

INNE AKTY

KOMISJI EUROPEJSKIEJ

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

(2010/C 46/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„BRUNA BÖNOR FRÅN ÖLAND”

NR WE: SE-PGI-0005-0692-03.04.2008

ChOG (X) ChNP ()

1. Tytuł:

„Bruna bönor från Öland”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Królestwo Szwecji

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Produkt składa się z suchych nasion fasoli brązowej (*Phaseolus vulgaris* L.) odmian Bonita, Karin, Katja i Stella I.

Smak fasoli można opisać następująco:

Bonita ma delikatny i lekko słodko-kwaśny zapach. Smak jest pełny i łagodny, z wyraźną nutą fasoli i posmakiem gotowanego ziemniaka. Fasola jest twarda, co oznacza, że musi być przeżuwana.

Po ugotowaniu fasola przeważnie staje się mącznista. Osiąga wartość 8 w dziesięciostopniowej skali, przy czym 1 oznacza, że żadne nasiona fasoli nie stały się mączniste po ugotowaniu, a 10 oznacza, że wszystkie stały się mączniste po ugotowaniu. Bonita ma dość bladą, jasnobrązową barwę i jest drugą najbledszą z tych czterech odmian.

Karin ma delikatny i lekko słodko-kwaśny zapach. Ma bardzo łagodny, neutralny i subtelny smak, z drobną nutą gotowanego ziemniaka. Fasola jest miękka i łatwo się przeżuwa.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Po ugotowaniu fasola przeważnie staje się mącznista. Osiąga wartość 10 w dziesięciostopniowej skali. Karin ma bladą, jasnobrązową barwę i jest najbledszą z tych czterech odmian.

Katja ma delikatny i lekko słodko-kwaśny zapach. Ma bardzo wyraźny pełny smak fasoli z kwaskowym posmakiem. Fasola jest twarda i musi być przeżuwana.

Po ugotowaniu fasola przeważnie nie staje się mącznista. Osiąga wartość 2 w dziesięciostopniowej skali. Karin ma charakterystyczną orzechową barwę, najbardziej intensywną z tych czterech odmian.

Stella I ma delikatny i lekko słodko-kwaśny zapach. Ma wyrazisty kremowy smak, z delikatną nutą fasoli i posmakiem gotowanego ziemniaka. Fasola jest miękka i trudniejsza do pogryzienia niż Katja, ale łatwiejsza niż Karin i Bonita.

Fasola ma średnią podatność na mącznienie po ugotowaniu. Osiąga wartość 7 w dziesięciostopniowej skali. Stella I ma charakterystyczną jasnobrązową barwę i jest drugą w kolejności z tych czterech odmian pod względem intensywności koloru.

Barwę fasoli można opisać jako jednolicie żółto-brązową, w zakresie mniej więcej S 4050-Y20R, S 4050-Y30R, S 3060-Y20R, S 3060-Y30R, S 2060-Y20R i S 2060-Y30R w międzynarodowej skali barw.

W postaci suchej wszystkie cztery odmiany mają typową zawartość surowego białka pomiędzy 19 % a 21 %. Zawartość wapnia wynosi od 0,08 % do 0,12 %, zawartość fosforu od 0,40 % do 0,55 %, a zawartość magnezu od 0,10 % do 0,20 %.

Wszystkie odmiany mają krótkie, owalne lub jajowate pulchne nasiona, o długości 1,5–2 razy większej niż ich szerokość. Ich długość wynosi 8–15 mm.

Zawartość wody w fasoli musi wynosić minimum 9 %.

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

Nie dotyczy

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

Nie dotyczy

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

Uprawa i suszenie w rzędach na polu, bezpośrednio na pnączach, na ostwiach lub w piecach do suszenia musi mieć miejsce na danym obszarze geograficznym. Suszenie przy wykorzystaniu powyższych metod to ingerencja człowieka, która wymaga dużej wiedzy praktycznej na temat wpływu na daną partię fasoli.

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

Nie dotyczy

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Nie dotyczy

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

„Bruna bönor från Öland” są produkowane na obszarze gmin Mörbylånga i Borgholm na Olandii, która leży na Morzu Bałtyckim, przy wschodnim wybrzeżu kontynentalnej części Szwecji.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Jesień i zima na Olandii są przeważnie łagodne. Latem jest bardzo słonecznie, a średnia temperatura wynosi 17 °C. Roczne opady wynoszą 400–500 mm.

Gleba na Olandii to przeważnie piasek i drobny piasek, szczególnie nadający się pod uprawy fasoli brązowej. Uznaje się, że najlepszą jakość fasoli otrzymuje się z upraw na piaszczystej glebie, gdyż jest ona cieplejsza niż glina, a jesienią nie zatrzymuje tak dużo wody. Gleby, które jesienią zatrzymują dużo wody, powodują większe ryzyko zagrzybienia fasoli, gdyż same nasiona często mają kontakt z glebą podczas zbiorów. Suszenie w rzędach na polu, bezpośrednio na pnączach, na ostwiach lub w piecach do suszenia to ingerencja człowieka, która wymaga dużej wiedzy praktycznej na temat wpływu na daną partię fasoli.

