

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

(2011/C 273/07)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„ΦΑΣΟΛΙΑ ΒΑΝΙΛΙΕΣ ΦΕΝΕΟΥ” (FASOLIA VANILIES FENEOU)

NR WE: EL-PGI-0005-0839-21.12.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Φασόλια Βανιλίες Φενεού” (Fasolia Vanilies Feneou)

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:**

„Fasolia Vanilies Feneou” to łuskana, suszona fasola z miejscowych populacji gatunku roślin strączkowych *Phaseolus vulgaris*.

Właściwości fizyczne: ziarno jest białe, ma owalny kształt, cienką skórkę i jest bardzo drobne – 1 000 nasion waży od 270 g do 280 g, przez co fasola ta zaliczana jest do odmian drobnonasiennych.

„Fasolia Vanilies Feneou” jest źródłem białka (co najmniej 18 %). „Fasolia Vanilies Feneou” różni się od innych odmian fasoli dostępnych na rynku następującymi właściwościami chemicznymi:

Nr porządkowy	Parametr	„Fasolia Vanilies Feneou”	Inne odmiany fasoli (z gatunku <i>Phaseolus vulgaris</i>)	Wnioski
1.	Błonnik	27,9–29,9 % wagowo	13,2 % wagowo	do 54,4 % więcej błonnika

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Nr porządkowy	Parametr	„Fasolia Vanilies Feneou”	Inne odmiany fasoli (z gatunku <i>Phaseolus vulgaris</i>)	Wnioski
2.	Tłuszcze	1,7–1,9 % wagowo	2–2,5 % wagowo	do 10 % mniej tłuszczu
3.	Wartość energetyczna	225–233 kcal/100 g	296 kcal/100 g	mniej kalorii
		955–963 kJ/100 g	1 236 kJ/100 g	
4.	Wapń	2 970–2 988 mg/kg	1 312 mg/kg	do 56 % więcej wapnia
5.	Sód	97,1–98,1 mg/kg	354 mg/kg	niższa zawartość soli
6.	Popiół	3,9–4,1 % wagowo	4,4 % wagowo	niższa zawartość popiołu

„Fasolia Vanilies Feneou” ma cechy organoleptyczne, które wyróżniają ją spośród innych odmian fasoli oraz sprawiają, że jest ona szczególnie atrakcyjna dla konsumentów. Ziarna tej fasoli mają słodki smak, ich przyrządzanie trwa krótko i nie rozpadają się podczas gotowania – po ugotowaniu ich miąższ jest miękki, a skórka pozostaje nienaruszona.

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 procesu produkcyjnego, począwszy od uprawy (przygotowanie gruntu, zastosowanie nawozu, zasiew, nawadnianie, zwalczanie chwastów, ochrona roślin) aż do zbioru, suszenia i łuskania fasoli, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na opakowaniu musi widnieć oznaczenie „ΦΑΣΟΛΙΑ ΒΑΝΙΛΙΕΣ ΦΕΝΕΟΥ” Π.Γ.Ε. („Fasolia Vanilies Feneou” ChOG) oraz wszelkie inne oznaczenia wymagane przez prawo krajowe i wspólnotowe.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Wyznaczony obszar geograficzny produkcji „Fasolia Vanilies Feneou” to cały obszar gminy Feneos w prefekturze Koryntii regionu Peloponez.

Obszar Feneos, gdzie uprawiana jest fasola, znajduje się na równinie o całkowitej powierzchni uprawnej wynoszącej 47 100 *stremma* (4 710 hektarów), otoczonej górami: Helmos – Dourdouvana, Killini, Oliyirtos – Saïtas. Zbiornik Feneos (sztuczne jezioro) jest cechą charakterystyczną półwyspu Peloponez. Otoczony jest lasami świerkowymi i sosnowymi, które rozciągają się aż po brzegi jeziora. Dzięki temu unikalnemu otoczeniu w postaci pokrytych lasami gór, okalających płaskowyż Feneos, oraz sztucznemu jezioru Doxa, panuje w tym miejscu mikroklimat odpowiedni do uprawy produktów o najwyższej jakości.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

G l e b a

Gleba jest głęboka i żyzna, z przewagą piasku gliniastego i gliny piaszczystej, o wysokim stopniu retencji wody; bogata w wapń i fosfor, lecz z niską zawartością potasu i magnezu. Przeważnie ma

ona nieznacznie kwaśny odczyn ($\text{pH} < 7$). Teren, na którym uprawiana jest „Fasolia Vanilies Feneou” to dno dawnego naturalnego jeziora Doxa, w związku z czym grunt ten zachował względną wilgotność. Wszystkie te czynniki mają korzystny wpływ na uprawę „Fasolia Vanilies Feneou”.

