

32003R1428

L 203/7

JURNALUL OFICIAL AL UNIUNII EUROPENE

12.8.2003

**REGULAMENTUL (CE) NR. 1428/2003 AL COMISIEI
din 11 august 2003**

de completare a anexei la Regulamentul (CE) nr. 2400/96 privind înscrierea anumitor denumiri în „Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate” prevăzut de Regulamentul (CEE) nr. 2081/92 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare „ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ – ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ” (Fasolia Gigantes – Elefantas Kastorias)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 2081/92 al Consiliului din 14 iulie 1992 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾, modificat ultima dată de Regulamentul (CE) nr. 806/2003 ⁽²⁾, în special articolul 6 alineatele 3, 4 și 5,

întrucât:

- (1) În conformitate cu articolul 5 din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92, Grecia a transmis Comisiei o cerere de înregistrare ca indicație geografică pentru denumirea „ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ – ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ” (Fasolia Gigantes – Elefantas Kastorias).
- (2) S-a constatat că, în conformitate cu articolul 6 alineatul 1 din regulamentul menționat anterior, cererea este conformă cu acest regulament și în special că ea cuprinde toate elementele prevăzute la articolul 4.
- (3) Ca urmare a publicării rezumatului cererii, în conformitate cu articolul 6 alineatul 2 din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92, Republica Elenă a solicitat două modificări minore la punctul 4.2 (descriere) și eliminarea precizării conform căreia vehiculele grupului solicitant sunt utilizate în scopul distribuției. În anexa II se află un rezumat modificat al cererii.

(4) În consecință, această denumire poate fi înscrisă în „Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate” și deci protejată pe plan comunitar ca indicație geografică protejată.

(5) Anexa la prezentul regulament completează anexa la Regulamentul (CE) nr. 2400/96 ⁽³⁾ al Comisiei, modificat ultima dată de Regulamentul (CE) nr. 1298/2003 ⁽⁴⁾,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Anexa la Regulamentul (CE) nr. 2400/96 se completează cu denumirea care figurează în anexa la prezentul regulament și această denumire se înscrie în „Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate”, prevăzut la articolul 6 alineatul 3 din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92, ca indicație geografică protejată (IGP). Principalele elemente din caietul de sarcini al produsului figurează în anexa II. Acestea înlocuiesc rezumatul cererii publicat în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene* ⁽⁵⁾.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la publicarea în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 11 august 2003.

Pentru Comisie

Franz FISCHLER

Membru al Comisiei

⁽¹⁾ JO L 208, 24.7.1992, p. 1.

⁽²⁾ JO L 122, 16.5.2003, p. 1.

⁽³⁾ JO L 327, 18.12.1996, p. 11.

⁽⁴⁾ JO L 184, 23.7.2003, p. 3.

⁽⁵⁾ JO C 120, 23.5.2002, p. 5.

ANEXA I

PRODUSELE MENȚIONATE ÎN ANEXA I LA TRATATUL CE, DESTINATE CONSUMULUI UMAN

Fructe, legume și cereale*Legume*

GRECIA

— „ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ – ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ (Fasolia Gigantes – Elefantes Kastorias)” (IGP)

ANEXA II

REGULAMENTUL (CEE) nr. 2081/92 AL CONSILIULUI

CERERE DE ÎNREGISTRARE: ARTICOLUL 5

DOP () IGP (X)

Numărul național al dosarului: EL-04/00-5

1. Serviciul competent din statul membru

Nume: Δ/ση Π.Α.Π. – Φυτών Μεγάλης Καλλιέργειας
(Direcția de producere și exploatare a plantelor pentru culturile extensive)

Adresă: Μενάνδρου 22 – ΑΘΗΝΑ Τ.Κ 105 52
(Menandrou 22, GR-10552 Atena)

Telefon (30-210) 212 51 21

Fax (30-210) 524 51 95.

2. Grupul solicitant

2.1. Nume: „ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ ΑΕ” με διακριτικό τίτλο AGROKA SA
AGROTIKI KASTORIAS AE (sigla comercială: AGROKA SA)

2.2. Adresă: Οικισμός Λακκωμάτων – Δήμου Ορεστίδος Ν. Καστοριάς
(Lakkomata, Orestida, regiunea Kastoria)

2.3. Compoziție: Producători/procesatori (x) alții ().

Grupul (număr de înregistrare a statutului: 65/7.4.1997) este compus din 212 membri producători de fasole din departamentul Kastoria, stabiliți în toate zonele de cultură a produsului, care dețin 65 % din valoarea acțiunilor. Restul de 35 % constituie participarea fostei comune Lakkomata care face parte în prezent din municipalitatea Orestida. Societatea a fost constituită în temeiul articolului 2 din Decretul prezidențial nr. 410/95 (JO 321).

