

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2014/C 352/10)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

ZAHTJEV ZA IZMJENU

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006**o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽²⁾****ZAHTJEV ZA IZMJENU U SKLADU S ČLANKOM 9.****„FASOLA PIĘKNY JAŚ Z DOLINY DUNAJCA”/„FASOLA Z DOLINY DUNAJCA”****EZ br.: PL-PDO-0105-01189 – 19.12.2013.****ZOZP () ZOI (X)****1. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Način proizvodnje
- Povezanost sa zemljopisnim područjem
- Označivanje
- Nacionalni zahtjevi
- Ostalo (navedite)

2. Vrsta izmjene

- Izmjena jedinstvenog dokumenta ili sažetka
- Izmjena specifikacije registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koju nisu objavljeni ni jedinstveni dokument ni sažetak
- Izmjena specifikacije koja ne uključuje nikakve izmjene objavljenog jedinstvenog dokumenta (članak 9. stavak 3. Uredbe (EZ) br. 510/2006)
- Privremena izmjena specifikacije proizvoda zbog obveznih sanitarnih i fitosanitarnih mjera koje su uvela nadležna tijela javne uprave (članak 9. stavak 4. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

3. Izmjena (izmjene)

Izmjena se odnosi na vrijednost mase 1 000 zrna. Navedena težina od 1 100 do 1 500 g za 1 000 zrna pod točkom 3.2. (Opis proizvoda) očita je administrativna pogreška. Grah „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” razlikuje se upravo veličinom zrna. Zapravo je stvarna masa 1 000 zrna od 2 000 do 2 800 g. Stoga je točka 3.2. dopunjena novom rečenicom koja glasi kako slijedi: „Ovaj je grah među najvećima u svojoj vrsti (mnogocvjetni grah – *Phaseolus multiflorus* ili *Phaseolus coccineus*)”. Ova je rečenica dodatni argument kojim se opravdava potreba za izmjenom mase 1 000 zrna graha „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca”.

Točka 7. specifikacije proizvoda, koja se odnosi na metodu proizvodnje, nadopunjena je napomenom o upotrebi stabljika običnog suncokreta (*Helianthus annuus* na latinskom) kao potpornja. Suncokret se upotrebljava kao biljni potporanj u uzgoju graha penjača „Piękny Jaś” još od početka proizvodnje te sorte u dolini rijeke Dunajec. Danas se poljoprivrednici, s obzirom na utjecaj usklađivanja s ekološkim načelima i razvojem krajolika, sve više služe tom metodom. Kako bi mogli dobiti zaštićenu oznaku izvornosti (ZOI), potrebno je nadopuniti zahtjev i u njemu navesti tu vrstu potpornja.

Osim toga, pod točkom 7. specifikacije graha „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” ažurirani su agrotehnički podaci o normama koje se odnose na sisanje zrnja i širinu redova nasada graha. Te se izmjene morale donijeti kako bi se u obzir uzela masovna zamjena proizvodne opreme kojom se služe poljoprivrednici Malopoljske, a do koje dolazi posljednjih godina. Suvremeni poljoprivredni traktori imaju veći osovinski razmak nego nekadašnji, kao i veću širinu guma, što zahtijeva izmjenu primijenjenih agrotehničkih normi.

Predložene će izmjene proizvođačima koji primjenjuju suvremene agrotehničke norme omogućiti dobivanje zaštite koju pruža ZOI, a da se ni u čemu ne utječe na posebnost graha „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca”, opisanu pod točkom 5.2. jedinstvenog dokumenta, kao ni na njegovu kvalitetu ili sočnost.

JEDINSTVENI DOKUMENT

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽³⁾

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

EZ br.: PL-PDO-0105-01189 – 19.12.2013.

ZOZP () ZOI (X)

1. Naziv

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

2. Država članica ili treća zemlja

Poljska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Pod nazivom „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” na tržište se može stavljati samo suhi grah namijenjen ljudskoj prehrani. Ovaj je grah među najvećima u svojoj vrsti (mnogocvjetni grah – *Phaseolus multiflorus* ili *Phaseolus coccineus*).

Fizička svojstva:

— masa od 2 000 do 2 800 g za 1 000 zrna, ovisno o pedološkim svojstvima obrađivane parcele i meteorološkim uvjetima u vrijeme rasta biljaka,

⁽³⁾ Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

- grah je zdrav, dozrio, gladak, pravilnog, punog i ujednačenog oblika bubrega, spljošten na obrubu, bez ikakvih nečistoća ili oštećenja koje su uzrokovali kukci. Opna kojom je prekriveno zrnje sjajna je i karakteristične ujednačene bijele boje. Grah ima miris koji je tipičan za dobro posušeni grah, bez mirisa plijesni i ostalih neuobičajenih mirisa. Stopa vlage zrnja nije viša od 18 %. Zrnje ima nježan, blag i lagano sladak okus, karakterističan za taj grah.

