

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare**

(2011/C 273/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicării.

DOCUMENT UNIC

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**  
**„ΦΑΣΟΛΙΑ ΒΑΝΙΛΙΕΣ ΦΕΝΕΟΥ” (FASOLIA VANILIES FENEOU)**  
**NR. CE: EL-PGI-0005-0839-21.12.2010**  
**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denumire:**

„Φασόλια Βανίλιες Φενεού” (Fasolia Vanilies Feneou)

**2. Statul membre sau țara terță:**

Grecia

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentară:**

**3.1. Tip de produs:**

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

**3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1:**

„Fasolia Vanilies Feneou” este un soi de fasole uscată, scoasă din teci, care provine dintr-o populație locală a familiei leguminoaselor, din specia *Phaseolus vulgaris*.

Caracteristicile fizice: boabele de fasole sunt albe, de formă ovală, foarte mici (1 000 de boabe cântăresc 270-280 g), ceea ce le clasează în categoria boabelor mici, și au o coajă subțire.

„Fasolia Vanilies Feneou” constituie o sursă de proteine (cel puțin 18 %). Caracteristicile chimice care deosebesc „Fasolia Vanilies Feneou” de alte boabe de fasole comercializate sunt:

N/A	Indicator	Fasolia Vanilies Feneou	Alte boabe de fasole (din soiul <i>Phaseolus vulgaris</i> )	Concluzii
1.	Fibre alimentare	27,9-29,9 % w/w	13,2 % w/w	Mai bogate în fibre alimentare, până la 54,4 %

<sup>(1)</sup> JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

N/A	Indicator	Fasolia Vanilies Feneou	Alte boabe de fasole (din soiul <i>Phaseolus vulgaris</i> )	Concluzii
2.	Grăsimi	1,7-1,9 % w/w	2-2,5 % w/w	Până la 10 % mai puțină grăsime
3.	Valoarea energetică	225-233 kcal/100 g	296 kcal/100 g	Nu au multe calorii
		955-963 kJ/100 g	1 236 kJ/100 g	
4.	Calciu	2 970-2 988 mg/kg	1 312 mg/kg	Mai bogate în calciu, până la 56 %
5.	Sodiu	97,1-98,1 mg/kg	354 mg/kg	Conținut redus de sare
6.	Cenușă	3,9-4,1 % w/w	4,4 % w/w	Conținut redus de cenușă

„Fasolia Vanilies Feneou” au proprietăți organoleptice care le deosebesc de alte boabe de fasole și datorită cărora sunt foarte apreciate de consumatori: gustul dulce, faptul că se gătesc repede și nu se sfărâmă – fierte, sunt moi în interior, dar rămân intacte în coajă.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):*

—

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*

Toate etapele procesului de producție, de la cultivare (pregătirea solului, aplicarea de îngrășăminte, semănat, irigat, combaterea buruienilor, protecția plantei) până la recoltare, uscare și scoaterea produsului din teci trebuie să se desfășoare în cadrul ariei geografice delimitate.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Ambalajul trebuie să poarte mențiunea „ΦΑΣΟΛΙΑ ΒΑΝΙΛΙΕΣ ΦΕΝΕΟΥ” ΠΙΤΕ („FASOLIA VANILIES FENEOU” IGP) și toate celelalte mențiuni prevăzute de legislația națională și comunitară.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice:**

Aria geografică de producție a „Fasolia Vanilies Feneou” este toată localitatea Feneos, din prefectura Corinthia în Peloponez.

Feneos, unde sunt cultivate boabele de fasole, este o câmpie închisă cu o suprafață totală cultivată de 4 710 hectare, protejată de munții Helmos – Dourdouvana, Killini, Oliyirtos – Saïtas. Bazinul închis Feneos (lac artificial) constituie o trăsătură specifică a Peloponezului; este înconjurat de păduri de brad și de pin care se întind până la lac. Acest mediu specific, unic, de munte împădurit, din jurul podișului Feneos, precum și lacul artificial Doxa contribuie la crearea unui microclimat potrivit pentru cultivarea unui produs de calitate superioară.

5. **Legătura cu aria geografică:**

5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

Solul

Solul este adânc și fertil, majoritar argilos până la argilos-nisipos, cu o foarte bună capacitate de reținere a apei. Este bogat în calciu și fosfor, dar are un conținut redus de potasiu și de magneziu.

Majoritatea solurilor sunt ușor acide ( $\text{pH} < 7$ ). Terenurile pe care se cultivă „Fasolia Vanilies Feneou” se află în albia fostului lac Doxa, care a fost un lac natural și și-a păstrat umiditatea relativă. Toți acești factori favorizează cultivarea „Fasolia Vanilies Feneou”.

