

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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

(2010/C 233/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«ΣΤΑΦΙΔΑ ΗΛΕΙΑΣ» (STAFIDA ILIAS)

Αριθ. ΕΚ: EL-PGI-0005-0707-27.06.2008

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία:

«Σταφίδα Ηλείας» (Stafida Ilias)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ελλάδα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.6 — Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Η «Σταφίδα Ηλείας», ποικιλία Κορινθιακής Σταφίδας, προέρχεται από ρώγες μαύρων σταφυλιών του είδους *Vitis Vinifera*, οι οποίες έχουν υποστεί φυσική αποξήρανση στον ήλιο ή στη σκιά. Τα χαρακτηριστικά της σταφίδας Ηλείας που την κάνουν να ξεχωρίζει από τις άλλες σταφίδες περιγράφονται παρακάτω:

— Η λίγο πιο στρογγυλή, ομοιόμορφη ρώγα της και το ιδιαίτερα μαύρο χρώμα της.

— Η υψηλότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα και τρυγικό οξύ. Συγκεκριμένα η ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 70 %, ενώ η ελάχιστη περιεκτικότητα σε τρυγικό οξύ είναι 1,69 %. Τα ποσοστά σακχάρων και τρυγικού οξέος μπορεί να είναι και μεγαλύτερα ανάλογα με τις κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

- Η περιεκτικότητα της ξηράς μαύρης σταφίδας Ηλείας σε υγρασία κυμαίνεται από 13-18 %, ενώ στα 100 γραμμάρια προϊόντος περιέχονται από 70-80 γραμμάρια υδατάνθρακες.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή:

Στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή του Νομού Ηλείας πραγματοποιείται η καλλιέργεια της «Σταφίδας Ηλείας», η συγκομιδή (τρύγος) καθώς και η αποξήρανση της.

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό σε φέτες, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

—

3.7. Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση:

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, εντός της οποίας παράγεται η «Σταφίδα Ηλείας», περιλαμβάνει το Νομό Ηλείας ο οποίος ανήκει στην Περιφέρεια της Δυτικής Ελλάδος, στο γεωγραφικό Διαμέρισμα της Πελοποννήσου καταλαμβάνοντας έκταση 2 618 km². Ανατολικά συνορεύει με το Νομό Αρκαδίας, νότια με το Νομό Μεσσηνίας, βόρεια με το Νομό Αχαΐας, ενώ δυτικά και νοτιοδυτικά βρέχεται από το Ιόνιο Πέλαγος.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Με αρωγό το γόνιμο υπέδαφος και τις ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες, οι παραγωγοί στην Ηλεία παράγουν ένα προϊόν μοναδικής ποιότητας.

Σύμφωνα με εδαφολογικές αναλύσεις στις περιοχές του Νομού Ηλείας προκύπτει πως τόσο το έδαφος όσο και το υπέδαφος της περιοχής, είναι πλούσια σε χούμο το οποίο ευνοεί την ανάπτυξη και παραγωγή της σταφίδας Ηλείας. Επίσης είναι ιδιαίτερα πλούσια σε κάλιο ο ρόλος του οποίου είναι καθοριστικός για την καλλιέργεια της σταφίδας αφού από τα κύρια θρεπτικά συστατικά το κάλιο χρησιμοποιείται από το αμπέλι σε ποσότητες μεγαλύτερες ακόμα και από το άζωτο. Το γεγονός αυτό ευνοεί την γλυκιά γεύση της Σταφίδας Ηλείας (είναι γνωστό ότι η σχετική έλλειψη καλίου επηρεάζει την ποιότητα της παραγωγής αφού παράγονται άγλυκα και πράσινα σταφύλια).

Επίσης στην οριοθετημένη περιοχή του νομού Ηλείας επικρατούν καιρικές συνθήκες που ευνοούν την ωρίμανση και κατ' επέκταση την συγκομιδή της σταφίδας Ηλείας η οποία πραγματοποιείται ενωρίτερα (Αύγουστο) σε σχέση με άλλες σταφιδοπαραγωγικές περιοχές. Συγκεκριμένα, οι χαμηλές θερμοκρασίες του καλοκαιριού (μέσος όρος 24 βαθμοί κελσίου) και η χαμηλή σχετική υγρασία κατά τους καλοκαιρινούς μήνες (κατά μέσο όρο 73 %) επιταχύνουν την ωρίμανση των καρπών. Επιπλέον οι ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες του Νομού Ηλείας (χαμηλή σχετική υγρασία κατά τους καλοκαιρινούς μήνες) αποτρέπουν την ανάπτυξη σημαντικών ασθενειών της σταφίδας όπως ο περονόσπορος.

