

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2014/C 352/10)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO****sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(2)</sup>****SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9****«FASOLA PIĘKNY JAŚ Z DOLINY DUNAJCA»/«FASOLA Z DOLINY DUNAJCA»****N° CE: PL-PDO-0105-01189 — 19.12.2013****IGP ( ) DOP ( X )****1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo con la zona geográfica
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros [especifíquense]

**2. Tipo de modificación**

- Modificación del documento único o de la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006]
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

### 3. Modificaciones

La modificación se refiere al valor del peso de 1 000 judías. Incluido en el punto 3.2 (Descripción del producto), el dato relativo al peso de 1 000 judías, que oscila entre 1 100 y 1 500 gr, es una errata manifiesta. El gran tamaño de los granos es una de las características de la judía «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca», por lo que el peso real de 1 000 granos oscila entre los 2 000 y los 2 800 gramos. Teniendo esto en cuenta, en el punto 3.2 se añadió la frase siguiente: «Estas judías son de las más grandes de la especie *Phaseolus multiflorus* syn. *Phaseolus coccineus*». Esa frase constituye un argumento más a favor de la necesidad de modificar el peso de 1 000 granos de la variedad «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca».

El punto 7 del pliego de condiciones, relativo al método de obtención, se completa, por su parte, haciendo referencia a la utilización de girasoles (*Helianthus annuus*) a modo de tutores. El girasol se ha venido empleando como tutor vegetal en el cultivo de la judía «Piękny Jaś» desde que se empezara a producir en el valle del Dunajec. Los agricultores utilizan cada vez más este método porque resulta más ecológico y embellece el paisaje. Con objeto de que estos últimos puedan beneficiarse de la DOP, conviene completar la solicitud incluyendo este tipo de tutor.

Además, en el punto 7 del pliego de condiciones de la «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» se han actualizado los datos agronómicos de las normas relativas a la sementera y a la anchura de los surcos para el cultivo. Se han tenido que introducir estas modificaciones para tener en cuenta la sustitución masiva, estos últimos años, de la maquinaria agrícola utilizada por los agricultores de Małopolska (Pequeña Polonia). El hecho de que los tractores modernos posean una distancia entre ejes y una anchura de las ruedas mucho mayor que los anteriores ha llevado a introducir cambios en las normas agronómicas.

Las modificaciones propuestas no influirán para nada en la especificidad de la judía «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» descrita en el punto 5.2 del documento único, como tampoco lo harán en su calidad y sabor característico, pero harán posible que los agricultores que apliquen normas agronómicas modernas se beneficien de la protección conferida por la DOP.

#### DOCUMENTO ÚNICO

#### REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

#### sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>

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

Nº CE: PL-PDO-0105-01189 — 19.12.2013

IGP ( ) DOP ( X )

#### 1. Denominación

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

#### 2. Estado miembro o tercer país

Polonia

#### 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

##### 3.1. Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

##### 3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Bajo la denominación «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» solo pueden venderse judías secas destinadas al consumo humano. Estas judías son de las más grandes de la especie *Phaseolus multiflorus* syn. *Phaseolus coccineus*.

Características físicas:

— el peso de mil judías oscila entre 2 000 y 2 800 gramos, dependiendo de las condiciones del suelo de la plantación y de las condiciones meteorológicas que se den en el período de crecimiento,

<sup>(1)</sup> Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

— las judías se presentan sanas, maduras, suaves, bien desarrolladas y llenas, arriñonadas, aplanadas lateralmente y libres de impurezas o daños causados por insectos. Se caracterizan por una piel brillante de color blanco uniforme. Presentan un olor característico a alubia bien seca, sin rastro de olor a moho u otros olores extraños. La humedad no excede del 18 %. Los granos tienen un sabor delicado, suave y ligeramente dulce, característico de esta judía.

