

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2011/C 129/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**„FASOLA WRZAWSKA“**

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

**g.g.A. ( ) g.U. ( X )**

**1. Name:**

„Fasola wrzawska“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland:**

Polen

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**

**3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

**3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:**

Unter der Bezeichnung „Fasola wrzawska“ dürfen nur die getrockneten Samen der an Stangen angebauten Feuerbohne (*Phaseolus multiflorus*) verkauft werden.

Physische Merkmale:

Die Tausendkornmasse beträgt, in Abhängigkeit von Bodentyp und Witterungsbedingungen in der Vegetationsperiode, zwischen 2 100 g und 2 900 g.

Die Bohnenkerne sind seitlich abgeflacht und haben eine nierenförmige Gestalt. Sie müssen sauber, unversehrt, ausgereift und gut ausgebildet sein, ihr Feuchtigkeitsgehalt beträgt höchstens 18 %. Sie dürfen nicht verkümmert sein, keine durch Insektenfraß verursachten Schäden und keine temperaturbedingten Zerfalls- oder Wachstumserscheinungen zeigen. Sie weisen eine glänzende Samenschale mit gleichmäßiger weißer Färbung auf.

Mindestanforderungen vor dem Verpacken:

— zerbrochene (halbe) Bohnenkerne: bis zu 0,1 %,

— verkümmerte Bohnenkerne: bis zu 0,3 %,

— Fremdstoffe: bis zu 0,05 % (Verschmutzungen durch Erde höchstens 0,02 %),

— modrige und schimmelige Bohnenkerne: höchstens 0,2 %,

— Bohnenkerne von uneinheitlicher Farbe: höchstens 0,6 %. Der gewichtsmäßige Anteil an Bohnenkernen, die nicht den vorgenannten Anforderungen entsprechen, darf jedoch insgesamt höchstens 1,25 % betragen.

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Sämtliche Erzeugungsschritte für die Bohne „Fasola wrzawska“ müssen in dem unter Punkt 4 bezeichneten geografischen Gebiet stattfinden. Es dürfen nur Kerne der an Stangen angebauten Feuerbohne (*Phaseolus multiflorus*) aus dem abgegrenzten Erzeugungsgebiet der „Fasola wrzawska“ verwendet werden.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

—

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Die Bohne „Fasola wrzawska“ wird in der Woiwodschaft Karpatenvorland (Podkarpackie) in folgenden Ortschaften angebaut:

- Wrzawy, Gorzyce, Motycze Poduchowne, Trześń und Zalesie Gorzyckie in der Gemeinde Gorzyce im Kreis Tarnobrzeg,
- Skowierzyn, Zaleszany, Majdan Zbydniowski und Motycze Szlacheckie in der Gemeinde Zaleszany,
- Dąbrówka Pniowska, Pniów, Nowiny, Witkowice, Chwałowice, Antoniów und Orzechów in der Gemeinde Radomyśl nad Sanem.

Die Gemeinden Zaleszany und Radomyśl nad Sanem liegen im Kreis Stalowa Wola.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

5.1.1 *Günstige natürliche Bedingungen*

Das abgegrenzte Erzeugungsgebiet der Bohne liegt in der Ebene von Tarnobrzeg und im unteren Flusstal des San. Im Nordwesten wird dieses Gebiet durch die Weichsel begrenzt. Etwa durch die Mitte dieser Region fließt der Fluss San, der in der Nähe der Ortschaft Wrzawy in die Weichsel mündet. Das Gebiet bildet den nördlichen Teil des Beckens von Sandomierz.

Charakteristisch für die Niederung des Sandomierz-Beckens sind lange, heiße Sommer, milde Winter und relativ geringe Niederschläge. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt ca. 600 mm (im Zeitraum 1985-1996 lag sie zwischen 523 und 628 mm), in der Vegetationsperiode sind es über 230 mm.

Die Jahresdurchschnittstemperatur liegt zwischen 7,7 °C und 8,0 °C. Im Sommer erreicht die Durchschnittstemperatur im heißesten Monat Juli am Tag + 18 °C. Der Januar ist mit durchschnittlich – 4 °C der kälteste Monat des Jahres.

Es gibt hier überwiegend sehr warme Tage mit Sonnenschein bzw. leichter Bewölkung, die zudem oft niederschlagsfrei sind. Recht häufig herrscht ferner ein immer noch relativ warmes, sonniges Wetter. Die Region ist ferner durch eine lange frostfreie Periode gekennzeichnet.

Die beiden benachbarten großen Flüsse Weichsel und San prägen in hohem Maße das an der Flussgabelung herrschende charakteristische besondere Mikroklima, das sich seinerseits auf die Vegetationsperiode auswirkt (Durchschnittstemperatur 5 °C), die knapp 220 Tage beträgt und damit 25 Tage länger dauert als in den angrenzenden Gebieten. Das Sandomierz-Becken ist umgeben von der Kleinpolnischen Hochebene (Wyżyna Małopolska), dem Höhenrücken Roztocze und dem Karpatenvorgebirge (Pogórze Karpackie). Aufgrund dieser Landschaftsstruktur treten in der gesamten Gegend kaum starke Winde auf.

