



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 59

16. dubna 2016

Obsah

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2016/C 135/01	Směnné kurzy vůči euru	1
2016/C 135/02	Oznámení Komise o aktuální úrokové sazbě pro navrácení státní podpory a o referenční a diskontní sazbě pro 28 členských států použitelných od 1. května 2016 (<i>Zveřejněno v souladu s článkem 10 nařízení Komise (ES) 794/2004 ze dne 21. dubna 2004 (Úř. věst. L 140, 30.4.2004, s. 1)</i>)	2

Účetní dvůr

2016/C 135/03	Zvláštní zpráva č. 4/2016 – „Evropský inovační a technologický institut musí upravit své realizační mechanismy a některé prvky své koncepce, aby dosáhl očekávaného dopadu“	3
---------------	---	---

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2016/C 135/04	Sdělení Ministerstva pro hospodářský rozvoj Italské republiky podle čl. 3 odst. 2 směrnice Evropského parlamentu a Rady 94/22/ES o podmínkách udělování a užívání povolení k vyhledávání, průzkumu a těžbě uhlovodíků	4
---------------	---	---

V Oznámení

JINÉ AKTY

Evropská komise

2016/C 135/05	Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	5
---------------	--	---

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euro ⁽¹⁾

15. dubna 2016

(2016/C 135/01)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1284	CAD	kanadský dolar	1,4535
JPY	japonský jen	122,91	HKD	hongkongský dolar	8,7527
DKK	dánská koruna	7,4414	NZD	novozélandský dolar	1,6334
GBP	britská libra	0,79575	SGD	singapurský dolar	1,5330
SEK	švédská koruna	9,1902	KRW	jihokorejský won	1 295,12
CHF	švýcarský frank	1,0919	ZAR	jihoafrický rand	16,4424
ISK	islandská koruna		CNY	čínský juan	7,3072
NOK	norská koruna	9,3044	HRK	chorvatská kuna	7,5005
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	14 862,67
CZK	česká koruna	27,025	MYR	malajsijský ringgit	4,4085
HUF	maďarský forint	310,54	PHP	filipínské peso	52,051
PLN	polský zlotý	4,2967	RUB	ruský rubl	75,0125
RON	rumunský lei	4,4728	THB	thajský baht	39,584
TRY	turecká lira	3,2212	BRL	brazilský real	3,9387
AUD	australský dolar	1,4648	MXN	mexické peso	19,7927
			INR	indická rupie	75,1425

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

Oznámení Komise o aktuální úrokové sazbě pro navrácení státní podpory a o referenční a diskontní sazbě pro 28 členských států použitelných od 1. května 2016

(Zveřejněno v souladu s článkem 10 nařízení Komise (ES) 794/2004 ze dne 21. dubna 2004 (Úř. věst. L 140, 30.4.2004, s. 1))

(2016/C 135/02)

Základní sazby jsou vypočteny v souladu se sdělením Komise o revizi metody stanovování referenčních a diskontních sazeb (Úř. věst. C 14, 19.1.2008, s. 6). V závislosti na použití referenční sazby se musí připočítat příslušné marže tak, jak je uvedeno v tomto sdělení. Pro diskontní sazbu to znamená, že je nutné připočítat marži ve výši 100 základních bodů. Nařízení Komise (ES) č. 271/2008 ze dne 30. ledna 2008, kterým se mění nařízení (ES) č. 794/2004, předpokládá, že nebude-li zvláštním rozhodnutím stanoveno jinak, sazba pro navrácení státní podpory bude rovněž vypočtena připočtením 100 základních bodů k základní sazbě.

Upravené sazby jsou vyznačeny tučně.

Předchozí sazby byly zveřejněny v Úř. věst. C 99, 15.3.2016, s. 3.