Requisitos mínimos aplicables a los granos antes de su envasado:

- judías partidas: hasta un 0,1 %,
- judías secas: hasta un 0,1 %,
- judías blancas de otras variedades: hasta un 2 %,
- judías pintas: hasta un 1 %,
- judías podridas o enmohecidas: hasta un 1 %,
- partes de tallos, hojas, troncos, envases y malas hierbas no perjudiciales para la salud; hasta un 0,3 %,
- impurezas minerales: hasta un 0,2 %.

Los granos que no respondan a los criterios establecidos no pueden exceder del 1,05 % del total.

Características químicas:

- total proteínas: 20-24 %,
- lípidos brutos: 1,0-2,5 %,
- fibras alimentarias brutas: 3,3-4,8 %,
- cenizas 3,8-4,4 %.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La calidad del producto viene garantizada por la exigencia de que todas las fases de producción de las judías «Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«Fasola z Doliny Dunajca» se desarrollen en la zona geográfica definida en el punto 4. Ello se debe especialmente a las condiciones naturales que se dan en esta zona, propicias para el cultivo de la judía. Además, todo el proceso de producción se basa en métodos tradicionales locales y la mayor parte de las tareas se realizan a mano, por lo que la experiencia de los agricultores locales es muy importante.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de cultivo de la judía «Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«Fasola z Doliny Dunajca» abarca once municipios del valle del río Dunajec: Gródek nad Dunajcem (división administrativa de Nowy Sącz), Zakliczyn, Wojnicz, Wierzchosławice, Radłów, Wietrzychowice, Tarnów, Pleśna, Żabno (división administrativa de Tarnów), Czchów (división administrativa de Brzeg) y Gręboszów (división administrativa de Dąbrowa) en la Región de Małopolska (Pequeña Polonia).

## 5. Vínculo con la zona geográfica

### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

El valle del Dunajec ha sido modelado por el río del mismo nombre. Se caracteriza por una topografía variada. La altitud del terreno disminuye gradualmente desde Gródek nad Dunajcem hasta el municipio de Wietrzychowice, que es el punto situado a menor altitud de todo el valle. El rasgo paisajístico principal de la zona es un vasto valle aterrazado con orientación suroeste-nordeste. El río Dunajec presenta un trazado sinuoso, tiene una anchura que oscila entre los 50 y más de 150 metros y se encuentra parcialmente regulado y encauzado. A lo largo del río se encuentran cinturones de piedras prolongados por una terraza inundable de límites bien definidos que ocupa la mayor parte del fondo del valle. En el valle del Dunajec se juntan masas de aire que, procedentes del ártico, se dirigen hacia el sur, con otras de aire caliente que empujan hacia el norte, sin olvidar la presencia del viento Foehn, procedente del Tatra. En primavera y otoño las brumas matinales permiten atemperar las notables variaciones de temperatura entre el día y la noche. La forma característica del valle del Dunajec origina también un flujo de aire caliente en primavera y verano.

Los cultivos de la judía «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» se encuentran a una altitud relativamente baja, lo que los protege del viento. Su localización en suelos aluviales es propicia para esta variedad, tanto desde el punto de vista del contenido mineral y del pH de los suelos, como de la cantidad de precipitaciones y su distribución en el período vegetativo. Los suelos de los terrenos agrícolas del valle del Dunajec se caracterizan por su alto contenido de magnesio (de 12,2 a 15,0 mg por 100 g de suelo).

La zona de Tarnów, que ocupa la zona central del valle del Dunajec, se encuentra entre las regiones más cálidas de Polonia. Las épocas en las que la temperatura media diurna alcanza determinados umbrales térmicos, a saber, > 0, > 5, > 10, > 15 °C, son muy propicias en el valle del Dunajec, pues pueden tener lugar varios días (a veces hasta doce días) antes que en otras regiones del país. Además, los datos relativos a la temperatura media plurianual de Tarnów la sitúan 0,8 °C por encima de la de Cracovia, ciudad situada a unos 90 km de distancia.

