

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2010/C 314/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 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 PIĘKNY JAŚ Z DOLINY DUNAJCA”/„FASOLA Z DOLINY DUNAJCA”

EK-sz.: PL-PDO-0005-0710-10.07.2008

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

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

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Lengyelország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.6. osztály: gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

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

„Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„Fasola z Doliny Dunajca” elnevezéssel csak emberi fogyasztásra alkalmas száraz babszemek forgalmazhatók.

Fizikai jellemzők

— Ezer darab babszem össztömege a gazdaság talajának állapotától és a vegetációs időszak időjárásától függően 1 100 g és 1 500 g között van.

— A szemek egészségesek, érettek, sima felületűek, jól kifejtettek és teltek, egységes vesealakot mutatnak, oldalirányban ellapultak, és sem szennyeződést, sem rovaroknak betudható károsodást nem tartalmaznak. Maghéjuk csillogó, egyenletesen fehér színű. Illatuk a jól kiszáritott babszemek sajátos illata, melyet sem dohosság, sem más kellemetlen szag nem zavar. A szemek nedvességtartalma legfeljebb 18 %. Ízüik sajátos, finom, kellemes, enyhén édes.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A babnak a csomagolás előtt a következő minimumkövetelményeket kell teljesítenie:

- tört szemek: legfeljebb 0,1 %,
- elszáradt szemek: legfeljebb 0,1 %,
- más fajtájú fehér szemek: legfeljebb 2 %,
- színes szemek: legfeljebb 1 %,
- rothadt, penészes, dohos szemek: legfeljebb 1 %,
- szár-, hüvely-, levéldarabkák, fa, csomagolóanyag és nem mérgező gyógynövénymagok: legfeljebb 0,3 %,
- ásványi szennyeződések: legfeljebb 0,2 %.

A fenti feltételeket nem teljesítő szemek aránya legfeljebb 1,05 % lehet.

K é m i a i j e l l e m z ő k

- teljes fehérjetartalom: 20–24 %,
- nyerszsírtartalom: 1,0–2,5 %,
- nyersrosttartalom: 3,3–4,8 %,
- hamutartalom: 3,8–4,4 %.

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 lehető legjobb minőség biztosítása érdekében a „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” előállításának valamennyi lépését a 4. pontban meghatározott földrajzi területen belül kell elvégezni. Ez egyebek mellett azért van így, mert a terület sajátos természeti körülményei kedveznek a babtermesztésnek, de azért is, mert az előállítás teljes folyamata a területen hagyományosnak számító módszereken alapul, és a munka legnagyobb része kézi úton elvégzett műveletekből áll. Ezért a termék előállítása szempontjából alapvető fontosságú a helyi termelők hozzáértése.

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 Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” termesztési területe a Dunajec folyó völgyében, a Kis-Lengyelországi Vajdaságban fekvő következő tizenegy település közigazgatási területével egyezik meg: Gródek nad Dunajcem (Nowosądecki megye), Zakliczyn, Wojnicz, Wierzchosławice, Radłów, Wietrzychowice, Tarnów, Pleśna, Żabno (Tarnowski megye), Czchów (Brzeski megye) és Gręboszów (Dąbrowski megye).

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A Dunajec-völgyet a Dunajec folyó alakította ki. Felszínrajzát a változatosság jellemzi. A terep tengerszint feletti magassága Gródek nad Dunajcemtől a Dunajec-völgy legalacsonyabban fekvő településéig, Wietrzychowicéig folyamatosan esik. A táj tengelyében egy délnyugat-északkeleti irányban haladó széles, teraszos völgy fekszik. A Dunajec folyó 50–150 m széles, kanyargó medre részben szabályozva van, védőgátak között fut. Hossza mentén sziklás részek találhatók, ezek felett fekszik a völgy fenekének java részét kitevő, jól körülhatárolható ártéri síkság. A völgyön dél felé sarkvidéki eredetű, észak felé meleg légtömegek áramlanak. A völgyben gyakran főnszél is fúj. Tavasszal és ősszel a reggeli ködök megakadályozzák a nappalok és az éjszakák közötti hirtelen hőmérséklet-változást. A jellegzetes terepviszonyok következtében a Dunajec-völgybe tavasszal és ősszel meleg légtömegek áramlanak.

A „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” termesztésére igénybe vett földterületek viszonylag alacsonyan, szélvédett helyeken fekszenek. A terület ártéri iszapos talaja mind az ásványianyag-tartalma és pH-ja, mind pedig a vegetációs időszakban hulló csapadék mennyisége és eloszlása szempontjából nagyon kedvez ennek a babfajtának. A Dunajec-völgyben fekvő gazdaságok talajában nagyon sok (a talaj 100 g-jára vetítve 12,2–15 mg) a magnézium.

