



02000181401940012

149



# ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

## ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 18

14 Ιανουαρίου 1994

### ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

#### ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) «ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΦΘΙΩΤΙ-ΔΑΣ». . . . . 3

Αριθ. 317706

(3)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) «ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ».

### Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις».

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

3. Την αριθμ. 184/27.10.93 Απόφαση του Πρωθυπουργού και Υπουργού Γεωργίας «Περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας Φλώρου Κων/νου» Φ 8368/29.10.93.

4. Την υπ' αριθ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον «Εθνικό κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων».

5. Το με αριθ. 50 πρακτικό της απόφασης του Διοικητικού Συμβουλίου του Συνεταιρισμού Φιστικοπαραγωγών Μάκρη Φθιώτιδας σχετικά με την αίτησή τους προς την Δ/νση Γεωργίας Φθιώτιδας για αναγνώριση ως προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.), του παραγομένου υπ' αυτού αγροτικού προϊόντος φυστικιού Φθιώτιδας.

6. Το με αριθ. πρωτ. 7.305/25.6.93 έγγραφο της Δ/νσης Γεωργίας Φθιώτιδας σχετικά με την καθιέρωση ως προϊόν προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης του φυστικιού Φθιώτιδας, αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν ΦΥΣΤΙΚΙ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ ως Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.), εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ» Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) αναγνωρίζεται μόνο για το προϊόν που παράγεται στον νομό Φθιώτιδας, και ειδικότερα στα Διοικητικά όρια των κατωτέρω αναφερομένων Δήμων και Κοινοτήτων, από το είδος PISTACIA VERA, ποικιλία Κοιλαράτη, (κοινή Αιγίνης) κατά ποσοστό 95% και κατά το υπόλοιπο από τις ποικιλίες Φουντουκάτη, Νυχάτη και Μεγαλόκαρπη όπως αυτή εγκλιματίστηκε και προσαρμόστηκε στις οικολογικές συνθήκες του Νομού Φθιώτιδας και το οποίο συγκεντρώνεται, επεξεργάζεται και διατίθεται χονδρικώς ή λιανικώς εντός του Νομού Φθιώτιδας ή στην αγορά της Ελληνικής επικράτειας ή στη Διεθνή Αγορά.

2. Οι Δήμοι και Κοινότητες του Νομού Φθιώτιδας όπου καλλιεργείται η φυστικά και παράγεται το «ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ» (ΠΟΠ) είναι οι εξής:

Επαρχία Δομοκού

Κοινότητες: Αγ. Στέφανος, Αγραπιδιά, Αχλαδέα, Βαρδαλής, Βελεσιωτών, Βουζίου, Γαβρακίων, Εκκάρα, Θαυμακού, Κορομηλέας, Περιβολίου, Πολυδενδρίου, Μαντα-

σιάς, Πουρναρίου, Νέα Μάκρηση, Νέο Μοναστήρι, Σοφιάδας, Ξυνιάδας.

Επαρχία Λοκρίδος

Δήμοι: Αμφικλείας, Αταλάντης, Ελάτειας, Καμένων Βούρλων.

Κοινότητες: Αγ. Μαρίνας, Αγ. Παρασκευής, Αγ. Τριάδος, Αγ. Κων/νος, Αγ. Σεραφείμ, Αγ. Χαράλαμπος, Αγνάτης, Αρκίτσας, Γουλεμίου, Εξάρχου, Καιουργίου, Καλαποδίου, Κάτω Τιθορέας, Κολάκας, Κομνίνης, Κυπαρισίου, Λαρύμνης, Λευκοχωρίου, Λιβανατών, Μαλεσινας, Μαρτίνου, Μεγαπλάτανου, Μοδίου, Μώλου, Παναγίτσας, Προσκυνά, Ρεγγινίου, Σκαρφείας, Σφάκας, Τιθορέας, Τραγανάς.

Επαρχία Φθιώτιδας

Δήμοι: Λαμίας, Μακρακώμης, Σπερχειάδας, Στυλίδας, Υπάτης.

