

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2019/C 428/12)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„ΦΑΣΌΛΙΑ ΚΑΤΤΑΒΙΑΣ ΡΌΔΟΥ“ (FASOLIA KATTAVIAS RODOU)/

„ΛΌΠΙΑ ΚΑΤΤΑΒΙΑΣ ΡΌΔΟΥ“ (LOPIA KATTAVIAS RODOU)

EÚ č.: PGI-GR-02422 – 12.6.2018

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov**

„Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου“ (Fasolia Kattavias Rodou)/„Λόπια Κατταβιάς Ρόδου“ (Lopia Kattavias Rodou)

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Grécko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

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

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Chránené zemepisné označenie „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου“/„Λόπια Κατταβιάς Ρόδου“ (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou) sa vzťahuje na semená fazule (*Phaseolus vulgaris* L.) trpasličej odrody pestovanej bez zavlažovania, ktoré sa dokonale prispôbili pôdnym a klimatickým podmienkam oblasti Kattavia.

Plodina „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου“ (Fasolia Kattavias Rodou)/„Λόπια Κατταβιάς Ρόδου“ (Lopia Kattavias Rodou) má tieto vlastnosti:

3.2.1. *Fyzikálne vlastnosti:*

semená sú biele, takmer pravidelného tvaru obličky, hmotnosť jednej tisícky semien sa pohybuje v rozsahu od 200 do 240 g (malá veľkosť).

3.2.2. *Chemické vlastnosti:*

- celkový obsah uhlíhydrátov: vysoký, minimálne 60 % sušiny
- maximálny obsah vlhkosti: 15 %

3.2.3. *Organoleptické vlastnosti:*

- lahodná fazuľová chuť (sladkastá)

Jednoduchý spôsob prípravy (krátky čas varenia), šupku uvarenej fazule takmer necítiť.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

(¹) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Fazule s názvom „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου“ (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou) musia byť vypestované v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

Príprava pôdy, výsev, zber úrody, sušenie a čistenie semien musia byť vykonané vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Na výsev sa využíva výlučne osivo trpasličej odrody suchej fazule z vlastnej produkcie, ktoré má fyzikálne vlastnosti stanovené v bode 3.2.1. Semená fazule sa vyberajú pri zbere predošlej úrody, po mlátení sa skladujú vo vreciach na tienistom mieste.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť pestovania fazule s označením CHZO „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου“ (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou) zahŕňa územie obce Kattavia, ktorá patrí pod správny obvod Južný Rodos v regióne Rodos, Južná egejská oblasť.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť plodiny „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου“ (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou) s vymedzenou oblasťou vychádza z osobitných kvalitatívnych vlastností výrobku a z jeho dobrej povesti.

Pôdy, na ktorých sa pestuje trpasličia odroda suchej fazule „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου“ (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou), sú od mora vzdialené maximálne jeden kilometer a sú ílovito-vápencové. Pred výsevom sa pôda dvakrát preorie, aby sa zlepšila jej schopnosť zadržiavať vlahu a živiny s cieľom, aby rastliny dokázali odolávať nedostatku vody (pestovanie bez zavlažovania).

Podnebie vymedzenej zemepisnej oblasti sa kvalifikuje ako stredomorské ostrovné podnebie, t. j. mierne s pomerne vlhkými, miernymi zimami a so suchými letami. Priemerný ročný úhrn zrážok sa z roka na rok mení, rozloženie zrážok je nerovnomerné, pričom najviac zrážok spadne na jeseň a najmä v zime. Tradične sa plodina pestuje bez zavlažovania. Zrážky pred siatím (január a február) a po ňom (marec a apríl) umožňujú pôde udržiavať potrebnú vlhkosť, aby pestovanie plodiny „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου“ (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou) prinášalo primeranú návratnosť v podmienkach nedostatku vody – pestovanie bez zavlažovania.

Počas obdobia dozrievania a zberu plodiny „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου“ (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou) sú teploty mierne, táto trpasličia odroda suchej fazule dozrieva v porovnaní s inými odrodami skôr (obdobie jej dozrievania nastáva zvyčajne medzi polovicou a koncom júna). Skoré dozrievanie trpasličej odrody umožňuje pestovať túto plodinu bez zavlažovania, keďže dozreje ešte pred vysokými teplotami počas júla a augusta.

