

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2011/C 273/07)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«ΦΑΣΟΛΙΑ ΒΑΝΙΛΙΕΣ ΦΕΝΕΟΥ» (FASOLIA VANILIES FENEOU)

N° CE: EL-PGI-0005-0839-21.12.2010

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

«Φασόλια Βανίλιες Φενεού» (Fasolia Vanilies Feneou).

2. État membre ou pays tiers:

Grèce

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:

3.1. Type de produit:

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

Le produit dénommé «Fasolia Vanilies Feneou» est un haricot sec séparé de la gousse, provenant d'une population locale de la famille des légumineuses, de l'espèce *Phaseolus vulgaris*.

Les caractéristiques physiques des grains sont leur forme ovale, leur taille particulièrement petite, puisque 1 000 grains pèsent entre 270 g et 280 g, ce qui les classe dans la catégorie des races microspermes, leur couleur blanche et leur peau fine.

Les «Fasolia Vanilies Feneou» sont un aliment à teneur en protéine élevée, de l'ordre d'au moins 18 %. Les caractéristiques chimiques qui différencient les Fasolia Vanilies Feneou des haricots que l'on trouve sur le marché sont les suivantes:

N°	Paramètre	Fasolia Vanilies Feneou	Haricots commercialisés (de l'espèce <i>Phaseolus vulgaris</i>)	Conclusions
1.	Fibres alimentaires	27,9-29,9 % m/m	13,2 % m/m	Plus riches en fibres alimentaires jusqu'à 54,4 %

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

N°	Paramètre	Fasolia Vanilies Feneou	Haricots commercialisés (de l'espèce <i>Phaseolus vulgaris</i>)	Conclusions
2.	Matières grasses	1,7-1,9 % m/m	2-2,5 % m/m	Teneur moindre en matières grasses jusqu'à 10 %
3.	Valeur énergétique	225-233 kcal/100 g	296 kcal/100 g	Moindre valeur énergétique
		955-963 kj/100 g	1 236 kj/100 g	
4.	Calcium	2 970-2 988 mg/kg	1 312 mg/kg	Plus riche en calcium jusqu'à 56 %
5.	Sodium	97,1-98,1 mg/kg	354 mg/kg	Teneur moindre en sel
6.	Cendres	3,9-4,1 % w/w	4,4 % w/w	Teneur moindre en cendres

Le produit bénéficiant de l'indication géographique protégée «Fasolia Vanilies Feneou» présente des caractéristiques organoleptiques qui le différencient des autres haricots et le rendent particulièrement attrayant aux consommateurs en raison de son goût doux et de sa cuisson rapide permettant d'obtenir au terme du processus des grains entiers et complets à la pulpe pâteuse non séparés de la peau.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Toutes les étapes du processus de production, de la culture (préparation du sol, apport d'engrais, semis, irrigation, lutte antiparasitaire, protection des plantes) à la récolte, au séchage et au nettoyage du produit, devront être effectuées dans l'aire géographique délimitée.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Les types de conditionnement devront obligatoirement porter la mention «Fasolia Vanilies Feneou» IGP, ainsi que les indications prévues par la réglementation nationale et communautaire.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:**

Est définie comme aire géographique délimitée de production des haricots dénommés «Fasolia Vanilies Feneou» l'ensemble de la municipalité de Feneou du département de Korinthia de la région du Péloponnèse.

Le haricot est cultivé dans une plaine de la région de Feneou, d'une superficie totale de 4,71 mille hectares, protégée par les massifs montagneux de Helmos — Dourdouvana, Kyllini, Oligyrtos — Saitas. Le bassin fermé de Feneou (lac artificiel), une spécificité importante du Péloponnèse, est entouré d'une superficie boisée de sapins et de pins. Cet environnement particulier et unique formé de massifs montagneux recouverts de forêts entourant le haut plateau de Feneou associé au lac artificiel Doxa contribue à créer le climat local idéal de la région qui favorise la production d'un produit excellent.

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

S o l

Le sol, en général argilo-sablonneux à sablo-argileux à capacité utile élevée est profond et fertile. Il contient également du calcium et du phosphore, alors que sa teneur en potassium et en magnésium

est faible. La plupart des sols sont légèrement acides ($\text{pH} < 7$); ceux sur lesquels est cultivé le haricot bénéficiant de la dénomination «Fasolia Vanilies Feneou» sont situés sur l'emplacement de l'ancien lac naturel Doxa de la région, et conservent donc leur humidité relative. Les caractéristiques pédologiques précitées sont favorables à la culture du produit bénéficiant de la dénomination «Fasolia Vanilies Feneou».

