

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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 135/05)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ – ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ” (FASOLIA GIGANTES – ELEFANTES KASTORIAS)

Nr UE: EL-PGI-0105-1001-01.06.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [„Pakowanie”]

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3. **Zmiana (zmiany):**

3.1. *Zmiana a):*

W sekcji zatytułowanej „Przetwarzanie” wprowadza się następujące zmiany:

skreśla się akapit:

„Linia pakująca używająca rolek folii propylenowej będzie pakowała produkt w torebki o objętości 0,5 kg i 1 kg, które będą następnie zgrzewane. Torebki te umieszcza się następnie w większych 10-20-kilogramowych opakowaniach (skrzyniach). Linia pakująca produkt jest automatyczna i wykorzystuje elektronicznie sterowany sprzęt do pomiarów. Opakowany produkt trafia następnie bezpośrednio na rynek lub jest przechowywany w nowoczesnych pomieszczeniach do przechowywania w fabryce, gdzie może być przechowywany przez bardzo długi czas w warunkach optymalnych dla danego rodzaju produktu.”.

Powyższy akapit otrzymuje brzmienie:

„Produkt jest pakowany przy użyciu materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami. Opakowania mogą mieć dowolną objętość do 30 kg.”.

Uzasadnienie:

Zmiana usuwa pewne ograniczenia, ponieważ pozwala na pakowanie produktu w opakowania o innych objętościach w celu zaspokojenia wymogów rynku oraz przy użyciu innych materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Ze względu na postęp technologiczny polipropylen nie jest już jedynym materiałem zalecanym do pakowania ziaren roślin strączkowych. Ponadto ograniczenie objętości opakowań do 0,5 kg i 1 kg prowadziło do problemów ze sprzedażą do placówek gastronomicznych i do państw trzecich, w których zgodnie z prawem ziarna roślin strączkowych mają być sprzedawane w mniejszych opakowaniach.

3.2. *Zmiana b):*

W sekcji zatytułowanej „Przetwarzanie” wprowadza się następujące zmiany:

skreśla się akapit:

„Po przywiezieniu produkt trafi do komory dezynfekcyjnej, gdzie zostanie poddany obróbce metodą ECOGEN – najbardziej zaawansowaną metodą ekologiczną, której działanie polega na usunięciu elementu, którego organizmy szkodliwe potrzebują do przetrwania, tj. tlenu (O₂). Oznacza to:

brak toksycznych gazów

brak dodatków chemicznych

brak zapachów

brak ryzyka wybuchu

brak odbarwień”

Powyższy tekst otrzymuje brzmienie:

„Po przywiezieniu produkt trafi do komory dezynfekcyjnej, gdzie zostanie poddany obróbce łagodnymi metodami zatwierdzonymi w obowiązujących przepisach krajowych i unijnych, co oznacza, że nie będzie narażony na:

— toksyczne gazy,

— dodatki chemiczne,

— zapachy,

— odbarwienie”.

Uzasadnienie: zmiana ma na celu uniknięcie ograniczeń dotyczących zastosowania nowych metod dezynfekcji w przyszłości.

3.3. *Zmiana c):*

W sekcji zatytułowanej „Klasyfikowanie/pakowanie” wprowadza się następujące zmiany:

skreśla się słowa:

„Produkt, w idealnych warunkach, jeżeli chodzi o jego cechy makroskopijne, zostanie przetransportowany do nowoczesnego zakładu sortowania/pakowania fasoli firmy Agrotiki Kastorias A.E., który będzie zlokalizowany w gminie Lakkomata będącej częścią gminy miejskiej Orestida. Zakład znajduje się na rozleglejszym obszarze produkcyjnym, jak pokazano na mapie zamieszczonej w załączniku. Rozpoczęły się już prace przy zakładzie, które są objęte rozporządzeniem (EWG) nr 866/1990. Dlatego też zasadnicze znaczenie ma fakt, aby produkt, który jest ściśle związany z gospodarką rolną Prefektury Kastoria, został uznany w tym samym czasie. Zakład sortowania będzie przetwarzał głównie fasolę. Spełnia on jednak specyfikacje dotyczące klasyfikowania wszystkich rodzajów ziaren roślin strączkowych. Maksymalna zdolność zakładu wynosi 4 500 ton produktu rocznie przy pracy na jedną zmianę. Biorąc pod uwagę wielkość produkcji »Fasolia Gigantes – Elefantes« w prefekturze w ciągu ostatnich siedmiu lat (średnio 2 597 ton rocznie), zakład bezsprzecznie będzie w stanie obsłużyć ewentualny wzrost produkcji, który może nastąpić w przyszłości.”.

