

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2012/C 155/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„ΞΗΡΑ ΣΥΚΑ ΤΑΞΙΑΡΧΗ” (XIRA SYKA TAXIARCHI)****NR WE: EL-PDO-0005-0790-23.09.2009****ChOG ( ) ChNP ( X )****1. Nazwa:**

„Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη” (Xira Syka Taxiarchi)

**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:**

„Xira Syka Taxiarchi” to suszone figi (*Ficus carica*) odmiany smyrneńskiej. Figi są koloru żółtawego, mają przyjemny zapach i słodki smak.

Poniżej podsumowano charakterystyczne właściwości fig „Xira Syka Taxiarchi” stwierdzone na podstawie regularnych badań laboratoryjnych prowadzonych w laboratoriach akredytowanych:

Owoc: ma cienką skórkę i miąższ o konsystencji miodu

Kolor: żółtawy, jednolity

Zapach: przyjemny, słodki

Smak: słodki, bogaty

Wielkość: 45–55 sztuk w kilogramie

Składniki odżywcze w przeliczeniu na 100 g:

białka: min. 3,0 g

cukry: min. 55 g

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

sacharoza: min. 0,60 g

błonnik pokarmowy: 3,0–5,0 g

wilgotność: maks. 19 %

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Wszystkie etapy produkcji, obróbki i przetwarzania fig „Xira Syka Taxiarchi” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Figi „Xira Syka Taxiarchi” muszą być pakowane na wyznaczonym obszarze geograficznym, ponieważ owoce mają cienką skórkę i z tego powodu muszą być dwukrotnie zabezpieczane przeciwko owadom; po raz pierwszy po suszeniu i przed pakowaniem, a drugi raz po końcowym zapakowaniu, tak aby zapobiec pladze szkodników, która znacznie pogorszyłaby jakość owoców. Gdyby dozwolone było pakowanie poza wyznaczonym obszarem geograficznym, drugie zabezpieczenie przeciw owadom nie byłoby prawdopodobnie wykonane prawidłowo lub też nie zostałyby wykonane w ogóle, a to zagrażałoby jakości i reputacji produktu.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Figi „Xira Syka Taxiarchi” są uprawiane na obszarze geograficznym wytyczonym przez gminy Taxiarchis, Neos Pyrgos, Agios Georgios, Orei, Istiaia, Kamaria i Kastaniotissa w północnej części prefektury Ewia. Obszar z trzech stron jest otoczony górami północnej Ewii, a z czwartej strony znajduje się morze – takie otoczenie stwarza wyjątkowy mikroklimat.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Gleba

W północnej części prefektury Ewia, a w szczególności na wyznaczonym obszarze geograficznym, gleba jest piaszczysto-ilasto-gliniasta, średnioalkaliczna o wysokim poziomie całkowitej zawartości wapnia i niskim lub względnie niskim poziomie zawartości materii organicznej.

Klimat

Na delikatny, ciepły i suchy klimat, typowy dla południowych obszarów śródziemnomorskich, szczególnie korzystny wpływ mają obecność pobliskich gór, ukształtowanie terenu i delikatny wiatr znad Morza Egejskiego. Na obszarze tym słońce świeci długo, szczególnie wiosną i latem, gdy figi dojrzewają na drzewach.

Czynnik ludzki

Ponadto oprócz charakterystycznych dla tego obszaru czynników przyrodniczych do stworzenia produktu końcowego również znacząco przyczyniają się producenci. Wiąże się to z ich wieloletnimi doświadczeniami w zakresie uprawy fig, stosowaniem przez nich charakterystycznych technik uprawy służących odpowiedniej jakości owoców oraz ich dążeniem do produkowania i zapewnienia produktu wyjątkowego. Poniżej podsumowano charakterystyczne techniki uprawy:

— Przynacinanie drzew wykonywane od grudnia do stycznia w celu utrzymania ich kształtu, pobudzenia wzrostu nowych pędów i zapewnienia wewnętrznym częściom korony drzewa dużej ilości światła i powietrza. Proces ten obejmuje usunięcie suchych i splątanych konarów skośnymi cięciami, a także ścięcie małych gałązek, tak aby drzewa pozostawały w jak najlepszym stanie.

