

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 271/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„FASOLA KORCZYŃSKA”

EK-sz.: PL-PGI-0005-0613-07.06.2007

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**

„fasola korczyńska”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Lengyelország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa (a II. melléklet alapján):*

1.6. osztály Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

A „fasola korczyńska” név alatt kizárólag a pillangósvirágúak családjába tartozó, Jaś Karłowy (*Phaseolus coccineus*) néven ismert bab emberi fogyasztásra szánt helyi, apró, füzéres populációjának szárított magját lehet árusítani.

Fizikai jellemzők

— az egészséges magok jellemzően fehér színűek,

— nagy vagy nagyon nagy, legalább 18 mm hosszú és legalább 10 mm széles szemek, 100 grammban 60–90 babszem,

— nagyon vékony héj,

— természetes és jellegzetes – nem penészes, avas vagy egyéb szempontból rendellenes – illat,

- a szem tiszta, ép, egészséges, érett, jól formált, fertőzéstől mentes, száraz, nem fonnyadt, rovarok által ki nem lyuggatott, veszélyes betegségektől mentes, hő hatására bekövetkezett elváltozás vagy kinövés jeleit nem mutathatja.

Kémiai jellemzők

- a nedvességtartalom legfeljebb 18 %,
- a fehérjetartalom legalább 22 %.

Érzékszervi és étkezési jellemzők

- nagyon finom, enyhe zamat, kesernyés íz nélkül,
- a főzési idő legfeljebb 40 perc,
- a szemek nem mállanak szét főzés hatására, és nem porhanyósak.

A következő minimumkövetelmények alkalmazandók a csomagolás előtti babra

- Törési veszteség bab (kettétört szem) – legfeljebb 0,1 %;
- fonnyadt bab – legfeljebb 0,1 %;
- idegen anyag – legfeljebb 0,05 % (föld: maximum 0,02 %);
- rothadt vagy penészes bab – legfeljebb 0,2 %;
- nem egységes színű babszemek – legfeljebb 0,6 %.

Mindazonáltal az e követelményeknek nem megfelelő babszemek száma a tömeg 1,05 %-át nem haladhatja meg.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A „fasola korczyńska” termesztésének minden lépése a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történik. A növényeket a búza és a répa által kedvelt I., II. vagy III. osztályú lúgos területen kell termesztetni. Termesztését megelőzően pillangósvirágú növényeket és zöldsztakarmányokat nem ajánlatos termesztetni. A növények közötti távolság legalább 25 cm. A sorok közötti távolság legalább 55 cm. Csak az Instytut Ochrony Roślin (Növényvédelmi Intézet) által engedélyezett vegyszerek alkalmazhatók. A bab betakarítása a teljes növény levágásával történik. A növényeket levágás után fakereten kell szárítani. Ezek a meghatározott földrajzi területen tevékenykedő termelők által készített lyukacsos szerkezetek. A babot természetes módon, jól szellőző szabadtéri területen kell szárítani. A szárítási időszak hossza az uralkodó időjárási viszonyoktól, a megfelelő cséplési időpont megválasztása pedig a helyi természetők gyakorlatától és tapasztalatától függ. A kiszárított növényeket cséplőgépek használatával kereklyukú szitán csépelik. A csépelte babot ki kell válogatni, hogy a sérült vagy rosszul csépelte babszemek ne maradjanak a többi között. A babot kézzel válogatják. Egy hektáron legfeljebb kéttonnányi bab takarítható be. A kiválogatott babot tovább lehet szárítani. A terméket tiszta, száraz, jól szellőző, kártevőktől és rossz szagoktól mentes helyen kell tárolni.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „fasola korczyńska” a Świętokrzyskie vajdaság következő településein termesztendő: Nowy Korczyn, Wiślica, Solec Zdrój és Pacanów (a Busko körzetben), Opatowiec (a Kazimierz körzetben).

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „fasola korczyńskát” a Nida medencéjének és a Vistula síkságának déli részén található területen termesztik. A terület a Nida völgye mentén fekszik, amelynek déli részén a Nida a Vistulába torkollik.

A terület a Kraków-Częstochowski felföld és a Kielce-Sandomierz felföld közötti kiterjedt medencében található. E felföldek természetes gátként védik a régiót, melynek következtében annak éghajlata a környező régiókhoz képest mérsékelt. A meghatározott földrajzi területre 50 m-nél nagyobb viszonylagos magasságkülönbségek jellemzők. A terület fekvése jelentős hatással van a szélmozgásra, amely nagyon gyenge (5 m/sec-nál kisebb). Erős szél (10 m/sec-nál nagyobb) igen ritkán, rendszerint télen fordul elő. A terület átlagosan napi hatórányi napfényt kap, ami több, mint általában a Świętokrzyskie vajdaság más részein. A terület másik jellemzője a fejlett öntözési és csatornarendszer, amelynek alapja a Vistula és a Nida folyók, valamint a magas talajvízszint. Az éves viszonylagos légnedvesség körülbelül 79 %. A területre viszonylag alacsony csapadékmennyiség jellemző, ebben jelentősen eltér a környező területektől. Az éves csapadékmennyiség 550 mm-nél kevesebb, a föld pH-értéke pedig 6,0–6,8 közötti. A növekedési időszak körülbelül 214 nap.

