

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko:

Stowarzyszenie Producentów Fasoli w Nowym Korczynie

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

ul. Krakowska 1,
28-136 Nowy Korczyn

3. Adres do korespondencji:

ul. Krakowska 1,
28-136 Nowy Korczyn

Telefon: +48 601 575 652

Faks: +48 41 37 71 044

E-mail: piekny_jas_korczynski@op.pl

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Wiesław Trela

5. Grupa:

Stowarzyszenie Producentów Fasoli w Nowym Korczynie. Obecnie skupionych jest w nim 1500 producentów fasoli.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

fasola korczyńska

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia czy jako oznaczenia geograficznego.

1) nazwa pochodzenia

2) oznaczenie geograficzne

X

3. Kategoria:

Grupa - 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

4. Opis:

Pod nazwą *fasola korczyńska* mogą być sprzedawane wyłącznie suszone nasiona fasoli wielokwiatowej „Piękny Jaś” miejscowych odmian biczukowych, nazywanych „Jasiem

Karłowym” (*Phaseolus coccineus* /syn. *Phaseolus multiflorus*) przeznaczone do spożycia przez ludzi.

Charakterystyka fizyczna:

- Barwa biała, typowa dla zdrowych nasion,
- Nasiona duże lub bardzo duże – od 60 do 90 nasion w 100 gramach fasoli, o długości nie mniejszej niż 18 mm i szerokości nie mniejszej niż 10 mm.
- Bardzo cienka okrywa nasienna,
- Zapach - naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów,
- Nasiona czyste, całe, zdrowe, dojrzałe, dobrze wykształcone, suche bez zanieczyszczeń, niewyschnięte, bez otworów spowodowanych przez owady, wolne od niebezpiecznych chorób, nieokazujące jakiegokolwiek pogorszenia lub wzrostu pod wpływem temperatury.

Charakterystyka chemiczna:

- Wilgotność – nie więcej niż 18%,
- Zawartość białka – nie mniej niż 22%,

Cechy organoleptyczne i kulinarne:

- Bardzo delikatny, łagodny i pozbawiony goryczy smaku,
- Czas gotowania nie przekraczający 40 min.,
- Nasiona nie rozsypują się w wyniku gotowania i są pozbawione mączystej struktury.

Minimalne wymagania w stosunku do nasion przed zapakowaniem:

nasiona połamane (połowa całego ziarna) do 0,1 %,

- a) nasiona wyschnięte do 0,1%,
- b) obca materia do 0,05 % (maksymalna ilość ziemi 0,02 %),
- c) nasiona zbutwiałe i spleśniałe nie więcej niż 0,2%,
- d) zawartość nasiona fasoli o nie jednolitej barwie nie więcej niż 0,6%.

- jednakże w sumie nasiona fasoli, które nie spełniają określonych wymagań nie może być więcej niż 1,05 % liczonych wagowo.

Zdjęcie nr 1



Ziarna fasoli „Piękny Jaś” odmiany biczykowej („Jaś Karłow”) (*Phaseolus coccineus*).

5. Obszar geograficzny:

Fasola korczyńska może być wytwarzana w województwie świętokrzyskim na obszarze gmin Nowy Korczyn, Wiślica, Solec Zdrój i Pacanów w powiecie buskim oraz gminy Opatowiec w powiecie kazimierskim.

6. Dowód pochodzenia:

1. Całość procesu produkcyjnego podlega specjalnemu systemowi kontroli. Umożliwia on całkowite śledzenie produktu. Chronionym Oznaczeniem Geograficznym: „fasola korczyńska” mogą być znakowane tylko te produkty, które całkowicie spełniają każdy z następujących warunków:
 - a) Zostały wytworzone na obszarze geograficznym określonym w pkt. 5 zgodnie z opisaną metodą produkcji i posiadające cechy określone w opisie;
 - b) Ich producenci zobowiązali się pisemnie przestrzegać specyfikacji;
 - c) Ich producenci przekazali niżej wymienione informacje do Stowarzyszenia Producentów Fasoli w Nowym Korczynie.
2. Producenci, którzy chcą korzystać z chronionej nazwy są zobowiązani do zgłoszenia tej informacji do Stowarzyszenia Producentów Fasoli w Nowym Korczynie.
3. Przekazują oni stowarzyszeniu informacje o powierzchni i lokalizacji upraw fasoli. Zmiany w wymienionych informacjach powinny być dokonywane przed 1 marca danego roku. Producenci, którzy po raz pierwszy chcą wykorzystywać chronioną nazwę powinni zgłosić się do ww. stowarzyszenia nie później niż do 1 marca danego roku. W przypadku zgłoszenia chęci uczestnictwa lub lokalizacji nowych plantacji - po terminie, chroniona nazwa może być wykorzystywana dopiero od następnego roku.
4. W Stowarzyszeniu Producentów Fasoli w Nowym Korczynie zawsze powinien znajdować się aktualny spis producentów wytwarzających wytwarzaniem „fasoli korczyńskiej” oraz aktualna lokalizacja upraw fasoli. Do spisu może zostać wpisany podmiot, którego działki, na których jest uprawiana „fasola korczyńska” nie są mniejsze niż 0,20 ha.
5. Uprawy fasoli otrzymują numery rejestracyjne (numery działek). Skrzynki lub indywidualne opakowania fasoli oznacza się specjalnymi etykietkami zawierającymi odniesienie do miejsca pochodzenia (kod producenta, datę zebrania danej partii). Dokumenty znajdujące się w stowarzyszeniu oraz u producentów powinny zagwarantować możliwość odtworzenia historii produktu.
6. Każdy z producentów prowadzi również rejestr, w którym zapisuje następujące dane:
 - wielkość produkcji, sprzedaży oraz odbiorcę produkcji w danym roku
 - powierzchnie i numery działek, na których są uprawy fasoli
7. Wszystkie podmioty zajmujące się skupem „fasoli korczyńskiej” i dalszym jej konfekcjonowaniem pod chronioną nazwą muszą poinformować o tym Stowarzyszenie Producentów Fasoli w Nowym Korczynie. Podmioty te muszą być w stanie wykazać dostawców, ilość oraz pochodzenie fasoli, muszą też wykazać odbiorców i ilości sprzedanej im fasoli. Podmioty te muszą być w stanie również wykazać związek pomiędzy ilością fasoli skupionej a ilością fasoli sprzedanej.

