

Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2019/C 428/12)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«ΦΑΣΌΛΙΑ ΚΑΤΤΑΒΙΑΣ ΡΌΔΟΥ» (FASOLIA KATTAVIAS RODOU) /

«ΛΌΠΙΑ ΚΑΤΤΑΒΙΑΣ ΡΌΔΟΥ» (LOPIA KATTAVIAS RODOU)

N. UE: PGI-GR-02422 — 12.6.2018

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου» (Fasolia Kattavias Rodou) / «Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» (Lopia Kattavias Rodou)

2. Stato membro o paese terzo

Grecia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L'indicazione geografica protetta «Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) indica i semi di fagiolo (*Phaseolus vulgaris* L.) della varietà nana coltivata in asciutta che si è perfettamente adattata alle condizioni pedoclimatiche di Cattavia.

I «Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου» (Fasolia Kattavias Rodou) / «Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» (Lopia Kattavias Rodou) presentano le seguenti caratteristiche:

3.2.1. Caratteristiche fisiche:

I semi sono bianchi, quasi reniformi, di peso compreso tra 200 e 240 grammi ogni 1 000 semi (piccole dimensioni).

3.2.2. Caratteristiche chimiche:

— Carboidrati totali: contenuto elevato, pari ad almeno il 60 % in sostanza secca

— Tasso di umidità massimo: 15 %

3.2.3. Caratteristiche organolettiche:

— Gusto saporito (leggermente dolce)

Facilità di cottura (tempi ridotti di cottura); nei fagioli cotti la buccia è appena percettibile.

3.3. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

(¹) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

I fagioli della denominazione «Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) devono essere prodotti nella zona geografica delimitata di cui al punto 4.

Nella fattispecie, devono avvenire nella zona geografica delimitata la preparazione del terreno, la semina, la raccolta, l'essiccazione e la mondatura dei semi. Per la semina si utilizzano esclusivamente le sementi autoprodotte della varietà nana di fagioli secchi che presentano le caratteristiche fisiche di cui al punto 3.2.1. I semi vengono prelevati durante il taglio del raccolto precedente, dopo la trebbiatura, e sono conservati in sacchi in un luogo riparato dal sole.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di coltivazione dei fagioli che beneficiano dell'IIGP «Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) corrisponde al distretto comunale di Cattavia appartenente dell'unità municipale di Rodi-sud, unità regionale di Rodi nell'Egeo meridionale.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame dei «Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) con la zona geografica delimitata si basa sulle specifiche caratteristiche qualitative di questo prodotto e sulla sua reputazione.

I terreni sui quali viene coltivata la varietà nana di fagioli secchi «Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) sono argilloso-calcarei e distano al massimo un chilometro dal mare. Prima della semina viene effettuata una doppia aratura per migliorare la capacità del terreno di trattenere l'umidità e le sostanze nutritive affinché la coltivazione possa resistere allo stress idrico (coltivazione in asciutta).

La zona geografica delimitata è caratterizzata dal tipico clima mediterraneo insulare, temperato, con inverni miti e relativamente umidi ed estati secche. Le precipitazioni medie annue variano da un anno all'altro e presentano una distribuzione irregolare; si concentrano in autunno e soprattutto in inverno. Tradizionalmente i fagioli sono coltivati in asciutta. Le precipitazioni prima della semina (gennaio e febbraio) e dopo la semina (marzo e aprile) permettono al terreno di trattenere l'umidità necessaria per fare in modo che la coltivazione dei «Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) possa garantire rese soddisfacenti in condizioni di stress idrico — coltivazione in asciutta.

Durante il periodo di maturazione e di raccolta dei «Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) le temperature sono miti: questa varietà nana di fagioli secchi presenta una maturazione precoce rispetto ad altre (il periodo di maturazione va generalmente da metà giugno a fine giugno). La precocità di questa varietà nana permette la coltivazione in asciutta, evitando le alte temperature dei mesi di luglio e agosto.

