



02000171401940016



ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 17

14 Ιανουαρίου 1994

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αναγνώριση Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) Εσπεριδοειδούς «ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ ΚΕΡΚΥΡΑΣ». 1

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. 317718 (1)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) Εσπεριδοειδούς «ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ ΚΕΡΚΥΡΑΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93, περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνο.

γ. Του Π.Δ. 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων».

2. Το Ν.Δ. 1065/71 (ΦΕΚ 278 Τεύχος Α) «Περί κυρώσεως συμφωνίας μεταξύ του Βασιλείου της Ελλάδας και της Αυστριακής Δημοκρατίας αφορώσης εις την προστασίαν των ενδείξεων προελεύσεως, ονομασιών καταγωγής και χαρακτηρισμών προϊόντων της γεωργίας, βιομηχανίας και βιοτεχνίας» κα ιδιαίτερα το Παράρτημα Β' σημείο 12 του σχετικού πρωτοκόλλου.

3. Την αριθ. 2537/15.6.93 αίτηση του Αγροτοβιομηχανικού Συνεταιρισμού Νυμφών, περί αναγνώρισεως προστατευόμενης Γεωγραφικής Ενδειξεως, «ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ ΚΕΚΡΥΡΑΣ», αποφασίζουμε:

1) Η ένδειξη «ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ ΚΕΚΡΥΡΑΣ» προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη -Π.Γ.Ε.-, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το κούμ κουάτ που καλλιεργείται στο Νομό Κέρκυρας, εφ' όσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφαση αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Π.Δ. 81/93.

2) Την γεωγραφική ζώνη πρόλευσης και μεταποίησης του κούμ κουάτ αποτελούν τα φυσικά όρια της Νήσου Κέρκυρας.

3) Οι καλλιεργητικές τεχνικές είναι οι εξής:

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

β) Ζιζανιοκτονία: Γίνεται με μηχανική κατεργασία εδάφους.

Η ζιζανιοκτονία: με γεωργικά φάρμακα γίνεται μόνον στις περιπτώσεις έντονης εξάπλωσης ζιζανίων (αγριάδα, μαντζουράνα) η οποία πάντως είναι σπάνια.

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

4) Η συλλογή του κούμ κουάτ γίνεται ως ακολούθως:

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

5) Ποιοτικά χαρακτηριστικά νωπού φρούτου κούμ κουάτ.

Μέγεθος: 2,5 x 2,0 CM κατ' ελάχιστον

Ωριμότητα: πλήρως ώριμο

Χρώμα: ανοικτό έως σκούρο πορτοκαλί

Εμφάνιση: χωρίς στίγματα, σχήμα φρούτου ωσειδές.

6) Συσκευασία φρούτου κούμ κουάτ

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

7) Επεξεργασία φρούτου κούμ κουάτ - παραγωγή κομπόστας.

Τα διαλεγμένα φρούτα πλένονται και στην συνέχεια βράζονται έως να μαλακώσουν. Τα βρασμένα φρούτα ψύχονται, πλένονται με νερό και μεταφέρονται στη γραμμή συσκευασίας όπου γεμίζονται σε γυάλινα βάζα. Στη συνέχεια προστίθεται αραιό σιρόπι, τα βάζα κλείνονται και μεταφέρονται προς αποστείρωση. Τα αποστειρωμένα βάζα πλένονται, επικολάται σε αυτά ετικέττα και συσκευάζονται με χαρτοκιβώτια των 12 βάζων.

8) Επεξεργασία φρούτου κούμ κουάτ - παραγωγή γλυκού κουταλιού.

