

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2011/C 273/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„ΦΑΣΟΛΙΑ ΒΑΝΙΛΙΕΣ ΦΕΝΕΟΥ“ (FASOLIA VANILIES FENEOU)

ES č.: EL-PGI-0005-0839-21.12.2010

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„Φασόλια Βανίλιες Φενεού“ (Fasolia Vanilies Feneou)

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Grécko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 1.6. Ovocie, ze lenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*Fazuľa „Fasolia Vanilies Feneou“ je lúpaná suchá fazuľa miestna odroda druhu *Phaseolus vulgaris*.

Fyzikálne vlastnosti: fazuľa je biela, oválneho tvaru, veľmi drobná – 1 000 semien váži od 270 do 280 gramov, čo ju zatrieďuje medzi odrody s drobným semenom, a má tenkú šupku.

Fazuľa „Fasolia Vanilies Feneou“ je zdrojom bielkovín (minimálne 18 %). Chemické vlastnosti, ktoré fazuľa „Fasolia Vanilies Feneou“ odlišujú od inej fazule na trhu, sú:

P.č.	Parameter	Fasolia Vanilies Feneou	Iná fazuľa (druh <i>Phaseolus vulgaris</i>)	Záver
1.	Vláknina	27,9 – 29,9 hmotnostných percent	13,2 hmotnostných percent	až o 54,4 % viac vlákniny

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

P.č.	Parameter	Fasolia Vanilies Feneou	Iná fazuľa (druh <i>Phaseolus vulgaris</i>)	Záver
2.	Tuky	1,7 – 1,9 hmotnostných percent	2 – 2,5 hmotnostných percent	až o 10 % menej tukov
3.	Energetická hodnota	225 – 233 kcal/100 g	296 kcal/100 g	menej kalórií
		955 – 963 kJ/100 g	1 236 kJ/100 g	
4.	Vápnik	2 970 – 2 988 mg/kg	1 312 mg/kg	až o 56 % viac vápnika
5.	Sodík	97,1 – 98,1 mg/kg	354 mg/kg	nižší obsah soli
6.	Popol	3,9 – 4,1 % w/w	4,4 % w/w	nižší obsah popola

Fazuľa „Fasolia Vanilies Feneou“ má organoleptické vlastnosti, ktoré ju odlišujú od inej fazule a robia ju obzvlášť príťažlivou pre spotrebiteľov: má sladkú chuť, rýchlo sa uvarí a nerozpadáva sa – po uvarení je vo vnútri jemná, pričom šupka zostáva neporušená.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*

—

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):*

—

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti:*

Všetky fázy výrobného procesu od pestovania (príprava pôdy, hnojenie, výsev, zavlažovanie, boj proti burinám, ochrana rastlín) po zber, sušenie a lúskanie fazule musia byť vykonané vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.6. *Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:*

—

3.7. *Osobitné pravidlá pri označovaní:*

Balenie musí uvádzať označenie „ΦΑΣΟΛΙΑ ΒΑΝΙΛΙΕΣ ΦΕΝΕΟΥ“ ΠΓΕ („Fasolia Vanilies Feneou“ PGI) a všetky ďalšie údaje predpísané vnútroštátnym právom a právom Spoločenstva.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Vymedzenou zemepisnou oblasťou výroby fazule „Fasolia Vanilies Feneou“ je celá samosprávna oblasť Feneos v prefektúre Korint v regióne Peloponéz.

Oblasť Feneos, kde sa fazuľa pestuje, je uzatvorená rovina s celkovou obrábanou plochou 4 710 ha, chránená pohoriami Helmos – Dourdouvana, Killini, Oliyirtos – Saïtas. Príľahlá vodná nádrž Feneos (umelé jazero) je špecifickým znakom Peloponézu. Obklopujú ju jedľové a borovicové lesy, ktoré siahajú až k brehom jazera. Toto osobitné, jedinečné prostredie hôr pokrytých lesmi, ktoré obklopujú náhornú plošinu Feneos, spolu s umelým jazerom Doxa, pomáhajú vytvárať mikroklimu, ktorá je vhodná na pestovanie vysokokvalitného výrobku.

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Pôda

Pôda je hlboká a úrodná, väčšinou hlinito-piesočnatá až piesočnato-hlinitá s vysokou schopnosťou zadržiavať vodu. Je bohatá na vápnik a fosfor, ale má nízky obsah draslíka a horčíka. Väčšina pôd

je mierne kyslá (pH < 7). Polia, na ktorých sa pestuje fazuľa „Fasolia Vanilies Feneou“, sú tvorené dnom dávneho jazera Doxa, ktoré bolo prírodným jazerom a ktoré si udržuje svoju relatívnu vlhkosť. Všetky tieto faktory majú priaznivý vplyv na pestovanie fazule „Fasolia Vanilies Feneou“.

