

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2011/C 129/11)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Οι δηλώσεις ένστασης διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«FASOLA WRZAWSKA»

αριθ. ΕΚ: PL-PDO-0005-0645-24.09.2007

ΠΠΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία:

«Fasola wrzawska»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Πολωνία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1:

Με την ονομασία «fasola wrzawska» μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο μόνον τα ξηρά σπέρματα αναρριχητικής ισπανικής πολυανθούς φασολιάς (*Phaseolus multiflorus*).

Φυσικά χαρακτηριστικά:

το βάρος 1 000 σπερμάτων κυμαίνεται από 2 100 έως 2 900 g, αναλόγως του τύπου εδάφους και των καιρικών συνθηκών κατά την βλαστητική περίοδο·

τα φασόλια είναι ομοιόμορφα νεφρόσχημα και πεπλατυσμένα στο περίγραμμα, καθαρά, ακέραια, ώριμα, κανονικού σχήματος· το ποσοστό υγρασίας δεν υπερβαίνει το 18 %, χωρίς ωστόσο να είναι συρρικνωμένα· είναι απαλλαγμένα από δήγματα εντόμων· δεν εμφανίζουν υποβάθμιση ή βλάστηση λόγω επίδρασης της θερμοκρασίας· το σπερματικό περίβλημα παρουσιάζει χαρακτηριστική στιλπνή εμφάνιση και λευκό ομοιόμορφο χρωματισμό.

Ελάχιστες απαιτήσεις που ισχύουν για τα φασόλια πριν τη συσκευασία:

— θραυσμένα σπέρματα (το ήμισυ του ακέραιου σπέρματος) — έως 0,1 %,

— συρρικνωμένα σπέρματα — έως 0,3 %,

— προσμίξεις — έως 0,05 % (μέγιστη ποσότητα χρώματος: 0,02 %),

— σπέρματα που παρουσιάζουν φθορά ή ευρωτίαση — μέγιστο 0,2 %,

— το ποσοστό σπερμάτων που δεν εμφανίζουν ομοιόμορφο χρωματισμό δεν υπερβαίνει το 0,6 %, γνωρίζοντας ότι η συνολική αναλογία φασολιών που δεν πληρούν τις καθορισμένες προδιαγραφές δεν μπορεί να υπερβαίνει το 1,25 % κατά βάρος.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Όλα τα στάδια της παραγωγής του λευκού φασολιού «fasola wrzawska» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής. Χρησιμοποιούνται μόνο τα σπέρματα αναρριχητικής ισπανικής πολυανθούς φασολιάς (*Phaseolus multiflorus*) που προέρχονται από την περιοχή καλλιέργειας του φασολιού «fasola wrzawska».

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

—

4. Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Το λευκό φασόλι «fasola wrzawska» καλλιεργείται στο βοϊβοδάτο Podkarpackie, στο έδαφος των ακόλουθων κοινοτήτων:

— Wrzawy, Gorzyce, Motycze Poduchowne, Trzesń, Zalesie Gorzyckie (κοινότητα Gorzyce), στην κομητεία Tarnobrzeg,

— Skowierzyn, Zaleszany, Majdan Zbydniowski, Motycze Szlacheckie στην κοινότητα Zaleszany,

— Dąbrówka Pniowska, Pniów, Nowiny, Witkowice, Chwałowice, Antoniów, Orzechów, στην κοινότητα Radomyśl nad Sanem,

Οι κοινότητες Zaleszany και Radomyśl nad Sanem ανήκουν στην κομητεία Stalowa Wola.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

5.1.1. Φυσικοί παράγοντες

Η εν λόγω φασολιά καλλιεργείται σε περιοχή που αντιστοιχεί στην πεδιάδα του Tarnobrzeg και στην κοιλάδα του Κάτω San. Η εν λόγω περιοχή οριοθετείται στα βορειοδυτικά από τον Βιστούλα. Διαρρέεται στο κέντρο της από τον San, που χύνεται στον Βιστούλα στα περίχωρα της κοινότητας Wrzawy. Αυτή η περιοχή αποτελεί το βόρειο τμήμα της λεκάνης του Sandomierz.

Το κλίμα στη λεκάνη του Sandomierz είναι πεδινό και χαρακτηρίζεται από μεγάλης διάρκειας θερμά καλοκαίρια, ήπιους χειμώνες και σχετικά χαμηλό ύψος βροχοπτώσεων. Το μέσο ετήσιο ύψος των βροχοπτώσεων ανέρχεται περίπου στα 600 mm (για την περίοδο 1985-1996, κυμάνθηκε μεταξύ 523 mm και 628 mm), εκ των οποίων περισσότερα από 230 mm κατά την βλαστητική περίοδο.

