο έβδομο και όγδοο εδάφιο	—
—	Άρθρο 5 παράγραφος 7
Άρθρο 5 παράγραφος 6	Άρθρο 5 παράγραφος 8
—	Άρθρο 5 παράγραφοι 9 και 10
Άρθρο 6 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο	Άρθρο 6 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο
Άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο	—
Άρθρο 6 παράγραφος 1 τρίτο εδάφιο	Άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο
Άρθρο 6 παράγραφος 2	Άρθρο 6 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο
Άρθρο 6 παράγραφοι 3 και 4	—
Άρθρο 6 παράγραφος 5 πρώτο εδάφιο	Άρθρο 6 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο
Άρθρο 6 παράγραφος 5 δεύτερο εδάφιο	—
Άρθρο 6 παράγραφος 6 πρώτο εδάφιο	—
Άρθρο 6 παράγραφος 6 δεύτερο εδάφιο	Άρθρο 3 παράγραφος 3
Άρθρο 7 παράγραφος 1	Άρθρο 7 παράγραφος 1
Άρθρο 7 παράγραφος 2	—
Άρθρο 7 παράγραφος 3	Άρθρο 7 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο
—	Άρθρο 7 παράγραφος 2 δεύτερο και τρίτο εδάφιο
Άρθρο 7 παράγραφος 4	Άρθρο 7 παράγραφος 3
Άρθρο 7 παράγραφος 5	Άρθρο 7 παράγραφος 5
—	Άρθρο 7 παράγραφοι 6 και 7
—	Άρθρο 8 παράγραφος 1

Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92	Παράν κανονισμός
Άρθρο 8	Άρθρο 8 παράγραφος 2
—	Άρθρο 8 παράγραφος 3
Άρθρο 9 πρώτο εδάφιο	Άρθρο 9 παράγραφος 1
Άρθρο 9 δεύτερο και τρίτο εδάφιο	Άρθρο 9 παράγραφος 2
—	Άρθρο 9 παράγραφοι 3 και 4
—	Άρθρο 10 παράγραφος 1
Άρθρο 10 παράγραφος 1	—
Άρθρο 10 παράγραφος 2	Άρθρο 11 παράγραφος 1
—	Άρθρο 11 παράγραφος 2
Άρθρο 10 παράγραφος 3	Άρθρο 11 παράγραφοι 3 και 4
Άρθρο 10 παράγραφος 4	—
Άρθρο 10 παράγραφος 5	Άρθρο 10 παράγραφος 3
Άρθρο 10 παράγραφος 6	Άρθρο 10 παράγραφος 2
Άρθρο 10 παράγραφος 7	Άρθρο 11 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο
Άρθρο 11 παράγραφοι 1 και 3	—
Άρθρο 11 παράγραφος 4	Άρθρο 12 παράγραφος 1
Άρθρο 11α στοιχείο α)	Άρθρο 12 παράγραφος 2
Άρθρο 11α στοιχείο β)	—
Άρθρο 12 έως 12δ	—
Άρθρο 13 παράγραφος 1	Άρθρο 13 παράγραφος 1
Άρθρο 13 παράγραφος 3	Άρθρο 13 παράγραφος 2
Άρθρο 13 παράγραφος 4	Άρθρο 13 παράγραφος 3 πρώτο εδάφιο
—	Άρθρο 13 παράγραφος 3 δεύτερο εδάφιο
Άρθρο 13 παράγραφος 5	Άρθρο 13 παράγραφος 4
Άρθρο 14 παράγραφοι 1 και 2	Άρθρο 14 παράγραφοι 1 και 2
Άρθρο 14 παράγραφος 3	Άρθρο 3 παράγραφος 4
Άρθρο 15	Άρθρο 15
Άρθρο 16	Άρθρο 16
—	Άρθρα 17 έως 19
Άρθρο 18	Άρθρο 20
Παράρτημα I	Παράρτημα I
Παράρτημα II	Παράρτημα II

31996R1107

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της Επιτροπής της 12ης Ιουνίου 1996 σχετικά με την καταχώρηση των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92

