

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2011/C 129/11)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**

**»FASOLA WRZAWSKA«**

**EF-Nr.: PL-PDO-0005-0645-24.09.2007**

**BGB ( ) BOB ( X )**

**1. Navn:**

»Fasola wrzawska«

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Polen

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevarer:**

**3.1. Produkttype:**

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

**3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:**

Kun tørrede frø af pralbønnen (*Phaseolus multiflorus*) må sælges under betegnelsen »fasola wrzawska«.

Fysiske kendetegn:

1 000 frø vejer mellem 2 100 g og 2 900 g afhængigt af jordtype og vejrforhold i vækstsæsonen.

Bønnernes frø er flade og nyreformede, rene, hele, modne og velformede med et vandindhold på højst 18 %. De må ikke være rynkede eller have huller forårsaget af insekter, og de må ikke vise tegn på forringelse eller vækst på grund af temperaturpåvirkninger. Frøene er kendetegnet ved et regelmæssigt hvidt, glansfuldt skind.

Minimalkrav til bønnerne før pakning:

— brudbønner (halvdelen af en hel bønne): højst 0,1 %

— rynkede bønner: højst 0,3 %

— urenheder: højst 0,05 % (maksimalt indhold af jord: 0,02 %)

— bønner angrebet af råd eller mug: højst 0,2 %

— bønner, som ikke har regelmæssig farvning: ikke over 0,6 %; den samlede mængde bønner, som ikke opfylder de angivne krav, må dog ikke overstige 1,25 % af vægten.

<sup>(1)</sup> EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter):*

—

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

—

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

Alle etaper i produktionen af »fasola wrzawska« skal finde sted i det i punkt 4 afgrænsede geografiske område. Der anvendes kun frø af pralbønnen (*Phaseolus multiflorus*) fra det område, hvor »fasola wrzawska« dyrkes.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv.:*

—

3.7. *Særlige regler for mærkning:*

—

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område:**

»Fasola wrzawska« dyrkes i voivodskabet Podkarpackie på følgende steder:

- Wrzawy, Gorzyce, Motycze Poduchowne, Trześń og Zalesie Gorzyckie i kommunen Gorzyce i powiaten Tarnobrzeki,
- Skowierzyn, Zaleszany, Majdan Zbydniowski og Motycze Szlacheckie i kommunen Zaleszany,
- Dąbrówka Pniowska, Pniów, Nowiny, Witkowice, Chwałowice, Antoniów og Orzechów i kommunen Radomyśl nad Sanem.

Kommunerne Zaleszany og Radomyśl nad Sanem ligger i powiaten Stalowowolski.

5. **Tilknytning til det geografiske område:**

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

5.1.1. *Naturbestemte faktorer*

Det område, hvor bøtterne dyrkes, er beliggende på Tarnobrzeg-sletten i den nederste del af Sanfloddalen. Mod nordvest er dette område afgrænset ved floden Vistula. Næsten midt gennem dette område strømmer floden San, som har sit udløb i Vistula i nærheden af Wrzawy. Dette område udgør den nordlige del af Sandomierzdalen.

Sandomierzdalens lavlandsklima er kendetegnet ved lange, ekstremt varme somre, milde vintre og relativt små nedbørsmængder. Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde er ca. 600 mm (i årene 1985-1996 varierede den fra 523 til 628 mm), hvoraf 230 mm falder i vækstsæsonen.

Den årlige gennemsnitstemperatur er 7,7-8,0 °C. Om sommeren er den gennemsnitlige dagstemperatur i den varmeste måned (juli) + 18 °C. Gennemsnitstemperaturen i årets koldeste måned (januar) er - 4 °C.

Der er flest udpræget varme dage med sol eller med let skydække og udpræget varme dage uden nedbør. Der er også forholdsvis mange moderat varme og solrige dage. Regionen er også kendetegnet ved en lang frostfri periode.

De to store floders nærhed spiller en vigtig rolle for dannelsen af en særlig slags mikroklima mellem Vistula og San. Dette har betydning for vækstsæsonen (gennemsnitstemperatur: mindst 5 °C), der med sine næsten 220 dage er 25 dage længere end i de omkringliggende områder. Sandomierzdalen er omgivet af Małopolskaplateauet og Roztocze- og Karpaterhøjdedragene. Disse formationer begrænser forekomsten af stærke vinde i hele området.

Det i punkt 4 afgrænsede område ligger lavere end de omkringliggende områder og er dermed beskyttet mod skader forårsaget af stærke vinde. Jordene i området består hovedsagelig af silt, som er dannet af opbyggede lag af flodaflejringer fra floderne Vistula og San og mindre floder som Łęg, Trzeźniówka og Osa, som tidligere hyppigt gik over deres bredder. Der er tale om nogle af de mest frugtbare jorder, som hovedsagelig forekommer i floddale — den såkaldte Vistulasilt, som overvejende inddeles i fortrinlig og god hvede- og røejord, god hvedejord og fortrinlig og god rugjord.

Det pågældende område er også kendetegnet ved hyppige tågedannelser om foråret og om efteråret. Dette begrænser effektivt voldsomme temperaturskift mellem dag og nat. Takket være den korte afstand til de to store floder Vistula og San er der ikke mangel på overfladevand.

#### 5.1.2. Den menneskelige faktor

Områdets producenter har i mange år forbedret dyrkningsprocessen. Samtidig har de bestræbt sig på at bibeholde dyrkningsmetoder, der ikke ødelægger miljøets naturlige balance. Den lokale befolknings knowhow omfatter især principper og metoder for bønneproduktion, valg og fremstilling af opbindingsanordninger (stager), valg af såtidspunkt, opbindingsmetode, tidspunkt for afskæring af bønnerne og principper for vurdering af, om bønnerne er parat til afbælgning. De lokale producenters færdigheder kommer også til udtryk ved de mange indgreb, der skal foretages manuelt i forbindelse med produktionen af »fasola wrzawska«. Følgende foretages manuelt: forberedelse af bønne-stager, såning af bønner, hypning (lugning og jordbearbejdning), opbinding, høstning og sortering.

