

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2011/C 273/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«ΦΑΣΟΛΙΑ ΒΑΝΙΛΙΕΣ ΦΕΝΕΟΥ» (FASOLIA VANILIES FENEOU)

Αριθ. ΕΚ: EL-PGI-0005-0839-21.12.2010

ΠΓΕ ( X ) ΠΟΠ ( )

1. **Ονομασία:**

«Φασόλια Βανίλιες Φενεού» (Fasolia Vanilies Feneou)

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Ελλάδα

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:**

3.1. **Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα

3.2. **Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό (1):**

Το προϊόν που φέρει την ονομασία «Φασόλια Βανίλιες Φενεού» είναι ξερά φασόλια διαχωρισμένα από τον λοβό, προερχόμενα από ένα τοπικό πληθυσμό της οικογένειας των ψυχανθών του είδους *Phaseolus vulgaris*.

Τα φυσικά χαρακτηριστικά των σπερμάτων είναι το ωοειδές σχήμα τους, το ιδιαίτερα μικρό μέγεθος, αφού το βάρος 1 000 σπόρων κυμαίνεται από 270 g έως 280 g, κατατάσσοντας το στην κατηγορία των μικρόσπερων ποικιλιών, το λευκό χρώμα τους και ο λεπτός φλοιός τους.

Τα «Φασόλια Βανίλιες Φενεού» είναι πηγή πρωτεΐνης κατ' ελάχιστο 18%. Τα χημικά χαρακτηριστικά που διαφοροποιούν τα φασόλια βανίλιες Φενεού από τα φασόλια που συναντάμε στο εμπόριο είναι:

A/A	Παράμετρος	Φασόλια βανίλιες φενεού	Φασόλια εμπορίου (του είδους <i>Phaseolus vulgaris</i> )	Συμπεράσματα
1.	Διαιτητικές ίνες	27,9-29,9 % w/w	13,2 % w/w	πλουσιότερο σε διαιτητικές ίνες έως 54,4 %

(1) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

A/A	Παράμετρος	Φασόλια βανίλιες φνεοού	Φασόλια εμπορίου (του είδους <i>Phaseolus vulgaris</i> )	Συμπεράσματα
2.	Λιπαρά	1,7-1,9 % w/w	2-2,5 % w/w	Χαμηλότερο σε λιπαρά έως 10 %
3.	Ενεργειακή αξία	225-233 kcal/100 g	296 kcal/100g	πιο χαμηλοθερμιδικό
		955-963 kj/100 g	1 236 kj/100g	
4.	Ασβέστιο	2 970-2 988 mg/kg	1 312 mg/kg	πλουσιότερο σε ασβέστιο έως 56 %
5.	Νάτριο	97,1-98,1 mg/kg	354 mg/kg	μικρότερη περιεκτικότητα σε αλάτι
6.	Τέφρα	3,9-4,1 % w/w	4,4 % w/w	Χαμηλότερη περιεκτικότητα σε τέφρα

Το προϊόν με την προστατευόμενη ονομασία «Φασόλια Βανίλιες Φνεοού» παρουσιάζει οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που το διαφοροποιούν από άλλα φασόλια και το καθιστούν ιδιαίτερα ελκυστικό στους καταναλωτές, χάρη στην γλυκιά γεύση του, στην ικανότητα του να βράζει γρήγορα και να λαμβάνονται μετά το βρασμό σπέρματα ακέραια και πλήρη με μαλακή σάρκα χωρίς να διαχωρίζονται από τον φλοιό.

### 3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

—

### 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

### 3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Όλες οι φάσεις της παραγωγικής διαδικασίας από την καλλιέργεια (η προετοιμασία του εδάφους, η λίπανση, η σπορά, η άρδευση, η καταπολέμηση των ζιζανίων, η φυτοπροστασία) μέχρι τη συγκομιδή, τη ξήρανση και τον καθαρισμό του προϊόντος θα πρέπει να διενεργούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

### 3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

—

### 3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Στα μέσα συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη «ΦΑΣΟΛΙΑ ΒΑΝΙΛΙΕΣ ΦΕΝΕΟΥ» ΠΠΕ, καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται από την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία.