Η μέση ετήσια θερμοκρασία κυμαίνεται μεταξύ 7,7 και 8,0 °C. Το καλοκαίρι, τον Ιούλιο, που είναι ο θερμότερος μήνας του έτους, η ημερήσια θερμοκρασία ανέρχεται περίπου σε + 18 °C. Ο ψυχρότερος μήνας του έτους είναι ο Ιανουάριος, με μέση θερμοκρασία - 4 °C.

Οι ημέρες στην πλειονότητά τους είναι πολύ θερμές, ηλιόλουστες, ή με αραιές νεφώσεις, ή είναι πολύ θερμές χωρίς βροχοπτώσεις. Οι ημέρες με ήπια θερμοκρασία και ηλιοφάνεια είναι σχετικά πολυάριθμες. Χαρακτηριστικό της περιοχής αποτελεί επίσης η πολύ μεγάλης διάρκειας περίοδος χωρίς παγετό.

Η γειννίαση με δύο μεγάλους ποταμούς συμβάλλει αποφασιστικά στη δημιουργία του χαρακτηριστικού μικροκλίματος που επικρατεί στην περιοχή μεταξύ Βιστούλα και Σαν. Το μικροκλίμα αυτό επηρεάζει την βλαστική περίοδο (με μέση θερμοκρασία 5 °C), που διαρκεί περίπου 220 ημέρες, δηλαδή 25 ημέρες περισσότερες απ'ό,τι στις γειτονικές περιοχές. Η λεκάνη του Sandomierz περιβάλλεται από το οροπέδιο της Małopolska, τους λόφους Roztocze και τους πρόποδες των πολωνικών Καρπαθίων. Αυτή η διαμόρφωση του αναγλύφου της περιοχής περιορίζει την παρουσία ισχυρών ανέμων σε αυτήν.

Η οριοθετημένη στο σημείο 4 γεωγραφική περιοχή βρίσκεται σε μικρότερο υψόμετρο απ'ό,τι οι γειτονικές περιοχές και είναι επομένως προστατευμένη από την επιζήμια παρουσία ισχυρών ανέμων. Τα εδάφη στην περιοχή είναι κυρίως προσχωσιγενή, προερχόμενα από τη συσσώρευση ιζημάτων σε διαδοχικές στρώσεις που επακολουθούσε τις πλημμύρες του Βιστούλα και του Σαν, αφενός, και λιγότερο σημαντικών υδατορευμάτων όπως οι ποταμοί Łęga, Trzeźniówka και Osa, αφετέρου, οι οποίες στο παρελθόν επαναλαμβάνονταν συχνά στο σημείο αυτό. Τα εδάφη αυτά κατατάσσονται στα πλέον γόνιμα από αυτά που απαντώνται κυρίως στις κοιλάδες ποταμών· είναι γνωστά ως ιλύες του Βιστούλα και ανήκουν κατά κύριο λόγο στην κατηγορία εδαφών για σιτηρά και σακχαρότευτλα ποιότητας «πολύ καλή» και «καλή» και σε αυτή των εδαφών για σίκαλη ποιότητας «πολύ καλή» και «καλή».

Η ως άνω οριοθετούμενη περιοχή χαρακτηρίζεται επίσης από τη συχνή παρουσία ομίχλης την άνοιξη και το φθινόπωρο, με αποτέλεσμα να μετριάζεται η έντονη απόκλιση μεταξύ ημερήσιων και νυχτερινών θερμοκρασιών. Χάρη στην εγγύτητα των δύο μεγάλων υδατορευμάτων, του Βιστούλα και του Σαν, δεν σημειώνεται καμία έλλειψη σε επιφανειακά ύδατα.

5.1.2. Ανθρώπινος παράγοντας

Οι τοπικοί παραγωγοί τελειοποίησαν με την πάροδο του χρόνου τη διαδικασία καλλιέργειας του φασολιού. Ταυτοχρόνως επιδίωξαν να μην χαθεί αυτή η τεχνολογία, ώστε να μην διαταραχθεί η ισορροπία του φυσικού περιβάλλοντος. Η τοπική τεχνολογία έγκειται ιδίως στις καλλιεργητικές πρακτικές και μεθόδους, στην επιλογή και την κατασκευή των υποστηρίγμάτων (φασουλόβεργες), στον προσδιορισμό της κατάλληλης χρονικής στιγμής για την σπορά, στις μεθόδους υποστήριξης των φυτών, στον προσδιορισμό της βέλτιστης χρονικής στιγμής για την κοπή των φασολιών ή ακόμη στους κανόνες που επιτρέπουν να προσδιοριστεί η κατάλληλη χρονική στιγμή για την αφαίρεση των σπερμάτων. Ο αριθμός των εργασιών που πρέπει να εκτελεστούν χειρωνακτικά σε όλη τη διάρκεια της εργασίας παραγωγής του φασολιού «fasola wrzawska» μαρτυρεί την εξαιρετική τεχνολογία των τοπικών παραγωγών. Σε αυτές περιλαμβάνονται: προετοιμασία των βεργών, σπορά των φασολιών, τσάπισμα (αφαίρεση των ζιζανίων και σκάλισμα), τοποθέτηση πάνω στις βέργες, συγκομιδή και διαλογή.