Klimat

Na tym obszarze panuje ogólnie klimat kontynentalny, charakteryzujący się mroźną zimą oraz chłodnym latem, jednak z uwagi na rozległe zadrzewienie gór otaczających płaskowyż Feneos klimat jest tu łagodniejszy, z większymi opadami w zimie oraz chłodniejszym latem. Średnia miesięczna temperatura wynosi $28,8\text{ }^{\circ}\text{C}$ (maksymalna) i $0,6\text{ }^{\circ}\text{C}$ (minimalna), podczas gdy średnia roczna temperatura wynosi $12,8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Ponadto obecność jeziora Doxa sprzyja łagodnym wiosnom występującym na tym obszarze. Średni poziom opadów w ciągu roku wynosi 600 milimetrów. Fasola to wodolubna roślina, więc połączenie optymalnych temperatur i względnej wilgotności tworzy idealne warunki do jej uprawy.

Czynnik ludzki

Producenci fasoli optymalnie wykorzystują warunki klimatyczne oraz glebowe obszaru Feneos, co ma kluczowy wpływ na jakość i sięgającą poza granice prefektury renomę produktu.

Metody uprawy stosowane przez producentów z Feneos są oparte na wieloletnim doświadczeniu i tradycji przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Metody te obejmują wykonywane ręcznie czynności, począwszy od zasiewu aż do łuskania, stosowanie minimalnej ilości pestycydów i chemicznych nawozów oraz dokonywana przez samych rolników staranna selekcja nasion „Fasolia Vanilies Feneou” na przyszłoroczne zasiewy, w celu zachowania czystości odmiany.

5.2. Specyfika produktu:

„Fasolia Vanilies Feneou” jest regularnie uprawiana na obszarze Feneos od końca XIX wieku. Odmiana ta jest produkowana od wielu lat z uwagi na wyróżniające ją specjalne właściwości: ziarno jest bardzo drobne, białe, o zdrowym, lśniącym wyglądzie, jego kształt jest owalny a nie nerkowaty, jak w przypadku większości odmian fasoli, natomiast skórka cienka, dzięki czemu lepiej i szybciej się gotuje. Ponadto ziarno jest słodkie w smaku i bardzo pożywne.

Lokalna nazwa „Vanilia” została nadana fasoli przez samych hodowców, aby podkreślić jej biały kolor oraz wyjątkowy słodki smak, który przypomina smak wanilii. Wymienione powyżej właściwości odróżniają ten produkt od innych odmian fasoli i sprawiają, że jest pożądanym towarem na rynku.

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

Opis związku między jakością produktu a wyznaczonym obszarem geograficznym

Właściwości „Fasolia Vanilies Feneou” są związane z klimatem panującym na wyznaczonym obszarze oraz z glebą, na której jest uprawiana, a także wynikają z wykorzystania materiału roślinnego, dostosowanego do lokalnych warunków.

„Fasolia Vanilies Feneou” jest w sposób optymalny przystosowana do kontynentalnego klimatu panującego na tym obszarze oraz warunków glebowych, co sprzyja jej uprawie. Dobrze przepuszczające wodę oraz zazwyczaj nieznacznie kwaśne gleby, w połączeniu ze względnie łagodnymi, deszczowymi zimami i chłodnymi latami, mają kluczowy wpływ na jakość upraw – dzięki tym czynnikom nasiona są błyszczące, mają cienką skórkę i delikatny miąższ. Uprawiana w tych warunkach fasola ma wysoką zdolność absorpcji wody, niską zawartość popiołu oraz lepsze cechy organoleptyczne – między innymi jest słodka w smaku i dobrze się gotuje.

Równie istotną rolę w tworzeniu idealnych warunków do uprawy tej odmiany, które mają również wpływ na cechy wyróżniające tę fasolę na tle odmian uprawianych w innych miejscach, odgrywa niepowtarzalne środowisko naturalne tego obszaru, ze sztucznym jeziorem Doxa oraz lasami świerkowymi i sosnowymi otaczającymi ściśle jezioro oraz górami, które chronią równinę Feneos przed silnymi wiatrami.

Dzięki metodom uprawy stosowanym przez miejscowych rolników od ponad 100 lat oraz sprzyjającym warunkom glebowym, klimatycznym i naturalnym, produkt ten posiada szczególne właściwości. Techniki uprawy stosowane obecnie przez hodowców fasoli nie różnią się od tych stosowanych przez ich przodków, zaś większość prac – takich jak pelenie, zbiór, selekcja oraz pakowanie – do dziś wykonywana jest ręcznie, dzięki czemu produkt ten ma korzystny wygląd oraz jednolity kształt, bez ciał obcych czy połamanych nasion. Stosowanie minimalnych ilości pestycydów i nawozów chemicznych, które obniżają jakość produktu, a także dokładna selekcja nasion pod przyszłoroczne uprawy, w celu ochrony czystości lokalnej odmiany „Fasolia Vanilies Feneou”, przekładają się na wysoką jakość produktu.

