

V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2016/C 135/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽²⁾

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ В СЪОТВЕТСТВИЕ С ЧЛЕН 9

„ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ — ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ“ (FASOLIA GIGANTES — ELEFANTES KASTORIAS)

ЕС №: EL-PGI-0105-1001-1.6.2012**ЗГУ (X) ЗНП ()****1. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение**

- ☐ Наименование на продукта
- ☐ Описание на продукта
- ☐ Географски район
- ☐ Доказателство за произход
- ☒ Метод на производство
- ☐ Връзка
- ☐ Етикетиране
- ☐ Национални изисквания
- ☒ Друго („опакване“)

2. Вид на изменението/измененията

- ☒ Изменение в единния документ или в резюмето
- ☐ Изменение в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единен документ, нито резюме
- ☐ Изменение в спецификацията, за което не се изисква промяна в публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- ☐ Временно изменение в спецификацията като последица от налагането на задължителни санитарни или фито-санитарни мерки от страна на публичните органи (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

3. Изменение (изменения):

3.1. Изменение а):

Разделът, озаглавен „Преработка“, се изменя, както следва:

Следният параграф се заличава:

„На опаковъчната линия, използваща полипропиленово фолио, продуктът се опакова в торбички от 0,5 и 1 kg, които след това се запечатват. После тези пликите се поставят в по-големи опаковки (кашони) с вместимост от 10 до 20 kg. Продуктовият поток е автоматичен и се използват електронно контролирани измервателни уреди. Опакованият продукт след това се продава директно или се съхранява в съвременни съоръжения за складиране в завода, където, при оптимални условия, предвид вида му, продуктът може да се запази много дълго време.“

Горното се заменя със следното:

„Продуктът се опакова, като се използват опаковки от материали, предназначени за употреба в хранителната промишленост, в съответствие със законодателството в сила. Опаковките могат да съдържат всякакво тегло до 30 kg.“

Обосновка:

Изменението премахва някои ограничения, като се позволява продуктът да се опакова в други грамажи, за да се посрещнат изискванията на пазара и при опаковането да се използват и други опаковки, подходящи за употреба в хранителната промишленост. Поради технологичното развитие полипропиленът вече не е единственият материал, препоръчителен за опаковане на варива. Освен това ограничаването на опаковките до 0,5 и 1 kg води до проблеми при продажбите на заведенията за обществено хранене и в трети държави, в които законът предвижда варивата да се продават в по-малки грамажи.

3.2. Изменение б):

Разделът, озаглавен „Преработка“, се изменя, както следва:

Следният параграф се заличава:

„При пристигането си продуктът се отнася до залата за обеззаразяване и се обработва с ECOGEN — най-напреднатия екологичен метод, който действа чрез премахване на елемента, необходим за оцеляването на вредните организми: кислород (O₂). Това означава:

без токсични газове

без химически добавки

без миризми

без риск от експлозия

без обезцветяване“

Този текст се заменя със следния:

„При пристигането си продуктът се отнася до залата за обеззаразяване и се обработва чрез щадящи методи, одобрени от националното и европейското законодателство в сила, така че качеството на продукта да не се влошава от:

— токсични газове

— химически добавки

— миризми

— обезцветяване“.

Обосновка: Целта на това изменение е да се избегнат ограничения върху използването на нови методи за обеззаразяване в бъдеще.

3.3. Изменение в):

Подразделът, озаглавен „Сортиране и опаковане“, в раздел „Метод на производство“ се изменя, както следва:

Заличава се текстът:

„Продуктът, който е в отлично състояние по отношение на макроскопските си характеристики, се превозва до съвременното съоръжение за сортиране/опаковане на боб Agrotiki Kastorias A.E., разположено в селището Лакомата в община Орестида. Съоръжението се намира в по-широкия район на производство, както е показано на картата в приложението. Съоръжението, което попада в обхвата на Регламент (ЕИО) № 866/1990, вече започна работа. Поради това е от решаващо значение продуктът, който е тясно свързан със земеделската икономика в област Kastoria, да бъде признат по същото време. Съоръжението за сортиране ще обработва главно фасул. То обаче отговаря на спецификациите за сортиране на всички видове варива. Максималният му капацитет е 4 500 тона продукция за година работа на една смяна. Като се има предвид, че производството на „Fasolia Gigantes-Elefantes“ в областта през последните седем години е средно 2 597 тона годишно, съоръжението очевидно ще е в състояние да се справи с евентуално увеличение на производството в бъдеще.“

Този текст се заменя със следния:

„Продуктът, който при беритбата си е в отлично състояние по отношение на макроскопските си характеристики, се превозва незабавно до съоръжения за сортиране/класифициране на фасул в определения географски район на производство, които отговарят на изискванията на гръцкото и европейското законодателство.“

Обосновка

Изискването продуктът да се сортира и пакетира в съоръжението за сортиране и опаковане Agrotiki Kastorias не е в съответствие с разпоредбите на Регламент (ЕО) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета. По-специално, в член 7, параграф 1, буква д) от горепосочения регламент се посочва само определения географски район, а не определено съоръжение във връзка с ограниченията за опаковане, които могат да бъдат включени в описанието на метода на производство. С изменението се премахва ограничението, като се позволява на всяко предприятие в определения район да обработва, сортира и предлага на пазара „Fasolia Gigantes-Elefantes Kastorias“ в съответствие със съответните изисквания, а опаковането може да се извършва във или извън определения географски район.

