

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2010/C 314/10)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava Euroopan komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"FASOLA PIĘKNY JAŚ Z DOLINY DUNAJCA"/"FASOLA Z DOLINY DUNAJCA"

EY-N:o: PL-PDO-0005-0710-10.07.2008

SMM () SAN (X)

1. **Nimi:**

"Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca"/"Fasola z Doliny Dunajca"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Puola

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**3.1 *Tuotetyyppi:*

Luokka 1.6. – Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:*

Nimikkeellä "fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca"/"fasola z Doliny Dunajca" saa myydä ainoastaan ihmisravinnoksi tarkoitettuja kuivattuja pavunsiemeniä.

Fyysiset ominaisuudet

— tuhat pavunsiementä painaa 1 100–1 500 g viljelymaaperästä ja kasvukauden sääoloista riippuen.

— siemenet ovat terveitä, kypsiä, sileitä, hyvin muodostuneita ja täyteläisiä, munuaisenmuotoisia ja sivuilta litteitä eikä niissä saa olla epäpuhtauksia eikä hyönteisten aiheuttamia vaurioita. Kuori on kiiltävä ja väriltään yhtenäisen valkoinen. Tuoksu on ominainen hyvin kuivatetuille pavunsiemenille, siinä ei ole käymisen hajua eikä muita vieraita hajuja. Kosteuspitoisuus saa olla enintään 18 prosenttia. Maku on hienostunut, mieto, makeahko, näille pavuille tyyppillinen.

(¹) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Papuihin ennen pakkaamista sovellettavat vähimmäisvaatimukset:

- rikkoutuneita papuja: enintään 0,1 %
- kuivettuneita papuja: enintään 0,1 %
- muihin lajikkeisiin kuuluvia valkoisia papuja: enintään 2 %
- värillisiä papuja: enintään 1 %
- pilaantuneita ja homehtuneita papuja: alle 1 %
- varren osia, lehtiä, puuta, pakkausmateriaalia ja terveydelle vaarattomien rikkakasvien siemeniä: enintään 0,3 %
- mineraalisia epäpuhtauksia: enintään 0,2 %.

Vaatimustenvastaisia papuja saa olla yhteensä enintään 1,05 %.

Kemialliset ominaisuudet

- kokonaisvalkuaisainepitoisuus 20–24 %
- raakarasva 1,0–2,5 %
- raakakuitu 3,3–4,8 %
- tuhka 3,8–4,4 %.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

—

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Tuotteen "fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca"/"fasola z Doliny Dunajca" mahdollisimman korkean laadun varmistamiseksi kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Tämä johtuu muun muassa siitä, että kyseisellä alueella vallitsevat luonnonolot soveltuvat erityisen hyvin papujen viljelyyn. Lisäksi koko tuotanto perustuu alueen perinteisiin tuotantomenetelmiin. Valtaosa työstä tehdään käsin, minkä vuoksi paikallisten tuottajien osaamisella on ratkaiseva merkitys.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

—

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

—

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

"Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca"/"fasola z Doliny Dunajca" -papujen viljelyalue käsittää seuraavat 11 Dunajecjoen laaksossa Małopolskin voivodikunnassa sijaitsevaa kuntaa: Gródek nad Dunajcem (Nowosądeckin hallintopiiri), Zakliczyn, Wojnicz, Wierzchosławice, Radłów, Wietrzychowice, Tarnów, Pleśna, Żabno (Tarnowskin hallintopiiri), Czchów (Brzeskin hallintopiiri) ja Gręboszów (Dąbrowskin hallintopiiri).

5. Yhteys maantieteelliseen alkueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Dunajecin laakso on siinä virtaavan joen muovaama. Pinnanmuodostus on vaihtelevaa. Korkeus merenpinnasta on enimmillään Gródek nad Dunajcem kunnassa ja alimmillaan Wietrzychowicessa. Suurimman osan laaksosta käsittää lounaasta koilliseen ulottuva leveä terassilaakso. Kaartelevan joenuoman leveys vaihtelee 50 metristä yli 150 metriin, ja se on osittain säännelty ja reunavallein vahvistettu. Joenuomaa myötäilevät kivivyöhykkeet, ja niiden päälle on kertynyt terasseiksi lietemaata, josta valtaosa laaksonpohjasta on muodostunut. Jokilaaksossa kulkevat arktiset ilmamassat kohti etelää ja lämpimät virtaukset kohti pohjoista. Laaksossa esiintyy myös föhntuulia (*wiatr halny*). Keväällä ja syksyllä aamu-usva pehmentää päivä- ja yölämpötilojen välistä voimakasta vaihtelua. Laakson luonteenomaisen muodon vuoksi sinne virtaa keväällä ja kesällä runsaasti lämmintä ilmaa.

"Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca"/"fasola z Doliny Dunajca" -viljelmät sijaitsevat suhteellisen alhaalla laaksossa, suojassa tuulelta. Viljelmien sijainti jokivarren lietemaalla on tälle lajikkeelle erittäin suotuisa sekä maaperän kivennäispitoisuuden ja happamuuden että kasvukauden sateiden määrän ja esiintymistiheyden vuoksi. Viljelmien maaperä sisältää runsaasti magnesiumia (12,2–15,0 mg/100 g multaa).

