

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

(2012/C 155/10)

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**„ΞΗΡΑ ΣΥΚΑ ΤΑΞΙΑΡΧΗ“ (XIRA SYKA TAXIARCHI)****ES št.: EL-PDO-0005-0790-23.09.2009****ZGO () ZOP (X)****1. Ime:**

„Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη“ (Xira Syka Taxiarchi)

2. Država članica ali tretja država:

Grčija

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

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

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

„Xira Syka Taxiarchi“ so suhe fige (*Ficus carica*) sorte smyrna. Fige so rumenkaste barve, prijetnega vonja in sladkega okusa.

Posebne značilnosti fig „Xira Syka Taxiarchi“, ki jih z rednimi laboratorijskimi preskusi potrjujejo akreditirani laboratoriji, so povzete spodaj:

Sadež: ima tanko lupino in meso s teksturo medu.

Barva: rumenkasta, enotna.

Vonj: prijeten, slahek.

Okus: slahek, bogat.

Velikost: 45–55 sadežev na kilogram.

Hranilne snovi na 100 g:

beljakovine: najmanj 3,0 g;

sladkorji: najmanj 55 g;

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

saharoza: najmanj 0,60 g;

prehranske vlaknine: 3,0–5,0 g.

Vsebnost vlage: največ 19 %.

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:

Vse faze pridelave, priprave in predelave fig „Xira Syka Taxiarchi“ morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:

Fige „Xira Syka Taxiarchi“ je treba pakirati na opredeljenem geografskem območju, ker imajo tanko lupino in jih je zato treba dvakrat zaščititi pred žuželkami, in sicer prvič po sušenju in pred pakiranjem ter drugič po končnem pakiranju, da se prepreči napad škodljivcev, ki bi sadeže lahko zelo poškodovali. Če bi bilo dovoljeno pakiranje zunaj opredeljenega geografskega območja, sadeži drugič verjetno ne bi bili ustrezno ali pa sploh ne bi bili zaščiteni pred žuželkami, kar bi ogrozilo kakovost in sloves proizvoda.

3.7 Posebna pravila za označevanje:

—

4. **Kratka opredelitev geografskega območja:**

Fige „Xira Syka Taxiarchi“ se gojijo izključno na opredeljenem geografskem območju, ki ga obkrožajo občine Taxiarchis, Neos Pyrgos, Agios Georgios, Orei, Istiaia, Kamaria in Kastanotis na severnem delu otoka Evia. Večino območja obdajajo gore na severnem delu otoka Evia, majhen del območja pa leži ob morju, zaradi česar ima posebno mikroklimo.

5. **Povezanost z geografskim območjem:**

5.1 Posebnosti geografskega območja:

Tla

Tla na severnem delu otoka Evia in zlasti na opredeljenem geografskem območju so peščeno-glinasto-ilovnata, srednje alkalna, z visoko skupno vsebnostjo kalcija in nizko do precej nizko vsebnostjo organskih snovi.

Podnebje

Blago, toplo in suho podnebje, ki je značilno za južno Sredozemlje, je zlasti posledica bližnjih gora, konfiguracije tal in rahlega vetra, ki piha z Egejskega morja. Za območje je značilnih veliko sončnih ur, zlasti spomladi in poleti, ko fige zorijo na drevesih.

Človeški dejavnik

Poleg vpliva naravnih dejavnikov, ki so značilni za območje, je za končni proizvod pomemben tudi prispevek proizvajalcev. Ti imajo ključno vlogo zaradi dolgoletnih izkušenj na področju gojenja fig, zaradi uporabe posebnih tehnik pridelovanja, s katerimi zagotavljajo ustrezno kakovost sadežev, ter zaradi prizadevanja za proizvodnjo in zaščito tega posebnega proizvoda. Zadevne posebne tehnike pridelovanja so na kratko opisane spodaj:

— obrezovanje: izvaja se od decembra do januarja, z njim pa se ohranja oblika dreves, spodbuja dodatna rast ter zagotavlja, da je notranjost krošnje izpostavljena zadostni svetlobi in je dobro prezračena. Obrezovanje vključuje odstranitev suhih in prepletenih vej s poševnimi rezi ter rezanje manjših vej, da se zagotovi čim boljše stanje dreves;

