

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2014/C 352/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾**

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»FASOLA PIĘKNY JAŚ Z DOLINY DUNAJCA«/»FASOLA Z DOLINY DUNAJCA«

EF-Nr.: PL-PDO-0105-01189 — 19.12.2013

BGB () BOB (X)

1. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringerne**

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning til det geografiske område
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet [angives nærmere]

2. **Type ændring(er)**

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

3. Ændring(er)

Værdien af massen af ét tusind frø ændres. Den under punkt 3.2 (Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1) anførte masse af ét tusind frø, der varierer fra 1 100 til 1 500 g, er en åbenlys skrivefejl. Store frø er et af de helt særlige kendetegn ved »fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca«/»fasola z Doliny Dunajca«, og den faktiske masse af ét tusind frø varierer fra 2 000 til 2 800 g. På denne baggrund er følgende sætning blevet føjet til punkt 3.2: »Bønnen er blandt de største af arten *Phaseolus multiflorus* eller *Phaseolus coccineus*«. Denne sætning udgør endnu et argument for at ændre massen af ét tusind frø af »fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca«/»fasola z Doliny Dunajca«.

Anvendelse af almindelige solsikkeplanter (*Helianthus annuus*) som stokke føjes til punkt 7 i specifikationen. Almindelig solsikke er blevet anvendt som støtteplante til dyrkning af »Piękny Jaś«-klatrebønner, lige siden man begyndte at dyrke klatrebønner i Dunajec-dalen. Denne metode bliver stadig mere populær blandt landmænd, fordi den gavner miljøet og gør landskabet smukkere. Disse oplysninger er blevet indarbejdet med henblik på at opnå BOB-status.

Endvidere er der i punkt 7 i specifikationen for »fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca«/»fasola z Doliny Dunajca« indført opdaterede agronomiske data om standarder for såning af frø og rækkebredde ved bønnedyrkning. Disse ændringer er blevet nødvendige pga. af intensiv udskiftning af landbrugsmaskiner i Małopolska inden for de seneste år. Moderne traktorer har en større akselafstand og bredere dæk end ældre modeller, og derved opstår der behov for ændring af de agrotekniske standarder.

De foreslåede ændringer har overhovedet ingen indvirkning på de særlige kendetegn ved »fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca«/»fasola z Doliny Dunajca«, der er angivet i punkt 5.2 i enhedsdokumentet, eller på dens høje kvalitet og karakteristiske smag, men de vil gøre det muligt at yde BOB-beskyttelse til producenter, som anvender de nuværende agrotekniske standarder.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽³⁾

»FASOLA PIĘKNY JAŚ Z DOLINY DUNAJCA«/»FASOLA Z DOLINY DUNAJCA«

EF-Nr.: PL-PDO-0105-01189 – 19.12.2013

BGB () BOB (X)

1. Betegnelse

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

2. Medlemsstat eller tredjeland

Polen

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren

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 den bønne, der er beregnet til menneskeføde, må sælges under betegnelsen »fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca«/»fasola z Doliny Dunajca«. Bønnen er blandt de største af arten *Phaseolus multiflorus* eller *Phaseolus coccineus*.

Fysiske kendetegn:

— Massen af ét tusind frø varierer fra 2 000 til 2 800 g, afhængigt af dyrkningsarealets jordbundsforhold og vejrforholdene i vækstperioden.

⁽³⁾ Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

- Frøene er sunde, modne, glatte, velformede og fyldige, regelmæssigt nyreformede, med flade sider og fri for urenheder eller skader forårsaget af insekter. De er kendetegnet ved et regelmæssigt hvidt, glansfuldt skind. De har en karakteristisk lugt af veltørrede bønner, fri for lugten af mug eller andre lugte. Bønnernes vandindhold overstiger ikke 18 %. De har en fin, mild, let sødlig smag, som er karakteristisk for denne bønne.

