

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2011/C 129/11)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„FASOLA WRZAWSKA“

ES č.: PL-PDO-0005-0645-24.09.2007

CHZO () CHOP (X)

1. Názov:

„Fasola wrzawska“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Poľsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku:

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:

Pod názvom „fasola wrzawska“ sa môžu predávať len suché semená fazule šarlátovej (*Phaseolus multiflorus*).

Fyzikálne vlastnosti:

hmotnosť 1 000 semien sa pohybuje v rozsahu od 2 100 do 2 900 g v závislosti od typu pôdy a poveternostných podmienok počas vegetačného obdobia,

semená fazule majú obličkovitý tvar, po stranách sú sploštené, sú čisté, celé, zrelé, dobre formované, s vlhkosťou najviac 18 %, nescvrknuté, bez dier spôsobených hmyzom a nevykazujú žiadne známky kazu ani rastu pod vplyvom teploty. Sú typické lesklou šupkou jednotnej bielej farby.

Pred balením musí fazuľa spĺňať tieto minimálne požiadavky:

— poškodené semená (polovice celých semien): do 0,1 %,

— scvrknuté semená: do 0,3 %,

— cudzorodé zložky: do 0,05 % (zem najviac 0,02 %),

— pokazená a plesnivá fazuľa: najviac 0,2 %,

— fazuľa nejednotnej farby: najviac 0,6 %, avšak celkové množstvo semien, ktoré nevyhovujú stanoveným požiadavkám, nesmie prekročiť 1,25 % hmotnosti.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Všetky kroky pri výrobe výrobku „fasola wrzawska“ sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4. Používajú sa len semená fazule šarlátovej (*Phaseolus multiflorus*) z oblasti, v ktorej sa pestuje „fasola wrzawska“.

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:

—

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

„Fasola wrzawska“ sa pestuje v Podkarpatskom vojvodstve na týchto lokalitách:

- Wrzawy, Gorzyce, Motycze Poduchowne, Trześń a Zalesie Gorzyckie na území obce Gorzyce v okrese Tarnobrzeg,
- Skowierzyn, Zaleszany, Majdan Zbydniowski a Motycze Szlacheckie na území obce Zaleszany,
- Dąbrówka Pniowska, Pniów, Nowiny, Witkowice, Chwałowice, Antoniów a Orzechów na území obce Radomyśl nad Sanem.

Obce Zaleszany a Radomyśl nad Sanem sa nachádzajú v okrese Stalowowolski.

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou:**

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

5.1.1. Prírodné faktory

Oblasť, v ktorej sa fazuľa pestuje, sa nachádza na rovine v okolí Tarnobrzegu a v doline Dolného Sanu. Na severozápade je toto územie ohraničené riekou Visla. Oblasť pretína rieka San, ktorá sa vlieva do Visly v blízkosti obce Wrzawy. Toto územie tvorí severnú časť Sandomierskej kotliny.

Nížinné podnebie Sandomierskej kotliny sa vyznačuje dlhými, veľmi horúcimi letami, miernymi zimami a relatívne nízkou úrovňou zrážok. Celkové ročné zrážky dosahujú v priemere okolo 600 mm (v období 1985 – 1996 sa hodnota priemerných zrážok pohybovala od 523 do 628 mm), z čoho vyše 230 mm spadne počas vegetačného obdobia.

Priemerná ročná teplota je 7,7 až 8,0 °C. Počas leta je priemerná denná teplota v júli (najteplejší mesiac) + 18 °C. Najchladnejším mesiacom je január s priemernou teplotou – 4 °C.

Najčastejšie sú tu veľmi teplé, slnečné alebo mierne zamračené dni, ale aj veľmi teplé dni bez zrážok. Pomerne časté sú aj dni s mierne teplým slnečným počasím. Pre túto oblasť je charakteristické aj dlhé obdobie bez mrazov.