8. W przypadku, gdy organ kontrolny stwierdzi niezgodności, występujące choćby na jednym etapie łańcucha produkcyjnego, produkt nie będzie mógł być wprowadzony do obrotu pod chronioną nazwą. Za niezgodność uważa się również niemożność wykazania przez podmiot skupujący i dalej sprzedający chronioną fasolę, iż pod nazwą „fasola korczyńska” jest sprzedawana chroniona fasola.
9. Producenci są zobowiązani do spełniania warunków określonych w pkt 6 ust 1) lit a) od momentu wysłania wniosku o rejestrację do Komisji Europejskiej, producenci są zobowiązani do spełniania warunków określonych w pkt. 6. ust. 1 lit. b) i c), nie później niż trzy miesiące od momentu pierwszej publikacji wniosku o rejestrację w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.

7. Metoda produkcji:

1. Podłoże

Uprawy fasoli muszą znajdować się na obszarze geograficznym określonym w pkt 5 na glebach kompleksu pszenno-buraczanego, należących do klasy I, II lub III. Optymalne pH gleby pod uprawę fasoli wynosi od 6,0 do 6,8. Fasola nie może być uprawiana na glebach zbyt lekkich oraz zbyt ciężkich, zlewnych.

2. Przedplony

Jako przedplon nie można uprawiać roślin motylkowych i traw. Najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy przedplonem jest cebula, pomidory, warzywa kapustne, okopowe i zboża.

3. Siew

Ze względu na panujące na tym obszarze warunki klimatyczne siew fasoli powinien odbywać się przed 8 maja. Fasolę sieje się ręcznie lub siewnikami (zdjęcia nr 2 i 3) do tego przystosowanymi, w rzędach. Odległości pomiędzy roślinami powinny wynosić, co najmniej 25 cm. Do jednego dołka wkłada się zazwyczaj 3-4 ziarna. Odległość między rzędami nie powinna być mniejsza niż 55 cm. Optymalna głębokość wysiewu powinna wynosić 4-5 cm dla gleb lżejszych i 2-3 cm dla gleb cięższych. Bardzo często zaprawia się ziarna przed siewem. Do siewu wykorzystuje się zazwyczaj własny materiał siewny.

Zdjęcie nr 2



Mechaniczny siew fasoli.
Zdjęcie nr 3



Ręczny siew fasoli.

4. Nawożenie

Rodzaj nawożenia i jego dawki zależą od typu gleby i zawartości w niej substancji organicznej i jest ustalana indywidualnie przez każdego producenta. Na glebach uboższych zaleca się uprawę fasoli w pierwszym roku po nawożeniu obornikiem w ilości do 50 t/ha. Nawożenie musi być wykonywane zgodnie z zasadami dobrej praktyki rolniczej.

5. Zabiegi

Ważnym zabiegiem przy uprawie fasoli jest jej odchwaszczanie a także dokarmianie dolistne, które wpływa pozytywnie na jakość uzyskiwanych nasion. Stosuje się wyłącznie środki dopuszczone przez Instytut Ochrony Roślin.

6. Zbiór i suszenie

Przy ciepłej słonecznej pogodzie fasola dojrzewa pod koniec sierpnia lub w pierwszych dniach września. W latach niesprzyjających, przy dużych opadach deszczu i chłodnej pogodzie, dojrzewanie przedłuża się. Zbiór przeprowadza się dwuetapowo. Zbiór dokonuje się poprzez wycięcie całych roślin. Po wycięciu roślin, należy je dosuszać na drewnianych kozłach (krosnach). Suszenie to może odbywać się wyłącznie w sposób naturalny w przewiewnym miejscu na świeżym powietrzu (zdjęcia 4 i 5). Z jednego hektara uprawy nie można zebrać więcej niż 2 t fasoli.

Zdjęcie nr 4



Suszenie fasoli na krosnach

Zdjęcie nr 5



Konstrukcja krosna do suszenia fasoli.

7. Omlot

Wysuszone fasole poddawana jest procesowi młócenia w celu wyłuskania ziaren ze strąków. Wybór metody młócenia jest w bardzo dużym stopniu uzależniony od wiedzy i umiejętności producenta. Bardzo istotnym czynnikiem wyboru metody młócenia jest wilgotność ziaren fasoli.

8. Przebieranie

Wymłócone nasiona należy przebrać w celu usunięcia ziaren uszkodzonych lub zdeformowanych. Nasiona przebiera się ręcznie. Przebrane nasiona mogą być jeszcze podsuszane.

9. Przechowywanie

Po podsuszeniu nasiona są ręcznie sortowane w celu usunięcia ciał obcych, nasion złamanych i zniszczonych oraz nasion innych odmian, wkładane do worków i przechowywane w higienicznych warunkach.

Fasola powinna być przechowywana w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, wolnych od szkodników i obcych zapachów. W pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania nasion fasoli zalecana jest wilgotność powietrza wynosząca 65% oraz temperatura nieprzekraczająca 10°C.

10. Transport

Środki transportu używane do przewozu fasoli powinny być czyste, suche, wolne od szkodników i obcych zapachów.

Wszystkie podejmowane działania i zabiegi opisane w metodzie produkcji wykonywane są zgodnie z dobrą praktyką rolniczą.

8. Związek z obszarem geograficznym:

Związek Naturalny

Obszar określony w pkt. 5. (czyli obszar pięciu gmin: Nowy Korczyn, Wiślica, Opatowiec, Solec Zdrój, Pacanów) położony jest w południowej części makroregionu Niecki Nidziańskiej oraz na Nizinie Nadwiślańskiej. Obszar ten położony jest w dolinie Nidy wzdłuż rzeki Nidy, a jego południowa część przy ujściu Nidy do Wisły.