Minimumskrav til bønnerne før pakning:

- knækkede bønner: højst 0,1 %
- rynkede bønner: højst 0,1 %
- hvide bønner af anden sort: højst 2 %
- farvede bønner: højst 1 %
- bønner med en ikkeregelmæssig farve: højst 1 %
- stykker af stængler, bælg, blade, træ, emballage og ikkegiftige ukrudtsfrø: højst 0,3 %
- mineralske urenheder: højst 0,2 %.

Andelen af bønner, der ikke opfylder ovennævnte krav, må højst være 1,05 % i alt.

Kemiske egenskaber:

- samlet proteinmængde: 20-24 %
- råfedt: 1,0-2,5 %
- træstof: 3,3-4,8 %
- aske: 3,8-4,4 %.

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 Piękny Jaś z Doliny Dunajca«/»fasola z Doliny Dunajca« skal med henblik på sikring af den højest mulige kvalitet for produktet foregå i det i punkt 4 afgrænsede geografiske område. Dette skyldes blandt andet den omstændighed, at der i dette område er særlige, naturlige betingelser, som er gunstige for bønnedyrkning. Desuden er hele produktionen baseret på metoder, som er traditionelle for regionen, og størstedelen af arbejdet udføres manuelt. Derfor spiller de lokale producenters færdigheder en vigtig rolle.

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

—

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

—

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

Dyrkningsområderne for »fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca«/»fasola z Doliny Dunajca« omfatter 11 kommuner i Dunajec-floddalen: Gródek nad Dunajcem (powiat Nowosądecki), Zakliczyn, Wojnicz, Wierzchosławice, Radłów, Wietrzychowice, Tarnów, Pleśna, Żabno (powiat Tarnowski), Czchów (powiat Brzeski) og Gręboszów (powiat Dąbrowski) i voivod Małopolskie.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Dunajec-dalen blev dannet af floden Dunajec. Den er karakteriseret ved et varieret landskab. Områdets højde over havet falder gradvist fra kommunen Gródek nad Dunajcem til Wietrzychowice, der er den lavest beliggende kommune i Dunajec-dalen. Landskabets hovedakse er en udstrakt, terrasseformet dal, der løber fra sydvest til nordøst. Det snoede Dunajec-flodleje, der er mellem 50 og 150 m bredt, er delvist reguleret og inddiget. Langs flodlejet er der klippeformationer, oven for hvilke der findes en tydeligt markeret flodslette, der udgør det meste af floddalen. Gennem floddalen passerer arktiske luftmasser mod syd, og varme luftmasser bevæger sig fra syd mod nord. Dalen nås også af en fønvind. Om foråret og om efteråret begrænser morgentågen pludselige temperaturskift mellem nat og dag. Dunajec-dalens karakteristiske form bevirker også en tilstrømning af varme luftmasser om foråret og om sommeren.

Arealerne beplantet med »fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca«/»fasola z Doliny Dunajca« er relativt lavtliggende, hvilket beskytter markerne mod vinden. Deres beliggenhed i flodaflejringerne er meget gunstig for denne bønnesort, såvel med hensyn til aflejret mineralindhold og pH-værdi som med hensyn til mængden og fordelingen af nedbør i vækstperioden. Jordbunden i dyrkningsområderne i Dunajec-dalen har et meget højt magnesiumindhold (12,2-15,0 mg pr. 100 g jord).

Tarnów-området, som er beliggende midt i Dunajec-dalen, er et af de varmeste områder i Polen. De datoer, hvor den gennemsnitlige døgntemperatur overstiger bestemte temperaturtærskler (> 0 , > 5 , > 10 og > 15 °C), er i sammenligning med andre regioner i Polen særligt gunstige i Dunajec-dalen, hvor de forekommer i op til en snes dage tidligere på året. Desuden har gennemsnitstemperaturen i Tarnów i mange år været 0,8 °C højere end i Kraków, som ligger 90 km derfra.

