

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2010/C 233/08)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„ΣΤΑΦΙΔΑ ΗΛΕΙΑΣ“ (STAFIDA ILIAS)****št. ES: EL-PGI-0005-0707-27.06.2008****ZGO (X) ZOP ()****1. Ime:**

„Σταφίδα Ηλείας“ (Stafida Ilias)

2. Država članica ali tretja država:

Grčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:**3.1 Vrsta proizvoda:**

Razred 1.6 – Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke:

„Stafida Ilias“ je sorta korinte, ki se pridobiva iz črnih grozdnih jagod vrste „Vitis Vinifera“ z naravnim sušenjem na soncu ali v senci. Značilnosti, po katerih se „Stafida Ilias“ razlikuje od drugih korint, so:

— njene jagode so malo bolj okrogle, enakomerne velikosti in izrazito črne barve,

— vsebnost sladkorja in vinske kisline je višja. To konkretno pomeni, da je najmanjša vsebnost sladkorja 70 % in najmanjša vsebnost vinske kisline 1,69 %. Vsebnosti sladkorja in vinske kisline sta lahko tudi višji glede na podnebne razmere,

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

— vsebnost vlage se giblje od 13 do 18 %, 100 g proizvoda pa vsebuje od 70 do 80 g ogljikovih hidratov.

3.3 *Surovine (samo za predelane proizvode):*

—

3.4 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora):*

—

3.5 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:*

Gojenje korinte „Stafida Ilias“, trgatav in sušenje potekajo na opredeljenem geografskem območju pokrajine Ilija.

3.6 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.:*

—

3.7 *Posebna pravila za označevanje:*

—

4. **Jedrnatna opredelitev geografskega območja:**

Opredeljeno geografsko območje proizvodnje korint „Stafida Ilias“ je pokrajina Ilija na Peloponezu (v regiji Zahodna Grčija). Pokrajina meri 2 618 km². Na vzhodu meji na pokrajino Arkadija, na jugu na pokrajino Mesenija in na severu na pokrajino Ahaja, na zahodu in jugozahodu pa jo obliva Jonsko morje.

5. **Povezanost z geografskim območjem:**

5.1 *Posebnosti geografskega območja:*

Zaradi rodovitnega podtalja in posebnih podnebnih razmer lahko proizvajalci v pokrajini Ilija proizvedejo korinte edinstvene kakovosti.

Analize prsti na različnih območjih pokrajine Ilija so pokazale, da sta prst in podtalje bogata s humusom, ki spodbuja razvoj in proizvodnjo korint „Stafida Ilias“. Bogata sta tudi s kalijem; to je za korinte odločilnega pomena, saj izmed vseh hranilnih snovi vinska trta porabi največ kalija, celo več kot dušika. „Stafida Ilias“ je zato sladkega okusa (znano je, da relativno pomanjkanje kalija vpliva na kakovost proizvodnje, saj grozdje ostane zeleno in je manj sladko).

Tudi meteorološke razmere na opredeljenem območju pokrajine Ilija spodbujajo zorenje in posledično tudi obiranje grozdja, ki je zgodnejše kot na drugih območjih proizvodnje korint. Tako na primer nizke temperature poleti (povprečno 24 °C) in nizka relativna vlažnost v poletnih mesecih (povprečno 73 %) pospešujejo zorenje sadežev. Poleg tega posebne podnebne razmere v pokrajini Ilija (nizka relativna vlažnost v poletnih mesecih) preprečujejo razvoj posebej škodljivih bolezni korint, kot je pepelasta plesen.

Nazadnje so za kakovost proizvoda zelo pomembne tudi posebne metode gojenja in predelave po trgatvi, ki jih uporabljajo pridelovalci korint iz pokrajine Ilija in so rezultat dolgoletnega znanja in izkušenj. Sušenje sadeža neposredno na soncu ali v senci sta naravna postopka sušenja, saj se za začetek sušenja ali njegovo pospeševanje ne uporablja nobeno tehnično ali mehansko sredstvo. V obeh primerih se grozdje pobira previdno, da se jagode ne poškodujejo. Korinte „Stafida Ilias“ se pred sušenjem ne potopijo v alkalne raztopine.