A Dunajec-völgy középpontjában elhelyezkedő Tarnów térsége Lengyelország egyik legmelegebb pontja. A Dunajec völgyében nagyon kedvezően alakulnak azok a napok, amikor a napi középhőmérséklet egy-egy meghatározott értéket (a 0, 5, 10, 15 °C-ot) átlép; több esetben ez a nap tíz-tizenöt nappal is korábban következik be, mint Lengyelország más területein. A Tarnówban mért többéves átlagos levegő-hőmérséklet értékei 0,8 °C-kal magasabbak, mint az onnan 90 km-re található Krakóban.

A z e m b e r i t é n y e z ő

A „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” babot termesztő gazdák több generáción át tökéletesítették azt a tudást, amely nélkülözhetetlen ahhoz, hogy a bab termesztése és betakarítása az előírt minőségű terméket eredményezze. Ebből a szempontból különösen fontosak a következő körülmények: a gazda saját földjein termelt vetőmag, a vetés időpontjának körültekintő megválasztása és ezáltal a fagy miatti veszteségek kiküszöbölése, a talaj előkészítése a vetésre, a megfelelő számú mag (3–5 darab) elhelyezése a talajban kialakított külön gödröcskékből, a megfelelő karók kiválasztása és a bab felfuttatásának sajátos módszere, valamint a növények kivágására legalkalmasabb időpont megválasztása (a babnak az első fagy előtt ki kell száradnia). A termesztés valamennyi fázisában szükség van a hozzáértő kezekre, jó és kiegyensúlyozott termés, jó minőségű szemek csak így remélhetők. A babtermesztés elsősorban kézi munkát igényel, nagy alaposítást és elkötelezettséget kíván, és nagyon fontos, hogy minden egyes művelet végrehajtása az arra legalkalmasabb időpontban, a mindenkori időjárási körülményekhez igazodva történjék.

5.2. A termék sajátosságai:

A „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” megkülönböztető sajátosságai a következők:

- magnéziumtartalom (Mg): átlagosan 80 mg/kg-mal nagyobb, mint a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kívül termelt babok esetében,
- nedvességtartalom: legfeljebb 18 %,
- édes íz: laboratóriumi érzékszervi vizsgálattal megerősítve,
- szerkezet és állag: finom, enyhén lisztes, „szájban olvadó” textúra,
- a héj vastagsága: a laboratóriumi érzékszervi vizsgálat szerint „vékony”,
- a héj puhasága: a laboratóriumi érzékszervi vizsgálat szerint „puha”,
- főzési idő: 10 perccel rövidebb, mint a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kívül termelt babok esetében.

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

A „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” kizárólag annak köszönheti, hogy ismertté vált, hogy a természeti viszonyok (éghajlat, talaj) a helyi termelők hozzáértésével párosultak. A termék sajátos minőségét egyedül e két tényező együttese biztosíthatja.

Mivel a „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” termesztési területén a talaj sok magnéziumot tartalmaz, ebből az elemből a babszemekbe is sok kerül, ami – feltéve, hogy a betakarítás a megfelelő időpontban történik – segít a bab jellegzetes édes ízének kialakulásában.

A termékeny ártéri iszapos talaj és a Dunajec-völgy éghajlata kifejezetten alkalmas a babtermesztésre, és kiváló feltételeket biztosít a bab növekedéséhez és fejlődéséhez. A vegetációs időszak hőmérsékletei és az esőzések mennyisége és eloszlása nagyban elősegíti a „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” megfelelő fejlődését, és garantálja a jó terméshozamot. Az említett földrajzi jellemzők és a vetés időpontjának megválasztásával, a talaj vetés előtti előkészítésével, a megfelelő számú vetőmagnak a talajban kialakított külön gödröcskébe való behelyezésén alapuló vetési módszerrel, valamint a növények kivágásának megfelelő időzítésével kapcsolatos szaktudás közötti szétszakíthatatlan kapcsolat bőséges termést és nagyra nőtt babszemeket eredményez. A növények kivágásának megfelelő időzítése és a kivágott növény megfelelő ideig való friss levegőn tartása a terület kedvező légköri feltételeivel párosítva olyan babszemekhez vezet, amelyeknek mind a nedvességtartalma, mind a maghéjvastagsága kisebb a Dunajec-völgyön kívül termesztett *Phaseolus multiflorus* magjáénál. A babszemek kézi válogatása lehetővé teszi a „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” termékkel szemben megkövetelt szigorú minőségi követelmények folyamatos betartását.

A babszemek természetes, külön rásegítés vagy felgyorsítás nélküli kiszáradása során egyenletesen csökken a sejtfalak közötti távolság, miközben a sejtfalak nem károsodnak. Ez a folyamat biztosítja, hogy a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kívül termesztett *Phaseolus multiflorus* babszemekhez viszonyítva a „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” hamar megfő, szemei finom szerkezetűek és állagúak, és maghéja kifejezetten puha.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére:

(510/2006/EK rendelet 5. cikk (7) bekezdés)

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