Obszar ten znajduje się na rozległym obniżeniu pomiędzy Wyżyną Krakowsko-Częstochowską, a Wyżyną Kielecko – Sandomierską. Wymienione wyżyny stanowią naturalną przeszkodę chroniącą region opisany w pkt 5, dzięki czemu panują tu łagodniejsze warunki niż na terenach sąsiednich. Oprócz tego, że obszar jest położony pomiędzy tymi wyżynami to także charakteryzuje się różnicami w wysokościach względnych wynoszących powyżej 50 m. Ukształtowanie powierzchni ma istotny wpływ na wiatry występujące na tym terenie. Przeważają bardzo słabe, o prędkości poniżej 5 m/sek. Wiatry silne (o prędkości powyżej 10 m/sek) występują bardzo rzadko i zazwyczaj w zimie. Słabe wiatry bardzo sprzyjają uprawie fasoli. Średnie nasłonecznienie na tym terenie trwa około 6 godzin dziennie

i jest jednym z wyższych w całym województwie świętokrzyskim. Obszar charakteryzuje się również dosyć rozbudowaną siecią wodną opartą o Wisłę i Nidę oraz wysokim poziomem wód gruntowych. Średnia roczna wilgotność względna powietrza na tym obszarze wynosi około 79%. Obszar ten charakteryzuje się również ograniczoną wielkością opadów, co znacznie odróżnia go od obszarów sąsiednich. Roczna suma opadów wynosi tu poniżej 550 mm. Gleba na tym obszarze bardzo często charakteryzuje się pH w przedziale od 6,0 do 6,8. Początek wegetacji przypada od 1 kwietnia i trwa ona do 4 listopada. Trwała pokrywa śnieżna zaczyna się tworzyć około 24 listopada, a zanika około 18 marca. Udział gleb dobrych (I, II i III klasy) wynosi 45 % wszystkich gleb.

Fasola jest rośliną ciepłolubną i wymaga stanowiska słonecznego - osłoniętego od wiatru, żyznej gleby, przewiewnej, o odczynie lekko kwaśnym lub zbliżonym do obojętnego. Obszar, na którym wytwarzana jest „fasola korczyńska” jest położony na brzegach rzeki Nidy i przy ujściu Nidy do Wisły (gminy: Nowy Korczyn, Wiślica, Opatowiec, Solec Zdrój, Pacanów) i ze względu na panujące tu warunki jest doskonałym miejscem do uprawy i rozwoju fasoli.

Związek Historyczny i Renoma

Fasola w okolicach Nowego Korczyna jest uprawiana od bardzo dawna. Najszybszy rozwój produkcji fasoli w okolicach Korczyna związany jest z okresem wylewania Nidy pod koniec lat 50. ubiegłego wieku. Powodzie te zniszczyły istniejące uprawy. Na zalanych obszarach zaczęto sadzić masowo fasolę. Najpopularniejszą odmianą fasoli na tym obszarze był Piękny Jaś karłowaty biczykowy. Warunki uprawy tej odmiany były tak dobre i uzyskiwano tu tak dorodne okazy fasoli, że odmianę pochodzącą z tego regionu zaczęto nazywać „fasolą korczyńską”. Nazwa pochodzi od nazwy gminy Nowy Korczyn. Uprawy fasoli rozprzestrzeniły się na obszarze, na którym można było uzyskać jej odpowiednią jakość i pożądane parametry. Obszar ten obejmuje obecnie pięć gmin: Nowy Korczyn, Wiślica, Opatowiec, Solec Zdrój, Pacanów. Historia upraw fasoli na tym obszarze była opisywana w wielu publikacjach. W opracowaniu pt. *Uprawa fasoli na nasiona* przygotowanym przez Pana inż. Krzysztofa Szelągowskiego i wydanym przez WOPR Modliszewice w 1988 r. czytamy:

W województwie kieleckim najkorzystniejsze warunki do uprawy fasoli istnieją w jego południowej części. W początkach lat osiemdziesiątych blisko 50% arealu uprawy fasoli całego województwa znajdowało się w gminie Nowy Korczyn. Z tego około 80 % powierzchni zasiewów zajmowała fasola biczykowa – Piękny Jaś, pozostałą część stanowiły odmiany średnionasienne, także o nasionach kolorowych. Taka koncentracja uprawy fasoli na suche nasiona możliwa była dzięki zapewnionym rynkom zbytu, zorganizowanym przez Gminną Spółdzielnię „SCh” w Nowym Korczynie.

Eksport fasoli z w/w Gminnej Spółdzielni wynosił w 1986 r. – 420 ton, 1987 r. – 836 ton. Ostatnie lata wskazują na dalsze zainteresowanie wzrostem uprawy fasoli w gminach sąsiednich, a także w innych rejonach województwa kieleckiego.

W materiałach i publikacjach są także omawiane prace nad fasolą pochodzącą z rejonu Nowego Korczyna –np. w ww. opracowaniu pt. *Uprawa fasoli na nasiona*:

Fasola to jest uprawiana w rejonie Nowego Korczyna od przeszło trzydziestu lat. Do badań nad fasolą przystąpiono w 1980 r. w Zakładzie Warzywnictwa IPO-AR Lublin.

Długą tradycję uprawy fasoli na opisywanym terenie potwierdzają również relacje plantatorów. Na przykład Pani Irena Korczak, w swoim gospodarstwie rolnym położonym we wsi Pawłów, uprawiała fasolę od 1964 r. Pracowała w GS „Sch” w Brzostkowie, która prowadziła skup tejże fasoli. Po połączeniu GS Nowy Korczyn skup trwał w dalszym ciągu, fasola była wysyłana do krajów Zachodniej Europy. Również Pan Edmund Wróblewski wspomina swoją pracę na stanowisku kasjera w Banku Spółdzielczym w Nowym Korczynie, Kasa w Brzostkowie, od roku 1963 wypłacał ludziom pieniądze za sprzedaną fasolę Jaś Karłowcy. Pan Stefan Jasiak, wieloletni Prezes Zarządu Gminnej Spółdzielni, wspomina:

Skupem tejże fasoli zajmowała się Gminna Spółdzielnia „Sch” w Nowym Korczynie i Brzostkowie od 1959 roku. Ja to potwierdzam, gdyż od 1954 roku rozpocząłem pracę w spółdzielczości i pracowałem bez przerwy do czasu odejścia na wcześniejszą emeryturę. Co roku obie te spółdzielnie kupowały fasolę tzw. korczyńską w różnych ilościach, a było to rocznie 1.500 ton do 2.500 ton, były też lata, kiedy kupowano mniejsze ilości. Oprócz Spółdzielni fasolę kupowały i kupują nadal różne firmy prywatne. Według mojego rozeznania prywatni handlarze w tamtych latach kupowali rocznie w granicach 350-500 ton. Ja znam dokładnie uprawę Fasoli Korczyńskiej tzw. Jaś Karłowcy, ponieważ pracowałem w GS na różnych stanowiskach, przez 5 lat byłem Głównym Księgowym a przez 30 lat Prezesem Zarządu Gminnej Spółdzielni. Dzięki uprawie tejże fasoli przez rolników Gminna Spółdzielnia skupując ją osiągała znaczne zyski a rolnicy mieli zapewniony zbyt. To, co podaję mogą potwierdzić wszyscy rolnicy nie tylko w Gminie Nowy Korczyn, ale też w województwie świętokrzyskim. Po odejściu na emeryturę od 1994 roku założyłem rodzinną spółkę w Nowym Korczynie i zajmujemy się głównie skupem fasoli od rolników i jej eksportem w ilościach 500-600 ton rocznie.