Minimalni zahtjevi za grah prije pakiranja:

- puknuta zrna: najviše 0,1 %,
- sasušena zrna: najviše 0,1 %,
- bijela zrna drugih sorti: najviše 2 %,
- šarena zrna: ne više od 1 %,
- zrna neujednačene boje: ne više od 1 %,
- ostaci stabljika, mahuna, lišća, drveta, ovojnica, zrna korova bezopasnog po zdravlje: najviše 0,3 %,
- mineralne nečistoće: najviše 0,2 %.

Ukupni udio graha koji ne ispunjava utvrđene zahtjeve ne smije biti veći od 1,05 %.

Kemijska svojstva:

- sadržaj bjelančevina – od 20 do 24 %,
- masne tvari bruto – od 1,0 do 2,5 %,
- prehrambena vlakna bruto – od 3,3 do 4,8 %,
- pepeo bruto – od 3,8 do 4,4 %.

3.3. *Sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)*

—

3.5. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Kako bi se osigurala najbolja moguća kvaliteta proizvoda, sve se faze proizvodnje graha „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” odvijaju na zemljopisnom području određenom pod točkom 4. To je osobito povezano s posebnim prirodnim uvjetima tog područja pogodnim za uzgoj graha. Osim toga, cijela proizvodnja počiva na tipičnim tradicionalnim metodama te regije, a najveći dio posla obavlja se ručno pa se zato velika važnost pridaje znanju i umijeću lokalnih proizvođača.

3.6. *Posebna pravila koja se odnose na rezanje, ribanje, pakiranje itd.*

—

3.7. *Posebna pravila za označavanje*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje u kojem se uzgaja grah „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” obuhvaća administrativno područje 11 općina smještenih u dolini rijeke Dunajec: Gródek nad Dunajcem (okrug Nowy Sącz), Zakliczyn, Wojnicz, Wierzchosławice, Radłów, Wietrzychowice, Tarnów, Pleśna, Żabno (okrug Tarnów), Czchów (okrug Brzeg) i Gręboszów (okrug Dąbrowa Tarnowska), a sve pripadaju Malopolskom vojvodstvu.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnost zemljopisnog područja

Dolina Dunajec nastala je djelovanjem rijeke Dunajec. Reljef nije jednak u svim dijelovima doline. Nadmorska visina postupno pada od općine Gródek nad Dunajcem i doseže najnižu točku na području općine Wietrzychowice. Reljef doline rijeke Dunajec oblikovan je oko velike doline koju čine terase i proteže se u smjeru jugozapad – sjeveroistok. Korito rijeke Dunajec oblikuje meandre širine od 50 do 150 m, pa i više; tok rijeke dijelom je uređen, osobito gradnjom nasipa. Duž korita protežu se šljunkoviti pojasevi produženi poplavnom terasom koja tvori padinu koja zauzima najveći dio dna doline. U dolini rijeke Dunajec miješaju se mase arktičkog zraka koje se kreću prema jugu i mase toplog zraka koji cirkulira s juga prema sjeveru. Puše i vjetar fen. U proljeće i jesen jutarnje magle ublažavaju jako izraženu razliku između dnevnih i noćnih temperatura. U proljeće i ljeto karakterističan oblik doline pogoduje dotoku masa toplog zraka.

Polja graha „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” smještena su na relativno niskoj nadmorskoj visini pa su tako u zavjetrini. Njihov položaj na muljevitu tlu pogoduje ovoj sorti, kako zbog udjela tvari koje se mogu asimilirati, pH-vrijednosti tla, tako i zbog količine i raspodjele padalina tijekom cijelog razdoblja rasta biljaka. Tlo kojim su prekrivena poljoprivredna zemljišta u dolini rijeke Dunajec odlikuje se visokim sadržajem magnezija (od 12,2 do 15,0 mg na 100 g zemlje).