Κάθε ένα από τα στάδια της παραγωγής στηρίζεται σε τυπικές παραδοσιακές μεθόδους της περιοχής και οι περισσότερες εργασίες εκτελούνται χειρωνακτικά, λόγος για την οποίο η τοπική τεχνολογία είναι εξαιρετικά σημαντική. Πριν την έναρξη της ίδιας της καλλιέργειας είναι απαραίτητη η επιλογή και προετοιμασία των βεργών (ή πασσάλων) στα οποία θα περιελχθούν τα φυτά.

Τα υποστηρίγματα είναι εγκατεστημένα στον αγρό με κάποια απόσταση μεταξύ τους, που έχει αποφασιστική επιρροή στην αύξηση και την αρμονική ανάπτυξη των φασολιών.

Υπάρχουν διάφοροι τρόποι τοποθέτησης του φασολιού «fasola wrzawska» στις βέργες, όπως για παράδειγμα: σε κατακόρυφες βέργες, σε νήματα αναρτημένα από τετωμένο σύρμα μεταξύ των πασσάλων και σε βέργες στηριζόμενες σε τετωμένο σύρμα. Το φασόλι «fasola wrzawska» ξηραίνεται στον αέρα. Η συγκομιδή γίνεται με πολλά περάσματα, καθώς οι λοβοί ωριμάζουν σταδιακά. Κατόπιν τα ξηρά σπέρματα υποβάλλονται σε εκκοκκισμό και χειρωνακτική διαλογή. Τα φασόλια πρέπει να αποθηκεύονται σε μέρη καθαρά, ξηρά, καλά αεριζόμενα και απαλλαγμένα από παράσιτα και ξένες οσμές. Η τοποθέτηση σε σάκους επιτρέπεται μόνον όταν οι σάκοι είναι διαπερατοί στον αέρα.

5.2. Ιδιότητα του προϊόντος:

Το φασόλι «fasola wrzawska» διακρίνεται από τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- σπέρμα μεγάλου μεγέθους συγκριτικά με άλλες ποικιλίες φασολιών (*Phaseolus multiflorus*): βάρος 1 000 σπερμάτων κυμαινόμενο από 2 100 έως 2 900 g, αναλόγως του τύπου του εδάφους και των μετεωρολογικών συνθηκών κατά την βλαστική περίοδο, δηλαδή βάρος 40 έως 90 % ανώτερο από αυτό των άλλων ποικιλιών ισπανικών φασολιών·
- ικανότητα απορρόφησης ύδατος κατά 20 % μεγαλύτερη από των φασολιών που καλλιεργούνται εκτός της οριοθετημένης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής·
- λεπτό σπερματικό περίβλημα, — μικρότερο κατά 20 %, σε βάρος και σε όγκο, από αυτό που παρατηρείται στα φασόλια της ίδιας ποικιλίας που καλλιεργούνται εκτός της συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής·
- γλυκιά γεύση — όπως επιβεβαιώνεται από εργαστηριακή οργανοληπτική ανάλυση·

- χαρακτηριστική φυσική οσμή, απαλλαγμένη από κάθε δυσάρεστη οσμή ευρωτιάσης ή σήψης ή άλλη ξένη οσμή,
 - δομή και σύσταση — τρυφερός και βουτυρώδης καρπός, χωρίς καθόλου αλευρώδη επίγευση·
 - χρόνος βρασμού: μικρότερος κατά 10 λεπτά της ώρας σε σχέση με αυτόν που παρατηρείται σε άλλες ποικιλίες που φύονται εκτός της οριοθετημένης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής·
- 5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):*

Το φασόλι «fasola wrzawska» είναι προϊόν του μοναδικού συνδυασμού μεταξύ των φυσικών παραγόντων (εδαφοκλιματικές συνθήκες) και της τεχνολογίας των τοπιών παραγωγών, χάρη στον οποίο εξασφαλίζεται η απaráμιλλη ποιότητα του προϊόντος.

