

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2014/C 352/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## ŽIADOSŤ O ZMENU

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006****o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín <sup>(2)</sup>****ŽIADOSŤ O ZMENU V SÚLADE S ČLÁNKOM 9****„FASOLA PIĘKNY JAŚ Z DOLINY DUNAJCA“/„FASOLA Z DOLINY DUNAJCA“****ES č.: PL-PDO-0105-01189 – 19.12.2013****CHZO ( ) CHOP ( X )****1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka:**

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné [uveďte]

**2. Druh zmeny (zmien)**

- Zmena jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena špecifikácie vyplývajúca z uloženia povinných sanitárnych alebo rastlinolekárskeho opatrení orgánmi verejnej moci [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

### 3. Zmena (zmeny)

Mení sa hodnota hmotnosti jednej tisícky semien. Hmotnosť jednej tisícky semien, ktorá sa pohybuje v rozsahu od 1 100 do 1 500 g, uvedená v položke 3.2 (Opis výrobku) zjavne predstavuje preklep. Veľké semená sú jednou z hlavných charakteristických vlastností plodiny „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ a skutočná hmotnosť jednej tisícky semien sa pohybuje v rozsahu od 2 000 do 2 800 g. Vzhľadom na vyššie uvedenú skutočnosť bola k položke 3.2 pridaná táto veta: „Táto fazuľa patrí medzi najväčšie z druhov *Phaseolus multiflorus* alebo *Phaseolus coccineus*.“ Táto veta je dodatočným argumentom v prospech potreby zmeniť hmotnosť jednej tisícky semien plodiny „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“.

Používanie rastlín slnečnice ročnej (latinský názov: *Helianthus annuus*) ako oporných palíc sa doplní do položky 7 tejto špecifikácie. Slnečnica ročná sa používa ako oporná rastlina pri pestovaní popínavej fazule „Piękny Jaś“, odkedy sa prvýkrát začala pestovať popínava fazuľa v údolí rieky Dunajec. Tento spôsob je u poľnohospodárov veľmi obľúbený vzhľadom na ozeleňovanie a zlepšovanie rázu krajiny. Tieto informácie boli zahrnuté s cieľom získať označenie CHOP.

Navyše boli v položke 7 špecifikácie plodiny „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ aktualizované agrotechnické údaje týkajúce sa noriem pre siatie semien a šírku riadkov pri pestovaní fazule. Tieto zmeny boli nutné z dôvodu rozsiahlej výmeny poľnohospodárskych strojov v Malopoľskom vojvodstve počas niekoľkých uplynulých rokov. Moderné traktory majú väčší rázvor kolies a širšie pneumatiky než staršie modely, čo si vyžaduje zmeny týkajúce sa agrotechnických noriem.

Navrhované zmeny nemajú žiadny vplyv na charakteristické vlastnosti plodiny „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ uvedené v položke 5.2 jednotného dokumentu, ani na jej vysokú kvalitu a charakteristickú chuť, umožnia však poskytnutie ochrany označenia CHOP producentom, ktorí uplatňujú súčasné agrotechnické normy.

#### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

#### o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín <sup>(3)</sup>

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

ES č.: PL-PDO-0105-01189 – 19.12.2013

CHZO ( ) CHOP ( X )

#### 1. Názov

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

#### 2. Členský štát alebo tretia krajina

Poľsko

#### 3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

##### 3.1. Druh výrobku

Trieda 1.6: – Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

##### 3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Pod názvom „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ sa môžu predávať iba suché fazuľové semená určené na ľudskú spotrebu. Táto fazuľa patrí medzi najväčšie z druhov *Phaseolus multiflorus* alebo *Phaseolus coccineus*.

Fyzické vlastnosti:

— hmotnosť jednej tisícky semien sa pohybuje v rozsahu od 2 000 do 2 800 g v závislosti od pôdnych podmienok poľa a meteorologických podmienok počas obdobia rastu,

<sup>(3)</sup> Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

— semená sú zdravé, zrelé, hladké, dobre vyvinuté a plné, majú jednotný obličkový tvar, sú po stranách sploštené, neobsahujú nečistoty a nie sú poškodené hmyzom. Sú typické lesklou šupkou jednotnej bielej farby. Majú charakteristickú vôňu dobre vysušených fazuľových semien bez akejkoľvek zatuchliny alebo iných cudzích pachov. Obsah vlhkosti v semenách nepresahuje 18 %. Majú lahodnú, jemnú a trochu sladkú chuť, ktorá je pre túto fazuľu typická.