Powyższy tekst otrzymuje brzmienie:

„Produkt, w stanie idealnym, jeżeli chodzi o jego cechy makroskopijne podczas zbiorów, zostanie niezwłocznie przetransportowany do zakładów sortująco-pakujących znajdujących się na określonym obszarze geograficznym, które spełniają wymogi ustanowione w przepisach greckich i europejskich”.

Uzasadnienie:

Wymóg, aby produkt był klasyfikowany i pakowany w zakładzie sortująco-pakującym firmy Agrotiki Kastorias nie jest zgodny z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012. W szczególności w art. 7 ust. 1 lit. e) powyższego rozporządzenia jest mowa wyłącznie o określonym obszarze geograficznym, a nie o konkretnym zakładzie, w odniesieniu do ograniczeń dotyczących pakowania, które można uwzględnić w opisie metody produkcji. Zmiana usuwa to ograniczenie, umożliwiając każdemu przedsiębiorstwu zlokalizowanemu na określonym obszarze przetwarzanie, klasyfikowanie i wprowadzanie na rynek „Fasolia Gigantes – Elefantos Kastorias” zgodnie z odpowiednimi wymogami, podczas gdy pakowanie może odbywać się na określonym obszarze geograficznym lub poza nim.

Wszystkie powyższe zmiany zostały włączone do jednolitego dokumentu, który opracowano na podstawie podsumowania zawartego w rozporządzeniu (WE) nr 1428/2003, ze zmianami treści, skreśleniami i uzupełnieniami zgodnie z tekstem zatwierdzonej specyfikacji.

Deklaracja uzasadnionego interesu grupy składającej wniosek

Grupa składająca wniosek „I AROSI” jest stowarzyszeniem nienastawionym na zysk, utworzonym przez hodowców fasoli w 2007 r. w celu opracowania i wdrożenia wspólnego planu zarządzania dla gospodarstw. Stowarzyszenie koncentruje się głównie na przyjmowaniu najlepszych praktyk rolniczych, zmniejszaniu kosztów produkcji, restrukturyzacji hodowli fasoli i zapewnianiu, aby ciesząca się uznaniem „Fasolia Gigantes – Elefantos Kastorias” była dostępna na rynku. Siedziba grupy składającej wniosek znajduje się na określonym obszarze geograficznym.

JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ – ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ” (FASOLIA GIGANTES – ELEFANTES KASTORIAS)

Nr UE: EL-PGI-0105-1001-01.06.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa lub nazwy

„Φασόλια Γιγαντες – Ελεφαντες Καστοριάς” (Fasolia Gigantes – Elefantos Kastorias)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Grecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Fasolia Gigantes – Elefantos Kastorias” jest fasolą z populacji gatunku roślin strączkowych *Phaseolus coccineus* (synonim *multiflorus*) uprawianych w Prefekturze Kastoria.

„Fasolia Gigantes – Elefantos Kastorias” to duża, biała, nerkowata fasola o cienkiej skórce, która bardzo łatwo się gotuje. Wartość odżywcza fasoli jest bardzo wysoka, ponieważ stanowi doskonałe źródło białka, skrobi, żelaza itd., lecz zawiera mało tłuszczu.

Ziarna „Fasolia Gigantes – Elefantos Kastorias” są klasyfikowane według ich kształtu, masy na tysiąc ziaren lub procentu, który przechodzi przez sito o określonym rozmiarze dla każdego typu i klasy, mianowicie

A) Fasolia elefantos: masa na tysiąc ziaren przynajmniej 1 800 g lub 90 % ziaren nie przechodzi przez sito o średnicy okrągłych oczek wynoszącej 13 mm;

B) Fasolia gigantes: masa na tysiąc ziaren od 1 200 g do 1 800 g lub 90 % ziaren nie przechodzi przez sito o średnicy okrągłych oczek wynoszącej 12 mm.

⁽³⁾ Zob. przypis 2.

