

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2014/C 352/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾****DOMANDA DI MODIFICA CONFORMEMENTE ALL'ARTICOLO 9****«FASOLA PIĘKNY JAŚ Z DOLINY DUNAJCA»/«FASOLA Z DOLINY DUNAJCA»****N. CE: PL-PDO-0105-01189 – 19.12.2013****IGP () DOP (X)****1. Rubrica del disciplinare oggetto della modifica**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altri [da precisare]

2. Tipo di modifica

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato (articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006)
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche (articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006)

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

3. Modifica (modifiche)

La modifica riguarda il valore del peso di 1 000 semi. L'indicazione, al punto 3.2 (descrizione del prodotto), di un peso da 1 100 a 1 500 grammi per 1 000 semi è un evidente errore di trascrizione. La grandezza dei semi è una delle caratteristiche principali della «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca». In realtà, il peso di 1 000 semi oscilla tra 2 000 e 2 800 g. Il punto 3.2 è stato pertanto completato con una nuova frase formulata come segue: «Questo fagiolo figura tra i più grandi della specie (fagiolo di Spagna - *Phaseolus Multiflorus* syn. *Phaseolus coccineus*)». Questa frase costituisce un ulteriore argomento che giustifica la necessità di modificare il peso di 1 000 semi della «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca».

Il punto 7 del disciplinare, relativo al metodo di produzione, è invece completato menzionando l'uso dei fusti di girasole (*Helianthus annuus* in latino) come tutori. Il girasole è utilizzato come tutore vegetale nella coltivazione del fagiolo rampicante «Piękny Jaś» fin dall'inizio di questa produzione nella valle del Dunajec. Attualmente, in considerazione dell'ecocompatibilità e della valorizzazione del paesaggio, gli agricoltori ricorrono sempre più spesso a tale metodo. Affinché questi ultimi possano beneficiare della DOP, è necessario completare la domanda facendo figurare questo tipo di tutore.

Inoltre, al punto 7 del disciplinare della «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» sono anche stati aggiornati i dati agrotecnici riguardanti le norme relative alla semina e all'ampiezza delle file per la coltivazione del fagiolo. Si sono dovute apportare tali modifiche per tener conto del fatto che, in questi ultimi anni, sono state sostituite numerosissime attrezzature di produzione utilizzate dagli agricoltori della Piccola Polonia. I trattori agricoli moderni hanno infatti un passo più lungo rispetto ai loro predecessori, nonché pneumatici più larghi: è quindi necessario modificare le norme agrotecniche applicate.

Le modifiche proposte consentiranno ai produttori che applicano norme agrotecniche moderne di avvalersi della tutela conferita dalla DOP, senza influenzare in alcun modo la specificità della «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» di cui al punto 5.2 del documento unico, né le sue succulente qualità.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾

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

N. CE: PL-PDO-0105-01189 – 19.12.2013

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

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

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 e trasformati.

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

Soltanto i fagioli secchi destinati al consumo umano possono essere commercializzati con la denominazione «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» [fagiolo cannellino della valle del Dunajec, detto «il bel Jacquot della valle del Dunajec»]. Questo fagiolo figura tra i più grossi della specie (fagiolo di Spagna - *Phaseolus Multiflorus* syn. *Phaseolus coccineus*).

Caratteristiche fisiche:

— peso da 2 000 a 2 800 grammi per 1 000 semi, in funzione delle caratteristiche pedologiche della parcella coltivata e delle condizioni climatiche durante il periodo vegetativo;

⁽¹⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

- i fagioli giunti a maturità sono sani, lisci, di forma regolare e piena, uniformemente reniformi, schiacciati lungo il bordo, esenti da deterioramenti o tracce di perforazioni provocate da insetti. La buccia che copre i semi presenta un aspetto lucido e una colorazione bianca omogenea caratteristici. L'odore dei fagioli è quello tipico di un'essiccazione riuscita, senza odore di muffa né altri effluvi estranei. Il tasso di umidità dei semi non supera il 18 %. I semi hanno un sapore delicato, dolce, leggermente zuccherino, caratteristico di questa varietà di fagioli.