Τέλος, πολύ σημαντικό ρόλο στην ποιότητα που έχει αποκτήσει το προϊόν είναι οι ιδιαίτερες καλλιεργητικές και μετασυλλεκτικές τεχνικές που εφαρμόζουν οι σταφιδοπαραγωγοί του νομού Ηλείας και οι οποίες βασίζονται σε γνώση και εμπειρία πολλών ετών. Συγκεκριμένα, τόσο η ξήρανση με απευθείας έκθεση του καρπού στον ήλιο, όσο και η ξήρανση υπό σκιά, αποτελούν φυσικές μεθόδους αποξήρανσης καθώς κανένα τεχνικό και μηχανικό μέσο δεν επεμβαίνει προκειμένου να ξεκινήσει ή να επιταχυνθεί η διαδικασία ξήρανσης. Και στις δύο περιπτώσεις το άδειασμα των σταφυλιών γίνεται με προσοχή για να μην σπάζουν οι ρώγες του σταφυλιού. Η αποξήρανση της «Σταφίδας Ηλείας» πραγματοποιείται χωρίς προηγούμενη εμβάπτιση σε αλκαλικά διαλύματα.

Η διαδικασία της αποξήρανσης της σταφίδας Ηλείας στο νομό Ηλείας επιτυγχάνεται με δύο και μόνο τρόπους:

- 1) Απευθείας έκθεση του συγκομιζόμενου καρπού στον ήλιο πάνω σε ειδικά διαμορφωμένες επιφάνειες γνωστές και ως αλώνια (επικλινείς επιφάνειες και από τις δύο μεριές με μια κορυφή και με κενά ανάμεσά τους) που μοιάζουν με «σκεπή σπιτιών».
- 2) Αποξήρανση του συγκομιζόμενου προϊόντος στη σκιά με την χρήση ειδικών κατασκευών η οποία αργεί περισσότερο από την αντίστοιχη στον ήλιο, αλλά δίνει καλύτερο χρώμα στην σταφίδα. Τα σταφύλια τοποθετούνται πάνω σε καλαμωτές κατασκευασμένες από δύο ξύλινες πήχες καρφωμένες μεταξύ τους με 3-4 πήχες. Παράλληλα προς τις μεγάλες πλευρές είναι τοποθετημένα τα καλάμια ή πολύ λεπτές σανίδες που τοποθετείται ο συγκομιζόμενος καρπός. Τα σταφύλια ξηραίνονται με φυσικό τρόπο αφού ο μόνος παράγοντας που επιδρά σε αυτά και τα βοηθά να ξηραθούν είναι ο φυσικός αέρας της περιοχής.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της «Σταφίδας Ηλείας» που την κάνουν να ξεχωρίζει από άλλες σταφίδες εκτός των φυσικών χαρακτηριστικών της ομοιόμορφο μέγεθος της ρώγας, πιο στρογγυλό σχήμα και ιδιαίτερο μαύρο χρώμα είναι και η υψηλότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα ελάχιστη 70 % και τρυγικό οξύ ελάχιστο 1,69 %.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος:

Η «Σταφίδα Ηλείας» είναι γέννημα θρέμμα του οικολογικού περιβάλλοντος του νομού Ηλείας και διαθέτει στις ποιοτικές της προδιαγραφές τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τόπου παραγωγής της.

Το ιδιαίτερο μαύρο χρώμα της και τα υψηλά ποσοστά τρυγικού οξέος και σακχάρων οφείλονται στο συνδυασμό εδαφολογικών (πλούσια σε κάλιο εδάφη — σταφίδες με μεγαλύτερη περιεκτικότητα σακχάρων), κλιματολογικών παραγόντων (πρώιμη ωρίμανση), καλλιεργητικών τεχνικών (μη εφαρμογή χαρακώματος) και τέλος στην εμπειρία των σταφιδοπαραγωγών στην τεχνική αποξήρανσης της σταφίδας με απευθείας έκθεση του συγκομιζόμενου καρπού στον ήλιο ή σε σκιά με την χρήση ειδικών κατασκευών η οποία αργεί περισσότερο αλλά δίνει το έντονο μαύρο χρώμα στη σταφίδα.

