

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2014/C 352/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

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

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

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

1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges [zu präzisieren]

2. Art der Änderung(en)

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Art. 9 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Art. 9 Abs. 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

3. Änderung(en)

Es wird die Tausendkornmasse geändert. Die unter Punkt 3.2 (Beschreibung des Erzeugnisses) angegebene Tausendkornmasse von 1 100-1 500 g ist ein offensichtlicher Schreibfehler. Große Bohnenkerne sind eines der besonderen Hauptmerkmale der Bohne „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„Fasola z Doliny Dunajca“, und die tatsächliche Tausendkornmasse beträgt zwischen 2 000 und 2 800 g. Aus diesem Grund wurde unter Punkt 3.2 ein neuer Satz mit folgendem Wortlaut hinzugefügt: „Sie gehört zu den größten im Bereich ihrer Gattung (Feuerbohne — *Phaseolus multiflorus* Syn. *Phaseolus coccineus*)“. Dieser Satz ist ein zusätzliches Argument dafür, dass die Tausendkornmasse der Bohne „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„Fasola z Doliny Dunajca“ zu ändern ist.

Punkt 7 der Spezifikation (Herstellungsverfahren) wird durch die Anwendung der Sonnenblumenpflanzen (lat. *Helianthus annuus*) als Rankstangen ergänzt. Sonnenblumen wurden als Stützpflanzen beim Anbau der Stangenbohne „Piękny Jaś“ vom Anfang des Anbaus der Stangenbohne im Dunajec-Tal an angewendet. Zurzeit wird dieses Verfahren wegen der Grünflächenbildung und Landschaftsverbesserung durch Landwirte immer häufiger angewendet. Damit die Kennzeichnung g. U. verwendet werden kann, ist es begründet, den Antrag um diese Form von Rankstangen zu ergänzen.

Darüber hinaus wurden unter Punkt 7 der Spezifikation der Bohne „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„Fasola z Doliny Dunajca“ agrotechnische Angaben zur Norm der Aussaat und der Reihenbreiten beim Bohnenanbau aktualisiert. Diese Änderungen sind auf den in den letzten Jahren erfolgten intensiven Austausch des Maschinenparks der Landwirte in der polnischen Region Małopolska zurückzuführen. Moderne Ackerschlepper haben im Vergleich zu den vorher genutzten Ackerschleppern einen größeren Achsabstand und breitere Reifen, wodurch es erforderlich ist, die angewendeten agrotechnischen Normen zu ändern.

Die beantragten Änderungen beeinflussen in keiner Weise die spezifischen, unter Punkt 5.2 des Einzigsten Dokuments genannten Eigenschaften der Bohne „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„Fasola z Doliny Dunajca“, ihre hohe Qualität und die Geschmackseigenschaften. Die Einführung der Änderungen ermöglicht den sich aus der Kennzeichnung g. U. ergebenden Schutz der Erzeuger, die modernisierte agrotechnische Normen anwenden.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽³⁾

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

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

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

1. Name

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

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 Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„Fasola z Doliny Dunajca“ dürfen ausschließlich trockene Bohnenkerne, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, verkauft werden. Diese Bohne gehört zu den größten im Bereich ihrer Gattung (Feuerbohne — *Phaseolus multiflorus* Syn. *Phaseolus coccineus*).

Physische Merkmale:

— Die Tausendkornmasse beträgt von 2 000 bis 2 800 g, abhängig von den Bodenbedingungen der Anbaufläche und den Witterungsbedingungen während der Vegetationszeit;

⁽³⁾ Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

- die Bohnenkerne sind gesund, reif, glatt, gut ausgebildet und gefüllt, sie haben eine einheitliche nierenförmige Gestalt, sie sind seitlich abgeflacht, frei von Verunreinigungen und durch Insekten verursachten Schäden. Sie zeichnen sich durch eine glänzende Schale mit gleichmäßiger weißer Färbung aus. Der Geruch ist charakteristisch für gut getrocknete Bohnenkerne, frei von muffigem Geruch und anderen fremden Gerüchen. Die Feuchtigkeit der Bohnenkerne überschreitet nicht 18 %. Die Bohnenkerne haben einen feinen, milden, leicht süßlichen, für diese Bohne typischen Geschmack.

Mindestanforderungen an die Bohnenkerne vor dem Verpacken:

- zerbrochene Bohnenkerne: bis zu 0,1 %;
- verkümmerte Bohnenkerne: bis zu 0,1 %;
- weiße Bohnenkerne anderer Sorten: bis zu 2 %;
- farbige Bohnenkerne: bis zu 1 %;
- Brandbutten und schimmelige Bohnenkerne: bis zu 1 %;
- Anteil von Stängeln, Hülsen, Blättern, Holz, Verpackungen, Samen von Unkrautpflanzen ohne schädlichen Einfluss auf die menschliche Gesundheit: bis zu 0,3 %;
- mineralische Verunreinigungen: bis zu 0,2 %.

