

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2007/C 179/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«ΣΤΑΦΙΔΑ ΖΑΚΥΝΘΟΥ» (STAFIDA ZAKYNTHOU)

CE N.: EL/PDO/005/0493/12.9.2005

DOP (X) IGP ()

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Ministero dello sviluppo rurale e dell'alimentazione — Direzione dell'agricoltura biologica, divisione «Prodotti DOP — IGP — STG»

Indirizzo: Acharnon 29, GR-101 76, Athènes

Tel: (30) 210 823 20 25

Fax: (30) 210 882 12 41

e-mail: yp3popge@otenet.gr

2. Associazione:

Nome: Associazione di produttori i) ortofrutticoli dell'unione delle cooperative agricole di Zante (uve secche di Corinto)

Indirizzo: Lomvardou 42, GR-291 00, Zakynthos

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

Fax: (30) 269 502 22 68

e-mail: easzakinthoy@aiaa.gr

Composizione: Produttori/trasformatori (X) altri: ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali, freschi e trasformati

4. Disciplinare:

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

4.1 Nome: «Σταφίδα Ζακύνθου» (Stafida Zakynthou)

⁽¹⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

4.2 Descrizione:

La «Stafida Zakynthou» (uve secche di Zante) proviene esclusivamente da chicchi d'uva della varietà *Vitis corinthika* essiccati naturalmente al sole.

Le caratteristiche principali del prodotto sono:

- chicchi di dimensioni piccole e omogenee, di diametro variabile tra 4 e 8 millimetri,
- colore omogeneo violaceo — marrone scuro,
- tenore massimo in acqua non superiore al 18 % del peso del prodotto,
- assenza di vinaccioli. La presenza di vinaccioli è possibile nella misura massima del 2 %.

Il prodotto è conosciuto sul mercato europeo e internazionale con la denominazione «Zante currants» e circola nelle seguenti tipologie:

- «small»-«piccola», chicchi di diametro da 4 a 7 millimetri,
- «medium»-«media», chicchi di diametro da 6 a 8 millimetri e
- «blended»-«mista», chicchi di diametro da 4 a 8 millimetri.

4.3 Zona geografica: La «Stafida Zakynthou» è prodotta ed essiccata nel Nomos di Zante. La zona di produzione copre 1 670 ha e rappresenta il 10 % della superficie agricola totale dell'isola.

4.4 Prova dell'origine: I membri dell'associazione di produttori I) Ortofrutticoli dell'unione delle cooperative agricole di Zante (uve secche di Corinto) hanno l'obbligo di registrare le superfici che coltivano in un apposito registro creato, tenuto e aggiornato dall'organismo di ispezione. Al momento del conferimento da parte dei produttori ai trasformatori, il prodotto è collocato in casse di plastica impilabili numerate, il cui impiego per alimenti è autorizzato in virtù della normativa in vigore. Ogni cassa numerata corrisponde ad un determinato produttore. Per garantire la tracciabilità del prodotto il trasformatore tiene un archivio annuale della corrispondenza tra la numerazione degli imballaggi di cartone in cui è confezionato il prodotto finito e i numeri delle corrispondenti casse di plastica.

4.5 Metodo di ottenimento:

Coltivazione

A Zante, le uve di Corinto sono coltivate in filari senza irrigazione. La potatura è fatta ad alberello a vaso. Un elemento importante delle tecniche colturali è costituito dalla tecnica dell'incisione: viene cioè praticata un'incisione nella corteccia del tronco. L'incisione può essere sostituita da un'irrorazione dei grappoli con una miscela di fitoregolatori di crescita, idonei e autorizzati dalla legislazione nazionale e comunitaria.

Raccolta — essiccazione

L'uva è raccolta a mano quando gli acini hanno acquisito il caratteristico colore violaceo scuro e la caratteristica dolcezza e i grappoli si staccano facilmente. Il giorno stesso i grappoli sono esposti al sole per l'essiccazione in apposite aie (formazioni permanenti del terreno), e sono disposti su carta o su speciali reti in plastica per l'uva passa. Per l'essiccazione non si usa nessun ausilio chimico. Al termine dell'essiccazione i grappoli vengono rastrellati delicatamente nelle aie con appositi rastrelli di plastica per separare ed eliminare i raspi. In seguito il prodotto viene immagazzinato dai produttori.

Conferimento — magazzinaggio

L'inizio del conferimento del prodotto è previsto nella prima decade di settembre. All'uscita dai magazzini dei produttori, il prodotto è vagliato e consegnato al trasformatore per essere immagazzinato. Il prodotto rimane negli impianti di magazzinaggio del trasformatore fino alla sua lavorazione.