Das unter Punkt 4 bezeichnete geografische Gebiet liegt tiefer als die umgebenden Regionen und ist dadurch, wie gesagt, vor ungünstigen starken Winden geschützt. Hier sind vorwiegend Schwemm-  
böden anzutreffen, die aus Flussablagerungen nach Überschwemmungen der früher häufig über ihre Ufer getretenen Flüsse Weichsel und San sowie der kleineren Flüsse Łęg, Trześniówka und Osa entstanden sind. Sie zählen zu den fruchtbarsten Böden und sind vor allem in Flusstälern zu finden. Die sogenannte Weichselmarsch gilt hauptsächlich als guter bis sehr guter Weizen-Rüben-Boden sowie als guter Weizenboden und guter bis sehr guter Roggenboden.

Typisch für dieses Gebiet ist des Weiteren die häufige Nebelbildung im Frühjahr und im Herbst, wodurch große Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht verhindert werden. Durch die Nähe zu den beiden großen Flüssen Weichsel und San ist zudem ausreichend Oberflächenwasser vorhanden.

### 5.1.2 Hohes fachliches Können

Die landwirtschaftlichen Erzeuger in dem abgegrenzten geografischen Gebiet haben den Anbau ihrer Bohnensorte über viele Jahre hinweg vervollkommnet. Dabei achteten sie stets darauf, das natürliche Umweltgleichgewicht in ihrer Region zu bewahren. Die lokalen Erzeuger verfügen insbesondere über große Erfahrungen in Bezug auf die Grundlagen und Methoden des Bohnenanbaus, die Auswahl und das Aufstellen der als Pflanzenstützen dienenden Rankstangen, die Bestimmung des richtigen Zeitpunkts für die Aussaat, die Befestigung (Führung) der Bohnenpflanzen an den Stangen, die Bestimmung des richtigen Zeitpunkts für das Beschneiden der Pflanzen sowie die Beurteilung des Reifegrads der Schoten für das Aushülsen. Das hohe handwerkliche Können der örtlichen Erzeuger wird auch an den zahlreichen manuellen Arbeitsschritten deutlich, die zur Erzeugung der „Fasola wrzawska“ notwendig sind. Das Aufstellen der Bohnenstangen, die Aussaat der Bohnen, das Behacken der Pflanzen (zur Unkrautvernichtung und Bodenlockerung), das Anbinden an den Stangen, die Ernte sowie das Auslesen (Sortieren) erfolgen in Handarbeit.

Jeder Arbeitsschritt zur Erzeugung der Bohne „Fasola wrzawska“ beruht auf dem traditionellen handwerklichen Können der Erzeuger in dieser Region und wird überwiegend von Hand ausgeführt. Deshalb spielen die handwerklichen Fertigkeiten der örtlichen Erzeuger eine entscheidende Rolle. Zunächst müssen vor Anbaubeginn die Stangen bzw. Pfähle, an denen die Pflanzen später emporkommen, ausgewählt und vorbereitet werden.

Sie müssen auf dem Feld im richtigen Abstand aufgestellt werden, weil nur unter dieser Voraussetzung die Bohne entsprechend wachsen und reifen kann.

Das Anbinden geschieht auf verschiedene Art und Weise, z. B. an senkrechten Stangen, an Schnüren, die an zwischen Pfählen gespannten Drähten befestigt sind, oder an Stangen, die auf einem gespannten Draht aufliegen. Die Bohne „Fasola wrzawska“ wird an der frischen Luft getrocknet, wobei die Ernte fortschreitend bei Erreichen des Reifegrads der Hülsen erfolgt. Die getrockneten Bohnenranken werden gedroschen und die ausgedroschenen Bohnenkerne von Hand verlesen. Die Bohnen dürfen nur in sauberen, trockenen und gut durchlüfteten Räumen gelagert werden, die frei von Schädlingen und Fremdgerüchen sind. Sie dürfen auch nicht in luftundurchlässigen Säcken aufbewahrt werden.