La raccolta viene effettuata nelle prime ore del giorno con il Ponente (vento umido da ovest) e con l'umidità mattutina: l'umidità svolge un ruolo importante nella raccolta in quanto impedisce l'apertura dei baccelli e la sgranatura.

La zona geografica delimitata beneficia di almeno 300 giorni di sole all'anno, con il periodo di soleggiamento concentrato principalmente tra maggio e settembre. Il particolare microclima della zona di Cattavia è ideale per la coltivazione di questa varietà nana di fagioli secchi, in quanto il fagiolo è un vegetale che ama il calore e il sole ed è molto esigente dal punto di vista dell'umidità del suolo.

Il legame storico del prodotto con la zona geografica delimitata è evidente nel ruolo importante che i fagioli hanno fin dall'antichità nella vita economica e sociale degli abitanti di Cattavia, tanto che questi fagioli costituiscono tuttora il principale ingrediente della loro alimentazione. Secondo la testimonianza di un abitante della regione ancora in vita, i fagioli erano coltivati in asciutta a Cattavia già dal 1935. Gli archivi della biblioteca pubblica di Rodi risalenti al periodo dell'occupazione italiana dimostrano che i legumi erano la prima coltivazione degli abitanti di Cattavia per superficie coltivata e che la loro precocità ha stimolato un fiorente commercio. Ancora oggi i produttori locali coltivano i «Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) usando metodi tradizionali tramandati di generazione in generazione. A causa dell'instabilità delle condizioni climatiche della regione, soprattutto in termini di piovosità e temperatura, solo gli agricoltori con esperienza a livello locale sono in grado di individuare il periodo ideale per la semina, la raccolta e l'essiccazione.

La lunga esperienza maturata dai produttori nelle tecniche di coltivazione tradizionali, in particolare:

- la scelta delle sementi autoprodotte che saranno utilizzate nella stagione di semina successiva in modo da preservare la purezza del prodotto e da consentire la coltivazione in asciutta: queste sementi sono infatti perfettamente idonee alle condizioni pedoclimatiche della regione
- la preparazione del terreno (due arature) prima della semina per migliorare la capacità del suolo di trattenere l'umidità e le sostanze nutritive e sfruttare al meglio le piogge a venire
- la scelta del momento opportuno per la raccolta, quando i baccelli assumono il loro caratteristico colore giallo-marrone e
- la corretta essiccazione dei semi per garantire il loro facile distacco dai baccelli

incide direttamente sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto. È proprio quest'esperienza dei produttori locali, unita alle particolari condizioni pedoclimatiche della zona geografica delimitata e all'utilizzo della varietà nana di fagioli secchi coltivati da oltre un secolo in questa specifica zona di Cattavia, ad aver reso possibile la coltivazione in asciutta dei «Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) e a conferire al prodotto finale le sue peculiari caratteristiche qualitative.

La specificità dei «Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) sta nel gusto saporito (leggermente dolce), nella facilità di cottura (tempi ridotti di cottura) e nella fama di questi fagioli. Queste caratteristiche qualitative rendono il prodotto particolarmente appetibile per i consumatori e contribuiscono alla sua reputazione, come dimostrano i numerosi riferimenti in siti web contenenti ricette tradizionali e in articoli di giornali locali.

Il prodotto finale deve le sue particolari proprietà alla combinazione dei suoli argilloso-calcarei con la coltivazione in asciutta, senza dimenticare le condizioni climatiche durante il periodo di maturazione e le tecniche di coltivazione che da un secolo i produttori locali si tramandano di padre in figlio.

Il gusto saporito (leggermente dolce) del prodotto dipende dall'elevato contenuto di carboidrati della varietà nana di fagioli secchi selezionata dai produttori locali, adattata alla regione, e alle tecniche di coltivazione in asciutta. L'elevato contenuto di carboidrati conferisce a questi fagioli un gusto leggermente dolce. La qualità del seme è inoltre influenzata dal genotipo della varietà e dai fattori ambientali durante la crescita della pianta e la maturazione del seme.