Η περιοχή καλλιέργειας του λευκού φασιόλου «fasola wrzawska» διακρίνεται για την υψηλή ποιότητα των προσχωσιγενών εδαφών της, τις ρυθμιζόμενες συνθήκες υγρασίας και το μικροκλίμα της, που οφείλεται στη γειτνίαση με δύο μεγάλους ποταμούς, τον Βιστούλα και τον San. Τα χαρακτηριστικά αυτά συνδυάζονται με την τεχνολογία των παραγωγών, η οποία περιλαμβάνει την τήρηση συγκεκριμένων κανόνων σχετικά με τη χρήση των υποστηρίγμάτων ιδίως όσον αφορά τις αποστάσεις μεταξύ των σειρών και μεταξύ κάθε υποστηρίγματος της ίδιας σειράς. Το σύνολο αυτό επιτρέπει την αρμονική ανάπτυξη των φυτών, εγγύηση για άφθονη συγκομιδή η οποία υπερβαίνει σημαντικά την απόδοση που λαμβάνεται από την ίδια ποικιλία σε άλλες περιοχές οι οποίες βρίσκονται εκτός της οριοθετημένης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής. Στην περιοχή επικρατούν θερμοκρασίες θερμότερες από αυτές των γειτονικών περιοχών. Λόγω απουσίας πρώιμων ή όψιμων παγετών, η βλαστική περίοδος είναι παρατεταμένη· καθώς η περιοχή είναι πεδινή και προστατευμένη χάρη στο ανάγλυφο της περιοχής που την περιβάλλει, οι άνεμοι είναι ηπιότεροι, στοιχείο καθοριστικό λόγω της ευαισθησίας του φυτού αυτού απέναντι στους ανέμους. Ο συνδυασμός αυτών των παραγόντων και της τεχνολογίας των παραγωγών, οι οποίοι εκτελούν τη συγκομιδή χειρωνακτικά, σε διαδοχικά περάσματα, καθώς τα σπέρματα φθάνουν σε ωριμότητα και κατόπιν αφήνουν τα σπέρματα να ξεραθούν στον αέρα, επιτρέπει να λαμβάνεται ένα προϊόν που έχει την επιθυμητή δομή και σύσταση και χαρακτηρίζεται από πολύ λεπτό περίβλημα των σπερμάτων.

Χάρη στο συνδυασμό αυτών των φυσικών παραμέτρων και του ανθρώπινου παράγοντα, λαμβάνεται ένα λευκό φασόλι με χαρακτηριστικά που εκτιμώνται πολύ όσον αφορά την ποιότητα κατά το μαγείρεμα. Η παρατεταμένη βλαστική περίοδος, κατά την οποία επικρατούν οι ημέρες με ηλιοφάνεια, επιτρέπει τη σύνθεση μεγάλων ποσοτήτων υδατανθράκων. Το στοιχείο αυτό, σε συνδυασμό με την τεχνολογία των παραγωγών κατά τη λήψη της απόφασης για συγκομιδή των καρπών που έχουν φθάσει στον επιθυμητό βαθμό ωρίμασης, επιτρέπουν να επιτυγχάνεται η βέλτιστη περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες που εξασφαλίζει τη χαρακτηριστική γλυκιά γεύση των φασολιών «fasola wrzawska». Η ξήρανση των καρπών υπό τις απαιτούμενες συνθήκες, σε συνδυασμό με την προσεκτική επιλογή του κατάλληλου τόπου αποθήκευσης που να πληροί τις καθορισμένες συνθήκες αποθήκευσης επιτρέπουν στο φασόλι «fasola wrzawska» να αναπτύξει την χαρακτηριστική του οσμή. Ο χειρωνακτικός εκκοκκισμός και διαλογή εγγυώνται την τήρηση αυστηρών προδιαγραφών ποιότητας των φασολιών.

Η φυσική ξήρανση, που αποτελεί εγγύηση για το χαμηλό ποσοστό υγρασίας, εκτελείται χωρίς τεχνητό εξαναγκασμό, ώστε ο φλοιός να παραμείνει λειός και η απώλεια όγκου να είναι αρμονική. Αυτός ο τρόπος επεξεργασίας εγγυάται την επίτευξη ενός φασολιού με καλή απορροφητικότητα νερού, λεπτή δομή και σύσταση και το οποίο απαιτεί περιορισμένο χρόνο μαγειρέματος σε σχέση με τα άλλα αναρριχητικά φασόλια που καλλιεργούνται εκτός της οριοθετημένης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

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