## 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Ως οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής του φασολιού με την ονομασία «Φασόλια Βανίλιες Φνεοού» ορίζεται ολόκληρος ο Δήμος Φνεοού, ο οποίος ανήκει στο νομό Κορινθίας της περιφέρειας Πελοποννήσου.

Η περιοχή του Φνεοού στην οποία καλλιεργείται το φασόλι αποτελεί μία κλειστή πεδιάδα, συνολικής καλλιεργούμενης έκτασης 47,1 χιλιάδων στρεμμάτων, που προστατεύεται από τους ορεινούς όγκους Χελμού — Ντουρντουβάνας, Κυλλίνης, Ολίγυρτου — Σαϊτά. Το σύστημα της κλειστής λεκάνης του Φνεοού (τεχνητή λίμνη) αποτελεί σημαντική ιδιαιτερότητα της Πελοποννήσου και περιβάλλεται από δασική έκταση ελάτης και πεύκου μέχρι την λίμνη. Το ιδιαίτερο και μοναδικό αυτό περιβάλλον της μεγάλης δασοκάλυψης των ορεινών όγκων που περικλείουν το Φνεοάτικο οροπέδιο σε συνδυασμό με την ύπαρξη της Τεχνητής Λίμνης Δόξας συμβάλλει στην δημιουργία ενός ιδανικού τοπικού κλίματος της περιοχής κατάλληλου για την παραγωγή άριστου προϊόντος.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Έδαφος

Το έδαφος χαρακτηρίζεται βαθύ και παραγωγικό, είναι κατά το πλείστον αργιλοαμμώδη μέχρι αμμοαργιλλώδη με υψηλή υδατοϊκανότητα. Επίσης, είναι εφοδιασμένο σε ασβέστιο και φώσφορο ενώ

η περιεκτικότητα σε κάλιο και μαγνήσιο είναι χαμηλή. Στην πλειονότητα τους τα εδάφη είναι ελαφρώς όξινα ( $\text{pH} < 7$ ). Τα εδάφη, που καλλιεργείται το φασόλι με την ονομασία «Φασόλια Βανίλιες Φενεού», αποτελούν τον πυθμένα της παλιάς φυσικής λίμνης Δόξας που υπήρχε στην περιοχή, με αποτέλεσμα, να διατηρούν την σχετική υγρασία τους. Οι παραπάνω εδαφικοί παράγοντες είναι ευνοϊκοί για την καλλιέργεια του προϊόντος με την ονομασία «Φασόλια Βανίλιες Φενεού».

#### Κλίμα

Σύμφωνα με τα κλιματολογικά δεδομένα της περιοχής το κλίμα χαρακτηρίζεται γενικά ως ηπειρωτικό με ψυχρούς χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια. Λόγω όμως της μεγάλης δασοκάλυψης των ορεινών όγκων που περικλείουν το Φενεάτικο οροπέδιο το κλίμα καθίσταται ηπιότερο με περισσότερο υγρούς χειμώνες και δροσερότερα καλοκαίρια. Η μέση μηνιαία μέγιστη θερμοκρασία είναι  $28,8\text{ }^{\circ}\text{C}$ , η μέση μηνιαία ελάχιστη είναι  $0,6\text{ }^{\circ}\text{C}$  και η μέση ετήσια είναι  $12,8\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Η ύπαρξη της λίμνης Δόξας συμβάλλει ακόμη στη διαμόρφωση ήπιου ανοιξιάτικου κλίματος. Τα ποσοστά βροχοπτώσεων στην διάρκεια του έτους ανέρχονται στα 600 χιλιοστά. Έτσι ο συνδυασμός άριστης θερμοκρασίας και σχετικής υγρασίας της περιοχής συμβάλλει στην κάλυψη των αναγκών του υγρόφιλου φυτού του φασολιού.

#### Ανθρώπινο Παράγοντας

Ο παράγοντας που αξιοποιεί με τον καλύτερο δυνατόν τρόπο τα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής του Φενεού και συμβάλλει καθοριστικά στην παραγωγή άριστης ποιότητας του προϊόντος και στη φήμη του εκτός των ορίων του νομού είναι ο άνθρωπος.