Pred balením musí fazuľa spĺňať tieto minimálne požiadavky:

- polámané zrná: do 0,1 %,
- vyschnuté zrná: do 0,1 %,
- biele zrná inej odrody: do 2 %,
- farebné zrná: do 1 %,
- zhnité alebo plesnivé zrná: do 1 %,
- časti stoniek, strukov, listov, dreva, obalov a netoxických semien buriny: do 0,3 %,
- minerálne nečistoty: do 0,2 %.

Celkové množstvo fazuľových semien, ktoré nespĺňajú tieto požiadavky, nesmie prekročiť 1,05 %.

Chemické vlastnosti:

- celkový obsah bielkovín: 20 – 24 %,
- surový tuk: 1,0 – 2,5 %,
- surová vláknina: 3,3 – 4,8 %,
- popoloviny: 3,8 – 4,4 %.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

—

3.5. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Každý krok pri pestovaní plodiny „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ sa musí uskutočniť v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4, aby sa zabezpečila najvyššia kvalita produktu. Dôvodom je okrem iného skutočnosť, že špecifické prírodné podmienky prevládajúce v tejto oblasti sú priaznivé pre pestovanie fazule. Navyše je celý proces pestovania založený na metódach, ktoré sú pre tento región tradičné, a väčšina práce sa vykonáva ručne. Z toho dôvodu zohráva významnú úlohu zručnosť miestnych producentov.

3.6. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.*

—

3.7. *Špecifické pravidlá označovania*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Do oblasti pestovania plodiny „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“ alebo „fasola z Doliny Dunajca“ patrí 11 obcí v údolí rieky Dunajec: Gródek nad Dunajcem (okres Nowosądecki), Zakliczyn, Wojnicz, Wierzchosławice, Radłów, Wietrzychowice, Tarnów, Pleśna, Żabno (okres Tarnowski), Czchów (okres Brzeski) a Gręboszów (okres Dąbrowski) v Malopolskom vojvodstve.

## 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Údolie Dunajca vytvorila rieka Dunajec. Vyznačuje sa rôznorodou topografiou. Nadmorská výška krajiny sa od obce Gródek nad Dunajcem postupne znižuje k obci Wietrzychowice, ktorá je najnižšie položenou obcou v údolí Dunajca. Hlavnú os krajiny predstavuje široké terasovité údolie, ktoré sa rozprestiera od juhozápadu smerom na severovýchod. Kľukatiace sa koryto rieky Dunajec so šírkou 50 až 150 m a viac je čiastočne regulované a má spevnené brehy. Popri ňom sa tiahnu pásy skál a nad nimi sa nachádza viditeľná riečna niva zaberajúca väčšinu spodnej časti údolia. Arktické vzdušné masy vejú údolím smernom na juh a masy teplého vzduchu sa pohybujú z juhu na sever. Do údolia zasahuje aj suchý a teplý vietor. Ranné hmly na jar a na jeseň zmiernujú náhle zmeny teplôt medzi dňom a nocou. Charakteristický tvar údolia Dunajca tiež spôsobuje prílev teplých vzdušných mäs na jar a v lete.

Polia, na ktorých sa pestuje „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“, sa nachádzajú relatívne nízko, čo ich chráni pred vetrom. Aluviálne bahenné pôdy, na ktorých sa nachádzajú, sú pre tento druh veľmi priaznivé z dôvodu obsahu minerálnych látok a úrovne pH, ako aj z dôvodu objemu a rozloženia zrážok počas obdobia rastu. Pôda na poliach v údolí Dunajca má veľmi vysoký obsah horčíka (12,2 – 15,0 mg na 100 g pôdy).

Oblasť mesta Tarnów v strede údolia Dunajca je jednou z najteplejších oblastí v Poľsku. V porovnaní s inými regiónmi je tu veľmi priaznivé obdobie prechodu priemernej dennej teploty nad uvedený teplotný prah: > 0, > 5, > 10, > 15 °C, ktoré v prípade údolia Dunajca nastáva o niekoľko dní až dva týždne skôr ako v iných regiónoch Poľska. Okrem toho sú priemerné viacročné hodnoty teploty vzduchu pre mesto Tarnów o 0,8 °C vyššie ako v Krakove, ktorý sa nachádza približne o 90 km ďalej.