Od	Do	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.5.2016	...	0,01	0,01	1,00	0,01	0,46	0,01	0,30	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	1,50	1,37	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	1,83	0,01	1,40	- 0,26	0,01	0,01	1,04
1.4.2016	30.4.2016	0,03	0,03	1,19	0,03	0,46	0,03	0,30	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	1,50	1,37	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	1,83	0,03	1,40	- 0,22	0,03	0,03	1,04
1.3.2016	31.3.2016	0,06	0,06	1,63	0,06	0,46	0,06	0,30	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	1,92	1,37	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	1,83	0,06	1,65	- 0,22	0,06	0,06	1,04
1.2.2016	29.2.2016	0,09	0,09	1,63	0,09	0,46	0,09	0,36	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	1,92	1,37	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	1,83	0,09	1,65	- 0,22	0,09	0,09	1,04
1.1.2016	31.1.2016	0,12	0,12	1,63	0,12	0,46	0,12	0,36	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	1,92	1,37	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	1,83	0,12	1,65	- 0,22	0,12	0,12	1,04

ÚČETNÍ DVŮR

Zvláštní zpráva č. 4/2016

„Evropský inovační a technologický institut musí upravit své realizační mechanismy a některé prvky své koncepce, aby dosáhl očekávaného dopadu“

(2016/C 135/03)

Evropský účetní dvůr Vás tímto informuje o vydání zvláštní zprávy č. 4/2016 „Evropský inovační a technologický institut musí upravit své realizační mechanismy a některé prvky své koncepce, aby dosáhl očekávaného dopadu“.

Zpráva je k dispozici k nahlédnutí či stažení na internetové stránce Účetního dvora <http://eca.europa.eu> nebo na internetové stránce EU Bookshop: <https://bookshop.europa.eu>.

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

Sdělení Ministerstva pro hospodářský rozvoj Italské republiky podle čl. 3 odst. 2 směrnice Evropského parlamentu a Rady 94/22/ES o podmínkách udělování a užívání povolení k vyhledávání, průzkumu a těžbě uhlovodíků

(2016/C 135/04)

Ministerstvo pro hospodářský rozvoj oznamuje, že na základě sdělení Generálního ředitelství pro zabezpečení dodávek energie a pro energetické infrastruktury a Generálního ředitelství pro environmentální bezpečnost při těžební činnosti a v energetice – UNMIG č. 7541 ze dne 16. března 2016 bylo prostřednictvím soutěže zahájeno řízení o novém udělení povolení těžby uhlovodíků nazvané „STRANGOLAGALLI“, jež byla ukončena z důvodu úpadku držitele povolení.

V souladu s výše uvedenou směrnicí, s čl. 4 legislativního dekretu č. 625 ze dne 25. listopadu 1996, s ministerským dekretem ze dne 25. března 2015 a s ředitelským dekretem ze dne 15. července 2015 zveřejňuje Ministerstvo pro hospodářský rozvoj sdělení, aby zúčastněné subjekty mohly předložit zvláštní žádost.

Výše uvedené sdělení, v němž jsou uvedeny podmínky a způsob účasti na řízení o udělení povolení, bylo v plném znění zveřejněno v oběžníku Bollettino ufficiale degli idrocarburi e le georisorse, ročník LX č. 3, a na internetových stránkách generálního ředitelství pro bezpečnost – UNMIG na adrese <http://unmig.mise.gov.it/unmig/buig/>

Příslušným orgánem vykonávajícím správní přezkum za účelem nového udělení povolení je Ministerstvo pro hospodářský rozvoj – Generální ředitelství pro zabezpečení dodávek energie a pro energetické infrastruktury – Oddělení VII. Příslušným orgánem vykonávajícím technický přezkum je Generální ředitelství pro environmentální bezpečnost při těžební činnosti a v energetice – UNMIG.

Datum uzávěrky je 30 dní po zveřejnění tohoto sdělení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Žádosti obdržené po uplynutí uvedené lhůty nebudou brány v potaz.

Žádosti se zasílají na adresu Ministerstva pro hospodářský rozvoj:

Ministero dello sviluppo economico
Direzione generale per la sicurezza anche ambientale delle attività minerarie ed energetiche – UNMIG
Via Molise, 2
00187 Roma
ITALY

a na vědomí:

Ministero dello sviluppo economico
Direzione generale per la sicurezza dell'approvvigionamento e le infrastrutture energetiche – Divisione VII
Via Molise, 2
00187 Roma
ITALY

Žádost lze podat rovněž prostřednictvím *certifikované elektronické pošty* na adresu „dgsunmig.dg@pec.mise.gov.it“ a „dgsaie.div07@pec.mise.gov.it“, na niž se odešle dokumentace v elektronické podobě opatřená elektronickým podpisem zákonného zástupce žadatele.