Climat

Les données climatiques concernant la région définissent un climat continental avec des hivers froids et des étés frais, mais en raison des massifs montagneux recouverts de forêts entourant le haut plateau de Feneou, le climat devient plus doux et donne des hivers plus humides et des étés plus frais. La température moyenne maximale mensuelle est de 28,8 °C, la température moyenne minimale mensuelle est de 0,6 °C et la température moyenne annuelle est de 12,8 °C.

La proximité du lac Doxa contribue également à créer un climat de printemps doux. La pluviosité au cours de l'année s'élève à 600 mm. Ainsi, la combinaison de la température idéale et de l'humidité relative de la région contribue à satisfaire aux besoins de cette plante hygrophile.

Facteurs humains

C'est le facteur humain qui, mettant à profit le mieux possible les caractéristiques pédologiques et climatiques de la région de Feneou, contribue de manière décisive à la production d'un produit d'excellente qualité dont la réputation s'étend au-delà des limites du département.

Les procédés cultureux appliqués par les producteurs de Feneou reposent sur une longue expérience et sur une tradition transmise de génération en génération consistant en des travaux manuels, du semis au séchage et au nettoyage, en une utilisation minimale de pesticides et d'engrais chimiques, et en la sélection exclusive, par les agriculteurs eux-mêmes, des grains des «Fasolia Vanilies Feneou» pour le semis de l'année suivante afin de préserver la pureté du matériel végétal.

5.2. Spécificité du produit:

Les «Fasolia Vanilies Feneou» sont systématiquement cultivés dans la région de Feneou depuis la fin du XIX^e siècle et ce, en raison de leurs caractéristiques qualitatives particulières qui le distinguent, telles que la très petite taille des grains, la couleur blanche, le bel aspect, la forme ovale au lieu de la forme de rein habituelle des haricots, la peau fine favorisant une cuisson meilleure et plus rapide du produit, leur goût doux et leur haute valeur nutritive.

Le nom local de «Vanilies» a été donné par les cultivateurs eux-mêmes afin de mettre en relief la couleur blanche et le goût particulièrement doux du produit qui rappelle la vanille. Ces caractéristiques qualitatives particulières le différencient des autres haricots et en font un produit très recherché sur le marché.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP) ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

Description du lien entre la qualité du produit et l'aire géographique délimitée

Les caractéristiques des haricots bénéficiant de la dénomination «Fasolia Vanilies Feneou» sont liées aux conditions pédologiques et climatiques de l'aire géographique et au matériel végétal adapté à l'environnement.

Les «Fasolia Vanilies Feneou» sont parfaitement adaptés au climat continental de la région et à sa pédologie, facteurs favorables à la culture de ces haricots. Les sols, légèrement acides de composition moyenne et drainés de manière satisfaisante, associés aux hivers relativement doux et humides et aux étés frais ont une influence décisive sur la qualité du produit et permettent la production d'un grain brillant à la peau fine et à la pulpe tendre. Ces conditions confèrent aux haricots une forte capacité d'absorption d'eau, une faible teneur en cendres et de meilleures caractéristiques organoleptiques, telles que le goût doux et la rapidité de cuisson.

En outre, l'environnement particulier et unique, caractérisé par les massifs montagneux protégeant la plaine de Feneou des vents puissants et le lac artificiel Doxa bordé par la superficie boisée de sapins et de pins, contribue de manière décisive à créer des conditions particulièrement favorables et à différencier le produit local des haricots similaires cultivés dans d'autres régions.

Les procédés culturels locaux appliqués par les agriculteurs de la région depuis au moins 100 ans, associés aux avantages pédologiques, climatiques et environnementaux de la région contribuent aux caractéristiques particulières du produit. Les procédés culturels des cultivateurs de haricots demeurent identiques à ceux appliqués par leurs ancêtres, puisque la plupart des travaux, tels que le bêchage, la récolte, le tri et le conditionnement, sont effectués encore aujourd'hui manuellement, créant un produit de bel aspect, uniforme, dépourvu d'impuretés et de grains cassés. L'utilisation limitée de pesticides et d'engrais chimiques, qui détériorent le produit, ainsi que la sélection rigoureuse des grains destinés à l'autoproduction permettant de préserver la pureté de la population locale des «Fasolia Vanilies Feneou», donnent un produit de qualité supérieure.