Podnebie

Všeobecne možno povedať, že oblasť má kontinentálne podnebie so studenými zimami a s chladnými letami. Vzhľadom na rozsiahle lesné porasty pokrývajúce hory, ktoré obklopujú náhornú plošinu Feneos, je však podnebie miernejšie s vlhkejšími zimami a chladnejšími letami. Priemerná mesačná teplota je 28,8 °C (maximum) a 0,6 °C (minimum), pričom priemerná ročná teplota je 12,8 °C.

Prítomnosť jazera Doxa prispieva aj k miernemu jarnému počasiu v tejto oblasti. Priemerné ročné zrážky sú 600 mm. Fazuľa má rada vodu a spojenie optimálnych teplôt s relatívnou vlhkosťou pomáha vytvárať vynikajúce podmienky pre jej pestovanie.

Ludské činitele

Faktorom, ktorý umožňuje najlepšie využitie pôdy a klimatických podmienok v oblasti Feneos a má zásadný význam pre výrobu vysokokvalitného výrobku a jeho povest' za hranicami prefektúry, je ľudský faktor.

Metódy pestovania používané výrobcami v oblasti Feneos sú založené na dlhoročných skúsenostiach a tradíciách odovzdávaných z generácie na generáciu. Zahŕňajú manuálne postupy, od sejby až po sušenie a lúskanie fazule, minimálne používanie pesticídov a chemických hnojív a výlučný výber samotnými poľnohospodármi, ktorí vyberajú semená fazule „Fasolia Vanilies Feneou“ pre výsev v nasledujúcom roku, aby zabezpečili čistotu rastlinného materiálu.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Fazuľa „Fasolia Vanilies Feneou“ sa pestuje v oblasti Feneos systematicky už od konca 19. storočia. Jej pestovanie má dlhoročnú tradíciu vzhľadom na osobitné vlastnosti, podľa ktorých je dobre rozpoznateľná: má veľmi malé, čisto biele, jemné, lesklé semená, ktoré sú oválne a nemajú tvar obličky ako väčšina iných fazúl, má tenkú šupku, čo znamená, že sa uvarí lepšie a rýchlejšie; fazuľa má sladkú chuť a je veľmi výživná.

Miestny názov „Vanilia“ jej dali samotní pestovatelia, aby zdôraznili čisto bielu farbu tejto fazule a jej osobitnú sladkú chuť, ktorá pripomína vanilku. Tieto osobitné kvalitatívne vlastnosti odlišujú výrobok od inej fazule a robia ho žiadanejším na trhu.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):

Opis súvislosti medzi kvalitou výrobku a vymedzenou zemepisnou oblasťou

Vlastnosti fazule „Fasolia Vanilies Feneou“ sú spojené s podnebím danej oblasti, pôdou a použitím rastlinného materiálu, ktorý je prispôbený miestnemu prostrediu.

Keďže fazuľa „Fasolia Vanilies Feneou“ je optimálne prispôbená kontinentálnemu podnebiu a základným pôdnym podmienkam oblasti, darí sa jej tu veľmi dobre. Pôdy, ktoré sú dobre odvodnené a v priemere mierne kyslé, v spojení s relatívne miernymi, vlhkými zimami a chladnými letami, majú zásadný vplyv na kvalitu úrody lesklých semien fazule s tenkou šupkou a dužinou maslovej konzistencie. Vďaka týmto podmienkam má fazuľa vysokú schopnosť absorbovať vodu, nízky obsah popola a lepšie organoleptické vlastnosti, ako napríklad osobitnú sladkú chuť a skutočnosť, že sa dobre varí.

Okrem toho jedinečné prírodné prostredie tejto oblasti s pohoriami, ktoré chránia roviny Feneos pred silnými vetrami, s umelým jazerom Doxa a jedľovými a borovicovými lesmi, ktoré ho obklopujú a siahajú až k brehom jazera, hrá kľúčovú úlohu pri vytváraní ideálnych podmienok, v ktorých sa táto fazuľa pestuje, a pri jej odlišení od podobných inde pestovaných druhov fazule.

Metódy pestovania, ktoré miestni poľnohospodári používajú už vyše 100 rokov, v spojení s priaznivými pôdnymi, klimatickými a environmentálnymi podmienkami prispievajú k osobitným vlastnostiam výrobku. Techniky pestovania fazule, ktoré používajú pestovatelia, sú totožné s technikami, ktoré používali ich predkovia, a väčšina prác, ako napr. okopávanie, zber, triedenie a balenie, sa dodnes vykonáva ručne, čoho výsledkom je výrobok s dobrým vzhľadom, jednotného tvaru, bez cudzích látok a zlomkov semien. Minimálnym používaním pesticídov a chemických hnojív, ktoré znižujú kvalitatívne hodnotenie výrobku, a starostlivým výberom semien na zabezpečenie úrody v nasledujúcom roku a čistoty miestnej odrody fazule „Fasolia Vanilies Feneou“ sa dosahuje výrobok najvyššej kvality.