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2016/C 135/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

DRUH ZMĚNY (ZMĚN)

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾

DRUH ZMĚNY V SOULADU SE ČLÁNKEM 9

„ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ – ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ“ (FASOLIA GIGANTES – ELEFANTES KASTORIAS)**EU č.: EL-PGI-0105-1001-1.6.2012****CHZO (X) CHOP ()****1. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

- ☐ Název produktu
- ☐ Označení produktu
- ☐ Zeměpisná oblast
- ☐ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☐ Souvislost
- ☐ Označování
- ☐ Vnitrostátní požadavky
- ☒ Jiné (balení)

2. Druh změny (změn)

- ☒ Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- ☐ Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- ☐ Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- ☐ Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

3. Změna (změny)

3.1. Změna a):

Ve specifikaci produktu se část „Postup úpravy“ mění, jak je uvedeno níže.

Zrušuje se zejména tento odstavec:

„Na balicí lince se využívá polypropylenová fólie – produkt se balí do sáčků pro obsah o hmotnosti 0,5 a 1 kg a tepelně se uzavře. Sáčky se pak vkládají do větších obalů (bedny) s hmotností po naplnění 10 až 20 kg. Produkty se posouvají automaticky, dávkovače jsou řízeny elektronicky. Zabalенý produkt se následně přímo prodává nebo se skladuje v moderních skladech. Díky optimálním skladovacím podmínkám a vzhledem k textuře produktu je možné, aby se skladoval dlouhodobě.“

Výše uvedený odstavec se nahrazuje tímto:

„K balení se používají obaly vhodné k balení potravin v souladu s platnou legislativou. Produkt se balí do obalů pro obsah o hmotnosti do 30 kg.“

Důvod změny:

Změnou se zruší některá omezení, bude tak možné balit produkt do balení o jiné hmotnosti a reagovat tak na potřeby trhu, ale i do obalů z jiných materiálů vhodných k balení potravin. Vzhledem k technologickému pokroku již polypropylen není jediným materiálem vhodným k balení luštěnin. Navíc způsobuje balení pro obsah o hmotnosti 0,5 a 1 kg problémy při prodeji zařízením hromadného stravování a při prodeji do třetích zemí, protože podle právních předpisů musí mít jednotlivá balení luštěnin menší hmotnost.

3.2. Změna b)

Ve specifikaci produktu se mění část „Postup úpravy“.

Zrušuje se zejména tento odstavec:

„Při úpravě se produkt umístí do dezinfekčních prostor a ošetří se nejnovějším ekologickým postupem (ECOGEN), jenž spočívá v zamezení přísunu kyslíku (O₂), který je pro přežití škodlivých organismů nezbytný. To znamená, že produkt:

neobsahuje toxický plyn,

je bez chemických příměsí,

bez zápachu,

nehrozí exploze,

není zbarven.“

Výše uvedený odstavec se nahrazuje tímto:

„Produkt se během úpravy umístí do dezinfekčních prostor, kde proběhne pomocí šetrných metod desinfekce, a to v souladu s vnitrostátními i unijními právními předpisy a to tak, aby nehrozilo, že v produktu bude:

— toxický plyn,

— chemická příměs,

— zápach,

— zbarvení.“

Důvod změny: smyslem změny je zabránit, aby v budoucnu vznikala omezení, pokud jde o nové moderní metody dezinfekce.

3.3. Změna c):

V části „Metoda produkce“ se oddíl „Balení“ mění takto:

Zrušuje se toto znění:

„Produkt, který má vynikající stav, pokud jde o makroskopické vlastnosti, se přepraví do nejmodernějšího třídícího a balícího zařízení ‚AGROTIKI KASTORIAS SA‘, které se bude nacházet v části Lakkomata v obci Orestida. Zařízení se nachází v širší produkční oblasti tohoto produktu, jak ukazuje mapa v příloze. Zařízení spadá do oblasti působnosti nařízení (EHS) č. 866/1990 a je již v provozu. Je tedy nezbytně nutné, aby byl produkt, je úzce spjat s odvětvím zemědělství kraje Kastoria, také uznán. Třídící zařízení bude zpracovávat převážně fazole. Splňuje však požadavky na třídění všech druhů luštěnin. Roční kapacita zařízení činí při jednosměnném provozu 4 500 tun produktu. S ohledem na produkci fazolí v tomto kraji během posledních sedmi let (v průměru se jednalo o 2 597 tun ročně) budou zařízení rozhodně schopná kapacitu v budoucnosti navýšit.“

