

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2010/C 233/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„ΣΤΑΦΙΔΑ ΗΛΕΙΑΣ” (STAFIDA ILIAS)

NR WE: EL-PGI-0005-0707-27.06.2008

ChOG ( X ) ChNP ( )

1. **Nazwa:**

„Σταφίδα Ηλείας” (Stafida Ilias)

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Grecja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6 – Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

„Stafida Ilias” to odmiana rodzynek powstałych z owoców czarnych winogron gatunku *Vitis Vinifera* suszonych naturalnie na słońcu lub w cieniu. Cechy „Stafida Ilias”, które odróżniają je od innych winogron suszonych, to:

— bardziej okrągły, jednolity owoc oraz głęboki czarny kolor,

— wyższa zawartość cukru i kwasu winowego. W szczególności minimalna zawartość cukru wynosi 70 %, a minimalna zawartość kwasu winowego 1,69 %. Poziom cukru i kwasu winowego może być wyższy w zależności od warunków klimatycznych,

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

— poziom wilgotności wynosi 13–18 %, a 100 g produktu zawiera 70–80 g węglowodanów.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Uprawa „Stafida Ilias”, zbiory (winobranie) i suszenie odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym prefektury Ilii.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Wyznaczony obszar geograficzny produkcji „Stafida Ilias” to prefektura Ilii, która znajduje się na Peloponezie (region zachodniej Grecji). Obszar ten ma powierzchnię 2 618 km<sup>2</sup>, na wschodzie graniczy z prefekturą Arkadia, na południu z prefekturą Mesenia, na północy z prefekturą Achaja, a na zachodzie i południowym zachodzie z Morzem Jońskim.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Dzięki żyznemu podglebiu i szczególnym warunkom klimatycznym producentom z prefektury Ilii udaje się uzyskać produkt o niepowtarzalnej jakości.

Analizy gleby wykonane w różnych częściach prefektury Ilii wykazały, że gleba i podglebie są bogate w próchnicę, która sprzyja wzrostowi i produkcji „Stafida Ilias”. Zawartość potasu jest również wysoka. Potas odgrywa decydującą rolę w przypadku winogron suszonych, ponieważ jest on substancją odżywczą najmocniej wykorzystywaną przez winorośl, w ilościach jeszcze większych niż azot. „Stafida Ilias” zawdzięcza mu swój słodki smak (wiadomo, że względny niedobór potasu wpływa na jakość produkcji, powodując, że winogrona są mało słodkie i zielone).

Podobnie na wyznaczonym obszarze prefektury Ilii warunki meteorologiczne sprzyjają dojrzewaniu i, w konsekwencji, zbiorowi winogron, który następuje wcześniej niż na innych obszarach, gdzie produkuje się winogrona suszone. W szczególności niskie temperatury latem (średnio 24 °C) i względna niska wilgotność w miesiącach letnich (średnio 73 %) przyspieszają dojrzewanie owoców. Ponadto szczególne warunki klimatyczne prefektury Ilii (niska względna wilgotność w miesiącach letnich) uniemożliwiają rozwijanie się chorób szczególnie szkodliwych dla winogron suszonych, takich jak mączniak.

Wreszcie, szczególne techniki uprawy i zabiegów po zbiorach stosowane przez producentów winogron suszonych w prefekturze Ilii, wynik umiejętności i doświadczenia gromadzonych przez wiele lat, odgrywają bardzo ważną rolę w jakości produktu. Zarówno suszenie poprzez bezpośrednie wystawienie owoców na słońce, jak i suszenie w cieniu, stanowią naturalne procesy suszenia, gdyż nie stosuje się żadnych zabiegów technicznych ani mechanicznych służących rozpoczęciu lub przyspieszeniu procesu suszenia. W obydwu przypadkach winogrona są obrywane ostrożnie, aby uniknąć uszkodzenia jagód. Suszenie „Stafida Ilias” odbywa się bez wcześniejszego zanurzania w roztworach zasadowych.

Do suszenia winogron w prefekturze Ilija stosuje się jedynie dwa zabiegi:

- 1) bezpośrednio wystawienie zebranych owoców na słońce, na specjalnie przystosowanych powierzchniach znanych jako „alonia” (powierzchnie spadziste z dwóch stron, ze szczytem i pustą przestrzenią na środku), przypominających dachy;
- 2) suszenie zebranego produktu w cieniu, przy wykorzystaniu specjalnych konstrukcji, proces wolniejszy niż wystawienie na słońce, ale dający ładniejszy kolor winogron suszonych. Winogrona umieszcza się na konstrukcji z trzciny, zbudowanej z dwóch drewnianych prętów połączonych 3 lub 4 prętami poprzecznymi. Trzcinę lub bardzo cienkie deseczki mocuje się równolegle do dłuższej krawędzi i umieszcza się na nich zebrane owoce. Winogrona wysychają w sposób naturalny, gdyż jedynym czynnikiem suszącym jest świeże powietrze.