Η καλλιεργητική τεχνική που εφαρμόζουν οι παραγωγοί του Φενεού στηρίζεται στην μακροχρόνια πείρα αλλά και στην παράδοση που μεταφέρεται από γενιά σε γενιά και συνίσταται σε εργασίες με τα χέρια, από τη σπορά μέχρι την ξήρανση και τον καθαρισμό, ελάχιστη χρησιμοποίηση φυτοφαρμάκων και χημικών λιπασμάτων και αποκλειστικά επιλογή, από τους ίδιους τους γεωργούς, σπόρων του «φασολιού Βανίλια Φενεού» για τη σπορά της επόμενης χρονιάς με σκοπό την διαφύλαξη της καθαρότητάς του φυτικού υλικού.

#### 5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος:

Το «φασόλι βανίλια Φενεού» καλλιεργείται συστηματικά στην περιοχή του Φενεού από τα τέλη του 19<sup>ου</sup> αιώνα. Η μακροχρόνια καλλιέργεια του προϊόντος οφείλεται στα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά που το διακρίνουν, όπως είναι το πολύ μικρό μέγεθος, το κατάσπρο χρώμα, η καλή εμφάνιση, το ωοειδές σχήμα αντί του νεφροειδούς σχήματος των περισσότερων, ο λεπτός φλοιός που βοηθά στον καλύτερο και γρηγορότερο βρασμό του προϊόντος, η γλυκιά γεύση του και η υψηλή θρεπτική του αξία.

Το τοπικό όνομα «Βανίλια» δόθηκε από τους ίδιους τους καλλιεργητές για να τονίσουν το κατάσπρο χρώμα και την ιδιαίτερα γλυκιά γεύση του προϊόντος που μοιάζει σαν την βανίλια. Τα ιδιαίτερα αυτά ποιοτικά χαρακτηριστικά του το διαφοροποιούν από άλλα φασόλια και το καθιστούν περιζήτητο στην αγορά.

#### 5.3. Ατιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Περιγραφή του δεσμού μεταξύ της ποιότητας του προϊόντος και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Τα χαρακτηριστικά των φασολιών με την ονομασία «Φασόλια Βανίλιες Φενεού» συνδέονται με τις εδαφοκλιματικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής και με το φυτικό υλικό που είναι προσαρμοσμένο στο περιβάλλον.

Τα «Φασόλια Βανίλιες Φενεού» παρουσιάζουν άριστη προσαρμογή στο ηπειρωτικό κλίμα της περιοχής και στο εδαφολογικό υπόβαθρό της, παράγοντες που είναι ευνοϊκοί για την καλλιέργεια των εν λόγω φασολιών. Τα μέσης σύστασης ελαφρώς όξινα εδάφη με ικανοποιητικό βαθμό στράγγισης σε συνδυασμό με τους σχετικά ήπιους υγρούς χειμώνες και τα δροσερά καλοκαίρια επηρεάζουν καθοριστικά την ποιότητα του προϊόντος και επιτρέπουν την παραγωγή στιλπνού σπόρου με λεπτό φλοιό και τρυφερή σάρκα. Οι συνθήκες αυτές προσδίδουν στα φασόλια υψηλή ικανότητα απορρόφησης του νερού, χαμηλή περιεκτικότητα σε τέφρα και καλύτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά όπως η ιδιαίτερη γλυκιά γεύση και η καλή βραστικότητα τους.

Επιπρόσθετα, το ιδιαίτερο και μοναδικό φυσικό περιβάλλον, που χαρακτηρίζεται από τους ορεινούς όγκους που προστατεύουν την πεδιάδα του Φενεού από τους ισχυρούς ανέμους και την ύπαρξη της Τεχνητής Λίμνης Δόξας με την περιβάλλουσα δασική έκταση ελάτης και πεύκου, που φτάνει μέχρι τη λίμνη συμβάλλει καθοριστικά στην δημιουργία ιδιαίτερα ιδανικών συνθηκών και στην διαφοροποίηση του τοπικού προϊόντος από ανάλογα φασόλια άλλων περιοχών.

