

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 164/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ΦΑΒΑ ΦΕΝΕΟΥ” (FAVA FENEOU)

Nr UE: EL-PGI-0005-01339 – 26.5.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Φαβα Φενεου” (Fava Feneou)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Grecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Fava Feneou” to jadalne nasiona rośliny strączkowej otrzymywane z groszku siewnego *Lathyrus sativus* L. Po zbiorze nasion wysuszone, obłuskane i pokruszone liścienie przeznacza się do konsumpcji – na przykład w postaci zmielonego i rozgotowanego gęstego przecieru znanego jako *fava*.

Właściwości fizyczne nasion: barwa żółtawa, bardzo małe (1 000 nasion waży nie więcej niż 150 g), nieco kanciaste, nieregularne w kształcie, niewielkiej średnicy (4–7 mm) i o nieznacznej zawartości okruszków liścienia (1–5 %) oraz wilgotności nieprzekraczającej 13 %.

Ziarna „Fava Feneou” odznaczają się własnościami chemicznymi, to jest wysoką zawartością:

- białek (przynajmniej 24 %),
- węglowodanów (44–60 %), oraz
- (roślinnych) włókien pokarmowych (12–25 %).

Z tego względu nasiona „Fava Feneou” wyróżnia duża wartość odżywcza.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji, począwszy od uprawy (przygotowanie gruntu, zasiew, nawadnianie, nawożenie, zwalczanie chwastów i ochrona roślin) aż po zbiory i suszenie ziaren, jak również wybór nasion na przyszłoroczne uprawy, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Opakowanie produktu musi być opatrzone napisem „Φαβα Φενεου” ChOG i wszelkimi innymi oznaczeniami wymaganymi przez przepisy krajowe i unijne.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Produkcja „Fava Feneou” odbywa się w Feneos i Stymfalii, jednostkach administracyjnych gminy Sikyona w departamencie Korynt położonym w regionie Peloponez.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Gleba

Gleby typu piaski gliniaste lub gliny piaszczyste, charakteryzujące się średnią teksturą i dużą pojemnością wodną. Są to zasadniczo humusy o wystarczającej zawartości materii organicznej, azotu azotanowego, magnezu i fosforu, a jednocześnie o niskiej bądź zerowej zawartości potasu. Zawierają wapień w ilości niezbędnej dla zdrowego wzrostu roślin, strąków i nasion. Gleby mają w większości odczyn lekko kwaśny ($\text{pH} < 7$) i zadowalający poziom zasolenia (przewodnictwa elektrycznego), który nie stanowi przeszkody dla rozwoju roślin. Uprawy „Fava Feneou” znajdują się na terenach, które były niegdyś dnem naturalnego, dawnego jeziora Doksa, o glebach dobrze zatrzymujących wilgoć. Ziemię na obrzeżach Jeziora Stymfalijskiego to żyzna równina nawadniana przez jezioro. Wszystkie wymienione czynniki zapewniają dogodne warunki dla uprawy „Fava Feneou”.

Klimat

Groszek „Fava Feneou” uprawia się przede wszystkim na płaskowyżu Feneos i na równinie okalającej Jezioro Stymfalijskie. Otoczenie pasmami wzgórz: Helmos (Durduwana, Killini i Olijirtos). Saitas – osłaniającymi płaskowyż Feneos oraz sztuczny zbiornik Doksa z jednej, oraz góry Olijirtos i Killini okalające równinę Stymfalia i położone na płaskowyżu naturalne Jezioro Stymfalijskie z drugiej strony, tworzą dogodne warunki geomorfologiczne i klimatyczne dla uprawy wysoce odżywczych warzyw wysokiej jakości.

Region charakteryzuje się klimatem kontynentalnym o mroźnej zimie i gorącym lecie. Jednak gęste zalesienie gór otaczających równiny Feneos i Stymfalia znacząco łagodzi klimat, sprawiając, że zimy są wilgotniejsze, a lata chłodniejsze, niż można by się spodziewać. Istotny wpływ na łagodne warunki, zwłaszcza wiosną, mają jezioro Doksa na płaskowyżu Feneos i Jezioro Stymfalijskie na płaskowyżu Stymfalia.

Charakterystyczne cechy mikroklimatu obszaru wpływające na optymalny rozwój uprawianych roślin to:

- przeciętna temperatura miesięczna o maksimum 28,8 °C, minimum 0,6 °C i rocznej średniej 12,8 °C,
- średnie roczne opady 600 mm,
- niskie średnie miesięczne opady (od 5,3 do 9,4 mm) w miesiącach letnich,
- w których notuje się średnio 337,3 do 346,6 godzin miesięcznego nasłonecznienia.

