

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2010/C 314/10)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«FASOLA PIĘKNY JAŚ Z DOLINY DUNAJCA»/«FASOLA Z DOLINY DUNAJCA»****N° CE: PL-PDO-0005-0710-10.07.2008****IGP () AOP (X)****1. Dénomination:**

«Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«Fasola z Doliny Dunajca»

2. État membre ou pays tiers:

Pologne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit:**

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

Seuls des haricots secs destinés à la consommation humaine peuvent être commercialisés sous la dénomination «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» (lingot de la vallée du Dunajec, surnommé «le beau Jacquot de la vallée du Dunajec»).

Caractéristiques physiques

- poids allant de 1 100 à 1 500 g pour 1000 grains, en fonction des caractéristiques pédologiques de la parcelle cultivée et des conditions météorologiques durant la période de végétation;
- les haricots sont sains, arrivés à maturité, lisses, de forme régulière et pleine, uniformément réniformes, aplatis sur le pourtour, exempts de toute détérioration ou trace de perforation causée par des insectes. La peau qui recouvre les grains présente un aspect brillant et une coloration blanche homogène caractéristiques. L'odeur dégagée par les haricots est typique d'un séchage réussi, exempte de toute odeur de moisi et d'autres effluves étrangères. Le taux d'humidité des grains ne dépasse pas 18 %. Les grains ont une saveur délicate, douce, légèrement sucrée, caractéristique de ces haricots.

(1) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Exigences minimales applicables aux haricots avant conditionnement:

- grains brisés: pas plus de 0,1 %;
- grains desséchés: pas plus de 0,1 %;
- grains blancs issus d'autres variétés: pas plus de 2 %;
- grains colorés: pas plus de 1 %;
- grains cariés et mois: pas plus de 1 %;
- débris de tiges et de gousses, de feuilles, de bois, d'enveloppes, graines de mauvaises herbes sans danger pour la santé: pas plus de 0,3 %;
- impuretés minérales: pas plus de 0,2 %.

La proportion totale de haricots ne remplissant pas les exigences définies ne peut excéder 1,05 %.

Caractéristiques chimiques

- teneur en protéines — de 20 à 24 %;
- matières grasses brutes — de 1,0 à 2,5 %;
- fibres alimentaires brutes — de 3,3 à 4,8 %;
- cendres brutes — de 3,8 à 4,4 %.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

—

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

—

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:

Afin de garantir la meilleure qualité possible, toutes les étapes de la production du haricot blanc «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» ont lieu dans l'aire géographique délimitée au point 4. Cela tient notamment à la présence, dans cette zone, de conditions naturelles spécifiques propices à la culture du haricot. En outre, la production s'appuie tout entière sur des méthodes traditionnelles typiques de cette région, la majeure partie du travail étant réalisée à la main, d'où l'importance accordée au savoir-faire des producteurs locaux.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:

—

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

—

4. Délimitation concise de l'aire géographique:

L'aire géographique sur laquelle est cultivé le haricot blanc «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» correspond, dans leurs frontières administratives, au territoire de 11 communes situées dans la vallée du Dunajec: Gródek nad Dunajcem (district de Nowy Sącz), Zakliczyn, Wojnicz, Wierzchosławice, Radłów, Wietrzychowice, Tarnów, Pleśna, Żabno (district de Tarnów), Czchów (district de Brzeg) et Gręboszów (district de Dąbrowa Tarnowska), appartenant toutes à la voïvodie de Petite Pologne.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

La vallée du Dunajec a été creusée par la rivière Dunajec. Le relief n'est pas le même d'un point à l'autre de la vallée. L'altitude diminue progressivement à partir de la commune de Gródek nad Dunajcem pour atteindre son point le plus bas sur le territoire de la commune de Wietrzychowice. Le relief de la vallée du Dunajec s'articule autour d'une large vallée organisée en terrasses et orientée selon un axe sud-ouest — nord-est. Le lit de la rivière Dunajec forme des méandres dont la largeur varie entre 50 et 150 m voire davantage; le cours de la rivière est en partie régulé, notamment par la construction de digues. Le long du lit s'étirent des bandes caillouteuses prolongées par une terrasse inondable formant talus qui occupe la majeure partie des fonds de vallée. Dans la vallée du Dunajec se mélangent des masses d'air arctique poussées vers le sud et des masses d'air chaud circulant du sud vers le nord. Le foehn y souffle également. Au printemps et à l'automne, les brumes matinales permettent d'atténuer l'écart très marqué entre températures diurnes et nocturnes. Au printemps et en été, la forme caractéristique de la vallée favorise également l'afflux de masses d'air chaud.