Επίσημη Εφημερίδα αριθ. L 148 της 21/06/1996 σ. 0001 - 0010

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1107/96 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 12ης Ιουνίου 1996 σχετικά με την καταχώρηση των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου, της 14ης Ιουλίου 1992, σχετικά με την προστασία των γεωργικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (1), και ιδίως το άρθρο 17,

Εκτιμώντας:

ότι, δυνάμει του άρθρου 17 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, εντός του εξαμήνου που ακολουθεί την ημερομηνία ενάρξεως ισχύος του κανονισμού, τα κράτη μέλη ανακοίνωσαν στην Επιτροπή ποιες είναι, μεταξύ των επωνυμιών τους που προστατεύονται από το νόμο ή έχουν καθιερωθεί από τη χρήση, εκείνες που επιθυμούν να καταχωρηθούν 7

ότι, μετά την εξέταση της συμφωνίας των επωνυμιών αυτών με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, ορισμένες απ' αυτές είναι σύμφωνες με τις διατάξεις του εν λόγω κανονισμού και δικαιούνται να καταχωρηθούν και, κατά συνέπεια, να τύχουν προστασίας σε κοινοτικό επίπεδο ως

γεωγραφική ένδειξη ή ονομασία προέλευσης 7

ότι οι κοινές ονομασίες δεν καταχωρούνται 7

ότι το άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 δεν εφαρμόζεται στη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 17 του εν λόγω κανονισμού 7

ότι, δυνάμει του άρθρου 14 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92, μία ονομασία προέλευσης ή μια γεωγραφική ένδειξη δεν καταχωρείται εφόσον, λαμβανομένης υπόψη της φήμης ενός εμπορικού σήματος, της δημόσιας αναγνώρισης και της διάρκειας χρήσεώς του, η καταχώρηση ενδέχεται να παραπλανήσει τον καταναλωτή ως προς την πραγματική ταυτότητα του προϊόντος 7

ότι, στην περίπτωση κατά την οποία μία ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, της οποίας το όνομα έχει ήδη καταχωρηθεί ως εμπορικό σήμα, προστατεύεται κατόπιν πρωτοβουλίας ενός και μόνο παραγωγού σύμφωνα με τα κριτήρια του άρθρου 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2037/93 της Επιτροπής (2), ο εν λόγω παραγωγός δεν μπορεί να εμποδίσει τους άλλους παραγωγούς της οριοθετημένης ζώνης, οι οποίοι παράγουν σύμφωνα με την καταχωρημένη συγγραφή υποχρεώσεων, να χρησιμοποιούν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη 7

ότι, στην περίπτωση κατά την οποία θα μπορούσε να υπάρχει συνύπαρξη μεταξύ ενός εμπορικού σήματος και μιας καταχωρημένης ονομασίας προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης, η χρήση του εμπορικού σήματος που αντιστοιχεί σε μία από τις περιπτώσεις που αναφέρονται στο άρθρο 13 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 μπορεί να συνεχισθεί εάν η εν λόγω χρήση πληροί τους όρους που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 2 του εν λόγω κανονισμού 7

ότι ορισμένα κράτη μέλη κοινοποίησαν ότι για ορισμένα τμήματα ονομασιών δεν ζητήθηκε προστασία και ότι αυτό πρέπει να ληφθεί υπόψη 7

ότι η καταχώρηση των ονομασιών προέλευσης και των

προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων δεν απαλλάσσει από την υποχρέωση τήρησης των ισχυουσών διατάξεων όσον αφορά τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα 7 ότι, κατά την ψηφοφορία, η επιτροπή που προβλέπεται στο άρθρο 15 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 δεν έλαβε θέση εντός της προθεσμίας που καθορίστηκε από τον πρόεδρό της 7 ότι, σύμφωνα με το άρθρο αυτό και λόγω ελλείψεως γνώμης της επιτροπής, η Επιτροπή υπέβαλε στο Συμβούλιο πρόταση προκειμένου να αποφασίσει με ειδική πλειοψηφία εντός προθεσμίας τριών μηνών 7 ότι το Συμβούλιο δεν αποφάσισε εντός της προθεσμίας αυτής και, συνεπώς, τα προτεινόμενα μέτρα θεσπίζονται από την Επιτροπή,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι επωνυμίες που αναγράφονται στο παράρτημα, καταχωρούνται ως προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις (ΠΓΕ) ή προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης (ΠΟΠ) δυνάμει του άρθρου 17 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