5.1.1. Menneskelige faktorer

De færdigheder, der er uundværlige i forbindelse med korrekt dyrkning og høst af bønner med de rigtige kvaliteter, er i adskillige generationer blevet optimeret af de producenter, der dyrker »fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca«/»fasola z Doliny Dunajca«. Følgende er især vigtigt: produktion af frø ved det enkelte brug, valg af passende såtidspunkt for dermed at undgå tab som følge af frostskafer, forberedelse af jorden før såning, anbringelse af det korrekte antal frø (3 til 5) i hvert enkelt jordhul, udvælgelse af de rigtige stokke og metoden til at føre bønnerne op ad disse samt valg af det bedste tidspunkt til beskæring af planterne, således at frøene kan nå at tørre før den første frost. Kun en professionel håndtering af hele dyrkningsprocessen kan sikre en god, balanceret bønnehøst med høj frøkvalitet. Dyrkningen af bønnerne er hovedsagelig baseret på manuelt arbejde og kræver stor omhu, omsorg og rettidig udførsel af hver enkelt opgave afhængigt af vejrliget det pågældende år.

5.2. Produktets egenart

»Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca«/»fasola z Doliny Dunajca« har følgende særlige kendetegn:

- indholdet af magnesium (Mg): gennemsnitligt 80 mg/kg højere end for bønner med oprindelse uden for det i punkt 4 afgrænsede geografiske område
- fugtindholdet: højst 18 %
- den søde smag: bekræftet ved organoleptisk vurdering i laboratorium
- strukturen og konsistensen: fin, »smelte-i-munden«-konsistens, meget let melet
- skindets tykkelse: bedømt som tyndt ved organoleptisk vurdering i laboratorium
- skindets blødhed: bedømt som blødt ved organoleptisk vurdering i laboratorium
- kogetiden: 10 minutter mindre end for bønner 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 Piękny Jaś z Doliny Dunajca«/»fasola z Doliny Dunajca« er et produkt, der er opstået udelukkende på grund af en særlig kombination af en række naturlige faktorer (klima og jordbund) med de lokale producenters knowhow. Det er denne specifikke kombination, der alene sikrer produktets unikke kvalitet.

Jordens høje indhold af magnesium (Mg) i det område, hvor »fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca«/»fasola z Doliny Dunajca« dyrkes, øger bønnernes indhold af dette grundstof og bidrager, hvor bønnerne høstes til rette tid, til produktets karakteristiske søde smag.

Den frugtbare alluviale jordbund og klimaet i Dunajec-dalen passer godt til dyrkningen af disse bønner og skaber meget gunstige betingelser for plantens vækst og udvikling. Temperaturintervallerne i vækstperioden og mængden og fordelingen af nedbør er særdeles vækstbefordrende for »fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca«/»fasola z Doliny Dunajca« og fremmer et godt udbytte. Den uadskillelige forbindelse mellem ovennævnte geografiske karakteristika og den knowhow, der er involveret i valget af det rette såtidspunkt, forberedelsen af jorden til såningen, anbringelsen af det korrekte antal frø i hvert jordhul og valget af det bedste tidspunkt for beskæring af planterne sikrer en rig høst af store bønner. Ved at vælge det rette tidspunkt for afskæring af planterne og efterlade dem i tilpas lang tid i det fri, samtidig med at vejrforholdene er gunstige, produceres der bønner med lavere fugtindhold og tyndere skind, end tilfældet er med *Phaseolus multiflorus*, der har oprindelse uden for Dunajec-dalen. Manual sortering af bønnerne sikrer opretholdelsen af strenge kvalitetsnormer for »fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca«/»fasola z Doliny Dunajca«.

Den naturlige tørring af bønnerne uden forcering eller fremskyndelse af processen resulterer i en regelmæssig reducere af afstanden mellem cellevæggene uden at forårsage nedbrydning af disse. Denne behandling af »fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca«/»fasola z Doliny Dunajca« sikrer en kortere kogetid, en fin struktur og konsistens og et meget blødt skind i sammenligning med *Phaseolus multiflorus*-bønner, der har 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 ⁽⁴⁾)

<http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne/OGLOSZENIE-MINISTRA-ROLNICTWA-I-ROZWOJU-WSI-z-dnia-25-pazdziernika-2013-roku2>

⁽⁴⁾ Se fodnote 3.