



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BGA Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca/Fasola z Doliny Dunajca

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 352 van 7 oktober 2014 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier, kan tot uiterlijk 7 december 2014 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

2014/C 352/10

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

WIJZIGINGSAANVRAAG VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (2)

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

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

EG-Nr. PL-PDO-0105-01189 – 19.12.2013

BGA () BOB (X)

1. Rubrieken van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband met het geografische gebied
- Etikettering
- Nationale eisen
- Overige [nader aan te geven]

2. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van het enig document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreeerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en evenmin een samenvatting bekend zijn gemaakt
- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enig document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke verandering van het productdossier ingevolge een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die door de overheid is opgelegd (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en)

De waarde van het gewicht van duizend zaden is gewijzigd. Het gewicht van duizend zaden van 1100 tot 1500 g, zoals vermeld onder punt 3.2 (Beschrijving van het product), is duidelijk een vergissing. Een van de belangrijkste onderscheidende kenmerken van de „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” is dat de zaden groot zijn en het daadwerkelijke gewicht van duizend zaden varieert van 2000 tot 2800 g. In het licht van het bovenstaande werd de



volgende zin toegevoegd aan punt 3.2: „De boon is een van de grootste van het ras *Phaseolus multiflorus* of *Phaseolus coccineus*”. Deze zin is een extra reden om het gewicht van duizend zaden van het ras „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” te wijzigen. Het gebruik van zonnebloemplanten (*Helianthus annuus*) als staken wordt toegevoegd aan punt 7 van het productdossier. Al sinds klimbomen voor het eerst in de Dunajec-vallei werden geteeld, worden zonnebloemplanten gebruikt als ondersteuning voor de „Piękny Jaś”-klimbonen. Deze methode wordt steeds populairder onder landbouwers, omdat zij zorgt voor vergroening en het landschap verfraait. Deze informatie is opgenomen met het oog op de erkenning als BOB. Bovendien zijn de agronomische gegevens met betrekking tot zaainormen en de breedte van de rijen voor bonenteelt onder punt 7 van het productdossier van de „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” geactualiseerd. Deze wijzigingen waren noodzakelijk als gevolg van een uitgebreide vervanging van landbouwmachines in Małopolska in de afgelopen jaren. Moderne trekkers hebben een bredere wielbasis en bredere banden dan oudere modellen, waardoor wijzigingen van de agrotechnologische normen noodzakelijk zijn. De voorgestelde wijzigingen hebben geen gevolgen voor de specificiteit van de „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca”, zoals omschreven onder punt 5.2 van het enig document, of voor de hoge kwaliteit en de karakteristieke smaak, maar zullen ervoor zorgen dat producenten die de huidige agrotechnologische normen toepassen BOB-bescherming kunnen genieten.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (3)

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

EG-Nr. PL-PDO-0105-01189 – 19.12.2013

BGA () BOB (X)

1. Naam
„Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„Fasola z Doliny Dunajca”
2. Lidstaat of derde land
Polen
3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel
 - 3.1. Productcategorie
Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt
 - 3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is
Slechts de gedroogde zaden van de bonen die voor menselijke consumptie geschikt zijn, mogen worden verkocht onder de benaming „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca”. De boon is een van de grootste van het ras *Phaseolus multiflorus* of *Phaseolus coccineus*.
Fysische kenmerken:
 - een hoeveelheid van duizend zaden heeft een gewicht van 2000 tot 2800 g afhankelijk van de bodemgesteldheid op de plantage en van de meteorologische omstandigheden tijdens de vegetatieperiode;
 - de zaden zijn gezond, rijp, glad, goed uitgegroeid en goed gevuld, uniform niervormig, afgeplat aan de zijden, vrij van onzuiverheden en niet aangevreten door insecten. Ze worden gekenmerkt door een glanzende zaadhuid met een gelijkmatige witte kleur. Hun geur is karakteristiek voor goed gedroogde boonzaden, niet muf en vrij van vreemde geuren. Het vochtgehalte van de zaden bedraagt maximaal 18%. Ze hebben een karakteristieke fijne, zachte en lichtzoete smaak.Vóór het verpakken moeten de bonen ten minste aan de volgende eisen voldoen:
 - gebroken zaden: maximaal 0,1%;
 - uitgedroogde zaden: maximaal 0,1%;
 - witte zaden van andere soorten: maximaal 2%;
 - gekleurde zaden: maximaal 1%;
 - zaden met niet-uniforme kleur: maximaal 1%;
 - stukjes van stengels, peulen, bladeren, hout, verpakking en niet-toxische onkruidzaden: maximaal 0,3%;
 - minerale onzuiverheden: maximaal 0,2%.In totaal mag niet meer dan 1,05% van de bonen bovengenoemde fouten, afwijkingen of onzuiverheden vertonen.
Chemische kenmerken:



- totaal eiwit 20-24%;
 - ruw vet 1,0-2,5%;
 - ruwe celstof 3,3-4,8%;
 - as 3,8-4,4%.
- 3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)
- 3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)
- 3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden
- Om de hoogste productkwaliteit te garanderen, moet iedere fase van de productie van „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” plaatsvinden in het in punt 4 afgebakende geografische gebied. Een van de redenen hiervoor is dat dit gebied kan bogen op specifieke natuurlijke omstandigheden die gunstig zijn voor de bonenteelt. Bovendien vindt het volledige productieproces plaats op basis van teeltwijzen die van oudsher in dit gebied worden toegepast, en worden de meeste werkzaamheden manueel verricht. De vaardigheden van de plaatselijke producenten spelen dus een belangrijke rol.
- 3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.
- 3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering
4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied
- Het teeltgebied van de „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” omvat 11 gemeenten in de vallei van de Dunajec-rivier: Gródek nad Dunajcem (district Nowosądecki), Zakliczyn, Wojnicz, Wierzchosławice, Radłów, Wietrzychowice, Tarnów, Pleśna, Żabno (district Tarnowski), Czchów (district Brzeski) en Gręboszów (district Dąbrowski) in woiwodschap Małopolskie.
5. Verband met het geografische gebied
- 5.1. Specificiteit van het geografische gebied
- De Dunajec-vallei dankt haar ontstaan aan de Dunajec-rivier. Ze wordt gekenmerkt door een gevarieerde topografie. De hoogte boven de zeespiegel neemt geleidelijk af van Gródek nad Dunajcem tot Wietrzychowice, de laagstgelegen gemeente in de Dunajec-vallei. De hoofdas door het landschap wordt gevormd door een brede vallei in terrasvorm die van het zuidwesten naar het noordoosten loopt. De meanderende Dunajec-rivier is tussen de 50 m en 150 m breed en is ten dele gekanaliseerd. Langs de rivier liggen rotsgordels waarboven zich een alluviaal terras met een duidelijke rand bevindt dat het grootste gedeelte van de valleibodem beslaat. Poolwinden waaien in zuidelijke richting door de vallei en warme luchtmassa's verplaatsen zich in noordelijke richting. Ook een föhn bereikt de vallei. In de lente en de herfst beperkt ochtendmist plotse temperatuurschommelingen tussen dag en nacht. De karakteristieke vorm van de Dunajec-vallei zorgt ook voor een instroom van warme luchtmassa's in de lente en de zomer.
- De „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca”-plantages bevinden zich op relatief lage hoogte zodat de velden beschut zijn tegen de wind. De alluviale leemgronden waarop ze gelegen zijn, zijn uitermate geschikt voor de teelt van dit bonenras, zowel wegens het mineralengehalte en de pH-graad als wegens de hoeveelheid neerslag en de wijze waarop deze over de vegetatieperiode is gespreid. De gronden van de bedrijven in de Dunajec-vallei hebben een zeer hoog magnesiumgehalte (12,2 à 15 mg per 100 g grond). De regio Tarnów, in het centrum van de Dunajec-vallei, is een van de warmste gebieden van Polen. De dagen waarop de gemiddelde dagtemperatuur bepaalde warmteniveaus bereikt, namelijk > 0, > 5, > 10 en > 15 °C, doen in de Dunajec-vallei veel vroeger hun intrede, tot zelfs meer dan twaalf dagen eerder dan in andere Poolse regio's. Bovendien liggen de meerjarige gemiddelde temperatuurwaarden voor Tarnów 0,8 °C hoger dan in Kraków, dat 90 km verderop ligt.
- 5.1.1 De menselijke factor
- De vaardigheden die nodig zijn om bonen met de juiste kenmerken op de juiste wijze te telen en te oogsten, werden door de verschillende generaties van landbouwers die „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” telen, geperfectioneerd. De volgende elementen zijn bijzonder belangrijk: het zaad moet op het bedrijf van de landbouwer worden gereproduceerd; het moet op het juiste tijdstip worden ingezaaid zodat verliezen ten gevolge van vorst worden voorkomen; de grond moet op het zaaien worden voorbereid; in elk plantgat moet het juiste aantal zaden (3 tot 5) worden geplaatst; de juiste staken moeten worden gekozen; de bonen moeten hierop op de juiste wijze worden geleid en de planten moeten op het geschikte moment worden afgesneden zodat de bonen vóór de eerste vorst kunnen drogen. Alleen een teeltproces dat in zijn geheel op deskundige wijze wordt gevoerd, levert een goede oogst en bonen van de beste kwaliteit op. De teelt van bonen gebeurt hoofdzakelijk



