

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2010/C 233/08)

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.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ΣΤΑΦΙΔΑ ΗΛΕΙΑΣ” (STAFIDA ILIAS)

EK-sz.: EL-PGI-0005-0707-27.06.2008.

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**

„Σταφίδα Ηλείας” (Stafida Ilias)

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Görögország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa:*

1.6. osztály – Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

A „Stafida Ilias” a korinthoszi mazsola válfaja, amelyet a *Vitis vinifera* fajhoz tartozó feketeszőlő szemeiből nyernek, napon vagy árnyékban történő természetes aszalással. Az iliai mazsolaszőlőt az alábbi sajátosságok különböztetik meg a többi mazsolaszőlőtől:

— Valamivel kerekdedebb alakja, egyforma méretű szemei és jellegzetes fekete színe.

— Magasabb cukor- és borkósavtartalma. Minimális cukortartalma 70 %, és minimális borkósavtartalma 1,69 %. A cukor és a borkósav aránya ennél nagyobb is lehet az éghajlati viszonyoktól függően.

(¹) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

— A szárított iliai fekete mazsola víztartalma 13–18 %, és 100 g termék 70–80 g szénhidrátot tartalmaz.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):*

—

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

Ilia (Élis) megye meghatározott földrajzi területén folyik a „Stafida Ilias” termesztése, betakarítása (szüretelése) és aszalása.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

—

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

A „Stafida Ilias” termesztésének földrajzi területe Ilia (Élis) megye, amely a nyugat-görögország régióhoz tartozó Peloponnész-sz- félszigeten található és területe 2 618 km². Keleten Arkadia megyével, délen Messinia megyével, északon Achaia megyével határos, nyugat és délnyugat felől a Jón-tenger mossa partjait.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A termékeny altalaj és a sajátos éghajlati viszonyok nyújtotta adottságokra támaszkodva az iliai termelők egyedülálló minőségű terméket állítanak elő.

Az Ilia megye különböző vidékein végzett talajtani vizsgálatok megállapították, hogy a táj talaja és altalaja gazdag humuszban, ami kedvez az ilia mazsolaszőlő fejlődésének és termesztésének. Különösen gazdag káliumban is, amely döntő szerepet játszik a mazsolaszőlő művelésében, tekintettel arra, hogy a kálium a legfontosabb tápanyagok egyike, és a szőlőültetvények még a nitrogénnél is nagyobb mennyiségben hasznosítják. A „Stafida Ilias” ennek a körülménynek köszönheti édes ízét (a viszonylagos káliumhiány köztudomásúlag kihat a termés minőségére, mivel a szőlő nem lesz édes, és a színe zöld marad).

Emellett Ilia megye meghatározott földrajzi területének éghajlati viszonyai kedveznek az iliai mazsolaszőlő érésének és betakarításának is, amelyre korábban (augusztus hónapban) kerül sor, mint más mazsolatermelő vidékeken. Az alacsony nyári hőmérséklet (átlagosan 24 °C) és a viszonylagos páratartalom alacsony szintje a nyári hónapokban (átlagosan 73 %) meggyorsítja a termés érési folyamatát. Ezenfelül Ilia megye sajátos éghajlati viszonyai (a viszonylagos páratartalom alacsony szintje a nyári hónapokban) megakadályozzák a mazsolaszőlő olyan fontos betegségeinek kialakulását, mint amilyen a peronoszpóra.

A termék minőségi színvonalához jelentős mértékben hozzájárulnak az Ilia megyei mazsolatermelők által alkalmazott sajátos művelési és betakarítás utáni eljárások, amelyek hosszú évek alatt felhalmozott tudáson és tapasztalaton alapulnak. A napon való aszalás és az árnyékban történő aszalás egyaránt természetes gyümölcsszárazítási módszer, hiszen az aszalási folyamat megindításához, illetve meggyorsításához nem vesznek igénybe semmilyen műszaki vagy gépi eszközt. Mindkét eljárásnál fokozottan ügyelnek arra, hogy a szőlő kiborítása során ne repedjenek meg a szőlőszemek. Aszalás előtt a „Stafida Ilias”-t nem áztatják lúgos oldatba.

Ilia megyében az iliai mazsolaszőlő aszalása kétféle módon történik:

1. A betakarított termés napon történő aszalásával, külön erre a célra kialakított, háztetőre emlékeztető felületen, az ún. aszalószerűn (kétfelé lejtő, csúcsban végződő, egymástól térközzel elválasztott sík felületek).
2. A betakarított termés árnyékban történő aszalásával, megfelelő alkalmatlóságok igénybevételével; ez az eljárás tovább tart, mint a napon aszalás, de szebb színt kölcsönöz a mazsolának. A szőlőt cserényre helyezik, amely két, egymással 3–4 lécs segítségével összekapcsolt falécből áll. A hosszanti oldalával párhuzamosan nádat vagy nagyon vékony deszkákat fektetnek rá, és ezekre kerül a betakarított termés. A szőlő természetes módon aszalódik, hiszen az aszalást segítő egyetlen tényező a környék természetes levegője.

