

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare**

(2010/C 314/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

## DOCUMENT UNIC

## REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

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

NR. CE: PL-PDO-0005-0710-10.07.2008

IGP ( ) DOP ( X )

1. **Denumire:**

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

2. **Statul membru sau țara terță:**

Polonia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar:**3.1. *Tip de produs:*

Clasa 1.6 – Fructe, legume și cereale în aceeași stare sau transformate

3.2. *Descrierea produsului căruiua i se aplică denumirea de la punctul 1:*

Sub denumirea „fasola Pięknny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” pot fi comercializate numai boabele uscate de fasole destinate consumului uman.

**Caracteristici fizice**

— greutatea a o mie de boabe este de 1 100-1 500 g, în funcție de caracteristicile solurilor de pe parcelele cultivate și de condițiile meteorologice din timpul perioadei de vegetație;

— boabele sunt sănătoase, mature, cu coaja netedă, bine dezvoltate și pline, având o formă regulată de rinichi, turtită lateral și nu prezintă impurități sau deteriorări cauzate de insecte. Se caracterizează printr-un tegument lucios de culoare albă uniformă, au un miros caracteristic de boabe de fasole bine uscate și nu prezintă miros de mușcăi sau alte mirosuri străine. Conținutul de umiditate al boabelor de fasole nu depășește 18 %. Acestea au un gust caracteristic, delicat, moderat și puțin dulce.

(1) JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

Următoarele cerințe minime se aplică boabelor de fasole înainte de ambalare:

- boabe sparte: maximum 0,1 %;
- boabe ridate: maximum 0,1 %;
- boabe albe din alte varietăți: maximum 2 %;
- boabe colorate: maximum 1 %;
- boabe putrezite sau mucegăite: maximum 1 %;
- fragmente de tulpini, de păstăi, de frunze, de lemn, de ambalaje și semințe de buruieni care nu sunt periculoase pentru sănătate: maximum 0,3 %;
- impurități minerale: maximum 0,2 %.

Boabele de fasole care nu respectă cerințele de mai sus nu trebuie să depășească 1,05 % din total.

#### Caracteristici chimice

- conținut total de proteine: 20-24 %;
- grăsimi brute: 1,0-2,5 %;
- fibre brute: 3,3-4,8 %;
- cenușă: 3,8-4,4 %.

#### 3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):

—

#### 3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):

—

#### 3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:

Pentru a se asigura cea mai bună calitate a produsului, toate etapele pe care le implică producerea „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată la punctul 4. Acest lucru se datorează, între altele, faptului că această zonă prezintă condiții naturale specifice care sunt favorabile pentru cultura fasolei. Mai mult, întreg procesul de producție se bazează pe metode tradiționale din această regiune, majoritatea operațiilor fiind executate manual. Din acest motiv, îndemânarea producătorilor locali joacă un rol foarte important.

#### 3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:

—

#### 3.7. Norme specifice privind etichetarea:

—

#### 4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Aria de cultivare a „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” corespunde teritoriului administrativ a 11 localități de pe valea râului Dunajec: Gródek nad Dunajcem (districtul Nowy Sącz), Zakliczyn, Wojnicz, Wierzchosławice, Radłów, Wietrzychowice, Tarnów, Pleśna, Żabno (districtul Tarnów), Czchów (districtul Brzeg) și Gręboszów (districtul Dąbrowa Tarnowska) din voievodatul Małopolskie.

## 5. Legătura cu aria geografică:

### 5.1. Specificitatea ariei geografice:

Valea Dunajec a apărut ca urmare a acțiunii râului Dunajec și se caracterizează printr-o topografie variată. Altitudinea deasupra nivelului mării scade gradat de la Gródek nad Dunajcem la Wietrzychowice, unde se atinge cea mai mică altitudine din valea Dunajec. Relieful este reprezentat de o vale cu terase largi orientată de la sud-vest la nord-est. Albia râului Dunajec, care formează meandre cu o lărgime de la 50 m până la 150 m, este parțial amenajată, mai ales prin construcția de diguri. Albia este mărginită de centuri stâncoase, prelungite printr-o terasă aluvială cu o margine superioară bine definită, care ocupă cea mai mare parte a fundului văii. De-a lungul văii circulă mase de aer arctic înspre sud și mase de aer cald înspre nord și bate, de asemenea, foehnul. Primăvara și toamna, cețurile matinale atenuează variațiile bruște de temperatură între zi și noapte. Primăvara și vara, forma caracteristică a văii favorizează, de asemenea, pătrunderea unor mase de aer cald.

Culturile de „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” sunt situate la o altitudine relativ mică, fiind astfel protejate de vânt. Situația pe soluri aluviale este foarte benefică pentru această specie, având în vedere atât conținutul de minerale și pH-ul solului, cât și cantitatea și distribuția precipitațiilor de-a lungul perioadei de vegetație. Solurile de pe exploatațile din valea Dunajec au un conținut de magneziu foarte ridicat (12,2-15,0 mg la 100 g de sol).