„Fasolia Gigantes – Elefantas Kastorias” musi spełniać następujące wymagania:

- ziarna fasoli powinny być całe, dojrzałe, naturalnej barwy, niewyschnięte, bez otworów spowodowanych przez owady, wolne od owadów, wolne od niebezpiecznych chorób, bez jakichkolwiek oznak pogorszenia czy przegrzania,
- muszą być wyczyszczone poprzez przesianie lub segregację ręczną,
- nie mogą zawierać ziaren innych odmian fasoli,
- muszą być praktycznie wolne od ciał obcych,
- ich cechy makroskopijne i organoleptyczne muszą być charakterystyczne dla każdego rodzaju i muszą być zgodne z ogólnymi wymogami zdrowego przechowywania i obchodzenia się, jak ustanowiono w Kodeksie Żywności,
- nie mogą zawierać więcej niż 14 % wilgoci.

Stosuje się następującą tolerancję:

- a) ziarna połamane: mniej niż połowa całego ziarna o wielkości: do 2 %;
- b) ziarna wyschnięte lub pozbawione koloru: do 0,5 %;
- c) ciała obce: do 0,05 % (maksymalna ilość ziemi 0,02 %).

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

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

Wszystkie etapy uprawy i przetwarzania (czyszczenie, suszenie, sortowanie i dezynfekcja) odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Produkt zostanie zapakowany automatycznie przy użyciu materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami albo na określonym obszarze geograficznym, albo poza tym obszarem. Opakowania mogą mieć dowolną objętość do 30 kg.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

—

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar obejmuje:

A) część gminy miejskiej Kastoria (jak określono w ustawie nr 3852/2010 o Programie Kallikratis), w szczególności:

- (i) całą gminę miejską Agia Triada;
- (ii) całą gminę miejską Makednoi;
- (iii) całą gminę miejską Agioi Anargyroi;
- (iv) całą gminę miejską Korestia;
- (v) całą gminę miejską Kastoria;
- (vi) całą gminę miejską Vitsi;
- (vii) całą gminę miejską Mesopotamia;
- (viii) część gminy miejskiej Kastraki (wyłącznie lokalną wspólnotę Dendrochori);

- B) część gminy miejskiej Orestida (jak określono w ustawie nr 3852/2010 o Programie Kallikratis), w szczególności:
- (i) całą gminę miejską Ion Dagoumis;
 - (ii) część gminy miejskiej Argos Orestiko (gminę miejską Argos Orestiko oraz wyłącznie lokalne wspólnoty Ammoudara, Asproklisia, Dialekto, Kastanofito, Lakkomata, Melanthio i Spilaia);
- C) część gminy miejskiej Nestorio (jak określono w ustawie nr 3852/2010 o Programie Kallikratis) (wyłącznie lokalna wspólnota Ptelea w gminie miejskiej Nestorio).

Obszary, na których jest uprawiana „Fasolia Gigantes – Elefantas Kastorias”, przylegają do siebie.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Ze względu na charakter tej rośliny szybko zaczęto ją uprawiać na obszarach górskich, gdzie stała się jedną z głównych upraw. Jednym z takich obszarów była Prefektura Kastoria, której warunki okazały się idealne. Połączenie idealnej gleby, idealnego klimatu i optymalnych metod uprawy tworzy odmiany i produkt, który bardzo dobrze sprzedaje się na rynku.

Prefektura Kastoria ma idealny ekosystem o optymalnej glebie i warunkach klimatycznych do produkcji wysokiej jakości fasoli.

W Prefekturze Kastoria fasola jest uprawiana na obszarach położonych wzdłuż rzeki Aliakmonas i jej dopływów oraz na obszarach, gdzie miała miejsce konsolidacja gruntów, która spowodowała powstanie sieci kanałów nawadniających gwarantujących dostarczenie obfitości wody, jakiej wymaga uprawa. Fasola jest także uprawiana, w mniejszym stopniu, na obszarze dookoła jeziora Orestiada (Kastoria).

Obecnie „Fasolia Gigantes – Elefantas Kastorias” jest uprawiana na gruntach o powierzchni około 9 000 *stremmata* (900 ha) na określonym obszarze geograficznym. Uprawy znajdują się na wysokości 630–900 metrów. Gleby są aluwialne, lekkie, wolno przepuszczające i na całości terenu lekko kwaśne, z wysoką zawartością fosforu. Jest to czynnik, który sprzyja produkcji doskonałej jakości fasoli i przyczynia się do rozwoju systemu korzeniowego, który zaspokaja potrzeby rośliny.

Obszar ma klimat kontynentalny z chłodnymi latami z powodu wysokości oraz bliskości wód jeziora Orestiada (Kastoria) oraz rzeki Aliakmonas. Ponadto obecność jeziora jest jednym z czynników, które sprawiają, że wiosna jest łagodna. Średnia roczna wielkość opadów wynosząca około 600 mm zapewnia zaspokojenie wymagań wodolubnej fasoli.