3. Tipul produsului: clasa 1.6.

4. Descrierea caietului de sarcini

(rezumatul condițiilor din articolul 4 alineatul 2).

4.1. Nume: ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ – ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

(Fasolia Gigantes – Elefantes Kastorias)

4.2. Descriere: fasolea este o plantă anuală cățărătoare, cu tulpină lungă și subțire și cu frunze compuse, care se dezvoltă pe o înălțime mai mare de doi metri. Fasolea aparține familiei papilionaceelor (leguminoase). Tipul *Phaseolus* cuprinde 250 de specii. Varietățile cultivate în regiunea Kastoria aparțin speciei *Phaseolus Coccineus* sau *Multiflorus*.

- Sistemul radicular se compune din rădăcini tuberculate cărnoase în care bacteria care fixează azotul *Bacterium Radicola* trăiește într-o relație de simbioză, ceea ce permite o absorbție a azotului din atmosferă de până la 40 kg/ha.
- Tulpina este subțire, suplă și cilindrică și se înfășoară în permanență pe arac de la stânga la dreapta.
- Frunzele sunt compuse și au trei foliole.
- Florile au un caliciu cu cinci sepale, o corolă albă cu cinci petale, zece stamine și un pistil. Ele sunt grupate sub formă de inflorescențe axilare (ciorchini) și se deschid treptat de la bază spre vârful plantei.
- Fasolea giganta-elefant este o plantă cu polenizare încrucișată.

- Fructul este o păstaie reniformă de culoare albă. Este o legumă uscată de dimensiune mare, care se consumă preparată în cuptor sau înăbușit cu adaos de produse vegetale (ulei, ceapă, roșii, țelină, morcovi), care completează „caracterul mediteranean” al mâncării.
- Valoarea nutritivă a fasolei este foarte ridicată, căci ea conține o sursă excelentă de proteine, amidon, fier și alte elemente și are un conținut slab de grăsimi.

Fasolea gigant-efant trebuie să îndeplinească normele de calitate prevăzute la articolele 2, 3 și 5 din Decretul anexat 37227/25.9.1987 al miniștrilor agriculturii și comerțului (JO 541, 9.10.1987, seria II):

Produsele preambalate trebuie să îndeplinească cel puțin următoarele cerințe:

1. să fie compuse din boabe întregi, coapte, de culoare normală, netede, fără găuri făcute de insecte, fără insecte și boli grave și să nu fie alterate sau încinse;
2. să fi fost curățate prin cernere sau sortare manuală;
3. să nu conțină boabe de alte categorii, așa cum sunt definite în articolul 3 din prezenta decizie;
4. să nu conțină nici un fel de impurități;
5. să prezinte caractere microscopice și organoleptice care să fie tipice fiecărei categorii și să garanteze conservarea și manipularea produselor în condiții de igienă conforme cu cele stabilite în codul alimentar;
6. să nu prezinte o rată de umiditate mai mare de 14 %.

Clasificarea fasolei (articolul 3)

Fasolea se clasifică după cum urmează, după tip, categorie, în funcție de formă, de greutatea a 1 000 de boabe sau de procentajul boabelor care trec printr-o sită cu un anumit diametru:

- (a) pentru fasolea elefant, greutatea a 1 000 de boabe trebuie să fie de cel puțin 1 800 de grame sau 90 % din boabe trebuie să fie reținute de o sită cu găuri rotunde cu diametrul de 13 mm;
- (b) pentru fasolea gigant, greutatea a 1 000 de boabe trebuie să fie între 1 200 și 1 800 de grame sau 90 % din boabe trebuie să treacă printr-o sită cu găuri rotunde cu diametrul de 13 mm și să fie reținute de o sită cu găuri rotunde cu diametrul de 12 mm.

Ambalarea și prezentarea (articolul 5)

Pentru legumele uscate preambalate, se aplică următoarele toleranțe:

- (a) 2 % boabe sparte, de dimensiune mai mică decât o jumătate de bob întreg;
- (b) 0,5 % boabe atrofiate și decolorate;
- (c) 0,05 % impurități, din care 0,02 % pământ.