Der Anteil an Bohnenkernen, die die Anforderungen nicht erfüllen, darf nicht über 1,05 % liegen.

Chemische Merkmale:

- Rohprotein: 20-24 %,
- Rohfett: 1,0-2,5 %,
- Rohfaser: 3,3-4,8 %,
- Asche: 3,8-4,4 %.

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*

Um die höchste Produktqualität sicherzustellen, müssen sämtliche Erzeugungsschritte der Bohne „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„Fasola z Doliny Dunajca“ in dem unter Punkt 4 bezeichneten geografischen Gebiet erfolgen. Dies ergibt sich unter anderem aus der Tatsache, dass in diesem Gebiet spezifische natürliche Bedingungen herrschen, die den Anbau der Bohnen begünstigen. Darüber hinaus basiert die gesamte Erzeugung auf traditionellen Verfahren, die für diese Region typisch sind, und die meisten Arbeiten werden von Hand ausgeführt. Aus diesem Grund spielen die Kenntnisse und Fähigkeiten der lokalen Erzeuger eine bedeutende Rolle.

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**

Das Anbauggebiet der Bohne „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„Fasola z Doliny Dunajca“ umfasst das Verwaltungsgebiet von elf Gemeinden, die im Tal des Flusses Dunajec liegen: Gródek nad Dunajcem (Kreis Nowosądecki), Zakliczyn, Wojnicz, Wierzchosławice, Radłów, Wietrzychowice, Tarnów, Pleśna, Żabno (Kreis Tarnowski), Czchów (Kreis Brzeski) und Gręboszów (Kreis Dąbrowski) in der Woiwodschaft Kleinpolen.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheiten des geografischen Gebiets

Das Gebiet des Dunajec-Tals wurde durch den Fluss Dunajec gestaltet. Es zeichnet sich durch ein differenziertes Relief aus. Die Höhe des Gebiets über dem Meeresspiegel nimmt schrittweise ab, beginnend mit der Gemeinde Gródek nad Dunajcem bis hin zur Gemeinde Wietrzychowice, die von allen Gemeinden im Dunajec-Tal am tiefsten liegt. Die Hauptachse des Reliefs des Dunajec-Tals ist ein breit terrassiertes Tal, das von Südwesten nach Nordosten verläuft. Das mäandrierende Flussbett des Flusses Dunajec mit einer Breite von 50 m bis über 150 m ist zum Teil reguliert und eingedeicht. Entlang des Flussbetts ziehen sich Gesteinsbänder, über denen sich mit einer prägnanten Kante eine Talaue erhebt, die den überwiegenden Teil der Talsohle einnimmt. Durch das Dunajec-Tal schieben sich in südlicher Richtung Luftmassen arktischen Ursprungs sowie warme Luftmassen von Süden nach Norden. Das Gebiet liegt auch in der Reichweite des Föhnwinds. Im Frühling und im Herbst schränken Morgennebel heftige Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht ein. Die charakteristische Formung dieses Tals führt auch zu einer Ansammlung warmer Luftmassen im Frühling und im Sommer.

Die Anbauflächen der Bohne „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„Fasola z Doliny Dunajca“ liegen verhältnismäßig tief, wodurch die Felder windgeschützt sind. Ihre Lage auf Schwemmmauen ist für diese Sorte sehr günstig, sowohl wegen des hohen Gehalts an verwertbaren Bestandteilen und des pH-Wertes des Bodens als auch wegen der Niederschlagsmenge und -verteilung in der Vegetationszeit. Die Böden der landwirtschaftlichen Betriebe, die im Dunajec-Tal liegen, zeichnen sich durch einen sehr hohen Magnesiumgehalt aus (12,2 bis 15,0 mg/100 g Boden).

Die Umgebung von Tarnów im Zentrum des Dunajec-Tals gehört zu den wärmsten Orten in Polen. Sehr günstig im Vergleich zu den anderen Regionen sind hier die Zeitpunkte, an denen die Tagesdurchschnittstemperatur bestimmte thermische Schwellen (0, 5, 10, 15 °C) überschreitet. Dies geschieht im Falle des Dunajec-Tals einige Tage früher als in den anderen Regionen Polens. Darüber hinaus liegen die mittleren langjährigen Lufttemperaturwerte für Tarnów (im Vergleich zur Stadt Kraków, die ca. 90 km entfernt ist) um 0,8 °C höher.

