

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2010/C 233/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde inden seks måneder efter datoen for denne offentliggørelse.

## ENHEDSDOKUMENT

## RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»ΣΤΑΦΙΔΑ ΗΛΕΙΑΣ« (STAFIDA ILIAS)

EF-Nr.: EL-PGI-0005-0707-27.06.2008

BGB ( X ) BOB ( )

1. **Betegnelse:**

»Σταφίδα Ηλείας« (Stafida Ilias)

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Grækenland

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**3.1. *Produkttype:*

Kategori 1.6 — Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

»Stafida Ilias« er en slags korender, som fremstilles af blå druer af sorten *Vitis vinifera*, der tørres naturligt i sol eller skygge. »Stafida Ilias« har følgende kendetegn, der adskiller dem fra andre tørrede vindruer:

— De er rundere og har en mere ensartet form og en dyb sort farve.

— De har et større indhold af sukker og vinsyre. Minimumsindholdet af sukker udgør 70 %, og minimumsindholdet af vinsyre udgør 1,69 %. Afhængigt af klimaforholdene kan indholdet af sukker og vinsyre være større.

(1) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

— Vandindholdet varierer mellem 13 og 18 %, og 100 g af produktet indeholder 70-80 g kulhydrater.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter):*

—

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

—

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

»Stafida Ilias« dyrkes, høstes og tørres i det afgrænsede geografiske område i præfekturet Elis.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:*

—

3.7. *Specifikke mærkningsregler:*

—

#### 4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Det afgrænsede geografiske område består af præfekturet Elis, som ligger i regionen Peloponnes i det vestlige Grækenland. Det 2 618 km<sup>2</sup> store område grænser i øst op til præfekturet Achaia, i syd op til præfekturet Messenia og i nord op til præfekturet Arkadia. I vest og sydvest grænser det op til Det Ioniske Hav.

#### 5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

Takket være den frugtbare underjord og de særlige klimatiske forhold kan producenterne i Elis producere et produkt af unik kvalitet.

Jordbundsanalyser, der er blevet gennemført i forskellige dele af præfekturet Elis, har vist, at både jorden og underjorden er rig på humus, hvilket er godt for udviklingen og produktionen af »Stafida Ilias«. Den er også rig på kalium, hvilket er af afgørende betydning for produktionen af korender. Kalium er nemlig det næringsstof, som vinstokkene optager mest, i endnu større mængder end kvælstof. Det er det, der giver »Stafida Ilias« sin søde smag (man ved, at et relativt underskud af kalium påvirker druernes kvalitet og resulterer i grønne druer, der ikke er særligt søde).

Desuden er vejrforholdene i Elis gunstige for modningen af frugten, der derfor kan høstes tidligere (i august) end i andre områder, hvor der produceres tørrede druer. De lave sommertemperaturer (gennemsnitlig 24 °C) og den lave relative luftfugtighed i sommermånederne (gennemsnitlig 73 %) får frugten til at modne hurtigere. Den lave relative luftfugtighed i sommermånederne forhindrer, at der opstår sygdomme, der er særligt skadelige for produktet, f.eks. meldug.

Endelig bygger de særlige metoder til dyrkning af druerne og til behandling af druerne efter høsten på erfaringer og knowhow erhvervet over mange år, og de spiller en vigtig rolle for produktets kvalitet. Tørring i direkte sollys og tørring i skyggen er begge naturlige tørringsmetoder, da der ikke benyttes tekniske eller mekaniske midler til at igangsætte eller accelerere processen. I begge tilfælde aflæsses druerne varsomt for at forhindre, at de beskadiges. »Stafida Ilias« dypes ikke i alkaliske opløsninger før tørringen.

