

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2014/C 101/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽²⁾****„ΣΤΑΦΙΔΑ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ ΚΡΗΤΗΣ” (STAFIDA SOULTANINA KRITIS)****Nr WE: GR-PGI-0005-01058-16.11.2012****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa**

„Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης” (Stafida Soultanina Kritis)

2. Państwo Członkowskie lub Państwo Trzecie

Grecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.6 — Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1„Stafida Soultanina Kritis” to suszone winogrona (sułtanki) otrzymywane wyłącznie z gatunku *Vitis vinifera* L.

Produkt cechują następujące właściwości:

- barwa złota do brązowej, słodki smak, konsystencja miękka, lecz jędrna,
- zawartość cukru: minimum 75 %,
- maksymalna wilgotność: 16 %.

Sułtankom „Stafida Soultanina Kritis” nadaje się następujące klasy:

- klasa 0: sułtanki wyborowe, duże: około 170 jagód na 100 g (± 5 %), w tym maksymalnie 2 % szypulek, nie więcej niż 1 łodyżka luzem na paczkę 12,5 kg, nie więcej niż 2 łodygi wrośnięte w owoc na paczkę 14 kg, jednolita barwa od złocistej do bursztynowej, wysoki stopień czystości, nadające się do bezpośredniego spożycia,
- klasa 1: sułtanki wyborowe, duże: około 200 jagód na 100 g (± 5 %), w tym maksymalnie 2 % szypulek, nie więcej niż 1 łodyżka luzem na paczkę 12,5 kg, nie więcej niż 2 łodygi wrośnięte w owoc na paczkę 12,5 kg, jednolita barwa od złocistej do bursztynowej, wysoki stopień czystości, nadające się do bezpośredniego spożycia,

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- klasa 2: sułtanki klasyczne, dość duże: około 250 jagód na 100 g ($\pm 5\%$), w tym maksymalnie 4% szypulek, nie więcej niż 2 łyżki luzem na paczkę 12,5 kg, nie więcej niż 2 łydgi wrośnięte w owoc na paczkę 12,5 kg, jednolita barwa od bursztynowej do kasztanowej, nadające się do bezpośredniego spożycia lub zastosowania w przemyśle spożywczym,
- klasa 4: sułtanki klasyczne, wielkość: około 290 jagód na 100 g ($\pm 5\%$), w tym maksymalnie 4% szypulek, nie więcej niż 2 łyżki luzem na paczkę 12,5 kg, nie więcej niż 4 łydgi wrośnięte w owoc na paczkę 12,5 kg, jednolita barwa kasztanowo-brązowa, nadające się do bezpośredniego spożycia lub zastosowania w przemyśle spożywczym.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Suszone winogrona odmiany *Sultanina* z gatunku *Vitis vinifera* L., uprawiane na Krecie, zbierane od połowy sierpnia do połowy września. Wyłącznie winogrona zbierane na Krecie są odpowiednie ze względu na gorący i suchy klimat oraz długie nasłonecznienie, dzięki którym dojrzałe winogrona, a w konsekwencji sułtanki, mają wyższą zawartość cukru, umożliwiając przy tym suszenie bezpośrednio po zbiorach, co zapobiega szkodom wynikłym z odrywania się owoców od grona.

3.4. Pasza (dotyczy wyłącznie produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

Winogrona uprawia się i przetwarza (w sułtanki) w obrębie określonego obszaru geograficznego. Suszenie musi być rozpoczęte natychmiast po zbiorach, aby surowiec (świeże winogrona) nie uległ uszkodzeniom, co oznacza konieczność przetwarzania w obrębie określonego obszaru geograficznego.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Produkt wytwarzany jest wyłącznie na Krecie.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Kreta leży na południowym skraju Europy. Położenie geograficzne wyspy, klimat i rzeźba terenu, jak również jakość gleby przyczyniły się w największym stopniu do rozwoju uprawy winorośli. Cechy specyficzne obszaru geograficznego:

- gleba kretańska jest bogata w węglan wapnia,
- przeciętna temperatura w okresie kwitnienia winorośli wynosi 20–21 °C, czasem sięga nawet 25 °C, zaś w okresie dojrzewania owoców kształtuje się przeciętnie na poziomie od 24 do 29 °C, maksymalnie do 34 °C,
- względna wilgotność jest niska, jej przeciętna wartość utrzymuje między 50 % a 73 %,
- opady są skoncentrowane w 90 % w okresie od października do kwietnia. Pora sucha, niemal zupełnie bez opadów, jest dość długa – około 5–6 miesięcy,
- średnie dzienne nasłonecznienie wynosi 7,5 godziny. Najbardziej słonecznymi miesiącami są czerwiec, lipiec i sierpień.