Zachowały się również liczne dokumenty dotyczące „fasoli korczyńskiej” i świadczące o uprawie fasoli na tym terenie pochodzące z różnych lat. Dokumenty skupu, kwity dostawy, druki rozliczenia z rolnikami potwierdzają m.in. ilości sprzedanej fasoli oraz ich ceny.

Wymienione dokumenty potwierdzają, iż produkcja fasoli na tym obszarze była zorganizowana i rozbudowana. Dokumenty potwierdzają również, że produkt ten występował na tym obszarze i że był on istotnym elementem lokalnej społeczności.

Wysoka jakość, delikatny smak oraz bardzo dobre warunki uprawy wpływały na rosnącą popularność „fasoli korczyńskiej”. Jakość i renoma potwierdzał wzrastający poziom upraw tego produktu a także uczestnictwo w licznych konkursach. Popularność Renome „fasoli korczyńskiej” potwierdza np. otrzymana w 2004 r. pierwsza nagroda „PERŁA” w ogólnopolskim konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo. Całe to wydarzenie oraz historia fasoli została opisana np. w Tygodniku Ponidzia z dnia 26 października 2004. W artykule *Najlepszy świętokrzyski produkt regionalny* czytamy:

„Fasola korczyńska na Międzynarodowych Targach Rolniczych Polagra-Farm 2004 w Poznaniu otrzymała „PERŁĘ” najwyższy certyfikat – odznaczenie w skali Polski w zakresie dziedzictw kulinarnego.

Fasola jest rośliną ciepłolubną. Dla tego rodzaju uprawy grunty wzdłuż brzegów Wisły i Nidy oraz warunki pogodowe panujące w całym cyklu od kiełkowania aż po zbiory sprawiły, że produkt „od zawsze” tu uprawiano nabywając sprawności, doświadczenia w produkcji. W latach 80. połowa arealu województwa, na którym była uprawiana, znajdowała się na terenie właśnie gminy Nowy Korczyn. Ale aby w ostatnim czasie nabrała aż takiego – zaskakuje i jednocześnie bardzo cieszy gospodarzy ternu, rolników parających się uprawą, firmę „Fasolex” zajmującą się obróbką i dystrybucją na rynki nie tylko krajowe.

Cudze chwalimy swego nie znamy, sami nie wiemy, co posiadamy. To określenie jak ułał pasuje do naszych polskich gustów, które nie bardzo doceniają wartość tego produktu. Zachodni odbiorcy i konsumenci uznając jej bogatą wartość białka, witamin z grupy B - odbierają ją na przysłowiowym „pniu”, oczywiście wymagają, aby produkt spełniał bardzo rygorystyczne normy UE. To wymusza na nas odpowiednie ustawienie produkcji, segregacji, dostarczania, pakowania pod normy...

...staliśmy się jednym z ważnych elementów promocyjnych Polski na arenie europejskiej, co dodaje smaku naszej kapitalnej fasoli. Początkiem tej dynamicznie rozwijającej się promocji Korczyńskiego skarbu były działania Izy Andruszkiewicz, nauczycielki gimnazjum w Nowym Korczynie, opiekuna szkolnego Klubu 4 H poszukującej wraz z członkami klubu, uczniami gimnazjum, starych babcinych przepisów na przyrządzanie fasoli, Małgorzaty Donoch z WODR Modliszewice, które przy wsparciu Wójta Gminy Janusza Gajdy pokazały w roku ubiegłym na konkursie w Modliszewicach Korczyńską fasolę z miodem, ziołami, kulki fasolowe smażone w oleju. Oferta przyjęta została z ogromnym aplauzem, chwalona przez smakoszy i – zaowocowała drugim miejscem w rywalizacji. To sprawiło, że już na serio inicjatorce fasolowej ekspansji na stoły kraju i Europy w ścisłej współpracy z p. Jasiakiem zabrały się za poszukiwanie, odkurzenie wiekowych przepisów dań z fasolą w roli głównej. Firma „Fasolex” działająca na rynku od 1993 roku, zajmująca się eksportem głównie fasoli na rynek europejski podjęła wyzwanie włączenia się do ekspansji promocyjnej nie tylko surowca, ale w równej mierze wytworów przetworzonych, w tym głównie potraw z niej wykonanych. I to był początek sukcesu potwierdzonego na tegorocznej Polagrze najwyższym krajowym certyfikatem z zakresu narodowego dziedzictwa kulinarnego.

Czy korczyński, regionalny produkt kulinarny z fasolą w roli głównej może być prawdziwym hitem eksportowym – wszystko wskazuje, że tak.

A oto komentarz autora tego artykułu - Pana Roberta Gwóździa:

Jak zapamiętałem, moja babcia urodzona w Nowym Korczynie w początku XX wieku przywiozła ze sobą cały zestaw kulinarny przekazany jej przez jej matkę i babkę oparty na fasoli Korczyńskiej, racząc nas, co rusz innymi potrawami z tego warzywa. Najbardziej jednak zapamiętałem w smaku i treści - kapustę grochem w dwóch wydaniach – wigilijnej (takiej wynotowanej o niezapomnianym smaku i aromacie) i nazywałem to „siłowej”. Tą drugą babcia przygotowywała specjalnie w czasie intensywnego wysiłku fizycznego przy ciężkich pracach polowych, budowlanych i innych. Dla mnie – jak pamiętam było to coś wyjątkowego a sił

miałem rzeczywiście „za dwóch” szybko regenerują ich ubytek. Poza tym nie spotkałem od dawna w domowych kuchniach placka fasolowego i kilku jeszcze innych dań, jakimi moja nieżyjąca dziś babcia zaskakiwała w swoim wydaniu. To wszystko umiała ze słownych przekazów rodzinnych od wielu pokoleń i nie mogę sobie darować, że nie są spisane i nie można ich dziś powielać. Mogę jedynie zaręczyć – wszystkie razem przepyszne, treściwe i zdrowe. Z całym szacunkiem odnoszę się do inicjatywy, uporu grupy osób, członków Klubu 4 H w odtwarzaniu starych przepisów na tradycyjną Korczyńska fasole przetworzoną.

