

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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**

(2019/C 428/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ΦΑΣΌΛΙΑ ΚΑΤΤΑΒΙΑΣ ΡΌΔΟΥ” (FASOLIA KATTAVIAS RODOU) /

„ΛΌΠΙΑ ΚΑΤΤΑΒΙΑΣ ΡΌΔΟΥ” (LOPIA KATTAVIAS RODOU)

Nr UE: PGI-GR-02422 – 12.6.2018

CHNP ( ) CHOG (X)

**1. Nazwa lub nazwy**

„Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou) / „Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Lopia Kattavias Rodou)

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Grecja

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

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Chronione oznaczenie geograficzne „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) odnosi się do ziaren fasoli (*Phaseolus vulgaris* L.) odmiany karłowej uprawianej w warunkach suchych, która doskonale przystosowała się do warunków glebowo-klimatycznych Kattavii.

Fasola „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou) / „Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Lopia Kattavias Rodou) posiada następujące właściwości:

**3.2.1. Właściwości fizyczne:**

ziarna są białe, kształtem przypominające nerkę, o masie mieszczącej się w zakresie 200–240 gramów na 1 000 ziaren (mały rozmiar ziaren).

**3.2.2. Właściwości chemiczne:**

- całkowita zawartość węglowodanów: wysoka, wynosząca co najmniej 60 % suchej masy,
- maksymalna zawartość wody: 15 %.

**3.2.3. Właściwości organoleptyczne:**

- aromatyczny smak fasoli (lekko słodki),

fasola łatwa w przygotowaniu (krótki czas gotowania), niemal niezauważalna skórka w przypadku ugotowanych ziaren.

**3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

—

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Fasolę objętą nazwą „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) produkuje się w obrębie obszaru geograficznego określonego w pkt 4.

W przedmiotowym przypadku przygotowanie gleby, wysiew, zbiory, suszenie i czyszczenie ziaren odbywają się w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego. Jeżeli chodzi o wysiew, wykorzystuje się wyłącznie własny materiał siewny karłowej odmiany fasoli zwyczajnej posiadający właściwości fizyczne wskazane w pkt 3.2.1. Ziarna pobiera się podczas poprzednich zniw, po młócce, a następnie przechowuje w workach w zacienionym miejscu.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny, na którym uprawia się fasolę objętą ChOG „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou), odpowiada dystryktowi gminnemu Kattavia stanowiącemu część jednostki miejskiej Rodos Południe w jednostce regionalnej Rodos w Regionie Wysp Egejskich Południowych.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek fasoli „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) z wyznaczonym obszarem opiera się na szczególnych właściwościach jakościowych produktu oraz na jego renomie.

Gleby, na których uprawia się karłowatą odmianę fasoli zwyczajnej „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou), znajdują się w maksymalnej odległości jednego kilometra od morza i są glebami gliniasto-wapiennymi. Wysiew poprzedza dwukrotne zaoranie gleby, które ma na celu poprawę zdolności gleby do zatrzymywania wilgoci oraz składników odżywczych, tak by uodpornić glebę na niedobór wody (uprawa w warunkach suchych).

Klimat panujący na wyznaczonym obszarze geograficznym określa się jako typowy wyspiarski klimat śródziemnomorski, umiarkowany, z łagodnymi i stosunkowo wilgotnymi zimami oraz suchymi latami. Średnia roczna suma opadów jest zmienna w poszczególnych latach, a opady są nierównomiernie rozłożone w ciągu roku, ponieważ ich największe natężenie przypada na jesień i –w głównej mierze – na zimę. Tradycyjną metodą uprawy jest uprawa w warunkach suchych. Opady przed wysiewem (styczeń i luty) oraz po wysiewie (marzec i kwiecień) sprawiają, że gleby mogą zachować wilgotność niezbędną do tego, aby uprawa fasoli „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) dawała satysfakcjonujące plony w warunkach niedoboru wody – uprawa w warunkach suchych.

W okresie dojrzewania i zbioru fasoli „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) temperatura jest umiarkowana, ponieważ przedmiotowa karłowa odmiana fasoli zwyczajnej charakteryzuje się wczesnym dojrzewaniem w porównaniu z innymi odmianami (okres dojrzewania przypada zwykle między połową a końcem czerwca). Wczesne dojrzewanie tej odmiany karłowej umożliwia stosowanie uprawy w warunkach suchych, ponieważ w ten sposób roślina nie jest narażona na wysokie temperatury w lipcu i sierpniu.

Zbiory odbywają się począwszy od wczesnych godzin porannych przy wietrze zachodnim (wilgotnym) oraz przy porannej wilgotności powietrza – wilgoć odgrywa istotną rolę w czasie zbiorów, ponieważ zapobiega otwieraniu się strączków i wypadaniu ziaren.