Οι επωνυμίες που δεν αναγράφονται στο παράρτημα, οι οποίες ωστόσο ανακοινώθηκαν δυνάμει του εν λόγω άρθρου 17, παραμένουν προστατευόμενες σε εθνικό επίπεδο μέχρις ότου ληφθεί απόφαση σχετικά με αυτές.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την ημέρα της δημοσίευσής του στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 12 Ιουνίου 1996.

Για την Επιτροπή

Franz FISCHLER

Μέλος της Επιτροπής

(1) ΕΕ αριθ. L 208 της 24. 7. 1992, σ. 1.

(2) ΕΕ αριθ. L 185 της 28. 7. 1993, σ. 5.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Α. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΙΙ ΤΗΣ ΣΥΝΘΗΚΗΣ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ

Νωπά κρέατα

ΙΣΠΑΝΙΑ

- Carne de Avila (ΠΓΕ)
- Carne de Morucha de Salamanca (ΠΓΕ)
- Pollo y Capon del Prat (ΠΓΕ)
- Ternasco de Aragon (ΠΓΕ)

ΓΑΛΛΙΑ

- Agneau du Quercy (ΠΓΕ)
- Boeuf de Chalosse (ΠΓΕ)
- Veau de l'Aveyron et du Sigala (ΠΓΕ)
- Dinde de Bresse (ΠΟΠ)
- Volailles de Bresse (ΠΟΠ)
- Volailles de Houdan (ΠΓΕ)
- Agneau de l'Aveyron (ΠΓΕ)
- Agneau du Bourbonnais (ΠΓΕ)
- Boeuf charolais du Bourbonnais (ΠΓΕ)
- Boeuf du Maine (ΠΓΕ)
- Veau du Limousin (ΠΓΕ)
- Volailles de l'Ain (ΠΓΕ)
- Volailles du Gers (ΠΓΕ)
- Volailles du Maine (ΠΓΕ)
- Volailles de Loue (ΠΓΕ)
- Volailles de l'Orleanais (ΠΓΕ)
- Volailles de Bourgogne (ΠΓΕ)
- Volailles du plateau de Langres (ΠΓΕ)
- Volailles du Charolais (ΠΓΕ)
- Volailles de Normandie (ΠΓΕ)
- Volailles de Bretagne (ΠΓΕ)
- Volailles de Challans (ΠΓΕ)

- Volailles de Vendie (ΠΓΕ)
- Volailles d'Alsace (ΠΓΕ)
- Volailles du Forez (ΠΓΕ)
- Volailles du Biarn (ΠΓΕ)
- Volailles de Cholet (ΠΓΕ)
- Volailles des Landes (ΠΓΕ)
- Volailles de Licques (ΠΓΕ)
- Volailles d'Auvergne (ΠΓΕ)
- Volailles du Velay (ΠΓΕ)
- Volailles du Val de Sèvres (ΠΓΕ)
- Volailles d'Ancenis (ΠΓΕ)
- Volailles de Janzi (ΠΓΕ)
- Volailles du Gatinais (ΠΓΕ)
- Volailles du Berry (ΠΓΕ)
- Volailles de la Champagne (ΠΓΕ)
- Volailles du Languedoc (ΠΓΕ)
- Volailles du Lauragais (ΠΓΕ)
- Volailles de Gascogne (ΠΓΕ)
- Volailles de la Drome (ΠΓΕ)

ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

- Viande de porc, marque nationale grand-duchi de Luxembourg (ΠΓΕ)

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

- Borrego de Montemor-o-Novo (ΠΓΕ)
- Borrego da Serra da Estrela (ΠΟΠ)
- Cabrito das Terras Altas do Minho (ΠΓΕ)
- Cabrito da Gralheira (ΠΓΕ)
- Cabrito da Beira (ΠΓΕ)
- Vitela de Lafues (ΠΓΕ)
- Borrego da Beira (ΠΓΕ)
- Cabrito do Barroso (ΠΓΕ)
- Borrego Terrincho (ΠΟΠ)

