

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 129/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„FASOLA WRZAWSKA”

NR WE: PL-PDO-0005-0645-24.09.2007

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Fasola wrzawska”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

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 wrzawska” mogą być sprzedawane wyłącznie suche nasiona fasoli wielokwiatowej (*Phaseolus multiflorus*), tycznej.

Charakterystyka fizyczna:

masa 1 000 nasion waha się od 2 100 do 2 900 g w zależności od rodzaju gleb oraz warunków meteorologicznych w okresie wegetacji,

nasiona fasoli są bocznie spłaszczone o kształcie nerkowatym, czyste, całe, dojrzałe, dobrze wykształcone, o wilgotności nie przekraczającej 18 %, nie wyschnięte, bez otworów spowodowanych przez owady, nie okazujące jakiegokolwiek pogorszenia lub wzrostu pod wpływem temperatury. Nasiona charakteryzują się błyszczącą okrywą nasienną o jednolitym białym zabarwieniu.

Minimalne wymogi w stosunku do nasion przed zapakowaniem:

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

— ziarna wyschnięte do 0,3 %,

— obca materia do 0,05 % (maksymalna ilość ziemi 0,02 %),

— ziarna zbutwiałe i spleśniałe nie więcej niż 0,2%,

— zawartość ziaren fasoli o niejednolitej barwie nie więcej niż 0,6 %, jednakże w sumie ziaren fasoli, które nie spełniają określonych wymagań nie może być więcej niż 1,25 % liczonych wagowo.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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:

Każdy z etapów produkcji „fasoli wrzawskiej”, musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Wykorzystywane są tylko nasiona fasoli wielokwiatowej (*Phaseolus multiflorus*) tycznej pochodzące z obszaru uprawy „fasoli wrzawskiej”.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

„Fasolę wrzawską” uprawia się w województwie podkarpackim na obszarze miejscowości:

— Wrzawy, Gorzyce, Motycze Poduchowne, Trześń, Zalesie Gorzyckie w gminie Gorzyce, w powiecie tarnobrzeskim,

— Skowierzyn, Zaleszany, Majdan Zbydniowski, Motycze Szlacheckie w gminie Zaleszany,

— Dąbrówka Pniowska, Pniów, Nowiny, Witkowice, Chwałowice, Antoniów, Orzechów w gminie Radomyśl nad Sanem.

Gminy Zaleszany i Radomyśl nad Sanem położone są na terenie powiatu stalowowolskiego.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

5.1.1. Czynniki naturalne

Obszar, na którym uprawia się fasolę położony jest na terenie Równiny Tarnobrzeskiej i Doliny Dolnego Sanu. Od północnego-zachodu teren ten ogranicza rzeka Wisła. Niemal przez środek tego obszaru przepływa rzeka San, mająca swoje ujście do Wisły w pobliżu miejscowości Wrzawy. Teren ten stanowi północną część Kotliny Sandomierskiej.

Nizinny klimat Kotliny Sandomierskiej cechuje długie upalne lato, ciepła zima i stosunkowo małe ilości opadów. Średnia roczna suma opadów wynosi tu około 600 mm (w latach 1985–1996 wahała się w granicach 523–628 mm), w tym ponad 230 mm w okresie wegetacyjnym.

Średnia temperatura roczna wynosi tutaj 7,7–8,0 °C. Latem temperatura w dzień w najcieplejszym miesiącu lipcu osiąga średnią + 18 °C. Najchłodniejszym miesiącem roku jest styczeń ze średnią temperaturą miesiąca – 4 °C.

Najliczniejsze są dni bardzo ciepłe i jednocześnie słoneczne lub z niewielkim zachmurzeniem ogólnym nieba oraz dni bardzo ciepłe bez opadów. Stosunkowo liczne są dni z pogodą umiarkowaną ciepłą i słoneczną. Dla omawianego regionu charakterystyczny jest długi okres bezprzymrozkowy.

Sąsiedztwo dwóch dużych rzek ma istotny wpływ na wytworzenie w widłach Wisły i Sanu charakterystycznego, specyficznego rodzaju mikroklimatu. Wpływa on na okres wegetacyjny (z temp. średnią 5 °C), który wynosi prawie 220 dni i jest dłuższy niż na terenach przyległych o 25 dni. Obszar Kotliny Sandomierskiej znajduje się na terenie otoczonym przez Wyżynę Małopolską, Roztocze i Pogórze Karpackie. Takie ukształtowanie powierzchni ogranicza występowanie silnych wiatrów na całym tym terenie.

