

ÖVRIGA RÄTTSAKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2010/C 46/11)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**"BRUNA BÖNOR FRÅN ÖLAND"****EG-nr: SE-PGI-0005-0692-03.04.2008****SGB (X) SUB ()****1. Beteckning:**

"Bruna bönor från Öland"

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Konungariket Sverige

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**3.1 Produkttyp:**

Klass 1.6: Frukt, grönsaker och spannmål färska eller processade

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig:

Produkten utgörs av torra frön av bruna bönor (*Phaseolus vulgaris* L.) av följande sorter: Bonita, Karin, Katja och Stella I.

Bönornas smak kan beskrivas enligt följande:

Bonita har en svag och något sötsyrlig doft. Smaken är mild och fyllig med en tydlig bönsmak och drag åt kokt potatis. Bönan har en tydlig struktur som tar sig uttryck i ett tuggmotstånd.

Bönan har uppvisat stor sönderkokning/mjölighet. Bedömningen är 8 på en 10-gradig skala där 1 motsvarar att inga bönor sönderkokats och 10 att samtliga bönor sönderkokats. Bonita har en något svag ljusbrun färg och är näst färgsvagast av de fyra sorterna.

Karin har en svag och något sötsyrlig doft. Smaken är mycket mild, neutral och liten. Viss förnimmelse av kokt potatis. Strukturen är svag med litet tuggmotstånd.

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Bönan har uppvisat stor sönderkokning/mjölighet. Bedömningen är 10 på den 10-gradiga skalan. Karin har en svag, ljusbrun färg och är färgsvagast av de fyra sorterna.

Katja har en svag och något sötsyrlig doft. Smaken präglas av en mycket tydlig bönsmak med en fin fyllig konsistens, med drag åt viss syra. Strukturen är fast med ett tydligt tuggmotstånd.

Bönan har uppvisat liten sönderkokning/mjölighet. Bedömningen är 2 på den 10-gradiga skalan. Katja har en tydlig kastanjebrun färg och är färgstarkast av de fyra sorterna.

Stella I har en svag och något sötsyrlig doft. Smaken är utpräglad krämig med mild bönsmak och drag åt kokt potatis. Strukturen är svag med visst tuggmotstånd – större än för Karin och Bonita, men tydligt mindre än för Katja.

Bönan har uppvisat medelstor sönderkokning/mjölighet. Bedömningen är 7 på den 10-gradiga skalan. *Stella I* har en tydlig ljusbrun färg och är näst färgstarkast av de fyra sorterna.

Bönornas färg kan beskrivas som enhetligt gul-brun i ett färgspann kring S 4050-Y20R, S 4050-Y30R, S 3060-Y20R, S 3060-Y30R, S 2060-Y20R samt S 2060-Y30R i den internationella färgskalan.

Samtliga fyra sorter har i torrt tillstånd typiskt ett råproteininnehåll mellan 19 och 21 %. Kalciuminnehållet varierar mellan 0,08 och 0,12 %, fosfor mellan 0,40 och 0,55 % och magnesium mellan 0,10 och 0,20 %.

Samtliga sorter har frön som är korta, äggrunda eller elliptiska, 1,5–2 gånger så långa som breda, trinda. Längden ligger i spannet 8–15 mm.

Vattenhalten för bönorna skall minst vara 9 %.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Ej aktuellt

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Ej aktuellt

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Odling, och torkning medelst strängläggning på fält, genom krakning, genom hässning eller genom torkria måste äga rum inom det geografiska området. Torkning med de metoder som anges ovan är en mänsklig påverkan som kräver goda praktiska kunskaper om hur det aktuella bönpartiets kvalitet kommer att påverkas.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

Ej aktuellt

3.7 Särskilda regler för märkning:

Ej aktuellt

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Bruna bönor från Öland produceras i det område som avgränsas av ön Öland innefattande Mörbylånga kommun och Borgholm kommun, lokaliserad i Östersjön omedelbart öster om svenska fastlandets östra kust.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Generellt har Öland ett klimat med milda höstar och vintrar. Sommaren är mycket solrik med en medeltemperatur av 17 °C. Årsnederbörden är 400–500 mm.

Ölands jordar utgörs främst av sand och grovmo och dessa är speciellt lämpade för odling av bruna bönor. Det finns en muntlig tradition att bönor blir av bästa kvalitet om de odlas på sandiga jordar eftersom dessa dels är varmare än lera och inte håller så mycket vatten om höstarna. En jord som håller mycket vatten på hösten medför ökad risk för svampsjukdomar på bönorna eftersom själva baljorna ibland har markkontakt vid skörd. Torkning genom strängläggning på fält, genom krakning, genom hässning eller genom torkria är en mänsklig påverkan som kräver goda praktiska kunskaper om hur det aktuella bönpartiets kvalitet kommer att påverkas.

