

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 271/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie należy przedłożyć Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„FASOLA KORCZYŃSKA”****NR WE: PL-PGI-0005-0613-07.06.2007****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa:**

„Fasola korczyńska”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Pod nazwą „fasola korczyńska” mogą być sprzedawane wyłącznie suszone nasiona fasoli wielokwiatowej miejscowych populacji biczykowych, nazywanych „Jasiem Karłowym” (*Phaseolus coccineus*) przeznaczone do spożycia przez ludzi.

Charakterystyka fizyczna

— barwa biała, typowa dla zdrowych nasion,

— nasiona duże lub bardzo duże – od 60 do 90 nasion w 100 gramach fasoli, o długości nie mniejszej niż 18 mm i szerokości nie mniejszej niż 10 mm,

— bardzo cienka okrywa nasienna,

— zapach – naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów,

- nasiona czyste, całe, zdrowe, dojrzałe, dobrze wykształcone, suche bez zanieczyszczeń, niewyschnięte, bez otworów spowodowanych przez owady, wolne od niebezpiecznych chorób, nieokazujące jakiegokolwiek pogorszenia lub wzrostu pod wpływem temperatury.

Charakterystyka chemiczna

- wilgotność – nie więcej niż 18 %,
- zawartość białka – nie mniej niż 22 %.

Cechy organoleptyczne i kulinarne

- bardzo delikatny, łagodny i pozbawiony goryczy smaku,
- czas gotowania nie przekraczający 40 min.,
- nasiona nie rozsypują się w wyniku gotowania i są pozbawione mączystej struktury.

Minimalne wymagania w stosunku do nasion przed zapakowaniem

- a) nasiona połamane (połowa całego ziarna) do 0,1 %;
- b) nasiona wyschnięte do 0,1 %;
- c) obca materia do 0,05 % (maksymalna ilość ziemi 0,02 %);
- d) nasiona zbutwiałe i spleśniałe nie więcej niż 0,2 %;
- e) zawartość nasiona fasoli o niejednorodnej barwie nie więcej niż 0,6 %;

jednakże w sumie nasiona fasoli, które nie spełniają określonych wymagań nie mogą stanowić więcej niż 1,05 % liczonych wagowo.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym:

Na obszarze geograficznym określonym w pkt 4. powinny odbywać się wszystkie etapy produkcji „fasoli korczyńskiej”. Uprawy muszą znajdować się na glebach kompleksu pszenno-buraczanego, należących do klasy I, II lub III. Jako przedplon nie można uprawiać roślin motylkowych i traw. Odległości pomiędzy roślinami powinny wynosić co najmniej 25 cm. Odległość między rzędami nie powinna być mniejsza niż 55 cm. Stosuje się wyłącznie środki chemiczne dopuszczone przez Instytut Ochrony Roślin. Zbiór dokonuje się poprzez wycięcie całych roślin. Po wycięciu roślin, należy je dosuszać na drewnianych kozłach (krosnach). Są to drewniane ażurowe konstrukcje wykonane przez producentów na opisywanym obszarze geograficznym. Suszenie to może odbywać się wyłącznie w sposób naturalny w przewiewnym miejscu na świeżym powietrzu. Okres w jakim fasola poddawana jest podsuszaniu jest uzależniony od warunków atmosferycznych panujących w danym roku, a wybór odpowiedniego terminu młócenia zależy od umiejętności i doświadczenia lokalnych producentów. Wysuszone fasole poddawane są procesowi młócenia za pomocą kombajnów z wykorzystaniem sit o odpowiedniej średnicy otworów. Wymłócone nasiona należy przebrać w celu usunięcia ziaren uszkodzonych lub zdeformowanych. Nasiona przeбира się ręcznie. Z jednego hektara uprawy nie można zebrać więcej niż dwie tony fasoli. Przebrane nasiona mogą być jeszcze podsuszane. Fasola powinna być przechowywana w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, wolnych od szkodników i obcych zapachów.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.:

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

„Fasola korczyńska” może być wytwarzana w województwie świętokrzyskim na obszarze gmin Nowy Korczyn, Wiślica, Solec Zdrój i Pacanów w powiecie buskim oraz gminy Opatowiec w powiecie kazimierskim.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfikacja obszaru geograficznego:

Obszar, na którym wytwarzana jest „fasola korczyńska” położony jest w południowej części makroregionu Niecki Nidziańskiej oraz na Nizinie Nadwiślańskiej. Obszar ten położony jest wzdłuż doliny rzeki Nidy, a jego południowa część przy ujściu Nidy do rzeki Wisły.

Obszar ten znajduje się na rozległym obniżeniu pomiędzy Wyżyną Krakowsko-Częstochowską, a Wyżyną Kielecko-Sandomierską. Wymienione wyżyny w naturalny sposób osłaniają ten region i powodują, że panują tu łagodniejsze warunki atmosferyczne niż na terenach sąsiednich. Opisany obszar geograficzny charakteryzuje się różnicami w wysokościach względnych wynoszących powyżej 50 m. Ukształtowanie powierzchni ma istotny wpływ na wiatry występujące na tym terenie. Przeważają bardzo słabe, o prędkości poniżej 5 m/sek. Wiatry silne o prędkości powyżej 10 m/sek. występują bardzo rzadko i zazwyczaj w zimie. Średnie nasłonecznienie na tym terenie trwa około 6 godzin dziennie i jest jednym z wyższych w całym województwie świętokrzyskim. Obszar charakteryzuje się również rozbudowaną siecią wodną opartą o rzeki – Wisłę i Nidę oraz wysoki poziom wód gruntowych. Średnia roczna wilgotność względna powietrza na tym obszarze wynosi około 79 %. Obszar ten charakteryzuje się również ograniczoną wielkością opadów, co znacznie odróżnia ten obszar od obszarów sąsiednich. Roczna suma opadów wynosi tu poniżej 550 mm. Gleba na tym obszarze charakteryzuje się pH w przedziale od 6,0 do 6,8. Okres wegetacji trwa około 214 dni.