Le lien étroit entre le produit local et l'aire géographique délimitée de production ainsi que la production localisée de façon spécifique sur le haut plateau de Feneou sont également confirmés par les tentatives répétées mais infructueuses de culture de ce haricot dans d'autres régions de production de haricots limitrophes. Ces essais de culture n'ont pas été couronnés de succès, le comportement du produit ne donnant qu'une qualité de grain (notamment son aspect, sa peau fine et son goût) très inférieure à celle du haricot cultivé dans l'aire géographique délimitée.

Description du lien entre la réputation du produit et l'aire géographique délimitée

Dans ses livres «Informations folkloriques variées concernant la municipalité de Feneou à Korinthia» et «Enregistrement 1960-2000», le professeur et académicien Vasileios Sarlis présente des données qui attestent de l'importance de la culture des haricots dans la région et de leur réputation de saveur supérieure. Selon la mythologie grecque, la déesse Déméter avait offert des légumes secs aux habitants de Feneou pour les remercier de l'avoir reçue dans leur région quand elle était à la recherche de sa fille Perséphone, enlevée par Hadès qui voulait l'emmener aux Enfers à travers les gouffres du lac de Feneou. Ainsi, les habitants de Feneou ont été les premiers à introduire les légumes secs dans leur alimentation, ce qui explique peut-être la réputation de saveur supérieure de ces haricots. Selon la même source, les haricots sont les légumes secs les plus consommés, suivis des lentilles et des pois chiches.

Dès la fin du XIX^e siècle, la culture des haricots a commencé de manière systématique sur les sols de la région dégagés des eaux du lac de Feneou. La réputation du produit et son lien étroit avec la région de Feneou sont établis dans les sources suivantes:

Un document du tribunal de paix de Feneou, en date du 25 mars 1910, concerne l'indemnisation d'un producteur de haricots par un éleveur pour les dégâts causés par les animaux de ce dernier à la culture en question.

Une étude de recherche du Dr Dimitrios Panou concerne la culture intensive des «Fasolia Vanilies Feneou» dans la région dans les années 1950.

En raison de l'importance de la culture et de sa diffusion dans la région, depuis 1980, tous les ans au mois d'octobre (période de récolte des Fasolia Vanilies Feneou) la fête de la soupe aux haricots, citée comme événement d'intérêt culturel par le quotidien «Eleftheros Typos», est célébrée dans le village Steno de Feneou.

Des données du service statistique national de Grèce confirment la culture continue des «Fasolia Vanilies Feneou» au cours des années 1993-2003.

Les contrôles effectués par la direction de l'agriculture de la Préfecture de Korinthia, dans le cadre des programmes d'indemnité compensatoire et de paiement unique, certifient la longue tradition de culture des «Fasolia Vanilies Feneou» dans la région et la production d'un produit d'excellente qualité tels que:

Mention d'un visiteur de la région ayant des souvenirs d'enfance liés à la plaine de Feneou et à ses succulents haricots «Fasolia Vanilies Feneou».

Mention dans le quotidien «Kathimerini», du 24 octobre 2006 et du 17 novembre 2007, des célèbres haricots de Feneou.

Mention dans le quotidien «Ta Nea», du 16 février 2007, et dans le quotidien «Eleftheros Typos», du 4 octobre 2008, de la soupe aux haricots traditionnelle à base de haricots de Feneou.

L'émission télévisée «Boukia kai Syghorio» d'Ilias Mamalakis a présenté la recette «Boulia (Polyspori) Feneou» dont un des principaux ingrédients sont les haricots blancs caractéristiques «Fasolia Vanilies Feneou».

Mention des «Fasolia Vanilies Feneou» dans deux émissions télévisées, «Menoume Ellada» de la télévision nationale en octobre 2006 et 2007, ainsi que sur la chaîne ET3 en février 2009.

La bonne réputation de ce haricot auprès des consommateurs a une répercussion sur les producteurs, puisqu'il est vendu à un prix jusqu'à 75 % supérieur à celui des autres haricots ne bénéficiant pas d'une indication géographique protégée.

En conclusion, les données historiques et bibliographiques, les publications dans des quotidiens locaux et de grande diffusion, les émissions sur les médias et les citations sur internet, notamment en matière de gastronomie et de tourisme, sur wikipedia etc., confirment la réputation des «Fasolia Vanilies Feneou» due à leurs caractéristiques qualitatives particulières.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

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