Requisiti minimi per i fagioli prima del condizionamento:

- semi spezzati: non più dello 0,1 %;
- semi essiccati: non più dello 0,1 %;
- semi bianchi provenienti da altre varietà: non più del 2 %;
- semi colorati: non più dell'1 %;
- semi cariati e ammuffiti: non più dell'1 %;
- frammenti di steli e di baccelli, di foglie, di legno, di tegumenti, semi di piante infestanti non nocive alla salute: non più dello 0,3 %;
- impurità minerali: non più dello 0,2 %

La percentuale complessiva di fagioli che non soddisfano i requisiti indicati non può superare l'1,05 %.

Caratteristiche chimiche:

- tenore in proteine - dal 20 al 24 %;
- materie grasse grezze - dall'1,0 al 2,5 %;
- fibre alimentari grezze - dal 3,3 al 4,8 %;
- ceneri grezze - dal 3,8 al 4,4 %.

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 delimitata*

Al fine di assicurare la migliore qualità possibile, tutte le fasi della produzione del fagiolo bianco «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» si svolgono nella zona geografica delimitata di cui al punto 4. In questa zona, infatti, esistono particolari condizioni naturali propizie alla coltivazione del fagiolo. Inoltre, l'intera produzione si basa su metodi tradizionali tipici di questa regione poiché la maggior parte del lavoro è realizzato a mano: da qui l'importanza attribuita alle competenze dei produttori locali.

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

—

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura*

—

4. **Definizione concisa della zona geografica**

La zona geografica in cui è coltivato il fagiolo bianco «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» corrisponde, per i confini amministrativi, al territorio di 11 comuni situati nella valle del Dunajec: Gródek nad Dunajcem (distretto di Nowy Sącz), Zakliczyn, Wojnicz, Wierzchosławice, Radłów, Wietrzychowice, Tarnów, Pleśna, Żabno (distretto di Tarnów), Czchów (distretto di Brzeg) e Gręboszów (distretto di Dąbrowa Tarnowska), tutti appartenenti alla regione della Piccola Polonia.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La valle del Dunajec è stata scavata dal fiume Dunajec. Il rilievo non è lo stesso da un punto all'altro della valle. L'altitudine diminuisce progressivamente dal comune di Gródek nad Dunajcem per raggiungere il livello più basso nel territorio del comune di Wietrzychowice. Il rilievo della valle del Dunajec si snoda intorno ad un'ampia vallata organizzata a terrazze e orientata secondo un asse Sud-Ovest/Nord-Est. Il letto del Dunajec forma dei meandri di ampiezza variabile tra i 50 e i 150 metri o anche maggiori; il corso del fiume è parzialmente regolato, in particolare con la costruzione di dighe. Lungo il letto del fiume si estendono strisce di ciottoli prolungate da una terrazza inondabile, che costituisce la scarpata che occupa la maggior parte dei fondovalle. Nella valle del Dunajec si mescolano masse d'aria artica spinte verso Sud e masse d'aria calda che circolano da Sud verso Nord. Soffia anche il favonio. In primavera e in autunno le foschie mattutine permettono di attenuare il divario molto marcato tra temperature diurne e notturne. In primavera e in estate, la forma caratteristica della valle favorisce anche l'afflusso di masse d'aria calda.

I campi di fagioli bianchi «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» sono situati ad un'altitudine relativamente bassa e sono quindi al riparo dal vento. La loro ubicazione su suoli limosi è propizia a questa varietà, sia dal punto di vista del tenore di sostanze assimilabili, del pH del terreno, sia sotto il profilo della quantità e della distribuzione delle precipitazioni durante il periodo vegetativo. I suoli che costituiscono i terreni agricoli della valle del Dunajec si distinguono per il loro elevato tenore di magnesio (da 12,2 a 15,0 mg per 100 g di terra).

I dintorni della città di Tarnów, collocata al centro della valle del Dunajec, fanno parte delle regioni più calde della Polonia. Le date in cui la temperatura media diurna raggiunge determinate soglie termiche, ossia > 0 , > 5 , > 10 and > 15 °C sono qui particolarmente favorevoli alle culture, poiché nella valle del Dunajec questo passaggio si verifica alcuni giorni prima, talvolta persino una dozzina di giorni, rispetto alle altre regioni. Inoltre, i valori medi della temperatura per la città di Tarnów, rilevati per parecchi anni, sono superiori di 0,8 °C a quelli riscontrati a Cracovia, che si trova a circa 90 km di distanza.