5.2. Specyfikacja produktu:

Nasiona „fasoli korczyńskiej” charakteryzują się cienką skórką oraz wysokimi walorami kulinarnymi (ograniczony czas gotowania, delikatna konsystencja pozbawiona mączystego posmaku) oraz sensorycznymi (wyczuwalny słodki smak).

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku ChOG):

Wyjątkowość „fasoli korczyńskiej” opiera się na szczególnych cechach jakie zawdzięcza specyficznym czynnikom obszaru geograficznego opisanego w pkt 4 oraz na renomie. Czynniki naturalne opisane w pkt 5.1, w szczególności łagodne wiatry, dobre nasłonecznienie, stosunkowo niski poziom opadów, odczyn gleby zbliżony do obojętnego sprzyjają uprawie fasoli, co w połączeniu z umiejętnościami ludzkimi polegającymi na suszeniu nasion na krosnach oraz doborze optymalnego terminu młócenia nasion pozwala na uzyskanie produktu końcowego odznaczającego się cechami opisanymi w pkt 5.2. Umiejętności lokalnych producentów polegające zwłaszcza na suszeniu fasoli na świeżym powietrzu, specjalna konstrukcja używanych do tego celu stelaży – krosen, zwanych także kozłami pozwalająca na bardzo wydajne wietrzenie poszczególnych partii suszonej fasoli, co w połączeniu z warunkami klimatycznymi panującymi w okresie suszenia roślin w szczególności, takie jak wysokie nasłonecznienie, niewielka ilość opadów i sprzyjające wiatry wpływają na uzyskanie produktu końcowego o wysokich parametrach, a zwłaszcza wpływa to na pocienienie okrywy nasiennej „fasoli korczyńskiej”.

Wyższą jakość „fasoli korczyńskiej” potwierdza w szczególności badanie sensoryczne wskazujące na przewagę tej fasoli pod względem smaku i zapachu, struktury i konsystencji oraz skróconego czasu gotowania spośród fasoli pochodzących z innego obszaru geograficznego. Ponadto, na opisywanym obszarze ukształtowano specyficzne umiejętności ludzkie przejawiające się m. in. wprowadzeniem specjalnych metody uprawy (np. siew przed dniem 8 maja) oraz pozyskiwaniem tego produktu (np. specjalne krosna do suszenia roślin).

Tradycja uprawy „fasoli korczyńskiej” w opisywanym regionie jest bardzo długa. Rozwój produkcji fasoli w Nowym Korczynie i okolicach związany jest z okresem wylewania rzeki Nidy pod koniec lat 50. XX wieku. Powodzie te zniszczyły ówczesne uprawy innych roślin. Na zalanych obszarach zaczęto uprawiać fasolę. Najpopularniejszą odmianą fasoli na tym obszarze były odmiany biczykowe fasoli „Jaś Karłow”. Warunki uprawy tej odmiany były bardzo sprzyjające, uzyskiwano tu tak dorodne okazy fasoli, o określonej specyfice, że zaczęto ją nazywać „fasolą korczyńską”. Dookreślenie geograficzne było wykorzystywane w celu wskazania i podkreślenia specyficznej jakości. Duża koncentracja upraw tego warzywa przetrwała do dziś. W 1999 r. z szacunkowych 2 500 ha fasoli miejscowych populacji „Jaś Karłow” uprawianych na całym terytorium kraju, aż 2 375 ha było zlokalizowanych na obszarze opisanym w pkt 4, co stanowi 95 % całkowitej powierzchni uprawy tej rośliny.

Zachowały się również liczne dokumenty pochodzące z lat sześćdziesiątych i siedemdziesiątych XX wieku dotyczące „fasoli korczyńskiej” i świadczące o uprawie fasoli na tym terenie i zasadach jej sprzedaży, kredytowania i ubezpieczania. Wymienione dokumenty potwierdzają, iż produkcja fasoli na tym obszarze była zorganizowana i rozbudowana.

Renomę „fasoli korczyńskiej” potwierdza również fakt, iż jest ona z powodzeniem sprzedawana poza granicami kraju. Eksport z jednej z największych firm handlujących „fasolą korczyńską” na tym obszarze wahał się od 250 do 500 ton rocznie w latach 1994–2006. Na podkreślenie zasługuje również fakt, że ceny uzyskiwane za „fasolę korczyńską” przewyższają średnio o 30 % ceny uzyskiwane za fasolę tej samej odmiany pochodzącą z poza obszaru określonego w pkt 4.

O renomie „fasoli korczyńskiej” i jej znaczeniu dla lokalnej społeczności świadczą również liczne artykuły w prasie, na przykład: „Najlepszy świętokrzyski produkt regionalny”, „Potem ćmaga” oraz „Mamy patent na fasolę”, które ukazały się w „Tygodniku Poniżnia”, jak również „Polskie smaki na Praskiej Gieldzie po raz trzeci”, dwutygodnik „Agro Serwis” z 2007 r. Wzmianki dotyczące fasoli korczyńskiej pojawiły się również w scenariuszu „Szopki po Parchocku” przedstawionej przez dzieci w styczniu 1991 roku.

Wysoka jakość, delikatny smak oraz bardzo dobre warunki uprawy wpływały na rosnącą popularność „fasoli korczyńskiej”. Popularność i renomę produktu potwierdzają wyróżnienia otrzymywane przez ten produkt, w tym pierwsza nagroda „Perła” w ogólnopolskim konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, w 2004 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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