5.2. A termék sajátosságai:

A „fasola korczyńska” jellegzetessége a vékony héj, a magas kulináris érték (viszonylag rövid főzési idő, finom állag, porózus utóíz hiánya) és az érzékszervi értékek (feltűnően édes íz).

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői, vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „fasola korczyńska” egyedisége a 4. pontban meghatározott földrajzi terület sajátos jellemzőinek és a termék hírnevének eredménye. Az 5.1. pontban bemutatott természetes jellemzők, különösen a gyenge szél, a megfelelő mennyiségű napfény, a viszonylag alacsony csapadékmennyiség és a talaj közel semleges pH-értéke kedvező körülményeket teremt a babtermesztéshez. E jellemzők – a hüvelyesek kereten való szárításában és a cséplés optimális időpontjának megválasztásában részt vevő emberi szakértelemmel együtt – teszik lehetővé az 5.2. pontban meghatározott tulajdonságokkal rendelkező végtermék létrejöttét. A helyi termelők szakértelme – különös tekintettel a babnövény szabadtéri szárítására és az e célra használt keretekre vagy rácsokra, amelyek a szárított bab egyes rakásainak rendkívül hatékony szellőzését biztosítják – a szárítási időszakra jellemző éghajlati körülményekkel és különösen a sok napfényrel, az alacsony csapadékmennyiséggel és a kedvező széljárással együtt jótékony hatást gyakorol a legmagasabb minőségű végtermékre, és különösen elősegíti, hogy a „fasola korczyńska” vékony héjjal rendelkezzen.

A „fasola korczyńska” magas minőségét egy, az érzékszervi tulajdonságairól készített tanulmány is alátámasztja, amely bizonyítja a bab előnyeit az íz és zamat, a szerkezet és az állag, csakúgy, mint a más földrajzi területekről származó babokhoz viszonyított viszonylag rövid főzési idő tekintetében. Ezenkívül különleges emberi szakértelem alakult ki a meghatározott földrajzi területen, mint azt többek között a különleges termesztési módszerek (pl. a május 8. előtti vetés) és a termény aratási módszere (pl. a növény szárításra használt különleges rácsok) is bizonyítják.

A „fasola korczyńska” termesztésének régi hagyománya van a régióban. A Nowy Korczyn és környékén a babtermesztés az 1950-es évek végén, a Nida folyó áradásakor alakult ki. Az áradások elpusztították az akkoriban ott termesztett többi növényt, és az elárasztott területeken babot kezdtek termesztetni. A legkedveltebb babfajták a régióban az apró Jaś Karłowcy futóbab fűzéres változatai lettek. A babfajta termesztési körülményei rendkívül kedvezőek voltak, így a fent bemutatott jellemzőkkel bíró, igen jó minőségű növényt sikerült kialakítani. Ezt nevezték el „fasola korczyńskának”. A földrajzi megjelölést a babok különleges minőségének jelölésére és kiemelésére kezdték használni. A növény termesztése a mai napig rendkívül elterjedt e területen. 1999-ben Lengyelországban 2 500 hektáron termesztették a Jaś Karłowcy bab helyi populációját, és ebből nem kevesebb, mint 2 375 hektár a 4. pontban meghatározott területet érintette, ami a növény termesztési összterületének 95 %-át jelenti.

A „fasola korczyńska” kapcsán az 1960-as és 1970-es évekből származó számos dokumentum bizonyítja a babtermesztést e területen, illetve a bab értékesítésének, finanszírozásának és biztosításának alapelveit. A dokumentumok megerősítik, hogy a babtermesztés fejlett és jól szervezett volt e területen.

A „fasola korczyńska” jó hírnevét az a tény is alátámasztja, hogy sikeresen értékesítik Lengyelországon kívül is. Az egyik legnagyobb „fasola korczyńska”-kereskedés által lebonyolított export 1994 és 2006 között évi 250 és 500 tonna között alakult. Hangsúlyozandó, hogy az e területen termesztett „fasola korczyńska” átlagára 30 %-kal magasabb a 4. pontban meghatározott területen kívül termesztett ugyanilyen babfajta által elért árnál.

A „fasola korczyńska” jó hírnevét és nagy jelentőségét a helyi közösség számára számos újságcikk is alátámasztja, így a „Najlepszy świętokrzyski produkt regionalny”, a „Potem ómaga” és a „Mamy patent na fasole”, melyek mind a *Tygodnik Poniżnia* hetilapban jelentek meg, illetve az *Agro Serwis* kétheti lap egyik 2007-es számában megjelent „Polskie smaki na Praskiej Gieldzie po raz trzeci” című cikk. A „fasola korczyńska” ezenkívül említésre kerül a gyerekek által 1991 januárjában előadott „Szopki po Parchocku” c. darabban is.

A jó minőség, a finom íz és a kiváló termesztési körülmények mind növelték a „fasola korczyńska” népszerűségét. A termék népszerűségét és jó hírnevét díjai, így mindenekelőtt a „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” lengyel nemzeti verseny 2004-es „Perła”-díja is megerősíti.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK tanácsi rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

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