

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava vloge za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2014/C 352/10)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo.

## VLOGA ZA SPREMEMBO

## UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila <sup>(2)</sup>

## VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9

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

Št. ES: PL-PDO-0105-01189 – 19.12.2013

ZGO ( ) ZOP ( X )

1. **Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- ime proizvoda
- opis proizvoda
- geografsko območje
- dokazilo o poreklu
- metoda pridobivanja
- povezanost z geografskim območjem
- označevanje
- nacionalne zahteve
- drugo (navedite)

2. **Vrsta sprememb(-e)**

- sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- sprememba specifikacije registriranega ZOP ali ZGO, za katerega enotni dokument in povzetek nista bila objavljena
- sprememba specifikacije, pri kateri objavljenega enotnega dokumenta ni treba spremeniti (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)
- začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki so jih uvedli javni organi (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

<sup>(2)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

### 3. Sprememba(-e)

Vrednost mase tisočih zrn se spremeni. Masa tisočih zrn od 1 100 do 1 500 g, navedena v točki 3.2 (Opis proizvoda), je očitna tehnična napaka. Velika zrna so ena glavnih značilnosti fižola „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“, tisoč zrn pa dejansko tehta od 2 000 do 2 800 g. Glede na zgoraj navedeno je bil k točki 3.2 dodan ta stavek: „Fižol je med največjimi iz vrste *Phaseolus multiflorus* ali *Phaseolus coccineus*.“ Navedeni stavek dodatno utemeljuje potrebo po spremembi mase tisočih zrn fižola „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“.

K točki 7 specifikacije se doda uporaba navadnih sončnic (latinsko: *Helianthus annuus*) kot opore. Navadne sončnice so se uporabljale kot opora za rast visokega fižola „Piękny Jaś“ od samega začetka njegovega gojenja v dolini Dunajec. Ta metoda je med kmeti vse bolj priljubljena, ker pokrajini daje bolj zelen pečat in jo polepša. Ta podatek je bil vključen, da bi se pridobil status ZOP.

Poleg tega so bili v točki 7 specifikacije fižola „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ posodobljeni kmetijski podatki o standardih pri sajenju zrn in širini med vrstami za gojenje fižola. Te spremembe so postale potrebne, ker se je v zadnjih nekaj letih kmetijska mehanizacija v regiji Małopolska spremenila. Sodobni traktorji imajo večjo medosno razdaljo in širše pnevmatike kot starejši modeli, zato je treba kmetijsko-tehnične standarde spremeniti.

Predlagane spremembe nikakor ne vplivajo na značilnosti fižola „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“, navedene v točki 5.2 enotnega dokumenta, ali na njegovo visoko kakovost in značilen okus, bo pa mogoče na njihovi podlagi pridobiti zaščito ZOP, ki jo je treba dodeliti pridelovalcem, ki uporabljajo veljavne kmetijsko-tehnične standarde.

#### ENOTNI DOKUMENT

#### UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila <sup>(?)</sup>

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

Št. ES: PL-PDO-0105-01189 – 19.12.2013

ZGO ( ) ZOP ( X )

#### 1. Ime

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

#### 2. Država članica ali tretja država

Poljska

#### 3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

##### 3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.6: Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

##### 3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Pod imenom „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ se lahko prodajajo le suha zrna fižola, namenjena za prehrano ljudi. Fižol je med največjimi iz vrste *Phaseolus multiflorus* ali *Phaseolus coccineus*.

Fizikalne značilnosti:

— tisoč zrn tehta od 2 000 do 2 800 g, odvisno od talnih razmer v nasadu in vremenskih razmer v obdobju rasti,

<sup>(?)</sup> Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

- zrna so zdrava, zrela, gladka, dobro razvita in polna, enotne ledvičaste in ploščate oblike ter brez nečistoč ali poškodb zaradi insektov. Zanje je značilno, da je ovoj kalčka gladek in enakomerne bele barve. Imajo značilen vonj po dobro posušenihih fižolovih zrnih, brez vonja po plesni ali vonjev drugih izvorov. Vsebnost vlage v fižolu ne presega 18 %. Imajo nežen, blag in nekoliko sladek okus, ki je značilen za ta fižol.

