

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2007/C 179/07)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 (¹). Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„ΣΤΑΦΙΔΑ ΖΑΚΥΝΘΟΥ“ (STAFIDA ZAKYNTHOU)

č. ES: EL/PDO/005/0493/12. 9. 2005

CHOP (X) CHZO ()

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. *Příslušný orgán členského státu*

Název: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων – Διεύθυνση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα Π.Ο.Π., Π.Γ.Ε., Ε.Π.Ι.Π (Ministerstvo pro rozvoj venkova a pro potraviny – Ředitelství pro ekologické zemědělství, odbor pro produkty CHOP, CHZO a zaručené tradiční speciality)

Adresa: Acharnon 29, GR-101 76, Athènes

Tel.: (30) 210 823 20 25

Fax: (30) 210 882 12 41

E-mail: yp3popge@otenet.gr

2. *Skupina*

Název: Ομάδα παραγωγών i) Φρούτα και λαχανικά ένωσης αγροτικών συνεταιρισμών Ζακύνθου (κορινθιακή σταφίδα) (Skupina producentů i) Ovoce a zelenina Sdružení zemědělských družstev Zakynthu (Korintka))

Adresa: Lomvardou 42, GR-291 00, Zakynthos

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

Fax: (30) 269 502 22 68

E-mail: easzakinhoy@aiaa.gr

Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní: ()

2. *Druh produktu*

Třída 1.6 – Ovoce, zelenina a obiloviny, čerstvé nebo zpracované

3. *Specifikace*

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 *Název: „Σταφίδα Ζακύνθου“ (Stafida Zakynthou)*

(¹) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

4.2 Popis:

Stafida Zakynthou pochází výlučně z bobulí révy druhu *Vitis corinthica*, které prošly procesem přirozeného vysušení na slunci.

Základní vlastnosti zpracovaného produktu jsou tyto:

- malá, stejnoměrná velikost bobulí, jejichž průměr se pohybuje mezi 4 a 8 milimetry,
- stejnoměrná tmavá barva,
- maximální obsažená vlhkost nepřesahuje 18 % váhy produktu,
- nepřítomnost jader. Případný výskyt bobulí s jádry nepřesahuje 2 %.

Produkt je na evropském a mezinárodním trhu znám pod označením „Zante currants“ a vyskytuje se ve třech druzích,

- „small“ – „drobné“, o průměru bobule od 4 do 7 milimetrů;
- „medium“ – „střední“, o průměru bobule od 6 do 8 milimetrů;
- „blended“ – „smíšené“, o průměru bobule od 4 do 8 milimetrů.

4.3 Zeměpisná oblast: Produkt „Σταφίδα Ζακύνθου“ (Stafida Zakynthou) se pěstuje a suší ve správní oblasti Zakynthos. Výměra na které se pěstuje je 1 670 hektarů a představuje 10 % výměry obdělávané půdy ostrova.

4.4 Důkaz původu: Členové Skupiny producentů i) Ovoce a zelenina Sdružení zemědělských družstev Zakynthu (korintka) jsou povinni zapsat své vinice do katalogu založeného, vedeného a spravovaného kontrolním subjektem. Během přepravy produktu od výrobce ke zpracovateli je produkt uložen v očíslovaných seřazených nádobách z umělé hmoty zvláště určených pro přepravu potravin. Každá očíslovaná nádoba odpovídá určitému producentu. Aby byl produkt dohledatelný, vede zpracovatel roční registraci číslování obalů výsledného produktu a odpovídajícího číslování seřazených očíslovaných nádob z umělé hmoty.

4.5 Metoda produkce:

Pěstování

Korintky se na Zakynthu pěstují v řadách bez umělého zavlažování. Réva je prořezávána do pohárovitého tvaru. Mezi pěstitelskými metodami zaujímá významné místo takzvané „nařezávání“ během kterého je naříznuta kůra révy. Namísto „nařezávání“ bývá používán postřik hroznů směsí vhodných prostředků ovlivňujících růst rostlin, schválených právními předpisy členského státu a Společenství.

Sklizeň – sušení

Plody se sbírají ručně, v době kdy bobule dostanou charakteristickou tmavou barvu, charakteristickou sladkost a hrozny se dají snadno odlamovat. Téhož dne se sklizené hrozny rozloží na slunci k proschnutí na zvláštním, k tomu určeném a přichystaném místě (mlatě) na papír nebo na umělohmotnou síť určenou k sušení hroznů. V průběhu sušení se nepoužívají žádné chemické prostředky k jeho urychlení. Po vysušení se hrozny na mlatě jemně probírají umělohmotnými hráběmi aby se oddělily bobule a odstranily stopky. Následně je produkt pěstiteli uskladněn.

