

**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**

(2011/C 129/11)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета <sup>(1)</sup>. 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 WRZAWSKA“**

**ЕО №: PL-PDO-0005-0645-24.09.2007**

**ЗГУ ( ) ЗНП ( X )**

**1. Наименование:**

„Fasola wrzawska“

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

Полша

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

**3.1. Вид продукт:**

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

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

Под наименованието „fasola wrzawska“ могат да се продават само изсушените семена на увивния многоцветен фасул (*Phaseolus multiflorus*).

Физически характеристики:

теглото на 1 000 бобови зърна е от 2 100 до 2 900 g в зависимост от типа на почвата и метеорологичните условия през растежния период;

зърната са странично сплеснати и с бъбрековидна форма, чисти, цели, зрели, добре оформени, с влажност не повече от 18 %, ненабръчкани, без прояждане от насекоми и без влошаване или прорастване под влияние на температурата. Характеризират се с лъскава семенна обвивка и с еднакво бял цвят.

Преди опаковане фасулът трябва да отговаря на следните минимални изисквания:

— натрошени зърна (половинки на цели зърна): до 0,1 %,

— набръчкани зърна: до 0,3 %,

— примеси: до 0,05 % (не повече от 0,02 % почва),

— загнили и плесенявали зърна: не повече от 0,2 %,

— нееднакво оцветени зърна: не повече от 0,6 %; общото количество на бобовите зърна, неотговарящи на посочените изисквания, не може обаче да надвишава тегловно 1,25 %.

<sup>(1)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

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:

Всички етапи в производството на „fasola wrzawska“ трябва да бъдат извършени в географския район, определен в т. 4. Използват се само семена от увивния многоцветен фасул (*Phaseolus multiflorus*) от района, в който се отглежда „fasola wrzawska“.

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

—

3.7. Специфични правила за етикетирание:

—

4. Кратко определение на географския район:

„Fasola wrzawska“ се отглежда в следните местности на Подкарпатското войводство:

— Wrzawy, Gorzyce, Motycze Poduchowne, Trzeźń и Zalesie Gorzyckie в община Gorzyce, окръг Tarnobrzeg,

— Skowierzyn, Zaleszany, Majdan Zbydniowski и Motycze Szlacheckie в община Zaleszany,

— Dąbrówka Pniowska, Pniów, Nowiny, Witkowice, Chwałowice, Antoniów и Orzechów в община Radomyśl nad Sanem.

Общините Zaleszany и Radomyśl nad Sanem се намират в окръг Stalowa Wola.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

5.1.1. Природни фактори

Районът, в който се отглежда фасулът, се намира в равнината на Tarnobrzeg в долината по долното течение на р. Сан. На северозапад тази територия граничи с р. Висла. Река Сан тече почти през средата на района, като се влива в р. Висла близо до Wrzawy. Територията образува северната част на долината на Sandomierz.

Низинният климат на долината на Sandomierz се характеризира с дълги горещи лета, меки зими и сравнително малко валежи. Средната обща годишна сума на валежите е около 600 mm (през периода 1985—1996 г. тя е била от 523 до 628 mm), 230 mm от които падат в растежния период.

Средната годишна температура тук е 7,7—8,0 °C. През лятото дневната температура през юли (най-горещият месец) е средно + 18 °C. Най-студеният месец е януари със средна температура – 4 °C.

Най-често дните са много топли, слънчеви или с разкъсана облачност, както и много топли без валежи. Дните с умерено топло и слънчево време са сравнително чести. Характерен за района е и продължителният период без мразове.

Близостта на две големи реки е важен фактор за възникването на специфичен микроклимат между Висла и Сан. Това оказва въздействие върху растежния период (средна температура 5 °С), който със своите почти 220 дни е с 25 дни по-дълъг, отколкото в съседните райони. Низината на Sandomierz граничи с Малополските възвишения, хълмовете Roztocze и Карпатските предпланини. Тези форми на релефа ограничават силните ветрове в района.

Районът, посочен в точка 4, е с по-малка надморска височина от съседните и по този начин е защитен от вредното въздействие на силните ветрове. Почвите в този район са предимно тинести, образувани от натрупването на пластове от речни утайки, получени от разливите на реките Висла и Сан, както и на други, по-малки реки, като Łęg, Trzeźńówka и Osa, които са били често явление тук. Това са едни от най-плодородните почви, срещани главно в речните долини — така наречените тинести почви на Висла, които спадат предимно към класовете на много добрите и добрите почви за пшеница и цвекло, на добрите почви за пшеница и на много добрите и добрите почви за ръж.

За района са характерни също честите мъгли през пролетта и есента. Това допринася за ограничаване на резките разлики между дневните и нощните температури. Благодарение на близостта на реките Висла и Сан няма недостиг на повърхностни води.

#### 5.1.2. Човешки фактори

Земеделските производители в този район са усъвършенствали процеса на отглеждане на фасул в течение на много години. Същевременно те са се опитвали да запазят процедурите, които не нарушават естественото равновесие на околната среда. Уменията на местните хора са свързани по-специално с принципите и начините на производство на фасула, подготовката и подбора на подпорите (т.е. прътите), подбирането на подходящото време за засяване на семената, начините за използване на подпори (насочване на растежа по тях), избора на подходящото време за подрязване стъблата на фасула и принципите, по които се преценява дали шушулките са годни за оронване. За уменията на местните производители може да се съди и по броя на операциите, които трябва да се извършат ръчно при производството на фасул „fasola wrzawska“. Те включват: подготовка на подпорните пръти, засяване на семената, формирането на лехи (плевене и окопаване), насочването на растежа по подпори, прибирането и сортирането на фасула.

