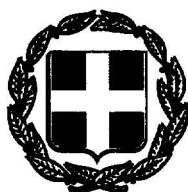




02000181401940012

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 ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ». 2

Αριθ. 317709 (2)

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

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

Τις διατάξεις:

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

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

3. Την αριθ. 184/27.10.93 Απόφαση του Πρωθυπουργού και Υπουργού Γεωργίας «περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας Φλώρου Κωνσταντίνου» Φ 8368/29.10.93.

4. Την 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. Τον αριθ. Φ1/1720/10.12.90 αγορανομική διάταξη 38 του Υπ. Εμπορίου σχετικά με την κυκλοφορία φυστικιών Αιγίνης και λοιπών φυστικιών με κέλυφος.

6. Του με αριθ. 12/17.11.93 πρακτικού της απόφασης του Διοικητικού Συμβουλίου του Αγροτικού Συνεταιρισμού Μαρκόπουλου Μεσογείων σχετικά με την αίτησή τους προς την Δ/νση Γεωργίας Ανατολικής Αττικής για αναγνώριση ως προϊόντος ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.), του παραγομένου υπ' αυτού αγροτικού προϊόντος Κελυφωτού Φυστικιού Μαρκόπουλου Μεσογείων.

7. Του με αριθ. πρωτ. 4937/4958/22.7.93 εγγράφου της Δ/νσης Γεωργίας Ανατολικής Αττικής σχετικά με την καθιέρωση ως προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης του Κελυφωτού Φυστικιού Μαρκόπουλου Μεσογείων, αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν ΦΥΣΤΙΚΙ Μαρκόπουλου με την ένδειξη «ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ Μαρκόπουλου Μεσογείων» ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας 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 ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ» προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται στο Νοτιο-Ανατολικό τμήμα του Νομού Αττικής και ειδικότερα στα Διοικητικά όρια των Δή-

μών Παιανίας, Σπάτων, Κορωπίου, Μαρκόπουλου Μεσογείων, Βάρης, Βάρκιζας, Καλυβίων Θωρικού, Κερατέας και Αναβύσσου, καθώς και των Κοινοτήτων Κουβαρά, Αρτέμιδος και Λούτσας από το είδος PISTACHIA VERA, από τις εγχώριες ποικιλίες Αίγινας, (συνώνυμο κοιλαράτη, κοινή Αιγίνης) νυχάτη και φουντουκάτη και από τις ξένες ποικιλίες Kerman, Bronde, Red Aleppo, Trabonella, Sfax, alemi, Obiad, Montar, Owahadi, Uzum, Napoletana, Agostara όπως αυτές προσαρμόστηκαν και εγκληματίστηκαν στις Κληματολογικές και γενικότερες περιβαντολογικές συνθήκες της ανωτέρω αναφερομένης περιοχής. Η ευρύτερη περιοχή Μαρκοπούλου έχει χρησιμοποιήσει κυρίως την ποικιλία Κοιλαράτη κατά ποσοστό 85% και κατά το υπόλοιπο 15% όλες τις άλλες. Τα υποκείμενα που συνήθως χρησιμοποιούνται είναι P. lentiscus, P. Vera, P. Terebinthus C.V. - Tsikoudia, P. Palestina, P. Atlantica και Chinnensis. Το «ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ» (ΠΟΠ), συγκεντρώνεται, επεξεργάζεται και διατίθεται χοδρικόως ή λιανικόως εντός της περιοχής της Ανατολικής Αττικής ή στην αγορά της Ελληνικής επικράτειας ή στη Διεθνή Αγορά.

2. Τα «ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ» (ΠΟΠ) έχει σάρκα πράσινη, φλοιό έντονα κόκκινο-κόκκινο, είναι γευστικό και τραγανό και μπορεί να τίθεται στην αγορά ως ξηρό και ως νωπό. Ο καρπός έχει μεγάλο μέγεθος (περίπου 22x12 mm) και σχήμα επίμηκες-ωοειδές, με κυρτωμένη κυρίως την νωτιαία ραφή.