#### 5.1.1 Ľudské faktory

Poľnohospodári, ktorí pestujú plodinu „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“, už niekoľko generácií zdokonaľujú zručnosti nevyhnutné na správne pestovanie a zber fazule zodpovedajúcej kvality. Zvlášť dôležité sú tieto činnosti: rozmnožovanie semien na vlastnom pozemku poľnohospodára, výber vhodného času na siatie, čím sa zabráni stratám v dôsledku zamrznutia, príprava pôdy na siatie, zasiatie správneho počtu semien (3 až 5) do každej jamky v pôde, výber správnych oporných palíc a spôsob vedenia fazule po nich a výber najlepšieho času pre podseknutie stoniek rastlín s cieľom nechať fazuľu vysušiť pred prvými prízemnými mrazmi. Iba odborné vedenie celého procesu produkcie môže zabezpečiť dobrú a vyváženú úrodu fazule s vysokou kvalitou semien. Pestovanie fazule je založené hlavne na ručnej práci a vyžaduje si značnú starostlivosť, oddanosť a vykonanie každej úlohy v zodpovedajúcom čase v závislosti od atmosférických podmienok v príslušnom roku.

### 5.2. Špecifickosť výrobku

Charakteristické vlastnosti produktu „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“:

- obsah horčíka (Mg): priemerne o 80 mg/kg vyšší ako v prípade fazule vypestovanej mimo zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4,
- obsah vlhkosti: najviac 18 %,
- sladká chuť: potvrdená na základe laboratórneho senzorického testu,
- štruktúra a konzistencia: jemná štruktúra, ktorá sa rozplýva v ústach, s veľmi miernou múčnatosťou,
- hrúbka šupky: posúdená ako tenká na základe laboratórneho senzorického testu,
- mäkkosť šupky: posúdená ako mäkká na základe laboratórneho senzorického testu,
- čas varenia: o 10 minút kratší ako v prípade fazule vypestovanej mimo zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

### 5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

„Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ je produkt, ktorý vznikol výlučne vďaka spojeniu špecifickej kombinácie prírodných faktorov (t. j. podnebie a pôda) a zručností miestnych pestovateľov. Iba toto spojenie zabezpečuje jedinečnú kvalitu produktu.

Vysoký obsah horčíka (Mg) v pôde v oblasti, kde sa pestuje „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“, zvyšuje obsah tohto prvku v semenách a ak sa úroda vyzbiera v správnom čase, dodáva tejto plodine jej charakteristickú sladkú chuť.

Úrodná aluviálna bahenná pôda a podnebie údolia Dunajca sú pre fazuľu priaznivé a poskytujú veľmi dobré podmienky na jej rast a vývoj. Interval teploty vzduchu počas obdobia rastu a objem a rozloženie zrážok sú veľmi priaznivé pre správny vývoj a dobrú úrodu plodiny „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“. Neoddeliteľné spojenie týchto zemepisných vlastností s ľudskými zručnosťami potrebnými na výber správneho času siatia, prípravu pôdy na siatie, zasiatie správneho počtu semien do jednotlivých jamôk v pôde a výber najlepšieho času na podseknutie stoniek rastlín zaisťuje výdatnú úrodu veľkých fazúľ. Výber správneho času na podseknutie stoniek rastlín a správna dĺžka ich ponechania na čerstvom vzduchu spolu s priaznivými teplotnými podmienkami v oblasti vedú k získaniu semien, ktoré majú nižší obsah vlhkosti a tenšiu šupku ako druh *Phaseolus multiflorus* pestovaný mimo údolia Dunajca. Ručné triedenie semien umožňuje dodržanie prísnych noriem kvality fazule „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“.

Dôsledkom prirodzeného sušenia semien bez vynucovania alebo urýchľovania tohto procesu je rovnomerné zmenšenie vzdialeností bunkových stien bez ich poškodenia. Toto spracovanie zabezpečuje, že „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ má skrátený čas varenia, jemnú štruktúru a konzistenciu a veľmi mäkkú šupku v porovnaní so semenami druhu *Phaseolus multiflorus* pestovaného mimo zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

### Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 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>

---

(\*) Pozri poznámku pod čiarou č. 3.