Всички тези изменения са включени в единния документ, който е изготвен въз основа на резюмето, посочено в Регламент (ЕО) № 1428/2003, с изменения на формулировката, заличавания и допълнения в съответствие с текста на одобрената спецификация.

Декларация на законния интерес на групата заявител

Групата заявител „I AROSI“ е сдружение с нестопанска цел, учредено от производители на фасул през 2007 г. с цел разработване и прилагане на общ план за управление на земеделски стопанства. Нейната дейност е насочена предимно към възприемане на най-добри селскостопански практики, намаляване на производствените разходи, реструктуриране на отглеждането на фасул и гарантиране на пазарното предлагане на известния продукт „Fasolia Gigantes Elefantas Kastorias“ е налице на пазара. Седалището на групата се намира в определения географски район.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽³⁾

„ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ — ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ“ (FASOLIA GIGANTES — ELEFANTES KASTORIAS)

ЕС №: EL-PGI-0105-1001-1.6.2012

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование

„Φασόλια Γίγαντες — Ελέφαντες Καστοριάς“ (Fasolia Gigantes — Elefantas Kastorias)

2. Държава членка или трета държава

Гърция

3. Описание на земеделския продукт или храна

3.1. Вид продукт

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1

„Fasolia Gigantes — Elefantas Kastorias“ са зърна от популация, спадаща към вида бобово растение *Phaseolus Coccineus (multiflorus)*, отглеждана в област Kastoria.

„Fasolia Gigantes — Elefantas Kastorias“ са големи бели зърна с бъбрековидна форма, с тънка люспа, които се сваряват много лесно. Хранителната им стойност е много висока, тъй като те представляват отличен източник на протеини, скорбяла, желязо и т.н., но са с ниско съдържание на мазнини.

„Fasolia Gigantes — Elefantas Kastorias“ се класифицират в зависимост от тяхната форма, теглото на хиляда зърна или процента, който преминава през сито с определен диаметър за всеки вид и категория, както следва:

А) Fasolia elefantas: теглото на хиляда зърна е минимум 1 800 g или 90 % от зърната не преминават през сито с кръгли дупки с диаметър 13 mm.

Б) Fasolia gigantes: теглото на хиляда зърна е между 1 200 и 1 800 g или 90 % от зърната не преминават през сито с кръгли дупки с диаметър 12 mm.

⁽³⁾ Вж. бележка под линия 2.

„Fasolia Gigantes — Elefantas Kastorias“ трябва да отговарят на следните изисквания:

- зърната да са цели, узрели, с нормален цвят, ненабръкани, да не са проядени, да са без насекоми и тежки болести и да нямат увреждания или свръхнагриване;
- те трябва да са почистени чрез ръчно пресяване или сортиране;
- не бива да съдържат други видове фасул;
- на практика не бива да съдържат никакви примеси;
- макроскопските и органолептичните им характеристики трябва да бъдат типичните за всяка категория и да отговарят на изискванията за здравословно съхраняване и манипулиране на продукти, както е определено в кодекса на храните;
- процентът влажност да не превишава 14 %.

Прилагат се следните допустими отклонения:

- а) счупени зърна: по-малко от половината на цяло зърно с размер: до 2 %;
- б) набръкани или обезцветени зърна: до 0,5 %;
- в) чужди примеси: до 0,05 % (включително земя до: 0,02 %).

3.3. *Суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Фуражи (само за продукти от животински произход)*

—

3.5. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Всички етапи на отглеждане и обработка (почистване, сушене, сортиране и обеззаразяване) се извършват в определения географски район.

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.*

Продуктът се пакетира автоматично, като се използват материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие със законодателството в сила, във или извън определения географски район. Опаковките могат да съдържат тегло до 30 kg.

3.7. *Специфични правила за етикетироване*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Районът се състои от:

А) Част от територията на община Кастория (както е определено в Закон № 3852/2010 — програма Kallikratis) и по-специално:

- i. цялата общинска единица Agia Triada,
- ii. цялата общинска единица Makednoi,
- iii. цялата общинска единица Agioi Anargyroi,
- iv. цялата общинска единица Korestia,
- v. цялата общинска единица Kastoria,
- vi. цялата общинска единица Vitsi,
- vii. цялата общинска единица Mesopotamia,
- viii. част от общинска единица Kastraki (само местната общност на Dendrochori).