Na wyznaczonym obszarze geograficznym występuje co najmniej 300 słonecznych dni rocznie, a w okresie od maja do września nasłonecznienie jest największe. Ten szczególny mikroklimat obszaru Kattavia idealnie nadaje się do uprawy karłowej odmiany fasoli zwyczajnej, ponieważ fasola jest rośliną, która lubi ciepło i słońce oraz ma bardzo wysokie wymagania pod względem wilgotności gleby.

Historyczny związek produktu z wyznaczonym obszarem geograficznym znajduje odzwierciedlenie w istotnej roli, jaką od czasów starożytnych fasola odgrywa w życiu gospodarczym i społecznym mieszkańców Kattavii; do dziś fasola stanowi główny składnik ich diety. Zgodnie ze świadectwem pochodzącym od żyjącego mieszkańca regionu w Kattavii uprawiano fasolę w warunkach suchych już w 1935 r. Jak wynika z materiałów przechowywanych w archiwach biblioteki publicznej w Rodos, które sięgają aż do okresu włoskiej okupacji, rośliny strączkowe uprawiane na nasiona były pierwszymi roślinami uprawianymi przez mieszkańców Kattavii, a dzięki ich wczesnemu dojrzewaniu rozwinęła się prężna wymiana handlowa. Obecnie lokalni producenci nadal stosują tradycyjne techniki uprawy fasoli „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) przekazywane z pokolenia na pokolenie. Ze względu na panujące w regionie niestabilne warunki klimatyczne, zwłaszcza pod względem ilości opadów i temperatury, wyłącznie rolnicy posiadający doświadczenie związane z uprawą w warunkach lokalnych są w stanie określić idealny okres wysiewu, zbioru i suszenia.

Zdobyte przez producentów długoletnie doświadczenie dotyczące tradycyjnych technik uprawy, a w szczególności:

- stosowanie własnego materiału siewnego, który zostanie wykorzystany w czasie kolejnego wysiewu, mające na celu zachowanie czystości produktu oraz umożliwienie jego uprawy w warunkach suchych, biorąc pod uwagę, że tego rodzaju materiał siewny jest doskonale przystosowany do warunków glebowo-klimatycznych przedmiotowego regionu,
- przygotowanie gleby (dwukrotnie zaoranie gleby) przed wysiewem mające na celu zwiększenie zdolności gleby do zatrzymywania wilgoci i składników odżywczych oraz lepsze wykorzystanie spodziewanych opadów deszczu,
- wybór odpowiedniego momentu do przeprowadzenia zbiorów w chwili, gdy strączki nabierają charakterystycznego brązowożółtego zabarwienia, oraz
- odpowiedni sposób suszenia ziaren, tak aby ziarna łatwo odchodziły od strączków,

ma bezpośredni wpływ na jakość i właściwości produktu. To właśnie wspomniane doświadczenie lokalnych producentów – w połączeniu z charakterystycznymi warunkami glebowo-klimatycznymi wyznaczonego obszaru geograficznego oraz wykorzystaniem karłowej odmiany fasoli zwyczajnej uprawianej od ponad wieku na tym szczególnym obszarze Kattavii – umożliwiło uprawę fasoli „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) w warunkach suchych oraz zapewnia charakterystyczne cechy jakościowe produktu końcowego.

Szczególne cechy fasoli „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) obejmują jej aromatyczny smak (lekko słodki), łatwość przygotowania (krótki czas gotowania) oraz renomę. Powyższe cechy jakościowe produktu sprawiają, że jest on szczególnie atrakcyjny dla konsumentów oraz że cieszy się on ugruntowaną renomą, o czym świadczą liczne odniesienia na stronach internetowych zawierających tradycyjne przepisy oraz odniesienia w artykułach w lokalnej prasie.

Produkt końcowy uzyskuje swoje charakterystyczne właściwości dzięki połączeniu gleb gliniasto-wapiennych z uprawą w warunkach suchych, warunkami klimatycznymi w okresie dojrzewania oraz technikami produkcji przekazywanymi przez lokalnych producentów z pokolenia na pokolenie od stu lat.

Aromatyczny smak produktu (lekko słodki) zawdzięcza się wysokiej zawartości węglowodanów w karłowej odmianie fasoli zwyczajnej wybranej przez lokalnych producentów – jest to odmiana, która przystosowała się do regionu i technik uprawy w warunkach suchych. Wysoka zawartość węglowodanów nadaje fasoli wspomniany lekko słodki smak. Ponadto genotyp przedmiotowej odmiany oraz czynniki środowiskowe występujące podczas wzrostu rośliny i dojrzewania ziaren wpływają na jakość ziarna.