4.3. **Aria geografică**

Cultura de fasole în regiunea Kastoria se practică de-a lungul malurilor fluviului Aliakmon și ale afluenților săi, precum și în zonele care au făcut obiectul comasărilor, unde se află rețele de irigații organizate care asigură aprovizionarea permanentă cu apa necesară acestei culturi. Există de asemenea câmpuri mai mici în împrejurimile lacului Orestiada (Kastoria).

Suprafața ocupată de plantațiile de fasole gigant-efant de Kastoria în zona geografică de cultură atinge azi aproape 9 000 de stremi (= 900 de hectare). Altitudinea în zona de cultură variază între 630 și 900 metri. Solurile sunt aluvionare, cu textură ușoară, bine drenate și, în cea mai mare parte a timpului, ușor acide.

Clima este continentală cu veri răcoroase datorate altitudinii și prezenței în vecinătate a maselor de apă ale lacului Orestiada (Kastoria) și fluviului Aliakmon. Datorită prezenței lacului, verile sunt răcoroase și primăverile blânde. De asemenea, cantitatea medie anuală de precipitații de aproape 600 de mm completează condițiile necesare pentru a satisface consumul de apă al fasolei.

Această climă „specială” care contribuie la obținerea unui produs de o calitate excelentă, este datorată, în mare măsură, unui privilegiu excepțional. Toată regiunea constituie un platou întins protejat de marile masive muntoase Vitsi și de lanțul muntos Grammos: o cuvetă în care vântul, atunci când bate, este întotdeauna slab.

Mai precis, zona de cultură cuprinde următoarele municipalități și comune:

1. întreg teritoriul municipalității Ion Dragoumis;
2. întreg teritoriul municipalității Makedna;
3. întreg teritoriul municipalității Aghii Anarghyri;
4. întreg teritoriul municipiului Korestia;
5. întreg teritoriul municipalității Kastoria;

6. întreg teritoriul municipalității Vitsi;
 7. întreg teritoriul municipalității Aliakmon;
 8. întreg teritoriul municipalității Aghia Triada;
 9. o parte a teritoriului municipalității Orestida
(fosta municipalitate Argos Orestikon și fostele comune Ammoudara, Asproklissia, Dialekto, Kastanofyto, Lakkomata, Mélanthio și Spiléa);
 10. o parte a teritoriului municipalității Nestorio (fosta comună Ptélea);
 11. o parte a teritoriului comunei Kastraki (fosta comună Dendrochori);
- Suprafețele plantate cu fasole gigant-elefant de Kastoria sunt învecinate.

4.4. Dovada originii

Fasolea provine din sudul Mexicului și din America Centrală. În urma datărilor cu carbon radioactiv, *Phaseolus Coccineus* sau *Multiflorus* ar fi fost cultivată în Mexic în jurul anului 2 000 î.Hr. Se spune că fasolea a fost importată în Europa pe la mijlocul secolului al XVI-lea, mai întâi în Anglia și Spania, și a apărut în Grecia pe la sfârșitul aceluiași secol. Fasolea a început să fie cultivată pe câmpiile din jurul centrelor urbane, dar caracteristicile sale fiziologice au împins rapid cultura sa spre zonele montane. Una din aceste zone este Kastoria, care s-a dovedit regiunea ideală. Solul ideal, clima ideală și excelențele tehnici de cultură se împletesc pentru a crea varietățile unui produs care cucerește piețele. Un produs care, datorită preferinței consumatorilor greci și a locului important pe care-l ocupă în alimentația lor, a fost considerat „fel de mâncare național”.

Suprafețele cultivate în aria delimitată se înregistrează și se certifică prin:

- (a) programul de indemnizații compensatorii;
- (b) sistemul integrat de control al exploatațiilor agricole și
- (c) programul de teledetecție.

Programele europene menționate anterior sunt aplicate de direcția pentru agricultură.

Autorizarea și controlul produsului vor fi asigurate de organismele competente de stat, în conformitate cu dispozițiile legislației privind produsele cu denumire de origine și indicație geografică.

Examinarea aprofundată a produsului se va efectua cu ajutorul analizelor chimice realizate de organismele autorizate de către stat. Aceste organisme vor verifica de asemenea dacă pe etichete sunt înscrise mențiunile obligatorii prevăzute de legislația națională și comunitară (de exemplu, seria lotului, utilizarea logoului comunitar etc.).