5.2. *A termék sajátosságai:*

Fizikai jellemzőin – egyforma méretű szemein, kerekdedebb formáján és jellegzetes fekete színén – kívül magasabb cukortartalma (min. 70 %) és borkősavtartalma (min. 1,69 %) is megkülönbözteti a „Stafida Ilias”-t a többi mazsolafajtától.

5.3. *A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:*

A „Stafida Ilias” Ilia megye jellegzetes ökológiai környezetének terméke, és minőségi jellemzőiben természetihelye egyedi sajátosságait őrzi.

Jellegzetes fekete színe, a borkősav és a cukor magas aránya a talajtani (káliumban gazdag és ezért nagyobb cukortartalmú szőlőt adó talajok) és éghajlati (korai érés) tényezők és a művelési eljárások (a tőke bemetszésének vagy kéreghántásának elkerülése) együtthatásának köszönhető, valamint azoknak a tapasztalatoknak, amelyeket a mazsolatermelők szereztek a mazsolaaszalás technikájában, amely vagy közvetlenül a napon történik, vagy árnyékban, megfelelő alkalmatlóságok igénybevételével: ez tovább tart, de a mazsolának erőteljes fekete színt kölcsönöz.

A környék talajának és altalajának sajátosságai (magas kálium- és humusztartalom) ugyancsak hozzájárulnak a termék más vidékek mazsolafajtáihoz viszonyított kiemelkedő minőségéhez, a magas cukor- és borkősavtartalomhoz.

Emellett Ilia megye sajátos éghajlati viszonyai (pl. a 73 %-os átlagos relatív páratartalom) további előnyt jelentenek a mazsolaszőlő termesztésében, hiszen megakadályozzák egyes betegségek és kártevők – pl. peronoszpóra, feketefoltosság, pajzstetvek – kialakulását. Ezenfelül a megyében uralkodó száraz éghajlat a mazsola aszalásának is nagyban kedvez a szüret utáni időszakban.

Noha a „Stafida Ilias” mindenekelőtt sajátos minőségi jellemzőinek köszönheti egyediségét, hírneve sem hagyható figyelmen kívül.

Ilia megye a 14. század eleje óta szorosan kapcsolódik a „Stafida Ilias” termeléséhez, és a termék azóta egyre gyakrabban szerepel a forrásokban. A „Stafida Ilias” kiváló minősége már a 19. században ismert volt az európai piacon. A termék kivitele a 19. század első felétől olyan nagyfokú szakosodást idézett elő Iliában, hogy akkortól monokultúras termesztésről beszélhetünk, hiszen a helyi agrártársadalom felhagyott az önálló gazdálkodással, és az árutermelő gazdálkodás útjára lépett.

1878-ban hirtelen megnőtt a kereslet az iliai mazsola iránt, és még szélesebb körben vált ismertté, mert a francia szőlőket megtámadta és tönkretette a filoxéra (*Dactulosphaira vitifoliae*). Akkor az európai piacok – és különösen a francia – felszívták a mazsola jelentős részét, tovább gyarapítva annak hírnevét.

A „Stafida Ilias” termelésének felfutása idején Iliá megye fontos kereskedelmi központtá vált, hiszen itt vasúti összeköttetés létesült Pyrgos városa (Iliá megyeszékhelye) és Katakolo kikötője között. Ezt a vasútvonalat azért hozták létre, hogy gyorsabban és egyszerűbben szállíthassák a mazsolát a művelési területekről a kikötőbe, ahol a kivitelre szánt mazsolát hajókra rakták. A vasútvonal és azon belül a pyrgos–katakolói szakasz, amelyet 1883. február 3-án adtak át a forgalomnak, Görögország első ilyen létesítménye volt.

Az iliai mazsola hírnevét az 1912-től rendelkezésre álló, az európai és amerikai kivitel mennyiségeire vonatkozó kereskedelmi adatok is alátámasztják.

A fentieket a mai helyzet is igazolja, hiszen az iliai mazsolatermés tetemes részét számos uniós országba – például Nagy-Britanniába, Németországba, Hollandiába –, valamint Európai Unión kívüli országba – így például az észak-amerikai országokba – exportálják.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére:

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