

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2011/C 129/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«FASOLA WRZAWSKA»

N. CE: PL-PDO-0005-0645-24.09.2007

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Fasola wrzawska»

2. Stato membro o paese terzo:

Polonia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

Con la denominazione «fasola wrzawska» possono essere commercializzati esclusivamente i semi essiccati di fagiolo rampicante di Spagna (*Phaseolus multiflorus*).

Caratteristiche fisiche:

il peso di 1 000 semi varia da 2 100 a 2 900 g in base alle condizioni del terreno o alle condizioni meteorologiche del periodo di vegetazione;

i semi del fagiolo presentano un tenore di umidità inferiore al 18 % e sono appiattiti lateralmente, reniformi, puliti, interi, maturi, ben sviluppati, turgidi e privi di fori provocati dagli insetti. Inoltre, non subiscono alcun deterioramento o aumento al variare della temperatura. Il tegumento lucido e di colore bianco uniforme che ricopre il germe costituisce una loro caratteristica.

Requisiti minimi applicabili ai fagioli prima del condizionamento:

- semi rotti (metà dell'intero seme): percentuale non superiore allo 0,1 %,
- semi inariditi: percentuale non superiore allo 0,3 %,
- corpi estranei: percentuale non superiore allo 0,05 % (massima quantità di terra: percentuale non superiore allo 0,02 %),
- semi marci e ammuffiti: percentuale non superiore allo 0,2 %,
- la percentuale di semi di fagiolo di colore non uniforme non può superare lo 0,6 %, benché la percentuale dei semi di fagioli che non rispettano detti requisiti non possa superare l'1,25 % del peso complessivo.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica identificata:*

Tutte le fasi di produzione dei fagioli «fasola wrzawska» avvengono nel territorio di cui al punto 4. Sono impiegati esclusivamente semi di fagiolo rampicante di Spagna (*Phaseolus multiflorus*) proveniente dalla zona di coltivazione dei fagioli «fasola wrzawska».

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:*

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

—

4. Definizione concisa della zona geografica:

I fagioli «fasola wrzawska» sono coltivati nel voivodato dei Precarpazi nel territorio delle seguenti località:

- Wrzawy, Gorzyce, Motycze Poduchowne, Trześń, Zalesie Gorzyckie nel comune di Gorzyce, nel distretto di Tarnobrzeg,
- Skowierzyn, Zaleszany, Majdan Zbydniowski, Motycze Szlacheckie nel comune di Zaleszany,
- Dąbrówka Pniowska, Pniów, Nowiny, Witkowice, Chwałowice, Antoniów, Orzechów nel comune di Radomyśl nad Sanem,

I comuni di Zaleszany e Radomyśl nad Sanem appartengono al distretto di Stalowa Wola.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. *Specificità della zona geografica:*

5.1.1. **Fattori naturali**

La zona di coltivazione dei fagioli è situata nel territorio di Równina Tarnobrzaska e di Dolina Dolnego Sanu. I confini di questo territorio sono segnati a nord-ovest dal fiume Vistola; al centro scorre il fiume San, che si immette nella Vistola nei pressi della località di Wrzawy. Tale territorio rappresenta la parte settentrionale della Kotlina Sandomierska.

Il clima di pianura della Kotlina Sandomierska è caratterizzato da lunghe estati afose, inverni miti e precipitazioni piuttosto scarse. Le precipitazioni medie annue hanno un valore pari a circa 600 mm (fra il 1985 e il 1996 detto valore oscillava tra i 523 e i 628 mm) e nel periodo di vegetazione superano la media di 230 mm.

La temperatura media annua rilevata è di 7,7-8,0 °C. Nel mese di luglio, il più caldo della stagione estiva, la temperatura diurna raggiunge la media di + 18 °C. Il mese più freddo dell'anno è gennaio, quando la temperatura media mensile equivale a - 4 °C.

Sono sempre più frequenti le giornate molto calde e al tempo stesso soleggiate oppure caratterizzate da leggeri annuvolamenti, nonché le giornate molto calde senza precipitazioni. Le giornate con temperature miti e soleggiate sono relativamente frequenti. La regione descritta è caratterizzata da un lungo periodo esente da gelate.