Всеки от тези етапи при производството на „fasola wrzawska“ се основава на традиционните за този район човешки умения, като основната част от работата се извършва на ръка. Ето защо уменията на местните производители играят важна роля. Преди да започне отглеждането на фасула, трябва да се изберат и подготвят прътите (или притките), които по-късно ще се използват като подпори на растенията.

Тези пръти трябва да бъдат правилно разпределени на терена, тъй като това е ключов фактор, осигуряващ правилен растеж и развитие на фасула.

Растенията „fasola wrzawska“ се подпират по различни начини, като например: на отвесни пръти, на конци, спускащи се от опънати между притките телове, и на пръти, подпрени на опънати телове. Фасулът „fasola wrzawska“ се изсушава на открито и се прибира на няколко етапа в зависимост от узряването на шушулките. Изсушеният фасул се оронва и сортира ръчно. Той трябва да се съхранява на чисто, сухо и проветриво място, без присъствие на вредители и чужди миризми. Не бива да се съхранява в херметично затворени пликове.

#### 5.2. Специфична характеристика на продукта:

Характеристиките на зърната „fasola wrzawska“ са следните:

- големи размери — бобовите зърна „fasola wrzawska“ се отличават по своята едрина сред многоцветния фасул от вида *Phaseolus multiflorus*. Теглото на 1 000 бобови зърна е от 2 100 до 2 900 g в зависимост от типа на почвата и метеорологичните условия през растежния период; „fasola wrzawska“ е с 40—90 % по-едри зърна в сравнение с другите сортове многоцветен фасул,
- водопоглъщаемост с 20 % по-висока от тази на фасула извън географския район, определен в точка 4,
- дебелина на семенната обвивка: теглото и обемът на люспите на „fasola wrzawska“ са с около 20 % по-малки от тези на зърната от същия сорт, но от друг географски район,
- сладък вкус: потвърден чрез сензорна оценка в лаборатория,

- специфичен аромат, естествен и характерен, без мирис на плесен, гранясало или други чужди миризми,
  - структура и консистенция: нежна, „топяща се в устата“ консистенция без брашнен послевкус,
  - време за варене: около 10 минути по-малко от това за многоцветен фасул с произход извън географския район, определен 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):*

Фасулът „fasola wrzawska“ е продукт, който се получава изключително в резултат на специфичното съчетание от природни фактори (климат и почва) и уменията на местните производители. Именно това съчетание осигурява уникалното качество на продукта.

Земята, на която се отглежда фасулът „fasola wrzawska“, се характеризира с висококачествени тинести почви, регулиран воден режим и микроклимат, свързан с близостта на две големи реки, Висла и Сан. Тези характеристики на географския район, в съчетание с човешките умения, състоящи се в спазване на съответните правила за използване на подпори, в това число разстоянието между редовете и между прътите в даден ред, дават възможност на растенията да се развиват правилно и благодарение на това да дават изобилен добив на бобови зърна „fasola wrzawska“, които са значително по-едри от зърната от същия вид, произхождащи от райони извън географския район, определен в точка 4. Този район е по-топъл от съседните райони и се радва на продължителен период без мразове, което удължава растежния период, а низинният характер на района, защитен от заобикалящите го възвишения, обуславя по-малката сила на ветровете. Това е много важно, тъй като фасулът е силно чувствителен към вятъра. Тези фактори, заедно с човешките умения, състоящи се в ръчното и поетапно прибиране на бобовите зърна „fasola wrzawska“ в зависимост от степента им на зрелост, както и в изсушаването им на открито, дават възможност да се получи продукт с тънка семенна обвивка и правилна структура и консистенция.

Съчетанието на подходящите фактори, намиращи се в географския район, и човешките умения също допринася за специфичните характеристики на „fasola wrzawska“, които се ценят високо в кулинарията. Удълженият растежен период, през който преобладават слънчевите дни, означава, че може да бъдат синтезирани големи количества въглехидрати. Това обстоятелство, в съчетание с човешките умения при подбора на правилното време за прибиране на фасула в зависимост от неговото развитие, дава възможност за получаване на оптимално съдържание на въглехидрати. В резултат на това фасулът „fasola wrzawska“ има специфичен сладък вкус. Специфичният аромат на бобовите зърна „fasola wrzawska“ се осигурява чрез изсушаването им при подходящи условия и чрез избор на правилното място и условия за тяхното съхранение. Ръчното оронване и сортиране осигуряват спазването на строгите изисквания към качеството на фасула.

Методът на естествено сушене, който гарантира ниско съдържание на вода и не се ускорява изкуствено, предпазва от деформиране на фасулевите зърна и води до равномерно намаляване на разстоянието между клетъчните стени. Тази обработка осигурява висока водопогълщаемост, деликатна структура и консистенция и по-кратко време за варене на фасула „fasola wrzawska“ в сравнение със зърната многоцветен фасул, които са 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>