- Carne Alentejana (ΠΟΠ)
- Carne Arouquesa (ΠΟΠ)
- Carne Marinhoa (ΠΟΠ)
- Carne Mertolenga (ΠΟΠ)
- Cordeiro Braganhano (ΠΟΠ)

ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ

- Orkney beef (ΠΟΠ)
- Orkney lamb (ΠΟΠ)
- Scottish beef (ΠΓΕ)
- Scottish lamb (ΠΓΕ)
- Shetland lamb (ΠΟΠ)

Προϊόντα με βάση το κρέας

ΒΕΛΓΙΟ

- Jambon d'Ardenne (ΠΓΕ)

ΙΣΠΑΝΙΑ

- Cecina de León (ΠΓΕ)
- Dehesa de Extremadura (ΠΟΠ)
- Guijuelo (ΠΟΠ)
- Jamón de Teruel (ΠΟΠ)
- Sobrasada de Mallorca (ΠΓΕ)

ΙΤΑΛΙΑ

- Prosciutto di Parma (ΠΟΠ)
- Prosciutto di S. Daniele (ΠΟΠ)
- Prosciutto di Modena (ΠΟΠ)
- Prosciutto Veneto Berico-Euganeo (ΠΟΠ)
- Salame di Varzi (ΠΟΠ)
- Salame Brianza (ΠΟΠ)
- Speck dell'Alto Adige (ΠΓΕ)

ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

- Salaisons fumées, marque nationale grand-duché de Luxembourg (ΠΓΕ)

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

- Presunto do Barroso (ΠΓΕ)

Τυριά

ΔΑΝΙΑ

- Danablu (ΠΓΕ)

- Esrom (ΠΓΕ)

ΕΛΛΑΔΑ

- Ανεβατό (ΠΟΠ)
- Γαλοτύρι (ΠΟΠ)
- Γραβιέρα Αγράφων (ΠΟΠ) (1)
- Γραβιέρα Κρήτης (ΠΟΠ) (2)
- Γραβιέρα Νάξου (ΠΟΠ) (3)
- Καλαθάκι Λήμνου (ΠΟΠ)
- Κασέρι (ΠΟΠ)
- Κατίκι Δομοκού (ΠΟΠ)
- Κεφαλογραβιέρα (ΠΟΠ)
- Κοπανιστή (ΠΟΠ)
- Λαδοτύρι Μυτιλήνης (ΠΟΠ)
- Μανούρι (ΠΟΠ)
- Μετσοβόνε (ΠΟΠ)
- Μπάτζος (ΠΟΠ)
- Ξυνομυζήθρα Κρήτης (ΠΟΠ)
- Πηχτόγαλο Χανίων (ΠΟΠ)
- Σαν Μιχάλη (ΠΟΠ)
- Σφέλα (ΠΟΠ)
- Φέτα (ΠΟΠ)
- Φορμαέλλα Αράχωβας Παρνασσού (ΠΟΠ)

ΙΣΠΑΝΙΑ

- Cabrales (ΠΟΠ)
- Idiazabal (ΠΟΠ)
- Mahon (ΠΟΠ)
- Picon Bejes-Tresviso (ΠΟΠ)
- Queso de Cantabria (ΠΟΠ)

- Queso de La Serena (ΠΟΠ)
- Queso Manchego (ΠΟΠ)
- Queso Tetilla (ΠΟΠ)
- Queso Zamorano (ΠΟΠ)
- Quesucos de Liibana (ΠΟΠ)
- Roncal (ΠΟΠ)