Οι τοπικές καλλιεργητικές πρακτικές, που εφαρμόζουν οι αγρότες της περιοχής, 100 και πλέον χρόνια, σε συνδυασμό με τα εδαφοκλιματικά και περιβαλλοντικά πλεονεκτήματα της περιοχής συμβάλλουν στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος. Οι καλλιεργητικές τεχνικές των φασολοκαλλιεργητών παραμένουν οι ίδιες με εκείνες που εφαρμόζαν οι πρόγονοι τους αφού οι περισσότερες εργασίες όπως τα σκαλίσματα, η συγκομιδή, η διαλογή και η συσκευασία γίνονται μέχρι σήμερα με τα χέρια, με αποτέλεσμα τη δημιουργία ενός προϊόντος με καλή εμφάνιση, ομοιόμορφο σχήμα απαλλαγμένο από ξένα συστατικά και σπασμένους σπόρους. Η ελαχιστοποίηση της χρήσης φυτοφαρμάκων και χημικών λιπασμάτων, τα οποία υποβαθμίζουν το προϊόν, καθώς επίσης και η αυστηρή επιλογή σπόρων για ιδιοπαραγωγή και για τη διαφύλαξη της καθαρότητας του τοπικού πληθυσμού του «φασολιού βανίλια Φενεού», δίνει ένα προϊόν ανώτερης ποιότητας.

Ο στενός δεσμός μεταξύ του τοπικού προϊόντος και της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής καθώς και η πολύ εντοπισμένη καλλιέργεια του στο οροπέδιο του Φενεού, διαπιστώνεται και από την επανειλημμένη προσπάθεια καλλιέργειας του σε άλλες γειτονικές περιοχές παραγωγής φασολιών. Η προσπάθεια αυτή όμως δεν έχει αποβεί επιτυχής καθώς η συμπεριφορά του προϊόντος όσον αφορά την ποιότητα του σπόρου (ιδιαίτερα την εμφάνιση του, την λεπτότητα του φλοιού του και την γεύση του) είναι κατά πολύ πιο υποβαθμισμένη απ' ό,τι όταν καλλιεργείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης.

Περιγραφή του δεσμού μεταξύ της φήμης του προϊόντος και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Υπάρχουν αναφορές σε δύο βιβλία του Καθηγητή — Ακαδημαϊκού Σαρλή Βασιλείου με θέμα «Λαογραφικά Σύμμεικτα του Δήμου Φενεού Κορινθίας» «Καταγραφή 1960-2000» που παρουσιάζονται στοιχεία που μαρτυρούν τη σημαντικότητα της καλλιέργειας του φασολιού για την περιοχή και την φήμη τους ως τα πιο νόστιμα. Κατά τη μυθολογική παράδοση, τα όσπρια ήταν τα δώρα της θεάς Δήμητρας προς τους Φενεάτες επειδή την φιλοξένησαν στον τόπο τους, όταν εκείνη αναζητούσε την κόρη της Περσεφόνη, κλεμμένη από τον Πλούτωνα που προσπαθούσε να τη φυγαδεύσει δια μέσου των βαράθρων της λίμνης Φενεού στο βασίλειο του Κάτω Κόσμου. Επομένως, πρώτοι οι Φενεάτες χρησιμοποίησαν τα όσπρια ως τροφή τους, ίσως γι' αυτό και φημίζονται τα φενεάτικα φασόλια ως τα πιο νόστιμα. Στην ίδια πηγή τα φασόλια είναι τα όσπρια με την ευρύτερη κατανάλωση και ακολουθούν η φακή και τα ρεβίθια.

Η καλλιέργεια των φασολιών ξεκίνησε συστηματικά στα εδάφη της περιοχής από τα τέλη του 19<sup>ου</sup> αιώνα, όταν ελευθερώθηκαν από τα νερά της λίμνης Φενεού. Η φήμη του προϊόντος και ο στενός δεσμός του με την περιοχή του Φενεού τεκμηριώνεται από τις παρακάτω αναφορές:

Έγγραφο του Ειρηνοδικείου Φενεού, με ημερομηνία 25 Μαρτίου 1910, που αφορά την αποζημίωση παραγωγού φασολιών από κτηνοτρόφο γιατί τα ζώα του προκάλεσαν ζημιά στην εν λόγω καλλιέργεια.

