

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 179/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

„ΣΤΑΦΙΔΑ ΖΑΚΥΝΘΟΥ” (STAFIDA ZAKYNTHOU)

Nr WE: EL/PDO/005/0493/12.9.2005

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy departament w państwie członkowskim:*

Nazwa: Ministerstwo rozwoju obszarów wiejskich i żywności — Dyrekcja rolnictwa ekologicznego, departament ds. produktów CHOG, CHNP, TSG

Adres: Acharnon 29, GR-101 76, Athènes

Tel.: (30) 210 823 20 25

Faks: (30) 210 882 12 41

E-mail: yp3popge@otenet.gr

2. *Grupa:*

Nazwa: Grupa producentów (i) owoce i warzywa związku spółdzielni rolnych z Zakynthos (rodzynki koryntki)

Adres: Lomvardou 42, GR-291 00, Zakynthos

Tel.: (30) 269 502 76 11/504 24 26

Faks: (30) 269 502 22 68

E-mail: easzakinthoy@aiaas.gr

Skład: producenci/przetwórcy (X) Inni: ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6 — Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

4. *Specyfikacja*

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1 Nazwa: „Σταφίδα Ζακύνθου” (Stafida Zakynthou)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

4.2 Opis:

„Σταφίδα Ζακύνθου” (Stafida Zakynthou) pochodzi wyłącznie z winogron odmiany *Vitis corinthica*, które są suszone w sposób naturalny na słońcu.

Najważniejsze cechy przetworzonego produktu to:

- owoce o małych i jednakowych rozmiarach, o średnicy między 4 a 8 mm;
- jednolity ciemnofioletowy kolor;
- maksymalna zawartość wilgoci wynosi 18 % masy produktu;
- brak pestek. Pestki mogą występować w nie więcej niż 2 % rodzynek.

Produkt jest znany na rynkach europejskich i międzynarodowych pod nazwą „Zante currants” i oferowane są jego następujące rodzaje:

- „small” — „mały”, rodzynki o średnicy od 4 do 7 milimetrów;
- „medium” — „średni”, rodzynki o średnicy od 6 do 8 milimetrów;
- „blended” — „mieszany”, rodzynki o średnicy od 4 do 8 milimetrów.

4.3 Obszar geograficzny: Produkt „Σταφίδα Ζακύνθου” (Stafida Zakynthou) uprawia się i suszy na wyspie Zakynthos. Obszar produkcji obejmuje 16 700 ha i stanowi 10 % powierzchni rolnej wyspy.

4.4 Dowód pochodzenia: Członkowie grupy producentów i) Owoce i warzywa Związku Spółdzielni Rolniczych z Zakynthos (rodzynki koryntki) są zobowiązani do rejestrowania danych powierzchni uprawnych w odpowiednim rejestrze, prowadzonym i aktualizowanym przez organ kontrolny. Produkt przewozi się od producenta do przetwórcy w ułożonych w stosy, ponumerowanych, plastikowych pojemnikach, których stosowanie na potrzeby środków spożywczych zostało zatwierdzone zgodnie z obowiązującymi przepisami. Każdy ponumerowany pojemnik odpowiada określonemu producentowi. Aby zapewnić identyfikowalność produktu, przetwórcza prowadzi roczne archiwum, w którym numeracja opakowań kartonowych, w jakie pakowany jest produkt końcowy, odpowiada numeracji plastikowych pojemników.

4.5 Metoda produkcji:

Uprawa

Na Zakynthos rodzynki koryntki uprawia się w rzędach bez nawadniania. Winorośl przycina się na kształt kielicha. Ważnym elementem metody produkcji jest „nacinanie”, które polega na nacinaniu kory pnia. Zamiast „nacinania” można stosować spryskiwanie winogron przy pomocy mieszanki odpowiednich środków regulujących wzrost, zatwierdzonych w ustawodawstwie krajowym i prawodawstwie wspólnotowym.

Zbiór i suszenie

Winogrona zbiera się ręcznie, kiedy owoce nabiorą charakterystycznej ciemnofioletowej barwy i słodczy, a kiście łatwo się obrywają. Tego samego dnia zebrane winogrona wystawia się na słońce, aby suszyć je na specjalnych klepiskach (uformowanych na stałe powierzchniach terenu), na papierze lub na specjalnych plastikowych siatkach. Nie używa się żadnych substancji chemicznych wspomagających suszenie. Po zakończeniu suszenia kiście grabi się delikatnie na klepiskach plastikowymi grabkami w celu oddzielenia i usunięcia łądy. Produkt jest następnie magazynowany przez producentów.

