

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 179/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ΣΤΑΦΙΔΑ ΖΑΚΥΝΘΟΥ” (STAFIDA ZAKYNTHOU)

EK-szám: EL/PDO/005/0493/2005.9.12.

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége:*

Név: Vidékfejlesztési és Élelmészeti Minisztérium – Biomezőgazdasági Főosztály, OEM, OFJ és HKT termékek osztálya

Cím: Acharnon 29, GR-101 76, Athènes

Tel.: (30) 210 823 20 25

Fax: (30) 210 882 12 41

E-mail: yp3popge@otenet.gr

2. *Csoportosulás:*

Név: i) Zakynthoszi Mezőgazdasági Szövetkezeti Egyesülés Gyümölcssei és Zöldségei (korinthoszi mazsola) termelői csoportosulás

Cím: Lomvardou 42, GR-291 00, Zakynthos

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

Fax: (30) 269 502 22 68

E-mail: easzakinthoy@aiaas.gr

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. *A termék típusa:*

1.6. csoport – Gyümölcsök, zöldségfélék és gabonafélék frissen vagy feldolgozva

4. *Termékleírás:*

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés: „Σταφίδα Ζακύνθου” (Stafida Zakynthou)

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4.2. Leírás:

A „Stafida Zakynthou” (Zakinthoszi mazsola) kizárólag a *Vitis corinthica* sp. szőlőszemeiből készül, amelyeket természetes úton a napon aszalnak.

A feldolgozott termék fő jellemzői:

- a szemek kicsiny, egyenletes mérete 4–8 milliméter átmérővel,
- az egyenletes feketés ibolyaszín,
- a maximum nedvességtartalom nem haladja meg a termék súlyának 18 %-át,
- a magnélküliség. A magot tartalmazó szemek aránya maximum 2 %.

A termék az európai és nemzetközi piacon „Zante currants” (zakinthoszi mazsola) néven ismert, és az alábbi típusait forgalmazzák:

- „small” („apró szemű”), 4–7 mm szemátmérővel,
- „medium” („közepes szemű”), 6–8 mm szemátmérővel,
- „blended” („vegyes szemnagyságú”), 4–8 mm szemátmérővel.

4.3. Földrajzi terület: A „Stafida Zakynthou” (Zakinthoszi mazsola) elnevezésű terméket Zakinthosz megyében termesztik és aszalják. A termesztési terület 1 670 hektár, és a sziget mezőgazdasági művelés alatt álló összes területének 10 %-át képviseli.

4.4. A származás igazolása: Az i) Zakinthoszi Mezőgazdasági Szövetkezeti Egyesülés gyümölcssei és zöldségei (Korinthoszi Mazsola) Termelői Csoportosulás tagjai kötelesek az érintett ültetvényeket az ellenőrző szerv által létrehozott, őrzött és frissített nyilvántartásba bevezetni. Amikor a termelő a terméket a feldolgozó számára leszállítja, élelmiszerek tárolására tervezett, jóváhagyott tulajdonságokkal rendelkező, egymásra rakható számozott műanyag ládákban kell azt elhelyeznie. Minden számozott láda adott termelőnek kell hogy megfeleljen. A termék nyomon követhetősége érdekében a feldolgozónak nyilvántartást kell vezetnie a végtermék csomagolására szolgáló kartondobozok számozása és az egymásra rakható műanyag ládák számozása között fennálló megfelelésekről.

4.5. Az előállítás módja:

Termesztés

Zakinthoszon a korinthoszi mazsolát öntözés nélkül, soros műveléssel termesztik. A tőkétet kehely alakra metszik. A művelési eljárások között fontos a szerepe a bemetszésnek („charaki”), amelynek során a tőke törzsének kergét bemetszik. A bemetszés kiváltható a fürtök megfelelő és a nemzeti jogszabályok, valamint az uniós rendeletek által jóváhagyott növénykondicionálók keverékével történő permetezéssel.

Betakarítás – aszalás

A szemeket kézzel takarítják be, amikor a szőlőszemek jellegzetes feketés ibolyaszínt és jellegzetes édes ízt kapnak, és a fürtök könnyen letéphetők. A leszüretelt szőlőt aszalás céljából már aznap szétterítik a napon külön e célra kialakított, állandó jelleggel fenntartott talajfelületen – ún. aszalóhelyen – papírra vagy műanyag aszalóhálóra helyezve. Az aszalási folyamat elősegítéshez nem kerül sor vegyi anyag használatára. Az aszalás végeztével a szőlőfürtöket műanyag gereblyével gyengéden az aszalóhelyhez dörzsölik, hogy leválasszák a fürtök szárát. Ezt követően a termelők betárolják a terméket.

