

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2011/C 273/07)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“ΦΑΣΟΛΙΑ ΒΑΝΙΛΙΕΣ ΦΕΝΕΟΥ” (FASOLIA VANILIES FENEOU)

EK Nr.: EL-PGI-0005-0839-21.12.2010

AĞIN (X) ACVN ()

1. **Nosaukums:**

“Φασόλια Βανίλιες Φενεού” (*Fasolia Vanilies Feneou*)

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Grieķija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):*

“Fasolia Vanilies Feneou” ir kaltētas un lobītas pupiņas, ko iegūst no pākšaugu sugas *Phaseolus vulgaris* vietējās populācijas.

To fizikālās īpašības ir šādas: pupiņas ir baltas, ovālas, ļoti mazas, proti, 1 000 sēklu sver 270–280 g, tāpēc tās var klasificēt kā sīksēklu šķirni, tām ir plāna miziņa.

“Fasolia Vanilies Feneou” ir olbaltumvielu avots (vismaz 18 %). Ķīmiskās īpašības, kas atšķir “Fasolia Vanilies Feneou” no citām tirgū pieejamām pupiņām, ir šādas.

Nr.	Parametrs	“Fasolia Vanilies Feneou”	Citas pupiņas (<i>Phaseolus vulgaris</i> sugas)	Secinājumi
1.	Šķiedrvielas	27,9–29,9 masas procenti	13,2 masas procenti	līdz 54,4 % vairāk šķiedrvielu

(1) OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Nr.	Parametrs	“Fasolia Vanilies Feneou”	Citas pupiņas (<i>Phaseolus vulgaris</i> sugas)	Secinājumi
2.	Tauki	1,7–1,9 masas procenti	2–2,5 masas procenti	līdz 10 % mazāk tauku
3.	Enerģētiskā vērtība	225–233 kcal/100 g	296 kcal/100 g	mazāk kaloriju
		955–963 kJ/100 g	1 236 kJ/100 g	
4.	Kalcijs	2 970–2 988 mg/kg	1 312 mg/kg	līdz 56 % vairāk kalcija
5.	Nātrijs	97,1–98,1 mg/kg	354 mg/kg	zemāks sāls saturs
6.	Pelni	3,9–4,1 masas procenti	4,4 masas procenti	zemāks pelnu saturs

“Fasolia Vanilies Feneou” piemīt organoleptiskās īpašības, kas atšķir tās no citām pupiņām un dara īpaši pievilcīgas patērētājiem: to saldā garša, tas, ka tās iespējams ātri izvārīt un tās neizšķīst – vārot tās iekšā kļūst mīkstas, bet to miziņa nepārplīst.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

—

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):*

—

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:*

Visiem ražošanas posmiem no audzēšanas (augšnes sagatavošana, mēslošana, sēšana, laistīšana, nezāļu apkarošana, augu aizsardzība) līdz ražas novākšanai, kaltešanai un produkta lobīšanai jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:*

—

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

Uz iepakojuma jābūt norādei “ΦΑΣΟΛΙΑ ΒΑΝΙΛΙΕΣ ΦΕΝΕΟΥ” Π.Γ.Ε. (“Fasolia Vanilies Feneou” AĞIN), kā arī citām valsts un Kopienas tiesību aktos paredzētajām norādēm.

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

“Fasolia Vanilies Feneou” ražošanas noteiktais ģeogrāfiskais apgabals ir *Feneos* municipalitāte, kas atrodas Peloponēsas reģiona Korintas nomē.

Feneos apgabals, kurā audzē pupiņas, ir kalnu ieskaits līdzenums, kura kopējā lauksaimniecībā izmantojamā platība ir 47 100 stremmas (4 710 hektāru) un kuru aizsargā šādi kalni: *Helmos-Dourdouvana*, *Killini*, *Oliyirtos-Saitas*. *Feneos* ierobežotā ūdenstilpe (mākslīgais ezers) ir Peloponēsas raksturīgā iezīme; to ieskauj egļu un priežu mežs, kas stiepjas līdz pat ezermalai. Šī īpašā, unikālā mežiem klāto kalnu vide, kas ieskauj *Feneos* plakankalni, kā arī mākslīgais *Doxa* ezers ļauj radīt mikroklimatu, kas ir piemērots visaugstākās kvalitātes produkta audzēšanai.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika:*

A u g s n e

Augsne ir dziļa un auglīga, lielākoties tā ir mālsmits un smilšmāla augsne, kas ilgstoši saglabā mitrumu. Tā satur daudz kalcija un fosfora, bet tajā ir maz kālija un magnija. Lielākā daļa augšņu ir vāji

skābas (pH < 7). Zeme, kurā audzē "Fasolia Vanilies Feneou", ir vecā *Doxa* ezera gultne. Tas bija dabisks ezers, tāpēc augsne saglabājas salīdzinoši mitra. Visi šie faktori ir labvēlīgi "Fasolia Vanilies Feneou" audzēšanai.