Shromazďování a skladování

Shromazďování produktu je zahajováno v první dekádě září. Produkt je vyvezen ze skladů, proset a předán k uskladnění zpracovateli. Ve skladovacích zařízeních zpracovatele zůstává produkt až do svého zpracování.

Zpracování

Zpracování usušeného produktu zahrnuje:

- Odstranění velice malých bobulí, spojených bobulí, částí hroznu a rostlinného materiálu, pocházejícího z révy.
- Třídění produktu do kategorií „drobné“ („small“) a „střední“ („medium“) nebo „smíšené“ („blended“).
- Omytí produktu za výhradního použití čisté vody.
- Úplné odstranění povrchové vlhkosti z bobulí (sušení) na výrobní lince pomocí proudu vzduchu.
- Odstranění stopek a závěrečná kontrola produktu.

Během celého zpracování se k produktu nepřidává žádná látka.

Balení a ochrana před hmyzem

Výsledný produkt je zpracovatelem balen do uzavřených balení o obsahu od 0,2 kg do 1 kg určených k maloobchodnímu prodeji a do uzavřených papírových balení o obsahu od 10 do 15 kg určených k velkoobchodnímu prodeji. Před odesláním produktu na trh je provedena dezinfekce.

- 4.6 Souvislost: Kultura korintek se na Zakynthu objevila počátkem 16tého století a díky Benátčanům se rychle rozšířila po celém ostrově. Díky vynikající kvalitě produktu se v Evropě od počátku objevila vysoká poptávka.

Od těch dob až do současnosti je díky vysoké poptávce pěstování korintek hlavní oblastí zemědělské produkce ostrova a hraje tak zásadní úlohu v jeho hospodářství.

Produkt vděčí za svoji vynikající kvalitu specifickým půdním a klimatickým podmínkám oblasti a metodám uplatňovaným při pěstování, sušení a zpracování.

Zásadité a vápenité půdy Zakynthu, nepřítomnost jarních mrazů, vysoký sluneční osvit a vysoká teplota vzduchu v období května – června, stejně jako minimální srážky v průběhu července a srpna přispívají k vysokému obsahu cukru v produktu a tak k jeho výrazné sladké chuti. Dále přispívají k zachování drobné stejnoměrné velikosti bobulí a zvyšují obsah anthokyanových barviv a dodávají tak výslednému produktu stejnoměrnou tmavou barvu.

Díky vysoké průměrné teplotě vzduchu a severním větrům převládajícím v období sušení proběhne proces vysychání bobulí ve vhodném čase a stupni výlučně sušením na slunci, aniž by bylo třeba použít pomocné látky.

Dále pak pěstitelské metody přizpůsobené plnému využití půdních a klimatických podmínek, které převládají v oblasti, opatrné a šetrné nakládání s produktem v průběhu sklizně a sušení, jeho zpracování a pečlivá kontrola v celém jeho průběhu zabezpečují vyjimečnou jakost produktu a bezpečnost spotřebitele.

- 4.7 Kontrolní subjekt:

Název: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Π.) – AGROCERT

Adresa: Androu 1 & Patission, GR-112 57, Athènes

Tel.: (30) 210 823 12 77

Fax: (30) 210 823 14 38

E-mail: agrocert@otenet.gr

Název: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ζακύνθου, Δ/νση Αγροτικής Ανάπτυξης

Adresa: Diikiritio, GR-291 00, Zakynthos

Tel.: (30) 269 504 93 41

Fax: (30) 269 504 83 12

E-mail: u14804@minagric.gr

- 4.8 Označování: Balení produktu musí povinně nést označení „ΣΤΑΦΙΔΑ ΖΑΚΥΝΘΟΥ (ΠΟΠ)“. Toto označení musí být napsáno na schematickém zobrazení ostrova Zakynthos v měřítku 1:300 000 písmeny, která budou nejméně dvakrát tučnější než ostatní nápisy na obalu.

Dále obal ponese označení požadované právními předpisy členského státu a Společenství.

Papírové balení určené pro velkoobchod musí povinně uvádět druh produktu pomocí označení „small“ nebo „medium“ nebo „blended“ nebo jejich překlad.
