

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį**

(2010/C 314/10)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

## BENDRASIS DOKUMENTAS

## TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

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

EB Nr.: PL-PDO-0005-0710-10.07.2008

SGN ( ) SKVN ( X )

1. **Pavadinimas:**

„Fasola Pięknų Jaś z Doliny Dunajca“/„Fasola z Doliny Dunajca“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis:**

Lenkija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:**3.1. *Produkto rūšis:*

1.6 klasė. Švieži arba perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdai

3.2. *Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:*

Pavadinimu „Fasola Pięknų Jaś z Doliny Dunajca“ arba „Fasola z Doliny Dunajca“ gali būti parduodamos tik sausos žmonėms vartoti skirtų pupelių sėklos.

**Fizinės savybės**

— atsižvelgiant į dirvos ypatybes ir meteorologines sąlygas augimo laikotarpiu, vieno tūkstančio sėklų svoris – 1 100–1 500 g,

— sėklos sveikos, sunokusios, glotnios, išsivysčiusios ir išsipūtusios, vienodos inksto formos, iš šonų suplotos, be priemaišų ir nepakenktos vabzdžių. Joms būdingas tolygiai baltos spalvos blizgus gemalo apvalkalas. Kvapas kaip gerai išdžiovintų pupelių sėklų, nėra pelėsių kvapo ar kitų pašalinių kvapų. Pupelių drėgnis neturi būti didesnis kaip 18 proc. Šios rūšies pupelėms būdingas švelnus, truputį saldokas skonis.

(<sup>1</sup>) OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

Pakuojant pupelėms taikomi šie būtiniausi reikalavimai:

- suskilusių pupelių ne daugiau kaip 0,1 proc.,
- išdžiovintų pupelių ne daugiau kaip 0,1 proc.,
- kitų veislių baltų pupelių ne daugiau kaip 2 proc.,
- spalvotų pupelių ne daugiau kaip 1 proc.,
- supuvusių arba apipelijusių pupelių ne daugiau kaip 1 proc.,
- ne daugiau kaip 0,3 proc. stiebų, ankščių, lapų dalių, medienos, pakuotės ir nenuodingų piktžolių sėklų,
- ne daugiau kaip 0,2 proc. neorganinių priemaišų.

Minėtų reikalavimų neatitinkančių pupelių bendras kiekis neturi viršyti 1,05 proc.

*Cheminės savybės*

- bendras baltymų kiekis – 20–24 proc.,
- žalių riebalų – 1,0–2,5 proc.,
- žalios ląstelienos – 3,3–4,8 proc.,
- pelenų – 3,8–4,4 proc.

3.3. *Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):*

—

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):*

—

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:*

Siekiant užtikrinti, kad produktas būtų aukščiausios kokybės, visi „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“ arba „Fasola z Doliny Dunajca“ gamybos veiksmai turi būti atliekami 4 punkte apibrėžtoje geografinėje vietovėje. Be kita ko, taip yra todėl, kad ypatingos tos vietovės gamtinės sąlygos yra palankios pupelėms auginti. Be to, visas gamybos procesas yra pagrįstas tradiciniais to regiono metodais, o didžioji darbo dalis atliekama rankomis. Dėl šios priežasties didelę reikšmę turi vietos gamintojų įgūdžiai.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:*

—

3.7. *Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės:*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:**

„Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“ arba „Fasola z Doliny Dunajca“ auginimo plotai apima 11 Dunajeco upės slėnyje esančių savivaldybių: Grudeko prie Dunajeco (Novosadecko apskritis), Zaklicyno, Voiničiaus, Vežchoslavicės, Radluvo, Vietžychovicės, Tarnuvo, Plesnos, Žabno (Tarnuvo apskritis), Čchuvo (Bžesko apskritis) ir Grembošuvo (Dombrovo apskritis) Mažosios Lenkijos vaivadijoje.

## 5. Ryšys su geografine vietove:

### 5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

Dunajeco slėnį suformavo Dunajeco upė. Jo topografija įvairi: sausumos aukštis virš jūros lygio nuo Grudeko prie Dunajeco iki Vietzychovicės laipsniškai mažėja, o Vietzychovicė – žemiausiai virš jūros lygio esanti Dunojaus slėnio savivaldybė. Pagrindinė kraštovaizdžio ašis – platus pakopinis slėnis, besidriekiantis iš pietvakarių į šiaurės rytus. 50–150 m pločio vingiuotas Dunajeco upės kanalas iš dalies reguliuojamas ir sustiprintas pylimu. Palei jį driekiasi uolienų juostos, virš jų – samplovų terasos su aiškiais kraštais, užimančios didžiąją slėnio dalį. Arktinės oro masės slėniu juda į pietus, o šilto oro masės – į šiaurę. Be to, slėnį pasiekia šiltas ir sausas vėjas fenas. Pavasarį ir rudenį dėl ryto rūkų sumažėja staigūs dienos ir nakties temperatūros pokyčiai. Dėl Dunajeco slėnio formos ypatumo pavasarį ir vasarą į jį patenka šilto oro masės.

„Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“ arba „Fasola z Doliny Dunajca“ plantacijos yra palyginti žemame lygyje, o tai apsaugo laukus nuo vėjų. Sąnašinio dumblo dirvožemis labai palankus šioms veislėms auginti ir todėl, kad jame pakankamai mineralų bei tinkamas pH lygis, ir dėl lietaus kiekio bei pasiskirstymo augimo laikotarpiu. Dunajeco slėnio dirvožemyje gausu magnio (12,2–15 mg 100 g dirvožemio).