Czynnik ludzki

Czynnik ludzki odgrywa ważną rolę w zapewnieniu jakości „Fava Feneou”.

Uprawy, prowadzone najczęściej przez gospodarstwa rodzinne, zachowały tradycyjny, niezmienny charakter od pokoleń.

Rolnicy wiedzą dokładnie, kiedy strąki groszku siewnego są gotowe do zbiorów (na podstawie oceny typowej, żółtawobrazowej barwy), co zapewnia wysoką zawartość składników odżywczych, a w konsekwencji wysoką wartość odżywczą produktu końcowego.

I wreszcie, ich doświadczenie i umiejętności mają kapitalne znaczenie przy dokonywaniu wyboru najlepszych nasion na przyszłoroczny zasiew na podstawie obserwacji cech fenotypowych dla zapewnienia najsilniejszych i najbardziej odpornych i jednolitych roślin, a w konsekwencji bogatych zbiorów.

Specyfika produktu

Groszek „Fava Feneou” był stale uprawiany na wyznaczonym obszarze geograficznym, poczynając od schyłku XIX w. Uprawy kontynuowano od dziesięcioleci ze względu na cechy fizyczne plonów: drobne ziarna żółtawej barwy, atrakcyjne wizualnie, o niskiej wilgotności (nie większej niż 13 %), a przede wszystkim ze względu na wysoką wartość odżywczą, w szczególności na zawartość białka, węglowodanów i błonnika (włókien roślinnych).

Opis związku między jakością produktu a wyznaczonym obszarem geograficznym

Charakterystyka klimatyczna i warunki glebowe wyznaczonego obszaru geograficznego, niepowtarzalne środowisko naturalne tego obszaru, tradycyjne metody uprawy, praktycznie niezmienione od wielu dziesięcioleci, a także doświadczenie i umiejętności rolników przyczyniają się bezpośrednio do wysokiej zawartości białka, węglowodanów i roślinnych włókien pokarmowych w produkcie, co czyni „Fava Feneou” szczególnym, wysoce pożywnym produktem spożywczym dla człowieka.

„Fava Feneou” jest w sposób optymalny przystosowany do kontynentalnego klimatu panującego na tym obszarze oraz warunków glebowych. Dobrze przepuszczające wodę, nieznacznie kwaśne i neutralne gleby (pH < 7) o średniej strukturze, w połączeniu z względnie łagodnymi, deszczowymi zimami bez późnych przymrozków i chłodnymi latami, mają kluczowy wpływ na jakość upraw i szczególną charakterystykę plonów. W efekcie otrzymujemy wyjątkowo bogaty w białka, węglowodany i roślinne włókna pokarmowe produkt wysokiej jakości.

Równie istotną rolę w tworzeniu idealnych warunków glebowych i klimatycznych do uprawy tej odmiany odgrywa niepowtarzalne środowisko naturalne obszaru równin Feneos i Stymfalia, pasma Helmos – Durduwana, Killini i Olijirtos – Saitas osłaniające płaskowyż Feneos i góry Olijirtos i Killini okalające równinę Stymfalia, w połączeniu ze sztucznym jeziorem Doksa i Jeziorem Stymfalijskim. Umożliwia ono uzyskanie produktu najwyższej jakości poszukiwanego na rynku w całej Grecji.

Techniki uprawy stosowane od lat przez miejscowych rolników są oparte na doświadczeniu i nie różnią się od tych stosowanych przez ich przodków, a polegają na tradycyjnych metodach (np. ręcznym pieleniu i zbiorze). Obok wyjątkowych warunków glebowych i klimatycznych, stosowane przez miejscowych hodowców metody uprawy, ich doświadczenie i umiejętność rozpoznania optymalnego momentu zbiorów i rygorystyczna selekcja nasion pod przyszłoroczne uprawy w celu ochrony czystości lokalnej odmiany „Fava Feneou” przekładają się na szczególny charakter i wysoką jakość produktu.

Opis związku między popularnością produktu a wyznaczonym obszarem geograficznym

Renomę „Fava Feneou” potwierdzają liczne źródła historyczne i bibliograficzne, świadectwa stosowania nazwy na opakowaniach produktów występujących na rynku, artykuły w prasie lokalnej i krajowej, materiały medialne i występujące w internecie, w szczególności w kontekście gastronomii, turystyki itp.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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