Begyűjtés – raktározás

A termék begyűjtésének kezdetét szeptember hónap első harmadára kell ütemezni. A terméket kitárolják, átrostálják és raktározás céljából átadják a feldolgozónak. A feldolgozásig a termék a feldolgozó raktárában kerül tárolásra.

Feldolgozás

A termék feldolgozása az alábbiakat foglalja magában:

- a nagyon kicsiny szemek, az egymással összenőtt szemek, szárrészek és a szőlőből származó növényi anyagok eltávolítása,
- a termék apró szemű („small”), közepes szemű („medium”) és vegyes szemnagyságú („blended”) kategóriák szerinti szétválogatása,
- a szemek kizárólagosan tiszta víz felhasználásával történő mosása,
- a szemek felszíni nedvességtartalmának eltávolítása (megszárítás) levegőnek a gyártósorra történő fúvatásával,
- az ördögcérna eltávolítása és a termék végső ellenőrzése.

A feldolgozás során adalékolásra nem kerül sor.

Kiszerezés – rovartelenítés

A végterméket a feldolgozó kiskereskedelmi forgalmazásra szánt, 0,2 kg és 1 kg közötti mennyiséget tartalmazó lezárt csomagolásba, valamint nagykereskedelmi értékesítésre szánt, 10–15 kg közötti mennyiséget tartalmazó lezárt kartondobozba szereli ki. Mielőtt értékesítés céljából a terméket továbbítják, rovartelenítésnek vetik alá.

- 4.6. Kapcsolat: A korinthuszi mazsolaszőlő termesztése a 16. század elején kezdődött Zakynthoson, és a velenceieknek köszönhetően igen hamar elterjedt az egész szigeten. Kiváló minőségénél fogva a termék iránt kezdettől fogva fokozott kereslet mutatkozott Európában.

A számottevő keresletnek köszönhetően a mazsolatermesztés mindmáig a szigeten folyó mezőgazdasági tevékenység fő ágazata, amely kitüntetett szerepet játszik a helyi gazdasági életben.

A termék kiváló minősége a területen uralkodó kiváló talaj- és éghajlati viszonyoknak, valamint az alkalmazott művelési, aszalási és feldolgozási eljárásoknak köszönhető.

Zakynthos lúgos kémhatású és mésztartalmú talajfajtái, a tavaszi fagyok hiánya, a napsütötte napok nagy száma és a május–júliusi időszak magas légköri hőmérséklete, valamint a július–augusztusi két hónapban jelentkező minimális csapadék nagyban hozzájárul a termék magas cukortartalmához, és ebből következő markáns és karakteres ízéhez. Egyúttal elősegítik az egyenletesen kicsiny szemméret fenntartását, és növelik antocián festékanyag-tartalmát, amelytől a végtermék egyenletes feketés ibolyaszínt kap.

A magas légköri átlaghőmérséklet és az aszalási időszakra jellemző északi uralkodó széljárás lehetővé teszi, hogy az aszalódás kizárólag a nap sugarainak hatására, segítő anyagok igénybevétele nélkül is kellő mértékben és időben menjen végbe.

A területen uralkodó talaj- és éghajlati viszonyok teljes körű hasznosításán alapuló művelési mód, a termék gondos és kíméletes kezelése a betakarítás és aszalás szakaszában, a feldolgozás és ennek egész ideje alatt alkalmazott szigorú ellenőrzés biztosítja a termék kiváló tulajdonságait és a fogyasztó biztonságát.

- 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Mezőgazdasági Termékeket Tanúsító és Ellenőrző Szervezet (O.P.E.G.E.P.) – AGROCERT

Cím: Androu 1 & Patission, GR-112 57, Athènes

Tel.: (30) 210 823 12 77

Fax: (30) 210 823 14 38

E-mail: agrocert@otenet.gr

Név: Zakynthoszi Megyei Önkormányzat, Vidékfejlesztési és Élelmiszerügyi Főosztály

Cím: Diikiritio, GR-291 00, Zakynthos

Tel.: (30) 269 504 93 41

Fax: (30) 269 504 83 12

E-mail: u14804@minagric.gr

- 4.8. Címkézés: A termék csomagolóeszközein kötelező jelleggel fel kell tüntetni a „ΣΤΑΦΙΔΑ ΖΑΚΥΝΘΟΥ (ΠΟΠ)” jelzést. Ezt a jelzést Zakynthosz szigetének 1:300 000 léptékű térképábrázolása fölé kell elhelyezni a többi jelzésnél legalább kétszer vastagabb betűkkel.

A csomagolóanyagokon fel kell tüntetni a nemzeti és uniós jogszabályokban meghatározott jelzéseket.

A nagykereskedelmi forgalmazásra szánt kartondobozokon kötelező jelleggel meg kell adni a dobozban található termék típusát a „small”, „medium” vagy „blended” jelzés illetve ezek fordítása révén.