O úzkom spojení medzi výrobkom a vymedzenou zemepisnou oblasťou, a navyše typicky miestnom pestovaní na náhornej plošine Feneos, svedčia aj opakované pokusy pestovať tento druh v susedných oblastiach, kde sa pestuje fazuľa. Tieto pokusy boli neúspešné – kvalita fazule pestovanej mimo vymedzenej zemepisnej oblasti je znateľne nižšia, najmä pokiaľ ide o vzhľad, jemnosť šupky a chuť.

Opis súvislosti medzi povestou produktu a vymedzenou zemepisnou oblasťou

Odkazy v dvojväzkovej publikácii Vassiliosa Sarlisa o folklóre oblasti Feneos svedčia o význame tejto plodiny v danej oblasti a o jej povesti najchutnejšej fazule. V gréckej mytológii boli strukoviny darom od bohyně Demeter obyvateľom oblasti Feneos za to, že jej ponúkli pohostenie, keď hľadala svoju dcéru Persefónu, ktorú uniesol Hádes. Hádes sa pokúsil stiahnuť Persefónu do podsvetia cez hlbiny jazera Feneos. Preto boli ľudia z oblasti Feneos prvými, ktorí jedli strukoviny, a možno to je dôvod, prečo sa práve ich fazuľa preslávila ako najchutnejšia. Uvádza sa aj, že fazuľa je najčastejšie konzumovanou strukovinou; po nej nasleduje šošovica a cícer.

Systematické pestovanie fazule v danej oblasti sa začalo na konci 19. storočia, keď sa stratila voda z jazera Feneos. Povest' výrobku a jeho úzku súvislosť s oblasťou Feneos dokumentuje toto:

Doklad vydaný občianskym súdom prvého stupňa v obci Feneos dňa 25. marca 1910 o vyplatení náhrady škody, ktorú mal uhradiť chovateľ dobytky pestovateľovi fazule, pretože jeho zvieratá zničili úrodu fazule.

Výskum, ktorý uskutočnil Panos Dimitrios, PhD., o intenzívnom pestovaní fazule „Fasolia Vanilies Feneou“ v tejto oblasti v päťdesiatych rokoch 20. storočia.

Od roku 1980 sa každoročne v októbri (v čase zberu fazule „Fasolia Vanilies Feneou“) koná v obci Steno festival Fasolada, ktorý noviny *Eleftheros Tipos* zaraďujú medzi turistické atrakcie vzhľadom na význam tejto plodiny pre danú oblasť a vzhľadom na skutočnosť, že jej sláva sa rozšírila široko-dialeko.

Grécky štatistický úrad má údaje, ktoré dokumentujú nepretržité pestovanie fazule „Fasolia Vanilies Feneou“ v období rokov 1993 – 2003.

Kontroly vykonané Riaditeľstvom pre poľnohospodárstvo prefektúrneho úradu v Korinte v súvislosti s vyplatením kompenzácie a režimom jednotných platieb potvrdzujú, že fazuľa „Fasolia Vanilies Feneou“ sa v tejto oblasti tradične pestuje už mnoho rokov a má výnimočnú kvalitu.

Návštevník oblasti si spomína, ako mu rovina Feneos a jej lahodná „vanilková“ fazuľa pripomenuli detské roky.

Slávna fazuľa „Fasolia Feneou“ bola spomenutá v dvoch vydaniach denníka *Kathimerini* (24. októbra 2006 a 17. novembra 2007).

Tradičná *fasolada* (fazuľová polievka) pripravovaná z fazule „Fasolia Feneou“ sa uvádza aj vo vydaní novin *Ta Nea* (16. februára 2007) a *Eleftheros Tipos* (4. októbra 2008).

Ilias Mamalakis vo svojom televíznom programe *Boukia Kai Sinkhorio* divákovi ukázal, ako si pripraví *Boulia (Polispori) Feneos* s typickou „bielou“ fazuľou „Fasolia Vanilies Feneou“ ako jednou z hlavných prísad.

Fazuľa „Fasolia Vanilies Feneou“ sa objavila v dvoch programoch štátnej televízie *Menoume Ellada* (október 2006 a 2007) a vo februári 2009 na televíznom kanáli ET3.

Fazuľu „Fasolia Vanilies Feneou“ si vysoko cenia nielen spotrebiteľia, ale aj výrobcovia, pretože jej cena môže byť až o 75 % vyššia ako cena inej fazule, ktorej názov nie je chránený.

Celkovo možno konštatovať, že historické a bibliografické údaje, články v miestnych a celoštátnych novinách, mediálne vysielanie a materiál nájdený na internete (Wikipedia atď.) najmä v spojení s gastronómiou a cestovným ruchom potvrdzujú povest' fazule „Fasolia Vanilies Feneou“, ktorá je nerozlučne spätá s jej osobitnými vlastnosťami.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

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