Istotne znaczenie ma również czynnik ludzki: zwyczaj zanurzania winogron w roztworze alkalicznym przed suszeniem w znacznej mierze wpływa na charakterystyczną barwę końcowego produktu.

5.2. Specyfika produktu

„Stafida Soultanina Kritis” charakteryzuje barwa od złocistej do brązowej, wysoka zawartość cukru i niska wilgotność. Minimalna zawartość cukru wynosi 75 %, a maksymalna wilgotność: 16 %.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

„Stafida Soultanina Kritis” to odrębny produkt o charakteryce związanej z glebą i warunkami klimatycznymi panującymi na Krecie. Podstawą do zgłoszenia kreteńskich sułtanek do rejestracji chronionego oznaczenia geograficznego jest ich jakość (poziom słodczy i niskiej wilgotności).

Dominujące na Krecie gleby wapienne pozwalają na szybki wzrost, wczesne dojrzewanie owoców wysokiej jakości, szczególnie bogatych w cukier. Niskie opady i długie godziny nasłonecznienia w lipcu i sierpniu, w czasie dojrzewania winogron, sprzyjają tak znacznemu stężeniu cukru. Jak wiadomo, deszcze w tym krytycznym okresie prowadzą do rozrzedzenia cukru w winogronach, co odbija się na ich jakości.

Barwa od złocistej po brązową wynika z odmiany winogron (*Sultanina*) o białym miąższu, a także z gorącej i suchej pogody oraz długiego nasłonecznienia, jakie dominują w czasie dojrzewania i suszenia winogron zmieniających się w sułtanki. Ciemnienie owoców jest powodowane przez enzymy, które nie są aktywne przy odpowiednio wysokim stężeniu cukru. Suche i gorące warunki, w połączeniu z praktyką zanurzania owoców w roztworze alkalicznym przed suszeniem, powodują bardzo szybką utratę wody przy jednoczesnym wzroście poziomu cukru, co powstrzymuje procesy wywołujące ciemnienie, a sułtanki zachowują swoją charakterystyczną barwę.

Niski poziom względnej wilgotności w miesiącach letnich (średnio nieprzekraczającej 65 %) uniemożliwia rozwój grzybów na owocach winogron, a w efekcie produkt końcowy jest wolny od ochratoksyny i innych mikotoksyn. Dobrym zbiorem sprzyja również poziom wilgotności, zwłaszcza w okresie kwitnienia (rzędu 60–70 %).

Ta konkretna odmiana nabrała szczególnego znaczenia dla gospodarki Krety po roku 1922, kiedy to uchodźcy z Azji mniejszej przywieźli na wyspę umiejętność tej specyficznej uprawy. Stopniowo wypierała ona odmianę *tachtas*, uprawianą uprzednio do produkcji suszonych winogron na Krecie. Niedługo po przybyciu uchodźców i rozszerzeniu upraw odmiany *Sultanina* ruszyła produkcja sułtanek. Istnieją historyczne źródła potwierdzające, że *Stafida Soultanina* była wysokojakościowym produktem kreteńskim już w okresie międzywojennym; sułtanki zdobyły dwie nagrody jakości na XII i XVI edycji targów międzynarodowych w Salonikach (w 1937 r. i 1951 r.), zyskując wyjątkowe uznanie i potwierdzenie najwyższej jakości. Szybki rozwój i coraz większa skala uprawy winorośli doprowadziły do założenia, w 1941 r., Stowarzyszenia spółdzielni producentów odmiany *Sultanina* (Κοινοπραξία Συνεταιριστικών Οργανώσεων Σουλτανίνας, ΚΣΟΣ). Najważniejsze przyczyny tak gwałtownego rozprzestrzenienia upraw odmiany *Sultanina* sprowadzają się do korzystnych cen suszonych winogron w latach przed i krótko po drugiej wojnie światowej, nadzwyczajnych warunków glebowych i klimatycznych, sprzyjających uprawie winorośli, pierwszorzędnej jakości produktu, a także polityki utrzymywania cen przez państwo w latach sześćdziesiątych ubiegłego wieku.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_stafidaskritis151013.pdf

⁽³⁾ Zob. przypis 2.