V pokrajini Ilija se za sušenje grozdja uporabljata le dva postopka:

1. sušenje obranega sadeža neposredno na soncu na posebej urejenih površinah, podobnih streham, poznanih pod imenom *alonia* (na obeh straneh nagnjene površine s slemenom in praznim prostorom v sredini);
2. sušenje obranega sadeža v senci na posebni konstrukciji; takšno sušenje je počasnejše od sušenja na soncu, a daje korintam lepšo barvo. Grozdje se položi na okvir iz trsta, narejeno iz dveh lesenih palic, na kateri se pribijejo tri ali štiri prečne palice. Vzporedno na glavno stranico se pritrldijo trsti ali zelo tanke ploščice, na katere se položijo obrani sadeži. Grozdje se na zraku naravno suši.

5.2 Posebnosti proizvoda:

Poleg fizičnih lastnosti korint „Stafida Ilias“ (enotna velikost, okrogla oblika in zelo črna barva) so njene posebne značilnosti, po katerih se razlikuje od drugih korint, višja vsebnost sladkorja (najmanj 70 %) in vinske kisline (najmanj 1,69 %).

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO):

Korinte „Stafida Ilias“ so proizvod naravnega okolja pokrajine Ilija, njihove lastnosti pa so izraz posebnih značilnosti kraja njihove proizvodnje.

Njihova posebna črna barva in visoka vsebnost vinske kisline ter sladkorja so posledica povezave pedoloških dejavnikov (prst, bogata s kalijem, ki daje korintam višjo vsebnost sladkorja), podnebnih dejavnikov (zgodnje zorenje), metod gojenja (brez letnega narezovanja) in tudi izkušenj proizvajalcev s sušenjem proizvoda obranega sadeža neposredno na soncu ali v senci na posebnih konstrukcijah, ki je sicer počasnejše kot sušenje na soncu, a daje korintam močno črno barvo.

Zaradi značilnosti prsti in podtalja (visoke vsebnosti humusa in kalija) se proizvod po kakovosti razlikuje od korint iz drugih pokrajin, saj ima visoko vsebnost sladkorja in vinske kisline.

Poleg tega so posebne podnebne razmere v pokrajini Ilija (na primer povprečna relativna vlažnost 73 % v poletnih mesecih) dodatna prednost za gojenje vinske trte, saj preprečujejo razvoj boleznin in škodljivcev na korintah (pepelasta plesen, črna pegavost, trtni kapar itd.). Poleg tega je zaradi suhega podnebja v pokrajini sušenje grozdja po trgatvi precej olajšano.

Čeprav se korinte „Stafida Ilias“ odlikujejo po posebnih lastnostih, pa ne moremo mimo ugleda, ki so si ga pridobile.

Pokrajina Ilija je že od davnih časov tesno povezana s proizvodnjo korint „Stafida Ilias“, njihova zgodovina pa sega v začetek 14. stoletja. Od takrat so v pisnih virih pogosto omenjene. Posebna kakovost korint „Stafida Ilias“ je na evropskem trgu znana že od 19. stoletja. Zlasti zaradi izvoza proizvoda od prve polovice 19. stoletja naprej se je Ilija tako usmerila v proizvodnjo korint, da lahko govorimo o monokulturi, saj je ves podeželski svet opustil gospodarsko samozadostnost in se preusmeril v trženje proizvoda.

Leta 1878 se je povpraševanje po korintah „Stafida Ilias“ močno povečalo, še zlasti so zaslovele, ko je francoske vinograde napadla in uničila pršica filoksere (*Dactulosphaira vitifoliae*). Takrat so Evropejci in še zlasti Francozi pokupili velike količine korint in še bolj povečali njihov ugled.

Poleg tega je v dobi razcveta proizvodnje grozdja pokrajina Ilija postala središče trgovine, o čemer priča železniška proga, ki je povezovala Pyrgos (glavno mesto prefektore Ilija) s pristaniščem Katakolo. Ta železniška proga je bila zgrajena, da bi se grozdje hitreje in lažje odpremilo s proizvodnih območij do pristanišča in naložilo na ladje za izvoz. Železniška proga na odseku Pyrgos–Katakolo, odprtem 3. februarja leta 1883, je bila prva železniška proga v Grčiji.

O ugledu korint „Stafida Ilias“ pričajo tudi trgovinski dokumenti, v katerih so navedene količine, izvožene v evropske države in Ameriko od leta 1912.

Ta ugled se je ohranil do danes, saj se velik del proizvodnje korint „Stafida Ilias“ izvozi v številne evropske države, kot so Združeno kraljestvo, Nemčija ali Nizozemska, pa tudi zunaj Unije, na primer v Severno Ameriko.

Sklic na objavo specifikacije:

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