În ceea ce privește fasolea uscată cultivată în Grecia, numai fasolea gigant-elefant atinge o greutate mai mare de 1 200 g la 1 000 de boabe.

4.5. Metoda de obținere

4.5.1. Recoltarea

Recoltarea păstăilor, care se efectuează manual, debutează la începutul lui septembrie și se întinde pe o perioadă care poate atinge trei luni. Ea cuprinde până la trei recoltări, deoarece păstăile se coc treptat de la bază spre vârful plantei. Păstăile se pun apoi în spații destinate uscării, unde se usucă natural la soare până ce boabele se pot desprinde ușor prin lovirea cu nuiile subțiri.

4.5.2. Conservarea

După ce s-au desprins, boabele sunt întinse, dacă este nevoie, la soare până ce scade umiditatea la nivelul cerut de aproape 12 %. Această operațiune este urmată de sortarea manuală pentru eliminarea impurităților, precum și a boabelor zdrobite și stricate și/sau a boabelor care nu sunt din aceeași varietate. Boabele sunt puse apoi în saci și conservate în spații curate și igienice, fără probleme deosebite ținând seama de durabilitatea produsului.

4.5.3. Calibrarea, ambalarea și comercializarea

În noua stație de calibrare și de ambalare de la Agrotiki Kastorias, sortarea, calibrarea și ambalarea se efectuează cu ajutorul mașinilor ultramoderne și metodelor care garantează obținerea unui produs de primă calitate.

Ambalarea se efectuează automat în pungi de polipropilenă de ½ kg și 1 kg, care sunt apoi puse în cutii de 10-20 kg.

Tot procesul este controlat electronic și implică utilizarea dozatoarelor automate.

Calibrarea comportă separarea automată a produsului în trei categorii de dimensiune, așa cum este precizat în cererea de recunoaștere, după controlul autenticității varietăților și curățarea și dezinfectarea prin metode ușoare (separare fizică, sistem Ecogen).

Produsul se distribuie direct magazinelor alimentare.

Obiectivele imediate sunt securitatea comercială a produsului, protecția consumatorului și cucerirea piețelor străine, obiective care nu pot fi atinse decât prin recunoașterea fasolei ca produs IGP.

4.6. Legături

Solul și clima zonei sunt factori care exercită o influență determinantă asupra producției de fasole gigant-elefant de Kastoria de calitate excepțională. Solurile ușor acide cu textură medie și foarte bine drenate se îmbină armonios cu clima „mediteranean-continentală” din zonă pentru producția de fasole care face parte, de 300 de ani, din viața cotidiană a locuitorilor din regiune.

Tehnica de cultură aplicată este o tradiție care se transmite din generație în generație. Într-adevăr, obținerea unui produs de calitate extra nu ține de mijloace, ci este rezultatul unei lungi experiențe care se materializează în mâna și „ochiul” producătorului.

În regiunea respectivă, cultura fasolei este legată de economie, tradiție, obiceiuri și sărbători:

- târgul anual al fasolei de la Lakkomata,
- mâncare de fasole oferită invitaților cu ocazia sărbătorii organizate pentru a comemora moartea lui Pavlov Mélas, eroul luptei de eliberare a Macedoniei, în localitatea care poartă numele său,
- sărbătoarea fasolei organizată în diverse locuri în perioada recoltării, alături de manifestări folclorice și culturale locale.

Aceste manifestări demonstrează legătura istorică și socială dintre locuitori și produs.

4.7. Organismul de control

Nume: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Καστοριάς
Δ/νση Γεωργίας GR - 521 00 – ΚΑΣΤΟΡΙΑ
Διοικητήριο
(Direcția de agricultură – Administrația prefecturii Kastoria)

Adresă: GR-521 00 – ΚΑΣΤΟΡΙΑ
Διοικητήριο
(GR-52 100 Kastoria)

4.8. Etichetare

Ambalajele în care se află produsul trebuie să conțină obligatoriu mențiunea „Fasolia Gigantes – Elefantes PGI” („fasole gigant-elefant IGP”), precum și indicațiile prevăzute la articolul 4 alineatul 7 din Decretul prezidențial nr. 81/93.

4.9. Cerințe naționale

Se aplică dispozițiile generale din Decretul prezidențial nr. 81/93 privind procesul de obținere a produselor DOP și IGP.

Numărul CE: G/EL/00123/2000.04.05.

Data primirii cererii complete: 14.12.2000.