Б) Част от територията на община Orestida (както е определено в Закон № 3852/2010 — програма Kallikratis) и по-специално:

i. цялата общинска единица Ion Dagoumis

ii. част от общинската единица Argos Orestiko (общинска единица Argos Orestiko и само местните общини Ammoudara, Asprokklisia, Dialekto, Kastanofito, Lakkomata, Melanthio и Spilaia).

В) Част от територията на община Nestorio (както е определено в Закон № 3852/2010 — програма Kallikratis) (само местната общност на Ptelea в общинската единица Nestorio).

Районите, в които се отглежда „Fasolia Gigantes — Elefantes Kastorias“, са в непосредствена близост един до друг.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

Поради естеството на културата тя се отглежда в планински райони, където става популярна. Една от тези области е област Kastoria, която се оказва идеално място за това. Благодарение на идеалната почва, идеалния климат и оптималните методи за отглеждане са създадени сортове и продукт, който се продава много добре на пазара.

Област Kastoria има идеална екосистема с оптимални почвени и климатични условия за производството на фасул с високо качество.

В област Kastoria фасулът се отглежда в райони, разположени по поречието на река Aliakmonas и нейните притоци, както и в зони, в които е извършена комасация и има изградени организирани напоителни мрежи, които осигуряват в изобилие необходимата вода за насажденията. В по-малка степен фасул се отглежда и в района около езерото Orestiada (Kastoria).

Днес „Fasolia Gigantes — Elefantes Kastorias“ се отглежда върху около 900 хектара, разположени в географския район. Тази култура се отглежда на надморска височина между 630 и 900 метра. Почвите са алувиални, леки, добре дренирани и като цяло леко кисели, с високо съдържание на фосфор. Това е фактор, който благоприятства производството на фасул с отлично качество и допринася за развитието на коренова система, отговаряща на нуждите на растенията.

Климатът е континентален, с хладни лета поради височината и близостта до водите на езерото Orestiada (Kastoria) и река Aliakmonas. Езерото е един от факторите, допринасящи за меки пролетни сезони. Средното годишно количество валежи от около 600 mm задоволява потребностите на водолюбивите растения.

Специфичният климат, който позволява да се получи продукт с отлично качество, обаче се дължи до голяма степен на изключителното местоположение на района. Целият район представлява обширно плато, защитено от планината Vitsi и от планинската верига Grammos. В него дори когато има вятър, той е винаги слаб.

5.2. Специфична характеристика на продукта

„Fasolia Gigantes — Elefantes Kastorias“ е единственият сух фасул в Гърция с тегло над 1 200 грама на 1 000 зърна. Той е известен не само в Гърция, но и в чужбина поради качествените си характеристики. Неговият размер, външен вид, тънка люспа, свойства при готвене, вкус и висока биологична стойност го отличават от фасула от всички други райони.

„Fasolia Gigantes — Elefantes Kastorias“ е богат на чисти протеини, а много ниското съдържание на мазнини в комбинация със задоволителното ниво на желязо го правят по-питателен от фасула от други райони. Освен това ниското съдържание на калций и достатъчното съдържание на фосфор гарантират лесното готвене и преди всичко му придават уникален аромат.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или специфичното качество, репутацията или други особености на продукта (за ЗГУ)

Факторите, допринасящи за тази връзка, са генетичният материал, леките и плодородни почви, благоприятната киселинност, отсъствието на патогени, богатите водни ресурси и прохладните лета в района, както и точно необходимото количество слънцегреене. Леко киселите почви със средна текстура и много добро отводняване в хармонично съчетание със средиземноморско-континенталния климат на района раждат този фасул. Местното население отглежда тази култура от 400 години насам и тя се е превърнала в неразделна част от неговия живот. Методите на отглеждане са традиционни и се предават от поколение на поколение. И това е така, защото производството на качествен продукт не е въпрос на средства, а по-скоро е резултат от дълги години практически опит на производителя в отглеждането на културата.

„Fasolia Gigantes — Elefantas Kastorias“ се произвежда от здрави семена, получени от местен посадъчен материал от вида *Phaseolus Coccineus (multiflorus)*. Най-важното е, че генетичната чистота е гарантирана, тъй като производителите се придържат стриктно към тази традиция и това е една от основните причини, поради които производеният от тях фасул е с постоянно високо качество. Избират се силни и здрави растения, а семената се подбират и класифицират по строги критерии, като за това винаги отговарят лично най-опитните производители. Семената, които нямат стандартните характеристики на сорта, се изхвърлят, така че местните разновидности да запазят своята еднородност по отношение на качество и пазарна стойност.