Ścisły związek pomiędzy produktem a wyznaczonym obszarem geograficznym, a także znaczenie koncentracji upraw na płaskowyżu Feneos, zostały potwierdzone przez liczne próby uprawy tej odmiany na sąsiednich obszarach, gdzie również uprawia się fasolę. Próby te nie przyniosły pożądanych rezultatów – jakość fasoli uprawianej poza wyznaczonym obszarem geograficznym jest wyraźnie niższa, w szczególności w odniesieniu do wyglądu, grubości skórki oraz smaku.

Opis związku między renomą produktu a wyznaczonym obszarem geograficznym

Wzmianki zawarte w dwutomowej pozycji na temat folkloru Feneos, autorstwa Vassiliosa Sarlisa, potwierdzają znaczenie tego produktu na tym obszarze oraz jego renomę jako fasoli o najlepszym smaku. Według greckiej mitologii jadalne nasiona roślin strączkowych zostały podarowane mieszkańcom Feneos przez boginię Demeter w zamian za okazaną bogini gościnę kiedy poszukiwała ona swojej córki Persefony, porwanej przez Hadesa. Hades chciał porwać ją do podziemi przez głębie jeziora Feneos. Ludność Feneos jako pierwsza mogła więc spróbować jadalnych nasion roślin strączkowych i być może dlatego fasola z tych terenów zyskała sławę fasoli o najlepszym smaku. W publikacji mowa także o tym, że fasola jest najpopularniejszym wśród jadalnych nasion roślin strączkowych, zaraz po soczewicy i ciecierzycy.

Fasolę zaczęto regularnie uprawiać na tym obszarze pod koniec XIX wieku, gdy wyschło jezioro Feneos. Renoma produktu oraz jego ścisły związek z obszarem Feneos znajdują następujące udokumentowane potwierdzenie:

Dokument wystawiony przez Sąd Cywilny Pierwszej Instancji w Feneos, datowany na dzień 25 marca 1910 roku, dotyczący wypłaty odszkodowania przez hodowcę zwierząt gospodarskich na rzecz hodowcy fasoli z powodu szkód w uprawach dokonanych przez zwierzęta.

Badania przeprowadzone przez dr. Panosa Dimitriosa na temat intensywnej uprawy „Fasolia Vanilies Feneou” na tym obszarze w latach 50. XX wieku.

Od 1980 roku w październiku (czas zbiorów „Fasolia Vanilies Feneou”) we wsi Steno organizowany jest festiwal Fasolada, w związku ze znaczeniem tego produktu dla wspomnianego obszaru oraz z uwagi na to, że zyskał już szeroką renomę. Festiwal ten został wymieniony przez gazetę *Eleftheros Tipos* jako atrakcja turystyczna.

Dane greckiego urzędu statystycznego, które potwierdzają uprawę „Fasolia Vanilies Feneou” nieprzerwanie od 1993 do 2003 roku.

Inspekcje przeprowadzone przez Dyрекję ds. Rolnictwa Urzędu Prefektury Koryntia w kontekście dodatków wyrównawczych i systemu płatności jednolitej potwierdzają, że „Fasolia Vanilies Feneou” jest uprawiana w sposób tradycyjny na tym obszarze od wielu lat oraz iż jest produktem o wyjątkowej jakości.

Przybysz goszczący na tych obszarach wspominał, że płaskowyż Feneos i uprawiana tam wysmienita „waniliowa” fasola kojarzy mu się z latami dzieciństwa.

Słynna „Fasolia Feneou” została wymieniona w dwóch numerach gazety *Kathimerini* (z dnia 24 października 2006 roku i 17 listopada 2007 roku).

Tradycyjna *fasolada* (zupa fasolowa) przygotowywana z „Fasolia Feneou” została wymieniona w gazecie *Ta Nea* (z dnia 16 lutego 2007 roku) i *Eleftheros Tipos* (z dnia 4 października 2008 roku).

W programie telewizyjnym Iliasa Mamalakisa *Boukia kai Sinkhorio* pokazywano widzom, jak przygotować *Boulia (Polispori) Feneos* z typowej „białej” fasoli „Fasolia Vanilies Feneou”, która jest jednym z głównych składników tej potrawy.

„Fasolia Vanilies Feneou” została wymieniona w dwóch programach *Menoume Ellada* emitowanych w publicznej telewizji (październik 2006 i 2007 roku) oraz na kanale ET3 w lutym 2009 roku.

„Fasolia Vanilies Feneou” jest wysoko ceniona nie tylko przez konsumentów, ale także przez producentów, którzy sprzedają ją po cenie aż do 75 % wyższej niż w przypadku innych odmian fasoli, których nazwa nie jest chroniona.

Zarówno historyczne, jak i bibliograficzne dane, artykuły w lokalnej i ogólnokrajowej prasie, programy telewizyjne oraz materiały znalezione w Internecie (Wikipedia itp.), dotyczące głównie gastronomii i turystyki, potwierdzają renomę „Fasolia Vanilies Feneou”, która jest nierozdzielnie związana z jej wyjątkowymi właściwościami.

Adres publikacyjny specyfikacji:

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

http://www.minagric.gr/greek/data/PROD_FASOLIA_VANILIES_FENEOU.pdf
