

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2010/С 314/10)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

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

ЕО №: PL-PDO-0005-0710-10.07.2008

ЗГУ () ЗНП (X)

1. **Наименование:**

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

2. **Държава-членка или трета държава:**

Полша

3. **Описание на земеделския продукт или храна:**3.1. **Вид продукт:**

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и житни растения, пресни или преработени

3.2. **Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:**

Под наименованието „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ могат да се продават само изсушени бобови зърна, предназначени за консумация от човека.

Физични характеристики

— масата от хиляда зърна има тегло в диапазона от 1 100 до 1 500 g, в зависимост от почвените условия на насажденията и от метеорологичните условия по време на растежния период,

— зърната са здрави, зрели, гладки, добре развити и пълни, с еднаква бъбрековидна форма, сплескани по дължина и без примеси или увреждания от насекоми. Характеризират се с лъскава ципа на кълновете и с еднакво бял цвят. Притежават характерен мирис на добре изсушени бобови зърна, без мирис на плесен или други странични миризми. Влажността на зърната не надвишава 18 %. Имат деликатен, мек и слабо сладникав вкус, характерен за този сорт фасул.

(1) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Преди опаковане фасулът трябва да отговаря на следните минимални изисквания:

- натрошени зърна: до 0,1 %,
- сухи зърна: до 0,1 %,
- бели зърна от други сортове: до 2 %,
- цветни зърна: до 1 %,
- гнили или плесенявали зърна: до 1 %,
- до 0,3 %: части от стебла, шушулки, листа, дървесина, опаковка и семена на неотровни плевели,
- до 0,2 %: минерални примеси.

Зърната, които не отговарят на горните изисквания, не трябва да надвишават 1,05 % от общото количество.

Химични характеристики

- общо белтъчини 20—24 %,
- нерафинирани мазнини 1,0—2,5 %,
- сурови фибри 3,3—4,8 %,
- пепел 3,8—4,4 %.

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

—

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):

—

3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:

За да се осигури най-високо качество на продукта всеки етап от производството на „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ трябва да се осъществява в географския район, дефиниран в точка 4. Това е необходимо, тъй като наред с останалото специфичните природни условия в този район са благоприятни за отглеждане на фасул. Освен това целият производствен процес се основава на методи, които са традиционни за този район и по-голямата част от работата се извършва ръчно. По тази причина значителна роля имат уменията на местните производители.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

—

3.7. Специфични правила за етикетирание:

—

4. Кратко определение на географския район:

Районът на отглеждане на „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ обхваща 11 общини по долината на река Dunajec: Gródek nad Dunajcem (област Nowosądecki), Zakliczyn, Wojnicz, Wierzchosławice, Radłów, Wietrzychowice, Tarnów, Pleśna, Żabno (област Tarnowski), Czchów (област Brzeski) и Gręboszów (област Dąbrowski) в Małopolskie Voivodship.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Долината Дунајес се оформя от река Дунајес. Характеризира се с разнообразна топография. Надморската височина на земята постепенно намалява от Gródek nad Dunajcem към Wietrzychowice, като последната е най-ниската община в долината Дунајес. Главната ос на ландшафта е широка терасовидна долина, която се простира от югозапад на североизток. Лъкатушешото корито на река Дунајес с широчина между 50 m и 150 m е частично регулирано и укрепено. По дължината му се простират скалисти пояси, над които се намира алувиална тераса, която е с ясно очертани краища и заема по-голямата част от дъното на долината. Арктическите въздушни маси преминават през долината в посока на юг, а топлиите въздушни маси се движат на север. До долината достига и фьон. През пролетта и есента сутрешните мъгли ограничават резките разлики между дневните и нощните температури. Характерната форма на долината Дунајес е причина и за притока на топли въздушни маси през пролетта и лятото.

Насажденията с „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ са разположени на относително ниско ниво, което защитава терените от вятъра. Алувиалните глинести почви, върху които са разположени насажденията, са много благоприятни за тези видове, както по отношение на наличното съдържание на минерали и киселинността, така и по отношение на количеството и профила на валежите по време на растежния период. Почвите в земеделските стопанства в долината Дунајес имат много високо съдържание на магнезий (12,2—15 mg на 100 g почва).