Minimalne zahteve, ki veljajo pred pakiranjem zrnja:

- največ 0,1 %, zlomljena zrna,
- največ 0,1 %, posušena zrna,
- največ 2 %, bela zrna drugih sort,
- največ 1 %, barvasta zrna,
- največ 1 %, zrna neenotne barve,
- največ 0,3 %, deli stebel, strokov, listov, lesa, embalaže in nestrupenih semen plevelov,
- največ 0,2 %, mineralne nečistoče.

Skupni delež zrn, ki ne izpolnjujejo navedenih zahtev, ne sme presegati 1,05 %.

Kemijske značilnosti:

- skupna vsebnost beljakovin je od 20 do 24 %,
- vsebnost surovih maščob je od 1,0 do 2,5 %,
- vsebnost surovih vlaken je od 3,3 do 4,8 %,
- vsebnost pepela je od 3,8 do 4,4 %.

### 3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

—

### 3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

### 3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Za zagotovitev najvišje kakovosti proizvoda je treba vse proizvodne postopke fižola „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ izvajati na geografskem območju, opredeljenem v točki 4. To je med drugim potrebno zato, ker so prevladujoči naravni pogoji na tem območju ugodni za gojenje fižola. Poleg tega celoten proizvodni proces temelji na metodah, ki so v tej regiji tradicionalne, pri čemer se večina dela opravlja ročno. Zato so spretnosti in znanja lokalnih proizvajalcev zelo pomembni.

### 3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

—

### 3.7 Posebna pravila za označevanje

—

## 4. Kratka opredelitev geografskega območja

Območje gojenja fižola „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ zajema 11 občin v dolini reke Dunajec: Gródek nad Dunajcem (nowosądecko okrožje), Zakliczyn, Wojnicz, Wierzchosławice, Radłów, Wietrzychowice, Tarnów, Pleśna, Żabno (tarnowsko okrožje), Czchów (brzesko okrožje) in Gręboszów (dąbrowsko okrožje) v Malopolskem vojvodstvu.

## 5. Povezanost z geografskim območjem

### 5.1 Posebnosti geografskega območja

Dolino Dunajec je izoblikovala reka Dunajec. Zanj je značilna raznolika topografija. Nadmorska višina območja se postopno znižuje od občine Gródek nad Dunajcem do občine Wietrzychowice, ki je občina z najnižjo nadmorsko višino v dolini Dunajec. Glavna os pokrajine je široka terasasta dolina, ki se razteza od jugozahoda do severovzhoda. Vijugast kanal reke Dunajec, ki je širok od 50 do 150 m, je delno reguliran in zajezen. Ob njem so pasovi skal, nad katerimi je aluvialna terasa, ki ima jasno oblikovan rob in zavzema večino spodnjega dela doline. Arktične zračne mase se pomikajo južno skozi dolino, tople zračne mase pa severno. V dolini lahko piha tudi fen. Spomladi in jeseni jutranje meglice zmanjšujejo možnosti hitrih temperaturnih sprememb med dnevom in nočjo. Značilna oblika doline Dunajec omogoča tudi dotok toplih zračnih mas spomladi in poleti.

Nasadi fižola „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ so na razmeroma nizki ravni, kar polja varuje pred vetrom. Aluvialna blatna zemlja v nasadih je za te vrste zelo ugodna zaradi primerne vsebnosti mineralov in vrednosti pH ter količine in vzorca padavin med obdobjem rasti. Zemlja na kmetijah v dolini Dunajec vsebuje veliko magnezija (od 12,2 do 15 mg na 100 g zemlje).

Območje Tarnów sredi doline Dunajec je eno najtoplejših na Poljskem. Velika prednost doline Dunajec je, da obdobja, ko povprečna dnevna temperatura doseže določene termalne meje, in sicer  $> 0$ ,  $> 5$ ,  $> 10$  in  $> 15$  °C, nastopijo od nekaj do več kot 12 dni prej kot v drugih regijah na Poljskem. Poleg tega so povprečne večletne temperature zraka v Tarnówu za 0,8 °C višje kot v Krakovu, ki je oddaljen približno 90 km.