#### 5.2. *Specyfika produktu:*

Poza cechami fizycznymi (jednorodny rozmiar jagód, zaokrąglony kształt i głęboki czarny kolor), cechą charakterystyczną odróżniającą „Stafida Ilias” od innych winogron suszonych jest wysoka zawartość cukru (co najmniej 70 %) i kwasu winowego (co najmniej 1,69 %).

#### 5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu:*

„Stafida Ilias” to produkt z ekologicznego środowiska prefektury Ilija i jego cechy odzwierciedlają szczególne cechy miejsca produkcji.

Specyficzny czarny kolor oraz wysoka zawartość kwasu winowego i cukrów wynikają z połączenia czynników glebowych (gleby bogate w potas, które dają winogrona suszone o wyższej zawartości cukrów) i klimatycznych (wczesne dojrzewanie), technik uprawy (brak obrączkowania), a także doświadczenia producentów związanego procesem suszenia produktu poprzez bezpośrednie wystawienie na słońce zebranych owoców lub suszenia w cieniu na specjalnych konstrukcjach (proces wolniejszy od wystawienia na słońce, ale dający intensywny czarny kolor winogron suszonych).

Cechy gleby i podglebia (wysoka zawartość próchnicy i potasu) przyczyniają się do nadania produktowi jakości odróżniającej go od winogron suszonych z innych regionów, związanej z wysoką zawartością cukrów i kwasu winowego.

Ponadto szczególne warunki klimatyczne prefektury Ilija (na przykład średnia względna wilgotność wynosząca 73 % w miesiącach letnich) dodatkowo sprzyjają uprawie winorośli, pozwalając na uniknięcie rozwijania się chorób i szkodników winogron suszonych (mączniak, nekroza korowa, czerwiec itp.). Ponadto suchy klimat prefektury w znaczący sposób sprzyja suszeniu winogron po winobranii.

„Stafida Ilias” wyróżnia się nie tylko szczególnymi cechami, lecz także renomą, jaką zdobyła.

Prefektura Ilija jest bezpośrednio powiązana z produkcją „Stafida Ilias” od bardzo dawnych czasów: historia tej produkcji sięga do początku XIV wieku. Od tego czasu często wspomina się o niej w literaturze. Szczególna jakość „Stafida Ilias” jest znana na europejskim rynku od XIX wieku. W szczególności eksport produktu od pierwszej połowy XIX wieku przyczynił się do takiego stopnia specjalizacji prefektury Ilija, że można mówić o monokulturze, gdyż cała społeczność wiejska odeszła od gospodarki opartej na samowystarczalności i ukierunkowała działalność na wprowadzanie produktów do obrotu.

W 1878 r. popyt na „Stafida Ilias” był bardzo wysoki, stały się one szczególnie znane w momencie, gdy francuskie winnice zostały zaatakowane i zniszczone przez filokserę (*Dactulosphaira vitifoliae*). To wówczas europejskie rynki, w szczególności rynek francuski, wchłonęły dużą część winogron suszonych, dodatkowo zwiększając ich renomę.

Ponadto prefektura Ilii stała się w czasach pełnego rozkwitu produkcji winogron prawdziwym ośrodkiem handlu, czego potwierdzeniem jest linia kolejowa łącząca Pyrgos (stolicę prefektury Ilii) z portem Katakolo. Ta linia kolejowa została zbudowana w celu szybszego i łatwiejszego przewozu winogron z pól do portu i na statki, które przyjmowały produkt przeznaczony na eksport. Linia kolejowa, a konkretnie odcinek Pyrgos–Katakolo otwarty dnia 3 lutego 1883 r., była pierwszą w całej Grecji.

Renomę „Stafida Ilias” potwierdzają również dokumenty handlowe informujące o ilościach wywożonych do krajów europejskich i Ameryki od 1912 r.

Renoma ta utrzymała się po dziś dzień, gdyż znacząca część produkcji „Stafida Ilias” jest eksportowana do wielu krajów europejskich, takich jak Zjednoczone Królestwo, Niemcy, Niderlandy, a także poza Unię, na przykład do Ameryki Północnej.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

<http://www.minagric.gr/greek/data/ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ%20ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ-%2017%2012%202009.zip>

---