Výše uvedený odstavce se nahrazuje tímto:

„Produkt, který má v okamžiku sklizně vynikající stav, pokud jde o makroskopické vlastnosti, se ihned přepraví do třídícího a balicího zařízení ve vymezené zeměpisné oblasti, jež splňuje požadavky vnitrostátních právních předpisů i předpisů Unie.“

Důvod změn:

Povinnost třdit a balit produkt v zařízení „Agrotiki Kastorias“ není v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012. Konkrétně se jedná o čl. 7 odst. 1 písm. e) uvedeného nařízení – pokud jde o omezení týkající se balení, tento článek uvádí v popisu způsobu produkce daného produktu pouze vymezenou zeměpisnou oblast, a ne konkrétní zařízení. Změnou se tedy toto omezení zruší a všechny podniky ve vymezené oblasti budou moci zpracovávat, třdit a balit produkt „Fasolia Gigantes - Elefantas Kastorias“ v souladu s příslušnou specifikací a produkt bude možné balit ve vymezené zeměpisné oblasti i mimo ni.

Všechny tyto změny byly zahrnuty do jednotného dokumentu. Jednotný dokument byl navíc upraven podle shrnutí uvedeného v nařízení (ES) č. 1428/2003, došlo ke změnám textu, k odstranění a doplnění jeho částí v souladu se schválenou specifikací.

Prohlášení o oprávněném zájmu seskupení žadatelů

Seskupení žadatelů „I AROSI“ je neziskové sdružení, jež založili producenti fazolí v roce 2007 s cílem vypracovat a realizovat plán společného řízení zemědělských podniků. Sdružení se zabývá zejména osvědčenými zemědělskými postupy, snižováním produkčních nákladů, restrukturalizací pěstování a uváděním produktu „Fasolia Gigantes - Elefantas Kastorias“ na trh. Sídlo seskupení žadatelů se nachází ve vymezené zeměpisné oblasti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽³⁾

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

EU č.: EL-PGI-0105-1001-1.6.2012

CHZO (X) CHOP ()

1. Název:

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

2. Členský stát nebo třetí země

Řecko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Fazole „Fasolia Gigantes - Elefantas Kastorias“ patří do rodu *Phaseolus coccineus* nebo *Phaseolus multiflorus*. Pěstují se ve správní oblasti Kastoria.

„Fasolia Gigantes - Elefantas Kastorias“ jsou fazole velkých rozměrů, mají tvar ledvinky, bílou barvu, tenkou slupku a dobře se vaří. Mají velkou výživnou hodnotu – jsou skvělým zdrojem proteinů, škrobu, železa apod., ale zároveň mají nízký obsah tuku.

Fazole „Fasolia Gigantes - Elefantas Kastorias“ se klasifikují následujícím způsobem podle typu a kategorie, podle tvaru, hmotnosti na 1 000 fazolí a procentního podílu, který propadne kalibrovaným sítem:

- A) fazole „Fasolia Elefantas“: hmotnost 1 000 fazolí musí činit alespoň 1 800 gramů, resp. 90 % fazolí nesmí propadnout sítem s kulatými oky o průměru 13 mm;
- B) fazole „Fasolia Gigantes“: hmotnost 1 000 fazolí musí být v rozmezí 1 200 až 1 800 gramů, resp. 90 % fazolí nesmí propadnout sítem s kulatými oky o průměru 12 mm;

⁽³⁾ Viz poznámka pod čarou 2.