Dostawa i magazynowanie

Początek dostawy produktu przewidziany jest na pierwszą dekadę września. Po opuszczeniu magazynów producenta produkt jest przesiewany i dostarczany przetwórcy do magazynowania. Produkt pozostaje w magazynach przetwórcy do czasu przetwarzania.

Przetwarzanie

Przetwarzanie produktu suszonego obejmuje następujące czynności:

- usunięcie bardzo małych rodzynek, sklejonych rodzynek, resztek szypulek i materii roślinnych pochodzących z winnic;
- podzielenie produktu na kategorie „małą” (small), „średnią” (medium) lub „mieszaną” (blended);
- mycie owoców przy użyciu wyłącznie czystej wody;
- całkowite usunięcie wilgoci z powierzchni rodzynek (wysuszenie) za pomocą strumienia powietrza skierowanego na linię produkcyjną;
- usunięcie szypulek i końcową kontrolę produktu.

W trakcie procesu obróbki nie dodaje się żadnych substancji.

Pakowanie i dezynsekcja

Przetwórca pakuje produkt końcowy w zapieczętowane opakowania o pojemności od 0,2 kg do 1 kg na potrzeby sprzedaży detalicznej oraz w zapieczętowane kartony o pojemności 10-15 kg na potrzeby sprzedaży hurtowej. Produkt jest dezynsekwany przed jego wypuszczeniem na rynek.

- 4.6 Związek: Uprawa rodzynek koryntek rozpoczęła się w Zakynthos na początku XVI wieku i rozszerzyła się szybko na całą wyspę dzięki Wenecjanom. Od samego początku wyjątkowa jakość produktu wywołała duży popyt w Europie.

Wysoki popyt, w przeszłości i obecnie, sprawił, że uprawa tej winorośli stała się głównym sektorem produkcji rolnej wyspy, odgrywającym zasadniczą rolę w jej gospodarce.

Wyjątkowa jakość produktu jest wynikiem szczególnych warunków glebowych i klimatycznych regionu oraz stosowanych metod uprawy, suszenia i przetwarzania.

Alkaliczny i wapienny charakter gleb na Zakynthos, brak wiosennych przymrozków, duża ilość słońca i wysoka temperatura powietrza w okresie maj — lipiec oraz minimalna ilość opadów w lipcu i sierpniu przyczyniają się do wysokiej zawartości cukru w produkcie, a co za tym idzie, do jego charakterystycznego intensywnego słodkiego smaku. Przyczyniają się one również do utrzymania jednakowego rozmiaru owoców i zwiększenia zawartości barwnika antocyjanowego, który nadaje produktowi końcowemu jednolity ciemnofioletowy kolor.

Wysoka temperatura powietrza połączona w okresie suszenia z przewagą wiatrów północnych pozwala suszyć winogrona w odpowiednim stopniu i przez odpowiedni czas, wyłącznie poprzez wystawienie ich na słońcu oraz bez użycia jakichkolwiek substancji wspomagających.

Ponadto metoda uprawy, dostosowana do pełnego wykorzystania warunków glebowych i klimatycznych regionu, metody ostrożnego i delikatnego obchodzenia się z produktem w trakcie zbioru i suszenia, metoda przetwarzania i skrupulatna kontrola podczas tego procesu zapewniają bezpieczeństwo konsumentów i wyjątkową jakość produktu.

- 4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Organizacja ds. certyfikacji produktów rolnych (O.P.E.G.E.P.) — AGROCERT

Adres: Androu 1 & Patisson, GR-112 57, Athènes

Tel.: (30) 210 823 12 77

Faks: (30) 210 823 14 38

E-mail: agrocert@otenet.gr

Nazwa: Prefektura Zakynthos, Dyrekcja ds. rozwoju obszarów wiejskich

Adres: Diikitirio, GR-291 00, Zakynthos

Tel.: (30) 269 504 93 41

Faks: (30) 269 504 83 12

E-mail: u14804@minagric.gr

- 4.8 Etykietowanie: Opakowanie musi być opatrzone oznaczeniem „ΣΤΑΦΙΔΑ ΖΑΚΥΝΘΟΥ (ΠΟΠ)”. Oznaczenie to musi występować na tle mapy wyspy Zakynthos w skali 1:300 000 w postaci liter, które są przynajmniej dwa razy grubsze od pozostałych oznaczeń.

Na opakowaniu muszą się również pojawić oznaczenia wymagane ustawodawstwem krajowym i prawodawstwem wspólnotowym.

Opakowania kartonowe przeznaczone do sprzedaży hurtowej muszą posiadać oznaczenie rodzaju produktu w postaci słowa „small” lub „medium” lub „blended” lub ich tłumaczenia.
