

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2007/C 179/07)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. pantam ⁽¹⁾. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“ΣΤΑΦΙΔΑ ΖΑΚΥΝΘΟΥ” (STAFIDA ZAKYNTHOU)

EK Nr. EL/PDO/005/0493/12.9.2005

ACVN (X) AĢIN ()

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. *Atbildīgais departaments dalībvalstī:*

Nosaukums: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων — Διεύθυνση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα Π.Ο.Π., Π.Γ.Ε., Ε.Π.Π.Ε.

Adrese: Acharnon 29, GR-101 76, Athènes

Tālr.: (30) 210 823 20 25

Fakss: (30) 210 882 12 41

E-pasts: yp3ropge@otenet.gr

2. *Grupa:*

Nosaukums: Ομάδα παραγωγών ι) Φρούτα και λαχανικά Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Ζακύνθου (κορινθιακή σταφίδα)

Adrese: Lomvardou 42, GR-291 00, Zakynthos

Tālr.: (30) 269 502 76 11/504 24 26

Fakss: (30) 269 502 22 68

E-pasts: easzakynthoy@aias.gr

Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ()

3. *Produkta veids:*

1.6. grupa — svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

4. *Specifikācija:*

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. *Nosaukums:* “Σταφίδα Ζακύνθου” (Stafida Zakynthou)

⁽¹⁾ OVL 93, 31.3.2006., 12. lpp.

4.2. Apraksts:

“Σταφίδα Ζακύνθου” (Stafida Zakynthou) iegūst tikai no saulē žāvētām *Vitis corinthica* šķirnes vīnogām.

Pārstrādātā produkta galvenās īpašības:

- nelielas, vienāda lieluma ogas, kuru diametrs ir 4 līdz 8 mm;
- ogas ir vienmērīgi tumši purpursarkanas;
- maksimālais mitruma saturs ir 18 % no produkta svara;
- tām nav sēklu. Sēklas var būt līdz 2 % korinšu.

Eiropas un starptautiskajā tirgū produktu atpazīst pēc nosaukuma “Zante currants” [Zantes korintes]; tirdzniecībā pieejamas šādas ogas:

- “small” — “mazas” korintes diametrs ir no četriem līdz septiņiem milimetriem;
- “medium” — “vidējas” korintes diametrs ir no sešiem līdz astoņiem milimetriem;
- “blended” — “dažādu” korinšu diametrs ir no četriem līdz astoņiem milimetriem.

4.3. Ģeogrāfiskais apgabals: “Σταφίδα Ζακύνθου” (Stafida Zakynthou) audzē un žāvē Zakintā. Audzēšanas platība ir 16 700 stremmu liela, t.i., 10 % salas lauksaimniecības zemes.

4.4. Izcelsmes apliecinājums: Ražotāju grupas i) Zakintas augļkopības un dārzenkopības kooperatīvu apvienība (Κοινοτική Σταφίδα [Zante Currants]) dalībniekiem korinšu vīnogu audzētavas jāreģistrē sarakstā, ko izveido, uztur un atjaunina kontroles iestāde. No audzētāja uz pārstrādātāja noliktavu produktu transportē pārtikas produktiem piemērotās numurētās plastmasas kārbās, kas novietotas cita uz citas. Katra numurētā kārba atbilst noteiktam audzētājam. Lai nodrošinātu produkta transportēšanas ceļa izsekojamību, gala produkta iepakojšanai izmantoto kartona kārbu numurus un attiecīgo plastmasas kārbu numurus audzētājs reģistrē gada uzskaites žurnālā.

4.5. Ražošanas metode:

Audzēšana

Zantes korinšu vīnogulājus Zakintā audzē, tos nelaistot. Augi ir iestādīti rindās. Vīnogulājus audzē, izmantojot jau senajā Grieķijā lietotu vīnogulāju audzēšanas paņēmienienu [grieku val. — κυπέλλου, angļu val. — *gobelet system*]. Būtisks audzēšanas paņēmiena posms ir “griezums” [χαράκι] — tas nozīmē, ka tiek iegriezta vīnogulāja miza. Alternatīvs risinājums ir vīnogulāju apsmidzināšana ar piemērotu augšanas ierobežotājielū šķīdumu, kuru lietošana apstiprināta ar valsts un Kopienas tiesību aktiem.

Ražas novākšana un žāvēšana

Ražu novāc manuāli — tiklīdz vīnogas kļuvušas tām raksturīgi tumši purpursarkanas un saldas, un ķekari viegli noplūcami. Novāktās vīnogas tajā pašā dienā saulē izber uz žāvēšanas grīdas, kas noklāta ar papīra loksņiem vai sintētisku tīklu. Ķīmiskas vielas žāvēšanas procesā neizmanto. Kad vīnogas izžāvētas, ķekarus ar plastmasas dakšām viegli viļā pa žāvēšanas virsmu, lai ogas atdalītu no ķekara. Pēc tam audzētāji produktu ievieto noliktavās.