Wzmianki o całym konkursie oraz o eliminacjach zostały opisane również w innym artykule pt. *Potem ćmaga*:

KOŃSKIE. Kulinarne dziedzictwa regionu nie trzeba się wstydzić. Przeciwnie – warto sięgnąć do kuchni naszych babć i dziadków. W Konatach odrestaurowanej bramy modliszewickiego dworu obronnego swoje kulinarne pyszności pokazali uczestnicy IV edycji konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo”. Zgłoszono 26 potraw przygotowanych według starych receptur. Stoły uginały się od kozich serów, kielbas, staropolskich szynek, spyroków, podplomyków. Było stoisko z winem gronowym własnej produkcji i lekarstwem na wszelki dolegliwości – ćmagą.

Jury pod przewodnictwem red. nacz. „Modnej Gospodyni” Izabelli Byszewskiej kilka godzin smakowało potrawy, po czym przyznało miejsca, dyplomy i nagrody. Potrawy oceniano w kategoriach: produkty i przetwory zwierzęce, produkty i przetwory roślinne, napoje, przetwory mieszane. Pierwsze miejsca w poszczególnych klasach zajęli: Kazimiera i Jerzy Grzejszczykowie ze Śniadki w Gminie Bodzentyn za szynkę wiejską ze spyrką; Grupa Producentów Dobry Sad z Szydłowa za suszoną śliwkę szydlowską; Magdalena Kapłań z Faliszowic, Gm. Samborzec za sandomierskie wino gronowe; Zbigniew Zych i Paweł Piątek z Buska Zdroju za farsz z fasoli. (...). Nominacjami do ogólnopolskiego konkursu „Perły 2004” uhonorowani zostali: Stefan Jasiak i spółka Fasolex z Nowego Korczyna za fasolę korczyńską (...)

„Fasola korczyńska” została również opisana pod numerem 47 w Katalogu pt. „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – produkty regionalne i lokalne w Polsce 2004” wydanym przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego.

O renomie i znaczeniu produktu, jakim jest „fasola korczyńska” dla miejscowej ludności świadczą m.in. opracowania etnograficzne dokumentujące jego tradycję. Przykładem może być scenariusz *Szopki po Parchocku* opracowanej w grudniu 1990 i przedstawionej w styczniu 1991 roku miejscowej publiczności w remizie strażackiej w Parchocinie w gminie Nowy Korczyn. Była to szopka przedstawiana przed dziećmi dla miejscowej ludności. Jedyne wzmianki o produktach żywnościowych, jakie się tam znalazły dotyczyły właśnie fasoli:

...Rolnik I

*Ach ten urząd to piekielny stwór
Trzeba mieć pieniędzy wór
Chyba to tak będzie*

*Że traktor kupię na giełdzie
I nasieje fasoli ze sześć mórg
Żeby tych pieniędzy zebrać mógł.*

Rolnik II

*Przywiózł do GS fasoli ze trzy tony
A miał towar wyważony
Lecz wagowy mu wymyśla
Że za mała, że za mokra
A, że słuchać było przykro
Aż na koniec poszedł spór
Bo sąsiadowi brakło fasoli wór...*

Opis historii regionu oraz wzmianki na temat znaczenia fasoli w tradycji obszaru można znaleźć również w innych materiałach np. *Domy i dwory*, Ł. Gołębiwski, za: www.fasolex.pl :

Zbierając przepisy na najstarsze potrawy naszej gminy, a zarazem Ponidzia zauważyliśmy, że potrawa charakterystyczna dla jednej miejscowości, mogła być właściwie nieznana w drugiej. Typowymi potrawami na pewno jest chleb, podplomyk, garus, postna kapusta, potrawy z ziemniaków i fasoli. My jednak chcieliśmy wybrać potrawę najstarszą i taką, która będzie wykonana z rośliny uprawianej u nas od bardzo dawna. Od dłuższego czasu zbieramy przepisy na potrawy z fasoli od mieszkańców naszej gminy.

Za jedną z najstarszych upraw na Ponidziu można uznać fasolę. O fasoli wiemy, że jest ona uprawiana tutaj prawdopodobnie już od XVI wieku. Fasolę Jaś karłowy (nazywaną nowokorczyńską) zaczęto uprawiać na szeroką skalę w latach 70-tych XXw. W widłach Wisły i Nidy. Fasola jest rośliną ciepłolubną i bardzo wymagającą w stosunku do temperatury. W tej części Ponidzia występuje mikroklimat charakteryzujący się dłuższym niż w okolicznych obszarach okresem wegetacji, wyższymi średnimi temperaturami, szczególnie w miesiącach wiosennych. Warunki te sprzyjają uprawie fasoli Jaś. Mało jest obszarów w Polsce, gdzie urośnie i wyda plon.

W latach 80-tych XXw. Produkcja fasoli na terenie naszej gminy stała się głównym źródłem dochodów rolników. Wydaje się, że fasola jest wciąż niedoceniana jako składnik diety. Ma dużo białka, jest jednym z bogatszych źródeł witamin z grupy B. Jest sycącą i może doskonale zastępować dania mięsne.

Potrawą charakterystyczną i według rozmów z naszymi dziadkami i rodzicami najstarszą z fasoli jest " Kapusta z fasolą". Dawniej chłopci idąc na cały dzień do pracy zabierali między innymi właśnie taką potrawę. Dawala im siłę do pracy. Dawniej "Kapusta z fasolą" była podawana jako zwykły posiłek, dzisiaj, co raz częściej występuje na Ponidziu jako potrawa wigilijna. Chcemy biorąc udział w promowaniu produktów z fasoli promować nasz region. Proponujemy swój przepis: Naleśniki z fasolą...

...W województwie świętokrzyskim najkorzystniejsze warunki do uprawy fasoli istnieją w jego południowej części. W latach osiemdziesiątych blisko 50% areалу uprawy fasoli całego województwa znajdowało się w gminie Nowy Korczyn. Uprawę fasoli można uznać za jedną z najstarszych upraw na Ponidziu.