Κοινότητες: Αγ. Μαρίνα, Αγ. Γεωργίου, Αλεποσπίτων, Αμουρίου, Ανθήλης, Ανύδρου, Αργυροχωρίου, Αρχανίου, Αυλακίου, Αχινού, Αχλαδίου, Βαθυκοίλου, Βαρδατών, Βασικίων, Βίτωσης, Γιαννισού, Γλύφας, Γραμμένης, Δαμάστας, Δυοβούνων, Ζηλευτού, Ηρακλείας, Θερμοπυλών, Καλλιθέας, Καμπίων, Καραβόμυλου, Καστρίου, Κλωνίου, Κόμματος, Κομποτάδων, Κωσταλέξη, Λαδικού, Λειανοκλαδίου, Λευκάδος, Λυγαριάς, Μάκρης, Μεξιατών, Μεσσοποταμίας, Μοσχοχωρίου, Νέου Κρίκελου, Νεράϊδας, Παλαιοκερασιάς, Πελασγίας, Περιβολίου, Πλατυστόμου, Πτελέας, Ραχών, Ροδίτσας, Ροδωνιάς, Σπαρτιάς, Σταυρού, Στύρφακας, Σικά Υπάτης, Φραντζή, Φτέρης.

3. Το «κελυφωτό φυστικί Φθιώτιδας» έχει σάρκα πράσινη και μπορεί να τίθεται στην αγορά ως ξηρό και ως νωπό.

Ως ξηρό τίθεται στην αγορά, με κέλυφος ή χωρίς κέλυφος, ως ψημμένο ή άψητο, καθώς επίσης και ως αλατισμένο ή ανάλατο ή και σε συνδυασμούς αυτών.

4. Κατά την μεταποίηση του «Κελυφωτού Φυστικιού Φθιώτιδας» απαγορεύεται η χρησιμοποίηση οινωδών χρωστικών, γυαλιστικών ή συντηρητικών ουσιών και επιτρέπεται μόνο η χρήση κιτρικού οξέος και αλατιού (μεγίστη περιεκτικότητα αλατιού 7% και κιτρικού οξέος 1,5%).

5. Η καταπολέμηση των εχθρών - ασθενειών των φυστικών γίνεται από το έδαφος με χημική καταπολέμηση, ενώ προτιμάται η βιολογική όταν και εφ' όσον αυτή είναι δυνατή. Χημικές επεμβάσεις απαγορεύονται κατά τους μήνες Αύγουστο και Σεπτέμβριο, έτσι ώστε το τελικό προϊόν που τίθεται στην αγορά αποφλοιωμένο, να είναι τελείως απαλλαγμένο από τοξικά υπολείματα.

6. Η συγκομιδή γίνεται συνήθως στο τέλος Αυγούστου με μέσα Σεπτεμβρίου. Το έδαφος στρώνεται με πάνες και το ώριμο φυστικί πέφτει επ αυτών με ελαφρό τίναγμα.

7. Το νωπό φυστικί πρέπει να αποφλοιώνεται αυθημερόν και να απλώνεται για φυσικό στέγνωμα ή να υφίσταται μηχανική αποξήρανση για να μην μαυρίσει. Η αποξήρανση θεωρείται ικανοποιητική όταν το ενδοκάρπιο ανοίγει εύκολα στα δύο και η ψύχα παύει να είναι ευλύγιστη και σπάει εύκολα, η δε υγρασία δεν υπερβαίνει το 6,00% με μέγιστη ανοχή 10%.

Η εμπορία φυστικών Φθιώτιδας, σκούρου χρώματος ή φυστικιών που φέρουν έστω και ελάχιστα ίχνη μυκητολογικών ή εντομολογικών προσβολών, δεν επιτρέπεται.

8. Το «κελυφωτό φυστικί Φθιώτιδας» Π.Ο.Π. στο στάδιο της εμπορίας πρέπει να έχει βάρος τουλάχιστον 94 gr/100 φυστικά.