Obszar, o którym mowa w pkt 4 jest położony niżej niż otaczające go tereny, dzięki czemu jest osłonięty od niekorzystnego wpływu silnego wiatru. Gleby występujące na omawianym obszarze to przede wszystkim mady, powstałe w wyniku procesu nawarstwiania się osadów rzecznych spowodowanych wylewami rzek: Wisły, Sanu, a także mniejszych takich jak: Łęg, Trześniówka czy Osa, do których kiedyś często dochodziło na tych terenach. Są to jedne z najżyźniejszych gleb, występujące głównie w dolinach rzek – tzw. mady nadwiślańskie, zaliczane głównie do gleb kompleksu pszenno – buraczanego bardzo dobrego i dobrego oraz gleb kompleksu pszennego dobrego oraz żytniego bardzo dobrego i dobrego.

Omawiany obszar charakteryzuje również częste występowanie mgieł wiosną i jesienią. Ogranicza to skutecznie gwałtowną zmianę temperatury między dniem i nocą. Bliskość dwóch dużych rzek Wisły i Sanu sprawia, że nie występuje tutaj deficyt wód powierzchniowych.

5.1.2. Czynniki ludzkie

Producenci rolni na tym terenie przez długie lata udoskonalali proces uprawy fasoli. Starali się jednocześnie zachować taki sposób postępowania, aby nie burzyć naturalnej równowagi występującej w środowisku. Umiejętności miejscowej ludności dotyczą w szczególności zasad i metod produkcji fasoli, wyboru i przygotowywania podpór, czyli tyczek, wyboru odpowiedniego terminu siewu fasoli, sposobu tyczenia (prowadzenia) fasoli, wyboru terminu podcięcia fasoli czy zasad oceny przydatności strąków do łuskania. O umiejętnościach lokalnych producentów świadczy także liczba zabiegów, które muszą być wykonywane ręcznie przy produkcji „fasoli wrzawskiej”. Ręcznie przeprowadza się: przygotowanie tyczek, wysiew fasoli, okopywanie jej (niszczenie chwastów i spulchnianie gleby), tyczenie, zbiór i jej przebieganie (sortowanie).

Każdy z etapów produkcji „fasoli wrzawskiej” opiera się na tradycyjnych dla tego regionu umiejętnościach ludzkich, a większość prac wykonywana jest ręcznie. Dlatego znaczącą rolę odgrywają umiejętności miejscowych producentów. Przed rozpoczęciem uprawy należy wytypować i przygotować tyczki (lub słupy), które służą później do prowadzenia roślin.

Tyczki te należy rozmieścić na polu uprawnym w odpowiednich odległościach, co ma istotne znaczenie dla prawidłowego wzrostu i rozwoju fasoli.

Stosowane są różne sposoby prowadzenia „fasoli wrzawskiej” np.: na pionowych tyczkach, na sznurkach podwieszonych do rozciągniętego na słupach drutu, na tyczkach opieranych o rozciągnięty drut. „Fasolę wrzawską” suszy się na świeżym powietrzu, a zbiór odbywa się sukcesywnie, w miarę dojrzewania kolejnych strąków. Wyszuszone fasole poddawane są procesowi młócenia i ręcznego przebrania. Fasola powinna być przechowywana w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, wolnych od szkodników i obcych zapachów. Fasoli nie można składować w workach nieprzepuszczających powietrza.

