

**Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2007/C 179/07)

Η δημοσίευση αυτή δίνει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου (\*). Οι ενστάσεις διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση.

ΣΥΝΟΨΗ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**«ΣΤΑΦΙΔΑ ΖΑΚΥΝΘΟΥ» (STAFIDA ZAKYNTHOU)**

**Αριθ. ΕΚ: EL/PDO/005/0493/12.9.2005**

**ΠΟΠ ( X ) ΠΓΕ ( )**

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. *Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:*

Όνομα: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων — Διεύθυνση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα Π.Ο.Π., Π.Γ.Ε., Ε.Π.Π.Ε.

Διεύθυνση: Acharnon 29, GR-101 76, Athènes

Τηλέφωνο: (30) 210 823 20 25

Φαξ: (30) 210 882 12 41

e-mail: yp3porge@otenet.gr

2. *Ομάδα:*

Όνομα: Ομάδα παραγωγών ι) Φρούτα και λαχανικά ένωσης αγροτικών συνεταιρισμών Ζακύνθου (κορινθιακή σταφίδα)

Διεύθυνση: Lomvardou 42, GR-291 00, Zakynthos

Τηλέφωνο: (30) 269 502 76 11/504 24 26

Φαξ: (30) 269 502 22 68

e-mail: easzakinthoy@aiaa.gr

Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές ( X ) Άλλοι: ( )

3. *Τύπος προϊόντος:*

Κλάση 1.6 — Οπωροκηπευτικά και σιτηρά νωπά ή μεταποιημένα

4. *Προδιαγραφές:*

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. Ονομασία: «Σταφίδα Ζακύνθου» (Stafida Zakynthou)

(\*) EEL 93 της 31.3.2006, σ. 12.

#### 4.2. Περιγραφή:

Η Σταφίδα Ζακύνθου προέρχεται αποκλειστικά από ρώγες σταφυλιών του είδους *Vitis corinthica*, οι οποίες έχουν υποστεί φυσική αποξήρανση στον ήλιο.

Κύρια χαρακτηριστικά του επεξεργασμένου προϊόντος είναι:

- το μικρό ομοιογενές μέγεθος των ρωγών, η διάμετρος των οποίων κυμαίνεται από 4 ως 8 χιλιοστά,
- το ομοιογενές μελανοϊώδες χρώμα,
- η μέγιστη περιεχόμενη υγρασία δεν ξεπερνά το 18 % του βάρους του προϊόντος,
- η έλλειψη γιγάρτων. Είναι πιθανή η εμφάνιση ρωγών με γίγαρτα μέχρι ποσοστού 2 %.

Το προϊόν είναι γνωστό στην Ευρωπαϊκή και Διεθνή αγορά με την επωνυμία «*Zante currants*» και κυκλοφορεί στους τύπους,

- «small»-«ψιλή», με διάμετρο ρωγών από 4 ως 7 χιλιοστά,
- «medium»-«μεσαία», με διάμετρο ρωγών από 6 ως 8 χιλιοστά και
- «blended»-«ανάμεικτη», με διάμετρο ρωγών από 4 ως 8 χιλιοστά.

4.3. Γεωγραφική περιοχή: Το προϊόν «Σταφίδα Ζακύνθου» παράγεται και αποξηραίνεται στο νομό Ζακύνθου. Η περιοχή παραγωγής εκτείνεται σε 16 700 στρέμματα και αντιπροσωπεύει σε ποσοστό, το 10 % του συνόλου των γεωργικών εκτάσεων του νησιού.

4.4. Απόδειξη προέλευσης: Τα μέλη της Ομάδας Παραγωγών i) Φρούτα και λαχανικά Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Ζακύνθου (Κορινθιακή Σταφίδα) οφείλουν να εγγράφουν τις οικείες φυτείες σε κατάλογο που δημιουργήθηκε, φυλάσσεται και ενημερώνεται από τον οργανισμό επιθεώρησης. Κατά τη παράδοση του προϊόντος, από τους παραγωγούς στο μεταποιητή, αυτό τοποθετείται σε αριθμημένα στοιβαζόμενα πλαστικά κιβώτια εγκεκριμένων προδιαγραφών για χρήση σε τρόφιμα. Κάθε αριθμημένο κιβώτιο αντιστοιχεί σε συγκεκριμένο παραγωγό. Με σκοπό την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος, από το μεταποιητή τηρείται ετήσιο αρχείο αντιστοίχισης της αρίθμησης των χαρτοκιβωτίων συσκευασίας τελικού προϊόντος και της αρίθμησης στοιβαζόμενων πλαστικών κιβωτίων.