Районът на Tarnów в центъра на долината Дунајес е един от най-топлиите в Полша. Датите, когато средната дневна температура достига определените топлинни прагови равнища, а именно > 0 , > 5 , > 10 и > 15 °C, са много благоприятни в долината Дунајес и изпреварват с няколко до над дванадесет дни тези в останалите райони на Полша. Освен това стойностите за средната многогодишна температура на въздуха за Tarnów са с 0,8 °C по-високи от тези за Краков, който е на разстояние приблизително 90 km.

Човешкият фактор

Уменията, които са необходими за правилното отглеждане и прибиране на реколтата от фасул с подходящите характеристики, са усъвършенствани от земеделските стопани, които отглеждат „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“, в продължение на няколко поколения. Особено важно е следното: възпроизвеждането на семената в собствените стопанства на земеделските стопани; подбирането на подходящото време за засаждане, като по този начин се предотвратяват загубите в резултат от замръзване; подготовката на почвата за сеитба; поставянето на съответния брой семена (от 3 до 5) в отделните гнезда в почвата; подборът на подходящи пръти и методът на насочване на растежа на фасула по тях; и изборът на най-добрия момент за отрязване на растенията, за да може фасулът да изсъхне преди първите слани. Само умелото манипулиране през целия производствен процес може да осигури добра и балансирана реколта от фасул с високо качество на зърната. Отглеждането на фасул става предимно на основата на ръчен труд и изисква значителни грижи, отдаденост и навременно изпълнение на всяка задача, в зависимост от климатичните условия през съответната година.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

Отличителните характеристики на „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ са следните:

- съдържание на магнезий (Mg): средно с 80 mg/kg по-високо от това на фасул с произход от географски район извън дефинирания в точка 4,
- влажност: не надвишава 18 %,
- сладък вкус: потвърден чрез сетивен анализ в лаборатория,
- структура и консистенция: деликатна, „топяща се в устата“ тъкан с много слаба сипкавост,
- дебелина на ципата: оценява се като тънка чрез сетивен анализ в лаборатория,
- мекота на ципата: оценява се като мека чрез сетивен анализ в лаборатория,
- време за варене: 10 минути по-малко от това за фасул с произход от географски район извън дефинирания в точка 4.

- 5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ):

„Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ е продукт, който се получава изключително поради съчетанието на специфичен набор от природни фактори (напр. климатични и почвени условия) и уменията на местните производители. Именно тази комбинация осигурява уникалното качество на продукта.

Високото съдържание на магнезий (Mg) в почвите в района, където се отглежда „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“, повишава съдържанието на този елемент в зърната и когато реколтата се прибира в подходящото време това придава на продукта характерния сладък вкус.

Плодородните алувиални глинести почви и климатът в долината Dunajec са подходящи за фасула и осигуряват много добри условия за растежа и развитието му. Температурите на въздуха по време на растежния период и количеството и профилът на валежите са много благоприятни за правилното развитие на „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ и за добра реколта. Неразделната връзка между тези географски характеристики и уменията за подбор на подходящото време за засаждане, подготовка на почвата за сеитба, поставяне на съответния брой семена в отделните гнезда в почвата и избиране на най-добрия момент за отрязване на растенията, осигурява богата реколта от едър фасул. Избирането на подходящо време за отрязване на растенията и оставянето им достатъчно дълго на чист въздух, съчетано с благоприятните атмосферни условия в района, осигуряват по-ниска влажност и по-тънка ципа на зърната от тези на сорта *Phaseolus multiflorus*, който е с произход извън долината Dunajec. Ръчното сортиране на зърната позволява да се поддържат строгите изисквания за качество на зърната от „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“.

Естественото изсушаване на зърната без форсиране или ускоряване на този процес води до равномерно намаляване на разстоянието между клетъчните стени без зърната да се деформират. Тази обработка осигурява краткото време за варене на „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“, деликатната му структура и консистенция и много меката ципа, в сравнение с тази на сорта *Phaseolus multiflorus*, който е с произход от географски район извън дефинирания в точка 4.

Препратка към публикуваната спецификация:

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

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