Savākšana un glabāšana

Septembra pirmajā dekādē produktu nogādā uz centrālo noliktavu. To piegādā no krātuvēm, sijā un nogādā pārstrādātājam — uzglabāšanai. Pārstrādātāja noliktavā produktu uzglabā līdz apstrādes uzsākšanai.

Apstrāde

Žāvēto produktu apstrādā, veicot šādas darbības:

- attīrīšana no ļoti mazām vai salīpušām korintēm, ķekara atliekām un citām auga daļām;
- produkta šķirošana atbilstīgi ogas izmēra kategorijai — “mazas” (“small”), “vidējas” (“medium”) un “dažādas” (“blended”);
- ogu mazgāšana, izmantojot tikai ar ūdeni;
- rozīņu virsmas pilnīga nosusināšana (žāvēšana), gar ražošanas līniju virzot gaisa plūsmu;
- vīnogas kātiņa atdalīšana no ogas un galīgā kontrole.

Papildvielas ražošanas procesa laikā produktam nepievieno.

Iepakojšana un dezinfekcija

Pārstrādātājs gala produktu iepakoj mazumtirdzniecībai paredzētos slēgtos iepakojumos (0,2 līdz 1 kg produkta vienā iepakojumā) un vairumtirdzniecībai paredzētās slēgtās kartona kārbās (10 līdz 15 kg produkta vienā kārbā). Pirms produkta laišanas tirgū veic dezinfekciju.

- 4.6. Saikne: Zantes korinšu ražošana aizsākās Zakintā, 16. gadsimta sākumā, un Venēcijas iedzīvotāji to strauji ieviesa visā salā. Jau no pašiem ražošanas pirmsākumiem produkta izcilo īpašību ietekmē Eiropā izveidojās liels tirgus pieprasījums.

Kā tolaik, tā arī mūsdienās augstā pieprasījuma ietekmē vīnogu audzēšana salā kļuvusi par galveno lauksaimniecības nozari, tai ir liela ietekme uz salas ekonomiku.

Produkta izcilās īpašības izveidojušās reģiona īpašās augsnes un klimatisko apstākļu, kā arī izmantoto audzēšanas, žāvēšanas un apstrādes paņēmieni ietekmē.

Zakintas sārmainā un kaļķainā augsne, pavasara salnu trūkums, liels saulaino dienu skaits un augstā gaisa temperatūra, kas valda no maija līdz jūlijam, kā arī nelielais jūlija un augusta nokrišņu daudzums veicina augsta cukura satura veidošanos ogās, un vīnogas iegūst piesātinātu un tām raksturīgo saldo garšu. Minēto apstākļu ietekmē ogas parasti izaug vienlīdz nelielas un tie sekmē antociāna veidošanos, kas produktu vienmērīgi iekrāso melnīgsnēji purpursarkanu.

Augstā vidējā gaisa temperatūra un žāvēšanas laikā valdošie ziemeļu vēji nodrošina, ka ogas vēlamajā laikā saulē pietiekami izžūst bez palīgvielu izmantošanas.

Turklāt patērētāja drošību un produkta izcilo kvalitāti nodrošina audzēšanas paņēmiens (tas pielāgots pilnīgam augsnes un reģionā valdošo klimatisko apstākļu izmantojumam) un saudzīgie produkta pārvietošanas paņēmieni ražas novākšanas un žāvēšanas, apstrādes un rūpīgas produkta kontroles laikā.

- 4.7. Pārbaudes struktūra:

Nosaukums: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Π.) — AGROCERT

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

Tālr.: (30) 210 823 12 77

Fakss: (30) 210 823 14 38

E-pasts: agrocert@otenet.gr

Nosaukums: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ζακύνθου, Δ/νση Αγροτικής Ανάπτυξης

Adrese: Diikitirio, GR-291 00, Zakynthos

Tālr.: (30) 269 504 93 41

Fakss: (30) 269 504 83 12

E-pasts: u14804@minagric.gr

- 4.8. Marķējums: Uz iepakojuma jābūt norādei “ΣΤΑΦΙΔΑ ΖΑΚΥΝΘΟΥ (ΠΟΠ)”. Šim uzrakstam jāatrodas uz Zakintas attēla (mērogs — 1:300 000), burtiem jābūt vismaz divas reizes lielākiem par pārējo norāžu teksta rakstzīmēm.

Turklāt uz iepakojuma jābūt valsts un Kopienas tiesību aktos paredzētajām norādēm.

Uz vairumtirdzniecībai paredzētām kartona kārbām ar vārdiem “small” [mazas], “medium” [vidējas], “blended” [dažādas] vai to tulkojumu jānorāda produkta kategorija.