#### 4.5. Μέθοδος παραγωγής:

##### *Καλλιέργεια*

Η Κορινθιακή Σταφίδα στη Ζάκυνθο καλλιεργείται ξηρικά και κατά το γραμμικό σχήμα. Στα πρέμνα εφαρμόζεται κλάδεμα σε σχήμα κυπέλλου. Μεταξύ των καλλιεργητικών τεχνικών σημαντικό στοιχείο αποτελεί «το χαράκι», κατά το οποίο χαράσσεται ο φλοιός του κορμού των πρέμων. Ως υποκατάστατο «χαρακιού» διενεργείται ψεκάσμος των βοτρώων με μείγμα κατάλληλων και εγκεκριμένων, από την εθνική νομοθεσία και τους κοινοτικούς κανονισμούς, φυτορρυθμιστικών ουσιών.

##### *Συγκομιδή — αποξήρανση*

Ο καρπός συλλέγεται με τα χέρια, αφού οι ρώγες αποκτήσουν το χαρακτηριστικό μελανοϊώδες χρώμα, τη χαρακτηριστική γλυκύτητα και οι βότρες αποκόπτονται εύκολα. Αυθημερόν, τα σταφύλια που τρυγήθηκαν, εκτίθενται στον ήλιο προς αποξήρανση σε ειδικές, μόνιμες, διαμορφώσεις του εδάφους — αλώνια, πάνω σε χαρτί ή σε πλαστικά σταφιδοδίσχια. Κατά την αποξήρανση δεν γίνεται χρήση χημικής ουσίας για υποβοήθησή της. Μετά την ολοκλήρωση της αποξήρανσης οι βότρες τρίβονται απαλά, επάνω στα αλώνια, με πλαστικά γράβαλα (τσουγκράνες) προκειμένου να ξεχωρίσουν και να απομακρυνθούν τα στελέχη. Ακολούθως, το προϊόν αποθηκεύεται από τους παραγωγούς.

##### *Συγκέντρωση — αποθήκευση*

Η έναρξη συγκέντρωσης του προϊόντος προσδιορίζεται στο 1ο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου. Το προϊόν εξάγεται από τις αποθήκες, κοσκινίζεται και παραδίδεται στο μεταποιητή προς αποθήκευση. Στις αποθηκευτικές εγκαταστάσεις του μεταποιητή το προϊόν παραμένει μέχρι την επεξεργασία του.

### Επεξεργασία

Η επεξεργασία του αποξηραμένου προϊόντος περιλαμβάνει:

- Την απομάκρυνση πολύ μικρών ρωγών, συσσωματωμάτων ρωγών, τμημάτων στελεχών και φυτικών υλών, που προέρχονται από την άμπελο.
- Το διαχωρισμό του προϊόντος στις κατηγορίες «ψιλή» («small») και «μέτρια» («medium») ή «ανάμεικτη» («blended»).
- Το πλύσιμο των ρωγών, με την αποκλειστική χρήση καθαρού νερού.
- Την πλήρη απομάκρυνση της επιφανειακής επί των ρωγών υγρασίας (στέγνωμα), με τη διοχέτευση στη γραμμή παραγωγής ρεύματος ατμοσφαιρικού αέρα.
- Την αφαίρεση του λίκιου και τον τελικό έλεγχο του προϊόντος.

Καθ' όλη την επεξεργασία, στο προϊόν δεν γίνεται προσθήκη κάποιας ουσίας.

### Συσκευασία — απεντόμωση

Το τελικό προϊόν συσκευάζεται από τον μεταποιητή σε, σφραγισμένες συσκευασίες με ποσότητες περιεχομένου από 0,2 kg ως 1 kg προοριζόμενων για λιανική πώληση, και σφραγισμένα χαρτοκιβώτια με ποσότητα περιεχομένου 10 — 15 kg προοριζόμενων για χονδρική πώληση. Πριν την αποστολή φορτίου προς διάθεση στην αγορά το προϊόν απεντομώνεται.