La prossimità dei due importanti fiumi Vistola e San, determina un tipo di microclima caratteristico e specifico. Questo influisce sul periodo di vegetazione (con una temperatura media di 5 °C) che dura quasi 220 giorni ed è più lungo di 25 giorni rispetto a quello dei territori contigui. La zona di Kotlina Sandomierska è situata nel territorio circondato da Wyżyna Małopolska, Roztocze e Pogórze Karpackie. Pertanto, le caratteristiche morfologiche pongono il territorio interessato al riparo dai venti forti.

La zona di cui al punto 4, essendo situata più in basso rispetto al territorio che la circonda, è protetta dall'impatto negativo dei venti forti. I suoli dei terreni che caratterizzano la zona descritta sono di origine prevalentemente alluvionale e derivano dal processo di stratificazione dei sedimenti fluviali lasciati dalle esondazioni dei fiumi Vistola, San e altri, tra cui i fiumi Łęg, Trześniówka e Osa. Un tempo tali esondazioni interessavano spesso quei territori. Questi suoli sono tra i più fertili e sono presenti soprattutto nelle valli dei fiumi, i cosiddetti terreni alluvionali d'oltrevistola, che annoverano principalmente i suoli destinati alle varietà di colture del frumento e della barbabietola di ottima e di buona qualità, nonché i suoli destinati alle varietà di colture del frumento di buona qualità e alle varietà di colture della segala di ottima e di buona qualità.

La regione descritta è caratterizzata anche dalla presenza frequente di foschie primaverili e autunnali. Questo limita in maniera efficace il verificarsi di una brusca escursione termica tra il giorno e la notte. La prossimità di due fiumi importanti quali la Vistola e il San assicura la disponibilità di acque di superficie.

5.1.2. Fattore umano

Nel corso degli anni i produttori agricoli di questo territorio hanno perfezionato il processo di coltivazione del fagiolo, cercando nel contempo di mantenere i procedimenti tradizionali per non turbare l'equilibrio ambientale. Le competenze delle popolazioni locali riguardano in particolare i principi e i metodi di produzione del fagiolo, la selezione e la preparazione dei sostegni, ossia i tutori, la determinazione del momento favorevole per la semina, la modalità di realizzazione della struttura di sostegno (innesto) del fagiolo, la scelta del periodo migliore per tagliare le piante e i principi per la valutazione della produttività dei baccelli da sgranare. Le competenze dei produttori locali sono testimoniate anche dal numero di operazioni manuali richieste per la produzione dei fagioli «fasola wrzawska». I lavori manuali includono: la preparazione dei tutori, la semina dei fagioli, la scerbatura (distruzione delle erbacce e dissodamento del terreno), la sistemazione dei tutori, la raccolta e la cernita del prodotto (selezione).

Ogni fase di produzione dei fagioli «fasola wrzawska» si basa sulle competenze degli abitanti della regione e la maggior parte dei lavori viene svolta manualmente. Per tale motivo le competenze dei produttori locali giocano un ruolo fondamentale. Prima di iniziare la coltivazione è necessario scegliere e preparare i tutori (o pali) che, successivamente, serviranno a innestare le piante.

È importante collocare questi tutori a debita distanza nel campo coltivato, al fine di consentire la corretta crescita e lo sviluppo dei fagioli.

Esistono varie tecniche di coltivazione dei fagioli «fasola wrzawska» basate, ad esempio, sull'utilizzo di tutori verticali, corde appese a filo di ferro teso su pali e tutori che poggiano su filo di ferro teso. I fagioli «fasola wrzawska» vengono essiccati all'aperto e la raccolta avviene in un secondo momento, man mano che i baccelli giungono a maturazione. I fagioli essiccati sono sottoposti a un processo di battitura e selezione manuale. I fagioli devono essere conservati in locali puliti, asciutti, freschi, privi di parassiti e odori estranei e racchiusi in sacchetti traspiranti.