manueel en vergt zeer veel zorg en toewijding. Iedere taak moet ook op het juiste ogenblik plaatsvinden, rekening houdend met de weersomstandigheden in het desbetreffende jaar.

5.2. Specificiteit van het product

Kenmerkend voor de „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” zijn:

- het magnesiumgehalte (Mg): gemiddeld 80 mg/kg hoger dan bij bonen die buiten het in punt 4 afgebakende geografische gebied worden geteeld;
- het vochtgehalte: niet hoger dan 18%;
- de zoete smaak: bevestigd door een sensorische beoordeling in het laboratorium;
- de structuur en de consistentie: de boon is fijn, heeft een textuur die maakt dat ze smelt in de mond en is een tikkeltje meelachtig;
- de dikte van de huid: bij een sensorische evaluatie in het laboratorium werd de huid als dun beoordeeld;
- de zachtheid van de huid: bij een sensorische evaluatie in het laboratorium werd de huid als zacht beoordeeld;
- de kooktijd: bedraagt 10 minuten minder dan die van bonen die niet in het in punt 4 afgebakende geografische gebied worden geteeld.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

„Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” is een product dat zijn ontstaan uitsluitend dankt aan een combinatie van specifieke natuurlijke factoren (klimaat en bodem) en plaatselijke deskundigheid. Het is slechts dankzij deze combinatie dat de unieke kwaliteit van dit product wordt verkregen.

De magnesiumrijke (Mg) bodem in het teeltgebied van de „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” zorgt voor een hoger gehalte van dit element in de zaden en is – wanneer de zaden op het juiste moment worden geoogst – mede verantwoordelijk voor hun karakteristieke zoete smaak.

De vruchtbare, alluviale leemgronden en het klimaat in de Dunajec-vallei zorgen voor een uitermate goede basis voor de groei en de ontwikkeling van deze bonen. De temperaturen tijdens de vegetatieperiode en de hoeveelheid neerslag en de spreiding daarvan leveren een gunstige bijdrage aan de goede uitgroei van de „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” en dragen bij aan een goede oogst. De geografische omstandigheden en de daarmee onlosmakelijk verbonden deskundigheid die vereist is om de bonen op het juiste tijdstip in te zaaien, de bodem op het inzaaien voor te bereiden, het juiste aantal zaden in de plantgaten te stoppen en de planten op het geschikte ogenblik af te snijden, zorgen ervoor dat de oogst overvloedig is en dat de bonen groot zijn. De keuze van het juiste ogenblik om de planten af te snijden en de juiste blootstellingduur aan de lucht zorgen samen met de gunstige weersomstandigheden in de regio voor zaden die een lager vochtgehalte en een dunnere zaadhuid hebben dan Phaseolus multiflorus-bonen die niet in de Dunajec-vallei zijn geteeld. De manuele sortering van het zaad van „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” maakt de hantering van strikte kwaliteitsnormen mogelijk.

Dat de zaden op natuurlijke wijze kunnen drogen en dat het droogproces niet wordt geforceerd of bespoedigd, zorgt ervoor dat de afstand tot de celwand kleiner wordt zonder dat de celwand wordt beschadigd. Dankzij deze behandeling is de kooktijd van „fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”/„fasola z Doliny Dunajca” korter, heeft de boon een fijne structuur en een fijne consistentie en heeft ze een zeer zachte zaadhuid in vergelijking met zaden van het ras Phaseolus multiflorus die niet afkomstig zijn uit het in punt 4 afgebakende geografische gebied.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 (4))

<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>

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

(2) PB L 93 van 31.3.2006 blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

(3) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

(4) Zie voetnoot 3.