„Fasolia Gigantes - Elefantas Kastorias“ musí splňovat tyto požadavky:

- jedná se o celé fazole, zralé, normální barvy, nesmí být žebrované, musí být bez vpichů způsobených hmyzem, nesmí být napadeny škůdci nebo chorobami a nesmí vykazovat známky poškození nebo přehřátí;
- musí být pročištěny prosetím nebo ručním tříděním;
- nesmí obsahovat fazole jiných kategorií;
- musí být v podstatě bez nečistot;
- musí vykazovat na pohled i organolepticky vlastnosti, jež jsou charakteristické pro danou kategorii a jež zaručují uchovávání produktu a manipulaci s ním v podmínkách splňujících hygienické předpisy potravinového kodexu;
- nesmí vykazovat vlhkost vyšší než 14 %.

Toleruje se maximálně:

- a) do 2 % polámaných fazolí o velikosti nejvýše poloviny jedné celé fazole;
- b) do 0,5 % deformovaných nebo zbarvených fazolí;
- c) do 0,05 % nečistot, z toho maximálně 0,02 % zeminy.

3.3. Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

3.5. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Všechny pěstitelské postupy a zpracovávání získaného produktu (čištění, sušení, třídění, dezinfekce) musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.6. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Balení se provádí automaticky ve vymezené zeměpisné oblasti i mimo ni, používají se obaly vhodné k balení potravin v souladu s platnou legislativou. Produkt se balí do obalů s hmotností po naplnění do 30 kg.

3.7. Zvláštní pravidla pro označování

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast, kde se produkt pěstuje, zahrnuje tyto obce:

A) část katastrálního území obce KASTORIA (jak jej vymezuje zákon č. 3852/2010 - Program Kallikratis), přesně se jedná o:

- i. celé území místní části AGIA TRIADA,
- ii. celé území místní části MAKEDNOI,
- iii. celé území místní části AGIOI ANARGYROI,
- iv. celé území místní části KORESTIA,
- v. celé území místní části KASTORIA,
- vi. celé území místní části VITSI,
- vii. celé území místní části MESOPOTAMIA,
- viii. část území místní části KASTRAKI, přesně se jedná o místní část Dendrochori;

B) část katastrálního zemí obce ORESTIDA (jak jej vymezuje zákon č. 3852/2010 - Program Kallikratis), přesně se jedná o:

i. celé území místní části AGIOI ANARGYROI,

ii. část území místní části ARGOS ORESTIKO, přesně se jedná o místní část Argos Orestiko a místní části Ammoudara, Asproklissia, Dialekto, Kastanofyto, Lakkomata, Melanthio a Spilaia;

C) část katastrálního zemí obce NESTORIO (jak jej vymezuje zákon č. 3852/2010 - Program Kallikratis), přesně se jedná o obec NESTORIO a její místní část Ptelea.

Pozemky, na nichž se CHOP „Fasolia Gigantes - Elefantes Kastorias“ pěstuje, spolu vzájemně sousedí.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Vzhledem k fyziologickým vlastnostem se fazol začal záhy pěstovat v horských oblastech, kde zdomácněl. Takovou oblastí, která se ukázala být obzvláště vhodná, je i kraj Kastoria. Snoubí se zde ideální podmínky (půda, klima) a vynikající pěstební postupy, vznikají tak mimořádné odrůdy a výsledný produkt má na trhu prvořadé postavení.

V kraji Kastoria je pro pěstování fazolí vysoké kvality ideální ekosystém s optimálními půdními a klimatickými podmínkami.

V tomto kraji se fazole pěstují na březích řeky Aliakmon a jejích přítoků a také na scelených pozemcích – ne nich jsou rozvedené zavlažovací systémy a rostliny mají dostatek životadárné vláhy. V menší míře se fazol pěstuje i v okolí jezera Orestiada (Kastoria).

V současnosti činí plocha, na níž se produkt „Fasolia Gigantes - Elefantes Kastorias“ ve vymezené zeměpisné oblasti pěstuje, asi 900 hektarů a leží v nadmořské výšce mezi 630 a 900 metry. Půdy tu jsou aluviální, lehké, dobře odvodněné, celkově trochu kyselé a mají vysoký obsah fosforu. Rostliny na nich snadno vytvářejí kořenový systém, které odpovídá jejich potřebám. Díky tomu se na těchto půdách rodí produkt výjimečné kvality.