W celu potwierdzenia renomy produktu, jakim jest „fasola korczyńska” przeprowadzono badanie etnograficzne dokumentujące tradycję pochodzenia tego produktu wśród mieszkańców opisywanego obszaru. Zgodnie z uzyskanymi wynikami 72% ankietowanych, do przygotowywania produktów na bazie fasoli, wykorzystuje fasolę pochodzącą z własnych upraw, 15 % uzyskuje je w wyniku wymiany z sąsiadami a 13% kupuje fasolę na targu. Ankietowani zostali również poproszeni o wskazanie potraw do produkcji, których wykorzystują fasolę. Wśród wymienionych znalazły się kapusta z fasolą, zupa z fasoli, na sucho / sypko, fasola z przecierem pomidorowym, fasola z miodem, placki z fasolą, naleśniki z fasolą, masa marcepanowa, fasolaki, kotlety z fasoli, puree z fasolą, fasola po kielecku, fasola po bretońsku oraz inne. Badano również, w jaki sposób przekazywane są przepisy dotyczące przygotowywania fasoli. 39,24 % badanych wskazało babcię, 34,18 % matkę, a 5,06 % prababcię jako źródło przepisów. Na pytanie, kiedy ostatni raz była przygotowywana fasola aż 78,7 % zaznaczyło, iż były przyrządzane w „ostatnich dniach”. Należy również zaznaczyć, iż ankietowani podawali również liczne wierzenia związane z fasolą np. że fasola nadaje się do leczenia, że trzeba ją mieszać drewnianą łyżką czy że fasola może zastępować potrawy mięsne.

Renomę i znaczenie gospodarcze „fasoli korczyńskiej” dla opisywanego obszaru obrazuje liczba członków Stowarzyszenia Producentów Fasoli w Nowym Korczynie, poziom produkcji i poziomu upraw fasoli oraz informacje dotyczące eksportu tego produktu.

W ciągu ostatnich 50 lat uprawa fasoli korczyńskiej zajmowała znaczące miejsce na rynku Polskim. Uprawy fasoli korczyńskiej osiągnęły stały poziom powierzchni uprawnej i produkcji. Wiedza, tutejszych rolników, dotycząca zasad uprawy oraz świetne warunki klimatyczne pozwalały na pozyskiwanie produktów wysokiej jakości. Na opisywanym obszarze geograficznym jest w sumie 5720 gospodarstw rolnych. Biorąc po uwagę, że Stowarzyszenie Producentów Fasoli w Nowym Korczynie liczy obecnie 1500 członków, to świadczy to o dużym znaczeniu uprawy fasoli dla mieszkańców tego regionu. Charakterystyczne dla tego obszaru jest znaczne rozdrobnienie gospodarstw. Udział gospodarstw o areale od 1 do 10 ha, w ogólnej liczbie gospodarstw, wynosi 91 %. We władaniu tych gospodarstw znajduje się 75 % wszystkich użytków rolnych na tym obszarze.

Pod nazwą „fasola korczyńska”, zgodnie z pkt 4, sprzedawana jest wyłącznie fasola „Piękny Jaś” biczukowy (zwana „Jasiem Karłowym”) z obszaru określonego w pkt 5. Należy zwrócić uwagę, iż w Polsce uprawa fasoli jest skoncentrowana w trzech miejscach. W okolicach Nowego Korczyna, w Dolinie Dunajca oraz w okolicach Sandomierza. Renomę „fasoli korczyńskiej” na tym obszarze potwierdzają informacje dotyczące wielkości upraw tejże fasoli. Szacuje się, iż z 2500 ha „Jasia Karłowego” uprawianego na terytorium całego kraju w 1999 r. aż 2375 ha były zlokalizowane na obszarze opisanym w pkt 5. Prawie 95% całkowitej powierzchni uprawy tej rośliny było zlokalizowane w okolicach Nowego Korczyna. Biorąc pod uwagę rozmieszczenie poszczególnych gatunków należy stwierdzić, iż w przypadku „Pięknego Jasia” biczukowego okolice Nowego Korczyna są niekwestionowanym liderem. W odniesieniu do wielkości produkcji, na obszarze określonym w pkt 5 (np. w 1999 r.) wytworzono 4600 t. fasoli korczyńskiej. Porównując to z danymi dotyczącymi wielkości produkcji w całej Polsce (5000 ton w skali kraju) można stwierdzić, iż na obszarze tym wyprodukowano 92 %.

Wielkość uprawy „Jasia Karłowego” stanowiła na obszarze określonym w pkt 5 w 1999 r. aż 15 % wszystkich upraw. Spośród 3000 ha zajętych przez uprawę warzyw w wyznaczonym obszarze geograficznym, 2375 ha zajmuje uprawa „fasoli korczyńskiej” – „Jasia Karłowego”

biczynkowego, co świadczy o dużym znaczeniu tej uprawy. Obecnie pod uprawę „fasoli korczyńskiej” tylko w Gminie Nowy Korczyn jest przeznaczonych około 700 ha .

Renomę i wysoką jasność „fasoli korczyńskiej” potwierdza również fakt, iż jest ona z powodzeniem sprzedawana poza granicami kraju. Np. firma „Fasolex” eksportowała „fasolę korczyńską” w szczególności na rynek włoski, francuski oraz hiszpański. Do Włoch sprzedawano 40% całego eksportu a do Francji i Hiszpanii po prawie 30%. Na uwagę zasługuje również poziom eksportu fasoli korczyńskiej, który w latach 1994 – 2006 wahał się w zależności od ceny tego produktu i wynosił od 500 do 600 ton.

9. Kontrola:

Należy podać nazwę i adres oraz zadania organu lub jednostki organizacyjnej, przeprowadzających kontrolę zgodności ze specyfikacją.

Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

ul. Wspólna 30

00-930 Warszawa

Tel: +48 22 623-29-00

+48 22 623-29-01

Fax: +48 22 623-29-98

+48 22 623-29-99

Inspekcja jest odpowiedzialna za kontrolę zgodności procesu produkcji ze specyfikacją. Kontrolowane są zarówno dokumenty potwierdzające przeprowadzenie odpowiednich działań przez producentów, jak i cechy jakościowe gotowego produktu.