„Specjalny” klimat, który sprzyja doskonałej produkcji, jest jednakże w dużej części spowodowany wyjątkowym położeniem obszaru. Cały obszar jest rozległym płaskowyżem chronionym przez górę Vitsi i pasmo górskie Grammos. Jest to niecka, w której nawet jeśli wieje wiatr, to tylko lekki.

5.2. Specyfika produktu

„Fasolia Gigantes – Elefantas Kastorias” jest jedyną suszoną fasolą w Grecji o masie 1 000 ziaren powyżej 1 200 gramów. Jest ona znana nie tylko w całej Grecji, ale również za granicą ze względu na swoje cechy jakościowe. Jej rozmiar, wygląd, cienka skórka, właściwości kulinarne, smak i wysoka wartość odżywcza odróżniają ją od fasoli pochodzącej ze wszystkich innych obszarów.

„Fasolia Gigantes – Elefantas Kastorias” jest bogata w czyste białko i zawiera bardzo mało tłuszczu, co w połączeniu z zadowalającą zawartością żelaza sprawia, że jest bardziej odżywcza niż fasola z innych obszarów. Ponadto niska zawartość wapnia i wystarczająca fosforu sprawia, że fasola łatwo się gotuje, a przede wszystkim stanowi o jej wyjątkowym smaku.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Do czynników, które przyczyniają się do tego związku, należą: materiał genetyczny, światło, żyzne gleby, korzystne pH, brak patogenów, obfite zasoby wodne obszaru oraz chłodne lata z odpowiednim nasłonecznieniem. Średnio-zwężłe, delikatnie kwaśne gleby o doskonałym odwodnieniu harmonijnie łączą się z śródziemnomorskim klimatem obszaru, umożliwiając produkcję fasoli. Jest to roślina, którą miejscowa ludność uprawia od 400 lat i która stała się integralną częścią ich życia. Metody uprawy są tradycyjne i są przekazywane z pokolenia na pokolenie. Dzieje się tak, ponieważ produkcja wysokiej jakości produktu nie jest kwestią stosowanych środków, lecz raczej wynikiem wieloletniego doświadczenia producenta w uprawie rośliny.

„Fasolia Gigantes – Elefantas Kastorias” jest produkowana ze zdrowych nasion pozyskiwanych z lokalnego materiału rozmnożeniowego gatunku *Phaseolus coccineus* (synonim *multiflorus*). Najważniejszym czynnikiem jest fakt, że zagwarantowana jest czystość genetyczna, ponieważ producenci ściśle trzymają się tej tradycji i jest to jeden z głównych powodów, dla których niezmiennie produkują oni fasolę wysokiej jakości. Identyfikuje się zdrowe, silne rośliny, z których wybiera się i klasyfikuje nasiona zgodnie z surowymi kryteriami i zawsze pod osobistym nadzorem najbardziej doświadczonych hodowców. Nasiona, które nie mają standardowych cech odmiany, są odrzucane, tak aby lokalne odmiany utrzymywały jednolitość, jeżeli chodzi o jakość i wartość rynkową.

Wszystkie te czynniki składają się na cechy jakościowe produktu. W szczególności:

- masa i liczba nasion na kilogram zależy od wielkości i specyficznej masy produktu. Do czynników, które wpływają na te dwa parametry, należą: a) przeważające niskie temperatury w okresie zapyłania, które sprzyjają wzrostowi gibberelin w stosunku do auksyn, co prowadzi bezpośrednio do wzrostu w komórkach, a tym samym w nasionach; b) uprawiane „Fasolia Gigantes – Elefantas Kastorias” stanowią „populacje”. Mają fenotyp, który jest ustabilizowany w środowisku i w czasie. Nie istnieje czynnik genetyczny odróżniający ich cechy makroskopijne. Wspomniane optymalne warunki naturalne (klimat, gleba) są głównymi czynnikami determinującymi te cechy;
- całkowita zawartość N₂ i azotanów jest niska, ponieważ stosowane są wyłącznie niskie poziomy nawozów azotowych, gdyż fasolę jako roślinę strączkową pozostawia się, aby rosła w zgodzie z naturalnym środowiskiem, gdzie azot zapewniają bakterie wiążące azot;
- wysoka zawartość czystego białka i niska zawartość tłuszczu są spowodowane dużym stężeniem fosforu w glebie, na której uprawiana jest fasola. Fosfor jest podstawowym elementem w tworzeniu substancji białkowych;
- produkt zawiera zadowalające poziomy fosforu, ponieważ – jak określono powyżej – gleby w Prefekturze Kastoria są bogate w fosfor dzięki magmowej skale macierzystej w górze Vitsi i paśmie górskim Grammos;
- niska zawartość wapnia jest również spowodowana występowaniem skały macierzystej i antagonistycznym działaniem fosforu. Poziomy potasu są zadowalające, ponieważ gleby pochodzące ze skały macierzystej są bogate w ten pierwiastek, który wykazuje działanie antagonistyczne w stosunku do wapnia i go wypiera. Wreszcie magnez, żelazo i mangan, jako pierwiastki śladowe, są produktami wspomnianych warunków glebowych;
- wygląd produktu zależy głównie od dwóch czynników:
 - A) zrównoważonego stosowania nawozów i delikatnych metod uprawy; oraz
 - B) stopniowego zbioru strąków fasoli etapami, co zapewnia ich naturalne dojrzewanie na roślinie, zanim zostaną zebrane;
- cienka skórka jest wynikiem niskiej zawartości wapnia w glebie. Zapobiega to tworzeniu się kompleksów wapniowych, które sprawiłyby, że skórka fasoli stałaby się twarda i gruba;
- zapewniony jest krótki czas gotowania, ponieważ niska zawartość wapnia zapobiega powstawaniu wapnia w pektynach podczas gotowania, co spowodowałoby stwardnienie fasoli;
- fasola zawdzięcza swój smak obecności fosforu w glebie, a przede wszystkim potasu, który jest wymagany do syntezy węglowodanów. Substancje te nadają „Fasolia Gigantes – Elefantas Kastorias” jest charakterystyczny słodki smak. Wykazując działanie antagonistyczne, „chronią” one fasolę przed szkodliwymi skutkami działania wapnia.

To jednak czynnik ludzki zapewnia wykorzystanie tych wszystkich czynników naturalnych w jak najlepszy sposób. Długa tradycja uprawy fasoli w regionie, cenne doświadczenie hodowców na określonym obszarze geograficznym oraz niezmiennie stosowanie tradycyjnych metod pozwoliły na przetrwanie do dnia dzisiejszego tej metody produkcji, które polega na pracy wykonywanej ręcznie, stosowaniu delikatnych metod, minimalnym wykorzystaniu środków ochrony roślin i nawozów chemicznych, starannym doborze nasion oraz rygorystycznej ochronie czystości lokalnych odmian. Tradycja ta jest podtrzymywana od dziesięcioleci, ponieważ całe rodziny są zaangażowane w pracę – od najstarszych członków rodziny po małe dzieci. Jest to spowodowane z jednej strony faktem, że uprawa fasoli jest pracochłonna, a z drugiej tym, że prace na różnych etapach cyklu produkcyjnego mogą wykonywać osoby w każdym wieku.

Jedną ze szczególnych tradycji obszaru są doroczne targi i festiwale fasoli. W okresie zbiorów wydarzenia te podkreślają związki z historią, ponieważ produkt jest promowany poprzez zwyczaje i folklor. W rocznicę śmierci bohatera Pavlosa Melasa, która ma szczególne znaczenie, na zakończenie uroczystości VIP-om i innym gościom podawane jest specjalne danie z fasoli. Co roku w gminie Lakkomata odbywają się targi fasoli, które zawsze są dużym sukcesem.

W czasach, gdy nie było reklam, łączność była elementarna, a handel produktami rolnymi był w początkowym stadium rozwoju, „Fasolia Gigantes – Elefantos Kastorias” była uznawana przez konsumentów za pierwszorzędny produkt i zdobyła wysoką pozycję na rynku. Jednym z przykładów jest materiał nakręcony w 1966 r., w którym ze swadą opisano reputację produktu, który jednak nie był przeznaczony do celów promocji komercyjnej. Już przed 1966 r. atenci konsumenci dostrzegli jakość „Fasolia Gigantes – Elefantos Kastorias”, która stała się podstawowym wybieranym przez nich produktem żywnościowym.

Związek produktu z obszarem geograficznym ewidentnie wynika również z licznych artykułów opublikowanych w prasie lokalnej i w internecie, w których jest mowa o „Fasolia Gigantes – Elefantos Kastorias”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 (*))

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-GE/prod_gigantes_kastorias_160715.pdf

(*) Zob. przypis 2.