Ερευνητική εργασία του Διδάκτορα Πάνου Δημητρίου σχετικά με την εντατική καλλιέργεια του «φασολιού βανίλια Φενεού» στην περιοχή την δεκαετία του 1950.

Λόγω της σημασίας και της διάδοσης της καλλιέργειας στην περιοχή, από το 1980, γιορτάζεται κάθε χρόνο, τον Οκτώβριο (περίοδο συγκομιδής των φασολιών Βανίλιες Φενεού), στο χωριό Στενό του Φενεού, η γιορτή της φασολιάδας, η οποία έχει χαρακτηριστεί ως τουριστικό ενδιαφέρον από την εφημερίδα «Ελεύθερος Τύπος»

Στοιχεία που τεκμηριώνουν την συνεχή καλλιέργεια του «φασολιού βανίλια Φενεού» τα έτη 1993-2003 από την Εθνική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδας.

Από ελέγχους που πραγματοποιούνται από την Διεύθυνση Γεωργίας της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Κορινθίας, στα πλαίσια των προγραμμάτων εξισωτικής Αποζημίωσης και Ενιαίας Ενίσχυσης, πιστοποιείται η μακροχρόνια παραδοσιακή καλλιέργεια του «φασολιού βανίλια Φενεού» στη περιοχή και η παραγωγή εξαιρετικής ποιότητας προϊόντος.

Σχετική αναφορά επισκέπτη της περιοχής που έχει συνδυασμένη την πεδιάδα του Φενεού και τα πεντανόστιμα φασόλια «Βανίλιες» με τα παιδικά του χρόνια.

Αναφορά σε φύλλο της εφημερίδας «Καθημερινή» στις 24 Οκτωβρίου 2006 και στις 17 Νοεμβρίου του 2007 για τα φημιστά φασόλια Φενεού.

Σε φύλλο της εφημερίδας «Τα Νέα» στις 16 Φεβρουαρίου 2007 και της εφημερίδας «Ελευθερος Τυπος» στις 4 Οκτωβρίου του 2008 γίνεται αναφορά για την παραδοσιακή φασολάδα με φασόλια από τον Φενεό.

Στην τηλεοπτική εκπομπή «Μπουκιά και Συγχωριο» του Ηλία Μαμαλάκη παρουσιάζεται η συνταγή «Μπούλια (Πολυσπόρι) Φενεός» με ένα από τα κύρια υλικά τα χαρακτηριστικά «άσπρα» φασόλια Βανίλιες Φενεού.

Αναφορά στα Φασόλια Βανίλιες Φενεού σε δύο τηλεοπτικές εκπομπές «Μενουμε Ελλάδα» της κρατικής τηλεόρασης τον Οκτώβριο του 2006 και 2007 καθώς και στην ΕΤ3 το Φεβρουάριο του 2009.

Η καλή φήμη του φασολιού αυτού στους καταναλωτές έχει αντίκρισμα και στους παραγωγούς, αφού πωλείται σε τιμή που μπορεί να φτάσει μέχρι και 75 % ακριβότερη από την τιμή των άλλων φασολιών που δεν προστατεύονται με ονομασία προέλευσης.

Συνοψίζοντας, τα ιστορικά, τα βιβλιογραφικά δεδομένα, οι δημοσιεύσεις σε τοπικές και ευρείας κυκλοφορίας εφημερίδες, οι εκπομπές στα μαζικά μέσα ενημέρωσης και οι αναφορές στο διαδίκτυο, κυρίως σε θέματα γαστρονομίας, τουρισμού, στη Βικιπέδια, κ.λ.π., επιβεβαιώνουν τη φήμη του «φασολιού βανίλια Φενεού» και η οποία οφείλεται στα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του.

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:**

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

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

---