Klimats

Kopumā apgabalā ir kontinentāls klimats – aukstas ziemas un vēsas vasaras. Tomēr, tā kā kalnus, kas ieskauj *Feneos* plakankalni, klāj biezi meži, klimats ir maigāks, un līdz ar to ziemas ir mitrākas un vasaras vēsākas. Mēneša vidējā temperatūra ir 28,8 °C (maksimums) un 0,6 °C (minimums), bet gada vidējā temperatūra ir 12,8 °C.

Doxa ezers arī veicina to, ka apgabalā valda maigs un pavasarīgs laiks. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir 600 milimetru. Pupiņām patīk ūdens, un optimālās temperatūras apvienojums ar salīdzinoši mitru augsni veicina teicamus apstākļus pupiņu audzēšanai.

Cilvēkfaktori

Cilvēkfaktors nodrošina *Feneos* apgabala augsnes un klimata apstākļu vislabāko izmantojumu, un tas ir svarīgs augstākās kvalitātes produkta ražošanā un tā reputācijas nodrošināšanā ārpus nomes robežām.

Feneos apgabala ražotāju audzēšanas metožu pamatā ir gadiem ilga pieredze un tradīcijas, kas nodotas no paaudzes paaudzē. Tās veido roku darbs no sēšanas līdz pat kaltēšanai un lobīšanai, minimāls pesticīdu un ķīmisko mēslošanas līdzekļu izmantojums un īpaša nākamajā gadā sējamo "Fasolia Vanilies Feneou" sēklu atlase, ko veic paši lauksaimnieki, lai nodrošinātu sējmateriāla tīrību.

5.2. Produkta specifika:

"Fasolia Vanilies Feneou" *Feneos* apgabalā sistemātiski audzē kopš 19. gadsimta beigām. Tās ir audzētas daudzus gadus, pateicoties to īpašajām atšķirīgajām iezīmēm: tās ir ļoti mazas, tīri baltā krāsā, glītas un spīdīgas pupiņas, ovālas, bet ne nierveida, kā vairākums citu pupiņu, tām ir plāna miziņa, kas nozīmē, ka tās iespējams labāk un ātrāk izvārīt, tām ir saldena garša, un tās ir ļoti barojošas.

Vietējo nosaukumu "Vanilia" pupiņām piešķir paši audzētāji, lai uzsvērtu to tīri balto krāsu un īpašo saldeno garšu, kas atgādina vaniļu. Šis īpašs kvalitātes iezīmes atšķir produktu no citām pupiņām un nodrošina tām lielāku popularitāti tirgū.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):

Saikne starp produkta kvalitāti un noteikto ģeogrāfisko apgabalu

"Fasolia Vanilies Feneou" īpašības nodrošina apgabala klimats un augsne, kā arī tāda sējmateriāla izmantošana, kas pielāgots vietējai videi.

Tā kā "Fasolia Vanilies Feneou" ir optimāli pielāgojušās apgabala kontinentālajam klimatam un esošajiem augsnes apstākļiem, tās šajā apgabalā ļoti labi aug. Augsnes, kas ir labi nosusinātas un vāji skābas, kā arī relatīvi maigās, mitrās ziemas un vēsās vasaras izšķiroši ietekmē ražas kvalitāti, nodrošinot spīdīgas sēklas ar plānu apvalku un maigu mīkstumu. Šādos apstākļos tiek izaudzētas pupiņas ar augstu ūdens absorbēšanas spēju, zemu pelnu saturu un labākām organoleptiskajām īpašībām, piemēram, īpaši saldeno garšu un to, ka pupiņas iespējams ātri izvārīt.

Turklāt apgabala unikālajai dabai videi ar kalniem, kas pasargā *Feneos* līdzenumu no spēcīgiem vējiem, *Doxa* mākslīgo ezeru, kā arī egļu un priežu mežiem, kas to ieskauj un stiepjas līdz pat ezermalai, ir būtiska nozīme ideālu apstākļu radīšanā šo pupiņu audzēšanai, nodrošinot to atšķirīgumu no līdzīgiem citur audzētu pupiņu veidiem.

Vietējo lauksaimnieku izmantotajām audzēšanas metodēm ir vairāk kā 100 gadu, un kopā ar labvēlīgiem augsnes, klimata un vides apstākļiem tās veicina produkta specifiskās īpašības. Pupiņu audzētāju izmantotie agrotehniskie paņēmieni neatšķiras no priekšteču izmantotajiem, vairākums darbu, piemēram, kaplēšana, ražas novākšana, atlase un iepakojšana, mūsdienās joprojām tiek veikta ar rokām, nodrošinot produktam labu izskatu un viendabīgu formu bez piejaukumiem un salūzušām sēklām. Produkta kvalitāti mazinošu pesticīdu un ķīmisko mēslošanas līdzekļu minimāla izmantošana un nākamā gada sējai paredzēto sēklu cītīga atlase, lai nosargātu "Fasolia Vanilies Feneou" vietējās populācijas tīrību, nodrošina visaugstākās kvalitātes produktu.