ΓΑΛΛΙΑ

- Beaufort (ΠΟΠ)
- Bleu des Causses (ΠΟΠ)
- Bleu du Haut-Jura, de Gex, de Septmoncel (ΠΟΠ)
- Brocciu Corse ou brocciu (ΠΟΠ)
- Chabichou du Poitou (ΠΟΠ) (4)- Crottin de Chavignol ou chavignol (ΠΟΠ) (5)
- Ipoisses de Bourgogne (ΠΟΠ)
- Laguiole (ΠΟΠ)
- Ossau-Iraty-Brebis Pyrénées (ΠΟΠ) (6)
- Pouligny Saint Pierre (ΠΟΠ)
- Picodon de l'Ardèche ou picodon de la Drôme (ΠΟΠ) (7)
- Salers (ΠΟΠ)
- Selles-sur-Cher (ΠΟΠ)
- Sainte Maure de Touraine (ΠΟΠ) (8)
- Tomme de Savoie (ΠΓΕ) (9)
- Langres (ΠΟΠ)
- Neufchâtel (ΠΟΠ)
- Abondance (ΠΟΠ)
- Camembert de Normandie (ΠΟΠ) (10)
- Cantal ou fourme de Cantal ou cantalet (ΠΟΠ)
- Chaource (ΠΟΠ)
- Comté (ΠΟΠ)
- Emmental de Savoie (ΠΓΕ) (11)
- Emmental français est-central (ΠΓΕ) (12)
- Livarot (ΠΟΠ)

- Maroilles ou marolles (ΠΟΠ)
- Munster ou munster-giromi (ΠΟΠ)
- Pont-l'Évêque (ΠΟΠ)
- Reblochon ou reblochon de Savoie (ΠΟΠ)
- Roquefort (ΠΟΠ)
- Saint-Nectaire (ΠΟΠ)
- Tomme des Pyrénées (ΠΓΕ) (13)
- Bleu d'Auvergne (ΠΟΠ)
- Brie de Meaux (ΠΟΠ) (14)- Brie de Melun (ΠΟΠ) (15)-
Mont d'or ou vacherin du Haut-Doubs (ΠΟΠ)

ΙΤΑΛΙΑ

- Canestrato Pugliese (ΠΟΠ) (16)- Fontina (ΠΟΠ)
- Gorgonzola (ΠΟΠ)
- Grana Padano (ΠΟΠ)
- Parmigiano Reggiano (ΠΟΠ)
- Pecorino Siciliano (ΠΟΠ) (17)- Provolone Valpadana
(ΠΟΠ) (18)- Caciotta d'Urbino (ΠΟΠ) (19)- Pecorino
Romano (ΠΟΠ) (20)- Quartirolo Lombardo (ΠΟΠ)
- Taleggio (ΠΟΠ)
- Asiago (ΠΟΠ)
- Formai de Mut Dell'alta Valle Brembana (ΠΟΠ) (21)-
Montasio (ΠΟΠ)
- Mozzarella di Bufala Campana (ΠΟΠ) (22)- Murazzano
(ΠΟΠ)

ΚΑΤΩ ΧΩΡΕΣ

- Noord-Hollandse Edammer (ΠΓΕ) (23) (24)
- Noord-Hollandse Gouda (ΠΓΕ) (25) (26)

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

- Queijo de Nisa (ΠΟΠ)
- Queijo de Azeitão (ΠΟΠ)
- Queijo de Ivoira (ΠΟΠ)
- Queijo de São Jorge (ΠΟΠ)
- Queijo Rabaçal (ΠΟΠ)

- Queijo Serpa (ΠΟΠ)
- Queijo Serra da Estrela (ΠΟΠ)
- Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa) (ΠΟΠ)
- Queijo Terrincho (ΠΟΠ)

ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ

- White Stilton cheese (ΠΟΠ)/Blue Stilton cheese (ΠΟΠ)
- West Country farmhouse Cheddar cheese (ΠΟΠ) (27) (28)
- Beacon Fell traditional Lancashire cheese (ΠΟΠ) (29)
- Swaledale cheese (ΠΟΠ)/Swaledale ewes' cheese (ΠΟΠ)
- Bonchester cheese (ΠΟΠ)
- Buxton blue (ΠΟΠ)
- Dovedale cheese (ΠΟΠ)
- Single Gloucester (ΠΟΠ)

Άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης (αυγά, μέλι, διάφορα γαλακτοκομικά προϊόντα εκτός του βουτύρου)