Hver enkelt etape i produktionen af »fasola wrzawska« er baseret på knowhow, som er traditionel for regionen, og størstedelen af arbejdet udføres manuelt. Derfor spiller de lokale producenters færdigheder en vigtig rolle. Inden bønnerne sås, skal de stager, som senere anvendes til opbinding af planterne, udvælges og forberedes.

Disse stager skal anbringes med passende indbyrdes afstand på marken, for at bønnerne kan vokse og udvikle sig korrekt.

Der er forskellige måder at binde »Fasola wrzawska«-planterne op på; f.eks. på lodrette stager, på lodrette snore, som hænger på ståltråd trukket mellem stokke, og på stager, der er støttet af udspændt ståltråd. »Fasola wrzawska« tørres i det fri og høstes successivt, efterhånden som bælgene modnes. De tørrede bønner tærskes og håndsorteres. Bønnerne bør opbevares på et rent, tørt og velventileret sted, fri for skadedyr og fremmede lugte. Bønnerne må ikke opbevares i lufttætte poser.

#### 5.2. Produktets egenart:

»Fasola wrzawska« er kendetegnet ved følgende:

- store frø: inden for pralbønnearten (*Phaseolus multiflorus*) udmærker »fasola wrzawska« sig ved sin størrelse. 1 000 frø vejer mellem 2 100 g og 2 900 g afhængigt af jordtype og vejrforhold i vækstsæsonen; »fasola wrzawska« er 40-90 % større end andre pralbønnearter.
- vandabsorptionsevnen: som er 20 % højere end hos bønner med oprindelse uden for det i punkt 4 afgrænsede område
- frøskindets tykkelse: vægt og volumen af skindet på »fasola wrzawska« er 20 % lavere end for bønner af samme art med oprindelse i andre geografiske områder
- den søde smag: bekræftet ved organoleptisk vurdering i laboratorium

- den særlige aroma: en naturlig, karakteristisk aroma, uden lugt af skimmel, mug eller andre fremmede lugte
  - strukturen og konsistensen: en fin, »smelte-i-munden«-konsistens, uden »melet« eftersmag
  - tilberedningstiden: ca. 10 minutter kortere end for pralbønner med oprindelse uden for det i punkt 4 afgrænsede geografiske område.
- 5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):*

»Fasola wrzawska« er et produkt, der er opstået udelukkende på grund af en særlig kombination af en række naturlige faktorer (klima og jordbund) og de lokale producenters knowhow. Det er denne specifikke kombination, der alene sikrer produktets unikke kvalitet.

Det område, hvor »fasola wrzawska« dyrkes, er kendetegnet ved siltjord af høj kvalitet, velregulerede hydrologiske forhold og et mikroklima præget af nærheden til de to store floder Vistula og San. Ovennævnte egenskaber ved det geografiske område i kombination med den knowhow hos befolkningen, der kræves for at overholde principperne for opbinding af planterne, herunder afstanden mellem rækkerne og afstanden mellem stagerne i rækkerne, bevirker, at planterne vokser, som de skal, hvilket giver en stor høst af »fasola wrzawska« med bønner, som er betydeligt større end bønner af samme art, som ikke har oprindelse i det i punkt 4 afgrænsede geografiske område. Området er varmere end tilstødende områder og er kendetegnet ved en lang, frostfri periode, hvilken bevirker, at vækstsæsonen forlænges; områdets lavlandspræg og den beskyttelse, de omkringliggende højdedrag yder, bevirker desuden, at vindene er mindre kraftige, hvilket har stor betydning, da bønneplanter er meget følsomme over for vind. Disse faktorer i kombination med de færdigheder, der kræves hos de personer, der skal foretage den manuelle, successive høst af bønnerne, efterhånden som de modnes og tørringen i det fri, gør det muligt at frembringe et produkt med et tyndt frøskind og med den korrekte frøstruktur og -konsistens.

Kombinationen af de faktorer, som kendetegner det pågældende geografiske område, og befolkningens knowhow bidrager også til frembringelsen af de særlige egenskaber hos »fasola wrzawska«, som er så kulinarisk værdsatte. Den lange vækstsæson med hovedsagelig solrige dage bevirker syntetisering af store mængder kulhydrater. Denne omstændighed samt færdighederne hos befolkningen med hensyn til valg af rette høsttidspunkt alt efter frøenes udviklingsstadiet gør det muligt at opnå et optimalt kulhydratindhold. Derfor er »fasola wrzawska« kendetegnet ved en særligt sød smag. Den særlige aroma hos »fasola wrzawska« sikres ved at tørre bønnerne under passende forhold og ved at vælge det rette sted og de rette omgivelser til lagringen. Ved manuel tærskning og sortering sikres overholdelsen af de strenge kvalitetskrav for bønnerne.

Den naturlige tørring, som garanterer et lavt vandindhold, uden at processen forceres kunstigt, forhindrer nedbrydning af cellevæggene og muliggør en jævn reduktion af afstanden mellem cellevæggene. Disse metoder sikrer, at »fasola wrzawska« har en høj vandabsorptionsevne, en fin struktur og konsistens og en kortere tilberedningstid i sammenligning med pralbønner med oprindelse uden for det i punkt 4 afgrænsede geografiske område.

#### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:**

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

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