Klima oblasti je kontinentální, vzhledem k nadmořské výšce a blízkosti velkých vodních ploch (jezero Orestiada u Kastorie a řeka Aliakmon) jsou léta chladnější. Jezero je důvodem nejen pro chladnější léto, ale i mírnější jaro. Fazole jsou náročné na vodu, ale průměrné roční srážky okolo 600 mm zajišťují, že její potřeby budou splněny.

Specifické podnebí přispívá k tomu, že se zde produkují fazole vynikající jakosti. Z velké části je to způsobeno výjimečnou polohou – celý region totiž leží na rozlehlé planině, která je chráněná pohorím Vitsi a Grammos. V kotlině pak vždy vane pouze mírný vítr nebo je úplné bezvětrí.

5.2. Specifičnost produktu

Ze všech fazolí pěstovaných v Řecku dosahují hmotnosti nad 1 200 gramů na 1 000 fazolí pouze fazole „Fasolia Gigantes - Elefantes Kastorias“. Po celém Řecku, ale i v zahraničí, jsou známé svojí vynikající jakostí. Od fazolí z jiných produkčních oblastí se liší svojí velikostí, vzhledem, vlastnostmi při vaření, chutí a vysokou biologickou hodnotou.

Fazole „Fasolia Gigantes - Elefantes Kastorias“ jsou bohaté na proteiny, mají nízký obsah tuku, ale dostatek železa, jsou tedy výživnější než fazole z jiných oblastí. Kromě toho obsahují málo vápníku a naopak dostatečné množství fosforu, takže se nejen rychle vaří, ale především se mohou pyšnit jedinečnou chutí.

5.3. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Faktory, které přispívají k příčinné souvislosti, jsou genetický materiál, lehká a úrodná půda, vhodné pH, nepřítomnost patogenů, dostatek zdrojů vody v oblasti a chladná léta s dostatkem slunečního svitu. Fazole jsou součástí každodenního života místních obyvatel již po čtyři staletí. V oblasti se snoubí středozezemské kontinentální podnebí s mírně kyselou, středně zrnitou a dobře odvodněnou půdou. Používaná pěstební technika se předává z generace na generaci. Produkce fazolí výjimečné kvality ostatně není otázkou peněz. Spíše je výsledkem dlouholetých zkušeností pěstitelů, kteří mají zkušené oko a nutnou zručnost.

Produkt „Fasolia Gigantes - Elefantas Kastorias“ se produkuje ze zdravých semen, jež se získávají z místního rozmnožovacího materiálu druhu *Phaseolus coccineus* nebo *multiflorus*. Nejdůležitější je zajistit jeho genetickou čistotu, protože místní producenti pečlivě dodržují tradice. A právě to je jeden z hlavních důvodů, proč jsou jejich produkty tak výborné a stále kvalitní. Podle přísných pravidel se určují zdravé, silné rostliny, stejně tak je tomu i u výběru a třídění fazolí, kdy na výběr vždy osobně dohlíží ti nejzkušenější pěstitelé. Pokud fazole nesplňují standardy dané odrůdy, jsou odstraněny, aby místní odrůdy zůstaly jednotné co do kvality i tržní hodnoty.

Typická kvalita produktu je výsledkem výše uvedených činitelů. Konkrétně:

- Hmotnost a počet fazolí na kilogram závisí na konkrétní velikosti a hmotnosti produktu. Tyto dva parametry ovlivňují následující faktory: a) nízké teploty, které v oblasti převažují v období opylení. Díky nim se totiž tvoří spíše hormon giberelin a ne auxin, což přímo vede ke zvýšení počtu buněk, respektive fazolí; b) fazole „Fasolia Gigantes - Elefantas Kastorias“ jsou „populace“. Fenotyp je s ohledem na prostředí a čas stabilizován. Tím není genetický důvod pro změnu vnějších znaků. Pro rozvinutí charakteristických vnějších rysů hrají zásadní roli ideální přírodní podmínky (klima a půda).
- Celkový obsah N_2 a dusičnanů je nízký. Při pěstování fazolí se používají pouze malá množství hnojiv s dusičnany – luštěnina se nechává růst v souladu s přirozeným prostředím a přísun dusíku zajišťují bakterie, které jej vážou.
- „Fasolia Gigantes - Elefantas Kastorias“ mají vysoký obsah proteinů a nízký obsah tuku, což je dáno značným množstvím fosforu v půdě, na níž se pěstují. Fosfor je základním prvkem pro tvorbu bílkovin.
- V produktu je dostatek fosforu, protože jak bylo uvedeno výše, vzhledem k sopečnému podloží pohoří Grammos a Vitsi se v půdě kraje Kastoria tento prvek nachází v dostatečném množství.
- Podloží a konkurenční chování fosforu jsou také důvodem nízkého obsahu vápníku. Obsah draslíku je dostatečný, protože půda se zde vytvořila na sopečné hornině, a je tedy na draslík bohatá. Draslík se vůči vápníku chová konkurenčně a nahrazuje jej. Tyto půdní podmínky dávají vzniknout stopovým prvkům: hořčíku, železu a manganu.
- Vzhled produktu závisí převážně na dvou faktorech:
 - A) na vyváženém používání hnojiv díky šetrnému způsobu pěstování a
 - B) na postupném sklizení fazolí na etapy, což umožňuje, že před sklizní dozrávají přirozeně na rostlině.
- Slupka je tenká, protože půda má v této oblasti nízký obsah vápníku. Díky tomu nevznikají složeniny s vápníkem, kvůli nimž by se na fazolích tvořila tlustá a tvrdá slupka.
- Fazole se dobře vaří – díky nízkému obsahu vápníku se během vaření nevytváří v pektinech vápník, který by způsoboval ztvrdnutí slupky.
- Za výtečnou chuť stojí přítomnost fosforu v půdě, ale především přítomnost draslíku, což je základní stopový prvek pro syntézu sacharidů. Díky těmto látkám jsou fazole „Fasolia Gigantes - Elefantas Kastorias“ typicky nasládlé. Fazole jsou zároveň chráněny před účinkem vápníku, který by jejich kvalitu zhoršoval.

Ale za optimálním využitím všech přírodních faktorů stojí člověk. Díky dlouhé tradici pěstování fazolí v této oblasti, díky cenným zkušenostem místních zemědělců a tradičním pěstelským metodám zůstala původní metoda produkce dochována dodnes. Jedná se o ručně prováděné úkony, minimální použití přípravků na ochranu rostlin a chemických hnojiv, pečlivý výběr fazolí a bedlivou ochranu čistoty místních odrůd. Tradice mohla pokračovat po celá desetiletí, protože v odvětví pracují celé rodiny – od malých dětí až po nejstarší členy. Souvisí to jednak s tím, že je potřeba značného počtu pracovních sil, ale i se skutečností, že schopnosti různých generací se při pěstování hodí na různé úkoly.

Jednou ze specifických tradic oblasti jsou každoroční fazolové trhy a festivaly. Probíhají v období sklizně a zdůrazňují i historické souvislosti – produkt se propaguje prostřednictvím lidových zvyků a folkloru. Obzvláště významné jsou každoroční oslavy výročí úmrtí hrdiny Pavlose Melasa. Zakončuje je pokrm z fazolí podávaný důležitým osobnostem i dalším pozvaným účastníkům. Každým rokem se též v Lakkomatě pořádá trh s fazolemi; vždy je to úspěšná akce.

V době, kdy neexistovala reklama a komunikace byla omezená a kdy bylo obchodování se zemědělskými výrobky v plenkách, považovali spotřebitelé fazole „Fasolia Gigantes - Elefantas Kastorias“ za výtečný produkt se zvláštním postavením na trhu. Jako příklad můžeme uvést video natočené v roce 1966, které nevzniklo k reklamním účelům, a v němž je popisována vynikající pověst tohoto produktu. Od roku 1966 si spotřebitelé v Aténách uvědomovali kvalitu „Fasolia Gigantes - Elefantas Kastorias“ a tento produkt se stal základní požadovanou potravinou.

Propojení produktu „Fasolia Gigantes - Elefantas Kastorias“ se zeměpisnou oblastí je jasné vidět i z množství článků, jež se objevují v místním tisku a na internetu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Viz poznámka pod čarou 2.

