

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2007/C 179/07)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho <sup>(1)</sup>. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

**REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**

**«ΣΤΑΦΙΔΑ ΖΑΚΥΝΘΟΥ» (STAFIDA ZAKYNTHOU)**

**N.º CE: EL/PDO/005/0493/12.9.2005**

**DOP ( X ) IGP ( )**

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. *Serviço competente do Estado-Membro*

Nome: Ministério do Desenvolvimento Rural e dos Produtos Alimentares

Endereço: Acharnon 29, GR-101 76, Athènes

Telefone: (30) 210 823 20 25

Fax: (30) 210 882 12 41

E-mail: yp3popge@otenet.gr

2. *Agrupamento*

Nome: Associação de produtores i) Fruta e produtos hortícolas União de Cooperativas de agricultores de Zante (passas de Corinto)

Endereço: Lomvardou 42, GR-291 00, Zakynthos

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

Fax: (30) 269 502 22 68

E-mail: easzakinthoy@aiaa.gr

Composição: Produtores/transformadores ( X ) Outra: ( )

3. *Tipo de produto*

Classe 1.6 — Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

4. *Caderno de especificações:*

(resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

4.1 Nome: «Σταφίδα Ζακύνθου» (Stafida Zakynthou)

<sup>(1)</sup> JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

#### 4.2 Descrição:

As Σταφίδα Ζακύνθου provêm obrigatoriamente de bagos de uva da variedade *Vitis corinthica*, secadas naturalmente ao sol.

Principais características do produto:

- bago pequeno e homogéneo, de 4 a 8 mm de diâmetro,
- cor escura homogénea,
- teor de humidade máxima não superior a 18 % do peso do produto,
- ausência de grainhas (admitindo-se grainhas em, no máximo, 2 % dos bagos).

O produto é conhecido no mercado europeu e internacional sob a designação de «Zante currants», sendo propostas as seguintes apresentações:

- «small» (miúda): bago de diâmetro entre 4 e 7 mm,
- «medium» (média): bago de diâmetro entre 6 e 8 mm,
- «blended» (mistura): bago de diâmetro entre 4 e 8 mm.

4.3 Área geográfica: As «Σταφίδα Ζακύνθου» (passas de uva de Zante) são produzidas e secadas na região administrativa de Zante. A produção da região abrange 16 700 stremma (= 1670 hectares), representando 10 % do total da extensão agrícola da ilha.

4.4 Prova de origem: Os membros da Associação de Produtores i) Fruta e produtos hortícolas União de Cooperativas de agricultores de Zante (passas de Corinto) devem inscrever as culturas no registo criado, mantido e actualizado pelo organismo de controlo. Tradicionalmente, o produtor envia o produto ao transformador em caixas de plástico empilháveis, numeradas, que satisfaçam as normas aplicáveis à utilização para produtos alimentares. Cada caixa numerada corresponde a um produtor específico. A rastreabilidade do produto é assegurada pelo registo anual do transformador, do qual constam os números das caixas utilizadas para a embalagem do produto final e os das caixas de plástico empilháveis.

#### 4.5 Método de produção:

##### *Cultura*

As «Σταφίδα Ζακύνθου» são cultivadas em sequeiro, em renques. As cepas são podadas em taça. Entre as técnicas de cultivo destaca-se o «sulco», que abre uma incisão na casca da cepa. Em substituição do «sulco» pulverizam-se os cachos com uma mistura de substâncias reguladoras do crescimento aprovadas pela legislação nacional e comunitária.

##### *Vindima — secagem*

O fruto é escolhido à mão, quando as uvas adquiriram a cor escura e a doçura características e os cachos se colhem facilmente. No mesmo dia, as uvas vindimadas são estendidas ao sol para secagem em eiras, em camadas únicas especiais, sobre redes de papel ou de plástico. Durante a secagem não se utilizam produtos químicos que a acelerem. Terminado este processo, os cachos são penteados cuidadosamente, com garfos de plástico, para soltar o engaço. Seguidamente, o produto é armazenado pelos produtores.

##### *Recolha — armazenamento*

A recolha do produto ocorre na primeira quinzena de Setembro. Procede-se então à respectiva joeira e entrega ao transformador, para armazenagem, onde permanece até ser tratado.

*Tratamento*

O tratamento do produto seco inclui:

- A separação de bagos muito pequenos ou aglutinados, pedaços de engaço ou outros, provenientes da vinha.
- A divisão do produto nas categorias miúda, média ou mistura.
- A lavagem dos bagos, com a utilização obrigatória de água potável.
- A total extracção da humidade superficial dos bagos (secagem), projectando uma corrente de ar quente na linha de produção.
- A remoção do pedúnculo e o controlo final.

Durante todo o processo não é adicionada nenhuma substância ao produto.

*Embalagem — desinsectização*

O produto final é acondicionado pelo transformador em embalagens seladas de peso compreendido entre 0,2 kg e 1 kg destinadas ao comércio a retalho, bem como em caixotes de cartão selados, contendo entre 10 kg e 15 kg, destinados à venda por grosso. Antes da expedição, o produto é desinsectizado.

- 4.6 *Relação:* A cultura das passas de uva de Corinto em Zante surgiu no início do sec. XVI, expandindo-se rapidamente a toda a ilha por diligência dos venezianos. Desde o início, a extraordinária qualidade do produto tornou-o muito procurado na Europa.

Desde então, esta grande procura transformou a cultura das passas de uva no principal sector de produção agrícola da ilha, desempenhando um papel capital na sua economia.

A extraordinária qualidade do produto deve-se às condições edafoclimáticas da região e ao tipo de cultura, secagem e tratamento.

Os solos alcalinos e calcários de Zante, a ausência de geadas primaveris, a grande exposição solar e a elevada temperatura do ar entre Maio e Julho, bem como a fraca precipitação em Julho e Agosto, contribuem para o elevado teor de açúcar e para a doçura acentuada. Contribuem igualmente para o tamanho pequeno e homogéneo dos bagos e aumentam o teor de corantes azulados, atribuindo ao produto final uma cor azulada homogénea.

A elevada temperatura média do ar, aliada à presença do vento Norte durante o período de secagem, contribuem para a secagem dos bagos ao nível e no espaço de tempo desejado, por exclusiva exposição solar e sem recurso a substâncias auxiliares.

Salienta-se ainda o tipo de cultura, que permite tirar o máximo partido das condições edafoclimáticas da região, o manuseamento cuidadoso e minucioso do produto durante a vindima e a secagem e o tratamento e controlo escrupulosos durante todo o processo, os quais asseguram a qualidade extraordinária e as características do produto, assim como a segurança do consumidor.

- 4.7 *Estrutura de controlo:*

Nome: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επιβλεψής Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.) [Organismo de Certificação e de Controlo dos Produtos Agrícolas (O.C.C.P.A.)] — AGROCERT

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

Telefone: (30) 210 823 12 77

Fax: (30) 210 823 14 38

E-mail: agrocert@otenet.gr

Nome: Nomarchiaki Autodioikissi Zakynthou, **DG Agrotikis Anaptiksis**

Endereço: Diikiritio, GR-291 00, Zakynthos

Telefone: (30) 269 504 93 41

Fax: (30) 269 504 83 12

E-mail: u14804@minagric.gr

- 4.8 Rotulagem: As embalagens ostentam obrigatoriamente a menção «ΣΤΑΦΙΔΑ ΖΑΚΥΝΘΟΥ (ΠΟΠ)», a qual deve figurar sobre o mapa da ilha de Zante, à escala de 1:300.000, impressa a letra no mínimo duas vezes maior do que as restantes inscrições.

Da embalagem devem igualmente constar as inscrições previstas na legislação nacional e comunitária.

Nos caixotes de cartão destinados ao comércio por grosso é obrigatória a menção do produto que contém, através da indicação «small», «medium» ou «blended», ou respectiva tradução.

---