Úroda sa zberá v skorých ranných hodinách za rosy, keď fúka vlhký západný vietor. Počas zberu zohráva dôležitú úlohu vlhkosť, pretože zabraňuje otváraniu strukov a strate semien.

Počet slnečných dní vo vymedzenej zemepisnej oblasti je aspoň 300 ročne, pričom najväčšia miera slnečného svitu je od mája do septembra. Špecifická mikroklima oblasti Kattavia je ideálna na pestovanie trpasličej odrody suchej fazule, keďže ide o teplomilnú a svetlomilnú rastlinu, ktorá je veľmi náročná na vlhkosť pôdy.

Historická súvislosť výrobku s vymedzenou zemepisnou oblasťou spočíva v dôležitosti, ktorú fazuľa oddávna má v hospodárskom a sociálnom živote obyvateľov Kattavie; dodnes je fazuľa hlavnou zložkou ich stravovania. Podľa svedectva jedného žijúceho obyvateľa regiónu sa fazuľa v oblasti Kattavia pestovala bez zavlažovania už v roku 1935. Archívne záznamy verejnej knižnice Rodosu pochádzajúce z obdobia talianskej okupácie ukázali, že suché strukoviny boli prvé plodiny, ktoré obyvatelia Kattavie pestovali, a že ich skoré dozrievanie podnietilo zrod prosperujúceho trhu. Miestni pestovatelia dodnes využívajú tradičné postupy pestovania plodiny „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου“ (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou), ktoré sa odovzdávali z generácie na generáciu. Vzhľadom na nestále klimatické podmienky regiónu, predovšetkým v súvislosti s úhrnom zrážok a teplotou, len poľnohospodári s miestnou skúsenosťou dokážu určiť vhodné obdobie na výsev, zber či sušenie.

Výrobcovia získali dlhoročné skúsenosti s tradičnými pestovateľskými postupmi, predovšetkým v týchto oblastiach:

- využívajú iba osivo z vlastnej produkcie, ktoré použijú na ďalší výsev, aby tak zachovali čistotu výrobku a mohli pestovať bez zavlažovania, keďže toto osivo je dokonale prispôbené pôdnym a klimatickým podmienkam daného regiónu,
- pred výsevom pripravujú pôdu (dvakrát sa preorie) s cieľom zlepšiť jej schopnosť zadržiavať vlhkosť, živiny a účinnejšie využívať očakávané zrážky,
- vyberajú vhodný termín zberu úrody, keď sa struky charakteristicky zafarbia do hnedožltá,
- semená náležite vysušia, aby sa ľahko oddelili od struku.

Tieto postupy majú priamy vplyv na kvalitu a vlastnosti výrobku. Práve tieto skúsenosti miestnych pestovateľov v spojení s pôdnymi a klimatickými osobitosťami vymedzenej zemepisnej oblasti a viac než storočné využívanie trpasličej odrody suchej fazule v špecifickej oblasti Kattavia umožnili pestovanie plodiny „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου“ (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou) bez zavlažovania a vďaka týmto skúsenostiam sa konečný výrobok vyznačuje osobitými kvalitatívnymi vlastnosťami.

Medzi špecifické vlastnosti plodiny „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου“ (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou) patrí jej lahodná (sladkastá) chuť, jednoduchý spôsob prípravy (krátky čas varenia) a jej povest'. Tieto kvalitatívne vlastnosti spôsobujú, že výrobok je pre spotrebiteľov atraktívny a má dobrú povest', čo potvrdzujú početné odkazy na webových sídlach s tradičnými receptami a zmienky v článkoch miestnych novín.

Konečný výrobok získava svoje špecifické vlastnosti vďaka spojeniu ílovito-vápencovej pôdy s pestovaním bez zavlažovania, klimatickým vlastnostiam počas dozrievania plodiny a rovnako aj výrobným postupom, ktoré si miestni pestovatelia odovzdávajú z otca na syna už celé storočie.

Lahodnú (sladkastú) chuť výrobku zapríčiňuje vysoký obsah uhlíohydrátov trpasličej odrody suchej fazule, ktorú vybrali miestni pestovatelia a ktorá sa prispôbila podmienkam regiónu a postupom pestovania bez zavlažovania. Vysoký obsah uhlíohydrátov dodáva fazuli sladkastú chuť. Kvalitu semena okrem iného ovplyvňuje genotyp odrody, ako aj činitele životného prostredia počas rastu rastliny a dozrievania semena.