I consumatori apprezzano i «Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) per la facilità e i tempi ridotti di cottura. Questa caratteristica — di grande importanza per i consumatori — è da attribuire all'elevato contenuto di carboidrati. Studi scientifici hanno dimostrato che un elevato contenuto di carboidrati riduce i tempi di cottura in quanto favorisce l'assorbimento dell'acqua nei fagioli durante la cottura, che di conseguenza si attaccano meno tra loro e sono meno duri. Secondo pubblicazioni scientifiche, l'elevato contenuto di carboidrati dei «Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) può essere attribuito alla coltivazione in asciutta praticata in questa zona geografica delimitata e allo specifico genotipo dei fagioli da semina. In sostanza, la coltivazione in asciutta attiva in questa varietà di «Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou), resistente alle condizioni di stress idrico, un meccanismo che permette un efficace trasporto del saccarosio dalle foglie della pianta ai baccelli, favorendo una sintesi e un'elevata concentrazione dei carboidrati nei semi dei fagioli. La maturazione dei semi è influenzata dalle condizioni pedoclimatiche della zona geografica delimitata e dalle tecniche di coltivazione tradizionali. Le precipitazioni prima della semina consentono ai terreni argilloso-calcarei della zona di trattenere l'umidità necessaria. Durante il periodo di maturazione e di raccolta dei «Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου / Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» (Fasolia Kattavias Rodou / Lopia Kattavias Rodou) le temperature sono miti: questa varietà nana di fagioli secchi presenta una maturazione precoce rispetto ad altre (il periodo di maturazione va generalmente da metà giugno a fine giugno) che consente la coltivazione in asciutta, evitando le alte temperature dei mesi di luglio e agosto. Inoltre la preparazione del terreno (due arature) prima della semina migliora la capacità del suolo di trattenere l'umidità e le sostanze nutritive per sfruttare al meglio le piogge a venire. Il fatto che i produttori selezionino le sementi autoprodotte che saranno utilizzate per la semina successiva contribuisce alla maturazione dei semi, dato che queste sementi della varietà nana sono perfettamente idonee alle condizioni pedoclimatiche della zona e alla coltivazione in asciutta.

La reputazione del prodotto dipende dalle specifiche caratteristiche organolettiche di questo fagiolo — ovvero, gusto saporito (leggermente dolce) e facilità di cottura (tempi ridotti di cottura) — che possono essere attribuite alle specificità della zona geografica in questione. La reputazione acquisita da questi fagioli è attestata da molti articoli e riferimenti nelle testate locali di Rodi che ne celebrano il gusto saporito, nonché dalla sagra della zuppa di fagioli nella zona di Cattavia che attira annualmente numerosi visitatori e operatori locali e che viene ormai organizzata da diversi anni grazie alla fama di cui gode il prodotto nella comunità locale. La sua reputazione è altresì attestata dai

riferimenti nella stampa specializzata e nei libri di cucina. L'edizione del 12 marzo 2016 del quotidiano locale «*Η Ροδιακή*» (I Rodiaki) allude alla fama del prodotto con il titolo «Il trionfo dei 'Λόπια Κατταβιάς' (Lopia Kattavias)» nell'ambito di una mostra turistica organizzata a Berlino dalla regione dell'Egeo meridionale e per il successo riscontrato dai «Λόπια Κατταβιάς Ρόδου» (Lopia Kattavias Rodou) in una cena offerta ai rappresentanti dei media. Un altro riferimento alla reputazione del prodotto è stato pubblicato il 17 ottobre 2017 dal medesimo quotidiano locale che recita: «*Ι Λόπια Ρόδου* (Lopia Rodou) "conquistano" il mercato»: «Grazie al loro gusto saporito e al loro specifico valore nutrizionale, i *Λόπια Κατταβιάς* (Lopia Kattavias) "conquistano" i consumatori ed entrano in forza nel mercato delle leguminose ...».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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