

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2012/C 155/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„ΞΗΡΑ ΣΥΚΑ ΤΑΞΙΑΡΧΗ“ (XIRA SYKA TAXIARCHI)

ES č.: EL-PDO-0005-0790-23.09.2009

CHZO () CHOP (X)

1. **Názov:**

„Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη“ (Xira Syka Taxiarchi)

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Grécko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

Xira Syka Taxiarchi sú sušené figy (*Ficus carica*) odrody Smyrna. Sú žltkastej farby, majú príjemnú vôňu a sladkú chuť.

Osobitné vlastnosti fig Xira Syka Taxiarchi preukázané pravidelnými laboratórnymi skúškami vykonávanými v akreditovaných laboratóriách sú zhrnuté ďalej:

Plod: má tenkú šupku a dužinu medovej konzistencie

Farba: žltkastá, jednotná

Vôňa: príjemná, sladká

Chuť: sladká, bohatá

Veľkosť: 45 – 55 kusov na kilogram

Živiny na 100 g:

Bielkoviny: min. 3,0 g

Cukry: min. 55 g

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Sacharóza: min. 0,60 g

Vláknina: 3,0 – 5,0 g

Obsah vlhkosti: max. 19 %

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):*

—

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti:*

Všetky fázy výroby, ošetrovania a spracovania fig Xira Syka Taxiarchi sa musia vykonať v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.6. *Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:*

Figy Xira Syka Taxiarchi sa musia baliť v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti, pretože majú tenkú šupku a z tohto dôvodu sa musia ošetriť proti hmyzu dvakrát, prvýkrát po usušení a pred balením a druhýkrát po konečnom zabalení, aby sa zabránilo zamoreniu škodcami, ktoré by mohlo značne poškodiť ovocie. Ak by balenie bolo povolené mimo vymedzenej zemepisnej oblasti, je pravdepodobné, že druhé ošetrovanie proti hmyzu by sa nevykonalo poriadne alebo by sa nevykonalo vôbec, čo by ohrozilo kvalitu a dobré meno výrobku.

3.7. *Osobitné pravidlá pri označovaní:*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Figy Taxiarchis rastú výlučne v zemepisnej oblasti ohraničenej územno-správnymi celkami Taxiarchis, Neos Pyrgos, Agios Georgios, Orei, Istiaia, Kamaria a Kastaniotissa na severe ostrova Eubója. Oblasť je z troch strán obklopená pohoriami severnej Eubóje a zo štvrtej strany je ohraničená morom, čo vytvára osobitnú mikroklimu.

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Pôda

Na severe ostrova Eubója a najmä vo vymedzenej zemepisnej oblasti je pôda pieskovo-ílovito-hlinitá, stredne zásaditá, s vysokým celkovým obsahom vápnika a s nízkym až stredne nízkym obsahom organických látok.

Klíma

Miernej, teplej, suchej klíme, typickej pre južné Stredozemie, prospieva najmä prítomnosť susediacich pohorí, usporiadanie krajiny a vietor vanúci od Egejského mora. Oblasť sa vyznačuje vysokým počtom hodín slnečného svitu, najmä na jar a v lete, teda v období dozrievania fig na stromoch.

Ludské faktory

Okrem vplyvu vlastných prírodných faktorov je pri formovaní výsledného výrobku rovnako dôležitý aj príspevok výrobcov. Pramení z ich dlhoročných skúseností s pestovaním fig, používania osobitných postupov pestovania na produkciu plodov náležitej kvality a z ich záujmu o produkciu mimoriadneho výrobku, ktorý chcú chrániť. Osobitné postupy pestovania sú zhrnuté ďalej:

— Prerezávanie, ktoré sa vykonáva od decembra do januára na zachovanie tvaru stromov a podporu nového rastu a ktoré má zaručiť, že vnútorná časť koruny bude dostatočne presvetlená a prevzdušnená. Zahŕňa odstránenie suchých a prepletených konárov šikmým rezom a odstrihnutie malých konárov, aby strom zostal v najlepšom možnom stave.