10. Etykietowanie:

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

12. Informacje dodatkowe:

Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

We wniosku znajdują się odwołania do następujących materiałów i publikacji:

1. *Uprawa fasoli na nasiona*, inż. Krzysztof Szelański, WOPR Modliszewice, 1988 r.
2. *Najlepszy świętokrzyski produkt regionalny*, Robert Gwóźdź, *Tygodnik Ponidzia*, 26 października 2004 r.
3. *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – produkty regionalne i lokalne w Polsce 2004*, katalog Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.
4. *Szopka po Parchocku* – scenariusz, grudzień 1990 r.

5. *Potem ćmaga*
6. *Domy i dwory*, Ł. Gołębiowski, www.fasolex.pl
7. Dokumenty wystawione plantatorom:
 - kwit dostawy zbóż, 1962 r.
 - druk rozliczenia z plantatorem, 1962 r.
 - kwity dostawy zbóż, 1966 r.
 - kwit dostawy zbóż, kwit na obowiązkowe dostawy zbóż, 1971 r.
 - kwity dostawy zbóż, 1972 i 1973 r.
 - druk rozliczenia z plantatorem, 1972 r.
 - druk – dobrowolne ubezpieczenie fasoli białej od skutków przymrozków w PZU, 1978 r.
8. Opracowanie wyników badań etnograficznych dokumentujących tradycję pochodzenia produktu regionalnego i tradycyjnego

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

„fasola korczyńska”

WE nr:

☒ CHOG ☐ CHNP

1. Nazwa

Fasola korczyńska

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Polska

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

Pod nazwą *fasola korczyńska* mogą być sprzedawane wyłącznie suszone nasiona fasoli wielokwiatowej „Piękny Jaś” miejscowych odmian biczikowych, nazywanych „Jasiem Karłowym” (*Phaseolus coccineus* /syn. *Phaseolus multiflorus*) przeznaczone do spożycia przez ludzi.

Charakterystyka fizyczna:

- Barwa biała, typowa dla zdrowych nasion,
- Nasiona duże lub bardzo duże – od 60 do 90 nasion w 100 gramach fasoli, o długości nie mniejszej niż 18 mm i szerokości nie mniejszej niż 10 mm.
- Bardzo cienka okrywa nasienna,
- Zapach - naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów,
- Nasiona czyste, całe, zdrowe, dojrzałe, dobrze wykształcone, suche bez zanieczyszczeń, niewyschnięte, bez otworów spowodowanych przez owady, wolne od niebezpiecznych chorób, nieokazujące jakiegokolwiek pogorszenia lub wzrostu pod wpływem temperatury.

Charakterystyka chemiczna:

- Wilgotność – nie więcej niż 18%,
- Zawartość białka – nie mniej niż 22%,

Cechy organoleptyczne i kulinarne:

- Bardzo delikatny, łagodny i pozbawiony goryczy smaku,
- Czas gotowania nie przekraczający 40 min.,
- Nasiona nie rozsypują się w wyniku gotowania i są pozbawione mączystej struktury.

Minimalne wymogi w stosunku do nasion przed zapakowaniem:

nasiona połamane (połowa całego ziarna) do 0,1 %,

- e) nasiona wyschnięte do 0,1%,
- f) obca materia do 0,05 % (maksymalna ilość ziemi 0,02 %),
- g) nasiona zbutwiałe i spleśniałe nie więcej niż 0,2%,
- h) zawartość nasiona fasoli o nie jednolitej barwie nie więcej niż 0,6%.

- jednakże w sumie nasiona fasoli, które nie spełniają określonych wymagań nie może być więcej niż 1,05 % liczonych wagowo.

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

Na obszarze geograficznym określonym w pkt. 4. powinny odbywać się wszystkie etapy produkcji *fasoli korceńskiej*. Uprawy muszą znajdować się na glebach kompleksu pszenno-buraczanego, należących do klasy I, II lub III. Jako przedplon nie można uprawiać roślin motylkowych i traw. Odległości pomiędzy roślinami powinny wynosić, co najmniej 25 cm. Odległość między rzędami nie powinna być mniejsza niż 55 cm. Stosuje się wyłącznie środki chemiczne dopuszczone przez Instytut Ochrony Roślin. Zbioru dokonuje się poprzez wycięcie całych roślin. Po wycięciu roślin, należy je dosuszać na drewnianych kozłach (krosnach). Są to drewniane ażurowe konstrukcje wykonane przez producentów na opisywanym obszarze geograficznym. Suszenie to może odbywać się wyłącznie w sposób naturalny w przewiewnym miejscu na świeżym powietrzu. Okres w jakim fasola poddawana jest podsuszaniu jest uzależniony od warunków atmosferycznych panujących w danym roku, a wybór odpowiedniego terminu młócenia zależy od umiejętności i doświadczenia lokalnych producentów. Wysuszona fasola poddawana jest procesowi młócenia za pomocą kombajnów z wykorzystaniem sit o odpowiedniej średnicy otworów. Wymłócone nasiona należy przebrać w celu usunięcia ziaren uszkodzonych lub zdeformowanych. Nasiona przeбира się ręcznie. Z jednego hektara uprawy nie można zebrać więcej niż dwie tony fasoli. Przebrane nasiona mogą być jeszcze podsuszane. Fasola powinna być przechowywana w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, wolnych od szkodników i obcych zapachów.

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

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Fasola korczyńska może być wytwarzana w województwie świętokrzyskim na obszarze gmin Nowy Korczyn, Wiślica, Solec Zdrój i Pacanów w powiecie buskim oraz gminy Opatowiec w powiecie kazimierskim.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar, na którym wytwarzana jest *fasola korczyńska* położony jest w południowej części makroregionu Niecki Nidziańskiej oraz na Nizinie Nadwiślańskiej. Obszar ten położony jest wzdłuż doliny rzeki Nidy, a jego południowa część przy ujściu Nidy do rzeki Wisły.