ΙΣΠΑΝΙΑ

- Miel de La Alcarria (ΠΟΠ)

ΓΑΛΛΙΑ

- Crème d'Isigny (ΠΟΠ)
- Crème fraîche fluide d'Alsace (ΠΓΕ)

ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

- Miel luxembourgeois de marque nationale (ΠΟΠ)

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

- Mel da Serra da Lousy (ΠΟΠ)
- Mel das Terras Altas do Minho (ΠΟΠ)
- Mel da Terra Quente (ΠΟΠ)
- Mel da Serra de Monchique (ΠΟΠ)
- Mel do Parque de Montezinho (ΠΟΠ)
- Mel do Alentejo (ΠΟΠ)
- Mel dos Anjores (ΠΟΠ)

- Mel do Barroso (ΠΟΠ)
- Mel do Ribatejo Norte (Serra d'Aire, Albufeira do Castelo do Bode, Bairro, Alto Nabço) (ΠΟΠ)

Λιπαρές ουσίες

ΒΕΛΓΙΟ

- Beurre d'Ardenne (ΠΟΠ)

Ελαιόλαδα

ΕΛΛΑΔΑ

- Βιάννος Ηρακλείου Κρήτης (ΠΟΠ) (30) (31)
- Λυγουριό Ασκληπιείου (ΠΟΠ)
- Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης (ΠΟΠ) (32) (33)
- Κροκεές Λακωνίας (ΠΟΠ) (34)
- Πέτρινα Λακωνίας (ΠΟΠ) (35)
- Κρανίδι Αργολίδας (ΠΟΠ) (36)
- Πεζά Ηρακλείου Κρήτης (ΠΟΠ) (37) (38)
- Αρχάνες Ηρακλείου Κρήτης (ΠΟΠ) (39) (40)
- Λακωνία (ΠΓΕ)
- Χανιά Κρήτης (ΠΓΕ) (41)
- Κεφαλονιά (ΠΓΕ)
- Ολυμπία (ΠΓΕ)
- Λέσβος (ΠΓΕ)
- Πρέβεζα (ΠΓΕ)
- Ρόδος (ΠΓΕ)
- Θάσος (ΠΓΕ)

ΙΣΠΑΝΙΑ

- Baena (ΠΟΠ)
- Les Garrigues (ΠΟΠ)
- Sierra de Segura (ΠΟΠ)
- Siurana (ΠΟΠ)

ΓΑΛΛΙΑ

- Huile d'olive de Nyons (ΠΟΠ)
- Beurre d'Isigny (ΠΟΠ)

- Beurre Charentes-Poitou - Beurre des Charentes - Beurre des Deux-Sèvres (ΠΟΠ)

ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

- Beurre rose de marque nationale grand-duché de Luxembourg (ΠΟΠ)

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

- Azeite de Moura (ΠΟΠ)

- Azeite de Tras-os-Montes (ΠΟΠ)

- Azeite do Ribatejo (ΠΟΠ)

- Azeites do Norte Alentejano (ΠΟΠ)

- Azeite da Beira Interior (Azeite da Beira Alta, Azeite da Beira Baixa) (ΠΟΠ)

Φρούτα, λαχανικά και σιτηρά

ΕΛΛΑΔΑ

- Ακτινίδιο Σπερχειού (ΠΟΠ)

- Ελιά Καλαμάτας (ΠΟΠ)

- Κελυφωτό φυστίκι Φθιώτιδας (ΠΟΠ)

- Κουμ Κουάτ Κέρκυρας (ΠΓΕ)

- Ξερά σύκα Κύμης (ΠΟΠ)

- Μήλα Ζαγοράς Πηλίου (ΠΟΠ) (42)- Τσακωνική μελιτζάνα Λεωνιδίου (ΠΟΠ)

ΙΣΠΑΝΙΑ

- Arroz del Delta del Ebro (ΠΓΕ)

- Calasparra (ΠΟΠ)

- Cerezas de la Montaña de Alicante (ΠΓΕ)

- Espárrago de Navarra (ΠΓΕ)

- Faba Asturiana (ΠΓΕ)

- Judvas de El Barco de Avila (ΠΓΕ)