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

3. Κατά την μεταποίηση του φυστικιού απαγορεύεται η χρησιμοποίηση οινωδήποτε χρωστικών, γυαλιστικών ή συντηρητικών ουσιών και επιτρέπεται μόνο η χρήση κιτρικού οξέος και αλατιού (μέγιστη περιεκτικότητα αλατιού 8% και κιτρικού οξέος 1%).

4. Η καταπολέμηση των εχθρών - ασθενειών 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.

5. Η συγκομιδή γίνεται γύρω στις 25 Αυγούστου έως τις 10 Σεπτεμβρίου κάθε έτους. Το έδαφος στρώνεται με πάνες ή δίκτια και το ώριμο φυστίκι πέφτει επ' αυτών με ελαφρό τίναγμα ή ραβδισμό.

6. Το νωπό φυστίκι πρέπει να αποφλοιώνεται αυθημερόν και να απλώνεται για στέγνωμα για να μην μαυρίσει. Η αποξηήρανση θεωρείται ικανοποιητική όταν το ενδοκάρπιο ανοίγει εύκολα στα δύο και η ψύχα παύει να είναι ευλύγιστη και σπάει εύκολα. Η αποξηήρανση γίνεται φυσικά στις ταράτσες ή σε τεχνικά ξηραντήρια. Ο διαχωρισμός γεμάτα-άδεια γίνεται σε μπάνιο νερού και σε μηχανικό διαλογέα.

Απαγορεύεται η εμπορία Φυστικών σκούρου χρώματος ή φυστικιών που φέρουν έστω και ελάχιστη ίχνη μυκητολογικών ή εντομολογικών προσβολών.

7. Απαγορεύεται η εμπορία φυστικιών με κέλυφος μικρού μεγέθους και γενικά βάρους κάτω από 103 gr/100 φυστίκια.

8. Απαγορεύεται η εμπορία τυποποιημένων «Κελυφωτών φυστικιών ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ», στα οποία το ποσοστό ανοικτά προς κλειστά δεν είναι 100%.

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

10. Το «ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ» Π.Ο.Π. πρέπει να έχει την παρακάτω μέση χημική σύσταση πριν τη μεταποίηση:

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ	ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΑ ΜΕΘΟΔΟΣ
Υγρασία %	6.9	AOCS
Ξηρά ουσία %	93.1	
Λιπαρές ουσίες %	46.98	ΓΧΚ
πρωτεΐνες	18.75	ΓΧΚ
αφλατοξίνες PPB	4	ALFATEST

Επί των ανωτέρω επιτρέπεται ανοχή μέχρι 10%.

Η μέγιστη περιεκτικότητα αφλατοξίνης B1 καθορίζεται σε 5 PPB στο προϊόν πριν την μεταποίηση και σε 4,5 PPB μετά την τυχόν μεταποίηση, που αντιστοιχεί σε 5 ή 4,5 mg/1kg.

11. Το «ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ» Π.Ο.Π. δεν μπορεί να εμπορεύεται για περίοδο μεγαλύτερη των 18 μηνών μετά την συγκομιδή του. Ως αρχική ημερομηνία λαμβάνεται η 1η Σεπτεμβρίου κάθε έτους.

12. Η συσκευασία του τελικού προϊόντος που τίθεται στην άμεση κατανάλωση είναι για μεν την λιανική πώληση σε διάφανους πλαστικούς σάκκους βάρους 100, 200, 250, 500 και 1000 γραμμαρίων, για δε την χοδρική πώληση ή βιομηχανική και ζαχαροπλαστική χρήση, εκτός των ανωτέρω αναφερομένων, επιτρέπεται και η εμπορία σε πλαστικούς σάκκους των 5, 20, 40 και 50 χιλιογράμμων ή σε χαρτοκιβώτια με τις ανωτέρω χωρητικότητες.

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

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

14. Κατά τη συσκευασία του «ΚΕΛΥΦΩΤΟΥ ΦΥΣΤΙΚΙΟΥ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ» Π.Ο.Π., επί της συσκευασίας αναφέρεται υποχρεωτικά το έτος παραγωγής, η ημερομηνία λήξης και η επεξεργασία που έχει υποστεί το προϊόν (ψημμένο, 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 MA, τον αύξοντα αριθμό συσκευασίας που δίδεται από την αρμόδια τοπική Δ/ση Γεωργίας του τόπου συσκευασίας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής.

15. 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 παρούσα να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