Obszar ten znajduje się na rozległym obniżeniu pomiędzy Wyżyną Krakowsko-Częstochowską, a Wyżyną Kielecko – Sandomierską. Wymienione wyżyny stanowią w naturalny sposób osłaniają ten region i powodują, że panują tu łagodniejsze warunki atmosferyczne niż na terenach sąsiednich. Opisowany obszar geograficzny charakteryzuje się różnicami w wysokościach względnych wynoszących powyżej 50 m. Ukształtowanie powierzchni ma istotny wpływ na wiatry występujące na tym terenie. Przeważają bardzo słabe, o prędkości poniżej 5 m/sek. Wiatry silne o prędkości powyżej 10 m/sek. występują bardzo rzadko i zazwyczaj w zimie. Średnie nasłonecznienie na tym terenie trwa około 6 godzin dziennie i jest jednym z wyższych w całym województwie świętokrzyskim. Obszar charakteryzuje się również rozbudowaną siecią wodną opartą o rzeki - Wisłę i Nidę oraz wysoki poziom wód gruntowych. Średnia roczna wilgotność względna powietrza na tym obszarze wynosi około 79%. Obszar ten charakteryzuje się również ograniczoną wielkością opadów, co znacznie odróżnia ten obszar od obszarów sąsiednich. Roczna suma opadów wynosi tu poniżej 550 mm. Gleba na tym obszarze bardzo charakteryzuje się pH w przedziale od 6,0 do 6,8. Okres wegetacji trwa około 214 dni.

5.2. Specyfika produktu

Nasiona fasoli korczyńskiej charakteryzują się dużą lub bardzo dużą wielkością (nasiona o długości nie mniejszej niż 18 mm i szerokości nie mniejszej niż 10 mm), cienką skórką oraz wysokimi walorami kulinarnymi (ograniczony czas gotowania, delikatna konsystencja pozbawiona mączystego posmaku) oraz sensorycznymi (wyczuwalny słodki smak).

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).

Wyjątkowość *fasoli korczyńskiej* opiera się na szczególnych cechach jakie zawdzięcza specyficznym czynnikom obszaru geograficznego opisanego w pkt. 4 oraz na renomie.

Czynniki naturalne opisane w pkt. 5.1, w szczególności łagodne wiatry, dobre nasłonecznienie, stosunkowo niski poziom opadów, odczyn gleby zbliżony do obojętnego sprzyjają uprawie fasoli, co w połączeniu z umiejętnościami ludzkimi polegającymi na suszeniu nasion na krosnach oraz doborze optymalnego terminu młócenia nasion pozwala na uzyskanie produktu końcowego odznaczającego się cechami opisanymi w pkt. 5.2. Umiejętności lokalnych producentów polegające zwłaszcza na suszeniu fasoli na świeżym powietrzu, specjalna konstrukcja używanych do tego celu stelaży – krosen, zwanych także kozłami pozwalająca na bardzo wydajne wietrzenie poszczególnych partii suszonej fasoli, co w połączeniu z warunkami klimatycznymi panującymi w okresie suszenia roślin w szczególności, takie jak wysokie nasłonecznienie, niewielka ilość opadów i sprzyjające wiatry wpływają na uzyskanie produktu końcowego o wysokich parametrach, a zwłaszcza wpływa to na pocienienie okrywy nasiennej *fasoli korczyńskiej*.

Wyższą jakość *fasoli korczyńskiej* potwierdza w szczególności badanie sensoryczne wskazujące na przewagę tej fasoli pod względem smaku i zapachu, struktury i konsystencji oraz skróconego czasu gotowania spośród fasoli pochodzących z innego obszaru geograficznego. Ponadto, na opisywanym obszarze ukształtowano specyficzne umiejętności ludzkie przejawiające się m. in. wprowadzeniem specjalnych metody uprawy (np. siew przed 8 maja) oraz pozyskiwaniem tego produktu (np. specjalne krosna do suszenia roślin).

Tradycja uprawy *fasoli korczyńskiej* w opisywanym regionie jest bardzo długa. Rozwój produkcji fasoli w Nowym Korczynie i okolicach związany jest z okresem wylewania rzeki Nidy pod koniec lat 50. XX wieku. Powodzie te zniszczyły ówczesne uprawy innych roślin. Na zalanych obszarach zaczęto uprawiać fasolę. Najpopularniejszą odmianą fasoli na tym obszarze były odmiany biczykowe fasoli „Jaś Karłowcy”. Warunki uprawy tej odmiany były bardzo sprzyjające, uzyskiwano tu tak dorodne okazy fasoli, o określonej specyfice, że zaczęto ją nazywać *fasolą korczyńską*. Dookreślenie geograficzne było wykorzystywane w celu wskazania i podkreślenia specyficznej jakości. Duża koncentracja upraw tego warzywa przetrwała do dziś. W 1999 r. z szacunkowych 2500 ha fasoli „Jaś Karłowcy” uprawianych na całym terytorium kraju, aż 2375 ha było zlokalizowanych na obszarze opisanym, w pkt. 4, co stanowi 95% całkowitej powierzchni uprawy tej rośliny.

Zachowały się również liczne dokumenty pochodzące z lat sześćdziesiątych i siedemdziesiątych XX wieku dotyczące *fasoli korczyńskiej* i świadczące o uprawie fasoli na tym terenie i zasadach jej sprzedaży, kredytowania i ubezpieczania. Wymienione dokumenty potwierdzają, iż produkcja fasoli na tym obszarze była zorganizowana i rozbudowana.

Renomę *fasoli korczyńskiej* potwierdza również fakt, iż jest ona z powodzeniem sprzedawana poza granicami kraju. Eksport z jednej z największych firm handlujących *fasolą korczyńską* na tym obszarze wahał się od 250 do 500 ton w latach 1994 - 2006. Na podkreślenie zasługuje również fakt, że ceny uzyskiwane za *fasolę korczyńską* przewyższają średnio o 30% ceny uzyskiwane za fasolę tej samej odmiany pochodzącą z poza obszaru określonego w pkt. 4.

O renomie *fasoli korczyńskiej* i jej znaczeniu dla lokalnej społeczności świadczą również liczne artykuły w prasie, na przykład: „Najlepszy świętokrzyski produkt regionalny”, „Potem ćmaga” oraz „Mamy patent na fasolę”, które ukazały się w „Tygodniku Poniidzia”, jak również „Polskie smaki na Praskiej Gieldzie po raz trzeci”, dwutygodnik „Agro Serwis” z 2007 r. Wzmianki dotyczące fasoli korczyńskiej pojawiły się również w scenariuszu *Szopki po Parchocku* przedstawionej przez dzieci w styczniu 1991 roku.

Wysoka jakość, delikatny smak oraz bardzo dobre warunki uprawy wpływały na rosnącą popularność *fasoli korczyńskiej*. Popularność i renomę produktu potwierdzają wyróżnienia otrzymywane przez ten produkt, w tym pierwsza nagroda „Perła” w ogólnopolskim konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo, w 2004 r.

ODEŚLANIE DO PUBLIKACJI SPECYFIKACJI

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

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>