5.1.1 Il fattore umano

I produttori agricoli impegnati nella coltivazione del fagiolo bianco «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» hanno acquisito e perfezionato nel corso delle generazioni le competenze necessarie alla coltivazione del fagiolo e all'ottenimento dei semi ricercati. Un'importanza tutta particolare è attribuita alla moltiplicazione delle sementi, da parte degli stessi produttori, alla determinazione del momento propizio per la semina, in modo da evitare le perdite dovute alle gelate tardive, alla preparazione del suolo a tale scopo, alla realizzazione della semina a postarelli (3-5 semi per foro), alla scelta dei tutori e alle modalità di puntellatura, nonché alla decisione del momento migliore per tagliare le piantine poiché l'essiccazione dei semi dev'essere conclusa prima che sopravvengano le prime gelate. Solo una pratica culturale esperta in tutte le fasi garantisce un raccolto omogeneo e fagioli di ottima qualità. La coltura del fagiolo si fonda essenzialmente su tecniche manuali; esige una minuzia particolare, un'attenzione scrupolosa, al fine di eseguire le varie operazioni al momento giusto, tenendo conto delle condizioni atmosferiche che variano da un anno all'altro.

5.2. Specificità del prodotto

Il fagiolo bianco «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» si distingue dagli altri fagioli bianchi per le seguenti caratteristiche:

- il suo tenore di magnesio è in media superiore di 80 mg/kg a quello osservato in altre varietà che crescono al di fuori della zona geografica delimitata di cui al punto 4;
- l'umidità non supera il 18 %;
- il sapore è dolce (confermato con prove nel laboratorio di analisi sensoriale);
- la struttura e la consistenza: seme tenero e fondente, molto poco farinoso;
- lo spessore della buccia, definita sottile nel laboratorio di studio sensoriale;
- la morbidezza della buccia, definita tenera nel laboratorio di studio sensoriale;
- il tempo di cottura inferiore di 10 minuti a quello che richiedono altre varietà che crescono al di fuori della zona geografica delimitata di cui al punto 4.

5.3. Legame causale tra 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)

Il fagiolo bianco «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» è il prodotto della combinazione unica di fattori naturali (condizioni pedoclimatiche) e di competenze locali, combinazione che è la sola atta a garantire la qualità ineguagliabile del prodotto.

I terreni sui quali è coltivato questo fagiolo cannellino della valle del Dunajec sono particolarmente ricchi di magnesio, elemento che si ritrova in grande quantità nei semi e che contribuisce, purché si rispetti il calendario ottimale di raccolta, all'ottenimento di un prodotto dal caratteristico gusto dolce.

I suoli limosi fertili della valle del Dunajec, così come il clima, rispondono alle esigenze della pianta e le garantiscono buone condizioni per crescere e svilupparsi. Le variazioni delle temperature esterne durante il periodo vegetativo, la quantità e la distribuzione delle precipitazioni sono propizie al corretto sviluppo della pianta e favoriscono un raccolto abbondante. L'associazione unica delle succitate caratteristiche distintive della zona geografica e delle competenze dei produttori, soprattutto per quanto riguarda la scelta del momento della semina, la preparazione del suolo, la semina a postarelli, nonché la determinazione del momento migliore per tagliare le piantine, permettono di ottenere un raccolto abbondante costituito di fagioli di grandi dimensioni. Analogamente, la scelta oculata del momento del taglio e il periodo prolungato di essiccazione all'aria aperta, consentono, in condizioni termiche favorevoli, di ottenere semi a basso tenore di acqua e la cui buccia è più sottile rispetto alle altre varietà di fagiolo di Spagna coltivate altrove. I semi sono selezionati a mano, pratica che consente di rispettare le norme di qualità rigorose che si applicano al fagiolo cannellino della valle del Dunajec.

L'essiccazione si effettua in condizioni naturali, non accelerando né forzando artificialmente il processo; la perdita di volume avviene in maniera armoniosa senza che i semi diventino striminziti. Tali attenzioni fanno sì che fagiolo bianco «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» richieda un tempo di cottura ridotto e gli assicurano una struttura e una consistenza delicate, come pure una polpa tenera, molto meno dura che le varietà di fagiolo di Spagna coltivate al di fuori della zona geografica di cui al punto 4.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽⁴⁾]

<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>

⁽⁴⁾ Cfr. nota 3.