#### Clima

În general, clima din regiune este continentală, cu ierni reci și veri răcoroase. Totuși, ca urmare a faptului că munții din jurul podișului Feneos sunt acoperiți în mare proporție de păduri, clima este mai blândă, cu ierni mai umede și veri mai răcoroase. Temperatura medie lunară este de 28,8 °C (maxima) și 0,6 °C (minima), cu o temperatură medie anuală de 12,8 °C.

Prezența lacului Doxa contribuie la vremea blândă din timpul primăverii. Pluviozitatea medie anuală este de 600 de milimetri. Fasolei îi place apa, iar combinația dintre temperatura optimă și umiditatea relativă contribuie la crearea unor condiții excelente pentru cultivarea acestei plante.

#### Factori umani

Factorul care, utilizând cel mai bine condițiile climatice și de sol ale regiunii Feneos, este esențial pentru obținerea unui produs de calitate superioară și pentru reputația acestuia dincolo de limitele prefecturii, este factorul uman.

Metodele de cultivare utilizate de producătorii din Feneos se bazează pe o experiență de ani de zile și reprezintă o tradiție transmisă din generație în generație. Aceste metode constau în operațiuni manuale, de la semănat la uscat și curățare, utilizarea extrem de rar de pesticide și de îngrășăminte chimice și selecția severă, chiar de către fermieri, a semințelor de „Fasolia Vanilies Feneou” în vederea semănării în anul următor, pentru a păstra pur materialul vegetal.

#### 5.2. Specificitatea produsului:

În regiunea Feneos, „Fasolia Vanilies Feneou” se cultivă sistematic de la sfârșitul secolului al XIX-lea, deoarece au calități speciale care le deosebesc de alte soiuri: sunt boabe foarte mici, în întregime albe, cu o strălucire plăcută, sunt ovale, dar nu în formă de rinichi așa cum sunt majoritatea celorlalte boabe de fasole și au o coajă subțire, ceea ce înseamnă că fierb mai repede; au un gust foarte bun și sunt foarte hrănitoare.

Boabelor de fasole li s-a dat local denumirea de „Vanilia” chiar de către cultivatori pentru a scoate în evidență culoarea foarte albă și gustul special, dulceag, care amintește gustul vaniliei. Aceste trăsături specifice în ceea ce privește calitatea deosebesc produsul de alte boabe de fasole, acesta fiind foarte căutat pe piață.

#### 5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Descrierea legăturii dintre calitatea produsului și aria geografică delimitată

Caracteristicile „Fasolia Vanilies Feneou” sunt legate de clima și solul ariei și de utilizarea materialului vegetal adaptat mediului.

Deoarece „Fasolia Vanilies Feneou” sunt foarte bine adaptate la clima continentală din zonă și la condițiile pedologice, soiul se cultivă foarte bine în această regiune. Solul, bine drenat și ușor acid, în medie, în combinație cu iernile relativ blânde, umede și cu verile răcoroase, contribuie la calitatea culturilor și la obținerea unor boabe strălucitoare, cu coajă subțire și miez moale. În aceste condiții, se obțin boabe de fasole cu o capacitate ridicată de absorbție a apei, cu un conținut scăzut de cenușă și cu proprietăți organoleptice ameliorate, cum ar fi gustul dulce special și faptul că fierb repede.

În plus, mediul natural unic al regiunii, munții care protejează câmpia Feneos de vânturile puternice, lacul artificial Doxa și pădurea de brad și pin din jur care se întinde până la malurile lacului joacă un rol foarte important, creând condițiile ideale în care să fie cultivate boabele și deosebindu-le de alte feluri de boabe de fasole cultivate în alte regiuni.

Metodele de cultivare care sunt utilizate de fermierii din partea locului de peste 100 de ani, precum și condițiile sub aspectul solurilor, al climei și al mediului contribuie la trăsăturile specifice ale produsului. Tehnicile de cultivare ale cultivatorilor de fasole boabe sunt asemănătoare cu cele utilizate de strămoșii lor, iar majoritatea activităților, cum ar fi săpatul, culesul, selecția și ambalarea, sunt și astăzi efectuate manual; prin urmare, produsul arată bine și are forme armonizate, nu conține corpuri străine sau boabe sfărâmate. Utilizarea a cât mai puține pesticide și îngrășăminte chimice, care reduc calitatea produsului, precum și selecția riguroasă a semințelor pentru recolta anului următor, în vederea păstrării purității populației locale a „Fasolia Vanilies Feneou”, duc la obținerea unui produs de calitate superioară.