Konsumenci cenią sobie fasolę „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) za łatwość jej przygotowania, która wynika z krótkiego czasu gotowania. Powyższa cecha jakościowa ma ogromne znaczenie dla konsumentów, przy czym przypisuje się ją wysokiej zawartości węglowodanów. Badania naukowe wykazały, że wysoka zawartość węglowodanów w ziarnach prowadzi do skrócenia czasu ich gotowania, ponieważ sprzyja absorpcji wody przez ziarna w czasie gotowania, dzięki czemu ziarna w mniejszym stopniu przywierają do siebie nawzajem i są mniej twarde. Jak wynika z publikacji naukowych, wysoką zawartość węglowodanów w fasoli „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) przypisać można uprawie w warunkach suchych stosowanej na wyznaczonym obszarze geograficznym oraz szczególnie genotypowi fasoli wykorzystywanej do wysiewu. Zasadniczo uprawa w warunkach suchych sprawia, że w odnośnej odmianie fasoli „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou), odpornej na warunki niedoboru wody, dochodzi do uruchomienia mechanizmu polegającego na skutecznym transporcie sacharozy z liści rośliny do strączków, co sprzyja syntezie oraz znacznemu nagromadzeniu węglowodanów w ziarnach fasoli. Na dojrzewanie ziaren wpływ mają warunki glebowo-klimatyczne panujące na wyznaczonym obszarze geograficznym oraz tradycyjne techniki uprawy. Opady mające miejsce przed wysiewem umożliwiają glebom gliniasto-wapiennym występującym w regionie zachowanie niezbędnej wilgoci. W okresie dojrzewania i zbioru fasoli „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) temperatura jest umiarkowana, ponieważ przedmiotowa karłowa odmiana fasoli zwyczajnej charakteryzuje się wczesnym dojrzewaniem w porównaniu z innymi odmianami (okres dojrzewania przypada zwykle między połową a końcem czerwca), co umożliwia jej uprawę w warunkach suchych, ponieważ w ten sposób roślina nie jest narażona na wysokie temperatury w lipcu i sierpniu. Ponadto przygotowanie gleby (dwukrotnie zaoranie gleby) przed wysiewem zwiększa zdolność gleby do zatrzymywania wilgoci i składników odżywczych w celu lepszego wykorzystania spodziewanych opadów deszczu. Stosowanie przez producentów własnego materiału siewnego, który zostanie wykorzystany w czasie kolejnego wysiewu, sprzyja dojrzewaniu ziaren, ponieważ materiał siewny przedmiotowej odmiany karłowej jest doskonale dostosowany do warunków glebowo-klimatycznych panujących w regionie oraz do uprawy w warunkach suchych.

Renoma produktu wiąże się z jego specyficznymi właściwościami organoleptycznymi, to znaczy z jego aromatycznym smakiem (lekko słodkim) oraz z łatwością jego przygotowania (krótkim czasem gotowania), które można przypisać szczególnie warunkom panującym na wyznaczonym obszarze geograficznym. O renomie, jaką cieszy się odnośna fasola, świadczą liczne artykuły i odniesienia w lokalnej prasie wyspy Rodos, w których wspomina się aromatyczny smak fasoli, a także coroczne obchody święta zupy fasolowej w Kattavii, które przyciągają tłumy turystów oraz ludność lokalną i które organizowane są od wielu lat ze względu na uznanie, jakim produkt ten darzy

lokalna społeczność. Dodatkowo renomę produktu wzmacniają odniesienia w prasie specjalistycznej oraz w książkach kucharskich. W numerze lokalnej gazety „Η Ροδιακή” (I Rodiaki) z dnia 12 marca 2016 r., w artykule „Sukces fasoli »Λόπια Κατταβιάς« (Lopia Kattavias)”, odniesiono się do renomy przedmiotowego produktu w kontekście wystawy turystycznej zorganizowanej w Berlinie przez Region Wyspy Egejskie Południowe oraz powodzenia, jakim cieszyła się fasola „Λόπια Κατταβιάς Ρόδου” (Lopia Kattavias Rodou) w trakcie kolacji wydanej dla przedstawicieli mediów. W numerze tej samej lokalnej gazety z dnia 17 października 2017 r., w artykule „Fasola »Λόπια Ρόδου« (Lopia Rodou) podbija rynek”, pojawiła się inna wzmianka świadcząca o renomie produktu: „Dzięki swojemu aromatycznemu smakowi oraz szczególnej wartości odżywczej fasola »Λόπια Κατταβιάς« (Lopia Kattavias) podbija serca konsumentów i z impetem wkracza na rynek roślin strączkowych [...]”.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes\\_fasolia\\_katavias\\_rodou.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_fasolia_katavias_rodou.pdf)

---