Dunajeco slėnio viduryje esantis Tarnuvo regionas yra vienas šilčiausių Lenkijoje. Laikas, kai vidutinė dienos temperatūra siekia nustatytas šilumos ribas, būtent  $> 0$ ,  $> 5$ ,  $> 10$  ir  $> 15$  °C, Dunajeco slėnyje labai palankus – čia oras sušyla nuo kelių iki daugiau kaip tuzino dienų anksčiau nei kituose Lenkijos regionuose. Be to, vidutinė metinė oro temperatūra Tarnuve 0,8 °C aukštesnė nei Krokuvoje, esančioje už maždaug 90 km.

### Žmogiškasis veiksnys

Jau kelios „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“ arba „Fasola z Doliny Dunajca“ pupelės auginančių ūkininkų kartos yra išlavinusios igūdžius, būtinus norint tinkamai auginti pupelės ir gauti tinkamos kokybės derlių. Ypač svarbu, kad sėklos būtų dauginamos nuosavame ūkininko ūkyje, būtų pasirenkamas tinkamas sėjimo laikas ir taip išvengiama dėl šalčio atsirandančių nuostolių, paruošiama dirva sėti, į atskirą duobutę dirvoje beriamas tinkamas skaičius (3–5) sėklų, parenkami tinkami atraminiai kuolai bei tinkamas pupelių formavimo ant tų kuolų būdas ir pasirenkamas geriausias laikas augalams pjauti, kad prieš pirmąsias šalnas pupelės dar spėtų išdžiūti. Gerą ir subalansuotą pupelių derlių ir aukštos kokybės sėklas gali užtikrinti tik meistriškas gamybos procesas. Pupelių auginimas iš esmės pagrįstas rankų darbu, tai reikalauja didelės priežiūros, atsidadavimo ir kad kiekviena užduotis būtų vykdoma laiku, atsižvelgiant į konkrečių metų oro sąlygas.

### 5.2. Produkto ypatumai:

Skiriamosios „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“ arba „Fasola z Doliny Dunajca“ savybės yra šios:

- magnio (Mg): vidutiniškai 80 mg/kg daugiau nei pupelėse, auginamose ne 4 punkte apibrėžtoje geografinėje vietovėje,
- drėgnis: ne didesnis kaip 18 proc.,
- saldaus skonio: (įvertinta laboratorijoje jutiminiu būdu),
- struktūra ir konsistencija: švelnios, sultingos ir šiek tiek miltingos,
- odelės storis: plona (įvertinta laboratorijoje jutiminiu būdu),
- odelės minkštumas: minkšta (įvertinta laboratorijoje jutiminiu būdu),
- virimo laikas: verda 10 min. trumpiau nei pupelės, auginamos ne 4 punkte apibrėžtoje geografinėje vietovėje.

- 5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:

„Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“ arba „Fasola z Doliny Dunajca“ – tai produktas, kurio atsiradimą išimtinai lėmė konkretūs gamtos veiksniai (klimatas ir dirvožemis) ir vietos gamintojų įgūdžiai. Vien tai ir užtikrina ypatingą produkto kokybę.

Dėl didelio magnio (Mg) kiekio regionų, kuriuose auginamos „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“ arba „Fasola z Doliny Dunajca“ pupelės, dirvoje daugiau šio elemento yra ir sėklose, o kai sėklos nuimamos tinkamu laiku, produktas įgauna būdingą saldų skonį.

Derlingos sąnašinio dumblo dirvos ir klimatas Dunajeco slėnyje tinka pupelėms auginti ir sudaro labai geras sąlygas joms augti ir bręsti. Oro temperatūros diapazonas augimo laikotarpiu ir kritulių kiekis bei pasiskirstymas labai palankūs „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“ arba „Fasola z Doliny Dunajca“ pupelėms deramai subręsti ir geram derliui užaugti. Neatskiriamas minėtų geografinių ypatybių ir gebėjimo pasirinkti tinkamą sėjos laiką, paruošti dirvą sėjai, pasėti tinkamą skaičių sėklų kiekvienoje duobutėje ir pasirinkti geriausią laiką augalams pjauti užtikrina gausų stambių pupelių derlių. Pasirinkus tinkamą augalų pjovimo bei jų išlaikymo gryname ore laiką ir esant palankioms regiono oro sąlygoms Dunajeco slėnyje nuimtų sėklų drėgnis mažesnis, o gemalo apvalkalas plonesnis nei kitose vietovėse auginamų *Phaseolus multiflorus* veislės pupelių. Sėklas rūšiuojant rankomis užtikrinami griežti „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“ arba „Fasola z Doliny Dunajca“ veislių pupelių kokybės standartai.

Džiovinant šias sėklas natūraliai, nesistengiant priverstinai pagreitinti šio proceso, tolygiai mažėja tarpai tarp geldelių sienelių ir jos nesuyra. Dėl tokio „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“ arba „Fasola z Doliny Dunajca“ pupelių apdorojimo sutrumpėja jų virimo laikas, pupelės yra švelnios struktūros ir konsistencijos, jų gemalo apvalkalas minkštesnis už *Phaseolus multiflorus* sėklų, išaugintų ne 4 punkte apibrėžtoje geografinėje vietovėje.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

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

---