Legătura strânsă dintre produs și aria geografică delimitată, mai mult, cultivarea foarte localizată a acestuia pe podișul Feneos devine mai evidentă având în vedere încercările repetate de a-l cultiva în regiunile învecinate de cultură a fasolei pentru boabe. Aceste încercări nu au fost încununate cu succes – calitatea boabelor cultivate în afara ariei geografice delimitate este evident inferioară, în special în ceea ce privește aspectul, finețea cojii și gustul.

#### Descrierea legăturii dintre reputația produsului și aria geografică delimitată

Profesorul Vassilios Sarlis prezintă, în cărțile sale „Diferite informații folclorice privind localitatea Feneou din Corint” și „Înregistrare 1960-2000”, informații care atestă importanța cultivării fasolei în regiune și reputația acesteia în ceea ce privește savoarea. În mitologia greacă, zeița Demeter le oferea locuitorilor din Feneos legume uscate pentru că aceștia o primiseră cu ospitalitate atunci când își căuta fiica, pe Persefona, răpită de Hades, care încercase s-o ducă în Infern prin adâncimile lacului Feneos. Astfel, locuitorii comunei Feneos au fost primii care au mâncat legume uscate și poate că acesta este motivul pentru care boabele de fasole obținute de ei au devenit renumite pentru gustul lor foarte bun. Se menționează, de asemenea, că boabele de fasole sunt cele mai consumate legume uscate, urmate de linte și de năut.

Încă de la sfârșitul secolului al XIX-lea, a început în mod sistematic cultivarea fasolei pe terenurile din regiune, după drenarea apelor lacului Feneos. Reputația produsului și legătura strânsă a acestuia cu regiunea Feneos este dovedită de următoarele surse documentare:

un document publicat de tribunalul civil de primă instanță din Feneos, datând din 25 martie 1910, referitor la plata unei compensații de către un crescător de animale unui cultivator de fasole pentru boabe deoarece animalele acestuia distruseseră recolta de fasole;

un studiu al dr. Dimitrios Panou privind cultura intensivă, în anii 1950, a „Fasolia Vanilies Feneou” în aria menționată;

având în vedere importanța culturilor și faptul că renumele acestora este larg răspândit, începând cu anul 1980, în fiecare an, în octombrie (momentul în care se culege „Fasolia Vanilies Feneou”), în satul Steno are loc festivalul Fasolada (supă de boabe de fasole), citată ca atracție turistică de cotidianul „Elefteros Tipos”;

informațiile Serviciului național de statistică din Grecia care dovedesc cultivarea „Fasolia Vanilies Feneou” în perioada 1993-2003;

controalele efectuate de Direcția Agricultură a prefecturii din Corinthia în cadrul programelor pentru plăți compensatorii și al schemei de plată unică atestă faptul că „Fasolia Vanilies Feneou” este cultivată în regiune de mulți ani și că boabele de fasole sunt de o calitate excepțională;

un vizitator al regiunii și-a amintit cum asocia câmpia Feneos și delicioasa fasole boabe „vanilies” cu anii copilăriei sale;

faimoasa „Fasolia Vanilies Feneou” a fost menționată în două ediții ale cotidianului „Kathimerini” (24 octombrie 2006 și 17 noiembrie 2007);

tradiționala „fasolada” (supă de boabe de fasole) preparată cu Fasolia Feneou menționată în cotidianul „Ta Nea” (16 februarie 2007) și în cotidianul „Elefteros Tipos” (4 octombrie 2008);

în cadrul emisiunii televizate a lui Ilias Mamalakis, „Boukia kai Sinkhorio”, telespectatorii au putut vedea cum se prepară „Boulia (Polispori) Feneos”, care are ingredient principal boabele de fasole albă „Fasolia Vanilies Feneou”;

menționarea „Fasolia Vanilies Feneou” în cadrul a două emisiuni televizate „Menoume Ellada” ale postului național de televiziune, în octombrie 2006 și 2007, precum și pe postul ET3, în februarie 2009.

Valoarea „Fasolia Vanilies Feneou” este larg recunoscută nu numai de consumatori, ci și de producători, având în vedere că boabele se vând la prețuri care pot fi cu 75 % mai mari decât prețurile altor boabe de fasole a căror denumire nu este protejată.

În rezumat, datele istorice și bibliografice, articolele din ziarele locale și naționale, emisiunile de televiziune și materialele găsite pe internet (Wikipedia etc.) care se referă în principal la gastronomie confirmă renumele „Fasolia Vanilies Feneou”, care este strâns legat de calitățile specifice ale acestora.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini:**

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

[http://www.minagric.gr/greek/data/PROD\\_FASOLIA\\_VANILIES\\_FENEOU.pdf](http://www.minagric.gr/greek/data/PROD_FASOLIA_VANILIES_FENEOU.pdf)

---