9. Στο στάδιο της εμπορίας που «κελυφωτό φυστικιού Φθιώτιδας» Π.Ο.Π. το ποσοστό ανοικτά προς κλειστά δεν

μπορεί να είναι μικρότερο του 97%.

10. Η εμπορία των κλειστών φυσικιών επιτρέπεται μόνο όταν προορίζονται για βιομηχανική ή ζαχαροπλαστική χρήση ή όταν αυτά μετά από μηχανική αποκελύφωση τίθενται στην αγορά, για οποιαδήποτε χρήση, σαν ψύχα.

11. Το «κελυφωτό φυσίκι Φθιώτιδας» Π.Ο.Π. πρέπει να έχει την παρακάτω μέση χημική σύσταση πριν και μετά τη μεταποίηση:

**ΠΡΙΝ ΤΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ**

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Υγρασία %           | 3.75  |
| Ξηρά ουσία%         | 96.25 |
| Λιπαρές ουσίες %    | 51.22 |
| άζωτο Ν%            | 3.99  |
| Πρωτεΐνες (N X5,30) | 21.15 |

Επί των ανωτέρω επιτρέπεται ανοχή μέχρι 15%.

Η μέγιστη περιεκτικότητα αφλατοξίνης Β1 καθορίζεται σε 0,78 ΡΡΒ στο προϊόν πριν τη μεταποίηση και σε 0,5 ΡΡΒ μετά την μεταποίηση.

12. Το «κελυφωτό φυσίκι Φθιώτιδας» Π.Ο.Π. δεν μπορεί να εμπορεύεται για περίοδο μεγαλύτερη των 15 μηνών μετά την συγκομιδή του.

Ως αρχική ημερομηνία λαμβάνεται η 1η Σεπτεμβρίου κάθε έτος.

13. Η συσκευασία του τελικού προϊόντος που τίθεται στην κατανάλωση είναι για μεν την λιανική πώληση σε διάφανους πλαστικούς σάκκους, 150, 180, 200, 250, 500 και 1000 γραμμαρίων, για δε την χονδρική πώληση, η βιομηχανική και ζαχαροπλαστική χρήση, εκτός των ανωτέρω αναφερομένων, επιτρέπεται και η εμπορία σε πλαστικούς σάκκους των 5 και μέχρι 50 χιλιογράμμων ή σε χαρτοκιβώτια με τις ανωτέρω χωρητικότητες.

Αυτοί οι όροι για την συσκευασία δεν ισχύουν για την εμπορία των νωπών φυσικιών.

14. Η μεταξύ του ψησίματος και της συσκευασίας μέγιστη επιτρεπόμενη περίοδος αποθεματοποίησης είναι εκείνη των 10 ημερών.

15. Κατά τη συσκευασία του «Κελυφωτού Φυσικιού Φθιώτιδας» Π.Ο.Π., επί της συσκευασίας αναφέρεται υποχρεωτικά, το έτος παραγωγής, η ημερομηνία λήξης, το βάρος, η επεξεργασία που έχει υποστεί το προϊόν (ψημένο, άψητο, αλατισμένο, ανάλατο, με κέλυφος ή ψύχα, ή συνδυασμός αυτών) καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται στο Π.Δ. 81/93, άρθρο 4, παράγραφος 7. Τα στοιχεία ελέγχου αποτελούνται από τα αρχικά γράμματα ΦΘ, τον αύξοντα αριθμό συσκευασίας που δίνεται από την αρμόδια Τοπική Δ/ση Γεωργίας του τόπου συσκευασίας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής.

16. Η ημερομηνία λήξης του προϊόντος δεν μπορεί να υπερβαίνει εκείνη των 8 μηνών μετά την συσκευασία, καθώς επίσης και εκείνη της παραγράφου 11 της παρούσας απόφασης.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη για τον Κρατικό Προϋπολογισμό.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

**ΦΩΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ**