

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2007/C 179/07)

Enligt artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾ innebär detta offentliggörande också en rättighet att inkomma med invändningar. Invändningar måste komma in till kommissionen inom sex månader räknat från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

”ΣΤΑΦΙΔΑ ΖΑΚΥΝΘΟΥ” (STAFIDA ZAKYNTHOU)

EG-nummer: EL/PDO/005/0493/12.9.2005

SUB (X) SGB ()

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. *Behörig myndighet i medlemsstaten:*

Namn: ο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων — Διεύθυνση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα Π.Ο.Π., Π.Γ.Ε., Ε.Π.Ι.Π (Ministry of Rural Development and Food – Organic Farming Directorate, Department PDO, PGI, TSG)

Adress: Acharnon 29, GR-101 76, Athènes

Tfn: (30) 210 823 20 25

Fax: (30) 210 882 12 41

e-post: yp3popge@otenet.gr

2. *Grupp:*

Namn: Ομάδα παραγωγών ι) Φρούτα και λαχανικά ένωσης αγροτικών συνεταιρισμών Ζακύνθου (κορινθιακή σταφίδα) (Producentförening i) Frukt och grönsaker, förening för jordbrukskooperativ (korinter från Zante))

Adress: Lomvardou 42, GR-291 00, Zakynthos

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

Fax: (30) 269 502 22 68

e-post: easzakinhoy@aias.gr

Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Annan: ()

3. *Produkttyp:*

Klass 1.6 – Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

4. *Produktspecifikation*

(Sammanfattning av kraven i artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1 *Beteckning: ”Σταφίδα Ζακύνθου” (Stafida Zakynthou)*

⁽¹⁾ EUTL 93, 31.3.2006, s. 12.

4.2 Beskrivning:

"Σταφίδα Ζακύνθου" (Stafida Zakynthou) består uteslutande av naturligt soltorkade druvor av sorten *Vitis corinthica*.

Den bearbetade produktens främsta egenskaper är

- den enhetliga och begränsade storleken, med en diameter mellan 4 och 8 mm,
- den enhetligt mörka färgen,
- fukthalten är maximalt 18 % av produktens vikt,
- avsaknaden av kärnor. Kärnor kan förekomma i upp till 2 % av korinterna.

På de europeiska och internationella marknaderna är produkten känd under benämningen "korinter från Zante" och saluförs i följande former:

- "små", med en korintdiameter mellan fyra och sju millimeter,
- "medium", med en korintdiameter mellan sex och åtta millimeter,
- "blandad", med en korintdiameter mellan fyra och åtta millimeter.

4.3 Geografiskt område: Produkten "Σταφίδα Ζακύνθου" (Stafida Zakynthou) odlas och torkas på ön Zakynthos. Odlingsmarken omfattar 16 700 stremma (1 stremma = 1 000 m²) och står för 10 % av öns jordbruksmark.

4.4 Bevis på ursprung: Medlemmarna i producentförening i) Frukt och grönsaker, förening för jordbrukskooperativ på Zakynthos (korinter från Zante) är skyldiga att registrera sina korintdruveplanteringar i en förteckning som upprättas, förvaltas och uppdateras av kontrollorganet. Produkten transporteras från producenten till förädlaren i travade, numrerade plastlådor särskilt avsedda för livsmedel. Varje numrerad låda hör till en viss producent. För att garantera produktens spårbarhet för förädlaren ett årsregister i vilket numreringen av de travade plastlådorna som användes för druvorna.

4.5 Framställningsmetod:

Odling

Zante-korinter odlas på Zakynthos utan bevattning. Vinstockarna planteras i rader och beskärs i gobeliform. En viktig aspekt av odlingsmetoden är "snittet" när vinstockens bark snittas. Som alternativ kan druvklasarna besprutas med en blandning av lämpliga växtreglerande medel som tillåts enligt nationell och EU-lagstiftning.

Skörd och torkning

Druvorna plockas för hand när de uppnått sin typiskt mörkvioletta färg och sin fulla sötma, och klasarna lätt kan brytas av. Samma dag läggs de skördade druvorna ut i solen för att torka i särskilda permanenta formationer på marken (torkbäddar). De läggs på papper eller på druvställningar av plast. Inga kemikalier används för att påskynda torkningen. Så snart torkningen är avslutad gnids klasarna försiktigt mot torkbädden med plastjugor för att få loss och avlägsna stjälkarna. Produkten lagras av producenterna.

Central insamling och lagring

Den centrala insamlingen av produkten börjar under de första två veckorna i september. Produkten tas ur de lokala producentlagren, silas och levereras till förädlaren för lagring. Produkten förblir i förädlarens lagerlokaler fram till bearbetningen.

Bearbetning

Bearbetningen av den torkade produkten omfattar följande steg:

- De minsta korinterna avlägsnas, liksom hopklibbade korinter, stjälkbitar och växtdelar från vingården.
- Produkten delas upp i kategorierna "små", "medium" och "blandad".
- Korinterna tvättas i rent vatten utan tillsatser.
- All fukt avlägsnas från korinternas skal (torkning) med hjälp av en luftström längs produktionslinjen.
- Stjälkarna avlägsnas och slutkontrollen genomförs.

Inga ämnen tillförs under processen.

Förpackning och insektsbekämpning

Slutprodukten förpackas av förädlaren i slutna förpackningar på mellan 0,2 kg och 1 kg för detaljhandeln, och i slutna kartonger på mellan 10 och 15 kg för grossistförsäljning. Innan förpackningarna släpps för saluföring behandlas de mot insekter.

- 4.6 Samband med området: Produktionen av Zante-korinter på ön Zakynthos började under tidigt 1500-tal och spred sig snabbt till hela ön under det venetianska styret. Från första början medförde produktens utomordentliga kvalitet en stigande efterfrågan i hela Europa.

Då som nu medförde den stora efterfrågan att druvodlingen blev öns huvudsakliga jordbrukssektor och spelade en stor roll i den lokala ekonomin.

Produktens utomordentliga kvalitet beror på den särskilda jordmånen och öns klimatförhållanden, samt på de metoder som används vid odling, torkning och bearbetning.

Ön Zakynthos basiska och kalkrika jordmån, frånvaron av vårfrost, de många soltimmarna och den höga lufttemperaturen mellan maj och juli, samt de minimala regnmängderna under juli och augusti bidrar till druvans höga sockerhalt och därmed till dess kraftiga och karaktäristiskt söta smak. Samtidigt bidrar dessa förhållanden till den enhetligt begränsade druvstorleken och ökar halten av antocyanpigment, som ger slutprodukten dess enhetligt svartlila färg.

Den höga medeltemperaturen tillsammans med i huvudsak nordliga vindar under torkperioden gör att druvorna kan torka tillräckligt inom rätt tidsperiod enbart genom att exponeras för solen och utan hjälp av torkningsmedel.

Dessutom garanteras konsumenternas säkerhet och produktens utomordentliga kvalitet av odlingsmetoden (anpassad för att dra största möjliga nytta av regionens mark- och klimatvillkor), den omsorgsfulla och exakta hanteringen av produkten vid skörd och torkning, bearbetningen och de stränga kontrollerna under hela processen.

- 4.7 Inspektionsmyndighet:

Namn: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επιβλεψής Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.) — AGROCERT (Organisation for the Accreditation of Agricultural Products (OPEGEP) – AGROCERT)

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

Tfn: (30) 210 823 12 77

Fax: (30) 210 823 14 38

e-post: agrocert@otenet.gr

Namn: Ομάδα παραγωγών ι) Φρούτα και λαχανικά ένωσης αγροτικών συνεταιρισμών Ζακύνθου (κορινθιακή σταφίδα) (Zakynthos Prefectural Authority, Directorate for Rural Development)

Adress: Diikitirio, GR-291 00, Zakynthos

Tfn: (30) 269 504 93 41

Fax: (30) 269 504 83 12

e-post: u14804@minagric.gr

- 4.8 Märkning: Förpackningen måste märkas med texten "ΣΤΑΦΙΔΑ ΖΑΚΥΝΘΟΥ (ΠΟΠ)". Denna text ska skrivas på en avbildning av ön Zakynthos i skala 1:300 000, med bokstäver som minst ska vara dubbelt så tjocka som bokstäverna i all övrig text på förpackningen.

Dessutom ska förpackningen märkas i enlighet med kraven i nationell och EU-lagstiftning.

På kartongerna för grossistförsäljning ska produkttypen anges med orden "små" eller "medium" eller "blandad" eller en översättning av dessa.
