

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2014/C 352/10)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

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

N.º CE: PL-PDO-0105-01189 — 19.12.2013

IGP () DOP (X)

1. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras (especificar)

2. Tipo de alteração(ões)

- Alteração ao documento único ou ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado (artigo 9.º, n.º 3 do Regulamento (CE) n.º 510/2006)
- Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas (artigo 9.º, n.º 4 do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

3. Alteração(ões)

Altera-se o valor do peso de 1 000 feijões. A indicação de 1 100 a 1 500 g de peso para 1 000 feijões, no ponto 3.2 («Descrição do produto»), é um erro material manifesto. O «Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«Fasola z Doliny Dunajca» distingue-se, nomeadamente, pelo tamanho do feijão. Na realidade, o peso de 1 000 feijões situa-se entre 2 000 e 2 800 g. Assim sendo, completou-se o ponto 3.2 com uma nova frase, a saber: «Este feijão figura entre os maiores da sua espécie (feijoca — *Phaseolus multiflorus* syn. *Phaseolus coccineus*)». Esta frase constitui um argumento suplementar que justifica a necessidade de alterar o peso de 1 000 feijões de «Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«Fasola z Doliny Dunajca»

Além disso, completa-se o ponto 7 do caderno de especificações, relativo ao método de produção, com a menção da utilização de hastes de girassol (*Helianthus annuus*, em latim) como tutores. O girassol é utilizado como tutor vegetal no cultivo do feijão «Piękny Jaś» desde o início desta produção no vale do Dunajec. Atualmente, tendo em consideração a incidência da ecologia e da valorização da paisagem, os agricultores tendem cada vez mais a recorrer a este método. Para poderem beneficiar da DOP, os agricultores têm de referir este tipo de tutor quando preenchem o requerimento.

Além disso, no ponto 7 do caderno de especificações do «Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«Fasola z Doliny Dunajca», atualizaram-se os dados agrotécnicos sobre as normas de sementeira do feijão e o espaçamento entre linhas. Introduziram-se estas alterações para ter em conta a substituição maciça, nos últimos anos, do equipamento de produção utilizado pelos agricultores da Pequena Polónia. Os tratores agrícolas modernos apresentam maior distância entre eixos do que os seus predecessores, bem como pneus mais largos, tornando necessário alterar as normas agrotécnicas aplicadas.

As alterações propostas permitirão que os produtores que aplicam normas agrotécnicas modernas beneficiem da proteção conferida pela DOP sem interferir com a especificidade do «Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«Fasola z Doliny Dunajca» descrita no ponto 5.2 do Documento Único, sobre a qualidade e a suculência.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾

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

N.º CE: PL-PDO-0105-01189 — 19.12.2013

IGP () DOP (X)

1. Nome

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

2. Estado-Membro ou país terceiro

Polónia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados.

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

Só pode comercializar-se sob a designação «Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«Fasola z Doliny Dunajca» (feijoca do vale de Dunajec) o feijão destinado à alimentação humana. Este feijão figura entre os maiores da sua espécie (feijoca — *Phaseolus multiflorus* syn. *Phaseolus coccineus*).

Características físicas:

— peso compreendido entre 2 000 e 2 800 g por 1 000 feijões, em função das características edáficas da parcela cultivada e das condições meteorológicas durante o período de vegetação;

⁽¹⁾ Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

— o feijão apresenta-se são, maduro, liso, de forma regular e cheia, uniformemente reniforme, achatado no perímetro, isento de deterioração ou vestígios de perfurações provocadas por insetos. O tegumento que cobre a amêndoa apresenta aspeto brilhante e cor branca homogénea característica. O cheiro que exalam é típico de boa secagem, isento de cheiro a bolor ou outros cheiros estranhos. O teor de humidade do feijão não ultrapassa 18 %. O feijão possui sabor delicado, suave e ligeiramente açucarado que lhe é característico.