Всички тези фактори допринасят за качествените характеристики на продукта. По-конкретно:

- Теглото и броят на семената на килограм зависят от размера и специфичното тегло на продукта. Факторите, които оказват влияние върху тези два параметъра, са следните: а) преобладаващите ниски температури през периода на опрашване благоприятстват увеличаването на гиберелините за сметка на ауксините, което пряко води до увеличаване на клетките и следователно на семената; б) отглежданите „Fasolia Gigantes-Elefantes Kastorias“ са „популации“. Те имат фенотип, който е стабилизирани в околната среда и във времето. Няма генетичен фактор, който да разграничава макроскопските им характеристики. Тези оптимални природни условия (климат, почва) са основните фактори, определящи тези характеристики.
- Общото количество N_2 и нитрати е ниско, тъй като се прилагат само малки количества азотен тор; като бобово растение фасулът се оставя да расте в синхрон с естествената среда, а снабдяването с азот се осигурява от азотофиксиращи бактерии.
- Високото съдържание на чисти белтъчини и ниското съдържание на мазнини се дължи на изобилието на фосфор в почвата, в която се отглежда фасулът. Фосфорът е основен елемент при образуването на протеини.
- Продуктът съдържа удовлетворителни нива на фосфор, тъй като, както е посочено по-горе, той е в изобилие в почвата на област Kastoria и се дължи на вулканичните почвообразуващи скали в планината Vitsi и планинската верига Grammos.
- Ниското съдържание на калций се дължи също на почвообразуващите скали и на антагонистичното действие на фосфора. Нивата на калий са удовлетворителни, тъй като почвите, произхождащи от вулканични скали, са богати на този елемент, който действа антагонистично на калция и заема неговото място. В крайна сметка магнезият, желязото и манганът, като микроелементи, се дължат на тези почвени условия.
- Външният вид на продукта зависи основно от два фактора:
 - А) балансираното използване на тор и щадящите методи на отглеждане и
 - Б) постепенното прибиране на фасула на етапи, което гарантира, че зърната зреят естествено върху растението, преди да бъдат откъснати.
- Тънката люспа се дължи на ниското съдържание на калций в почвата. Това предотвратява образуването на калциеви комплекси, поради които люспите биха били твърди и дебели.
- Зърната се готвят лесно, тъй като ниското съдържание на калций предотвратява образуването му в пектините по време на готвенето, което би направило зърната твърди.
- Вкусът се дължи на наличието на фосфор в почвата, но най-вече на калий, който е необходим за синтеза на въглехидрати. Тези вещества придават на „Fasolia Gigantes — Elefantas Kastorias“ неговия характерен сладък вкус. Като действат антагонистично, тези вещества защитават зърната от неблагоприятните последици от действието на калция.

Човешкият фактор обаче е този, който гарантира използването на всички природни фактори по най-добрия възможен начин. Дългата традиция на отглеждане на фасул в района, ценният опит на земеделските стопани в определения географски район и постоянното използване на традиционни прийоми са позволили този метод на производство да оцелее до наши дни. Той се състои от работа, извършвана на ръка, щадящи похвати, минимална употреба на препарати за фитосанитарна защита и изкуствени торове, стриктен подбор на семената и защита на чистотата на местните сортове. Тази традиция е успяла да се запази десетилетия наред, тъй като цели семейства участват в работата, от възрастните до малките деца. Това е така, защото от една страна, производството е трудоемко, а от друга страна дава работа за хората от всички възрасти по време на различните етапи от производствения цикъл.

Годишните панаири и фестивали, посветени на фасула, са една от специалните традиции на района. По време на прибиране на реколтата тези събития подчертават историческата връзка, тъй като продуктът се популяризира чрез обичаите и фолклора. Всяка година в деня на особено важната годишнина от смъртта на героя Павлос Мелас проявите завършват със специално ястие от фасул, което се сервира на официалните лица и другите гости. Всяка година в Lakkomata се провежда панаир на фасула, който винаги има голям успех.

По времето, когато не е имало реклами, съобщенията не са били добре развити и търговията със селскостопански продукти е била в начален етап на развитие, потребителите са предпочитали „Fasolia Gigantes — Elefantos Kastorias“ като продукт, който е изпъквал на пазара. Един пример за това е видеоклип, направен през 1966 г., в който ясно се описва репутацията на продукта, но без търговска или рекламна цел. През 1966 г. потребителите в Атина вече са оценили качеството на „Fasolia Gigantes — Elefantos Kastorias“ и той се превръща в предпочитан основен хранителен продукт.

Връзката на продукта с географския район е видна и от многобройните статии в местни вестници и в интернет, в които се споменава „Fasolia Gigantes — Elefantos Kastorias“.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 5, параграф 7 на Регламент (ЕО) № 510/2006 ⁽⁴⁾)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod_gigantes_kastorias_160715.pdf

⁽⁴⁾ Вж. бележка под линия 2.