- zorenje fig na drevesih: proizvajalci pustijo, da fige popolnoma dozoriijo na drevesih in same odpadejo v mreže za obiranje, ki so razprostrte pod njimi;
- metoda opravevanja: pridelovalci na vsak figovec namestijo majhno plastično mrežo, v kateri je 5–7 plodov divje fige (*Ficus Carica caprificus*). V plodovih divje fige so odrasle samice figovih osic, ki te plodove zapustijo in vstopijo v odprtino (ostiol) ženskega cveta. Figove osice tako prenesejo pelod z moških rastlin na ženske cvetove. Pridelovalci moške plodove (divje fige) poberejo pozno popoldne in jih zvečer ali zgodaj jutraj, tj. pred sončnim vzhodom, namestijo v nasadih figovcev. Figove osice so aktivne predvsem jutraj, zato je to najprimernejši čas za opravevanje;
- naravno sušenje na soncu.

5.2 Posebnosti proizvoda:

Posebnosti fig „Xira Syka Taxiarchi“ so naravno sušenje na soncu, poseben sladek okus mesa in velikost sadežev. Fige „Xira Syka Taxiarchi“ so enotne rumenkaste barve, s tanko lupino in mesom, ki ima strukturo medu. Imajo prijeten vonj in sladek okus. Sadeži so veliki; kilogram vsebuje 45–55 fig.

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

Posebna avtohtona sorta fige smyrna raste skoraj izključno na severnem delu otoka Evia in je ena najbolj poznanih sort fige na svetu. Kombinacija podnebnih razmer in pedoloških pogojev na severnem delu otoka Evia je zlasti prispevala k temu, da je ta posebna lokalna sorta fige postala najbolj razširjena na območju in da zagotavlja stalen pridelek.

Za kakovost in organoleptične lastnosti pridelanih fig „Xira Syka Taxiarchi“ je pomembna kemična sestava tal. Dokazano je, da je zaradi visoke vsebnosti kalcija v tleh na opredeljenem geografskem območju na sadežih znatno manj škode, ki bi jo povzročila izpostavljenost soncu, in manj primerov razpočenja ostiola. Zato so fige „Xira Syka Taxiarchi“, ki so pridelane le na teh tleh, izjemne kakovosti.

Podnebje na severnem delu otoka Evia vse leto, zlasti pa v obdobju zorenja, ko se razvijajo organoleptične lastnosti fig, omogoča veliko sončnih ur in preprečuje večja nihanja v temperaturi. Zaradi velikega števila sončnih ur na območju in dejstva, da so nasadi figovcev na pobočjih, ki so izpostavljena močni svetlobi, imajo fige visoko vsebnost sladkorja. Ker fige popolnoma dozoriijo na drevesih in same odpadejo v mreže za obiranje, ki so razprostrte pod njimi, vsebujejo največji možen odstotek sladkorja. Zaradi te edinstvene kombinacije dejavnikov imajo fige „Xira Syka Taxiarchi“ poseben sladek okus, po katerem so tudi znane.

Nasadi figovcev se nahajajo na sredogorskih pobočjih, zato so izpostavljeni pogostim in močnim vetrovom. Zaradi teh vetrov in zaradi krošnje, ki jo pridelovalci skrbno obrežejo v obliko čaše, so drevesa zelo dobro prezračena, kar preprečuje nastanek gliv in napade škodljivcev. Z obrezovanjem se drevesa okrepijo, zato se lahko razvijejo veliki sadeži.

Sistematično namakanje nasadov figovce štiti pred škodo, ki bi nastala zaradi pomanjkanja vode v ključnih fazah njihovega proizvodnega cikla, ter prispeva k produktivnosti dreves in razvoju velikih sadežev.

Fige se sušijo naravno na soncu, zato vlago izgubljajo postopno, hkrati pa ohranijo hlapne spojine, ki so občutljive na toploto in dajejo figam značilen vonj. To zagotavlja posebno aromo fig „Xira Syka Taxiarchi“.

Sklic na objavo specifikacije:

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20Προϊόντος%20ΕΗΡΑ%20ΣΥΚΑ%20ΤΑΞΙΑΡΧΗ.doc>