#### 5.1.1 Človeški dejavniki

Kmetje, ki gojijo fižol „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“, so skozi generacije izpopolnili spretnosti in znanja, ki so nujno potrebni za ustrezno gojenje in obiranje fižola s pravo kakovostjo. Zlasti so pomembni: razmnoževanje semen na kmetovem lastnem gospodarstvu, izbira primerne časa za sejanje, s čimer se preprečijo izgube zaradi zmrzali, priprava zemlje za sejanje, vstavljanje ustreznega števila semen (od 3 do 5) v posamezno odprtino v zemlji, izbira primernih opor in metode, s katero se fižol ovije okoli njih, ter izbira najustreznjšega trenutka za rezanje rastlin, da se fižol posuši pred prvo slano. Le s spretnim izvajanjem celotnega proizvodnega procesa se lahko zagotovi dober in uravnotežen pridelek fižola z zrni visoke kakovosti. Gojenje fižola v glavnem temelji na ročnem delu ter zahteva veliko pozornosti, predanosti in pravočasnega izvajanja vsakega opravila glede na vremenske razmere v zadevnem letu.

### 5.2 Posebnosti proizvoda

Značilnosti fižola „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ so:

- vsebnost magnezija (Mg): v povprečju 80 mg/kg višja kot v fižolu zunaj geografskega območja, opredeljenega v točki 4,
- vsebnost vlage: ne presega 18 %,
- sladek okus: potrjen z organoleptičnim ocenjevanjem v laboratoriju,
- struktura in čvrstost: nežna, v ustih topljiva in nekoliko mokasta struktura,
- debelina lupine: z organoleptičnim ocenjevanjem v laboratoriju določena kot tanka,
- mehkost lupine: z organoleptičnim ocenjevanjem v laboratoriju določena kot mehka,
- čas kuhanja: 10 minut manj kot fižol zunaj geografskega območja, opredeljenega v točki 4.

### 5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

Fižol „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ je proizvod, ki ga je omogočila izključno kombinacija posebnih naravnih dejavnikov (tj. podnebje in prst) ter spretnosti in znanja lokalnih proizvajalcev. Edinstveno kakovost proizvoda zagotavlja le ta kombinacija.

Zaradi visoke vsebnosti magnezija (Mg) v zemlji na območju, na katerem se goji fižol „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“, je višja tudi vsebnost tega elementa v zrnih, kar proizvodu daje značilen sladek okus, če se zrna obirajo ob pravem času.

Plodna aluvialna blatna zemlja in podnebje v dolini Dunajec ugodno vplivata na fižol ter zagotavljata zelo dobre pogoje za njegovo rast in razvoj. Temperature zraka v obdobju rasti nihajo, količina in vzorec padavin pa sta zelo ugodna za ustrezen razvoj fižola „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ in dober pridelek. Neločljiva povezava med temi geografskimi značilnostmi ter spretnostmi in znanji, vključenimi v izbiranje primerne časa za sejanje, pripravljanje zemlje za sejanje, vstavljanje ustreznega števila semen v posamezno odprtino v zemlji ter izbiranje najustrežnejšega trenutka za rezanje rastlin, zagotavlja bogat pridelek velikih zrn. Če se rastline porežejo ob pravem času in so dovolj dolgo na svežem zraku, se ob ugodnih podnebnih razmerah območja pridelajo zrna, ki imajo nižjo vsebnost vlage in tanjši ovoj kalčka kot pri fižolu *Phaseolus multiflorus* s poreklom zunaj doline Dunajec. Ročno sortiranje zrn omogoča, da se ohranjajo strogi standardi kakovosti za zrna fižola „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“.

Zaradi naravnega sušenja zrn, ki ni prisiljeno ali pospešeno, se prostor med celičnimi stenami enakomerno zmanjša brez degradacije celičnih sten. Ta postopek zagotavlja, da imajo zrna fižola „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca“/„fasola z Doliny Dunajca“ v primerjavi z zrnji fižola *Phaseolus multiflorus* s poreklom zunaj geografskega območja, opredeljenega v točki 4, kratek čas kuhanja, nežno strukturo in čvrstost ter zelo mehek ovoj kalčka.

### Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006<sup>(4)</sup>)

<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>

---

<sup>(4)</sup> Glej opombo 3.