- Zretie fig na stromoch. Pestovatelia nechávajú figy úplne dozrieť na stromoch, až kým samy neodpadnú do zberových sietí rozprestretých pod stromami.
- Spôsob opelenia. Na každý figovník pestovatelia umiestnia plastovú sieťku s 5 – 7 kaprifigami. Vo vnútri kaprifig sa nachádzajú dospelé samice osobitného druhu ôs opelujúcich figy, ktoré opúšťajú kaprifigy a prenikajú do samičích fig cez póry. Takýmto spôsobom osa preniesie peľ zo samčieho figovníka do samičích kvetov. Pestovatelia zbierajú samčie figy (kaprifigy) podvečer a do figových sádov ich umiestňujú večer alebo skoro ráno pred východom slnka, pretože tieto osy sú aktívne najmä ráno, čo je najlepší čas na opelenie.
- Prirodzené sušenie na slnku.

5.2. Špecifickosť výrobu:

Špecifickosť fig Xira Syka Taxiarchi vychádza z toho, že sa prirodzene sušia na slnku a dužina má osobitnú sladkú chuť, ako aj z ich veľkosti. Figy Xira Syka Taxiarchi majú jednotnú žltkastú farbu, tenkú šupku a dužinu medovej konzistencie. Majú príjemnú vôňu a sladkú chuť. Sú veľké: 45 – 55 kusov na kilogram.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobu (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobu (CHZO):

Špecifická miestna odroda figy Smyrna, ktorá rastie takmer výlučne na severe ostrova Eubója, je jednou z najznámejších odrôd fig vo svete. Konkrétne za to vďačí kombinácii klimatických a pôdnych podmienok na severe ostrova Eubója, ktoré prispeli k prevahe tejto špecifickej miestnej odrody fig a jej stabilnej úrodnosti.

Chemické zloženie pôdy je dôležité pri určovaní kvality vypestovaných fig a teda organoleptických vlastností fig Xira Syka Taxiarchi. Preukázalo sa, že vysoký obsah vápnika v pôde vo vymedzenej zemepisnej oblasti značne znižuje poškodenie ovocia slnkom a oddeľovanie pórov. V dôsledku toho sú figy Xira Syka Taxiarchi, ktoré rastú len v takejto pôde, výnimočnej kvality.

Klíma severnej Eubóje zaručuje vysoký počet hodín slnečného svitu a žiadne veľké výkyvy teplôt počas celého roka, a to najmä počas obdobia zretia, keď sa vytvárajú organoleptické vlastnosti fig. Vysoký počet hodín slnečného svitu v tejto oblasti spolu so skutočnosťou, že figové sady sa nachádzajú na svahoch a sú vystavené ostrému svetlu, prispievajú k produkcii fig s vysokým obsahom cukru. Figy obsahujú najvyšší možný percentuálny podiel cukrov, pretože pestovatelia ich nechávajú úplne dozrieť na stromoch, až kým samy neodpadnú do zberných sietí rozprestretých pod stromami. Táto jedinečná kombinácia faktorov dodáva figám Xira Syka Taxiarchi osobitnú sladkú chuť, ktorou sú preslávené.

Figové sady vo vymedzenej zemepisnej oblasti sa nachádzajú na svahoch nízko položených pohorí, ktoré sú vystavené častým a silným vetrom. Z tohto dôvodu a vďaka kužeľovitému tvaru vytvorenému starostlivým prerezávaním pestovateľmi sú stromy veľmi dobre prevzdušnené, čím sa zabraňuje vzniku hubovitých chorôb a zamoreniu hmyzom. Prerezávanie vykonávané pestovateľmi pomáha dopestovať veľké plody, pretože posilňuje stromy.

Systematické zavlažovanie figových sádov, ktoré chráni figovníky pred nepriaznivými podmienkami spôsobenými nedostatkom vody počas kritických fáz rastového cyklu, prispieva k ich produktivite a k produkcii veľkých plodov.

Prirodzené sušenie fig na slnku znamená, že vlhkosť sa stratí postupne a zabráni sa strate prchavých zlúčenín citlivých na teplo, ktoré dodávajú figám ich charakteristickú arómu. Tým figy Xira Syka Taxiarchi získavajú svoju jedinečnú vôňu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφή%20Ποιότητας%20ΞΗΠΑ%20ΣΥΚΑ%20ΤΑΞΙΑΡΧΗ.doc>