Fazuľu „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου“ (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou) si spotrebiteľia pochvaľujú pre jej krátky čas varenia. Táto vlastnosť je pre spotrebiteľov veľmi dôležitá; pripisuje sa vysokému obsahu uhlíohydrátov. Vedecké štúdie ukázali, že vysoký obsah uhlíohydrátov v semenách skracuje ich čas varenia, pretože im počas neho pomáha vstrebávať vodu, semená sa na seba následne menej lepia a sú menej tvrdé. Vedecké publikácie ukazujú, že vysoký obsah uhlíohydrátov plodiny „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου“ (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou) môže byť spôsobený pestovaním bez zavlažovania vo vymedzenej zemepisnej oblasti a špecifickým genotypom fazule, ktorý sa využíva na siatie. Pestovaním bez zavlažovania sa v prípade tejto odrody „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου“ (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou), ktorá je odolná proti nedostatku vody, v podstate aktivuje mechanizmus účinného presunu sacharózy z listov rastliny do strukov, čo podporuje syntézu a vysokú koncentráciu uhlíohydrátov v semenách fazule. Dozrievanie semien ovplyvňujú pôdne a klimatické podmienky vymedzenej zemepisnej oblasti a tradičné pestovateľské postupy. Zrážky, ktoré padnú pred výsevom, umožňujú ílovito-vápencovej pôde daného regiónu udržať potrebnú vlhkosť. Počas obdobia dozrievania a zberu úrody „Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/Λόπια Κατταβιάς Ρόδου“ (Fasolia Kattavias Rodou/Lopia Kattavias Rodou) je teplota mierna. Táto trpasličia odroda suchej fazule dozrieva skôr v porovnaní s inými odrodami (obdobie jej dozrievania nastáva zvyčajne medzi polovicou a koncom júna), čo umožňuje pestovať túto plodinu bez zavlažovania, keďže dozreje ešte pred vysokými teplotami počas júla a augusta. Pôda sa navyše pred výsevom pripraví (dvakrát sa preorie) s cieľom zlepšiť jej schopnosť zadržiavať vlhkosť, živiny a účinnejšie využívať očakávané zrážky. Skutočnosť, že pestovatelia používajú osivo, ktoré si sami vypestujú a zužitkujú ho počas nasledujúceho výsevu, podporuje dozrievanie semien, pretože osivo trpasličej úrody je dokonale prispôbené pôdnym a klimatickým podmienkam regiónu a pestovaniu bez zavlažovania.

Dobré meno výrobku je spojené s jeho osobitými organoleptickými vlastnosťami, t. j. lahodná (sladkastá) chuť a jednoduchý spôsob prípravy (krátky čas varenia), čo možno pripísať osobitostiam vymedzenej zemepisnej oblasti. O povesti tohto druhu fazule svedčia početné články a zmienky v miestnych novinách Rodosu, ktoré poukazujú na jej lahodnú chuť, ako aj každoročná oslava dňa fazuľovej polievky v oblasti Kattavia, ktorá priťahuje veľa návštevníkov a miestnych. Toto podujatie sa organizuje už množstvo rokov, a to vďaka dobrej povesti, ktorú si výrobok získal v miestnej komunite. Dobrú povest' výrobku navyše potvrdzujú aj zmienky v odbornej tlači a

kuchárskych knihách. Vydanie miestneho denníka „Η Ροδιακή“ (I Rodiaki) z 12. marca 2016 sa zmieňuje o dobrej povesti výrobku titulkom „Fazuľa „Λόπια Κατταβιάς“ (Lopia Kattavias) je hitom“. Článok bol napísaný pri príležitosti veľtrhu cestovného ruchu v Berlíne, ktorý organizoval región Južné Egejsko, a v súvislosti s úspechom fazule „Λόπια Κατταβιάς Ρόδου“ (Lopia Kattavias Rodou) počas večere podávanej predstaviteľom médií. Ďalšia zmienka o dobrej povesti výrobku bola uverejnená 17. októbra 2017 v tom istom miestnom denníku, kde sa uvádza, že „Fazuľa „Λόπια Ρόδου“ (Lopia Rodou) dobýva trh: „Vďaka jej lahodnej chuti a jej špecifickej výživovej hodnote si fazuľa „Λόπια Ρόδου“ (Lopia Rodou) získava spotrebiteľov a dôrazne vstupuje na trh so strukovinami...“

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_fasolia_katavias_rodou.pdf