Dunajecin laakson keskivaiheilla sijaitsevan Tarnówin alue kuuluu Puolan lämpimimpiin. Vuorokauden keskilämpötila kohoaa Dunajecin laaksossa yli tiettyjen termisten raja-arvojen (> 0 , > 5 , > 10 , > 15 °C) muutamia vuorokausia tai jopa toistakymmentä vuorokautta aikaisemmin kuin muualla maassa. Myös monen vuoden aikana mitattu keskimääräinen lämpötila on Tarnówissa 0,8 °C korkeampi kuin noin 90 kilometrin päässä sijaitsevassa Krakovassa.

Inhimilliset tekijät

"Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca"/"fasola z Doliny Dunajca" -papujen tuottajat ovat jo usean sukupolven ajan hioneet oikeanlaista viljelytekniikkaa, jonka avulla saadaan ominaisuuksiltaan halutun-kaltaisia papuja. Erityisen merkittäviä tekijöitä ovat siemenmateriaalin tuotanto omalla tilalla, oikean kylvöajankohdan valinta, jotta voidaan välttää hallan aiheuttamat tuhot, maaperän muokkaus ennen kylvöä, oikean siemenmäärän (3–5) kylväminen samaan kohtaan, oikeanlaisten tukikeppien käyttö ja kasvien tukeminen niihin sekä ihanteellisen leikkuuajankohdan valitseminen, niin että siemenet ehtivät kuivua ennen ensimmäisiä pakkasia. Koko tuotantoprosessi on hoidettava taiten, jotta saadaan runsas, tasainen ja laadukas papusato. Papujen viljely perustuu valtaosaksi käsityöhön ja vaatii runsaasti huolenpitoa, omistautumista ja eri työvaiheiden toteuttamista oikeaan aikaan kunakin vuonna vallitsevien sääolosuhteiden mukaisesti.

5.2 Tuotteen erityisyys:

"Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca"/"fasola z Doliny Dunajca" erottuu muista pavuista seuraavien ominaisuuksiensa ansiosta:

- magnesiumipitoisuus (Mg) on keskimäärin 80 mg/kg korkeampi kuin 4 kohdassa yksilöidyn maantieteellisen alueen ulkopuolella viljellyissä pavuissa,
- papujen kosteuspitoisuus on enintään 18 %,
- makea maku, joka on todettu myös aistinvaraisessa laboratoriotestissä,
- hienostunut ja ns. suussasulava rakenne ja koostumus, joka antaa lievästi jauhomaisen tuntuman,
- kuoren ohuus, joka on todettu aistinvaraisessa laboratoriotestissä,
- kuoren pehmeys, joka on todettu aistinvaraisessa laboratoriotestissä,
- keittoaika on keskimäärin 10 minuuttia lyhyempi kuin 4 kohdassa yksilöidyn maantieteellisen alueen ulkopuolella viljellyissä pavuissa.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

"Fasola Piękny Jas z Doliny Dunajca"/"fasola z Doliny Dunajca" -papujen tuotanto edellyttää sekä luonnollisten (ilmaston ja maaperän) että inhimillisten tekijöiden (paikallisten tuottajien osaamisen) yhteisvaikutusta. Vain nämä tekijät yhdistämällä saadaan aikaan tuotteen erityinen laatu.

Viljelymaan korkean magnesiumpitoisuuden (Mg) johdosta tätä alkuainetta on runsaasti myös "fasola Piękny Jas z Doliny Dunajca"/"fasola z Doliny Dunajca" -pavuissa, ja yhdessä oikeaan aikaan tapahtuvan sadonkorjuun kanssa tämä antaa pavuille niille ominaisen makean maun.

Dunajecin laakson hedelmällinen lietema ja ilmasto ovat papujen viljelylle suotuisat ja takaavat niille hyvät kasvu- ja kehitysolosuhteet. Kasvukauden lämpötila sekä sateiden määrä ja esiintymistiheys edistävät papujen oikeanlaista kasvua ja satoisuutta. Kun yhdistetään edellä mainitut maantieteellisen alueen ominaispiirteet ja se inhimillinen osaaminen, jonka perusteella valitaan oikea kylvöajankohta, muokataan maa oikealla tavalla siementen kylvöä varten, kylvetään samaan kohtaan oikea määrä siemeniä ja valitaan oikea leikkuuajankohta, saadaan runsas ja laadukas papusato. Oikea leikkuuajankohta ja kasvien jättäminen ulos riittävän pitkäksi ajaksi aiheuttavat yhdessä vallitsevan lämpötilan kanssa sen, että papujen kosteuspitoisuus on alhaisempi ja niiden kuori on ohuempi kuin Dunajecin laakson ulkopuolella kasvaneiden ruusupapujen (*Phaseolus multiflorus*). Papujen lajittelu käsin auttaa täyttämään "fasola Piękny Jas z Doliny Dunajca"/"fasola z Doliny Dunajca" -pavuille asetetut tiukat laatuvaatimukset.

Kun papujen annetaan kuivua luonnollisesti ilman pakottamista ja kiirehtimistä, soluseinämien etäisyys toisistaan pienenee tasaisesti ilman vaurioita. Tämän käsittelyn ansiosta "fasola Piękny Jas z Doliny Dunajca"/"fasola z Doliny Dunajca" -papujen keittoaika on lyhyempi, ja niillä on hienostunut rakenne ja koostumus ja ohuempi kuori kuin 4 kohdassa yksilöidyn maantieteellisen alueen ulkopuolella viljeltyjen ruusupapujen siemenillä.

Eritelmän julkaisutiedot:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>
