

11 Δεκεμβρίου 2023

«Ήταν δύσκολο» να κάνουμε τους αγρότες να συνειδητοποιήσουν την ανάγκη να θεωρούν τα φρούτα «πνευματική ιδιοκτησία», προσθέτει ο υπουργός.

[/ Γενικά Θέματα](#)





ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΡΧΕΙΟΥ: ΑΝΤΩΝΗΣ ΝΙΚΟΛΟΠΟΥΛΟΣ/ΕΥΡΟΚΙΝΙΣΣΙ

Η πολύτιμη ποικιλία λευκού σταφυλιού, που καλλιεργεί ο Γιούκι Νακαμούρα στην Ιαπωνία, χρειάστηκε 33 χρόνια για να αναπτυχθεί. Ομως καλλιεργείται πλέον ανενδοίαστα στην Κίνα και τη Νότια Κορέα χωρίς να καταβάλλονται δικαιώματα στο ιαπωνικό αρχιπέλαγος.

Συσκευασμένα σαν κοσμήματα, τα επιτραπέζια σταφύλια χωρίς κουκούτσι Shine Muscat περιλαμβάνονται στις πολυάριθμες ποικιλίες φρούτων που η Ιαπωνία έχει υπομονετικά αναπτύξει. Και η τιμή τους είναι εξίσου χυμώδης με τις ρώγες τους, φθάνοντας μερικές φορές το ισόποσο των 100 ευρώ το κιλό στα μεγάλα καταστήματα του Τόκιο.

«Το καταπληκτικό με τα Shine Muscat είναι πως κάθε ρώγα του σταφυλιού γίνεται μεγάλη, φυτρώνει εύκολα και είναι γλυκιά, αλλά όχι υπερβολικά», εξηγεί στο Γαλλικό Πρακτορείο ο Νακαμούρα στην αγροτική εκμετάλλευσή του στην Ουέντα, κοντά στο Ναγκάνο, στην καρδιά των ιαπωνικών Αλπεων (κεντρική Ιαπωνία).

Αυτός ο 35χρονος αμπελουργός ονειρεύεται να εξαγάγει τα σταφύλια του σε μέρη όπου τα ιαπωνικά φρούτα γίνονται ανάρπαστα, όπως το Χονγκ Κονγκ ή η Ταϊλάνδη.

Ομως εκεί, όπως και στο Ιντερνετ, βρίσκει κανείς απομιμήσεις του Shine Muscat που προέρχονται από την Κίνα και τη Νότια Κορέα και πωλούνται φθηνότερα.

Σύμφωνα με την Ιαπωνία, η Κίνα και η Νότια Κορέα πήραν κλήματα Shine Muscat

και τα χρησιμοποίησαν με επιτυχία ως μοσχεύματα στη χώρα τους ώστε να παραγάγουν σταφύλια με παρόμοια εμφάνιση και γεύση.

Οι πελάτες «προσέχουν την τιμή», λέει ο Σάου, ένα πωλητής φρούτων σε πολυσύχναστη αγορά του Χονγκ Κονγκ, όπου τα αυθεντικά ιαπωνικά Shine Muscat πωλούνται δύο ή τρεις φορές ακριβότερα από τις κινεζικές απομιμήσεις τους.

«Ομως μπορείς να μυρίσεις τη διαφορά» ποιότητας ανάμεσα σε ένα ιαπωνικό Shine Muscat και τις απομιμήσεις του, διαβεβαιώνει το Γαλλικό Πρακτορείο αυτός ο πωλητής, ο οποίος προτιμά να μην δώσει παρά μόνο το μικρό του όνομα.

- Αμέλεια και αφέλεια -

Οι πρώτες κινεζικές απομιμήσεις του Shine Muscat ανακαλύφθηκαν το 2016, μια δεκαετία αφού αυτή η νέα ποικιλία σταφυλιού είχε καταχωρισθεί στο ιαπωνικό αρχιπέλαγος.