I præfekturet Elis benyttes der kun to metoder til tørring af »Stafida Ilias«:

- 1) Frugten eksponeres for direkte sollys på særlige overflader kaldet »alonia«, der ligner skråtag (hver side skrånede ned fra toppen, hvor der er et mellemrum mellem dem).
- 2) Frugten tørres i skyggen på særlige rammer. Den proces er langsommere end soltørring, men giver korenderne en bedre farve. Druerne placeres på rammer bestående af to træbrædder, der er forbundet med hinanden ved hjælp af tre eller fire tværgående lister. Parallelt med langsiderne lægges der siv eller meget tynde trælistes, og druerne lægges til tørring herpå. De tørres naturligt af den omgivende luft.

#### 5.2. Produktets egenart:

Foruden de fysiske kendetegn (runde og dybsorte druer af ensartet størrelse) adskiller »Stafida Ilias« sig fra andre typer tørrede druer ved et større sukkerindhold (mindst 70 %) og et større indhold af vinsyre (mindst 1,69 %).

#### 5.3. Årsagssammenhæng mellem det geografiske område og produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn:

»Stafida Ilias« er et produkt af det naturlige miljø i præfekturet Elis, og dets kvaliteter afspejler områdets særlige karakteristika.

Den dybe sorte farve og det høje indhold af sukker og vinsyre skyldes en kombination af jordbundsforhold (kaliumrig jord, der resulterer i korender med et stort sukkerindhold), klima (tidlig modning), dyrkningsmetoder (ingen ringformede indsnit) og producenternes erfaring med tørring af druer direkte i solen eller i skygge på særlige rammer, der tager længere tid end soltørring, men giver korenderne en meget dyb sort farve.

Jordens og underjordens særlige egenskaber (stort muld- og kaliumindhold) bidrager til at give »Stafida Ilias« kvaliteter i form af et stort sukker- og vinsyreindhold, der adskiller dem fra tørrede druer fra andre områder.

De særlige klimatiske forhold i præfekturet Elis (f.eks. en gennemsnitlig relativ luftfugtighed på 73 % i sommermånederne) er også gode for vindyrkning, da de forhindrer sygdomme såsom meldug og excoriose og skadedyr (f.eks. »vine mealybugs«). Desuden er det tørre klima fordelagtigt for tørringen af druerne efter høsten.

»Stafida Ilias« har ikke blot særlige kvaliteter, men også et særligt omdømme.

Præfekturet Elis har været tæt associeret med produktionen af »Stafida Ilias« siden begyndelsen af det 14. århundrede, og produktet er ofte blevet nævnt i forskellige skrifter siden da. Deres høje kvalitet har været kendt på det europæiske marked siden det 19. århundrede. I første halvdel af det 19. århundrede fik eksporten af produktet området til at specialisere sig i en sådan grad, at »Stafida Ilias« blev en monokultur, da et helt landbrugssamfund bevægede sig fra selvforsyning til markedsføring af produktet.

I 1878 voksede efterspørgslen efter »Stafida Ilias« skarpt, da de franske vingårde blev ramt og destrueret af vinlus (phylloxera). Det var på det tidspunkt, at de europæiske markeder og især det franske marked opkøbte en stor del af produktionen, hvilket var med til at forstærke produktets omdømme yderligere.

Efterhånden som produktionen voksede, blev præfekturet Elis knudepunkt for handelen, og der blev anlagt en jernbanelinje mellem Pyrgos (hovedby i Elis) og havnen i Katakolo. Jernbanen blev bygget for at gøre det muligt at transportere korenderne hurtigt og nemt fra markerne til havnen for derefter at laste dem på skibe med henblik på eksport. Jernbanen blev indviet den 3. februar 1883 og var den første i hele Grækenland.

Produktets positive omdømme bevidnes endvidere af handelsdokumenter, der indeholder oplysninger om de mængder af »Stafida Ilias«, der blev eksporteret til europæiske lande og til Nordamerika fra og med 1912.

Produktets omdømme er fortsat intakt i dag, og en betydelig del af produktionen eksporteres til europæiske lande, herunder Det Forenede Kongerige, Tyskland og Nederlandene, og til Nordamerika.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:**

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

---