

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2010/C 314/10)

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 PIĘKNY JAŚ Z DOLINY DUNAJCA”/„FASOLA Z DOLINY DUNAJCA”

NR WE: PL-PDO-0005-0710-10.07.2008

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„Fasola z Doliny Dunajca”

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 Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” mogą być sprzedawane jedynie suche nasiona fasoli przeznaczone do spożycia przez ludzi.

Charakterystyka fizyczna

— masa tysiąca nasion mieści się w granicach od 1 100 do 1 500 g, w zależności od warunków glebowych plantacji i czynników meteorologicznych w okresie wegetacji,

— nasiona są zdrowe, dojrzałe, gładkie, dobrze wykształcone i wypełnione, o jednolitym nerkowatym kształcie, bocznie spłaszczone, wolne od zanieczyszczeń i uszkodzeń spowodowanych przez owady. Charakteryzują się błyszczącą okrywą nasienną o jednolitym białym zabarwieniu. Zapach jest właściwy dla dobrze wysuszonych nasion fasoli, wolny od zapachu stęchlizny oraz innych obcych woni. Wilgotność ziaren nie przekracza 18 %. Ziarna mają delikatny, łagodny, lekko słodkawy smak, charakterystyczny dla tej fasoli.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Minimalne wymagania w stosunku do nasion przed zapakowaniem:

- ziarna połamane: do 0,1 %,
- ziarna wyschnięte: do 0,1 %,
- ziarna białe innych odmian: do 2 %,
- ziarna kolorowe: do 1 %,
- ziarna zbutwiałe i spleśniałe: do 1 %,
- części łodyg strączyń, liści, drewna, opakowań, nasion chwastów nieszkodliwych dla zdrowia: do 0,3 %,
- zanieczyszczenia mineralne: do 0,2 %.

Suma nasion fasoli niespełniających wymagań nie może być większa niż 1,05 %.

Charakterystyka chemiczna

- białko ogólne 20–24 %,
- tłuszcz surowy 1,0–2,5 %,
- włókno surowe 3,3–4,8 %,
- popiół 3,8–4,4 %.

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:

W celu zapewnienia najwyższej jakości produktu, każdy z etapów produkcji „fasoli Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasoli z Doliny Dunajca” musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt. 4. Wynika to m.in. z faktu, że na tym obszarze panują specyficzne warunki naturalne sprzyjające uprawie fasoli. Ponadto, cała produkcja opiera się na tradycyjnych dla tego regionu metodach, a większość prac wykonywana jest ręcznie, dlatego znaczącą rolę odgrywają umiejętności miejscowych producentów.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar uprawy „fasoli Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasoli z Doliny Dunajca” obejmuje teren administracyjny 11 gmin leżących w dolinie rzeki Dunajec: Gródek nad Dunajcem (powiat nowosądecki), Zakliczyn, Wojnicz, Wierzchosławice, Radłów, Wietrzychowice, Tarnów, Pleśna, Żabno (powiat tarnowski), Czerwów (powiat brzeski) i Gręboszów (powiat dąbrowski) w województwie małopolskim.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Teren Doliny Dunajca został ukształtowany przez rzekę Dunajec. Charakteryzuje go zróżnicowana rzeźba terenu. Wysokość terenu n.p.m. stopniowo obniża się począwszy od gminy Gródek nad Dunajcem do gminy Wietrzychowice położonej najniżej ze wszystkich gmin Doliny Dunajca. Główną osią rzeźby Doliny Dunajca jest szeroka sterasowana dolina – o przebiegu z południowego-zachodu na północny-wschód. Meandrujące koryto rzeki Dunajec o szerokości od 50 m do ponad 150 m jest częściowo regulowane i obwałowane. Wzdłuż koryta ciągną się pasy kamieńca, ponad którymi wznosi się wyraźną krawędzią terasa zalewowa, zajmująca przeważającą część dna doliny. Doliną Dunajca przemieszczają się arktyczne masy powietrza w kierunku południowym oraz ciepłe masy powietrza z południa na północ. Obecny jest tu również zasięg wiatru halnego. Wiosną i jesienią, poranne mgły ograniczają gwałtowną zmianę temperatury pomiędzy dniem i nocą. Charakterystyczne ukształtowanie tej doliny powoduje również napływ ciepłych mas powietrza w okresie wiosenno-letnim.

Plantacje „fasoli Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasoli z Doliny Dunajca” położone są stosunkowo nisko, dzięki czemu pola są osłonięte od wiatru. Ich usytuowanie na madach rzecznych jest bardzo korzystne dla tego gatunku, zarówno ze względu na zawartość składników przyswajalnych, odczyn gleby, jak i ilość oraz rozkład opadów w okresie wegetacji. Gleby na terenie gospodarstw położonych w Dolinie Dunajca odznaczają się bardzo wysoką zawartością magnezu (12,2–15,0 mg/100 g gleby).