- Dojrzewanie fig na drzewach. Producenci pozostawiają figi na drzewach, żeby te w pełni dojrzały na drzewach i same spadły w zbieracze siatki rozciągnięte pod drzewami.
- Metoda zapylania. Na każdym drzewie figowym plantatorzy umieszczają małą plastikową siatkę zawierającą 5–7 kaprifig. Wewnątrz kaprifig znajdują się dorosłe samice błonkówki (*Blastophaga psenes*), które opuszczają kaprifigi i przechodzą na figi żeńskie poprzez ujścia otoczni. W ten sposób błonkówki przenoszą pyłek z męskich drzewek figowych na żeńskie kwiaty. Plantatorzy zbierają figi męskie (kaprifigi) późnym popołudniem i umieszczają je w sadach figowych wieczorem lub wcześniej rano przed wschodem słońca, ponieważ błonkówki są aktywne głównie rano i jest to najlepszy czas na zapylanie.
- Naturalne suszenie na słońcu.

#### 5.2. Specyfika produktu:

Specyfika fig „Xira Syka Taxiarchi” polega na tym, że są one naturalnie suszone na słońcu, ich miąższ ma charakterystyczny, słodki smak, a owoce mają określoną wielkość. „Xira Syka Taxiarchi” mają jednolity, żółtawy kolor, cienką skórkę i miąższ o konsystencji miodu. Mają przyjemny zapach i słodki smak. Są duże – w kilogramie mieści się 45–55 sztuk.

#### 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):

Charakterystyczna miejscowa odmiana smyrneńska, uprawiana prawie wyłącznie w północnej części prefektury Ewia, jest jedną z najpopularniejszych na świecie odmian figi. W szczególności połączenie warunków klimatycznych i glebowych w północnej Ewii przyczyniło się do dominacji tej charakterystycznej odmiany miejscowej i stabilnego poziomu jej zbiorów.

Skład chemiczny gleby ma istotne znaczenie dla jakości produkowanych fig i, tym samym, dla cech organoleptycznych „Xira Syka Taxiarchi”. Wykazano, że duża zawartość wapnia w glebie na wyznaczonym obszarze geograficznym znacznie ogranicza niszczący wpływ promieni słonecznych na owoce i pęknięcia ujścia otoczni. W konsekwencji figi „Xira Syka Taxiarchi”, które są uprawiane tylko na tej glebie, cechują się wyjątkową jakością.

Klimat północnej Ewii zapewnia wiele godzin nasłonecznienia i brak większych wahań temperatury w ciągu roku, szczególnie w okresie dojrzewania, gdy kształtują się właściwości organoleptyczne fig. Dzięki wielogodzinnemu nasłonecznieniu na tym obszarze oraz dzięki temu, że sady figowe są zakładane na stokach i wyeksponowane na jasne światło, drzewa rodzą owoce o dużej zawartości cukru. Figi zawierają najwyższe z możliwych stężenie cukrów, ponieważ w pełni dojrzewają na drzewach i same opadają w zbieracze siatki rozciągnięte pod drzewami. To wyjątkowe połączenie czynników nadaje figom „Xira Syka Taxiarchi” szczególny, słodki smak, z którego słyną.

Sady figowe są zakładane na stokach niskich gór wyeksponowanych na częste i silne wiatry. Z tego powodu, a także ze względu na kielichowy kształt wypracowany dzięki starannemu przycinaniu przez plantatorów, drzewa są dobrze wietrzone, co zapobiega rozwijaniu się grzybów i pladze szkodników. Prowadzone przez plantatorów przycinanie, wzmacniając drzewa, pomaga w uzyskiwaniu dużych owoców.

Systematyczne nawadnianie sadów figowych chroni drzewa figowe przed zagrożeniem związanym z brakiem wody w decydujących fazach cyklu produkcyjnego oraz przyczynia się do wydajności drzew i wielkości owoców.

Naturalne suszenie fig na słońcu oznacza, że wilgoć zanika stopniowo, co zapobiega utracie wrażliwych na ciepło, lotnych związków chemicznych, które nadają figom charakterystyczny aromat. Dzięki temu figi „Xira Syka Taxiarchi” mają wyjątkową woń.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20Προϊόντος%20ΞΗΡΑ%20ΣΥΚΑ%20ΤΑΞΙΑΡΧΗ.doc>