Les champs de haricots blancs «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» se situent à altitude relativement basse, et sont ainsi à l'abri du vent. Leur localisation sur des sols limoneux est propice à cette variété, tant du point de vue de la teneur en substances assimilables, du pH du sol, que de la quantité et de la répartition des précipitations tout au long de la période de végétation. Les sols couvrant les terrains agricoles de la vallée du Dunajec se distinguent par leur forte teneur en magnésium (de 12,2 à 15,0 mg pour 100 g de terre).

Les environs de la ville de Tarnów, qui se situe au cœur de la vallée du Dunajec, font partie des régions les plus chaudes de Pologne. En comparaison d'autres régions, les dates de passage d'un seuil thermique à l'autre (de 5 °C en 5 °C) concernant les températures moyennes relevées sur 24 h sont très avantageuses, puisque dans la vallée du Dunajec, ce saut intervient quelques jours et parfois même une bonne dizaine de jours plus tôt. En outre, les valeurs moyennes de températures pour la ville de Tarnów, établies sur plusieurs années, dépassent de 0,8 °C celles relevées pour Cracovie, située à environ 90 km de là.

Le facteur humain

Les producteurs agricoles engagés dans la culture du haricot blanc «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» ont acquis et perfectionné au fil des générations le savoir-faire nécessaire à la culture du haricot et à l'obtention des grains voulus. Une importance toute particulière est attachée à la multiplication des semences par les producteurs eux-mêmes, à la détermination du moment favorable pour réaliser le semis, ce qui permet d'éviter les pertes dues aux gelées tardives, à la préparation du sol en prévision du semis, à la réalisation du semis en poquets (de 3 à 5 grains par trou), au choix des tuteurs et à la manière dont le tuteurage s'opère, ainsi qu'à la détermination du moment optimal pour couper les plants, le séchage des grains devant être terminé avant l'arrivée des premières gelées. Seule une pratique culturale experte à toutes les étapes garantit une récolte homogène et des haricots de grande qualité. La culture du haricot repose essentiellement sur des techniques manuelles; elle requiert une grande minutie, des soins jaloux, et exige que les différentes étapes soient effectuées au bon moment, en tenant des conditions atmosphériques variables d'une année à l'autre.

5.2. Spécificité du produit:

Le haricot blanc «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» se distingue des autres haricots blancs par les traits suivants:

- sa teneur en magnésium est en moyenne supérieure de 80 mg/kg à celle observée sur d'autres variétés poussant ailleurs que sur l'aire géographique délimitée au point 4;
- humidité ne dépassant pas 18 %;
- goût sucré (confirmé par test en laboratoire d'analyse sensorielle);
- structure et consistance — grain tendre et fondant, très peu farineux;
- épaisseur de la peau — qualifiée de fine en laboratoire d'étude sensorielle;
- tendreté de la peau — qualifiée de tendre en laboratoire d'étude sensorielle;
- temps de cuisson — inférieur de 10 minutes à celui que nécessitent d'autres variétés poussant ailleurs que sur l'aire géographique délimitée au point 4.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

Le haricot blanc «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» est le produit de la combinaison unique de facteurs naturels (conditions pédoclimatiques) et du savoir-faire local, seule susceptible de garantir la qualité inégalable du produit.

Les sols sur lesquels est cultivé ce lingot de la vallée du Dunajec sont particulièrement riches en magnésium, un élément que l'on retrouve en forte quantité dans les grains, et qui contribue également, allié au respect du calendrier optimal de récolte, à l'obtention d'un produit au goût sucré caractéristique.

Les sols limoneux fertiles de la vallée du Dunajec et le climat répondent aux besoins de la plante et lui garantissent de bonnes conditions de pousse et de développement. L'échelle des températures extérieures durant la période de végétation, la quantité et la répartition des précipitations sont propices au bon développement de la plante et favorisent une récolte abondante. L'alliance unique des traits distinctifs de l'aire géographique mentionnés plus haut et du savoir-faire des producteurs, notamment en ce qui concerne le choix du moment des semis, la préparation du sol, la réalisation du semis en poquets, ainsi que la détermination du moment optimal pour couper les plants, est le gage d'une récolte abondante constituée de haricots de belle taille. Parallèlement, le choix judicieux du moment de la coupe et le temps prolongé de séchage en plein air, permettent, associés à des conditions thermiques favorables, d'obtenir des grains dont la teneur en eau est faible et dont la peau est plus fine par rapport aux autres variétés de haricots d'Espagne cultivées ailleurs. Les grains sont triés à la main, ce qui permet de respecter les normes de qualité contraignantes valables pour le lingot de la vallée du Dunajec.

Le séchage se fait dans des conditions naturelles, sans que le processus ne soit forcé ou accéléré artificiellement; la perte de volume se fait de manière harmonieuse sans que le grain ne se ratatine. Ces soins garantissent au haricot blanc «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» son temps de cuisson réduit, sa structure et sa texture délicates, et la tendreté de sa peau, bien moins dure que pour les variétés de haricot d'Espagne cultivées en dehors de l'aire géographique déterminée au point 4.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

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