I litteratur rörande fröodling av lantbruksväxter (Nilsson-Leissner; Weibull & Nordén, 1950) anges att bruna bönor kräver lätt och varm jord. Bäst är sandig mulljord med förstklassig dränering, högt pH-värde, god kultur och frihet från ogräs. Vidare anges att bruna bönor fördrar torka, men är mycket känsliga för nattfrost och behöver torr och varm väderlek under mognadstiden för att bli av god kvalitet.

De områden i Sverige som uppfyller kraven på lång vegetationsperiod med tidig vår, liten nederbörd under vegetationsperioden, mild höst och stort antal solskenstimmar är få. Öland anses vara det område som bäst uppfyller dessa krav.

5.2 Produktens särskilda egenskaper:

De bruna bönorna från Öland har, till skillnad från brunfärgade sorter från utlandet, en jämnt fördelad och enhetlig samt utpräglad brun-gul färg som ligger i ett färgspann kring S 4050-Y20R, S 4050-Y30R, S 3060-Y20R, S 3060-Y30R, S 2060-Y20R samt S 2060-Y30R i den internationella färgskalan. Den typiska färgen är dels beroende av sorten och dels av en jämn torkning av bönan.

Samtliga sorter har frön som är korta, äggrunda eller elliptiska, 1,5–2 gånger så långa som breda, trinda. Längden ligger i spannet 8–15 mm. Det odlas inga andra typer av brunfärgade bönor inom det geografiska området.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):

För att Bruna bönor från Öland skall erhålla sin karakteristiska guldrungula färg måste den under avmognaden under hösten erhålla sol, men inte utsättas för regn i nämnvärd omfattning. Ofta förekommande regnperioder under första delen av september ger en gråare, mörkare färg på bönan, försämrar lagringsdugligheten samt orsakar svampangrepp på bönan.

De områden i Sverige som uppfyller kraven på lång vegetationsperiod med tidig vår, liten nederbörd under vegetationsperioden, mild nederbördsfattig höst och stort antal solskenstimmar är få. Öland anses vara det område som bäst uppfyller dessa krav.

Bönan måste också för att erhålla bästa kvalitet torkas i fält medels strängläggning, krakning, hässning eller via torkning i ria. Dessa moment innebär en mänsklig påverkan på kvaliteten och erfordrar goda kunskaper för att bedöma bönans kvalitet. Kunskaperna om fälttorkning är en muntlig tradition som förs vidare bland odlarna från generation till generation. En ytterligare torkning av bönorna kan vid behov därefter genomföras i torkar avsedda för trindsäd.

Det finns skriftliga belägg för en obruten tradition av odling av bruna bönor på Öland sedan 1883. De aktuella sorterna som beskrivits ovan har odlats på Öland sedan de introducerades på marknaden.

Bruna bönor från Öland åtnjuter ett nationellt högt anseende som bland annat tagit sig uttryck i att Sveriges fröodlarförbund i nationella och regionala utställningar av frön, belönat odlare av bruna bönor från Öland med priser i olika valörer. Det finns inga registreringar att andra "bruna bönor" erhållit pris av Sverige fröodlarförbund.

Under 1930–1950 talen anordnade Sveriges Fröodlareförbund riksfröutställningar med bedömningar av olika sorters frö från hela landet. Bröderna Petersson, fröodlare i Lilla Frö på Öland tillerkändes 1937, 1942 och 1950 pris för sina bruna bönor.

På Öland arrangeras årligen Ölands skördefest (generellt sista helgen i september) samt även en "Bruna bönans dag" (under senare delen av september). Vid dessa tillfällen demonstreras/firas den bruna bönans och nya recept med bruna bönor delges besökarna. En särskild receptsamling för bruna bönor finns sedan ca tio år och har tagits fram av regionala och lokala aktörer på Öland.

Bruna bönor från Öland har 2006-november-10 även upptagits på Slow Food Svenska Arkkommisionens lista över nationellt och internationellt bevarandevärda smaker.

I konsumentled säljes bruna bönor från Öland för ett pris som överstiger priset för andra bönor, t ex vita bönor, borlottobönor och kidneybönor, med minst 10 %. I Sverige odlas inte andra bönor än bruna bönor i kommersiell skala. Det pris svenska odlare erhåller för bruna bönor från Öland är upp till 50 % högre än priset för importerade bönor med samma användningsområde.

Sammantaget grundas ansökan om SGB både på bönans krav på särskilt gynnsamt klimat och på att bönans åtnjuter ett högt anseende i konsumentled.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

http://www.slv.se/upload/dokument/remisser/remisser_2007/Ansokan_Bruna_%20bonor_fran_%20Oland_webbversion.pdf