### 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Typische Merkmale der Bohne „Fasola wrzawska“, die von ihrer Besonderheit zeugen, sind:

- große Bohnenkerne — die Kerne der „Fasola wrzawska“ zeichnen sich innerhalb der Pflanzenart der Feuerbohnen (*Phaseolus multiflorus*) durch ihre besondere Größe aus. Die Tausendkornmasse beträgt, in Abhängigkeit von Bodentyp und Witterungsbedingungen in der Vegetationsperiode, zwischen 2 100 g und 2 900 g, die „Fasola wrzawska“ ist somit um 40 % bis 90 % größer als andere Feuerbohnenarten;
- Wasseraufnahmefähigkeit — um 20 % höher als bei Bohnen, die aus einem anderen als dem unter Punkt 4 bezeichneten geografischen Gebiet stammen;
- Dicke der Samenschale — Volumen und Gewicht der Schale der „Fasola wrzawska“ sind um etwa 20 % geringer als bei Bohnen derselben Sorte aus anderen geografischen Gebieten;
- süßer Geschmack — bestätigt durch sensorische Prüfung im Labor;

- typischer Geruch — natürliches, charakteristisches Aroma, kein Schimmel- oder Modergeruch, keine sonstigen Fremdgerüche;
  - Struktur und Konsistenz — fein, im Mund zergehend und nicht mehlig;
  - Garzeit — um 10 Minuten kürzer als bei Bohnen, die nicht aus dem unter Punkt 4 bezeichneten geografischen Gebiet stammen.
- 5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):*

Die Bohne „Fasola wrzawska“ ist ein Erzeugnis, das ausschließlich durch die besondere Kombination aus den günstigen natürlichen Bedingungen (Klima- und Bodenverhältnisse) und dem ausgeprägten handwerklichen Können der lokalen Erzeuger entsteht. Nur durch diese Verbindung lässt sich die unverwechselbare Qualität dieses Produkts erzielen.

Charakteristisch für das Anbaugebiet der Bohne „Fasola wrzawska“ sind hochwertige Schwemmböden, ein ausgeglichener Wasserhaushalt und das durch die beiden nahegelegenen großen Flüsse Weichsel und San bedingte Mikroklima. Diese natürlichen Merkmale des abgegrenzten geografischen Gebiets und die besonderen handwerklichen Fertigkeiten der Erzeuger, die beim Anbinden der Bohnenpflanzen genauen, erfahrungsbestimmten Regeln folgen — so z. B. für den Abstand zwischen den Reihen und den Abstand zwischen den Stangen —, gewährleisten ein einwandfreies Wachstum der Pflanzen. Dies wiederum garantiert ergiebige Ernteerträge, die bei der Bohne „Fasola wrzawska“ vor allem wegen der Größe ihrer Bohnenkerne deutlich höher ausfallen als bei Feuerbohnen aus anderen Regionen als dem unter Punkt 4 bezeichneten geografischen Gebiet. Das abgegrenzte Erzeugungsgebiet hat ein wärmeres Klima als die benachbarten Regionen, eine lange frostfreie Periode und damit einen längeren Vegetationszeitraum. Da es — durch Hochebenen geschützt — in einer Senke liegt, ist der Wind dort weniger stark, was für die sehr windempfindlichen Bohnenpflanzen ausgesprochen wichtig ist. Dank diesen gebietsspezifischen Merkmalen sowie dem handwerklichen Können der Erzeuger, die die Bohnen nach und nach bei Erreichen des Reifegrads von Hand ernten und an der Luft trocknen lassen, entsteht ein Erzeugnis, das sich durch eine dünne Samenschale sowie eine ganz typische Struktur und Konsistenz der Bohnenkerne auszeichnet.

Die günstigen natürlichen Bedingungen in dem geografischen Gebiet tragen in Verbindung mit dem großen handwerklichen Können der Erzeuger ebenfalls zu weiteren besonderen Merkmalen der Bohne „Fasola wrzawska“ bei, die als deren kulinarische Vorzüge sehr geschätzt werden. In der verlängerten Vegetationsperiode mit überwiegend sonnigen Tagen entstehen deutlich größere Mengen an Kohlenhydraten, was zusammen mit der Erfahrung der Erzeuger, den richtigen Erntezeitpunkt bei Erreichen des Reifegrads zu bestimmen, dazu führt, dass die Bohnen einen optimalen Gehalt an Kohlenhydraten aufweisen. Dies verleiht der Bohne „Fasola wrzawska“ den charakteristischen süßen Geschmack. Durch das Trocknen unter geeigneten Bedingungen sowie die richtige Wahl des Ortes und der Bedingungen für die Lagerung erhält die Bohne „Fasola wrzawska“ ihr besonderes Aroma. Mit dem von Hand erfolgenden Ausdreschen und Verlesen der Bohnenkerne werden zudem höchste Qualitätsanforderungen erfüllt.

Die natürliche und nicht künstlich beschleunigte Trocknung garantiert einen geringen Feuchtigkeitsgehalt und bewirkt, dass die Abstände zwischen den Zellwänden gleichmäßig schrumpfen, ohne dass die Zellwände zerfallen. Dank dieser Verfahrensweise besitzt die Bohne „Fasola wrzawska“ eine hohe Wasseraufnahmefähigkeit, eine feine Struktur und Konsistenz sowie eine kürzere Garzeit als Feuerbohnen aus einem anderen als dem unter Punkt 4 bezeichneten abgegrenzten Erzeugungsgebiet.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

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