- Lenteja de La Armuña (ΠΓΕ)

- Nvsperos Callosa d'En Sarría (ΠΟΠ)

- Pimientos del Piquillo de Lodosa (ΠΟΠ)

- Uva de mesa embolsada «Vinalopos» (ΠΟΠ)

ΓΑΛΛΙΑ

- Ail rose de Lautrec (ΠΓΕ)
- Noix de Grenoble (ΠΟΠ)
- Pommes et poires de Savoie (ΠΓΕ)
- Poireaux de Criances (ΠΓΕ)
- Chasselas de Moissac (ΠΟΠ)
- Mirabelles de Lorraine (ΠΓΕ)
- Olives noires de Nyons (ΠΟΠ)
- Pommes de terre de Merville (ΠΓΕ)

ΙΤΑΛΙΑ

- Arancia Rossa di Sicilia (ΠΓΕ)
- Cappero di Pantelleria (ΠΓΕ)
- Castagna di Montella (ΠΓΕ)
- Fungo di Borgotaro (ΠΓΕ)
- Nocciola del Piemonte (ΠΓΕ)

ΚΑΤΩ ΧΩΡΕΣ

- Opperdoezer Ronde (ΠΟΠ)

ΑΥΣΤΡΙΑ

- Wachauer Marille (ΠΟΠ)

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

- Amendoa do Douro (ΠΟΠ)
- Ameixa d'Elvas (ΠΟΠ)
- Ananos dos Añores/Syo Miguel (ΠΟΠ)
- Azeitona de conserva Negrinha de Freixo (ΠΟΠ)
- Castanha dos Soutos da Lapa (ΠΟΠ)
- Castanha Marvão-Portalegre (ΠΟΠ)
- Castanha de Pradela (ΠΟΠ)
- Castanha da Terra Fria (ΠΟΠ)
- Citrinos do Algarve (ΠΓΕ)
- Cereja de Syo Julião-Portalegre (ΠΟΠ)
- Cereja da Cova da Beira (ΠΓΕ)
- Maçã de Portalegre (ΠΓΕ)
- Maçã da Beira Alta (ΠΓΕ)

- Maḡ Bravo de Esmolfe (ΠΟΠ)
- Maḡ da Cova da Beira (ΠΓΕ)
- Maḡ de Alcobaḡa (ΠΓΕ)
- Maracujá de São Miguel/Aḡores (ΠΟΠ)
- Pkssego da Cova da Beira (ΠΓΕ)

ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ

- Jersey Royal potatoes (ΠΟΠ)

ΆΛΛΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΙΙ

Μηλίτες

ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ

- Herefordshire cider/perry (ΠΓΕ)
- Worcestershire cider/perry (ΠΓΕ)
- Gloucestershire cider/perry (ΠΓΕ)

Β. ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92

Μπίρες

ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ

- Newcastle brown ale (ΠΓΕ)
- Kentish ale and Kentish strong ale (ΠΓΕ)
- Rutland bitter (ΠΓΕ)

Φυσικά μεταλλικά νερά και νερά πηγών

ΓΕΡΜΑΝΙΑ

- Bad Hersfelder Naturquelle (ΠΟΠ)
- Bad Pyrmonter (ΠΟΠ)
- Birresborner (ΠΟΠ)
- Bissinger Auerquelle (ΠΟΠ)
- Caldener Mineralbrunnen (ΠΟΠ)
- Ensinger Mineralwasser (ΠΟΠ)
- Felsenquelle Beiseförth (ΠΟΠ)
- Gemminger Mineralquelle (ΠΟΠ)
- Graf Meinhard Quelle Giessen (ΠΟΠ)
- Haaner Felsenquelle (ΠΟΠ)

