

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2010/C 233/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****”ΣΤΑΦΙΔΑ ΗΛΕΙΑΣ” (STAFIDA ILIAS)****EG-nr: EL-PGI-0005-0707-27.06.2008****SGB ( X ) SUB ( )****1. Beteckning:**

”Σταφίδα Ηλείας” (Stafida Ilias)

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Grekland

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:****3.1 Produkttyp:**

Klass 1.6 – Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:**

”Stafida Ilias” är ett slags russin (korinter) som framställs av blå vindruvor av sorten *Vitis Vinifera*, som torkats naturligt i sol eller skugga. ”Stafida Ilias” har följande egenskaper som skiljer dem från andra russin:

— Druvorna är en aning rundare, jämnstora och blåsvarta.

— Halterna av socker och vinsyra är högre. Minimihalten socker uppgår till 70 procent, och minimihalten vinsyra till 1,69 procent. Klimatbetingelserna kan dock göra att halterna blir ännu högre.

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

- Fukthalten varierar mellan 13 och 18 procent, och 100 g av produkten innehåller 70–80 g kolhydrater.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

—

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

”Stafida Ilias” odlas, skördas och torkas i prefekturen Elis.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

—

3.7 Särskilda regler för märkning:

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området:**

Det geografiskt avgränsade området för framställningen av ”Stafida Ilias” är prefekturen Elis som ligger i Peloponnesos (ett distrikt i västra Grekland). Det 2 618 km<sup>2</sup> stora området gränsar i öster till prefekturen Arkadien, i söder till prefekturen Messenien och i norr till prefekturen Akaja. I väst och sydväst omges det av Joniska havet.

5. **Samband med det geografiska området:**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området:*

Tack vare den bördiga jordmånen och de särskilda klimatbetingelserna kan producenterna i prefekturen Elis uppnå en produkt med en unik kvalitet.

Analysen av markprofilen som har utförts inom olika delar av prefekturen Elis har visat att jorden och alven är rik på mull, något som är gynnsamt för utvecklingen och produktionen av ”Stafida Ilias”. Kaliumhalten är också hög, vilket är av avgörande betydelse för russin. Kalium är nämligen det näringsämne som tas upp mest av vinrankan, i betydligt större mängder än kväve. Det är också därifrån som ”Stafida Ilias” får sin söta smak (det är känt att en relativ brist på kalium påverkar kvaliteten på produktionen och leder till gröna druvor som inte är särskilt söta).

I prefekturen Elis är dessutom de meteorologiska förhållandena gynnsamma för mognaden och fölaktligen för druvskörden, som sker tidigare än i andra områden (augusti) där russin produceras. Den måttliga temperaturen sommardag (i genomsnitt 24 °C) och den låga relativa fuktigheten under sommarmånaderna (i genomsnitt 73 procent) påskyndar frukternas mognad. De särskilda klimatbetingelserna i prefekturen Elis (låg relativ luftfuktighet under sommarmånaderna) förhindrar dessutom uppkomsten av sjukdomar som är särskilt ödesdigra för russin, så som falsk mjöldagg.

De särskilda odlingsteknikerna och den behandling efter skörden som russinproducenterna i prefekturen Elis tillämpar bygger på ett kunnande och en erfarenhet som förvärvats under många år och den spelar en mycket viktig roll för produktens kvalitet. Torkningen av frukten såväl i direkt solljus som i skugga är naturliga processer. Inga tekniska eller mekaniska medel används för att sätta igång eller påskynda torkningen. I båda fallen hanteras druvorna varsamt för att undvika crosskador. Torkningen av ”Stafida Ilias” sker utan att druvorna dessförinnan doppats i alkaliska lösningar.