Τα χαρακτηριστικά του εδάφους και υπεδάφους της περιοχής (υψηλή περιεκτικότητα σε κάλιο και χούμο) συμβάλλουν στην ιδιαίτερη ποιότητα του προϊόντος σε σχέση με άλλες σταφίδες άλλων περιοχών, δηλαδή την αυξημένη περιεκτικότητα της σταφίδας σε σάκχαρα και τρυγικό οξύ.

Επιπλέον, οι ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες του νομού Ηλείας (π.χ. μέση σχετική υγρασία κατά τους καλοκαιρινούς μήνες 73 %) προσδίδουν στην καλλιέργεια της σταφιδάμπελου ένα επιπλέον πλεονέκτημα καθώς αποτρέπουν την ανάπτυξη κάποιων ασθeneιών και εχθρών της σταφίδας όπως π.χ. περονόσπορος, φόμοψη, κοκκοειδή. Επίσης, οι ξηρικές συνθήκες του νομού συμβάλλουν σημαντικά στην αποξήρανση της σταφίδας την μετά τρύγο περίοδο.

Παρόλο που η «Σταφίδα Ηλείας» ξεχωρίζει για τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά της δεν μπορεί να παραβλεφθεί και η φήμη που έχει αποκτήσει.

Ο νομός Ηλείας είναι στενά συνδεδεμένος με την παραγωγή της «Σταφίδας Ηλείας» από πολύ παλιά καθώς η ιστορία της στην περιοχή ξεκινά από τις αρχές του 14ου αιώνα και έκτοτε οι αναφορές σε πηγές είναι πολύ συχνές. Η ιδιαίτερη ποιότητα της «Σταφίδας Ηλείας» ήταν γνωστή στην ευρωπαϊκή αγορά από τον 19ο αιώνα. Συγκεκριμένα, οι εξαγωγές του προϊόντος από το πρώτο μισό του 19ου αιώνα και μετά, οδήγησε την Ηλεία σε τόσο ακραία ειδίκευση έτσι ώστε να μπορεί να μιλήσει κάποιος για μονοκαλλιέργεια αφού ένας ολόκληρος αγροτικός κόσμος βγήκε από την οικονομία της αυτάρκειας και προσανατολίστηκε προς την εμπορευματοποιημένη παραγωγή.

Το 1878 η σταφίδα Ηλείας παρουσίασε μεγάλη ζήτηση και έγινε ιδιαίτερα γνωστή όταν προσβλήθηκαν και καταστράφηκαν τα Γαλλικά αμπέλια από την εισβολή της Φυλλοξήρας (*Dactulosphaira vitifoliae*). Τότε οι Ευρωπαϊκές Αγορές και κυρίως η Γαλλική, απορρόφησαν ένα μεγάλο μέρος της σταφίδας διευρύνοντας έτσι ακόμη περισσότερο τη φήμη της.

Την εποχή μάλιστα της μεγάλης ανάπτυξης της «Σταφίδας Ηλείας», ο Νομός Ηλείας είχε γίνει το σταυροδρόμι του εμπορίου αφού εκεί κατασκευάστηκε η σιδηροδρομική ένωση Πύργου (πρωτεύουσα του Νομού Ηλείας) με το λιμάνι του Κατάκολου. Η σιδηροδρομική γραμμή κατασκευάστηκε για την γρηγορότερη και ευκολότερη μεταφορά της σταφίδας Ηλείας από τα χωράφια στο λιμάνι και στα πλοία που παρελάμβαναν σταφίδα η οποία προοριζόταν για εξαγωγή. Η κατασκευή του σιδηροδρόμου και συγκεκριμένα της γραμμής Πύργου-Κατάκολου, που λειτούργησε στις 3 Φεβρουαρίου του 1883 ήταν η πρώτη σε ολόκληρη την Ελλάδα.

Η φήμη της σταφίδας Ηλείας τεκμηριώνεται και με εμπορικά στοιχεία που αφορούν τις ποσότητες που εξάγονταν σε χώρες της Ευρώπης και στην Αμερική από το 1912.

Τα παραπάνω επιβεβαιώνονται μέχρι σήμερα αφού ένα μεγάλο μέρος της αγοράς της σταφίδας Ηλείας εξάγεται σε πολλές Ευρωπαϊκές χώρες όπως η Μεγάλη Βρετανία, Γερμανία και Ολλανδία αλλά και εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης όπως είναι οι χώρες της Βόρειας Αμερικής.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

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