5.2. Specificità del prodotto:

I fagioli «fasola wrzawska» si differenziano per le seguenti caratteristiche:

- dimensioni dei semi: i semi dei fagioli «fasola wrzawska», all'interno della specie dei fagioli di Spagna (*Phaseolus multiflorus*), si contraddistinguono per le grandi dimensioni. Il peso di 1 000 semi oscilla dai 2 100 ai 2 900 g in base al tipo di terreno e alle condizioni meteorologiche del periodo di vegetazione e, rispetto ad altre varietà di fagioli di Spagna, i fagioli «fasola wrzawska» mostrano dimensioni maggiori secondo una percentuale compresa tra il 40 e il 90 %,
- tenore d'acqua: superiore del 20 % rispetto ai fagioli non coltivati nella zona geografica definita al punto 4,
- spessore del tegumento: la percentuale del tegumento dei fagioli «fasola wrzawska» misurata in peso e in volume è inferiore di circa il 20 % rispetto ai fagioli della medesima varietà coltivati in un'altra zona geografica,
- gusto zuccherino: confermato da una valutazione sensoriale in laboratorio,

- odore specifico: naturale, caratteristico, senza alcun sentore di muffa, di stantio e altri odori estranei,
 - struttura e consistenza: delicata, morbida al palato, non farinosa,
 - tempo di cottura: inferiore di 10 minuti rispetto a quello di fagioli non coltivati nella zona geografica definita al punto 4.
- 5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

I fagioli «fasola wrzawska» sono ottenuti dalla combinazione unica di fattori naturali (caratteristiche pedoclimatiche) e di competenze locali. Solo questa combinazione può garantire l'incomparabile qualità del prodotto.

Il terreno sul quale vengono coltivati i fagioli «fasola wrzawska» è caratterizzato da suoli di natura alluvionale di alta qualità e beneficia di regolari apporti idrici, nonché del microclima generato dalla prossimità di due grandi fiumi, la Vistola e il San. La combinazione delle caratteristiche della regione geografica in esame e delle competenze dei produttori, in particolare per quanto riguarda le tecniche di sistemazione dei tutori basate, ad esempio, sulla distanza interfilare e la distanza tra i tutori nel filare, garantiscono la corretta crescita delle piante. Questo si traduce in un raccolto abbondante dei fagioli «fasola wrzawska», i cui semi hanno dimensioni superiori rispetto a quelle di fagioli della medesima specie non coltivati nella zona geografica definita al punto 4. Tale regione è più calda rispetto a quelle contigue ed è caratterizzata da un lungo periodo di assenza di gelate e, di conseguenza, da un periodo di vegetazione più lungo. Il terreno pianeggiante protetto dalle alture, invece, garantisce una minore incidenza dei venti. Data la sensibilità delle piante di fagiolo all'azione del vento, questo aspetto si rivela di fondamentale importanza. Tali fattori, insieme alle competenze umane relative alla raccolta manuale in successione dei semi, a seconda del loro grado di maturazione e di essiccazione all'aperto, consentono di ottenere un prodotto caratterizzato dal tegumento più sottile e da semi dotati della giusta struttura e consistenza.

La combinazione di fattori geografici peculiari e delle competenze umane influiscono anche sulle caratteristiche specifiche dei fagioli «fasola wrzawska», molto apprezzati nel settore gastronomico. Il periodo di vegetazione prolungato in cui prevalgono giornate di sole consente la sintesi di una maggiore quantità di carboidrati. Insieme alle competenze umane concernenti la scelta del momento migliore per il raccolto in base alla fase di sviluppo dei semi, tali fattori consentono di ottenere un valore di carboidrati ottimale. Grazie a tutti questi elementi, i fagioli «fasola wrzawska» sono contraddistinti da un particolare gusto zuccherino. L'essiccazione in condizioni adeguate unitamente alla scelta del luogo più adatto e delle condizioni di conservazione più favorevoli garantiscono uno specifico odore ai fagioli «fasola wrzawska». D'altro canto, la battitura manuale e la selezione permettono di rispettare le severe norme di qualità stabilite per questi fagioli.

Il metodo di essiccazione naturale, che garantisce una bassa umidità e non accelera artificialmente il processo di essiccazione, permette di evitare la degradazione delle pareti cellulari e la regolare diminuzione della loro distanza. Tali operazioni garantiscono per i fagioli «fasola wrzawska» un'elevata capacità di assorbimento idrico, una struttura e una consistenza delicate e un periodo di cottura più breve rispetto ad altri fagioli di Spagna non coltivati nella zona geografica definita al punto 4.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006]

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