Ομως η Ιαπωνία δεν έχει κανένα νομικό μέσο για να υποχρεώσει την Κίνα ή τη Νότια Κορέα να σταματήσουν να καλλιεργούν το Shine Muscat ή να της καταβάλουν δικαιώματα: διότι, όσο απίθανο κι αν φαίνεται, το Τόκιο δεν καταχώρισε αυτή την ποικιλία στο εξωτερικό μέσα στις προθεσμίες που τίθενται από τους διεθνείς κανονισμούς, εξηγεί στο Γαλλικό Πρακτορείο ο ιάπωνας υπουργός Γεωργίας.

Οι Ιάπωνες παραγωγοί έσφαλαν από αφέλεια, καθώς δεν φαντάστηκαν πως άλλες χώρες θα είχαν την ιδέα να αντιγράψουν το Shine Muscat.

«Ήταν δύσκολο» να κάνουμε τους αγρότες να συνειδητοποιήσουν την ανάγκη να θεωρούν τα φρούτα «πνευματική ιδιοκτησία», προσθέτει ο υπουργός.

Η Ιαπωνία δεν μπορεί να εξάγει τα σταφύλια της στην ηπειρωτική Κίνα εξαιτίας των πολύ αυστηρών κινεζικών κανονισμών περί καραντίνας.

Ομως αν ποτέ το Πεκίνο αναγνωρίσει τα δικαιώματα της Ιαπωνίας στο Shine Muscat, «αυτό θα μπορούσε να αποφέρει δικαιώματα άνω των δέκα δισεκατομμυρίων γεν (62,7 εκατομμύρια ευρώ με τη σημερινή ισοτιμία) ετησίως», υπογραμμίζει στο Γαλλικό Πρακτορείο ο Γιασουνόρι Εμπιχάρα, διευθυντής προστασίας των εμπορικών σημάτων που κατατίθενται για τα φυτά στους κόλπους του υπουργείου Γεωργίας.

Το υπουργείο εκφράζει έτσι τη λύπη του για το γεγονός ότι νέες ποικιλίες φράουλας, κερασιού ή εσπεριδοειδών, που δημιουργούνται στην Ιαπωνία,

αντιγράφονται στο εξωτερικό. Αλλά και σ' αυτές τις περιπτώσεις το Τόκιο αμέλησε να εξασφαλίσει επαρκώς την πνευματική ιδιοκτησία.

Οι Ιάπωνες τιμούν τα φρούτα τους, σε σημείο που μερικές φορές ξοδεύουν τρελά ποσά για να αποκτήσουν τα πιο ωραία κάθε είδους. Το 2019 για παράδειγμα, δύο πεπόνια Yubari του νησιού Χοκάιντο (βόρεια Ιαπωνία) πωλήθηκαν στην τιμή ρεκόρ των 5 εκατ. γεν (πάνω από 40.000 ευρώ με την τότε ισοτιμία).

«Επίσης οι Ιάπωνες αγρότες προσπαθούν να παράγουν φρούτα καλύτερης ποιότητας, πάντα πιο γλυκά και πιο νόστιμα», σύμφωνα με τον Εμπιχάρα.

Από το 2020 η Ιαπωνία απαγορεύει να παίρνει κανείς μαζί του στο εξωτερικό σπόρους και νεαρά φυτά ποικιλιών που προστατεύονται στην επικράτειά της, επιβάλλοντας στους παραβάτες αυστηρές ποινές που μπορούν να φθάσουν μέχρι κάθειρξη δέκα ετών.

Στην αγροτική εκμετάλλευσή του κοντά στο Ναγκάνο, ο Γιούρι Νακαμούρα εκφράζει τη χαρά του για το γεγονός ότι τα σταφύλια Shine Muscat είναι πλέον γνωστά σε όλη την Ασία.

Ομως δεν του αρέσει να βλέπει «κάτι που η Ιαπωνία δαπάνησε τόσο χρόνο για να παραγάγει», να καλλιεργείται και να πωλείται στο εξωτερικό χωρίς σεβασμό για όλον αυτό τον κόπο.

Αναδημοσίευση από: Εθνικός Κήρυκας