#### 5.1.1. Factores humanos

Generación tras generación, los productores de la «Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«Fasola z Doliny Dunajca» perfeccionaron los saberes indispensables para el cultivo y la recolección de esta judía. Especial importancia tiene la simiente reproductiva utilizada por el agricultor, la elección del momento exacto de la sementera, que impide las pérdidas causadas por el frío, la preparación del suelo para la sementera, colocando el número adecuado de semillas (3 a 5) en cada orificio del suelo, la selección de los tutores y su forma de colocación, así como la elección del momento exacto para realizar el corte de las plantas, que permite que la judía se seque antes de que lleguen las primeras heladas. Solo un cultivo experto a lo largo de todo el proceso de producción garantiza una cosecha homogénea y un producto de gran calidad. El cultivo de la judía se basa esencialmente en el trabajo manual y exige gran minuciosidad, cuidados especiales, y que las distintas etapas se realicen en el momento oportuno, en función de unas condiciones atmosféricas que cambian de un año a otro.

### 5.2. *Carácter específico del producto*

La judía «Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«Fasola z Doliny Dunajca» presenta las siguientes características:

- contenido de magnesio (Mg), por término medio, superior en 80 mg/kg al de las judías cultivadas fuera de la zona geográfica definida en el punto 4,
- humedad no superior al 18 %,
- sabor dulce, confirmado por análisis organoléptico en laboratorio,
- estructura y consistencia delicada, que se deshace en la boca, muy ligeramente harinosa,
- espesor de la piel, fino (según el resultado del análisis organoléptico en laboratorio),
- consistencia de la piel, tierna (según el resultado del análisis organoléptico en laboratorio),
- tiempo de cocción inferior en 10 minutos al observado en las judías cultivadas fuera de la zona geográfica definida en el punto 4.

### 5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

La «Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«Fasola z Doliny Dunajca» es un producto resultante de la combinación de un conjunto específico de factores naturales (como clima y suelo) y del saber y la experiencia de los agricultores locales. Solo la conjunción de estos factores garantiza la calidad irrepetible de este producto.

El elevado contenido de magnesio (Mg) del suelo de la zona de cultivo de la «Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«Fasola z Doliny Dunajca» aumenta la proporción de este elemento en los granos y, cuando se recolecta en el momento adecuado, contribuye a dar al producto su sabor dulce característico.

Los fértiles suelos aluviales y el clima del valle del Dunajec son propicios para el cultivo de la judía y ofrecen unas condiciones excelentes para su crecimiento y desarrollo. La oscilación térmica durante el período vegetativo y la cantidad y distribución de las precipitaciones son muy beneficiosas para el desarrollo adecuado y el buen rendimiento de la «Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«Fasola z Doliny Dunajca». La combinación única de las características geográficas y el saber que permite determinar el momento ideal de la sementera, de preparación del suelo, de colocación del número preciso de semillas en los distintos orificios abiertos en el suelo y la elección del momento exacto de corte de las plantas garantizan cosechas abundantes de judías de gran calibre. La elección del momento oportuno para el corte de las plantas y su exposición al aire libre durante el tiempo adecuado, junto con las condiciones atmosféricas favorecedoras de la zona, producen granos con menor humedad y una piel más fina que la de la judía *Phaseolus multiflorus* procedente de otras regiones. La selección manual de los granos permite mantener unas normas de calidad rigurosas en relación con la «Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«Fasola z Doliny Dunajca».

El secado de los granos, que se realiza de forma natural, sin forzar o acelerar el proceso, permite reducir el espacio intercelular sin que se degrade la pared celular. De esta forma se garantiza el reducido tiempo de cocción de la «Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«Fasola z Doliny Dunajca», su estructura y consistencia delicadas y una piel muy suave, en comparación con la de la *Phaseolus multiflorus* procedente de fuera de la zona geográfica definida en el punto 4.

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006 (\*)]

<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>

---

(\*) Véase la nota 3 a pie de página.