Okolica grada Tarnówa, koji se nalazi u srcu doline Dunajec, pripada najtoplijim regijama Poljske. Velika prednost doline rijeke Dunajec jest da razdoblja u kojima prosječna dnevna temperatura doseže određene termalne granice, i to > 0 , > 5 , > 10 i > 15 °C, nastupaju nekoliko dana, a ponekad i desetak dana ranije nego u drugim regijama. Osim toga, prosječne vrijednosti temperatura za grad Tarnów, utvrđene za više godina, više su za 0,8 °C od temperatura zabilježenih u Krakovu, koji je od njega udaljen oko 90 km.

5.1.1. Ljudski čimbenik

Poljoprivredni proizvođači koji se bave uzgojem graha „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” kroz generacije su stekli i usavršili umijeće potrebno za uzgoj graha i za dobivanje željenih zrna. Velika važnost pridaje se umnožavanju sjemena koje obavljaju sami proizvođači, određivanju povoljnog trenutka za sijanje, čime se sprječavaju gubici uzrokovani kasnim mrazovima, pripremi tla prije sijanja, sijanju u jamicama (od tri do pet zrna po rupi), odabiru potpornja i načinu na koji se potpornji stavljaju, kao i određivanju najboljeg trenutka za rezanje biljaka, s obzirom da se zrnje mora osušiti prije prvih mrazova. Samo stručno provođenje svih faza uzgoja jamči ujednačenu berbu i grah visoke kvalitete. Uzgoj graha temelji se prije svega na ručnim tehnikama; zahtijeva veliku preciznost i pozornu njegu te zahtijeva provođenje raznih faza u pravom trenutku, vodeći računa o atmosferskim uvjetima koji se mijenjaju iz godine u godinu.

5.2. Posebnosti proizvoda

Grah „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” od drugih se sorti bijelog graha razlikuje sljedećim svojstvima:

- njegov je sadržaj magnezija u prosjeku za 80 mg/kg veći od sadržaja zabilježenih kod drugih sorti koje ne rastu na zemljopisnom području određenom pod točkom 4.,
- udio vlage ne prelazi 18 %,
- sladak okus (potvrđen laboratorijskom senzornom analizom),
- struktura i konzistencija – meko i topivo zrno, vrlo malo brašnasto,
- debljina opne – laboratorijskom senzornom analizom ocijenjena tankom,
- mekoća opne – laboratorijskom senzornom analizom ocijenjena mekom,
- vrijeme kuhanja – 10 minuta kraće od vremena potrebnog drugim sortama koje rastu izvan zemljopisnog područja određenog pod točkom 4.

5.3. Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Grah „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” proizvod je jedinstvenog spoja prirodnih čimbenika (pedoklimatskih uvjeta) i lokalnog znanja i umijeća, što jedino može jamčiti jedinstvenu kvalitetu proizvoda.

Tlo na kojem se uzgaja ovaj grah iz doline rijeke Dunajec osobito je bogato magnezijem, elementom kojeg u velikoj količini ima u zrnju, a koji, ako se grah bere u optimalno vrijeme, pridonosi dobivanju proizvoda karakterističnog slatkog okusa.

Plodna muljevita tla doline rijeke Dunajec i njezina klima zadovoljavaju potrebe biljke i jamče joj dobre uvjete rasta i razvoja. Raspon vanjskih temperatura za vrijeme rasta biljaka, količina i raspodjela padalina povoljni su za dobar razvoj biljke i pogoduju obilnoj berbi. Jedinstvena sprega prethodno navedenih razlikovnih obilježja zemljopisnog područja i umijeća proizvođača, osobito u pogledu odabira trenutka za sisanje, pripreme tla, sisanja u jamicama, kao i određivanja optimalnog trenutka za rezanje biljaka, jamstvo je obilne berbe graha dobre veličine. Istodobno se pronicljivim odabirom trenutka rezanja i produljenim vremenom sušenja na otvorenom, zajedno s povoljnim termičkim uvjetima, dobiva zrnje niskog sadržaja vode i tanje opne u usporedbi s drugim sortama mnogocvjetnog graha koje se uzgajaju na drugim područjima. Zrnje se probire ručno, što omogućuje da se poštuju obvezne norme kvalitete važeće za grah iz doline rijeke Dunajec.

Sušenje se odvija u prirodnim uvjetima i postupak se ne smije umjetno pospješivati niti ubrzavati; obujam se postupno smanjuje, a da se zrno ne smežura. Ovakvim postupanjem postiže se kraće vrijeme kuhanja graha „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca”, njegova nježna struktura i tekstura te mekoća opne, koja je mekša nego kod sorti mnogocvjetnog graha uzgojenih izvan zemljopisnog područja određenog pod točkom 4.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 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>

(*) Vidjeti bilješku 3.