Okolice Tarnowa, który znajduje się w centrum Doliny Dunajca, należą do najcieplejszych w Polsce. Bardzo korzystne w porównaniu z innymi regionami są tu daty przejścia średniej dobowej temperatury przez określone progi termiczne: > 0 , > 5 , > 10 , > 15 °C, które w przypadku Doliny Dunajca są od kilku do kilkunastu dni wcześniejsze niż w innych regionach Polski. Ponadto, średnie wieloletnie wartości temperatury powietrza dla Tarnowa (w porównaniu do Krakowa odległego o ok. 90 km) są wyższe o 0,8 °C.

Czynnik ludzki

Producenci rolni zajmujący się uprawą „fasoli Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasoli z Doliny Dunajca” doskonalili umiejętności niezbędne do prawidłowej uprawy i uzyskania ziaren o odpowiednich właściwościach przez wiele pokoleń. Szczególne znaczenie mają: reprodukcja materiału siewnego we własnym gospodarstwie, wybór dogodnego terminu siewu, co zapewnia uniknięcie strat powstałych w wyniku wymrożenia roślin, przygotowanie gleby pod wysiew, umieszczanie w pojedynczym dołku w glebie właściwej ilości nasion (od 3 do 5), wybór odpowiednich tyczek i sposób prowadzenia na nich fasoli oraz wybór optymalnego terminu podcięcia roślin w celu dosuszenia ziaren przed wystąpieniem pierwszych przymrozków. Tylko umiejętne postępowanie w całym procesie produkcji zapewnia dobry, wyrównany plon fasoli o wysokiej jakości nasion. Uprawa fasoli opiera się w głównej mierze na pracy ręcznej i wymaga dużej dbałości, poświęcenia oraz wykonania poszczególnych prac w odpowiednim terminie w zależności od warunków atmosferycznych panujących w danym roku.

5.2. Specyfika produktu:

„Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” wyróżnia się następującymi parametrami:

- zawartość magnezu (Mg) – wyższa średnio o 80 mg/kg w porównaniu z fasolą pochodzącą spoza obszaru geograficznego określonego w pkt 4,
- wilgotność nasion – nie więcej niż 18 %,
- słodki smak – potwierdzony na drodze laboratoryjnej oceny sensorycznej,
- struktura i konsystencja – delikatna, rozplywająca się w ustach z bardzo słabo wyczuwalną mączystością,
- grubość skórki – oceniona jako cienka na drodze laboratoryjnej oceny sensorycznej,
- miękkość skórki – oceniona jako miękka na drodze laboratoryjnej oceny sensorycznej,
- czas gotowania – krótszy o 10 min. w porównaniu z fasolą pochodzącą 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 Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” jest produktem powstającym wyłącznie dzięki połączeniu specyficznej kombinacji czynnika naturalnego (tj. klimatu i gleb) oraz umiejętności miejscowych producentów. Tylko takie zestawienie gwarantuje uzyskanie niepowtarzalnej jakości tego produktu.

Wysoka zawartość magnezu (Mg) w glebie na obszarze uprawy „fasoli Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasoli z Doliny Dunajca” wpływa na podwyższenie zawartości tego pierwiastka w nasionach, jak również przyczynia się w połączeniu z zachowaniem odpowiedniego terminu zbioru nasion do uzyskania produktu o charakterystycznym słodkim smaku.

Żyzne gleby madowe oraz klimat Doliny Dunajca sprzyjają wymaganiom fasoli i gwarantują bardzo dobre warunki do jej wzrostu i rozwoju. Zakres temperatur powietrza w okresie wegetacji roślin, jak i ilość oraz rozkład opadów są bardzo korzystne do prawidłowego rozwoju i dobrego plonowania „fasoli Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasoli z Doliny Dunajca”. Nierozzerwalne połączenie powyższych cech obszaru geograficznego z umiejętnościami ludzkimi polegającymi na wyborze odpowiedniego terminu siewu, właściwym przygotowaniu gleby do wysiewu nasion, zachowanie liczby nasion w pojedynczym zagłębieniu w glebie oraz wybór odpowiedniego terminu podcięcia roślin pozwala na uzyskanie wysokiego plonu nasion fasoli o dużej wielkości. Równocześnie, wybór odpowiedniego terminu podcięcia roślin i odpowiednio długie pozostawienie ich na świeżym powietrzu w połączeniu ze sprzyjającymi warunkami termicznymi pozwala na uzyskanie nasion o niższej wilgotności oraz cieńszej okrywie nasiennej w stosunku do fasoli wielokwiatowej pochodzącej spoza Doliny Dunajca. Ręczne sortowanie nasion pozwala na zachowanie surowych norm co do jakości nasion „fasoli Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasoli z Doliny Dunajca”.

Suszenie nasion w naturalnych warunkach bez wymuszania i przyspieszania tego procesu pozwala na równomierne zmniejszenie odległości między ścianami komórkowymi bez ich degradacji. Zabiegi te gwarantują skrócony czas gotowania „fasoli Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasoli z Doliny Dunajca”, jej delikatną strukturę i konsystencję oraz bardziej miękką okrywę nasienną w porównaniu z nasionami fasoli wielokwiatowej pochodzącej spoza obszaru geograficznego określonego w pkt 4.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

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