Exigências mínimas aplicáveis ao feijão antes do acondicionamento:

- feijão partido: igual ou inferior a 0,1 %;
- feijão ressequido: igual ou inferior a 0,1 %;
- feijão branco de outras variedades: igual ou inferior a 2 %;
- feijão colorido: igual ou inferior a 1 %;
- feijão cariado e bolorento: igual ou inferior a 1 %;
- resíduos de hastes e de vagens, de folhas, de madeira, invólucros, sementes de ervas daninhas não prejudiciais para a saúde: igual ou inferior a 0,3 %;
- impurezas minerais: igual ou inferior a 0,2 %.

A proporção total de feijão que não preenche as exigências definidas não pode ser superior a 1,05 %.

Características químicas:

- teor de proteínas: de 20 % a 24 %;
- matérias gordas brutas: de 1,0 % a 2,5 %;
- fibras alimentares brutas: de 3,3 % a 4,8 %;
- cinzas brutas: de 3,8 % a 4,4 %.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Como forma de garantir a melhor qualidade possível, todas as etapas da produção do feijão branco «Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«Fasola z Doliny Dunajca» ocorrem na área geográfica identificada no ponto 4. Prende-se este facto, nomeadamente, com a presença de condições naturais específicas na zona, propícias ao cultivo do feijão. Além disso, a produção apoia-se inteiramente em métodos tradicionais típicos da região, realizando-se a maior parte do trabalho à mão, de que decorre a importância consagrada ao saber dos produtores locais.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica de cultivo do «Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«Fasola z Doliny Dunajca» corresponde, no que respeita às fronteiras administrativas, ao território de 11 comunas situadas no vale do Dunajec: Gródek nad Dunajcem (divisão administrativa de Nowy Sącz), Zakliczyn, Wojnicz, Wierzchosławice, Radłów, Wietrzychowice, Tarnów, Pleśna, Żabno (divisão administrativa de Tarnów), Czchów (divisão administrativa de Brzeg) e Gręboszów (divisão administrativa de Dąbrowa Tarnowska), todas pertencentes à *voïvodie* da Pequena Polónia.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

O vale do Dunajec foi aberto pelo curso do Dunajec. O relevo não é o mesmo em todo o vale. A altitude diminui progressivamente a partir de Gródek nad Dunajcem, atingindo o ponto mais baixo no território da comuna de Wietrzychowice. O relevo do vale do Dunajec articula-se em torno de um grande vale em terraços orientados segundo um eixo sul-oeste – norte-este. O leito do rio Dunajec forma meandros de largura variável entre 50 m e 150 m, e mesmo mais; o curso do rio é parcialmente regulado, nomeadamente pela construção de diques. Ao longo do leito estendem-se faixas pedregosas que se prolongam por uma extensão inundável que constitui taludes e ocupa a maior parte do fundo do vale. No vale do Dunajec confluem massas de ar ártico empurradas para sul e massas de ar quente que circulam de sul para norte. Aí sopra igualmente o *foehn*. Na primavera e no outono, as brumas matinais permitem atenuar a amplitude térmica acentuada diurna e noturna. Na primavera e no verão, a forma característica do vale propicia igualmente a afluência de ar quente.

Os campos de «Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«Fasola z Doliny Dunajca» situam-se a altitude relativamente baixa, encontrando-se assim ao abrigo do vento. A sua localização em solos limosos é propícia a esta variedade, quer do ponto de vista do teor em substâncias assimiláveis, do pH do solo, quer da quantidade e da repartição das precipitações durante todo o período vegetativo. Os solos dos terrenos agrícolas do vale do Dunajec distinguem-se pelo elevado teor de magnésio (de 12,2 a 15,0 mg por 100 g de terra).

Os arredores de Tarnów, situada no coração do vale do Dunajec, contam-se entre as regiões mais quentes da Polónia. Em comparação com outras regiões, as datas de mudança de limiares térmicos (de 5 °C em 5 °C) relativamente às temperaturas médias registadas em 24 horas são muito vantajosas, pois no vale do Dunajec esta diferença ocorre alguns dias e, muitas vezes, mesmo dez dias mais cedo. Além disso, os valores médios da temperatura em Tarnów, determinados ao longo de vários anos, ultrapassam em 0,8 °C os registados em Cracóvia, localizada a 90 km de distância.