5.1.1 Menschlicher Faktor

Die Erzeuger der Bohne „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„Fasola z Doliny Dunajca“ haben die Kenntnisse und Fähigkeiten, die für den richtigen Anbau und die Erzeugung von Bohnenkernen mit den entsprechenden Eigenschaften erforderlich sind, über viele Generationen hinweg vervollkommen. Eine besondere Bedeutung haben dabei: die Vermehrung des Saatguts im eigenen Betrieb, die Wahl des optimalen Aussaattermins, wodurch Verluste durch das Ausfrieren der Pflanzen vermieden werden, die Vorbereitung des Bodens auf die Aussaat, das Säen der korrekten Menge von Samen (3 bis 5) in einem einzelnen Saatloch, die Wahl entsprechender Rankstangen und die Art der Führung der Bohnenpflanzen an ihnen sowie die Wahl des optimalen Zeitpunkts des Beschneidens der Pflanzen zum Trocknen der Kerne vor dem Auftreten der ersten Fröste. Nur das sachkundige Vorgehen im gesamten Erzeugungsprozess garantiert einen guten, konstanten Bohnenertrag mit einer hohen Qualität der Bohnenkerne. Der Bohnenanbau basiert hauptsächlich auf Handarbeit und erfordert große Sorgfalt, Hingabe und Ausführung der einzelnen Arbeiten zur entsprechenden Zeit, abhängig von den im jeweiligen Jahr herrschenden Wetterverhältnissen.

5.2. Besonderheiten des Erzeugnisses

Die Bohne „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„Fasola z Doliny Dunajca“ zeichnet sich durch folgende Merkmale aus:

- Magnesiumgehalt (Mg) — durchschnittlich um 80 mg/kg höher als bei Bohnen, die nicht aus dem unter Punkt 4 bezeichneten geografischen Gebiet stammen,
- Samenfeuchte — nicht mehr als 18 %,
- süßer Geschmack — bestätigt durch sensorische Prüfung im Labor,
- Struktur und Konsistenz — fein, im Mund zergehend und sehr schwach mehlig,
- Dicke der Haut — als dünn beurteilt durch sensorische Prüfung im Labor,
- Weichheit der Haut — als weich beurteilt durch sensorische Prüfung im Labor,
- Garzeit — um 10 Minuten kürzer im Vergleich zu 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 Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„Fasola z Doliny Dunajca“ ist ein Erzeugnis, das ausschließlich dank der besonderen Kombination der natürlichen Gegebenheiten (d. h. der Klima- und Bodenverhältnisse) und den Kenntnissen und Fähigkeiten der lokalen Erzeuger entsteht. Nur ein solches Zusammenspiel garantiert das Erzielen der unverwechselbaren Qualität dieses Erzeugnisses.

Der hohe Magnesiumgehalt (Mg) in den Böden des Anbaugebiets der Bohne „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„Fasola z Doliny Dunajca“ ist Ursache für den erhöhten Gehalt dieses Elements in den Bohnenkernen und trägt zusammen mit der Wahrung des geeigneten Erntetermins der Bohnenkern zu dem typischen süßen Geschmack des Erzeugnisses bei.

Die fruchtbaren Schwemmböden und das Klima des Dunajec-Tals kommen den Anforderungen der Bohnen entgegen und gewährleisten sehr gute Bedingungen für ihr Wachstum und ihre Entwicklung. Der Lufttemperaturbereich in der Vegetationszeit der Pflanzen sowie die Niederschlagsmenge und -verteilung sind sehr günstig für die richtige Entwicklung und einen guten Ernteertrag der Bohne „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„Fasola z Doliny Dunajca“. Die unlösbare Verbindung der oben beschriebenen spezifischen Merkmale des geografischen Gebiets mit den Kenntnissen und Fähigkeiten der Erzeuger, d. h. der Wahl des optimalen Aussaattermins, der richtigen Vorbereitung des Bodens zur Aussaat, der Wahrung der richtigen Anzahl der Bohnenkern in einem einzelnen Saatloch und der Wahl des passenden Termins zum Beschneiden der Pflanzen, ermöglichen hohe Ernteerträge von großen Bohnenkernen. Gleichzeitig erlauben die Wahl des geeigneten Zeitpunkts zum Beschneiden der Pflanzen und die richtige Dauer ihres Verbleibens an der frischen Luft, in Verbindung mit den günstigen thermischen Bedingungen, das Erzeugen von Bohnenkernen mit geringerem Feuchtigkeitsgehalt und dünnerer Samenschale als bei Schnittbohnen, die nicht aus dem Dunajec-Tal stammen. Durch das Sortieren der Bohnenkern von Hand werden die strengen Qualitätsstandards für Bohnenkern der Bohne „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„Fasola z Doliny Dunajca“ gewahrt.

Durch das Trocknen der Bohnenkern unter natürlichen Bedingungen ohne Erzwingung und Beschleunigung dieses Prozesses wird eine gleichmäßige Verringerung des Abstands zwischen den Zellwänden ohne ihre Degradierung ermöglicht. Diese Arbeitsschritte gewährleisten eine kürzere Garzeit der Bohne „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„Fasola z Doliny Dunajca“, ihre feine Struktur und Konsistenz und eine im Vergleich zu Bohnenkernen von Schnittbohnen, die nicht aus dem unter Punkt 4 bezeichneten geografischen Gebiet stammen, weichere Samenschale.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) 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⁾ Siehe Fußnote 3.