Blížkosť dvoch veľkých riek je dôležitým faktorom pri tvorbe osobitného typu mikroklímy medzi riekami Visla a San. To má vplyv na vegetačné obdobie (priemerné teploty nad 5 °C), ktoré je s takmer 220 dňami o 25 dní dlhšie než v priľahlých oblastiach. Sandomierska kotlina je lemovaná Malopoľskou vrchovinou, svahmi vysočiny Roztocze a predhorím Karpát. Tieto povrchové útvary obmedzujú výskyt silných vetrov v celej oblasti.

Oblasť uvedená v bode 4 je nízko položená v porovnaní s okolitými oblasťami, a tým je chránená pred nepriaznivým vplyvom silných vetrov. Pôdy v tejto oblasti sú najmä naplaveniny tvorené hromadením vrstiev riečnych sedimentov v dôsledku záplav spôsobených vyliatím Visly, rieky San a ďalších menších riek, ako sú Łęg, Trześniówka a Osa, ktoré sa tu často vyskytovali. Sú to jedny z najúrodnejších pôd, ktoré sa vyskytujú predovšetkým v údoliach rieky – tzv. naplaveniny Visly – a ktoré spadajú najmä do triedy veľmi dobrých a dobrých pôd pre pšenicu a repu, dobrých pôd pre pšenicu a veľmi dobrých a dobrých pôd pre raž.

Pre túto oblasť sú typické aj časté hmly na jar a na jeseň, ktoré sú účinným prostriedkom na zmiernenie prudkých zmien teplôt medzi dňom a nocou. Vďaka blízkosti riek Visla a San má táto oblasť vždy dostatok povrchových vôd.

5.1.2. Ľudské činitele

Poľnohospodári v tejto oblasti dlhé roky zdokonaľovali proces pestovania fazule. Zároveň sa snažili zachovávať postupy, ktoré nenarušujú prírodnú rovnováhu životného prostredia. Zručnosti miestnych ľudí sa týkajú najmä zásad a metód výroby fazule, výberu a prípravy opôr (napr. tyčí), posúdenia správneho času na výsev fazule, metód priväzovania (vedenia fazule po oporných tyčiach), posúdenia správneho času na zrezanie rastlín a zásad posudzovania, či sú struky vhodné na lúskanie fazule. Zručnosti miestnych výrobcov možno tiež vydedukovať z množstva zásahov, ktoré sa pri výrobe fazule „fasola wrzawska“ musia vykonávať ručne. Patrí medzi ne: príprava oporných tyčí, výsev fazule, zahrnutie zeminou (pletie a kyprenie) a vedenie rastlín po oporných tyčiach, ich zber a triedenie.

Každý z jednotlivých krokov pri výrobe fazule „fasola wrzawska“ je založený na tradičných zručnostiach ľudí v danom regióne a väčšina prác sa vykonáva ručne. Zručnosti miestnych pestovateľov preto zohrávajú dôležitú úlohu. Pred začatím pestovania fazule sa musia vybrať a pripraviť tyče (alebo koly), ktoré sa neskôr použijú na vedenie rastlín.

Tieto tyče sa musia vhodne rozmiestniť po celom poli, pretože to je kľúčom k zabezpečeniu riadneho rastu a vývoja fazule.

Rastliny fazule „fasola wrzawska“ sú vedené rôznymi spôsobmi, napríklad na vzpriamených tyčiach, na motúzoch, ktoré visia z drôtov natiahnutých medzi kolmi a na koloch s podporou napnutých drôtov. Fazuľa „fasola wrzawska“ sa suší na čerstvom vzduchu. Zbiera sa postupne ako dozrieva, keď sú struky zrelé. Vysušené rastliny sa mlátia a ručne triedia. Fazuľa sa musí skladovať v čistých, suchých, dobre vetraných priestoroch bez škodcov a cudzorodého zápachu. Semená sa nesmú skladovať vo vreciach bez prístupu vzduchu.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Pre fazuľu „fasola wrzawska“ sú typické tieto znaky:

- veľké semená – „fasola wrzawska“ sa veľkosťou semien odlišuje od ostatných druhov fazule šarlátovej *Phaseolus multiflorus*; hmotnosť 1 000 semien v rozsahu od 2 100 do 2 900 g v závislosti od typu pôdy a poveternostných podmienok počas vegetačného obdobia; fazuľa „fasola wrzawska“ je o 40 až 90 % väčšia než iné odrody fazule šarlátovej,
- schopnosť absorbovať vodu o 20 % vyššia než v prípade fazule vypestovanej mimo zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4,
- hrúbka šupky: hmotnosť a objem šupiek fazule „fasola wrzawska“ sú zhruba o 20 % nižšie než v prípade tej istej odrody fazule z inej zemepisnej oblasti,
- sladká chuť: potvrdená zmyslovým hodnotením v laboratóriu,

- osobitná vôňa, prirodzená a charakteristická, bez plesňového, stuchnutého alebo iného cudzoročného zápachu,
 - štruktúra a konzistencia: jemná štruktúra, ktorá sa rozplýva v ústach, bez múčnej pachute,
 - čas varenia: o 10 minút kratší než v prípade fazule šarlátovej vypestovanej mimo zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.
- 5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povosťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):*

Fazuľa „fasola wrzawska“ je čisto produktom špecifickej kombinácie prírodných faktorov (klímy a pôdy) a zručnosti miestnych výrobcov. Práve toto spojenie zaručuje jedinečnú kvalitu výrobku.

Pozemky, na ktorých sa „fasola wrzawska“ pestuje, majú vysoko kvalitné pôdy s naplaveninami, regulovaný vodný režim a mikroklimu, čo súvisí s blízkosťou dvoch veľkých riek, Visly a San. Tieto charakteristiky zemepisnej oblasti spolu so zručnosťami ľudí, ktorí dodržiavajú pravidlá viazania rastlín k oporám vrátane rozstupov medzi riadkami a medzi tyčami v danom rade, umožňujú riadny rast rastlín, čo zaisťuje výdatnú úrodu fazule „fasola wrzawska“, ktorá je podstatne väčšia, než semená rovnakého druhu mimo zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4. Táto oblasť je teplejšia než okolité oblasti a má dlhé obdobie bez mrazov, čo predlžuje vegetačné obdobie. Oblasť má nížinný charakter a je chránená okolitými vysočinami, čo znamená zníženú silu vetrov. Toto je veľmi významný faktor, pretože rastliny fazule sú na vietor veľmi citlivé. Tieto faktory spolu so zručnosťami ľudí, ktorí vykonávajú postupný ručný zber fazule „fasola wrzawska“ podľa stupňa zrelosti a ktorí ju potom sušia na čerstvom vzduchu, prinášajú výrobok s tenkou šupkou a ideálnou štruktúrou a konzistenciou.

Kombinácia vhodných faktorov, ktoré sa nachádzajú v danej zemepisnej oblasti, a zručností ľudí takisto prispieva k špecifickým vlastnostiam fazule „fasola wrzawska“, ktoré sú vysoko cenené z kulinárskeho hľadiska. Predĺžené vegetačné obdobie, počas ktorého prevládajú slnečné dni, znamená, že sa môže syntetizovať veľké množstvo sacharidov. Táto okolnosť spolu so zručnosťami ľudí, ktorí vyberajú správny čas na zber fazule podľa toho, ako postupne dozrieva, umožňuje získať optimálny obsah sacharidov. Výsledkom je typická sladká chuť fazule „fasola wrzawska“. Špecifická vôňa fazule „fasola wrzawska“ je zabezpečená sušením fazule za vhodných podmienok a výberom správneho miesta a podmienok na jej skladovanie. Ručné mlátenie a triedenie zabezpečuje súlad s prísnymi požiadavkami na kvalitu fazule.

Prírodný spôsob sušenia, ktorým sa zaisťuje nízky obsah vody a ktorý nie je umelo urýchľovaný, zabraňuje narušeniu bunkových stien. Výsledkom je rovnomerné zmenšenie vzdialeností medzi bunkovými stenami. Tieto opatrenia zaručujú, že fazuľa „fasola wrzawska“ má vysokú schopnosť absorbovať vodu, jemnú štruktúru a konzistenciu a kratší čas varenia než fazuľa *Phaseolus multiflorus* vypestovaná mimo zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

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