- 4.6. Δεσμός: Η καλλιέργεια της Κορινθιακής σταφίδας στη Ζάκυνθο εμφανίστηκε στις αρχές του 16ου αιώνα και γρήγορα επεκτάθηκε σ' ολόκληρο το νησί με μέριμνα των Βενετών. Εξ αρχής, η εξαιρετική ποιότητα του προϊόντος είχε ως αποτέλεσμα την αυξημένη Ευρωπαϊκή ζήτησή του.

Από τότε και μέχρι σήμερα η υψηλή ζήτησή του ανάγει την καλλιέργεια της σταφίδας σε κύριο τομέα γεωργικής παραγωγής του νησιού, διαδραματίζοντας έναν εξέχοντα ρόλο στην οικονομία του.

Η εξαιρετική ποιότητα του προϊόντος οφείλεται στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή και στους εφαρμοζόμενους τρόπους καλλιέργειας, αποξήρανσης και επεξεργασίας.

Τα αλκαλικής αντίδρασης και ασβεστούχα εδάφη της Ζακύνθου, η μη εκδήλωση ανοιξιάτικων παγετών, η μεγάλη ηλιοφάνεια και η υψηλή θερμοκρασία της ατμόσφαιρας κατά την περίοδο Μαΐου — Ιουλίου, ως επίσης, οι ελάχιστες επικρατούσες βροχοπτώσεις το δίμηνο Ιουλίου — Αυγούστου συμβάλλουν στην υψηλή περιεκτικότητα του προϊόντος σε σάκχαρα, και ως εκ τούτου στην έντονη και χαρακτηριστική γλυκιά γεύση του. Επιπλέον, συμβάλλουν στη διατήρηση του μικρού ομοιογενούς μεγέθους των ρωγών και αυξάνουν την περιεκτικότητά τους σε ανθοκυανικές χρωστικές, προσδίδοντας στο τελικό προϊόν ομοιόμορφο μελανοϊώδες χρώμα.

Η υψηλή μέση θερμοκρασία της ατμόσφαιρας σε συνδυασμό με την επικράτηση βορείων ανέμων κατά την περίοδο αποξήρανσης επιφέρουν την αποξήρανση των ρωγών στον επιθυμητό βαθμό και χρόνο, αποκλειστικά μέσω της έκθεσης στον ήλιο και χωρίς τη χρήση υποβοηθητικών ουσιών.

Επίσης, ο τρόπος της καλλιέργειας, προσαρμοσμένος για την πλήρη εκμετάλλευση των εδαφοκλιματικών συνθηκών που επικρατούν στην περιοχή, οι προσεκτικοί και λεπτοί χειρισμοί του προϊόντος κατά τη συγκομιδή και αποξήρανση, η επεξεργασία του και ο σχολαστικός έλεγχος καθ' όλη τη διάρκεια αυτής διασφαλίζουν τα εξαιρετικά ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος και την ασφάλεια του καταναλωτή.

- 4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.) — AGROCERT  
Διεύθυνση: Androu 1 & Patisson, GR-112 57, Athènes  
Τηλέφωνο: (30) 210 823 12 77  
Φαξ: (30) 210 823 14 38  
e-mail: agrocert@otenet.gr

Όνομα: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ζακύνθου, Δ/νση Αγροτικής Ανάπτυξης  
Διεύθυνση: Diikitirio, GR-291 00, Zakynthos  
Τηλέφωνο: (30) 269 504 93 41  
Φαξ: (30) 269 504 83 12  
e-mail: u14804@minagric.gr

- 4.8. **Επισήμανση:** Στα μέσα συσκευασίας αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη «ΣΤΑΦΙΔΑ ΖΑΚΥΝΘΟΥ (ΠΟΠ)». Η ένδειξη αυτή πρέπει να αναγράφεται πάνω σε αποτύπωση της νήσου Ζακύνθου σε κλίμακα 1:300 000 και με γράμματα τουλάχιστον δύο φορές παχύτερα απ' ότι οι άλλες ενδείξεις.

Επίσης, στα μέσα συσκευασίας αναγράφονται και οι ενδείξεις που προβλέπονται στην Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία.

Επί των χαρτοκιβωτίων που προορίζονται για χονδρική πώληση υποχρεωτικά αποδίδεται ο τύπος του περιεχομένου προϊόντος, μέσω των ενδείξεων «small» ή «medium» ή «blended» ή μετάφραση αυτών.

---