Ciešo saikni starp produktu un noteikto ģeogrāfisko apgabalu, vēl jo vairāk – tā audzēšanu tikai *Feneos* plakankalnē, pierādījuši vairākkārtējie mēģinājumi šīs pupiņas audzēt kaimiņu apgabalos, kuros audzē pupiņas. Šie mēģinājumi ir bijuši neveiksmīgi; ārpus noteiktā ģeogrāfiskā apgabala audzēto pupiņu kvalitāte ir manāmi zemāka, īpaši izskata, miziņas plānuma un garšas ziņā.

Saikne starp produkta reputāciju un noteikto ģeogrāfisko apgabalu

Atsauces uz *Vassilios Sarlis* divsējumu publikāciju par *Feneos* folkloru apliecina šīs kultūras svarīgumu minētajā apgabalā un tās visgaršīgāko pupiņu reputāciju. Grieķu mitoloģijā pākšaugi bija dievietes Dēmetras dāvana *Feneos* iedzīvotājiem pateicībā par viņu viesmīlību, kad dieviete meklēja savu meitu Persefoni, kuru bija nolaupījis Hadess. Hadess mēģināja viņu aizvest pazemē caur *Feneos* ezera dzīlēm. Tādējādi *Feneos* iedzīvotāji bija pirmie, kas uzturā lietoja pākšaugus, un varbūt tāpēc to audzētās pupiņas tika izslavētas kā visgaršīgākās. Tiek minēts arī, ka pupiņas ir visplašāk patērētie pākšaugi, kam seko lēcas un aunazirņi.

Sistemātiska pupiņu audzēšana apgabalā sākās 19. gadsimta beigās, kad tika nosusināts *Feneos* ezers. Produkta reputācija un tā ciešā saikne ar *Feneos* apgabalu dokumentēta turpmāk minētajos avotos.

Feneos pirmās instances civillietu tiesas 1910. gada 25. martā izdots dokuments, kas attiecas uz lopkopja kompensācijas maksājumu pupiņu audzētājam sakarā ar to, ka viņa lopi izpostījuši pupiņu sējumus.

Dr. *Panos Dimitrios* pētījumi par "Fasolia Vanilies Feneou" intensīvo audzēšanu apgabalā 20. gadsimta piecdesmitajos gados.

Kopš 1980. gada Steno ciemā katru gadu oktobrī (kad tiek novāktas "Fasolia Vanilies Feneou" pupiņas) notiek *Fasolada* svētki, ko laikraksts "Eleftheros Tipos" nodēvējis par tūristu uzmanības cienīgu notikumu, apliecinot šīs augu kultūras nozīmi apgabalā un to, ka tās slava ir izplatījusies tālu.

Grieķijas Statistikas biroja dati, kas dokumentē nepārtrauktu "Fasolia Vanilies Feneou" audzēšanu no 1993. līdz 2003. gadam.

Korintas Prefektūras pārvaldes Lauksaimniecības direktorāta veiktās pārbaudes saistībā ar kompensācijas pabalstu un vienotā maksājuma shēmām apliecina, ka "Fasolia Vanilies Feneou" ir tradicionāli audzētas apgabalā daudzus gadus un tām ir izcila kvalitāte.

Apgabala apmeklētājs atceras, kā *Feneos* līdzenums un tā gardās "vaniļas" pupiņas viņam atgādinājušas bērnības gadus.

Slavenās "Fasolia Feneou" ir minētas divos laikraksta "Kathimerini" numuros (2006. gada 24. oktobrī un 2007. gada 17. novembrī).

Tradicionālā *fasolada* (pupiņu zupa), ko gatavo, izmantojot “Fasolia Feneou”, minēta laikraksta “Ta Nea” numurā (2007. gada 16. februārī) un laikraksta “Eleftheros Tipos” numurā (2008. gada 4. oktobrī).

Ilias Mamalakis televīzijas programmā “Boukia kai Sinkhorio” skatītājiem parādīja, kā gatavot *Boulia (Polispori) Feneos*, kā vienu no galvenajām sastāvdaļām izmantojot tipiskās baltās “Fasolia Vanilies Feneou”.

“Fasolia Vanilies Feneou” minētas divos raidījumos “Menoume Ellada” valsts televīzijā (2006. un 2007. gada oktobrī), kā arī raidījumā ET3 2009. gada februārī.

“Fasolia Vanilies Feneou” augstu vērtē ne tikai patērētāji, bet arī ražotāji, jo to cena var būt pat par 75 % augstāka par citu pupiņu cenu, kuru nosaukums netiek aizsargāts.

Kopumā jāsecina, ka vēsturiskie un bibliogrāfiskie dati, raksti vietējos un valsts laikrakstos, plašsaziņas līdzekļu pārraides un internetā (*Wikipedia* utt.) atrodamie materiāli, kas galvenokārt saistīti ar kulināriju un tūrismu, apliecina “Fasolia Vanilies Feneou” reputāciju, kas nesaraujami saistīta ar to specifiskajām īpašībām.

Atsauce uz specifiskās publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

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