Lavorazione

La lavorazione del prodotto essiccato comprende:

- l'eliminazione dei chicchi troppo piccoli, dei chicchi agglutinati e dei resti di raspi e di materie vegetali proveniente dalla vigna,
- la selezione del prodotto nelle categorie «piccola» (small) e «media» (medium) o «mista» (blended),
- il lavaggio dei chicchi usando esclusivamente acqua pura,
- l'eliminazione completa dell'umidità dalla superficie dei chicchi (asciugatura) per mezzo di una corrente d'aria diffusa sulla linea di produzione,
- l'eliminazione del pedicello e il controllo finale del prodotto.

Nel corso della lavorazione non sono aggiunte sostanze al prodotto.

Condizionamento — disinsettizzazione

Il prodotto finale è condizionato dal trasformatore in imballaggi sigillati di contenuto variabile da 0,2 kg a 1 kg, se destinati alla vendita al minuto, e in scatole di cartone sigillate di contenuto compreso tra 10 e 15 kg, se destinati alla vendita all'ingrosso. Prima della spedizione e dell'immissione del prodotto sul mercato si procede alla disinsettizzazione.

- 4.6 *Legame*: La coltivazione dell'uva di Corinto ha fatto la sua comparsa a Zante agli inizi del sedicesimo secolo e si è rapidamente estesa all'intera isola grazie ai veneziani. Fin dall'inizio la qualità eccezionale delle uve secche di Zante ha determinato una forte domanda di questo prodotto in Europa.

Da allora e ancor oggi la forte domanda ha fatto della coltura dalla «Σταφίδα Ζακύνθου» il principale settore di produzione agricola dell'isola, conferendole un ruolo di primaria importanza nella sua economia.

La qualità eccezionale del prodotto è dovuta alle particolari condizioni pedoclimatiche della zona e alle particolari pratiche colturali, di essiccazione e di lavorazione.

I suoli alcalini e calcarei di Zante, l'assenza di gelate primaverili, l'abbondante insolazione e le alte temperature nel periodo da maggio a luglio, insieme alle scarsissime precipitazioni in luglio e agosto, contribuiscono all'elevato tenore zuccherino del prodotto e di conseguenza al suo caratteristico sapore intenso e dolce. Questi fattori concorrono inoltre a conservare le dimensioni omogenee e piccole dei chicchi e ad aumentarne il tenore di antociani, che conferiscono al prodotto finale un colore violaceo scuro uniforme.

L'elevata temperatura media dell'aria coniugata alla predominanza di venti del settore nord nel periodo dell'essiccazione permettono di essiccare i chicchi secondo il grado e nei tempi voluti, esclusivamente mediante l'esposizione al sole e senza utilizzare alcuna sostanza ausiliaria.

Inoltre il modo di coltivazione, atto a sfruttare appieno le condizioni pedoclimatiche della regione, la manipolazione delicata e attenta del prodotto durante il raccolto e l'essiccazione, la lavorazione e il controllo meticoloso durante l'intero processo garantiscono caratteristiche qualitative di eccellenza al prodotto e la sicurezza del consumatore.

- 4.7 *Struttura di controllo*:

Nome: Organismo di certificazione e di controllo dei prodotti agricoli (O.P.E.G.E.P.) — AGROCERT
Indirizzo: Androu 1 & Patission, GR-112 57, Athènes
Tel.: (30) 210 823 12 77
Fax: (30) 210 823 14 38
e-mail: agrocert@otenet.gr

Nome: Amministrazione del Nomos di Zante, Direzione dello sviluppo rurale
Indirizzo: Diikitirio, GR-291 00, Zakynthos
Tel.: (30) 269 504 93 41
Fax: (30) 269 504 83 12
e-mail: u14804@minagric.gr

- 4.8 Etichettatura: Gli imballaggi del prodotto devono recare l'indicazione «ΣΤΑΦΙΔΑ ΖΑΚΥΝΘΟΥ (ΠΟΠ)». Tale indicazione deve figurare sulla mappa dell'isola di Zante riprodotta in scala 1:300 000, con caratteri di spessore almeno doppio rispetto alle altre indicazioni.

Sugli imballaggi figurano anche le indicazioni previste dalla legislazione nazionale e comunitaria.

Sugli imballaggi di cartone destinati alla vendita all'ingrosso figura obbligatoriamente il tipo di prodotto contenuto nell'imballaggio con l'indicazione «small» o «medium» o «blended», oppure la loro traduzione.