Τα διαλεγμένα φρούτα πλένονται και αποχρωματίζονται σε αραιό διάλυμα κιτρικού οξέως και SO₂. Ακολουθεί ξανά πλύσιμο, με άφθονο νερό και τα φρούτα βράζονται έως να μαλακώσουν. Στην συνέχεια ψύχονται και πλένονται με κρύο νερό και προστίθεται το πρώτο σιρόπι (αραιό). Σταδιακά και σε χρονικό διάστημα πέντε ημερών αυξάνεται η πυκνότητα του σιροπιού έως τους 74 - 75° BRIX οπότε έχει ολοκληρωθεί η ζαχαρόπηση. Το έτοιμο ζαχαρόπηκτο φρούτο στραγγίζεται και μεταφέρεται στην γραμμή συσκευασίας όπου γεμίζεται σε γυάλινα βάζα διαφόρων μεγεθών. Στην συνέχεια προστίθεται πυκνό σιρόπι 74° BRIX, τα βάζα κλείνονται, πλένονται, ετικεττάρονται και συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια.

9) Επεξεργασία φρούτου κούμ κουάτ - παραγωγή φρούι γλασσέ.

Η διαδικασία είναι ίδια όπως στην παράγραφο 8 έως του σημείου όπου σφραγίζεται το έτοιμο ζαχαρόπηκτο κούμ κουάτ.

Το κούμ κουάτ αυτό στη συνέχεια αγλασσάρεται, δηλαδή εμβαπτίζεται σε κατάλληλα προπαρασκευασμένο πυκνό σιρόπι και στη συνέχεια απλώνεται σε σχάρες για να στεγνώσει ο υμένας του σιροπιού που σχηματίστηκε στην επιφάνεια του κούμ κουάτ. Τα στεγνά γλασσαρισμένα κούμ κουάτ περιτυλίγεται με σελοφάν σε ειδικό μηχάνημα και στη συνέχεια τα φακελάκια αυτά συσκευάζονται σε παραδοσιακά καφάσια διαφόρων μεγεθών.

10. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

α) νωπό κούμ κουάτ

- ίδιες με αυτές της παραγράφου 5

β) κομπόστα κούμ κουάτ

μέγεθος φρούτων 2,5 x 2,0 CM κατ' ελάχιστον

πυκνότητα σιροπιού: 12° BRIX κατ' ελάχιστον

βάρος στραγγισμένου φρούτου: 60% καθαρού περιεχομένου κατ' ελάχιστον

οργανοληπτικές ιδιότητες: γεύση καθαρή υπόξινη

χρώμα φρούτων πορτοκαλί ανοικτό

άρωμα χαρακτηριστικό του κούμ κουάτ.

Διατίθενται στον καταναλωτή σε γυάλινα βάζα των 900, 620 και 450 γραμμαρίων.

γ) γλυκού κουταλιού κούμ κουάτ

μέγεθος φρούτων: 2,5 x 2,0 CM κατ' ελάχιστον

βαθμός ζαχαρόπησης: 72° BRIX κατ' ελάχιστον

πυκνότητα σιροπιού: 73° BRIX κατ' ελάχιστον

βάρος στραγγισμένου φρούτου: 60% καθαρού περιεχομένου κατ' ελάχιστον

οργανοληπτικές ιδιότητες: γεύση καθαρή υπόξινη

χρώμα πορτοκαλί

άρωμα χαρακτηριστικό του κούμ κουάτ.

Διατίθενται στον καταναλωτή σε γυάλινα βάζα των 900, 620 και 450 γραμμαρίων.

δ) φρούι γλασσέ κούμ κουάτ

μέγεθος φρούτων: 2,5 x 2,0 CM κατ' ελάχιστον

βαθμός ζαχαρόπησης: 72° BRIX κατ' ελάχιστον

οργανοληπτικές ιδιότητες: γεύση καθαρή υπόξινη

χρώμα πορτοκαλί έως πορτοκαλί σκούρο

άρωμα χαρακτηριστικό του κούμ κουάτ.

Διατίθενται στον καταναλωτή σε φακελάκια του ενός ή δύο κούμ κουάτ τα οποία τοποθετούνται σε ψάθινα ή ξύλινα καλάθια των των 400, 250 και 150 γραμμαρίων.

Επί του κούμ κουάτ, «ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ ΚΕΡΚΥΡΑΣ» Π.Γ.Ε., έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/93 για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής, δεν προκαλείται δαπάνη, σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