- Haltern Quelle (ΠΟΠ)
- Katlenburger Burgbergquelle (ΠΟΠ)
- Kiilegger Mineralquelle (ΠΟΠ)
- Leisslinger Mineralbrunnen (ΠΟΠ)
- Lφwensteiner Mineralquelle (ΠΟΠ)
- Rhenser Mineralbrunnen (ΠΟΠ)
- Rilchinger Amandus Quelle (ΠΟΠ)
- Rilchinger Grδfin Mariannen-Quelle (ΠΟΠ)
- Siegsdorfer Petrusquelle (ΠΟΠ)
- Teinacher Mineralquellen (ΠΟΠ)
- άberkinger Mineralquelle (ΠΟΠ)
- Vesalia Quelle (ΠΟΠ)
- Bad Niedernauer Quelle (ΠΟΠ)
- Gφppinger Quelle (ΠΟΠ)
- Hφllen Sprudel (ΠΟΠ)
- Lieler Quelle (ΠΟΠ)
- Schwollener Sprudel (ΠΟΠ)
- Steinsieker Mineralwasser (ΠΟΠ)
- Blankenburger Wiesenquelle (ΠΟΠ)
- Wernigerφder Mineralbrunnen (ΠΟΠ)
- Wildenrath Quelle (ΠΟΠ)

Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη
προϊόντα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας

ΕΛΛΑΔΑ

- Παξιμάδι
- Κρητικό παξιμάδι (ΠΓΕ)

ΙΣΠΑΝΙΑ

- Turrón de Jijona (ΠΓΕ)
- Turrón de Alicante (ΠΓΕ)

ΓΑΛΛΙΑ

- Bergamote(s) de Nancy (ΠΓΕ)

Γ. ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΤΟ
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92

Αιθέρια έλαια

ΓΑΛΛΙΑ

- Huile essentielle de lavande de Haute-Provence (ΠΟΠ)

(1) Η προστασία του ονόματος «Γραβιέρα» δεν έχει ζητηθεί.

(2) Η προστασία του ονόματος «Chabichou» δεν έχει ζητηθεί.

(3) Η προστασία του ονόματος «Crottin» δεν έχει ζητηθεί.

(4) Η προστασία του ονόματος «Brebis Pyrenies» δεν έχει ζητηθεί.

(5) Η προστασία του ονόματος «Picodon» δεν έχει ζητηθεί.

(6) Η προστασία του ονόματος «Sainte Maure» δεν έχει ζητηθεί.

(7) Η προστασία του ονόματος «Tomme» δεν έχει ζητηθεί.

(8) Η προστασία του ονόματος «Camembert» δεν έχει ζητηθεί.

(9) Η προστασία του ονόματος «Emmental» δεν έχει ζητηθεί.

(10) Η προστασία του ονόματος «Brie» δεν έχει ζητηθεί.

(11) Η προστασία του ονόματος «Canestrato» δεν έχει ζητηθεί.

(12) Η προστασία του ονόματος «Pecorino» δεν έχει ζητηθεί.

(13) Η προστασία του ονόματος «Provolone» δεν έχει ζητηθεί.

(14) Η προστασία του ονόματος «Caciotta» δεν έχει ζητηθεί.

(15) Η προστασία του ονόματος «Formai de Mut» δεν έχει ζητηθεί.

(16) Η προστασία του ονόματος «Mozzarella» δεν έχει ζητηθεί.

(17) Η προστασία του ονόματος «noord-Hollandse» δεν έχει ζητηθεί.

(18) Η προστασία του ονόματος «edammer» δεν έχει ζητηθεί.

- (19) Η προστασία του ονόματος «gouda» δεν έχει ζητηθεί.
- (20) Η προστασία του ονόματος «Cheddar» δεν έχει ζητηθεί.
- (21) Η προστασία του ονόματος «West Country» δεν έχει ζητηθεί.
- (22) Η προστασία του ονόματος «Lancashire» δεν έχει ζητηθεί.
- (23) Η προστασία του ονόματος «Ηρακλείου» δεν έχει ζητηθεί.
- (24) Η προστασία του ονόματος «Κρήτης» δεν έχει ζητηθεί.
- (25) Η προστασία του ονόματος «Ρεθύμνης» δεν έχει ζητηθεί.
- (26) Η προστασία του ονόματος «Λακωνίας» δεν έχει ζητηθεί.
- (27) Η προστασία του ονόματος «Αργολίδας» δεν έχει ζητηθεί.
- (28) Η προστασία του ονόματος «Πηλίου» δεν έχει ζητηθεί.