5.1.1. Fator humano

Os produtores agrícolas que se dedicam ao cultivo do «Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«Fasola z Doliny Dunajca» adquiriram e aperfeiçoaram, ao longo das gerações, o saber necessário a esta cultura e à obtenção do feijão pretendido. Os produtores dão grande importância à multiplicação da semente, à determinação do momento propício para a realização da sementeira, permitindo evitar perdas devidas a geadas tardias, à preparação do terreno com o objetivo da sementeira, à realização da mesma em furos (de 3 a 5 feijões por furo), à escolha dos tutores e à sua armação, bem como à determinação do momento ideal para apanhar o feijão e o secar antes das primeiras geadas. Só uma prática cultural especializada em todas as etapas garante uma colheita homogénea e feijão de grande qualidade. A cultura do feijão assenta essencialmente em técnicas manuais; exige grande minúcia, muitos cuidados e que as diferentes etapas sejam efetuadas no momento adequado, tendo em atenção as condições atmosféricas variáveis de uns anos para os outros.

5.2. Especificidade do produto

O «Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«Fasola z Doliny Dunajca» distingue-se de outro feijão pelo seguinte:

- possui teor de magnésio superior, em média, a 80 mg/kg ao observado noutras variedades cultivadas fora da área geográfica identificada no ponto 4;
- humidade igual ou inferior a 18 %;
- sabor açucarado (confirmado por análise sensorial realizada em laboratório);
- estrutura e consistência — feijão tenro e fundente, muito pouco farinhento;
- espessura do tegumento — classificado como fino em laboratório de análise sensorial;
- tenrura do tegumento — classificado como tenro em laboratório de análise sensorial;
- Tempo de cozedura — inferior em 10 minutos ao de outras variedades cultivadas fora da área geográfica identificada no ponto 4.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

O «Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«Fasola z Doliny Dunajca» é o produto da conjugação única de fatores naturais (condições edafoclimáticas) e do saber local, único capaz de garantir a qualidade inegável do produto.

Os solos de cultivo deste feijão do vale do Dunajec são especialmente ricos em magnésio, encontrado em grande quantidade no feijão e que contribui, aliado ao respeito do calendário de colheita, para a obtenção de um produto de sabor doce característico.

Os solos limosos férteis do vale do Dunajec e o clima respondem às necessidades da planta assegurando boas condições de crescimento e desenvolvimento. A escala de temperaturas exteriores durante o período vegetativo e a quantidade e a repartição da precipitação são propícias ao bom desenvolvimento da planta e favorecem colheita abundante. A aliança única dos traços distintivos da área geográfica acima referidos e o saber dos produtores, nomeadamente no que respeita à seleção da semente, à preparação do solo, à realização da sementeira e à determinação do momento ideal da apanha constituem a base de uma colheita abundante de feijão de grande calibre. Paralelamente, a escolha judiciosa do momento da colheita e a longa duração da secagem ao ar livre, aliadas a condições térmicas propícias, permitem obter feijão de baixo teor de água e tegumento mais fino relativamente às variedades de feijoca cultivadas noutros locais. O feijão é triado manualmente, permitindo respeitar as normas de qualidade severas aplicáveis ao feijão do vale do Dunajec.

A secagem ocorre em condições naturais, sem forçar nem acelerar o processo artificialmente; a perda de volume ocorre de forma harmoniosa sem que o feijão fique ressequido. São estes cuidados que garantem ao «Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«Fasola z Doliny Dunajca» o seu tempo de cozedura reduzido, a sua estrutura e textura delicadas, a sua pele tenra e muito menos rija do que a de outras variedades de feijoca cultivadas fora da área geográfica identificada no ponto 4.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 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>

(*) Ver nota 3.