Endast två förfaranden utnyttjas vid torkningen av druvor i prefekturen Elis:

1. Den skördade frukten exponeras för direkt solljus utlagd på särskilt iordningsställda torkytor som kallas för "alonia" och liknar ett tak (ytor som sluttar ned från ett krön med en öppning i mitten).
2. Den skördade frukten torkas i skugga med hjälp av specialanordningar. Detta är tar längre tid än torkning i solljus och det ger russinen en vackrare färg. Druvorna läggs på ställningar av rörflen bestående av två trästänger som är fästa vid varandra via tre eller fyra tvärgående stänger. Parallellt utmed långsidorna placeras vassrör eller mycket smala bräder och där läggs den skördade frukten. Druvorna torkas sedan på naturlig väg med den omgivande luften som enda torkfaktor.

#### 5.2 *Specifika uppgifter om produkten:*

"Stafida Ilias" kännetecknas förutom av de fysiska egenskaperna (druvor i enhetlig storlek, avrundad form och blåsvart färg) av de höga halterna socker (minst 70 procent) och vinsyra (minst 1,69 procent), vilket skiljer dem från andra russin.

#### 5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten:*

"Stafida Ilias" är resultatet av den ekologiska miljön i prefekturen Elis och dess kvaliteter avspeglar produktionsområdets särskilda egenskaper.

Den särpräglade blåsvarta färgen och den höga halten av vinsyra och socker beror på kombinationen av jordmån (kaliumrika jordar som ger russinen en högre sockerhalt) och klimatfaktorer (tidig mognad), odlingstekniker (utan barkringning) samt producenternas erfarenhet av att torka den skördade frukten genom exponering för direkt solljus eller i skugga med hjälp av specialanordningar. Det sistnämnda är ett långsammare förfarande än soltorkning, men ger russinen dess intensivt svarta färg.

Jord och alvens egenskaper (höga mull- och kaliumnivåer) bidrar till att ge produkten kvaliteter som skiljer sig från russin från andra områden, nämligen dess höga halter av socker och vinsyra.

De särskilda klimatbetingelserna (exempelvis en relativ fuktighet på i genomsnitt 73 procent under sommarmånaderna) i prefekturen Elis ger vinodlingen en extra fördel genom att det är möjligt att undvika uppkomsten av sjukdomar och skadedjur (mjöldagg, excoriose (grenfallsjuka), sköldlöss m.m.). Dessutom är prefekturans torra klimat gynnsamt för torkningen av druvorna efter skörden.

"Stafida Ilias" utmärker sig således med särskilda kvaliteter, men man ska inte heller glömma det anseende som produkten har vunnit.

Prefekturen Elis är direkt förknippad med produktion av russin sedan början av 1300-talet och produkten nämns den ofta i skrifterna. Den särskilda kvaliteten hos "Stafida Ilias" är känd på den europeiska marknaden sedan 1800-talet. I synnerhet exporten av produkten från och med mitten av 1800-talet har gett Elis en sådan grad av specialisering att man kan tala om en monokultur. Den ger försörjning åt en hel landsbygd som har inriktat sig på saluföring av produkten.

År 1878 uppkom en kraftig ökad efterfrågan på "Stafida Ilias" när de franska vinodlingarna angreps och förstördes av vinlöss (*Dactulosphaira vitifoliae*). Den europeiska och framför allt den franska marknaden köpte då stora partier russin, vilket ytterligare ökade produktens anseende.

Under uppsvinget för russinen blev prefekturen Elis dessutom en knutpunkt för handeln, vilket järnvägen som förbinder Pyrgos (huvudort i prefekturen Elis) med hamnen i Katakolo vittnar om. Järnvägen byggdes för att russinen snabbare och enklare skulle kunna transporteras från fälten till hamnen och lastas på fartyg för export. Järnvägssträckan Pyrgos–Katakolo invigdes den 3 februari 1883 och var den första i hela Grekland.

Ytterligare ett tecken på produktens anseende är handelsdokument med uppgifter om de kvantiteter av "Stafida Ilias" som exporterats till de europeiska länderna och Nordamerika från och med 1912.

Anseendet har bestått ända fram till våra dagar och en betydande del av produktionen av "Stafida Ilias" exporteras till flera europeiska länder, bland annat Storbritannien, Tyskland och Nederländerna, men även utanför EU, t.ex. till Nordamerika.

**Hänvisning till offentliggörande av specifikationen:**

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

---