5.2. Specyfika produktu:

„Fasolę wrzawską” wyróżniają następujące parametry:

- duża wielkość nasion – nasiona „fasoli wrzawskiej” wyróżniają się wielkością w obrębie gatunku fasola wielokwiatowa (*Phaseolus multiflorus*). Masa 1 000 nasion waha się od 2 100 do 2 900 g w zależności od rodzaju gleb oraz warunków meteorologicznych w okresie wegetacji, w porównaniu z innymi odmianami fasoli wielokwiatowej „fasola wrzawska” jest od 40 do 90 % większa,
- zdolność pochłaniania wody – wyższa o 20 % w stosunku do fasoli pochodzącej spoza obszaru geograficznego określonego w pkt 4,
- grubość okrywy nasiennej – zawartość skórki „fasoli wrzawskiej” mierzona objętościowo i wagowo jest niższa o ok. 20 % od fasoli tej samej odmiany pochodzącej z odmiennego obszaru geograficznego,
- słodki smak – potwierdzone na drodze laboratoryjnej oceny sensorycznej,

- specyficzny zapach – naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów,
 - struktura i konsystencja – delikatna, „rozpływająca się w ustach”, pozbawiona „mączystego” posmaku,
 - czas gotowania – krótszy o ok. 10 min w stosunku do fasoli wielokwiatowej pochodzącej spoza obszaru geograficznego określonego w pkt 4.
- 5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

„Fasola wrzawska” jest produktem powstającym wyłącznie dzięki połączeniu specyficznej kombinacji czynnika naturalnego (tj. klimatu i gleb) oraz umiejętności miejscowych producentów. Tylko takie połączenie gwarantuje uzyskanie niepowtarzalnej jakości tego produktu.

Teren, na którym jest uprawiana „fasola wrzawska” charakteryzuje się wysokiej jakości glebami madowymi, uregulowanymi stosunkami wodnymi oraz mikroklimatem związanym z bliskością dwóch dużych rzek, Wisły i Sanu. Powyższe właściwości obszaru geograficznego w połączeniu z umiejętnościami ludzkimi polegającymi na zachowaniu odpowiednich zasad tyczenia, w tym odległości międzyrzędzi i odległości między tyczkami w rzędzie, umożliwiają prawidłowy wzrost roślin, co ma przełożenie na uzyskanie wysokiego plonu nasion „fasoli wrzawskiej” znacznie przewyższających wielkością nasiona fasoli tego samego gatunku pochodzące spoza obszaru geograficznego określonego w pkt 4. Obszar ten jest cieplejszy od sąsiednich oraz odznacza się długim okresem bezprzymrozkowym, co wpływa na wydłużenie okresu wegetacyjnego, a nizinny charakter tego terenu osłoniętego wyżynami powoduje mniejsze nasilenie wiatrów, co ma istotne znaczenie z uwagi na dużą wrażliwość roślin fasoli na wiatr. Czynniki te, w połączeniu z umiejętnościami ludzkimi polegającymi na ręcznym sukcesywnym zbiorze nasion w zależności od stopnia ich dojrzałości oraz suszeniu na świeżym powietrzu, pozwalają na uzyskanie produktu o cienkiej okrywie nasiennej oraz odpowiedniej strukturze i konsystencji nasion.

Kombinacja odpowiednich czynników obszaru geograficznego i umiejętności ludzkich wpływa również na uzyskanie specyficznych cech „fasoli wrzawskiej”, bardzo cenionych z uwagi na przydatność kulinarną. Wydłużony okres wegetacyjny podczas którego przeważają dni słoneczne, umożliwia syntezę dużej ilości węglowodanów. Ta zależność w połączeniu z umiejętnościami ludzkimi polegającymi na wyborze właściwego terminu zbioru, dostosowanego do fazy rozwoju nasion, pozwala na uzyskanie optymalnej zawartości węglowodanów. Dzięki temu „fasola wrzawska” odznacza się specyficznym słodkim smakiem. Suszenie w odpowiednich warunkach w połączeniu z właściwym doбором miejsca i warunków przechowywania zapewniają specyficzny zapach „fasoli wrzawskiej”. Natomiast, ręczne młócenie i przebijanie gwarantuje zachowanie restrykcyjnych wymogów, co do jakości nasion fasoli.

Naturalny sposób suszenia gwarantujący niską wilgotność i nie przyspieszony sztucznie pozwala na uniknięcie degradacji ścian komórkowych i równomierne zmniejszenie odległości między ścianami komórkowymi. Zabiegi te gwarantują wysoką zdolność pochłaniania wody, delikatną strukturę i konsystencję oraz skrócony czas gotowania „fasoli wrzawskiej” w porównaniu z nasionami fasoli wielokwiatowej pochodzącej spoza obszaru geograficznego określonego w pkt 4.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

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