Împrejurimile orașului Tarnow, aflat în centrul văii Dunajec, sunt printre cele mai calde din Polonia. Prin comparație cu alte regiuni din Polonia, datele la care temperaturile medii zilnice ating praguri termice predefinite, și anume  $> 0$ ,  $> 5$ ,  $> 10$  și  $> 15$  °C, avantajează valea Dunajec, pentru că aceste schimbări pot surveni cu până la douăsprezece zile mai devreme decât în alte regiuni poloneze. Mai mult, valorile medii multianuale ale temperaturii aerului pentru Tarnow sunt cu 0,8 °C mai ridicate decât la Cracovia, situată la o distanță de aproximativ 90 km.

### Factorul uman

Agricultorii care cultivă „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” și-au perfecționat de-a lungul generațiilor îndemânarea indispensabilă pentru cultivarea și recoltarea corespunzătoare a fasolei pentru a obține calitățile dorite. Se acordă o importanță deosebită obținerii semințelor pe exploatație, alegerii datei propice pentru semănat, prevenind astfel pierderile cauzate de înghețurile târzii, pregătirii solului pentru semănat, dispunerii corecte a semințelor (între 3 și 5) în cuiburi individuale, alegerii aracilor potriviți, a metodei de arăcire și a momentului optim pentru tăierea plantelor pentru a lăsa boabele să se usuce înainte de primul ger. O cultură omogenă cu boabe de fasole de înaltă calitate se poate asigura numai prin efectuarea cu îndemănare a întregului proces de producție. Cultivarea fasolei se bazează în principal pe operații manuale și necesită o atenție deosebită, multă dedicație și executarea fiecărei sarcini la momentul potrivit, în funcție de condițiile meteorologice specifice fiecărui an.

### 5.2. Specificitatea produsului:

„Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” se distinge prin următoarele caracteristici:

- conținutul de magneziu (Mg) este în medie cu 80 mg/kg mai mare decât în cazul boabelor de fasole provenite din afara ariei geografice definite la punctul 4;
- conținutul de umiditate este de maximum 18 %;
- gustul dulce, confirmat prin evaluare senzorială în laborator;
- structura și consistența: delicată, cu o consistență care se topește în gură, foarte puțin făinoasă;
- grosimea tegumentului: subțire, conform evaluării senzoriale efectuate în laborator;
- duritatea tegumentului: moale, conform evaluării senzoriale efectuate în laborator;
- timpul de fierbere: cu 10 minute mai scurt decât în cazul boabelor de fasole provenite din afara ariei geografice definite la punctul 4.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):*

„Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” este un produs rezultat în exclusivitate din îmbinarea factorilor naturali (condițiile pedoclimatice) cu îndemânarea producătorilor locali, numai această îmbinare asigurând obținerea calităților unice ale produsului.

Conținutul ridicat de magneziu (Mg) din solul specific ariei în care se cultivă „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” duce la creșterea conținutului de magneziu din boabe care, atunci când recolta se face la momentul oportun, conferă produsului gustul dulce caracteristic.

Solurile aluviale fertile și climatul văii Dunajec favorizează cultura fasolei, oferind condiții optime pentru creșterea și dezvoltarea plantei. Atât intervalul de temperatură a aerului în timpul perioadei de vegetație, cât și cantitatea și distribuția precipitațiilor favorizează în mare măsură dezvoltarea adecvată a „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” și obținerea de recolte bogate. Recoltele bogate de fasole cu bobul mare se asigură prin îmbinarea unică a acestor caracteristici geografice cu îndemânarea necesară pentru alegerea datei propice semănatului, pregătirea solului pentru semănat, dispunerea unui număr corect de semințe în cuiburi individuale și alegerea momentului optim pentru tăierea plantelor. Alegerea momentului optim pentru tăierea plantelor și expunerea acestora la aer liber pe o perioadă adecvată, precum și condițiile atmosferice favorabile din regiune duc la obținerea de boabe cu un conținut de umiditate inferior și un tegument mai subțire decât în cazul *Phaseolus multiflorus* cultivate în afara văii Dunajec. Sortarea manuală a boabelor permite menținerea unor standarde de calitate stricte pentru boabele de „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca”.

Uscarea naturală a boabelor fără a forța sau accelera acest proces duce la o reducere omogenă a spațiului intercelular fără a degrada pereții celulari. Astfel se asigură pentru „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” un timp de fierbere redus, o structură și o consistență delicate și un tegument foarte subțire în comparație cu *Phaseolus multiflorus* cultivată în afara ariei geografice delimitate la punctul 4.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini:**

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

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

---