Źródło na temat hodowli nasion rolniczych roślin hodowlanych (Nilsson-Leissner; Weibull & Nordén, 1950) podaje, że fasola brązowa wymaga światła i ciepłej gleby. Optymalne warunki uprawy to piaszczysta gleba z doskonałym odwadnianiem i wysoką wartością pH, różnorodność materiału genetycznego i brak chwastów. Według tego samego źródła fasola brązowa może przetrwać suszę, ale jest bardzo wrażliwa na nocne przymrozki i potrzebuje suchej i ciepłej pogody podczas dojrzewania, by osiągnąć wysoką jakość.

W Szwecji jest niewiele obszarów, które spełniają kryteria długiego okresu wegetacji, wczesnej wiosny, niskich opadów podczas okresu wegetacji, łagodnej jesieni i wielu godzin słońca. Olandia jest uważana za obszar, który najlepiej spełnia te kryteria.

5.2. Specyfika produktu:

W przeciwieństwie do zagranicznych odmian o barwie brązowej „Bruna böner från Öland” ma równomierną, jednolitą i charakterystyczną żółto-brązową barwę w zakresie mniej więcej S 4050-Y20R, S 4050-Y30R, S 3060-Y20R, S 3060-Y30R, S 2060-Y20R i S 2060-Y30R w międzynarodowej skali barw. Typowa barwa zależy częściowo od odmiany, a częściowo od równomiernego suszenia.

Wszystkie odmiany mają krótkie, owalne lub jajowate pulchne nasiona, o długości 1,5–2 razy większej niż szerokość. Ich długość wynosi 8–15 mm. Na wspomnianym obszarze geograficznym nie są uprawiane żadne inne odmiany fasoli o brązowej barwie.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Aby fasola „Bruna böner från Öland” uzyskała swoją charakterystyczną złotawo-brązową barwę, musi mieć dużo słońca i nie może mieć dużo deszczu jesienią, podczas dojrzewania. Częste deszcze w pierwszej połowie września nadają fasoli bardziej szary, ciemniejszy kolor, obniżają jej zdolność do przechowywania i powodują infekcje grzybicze.

W Szwecji jest niewiele obszarów, które spełniają kryteria długiego okresu wegetacji, wczesnej wiosny, niskich opadów podczas okresu wegetacji, łagodnej jesieni i wielu godzin słońca. Olandia jest uważana za obszar, który najlepiej spełnia te kryteria.

Aby uzyskać optymalną jakość fasoli, należy ją także suszyć w rzędach na polu, bezpośrednio na pnączach, na ostwiach lub w piecach do suszenia. Czynności te oznaczają wpływ człowieka na jakość, co wymaga dużej wiedzy praktycznej potrzebnej do oceny jakości fasoli. Wiedza o suszeniu fasoli na polu to tradycja przekazywana przez rolników ustnie z pokolenia na pokolenie. W razie konieczności fasola może być dosuszana w suszarkach przeznaczonych do suszenia nasion roślin strączkowych.

Istnieją pisemne dowody nieprzerwanej tradycji uprawy fasoli brązowej na Olandii od 1883 r. Opisane powyżej odmiany uprawiano na Olandii od momentu ich wprowadzenia na rynek.

Fasola „Bruna böner från Öland” jest powszechnie lubiana w całym kraju, co potwierdzają liczne nagrody przyznane hodowcom „Bruna böner från Öland” przez Szwedzki Związek Hodowców Nasion, zarówno na krajowych, jak i międzynarodowych targach nasion. Nie istnieją zapisy świadczące o tym, by inne odmiany „fasoli brązowej” wygrały nagrody Szwedzkiego Związku Hodowców Nasion.

W latach 30. i 50. Szwedzki Związek Hodowców Nasion organizował międzynarodowe pokazy nasion, w ramach których oceniano różne rodzaje nasion ze wszystkich części Szwecji. W 1937 r., 1942 r. i 1950 r. bracia Petersson, hodowcy nasion w Lilla Frö na Olandii, zdobyli nagrody za swoje nasiona fasoli brązowej.

Co roku (zazwyczaj w ostatni weekend września) na Olandii organizowany jest festiwal zbiorów, a także „dzień brązowej fasoli” (w drugiej części września). Jest to okazja do pokazania i uczczenia fasoli brązowej i przedstawienia szerokiej publiczności nowych przepisów na dania z niej. Lokalni i regionalni mieszkańcy Olandii od około dziesięciu lat opracowują specjalny zbiór przepisów na dania z fasoli brązowej.

Dnia 10 listopada 2006 r. fasolę „Bruna böner från Öland” wpisano na listę Slow Food Svenska Arkkommissionen zawierającą smaki, które warto zachować w kraju i na świecie.

W handlu detalicznym fasola „Bruna böner från Öland” sprzedawana jest po cenach co najmniej o 10 % wyższych niż inne odmiany fasoli zwyczajnej, np. biała, Borlotti czy czerwona. W Szwecji nie uprawia się na skalę przemysłową żadnej innej odmiany fasoli niż fasola brązowa. Cena uzyskiwana przez szwedzkich hodowców fasoli „Bruna böner från Öland” jest do 50 % wyższa niż cena fasoli importowanej o tych samych zastosowaniach.

Podsumowując, wniosek ChOG oparty jest zarówno na zapotrzebowaniu fasoli na szczególnie korzystny dla niej klimat, jak i na jej renomie w handlu detalicznym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

http://www.slv.se/upload/dokument/remisser/remisser_2007/Ansokan_Bruna_%20bonor_fran_%20Oland_webbversion.pdf
