

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 127/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„STEIRISCHE KÄFERBOHNE”

Nr UE: AT-PDO-0005-01272 – 04.11.2014 r.

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa**

„Steirische Käferbohne”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Austria

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Nazwa „Steirische Käferbohne” oznacza występujący na wyznaczonym obszarze geograficznym typ fasoli nakrapianej dwoma kolorami lub fasoli marmurkowej z botanicznego gatunku *Phaseolus coccineus* L. (fasola wielokwiatowa). Produkt ten występuje zarówno w postaci suchych ziaren fasoli, jak i w postaci gotowej do spożycia. Jako produkt świeży – ze względu na ograniczony okres trwałości – fasolę tę należy spożyć w krótkim czasie.

Właściwości fizyczne suchych ziaren fasoli „Steirische Käferbohne”:

- Masa tysiąca sztuk: wynosi co najmniej 1 200 g
- Kształt ziarna: szeroki, nerkowaty
- Kolory: dwa kolory (od fioletowo-czarnego po brązowo-beżowy)
- Rozmieszczenie dwóch kolorów: plamki lub postać marmurkowata

Do odmian stosowanych głównie zgodnie z powyższym opisem zalicza się takie odmiany jak „Bonela” i „Melange”, które są zarejestrowane w krajowym i europejskim rejestrze odmian. Tak samo jak nowe uprawy dopuszczalne są również ziarna „Steirische Käferbohne” wyselekcjonowane przez styryjskich rolników, o ile są one zgodne z powyższym opisem.

Ziarna „Steirische Käferbohne” różnią się swoim wyglądem pod względem zarówno intensywności koloru, jak i ilości danego koloru, ale można je jednoznacznie przyporządkować na podstawie postaci nakrapianej lub marmurkowej. Jednokolorowe ziarna oraz ziarna głównie białe (gdy przeważa biały kolor) są dopuszczalne tylko w granicach niewielkiej tolerancji wynoszącej do 5 % w stosunku do masy.

Minimalne wymagania dotyczące gotowych do sprzedaży suchych ziaren fasoli są następujące:

Fasola łamana jest dopuszczalna w granicach tolerancji do 10 % w stosunku do masy. Inny wygląd pod względem kształtu i/lub koloru w porównaniu do zdefiniowanego opisu jest dopuszczalny w granicach tolerancji do 5 % w stosunku do masy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

„Steirische Käferbohne” przyrządza się poprzez moczenie i gotowanie lub duszenie, lub w podobny sposób. W ten sposób ziarna fasoli stają się znacznie większe i cięższe i zmieniają kolor na brązowawy. Dodawanie cieczy (np. wody, octu itp.) jest normalną i dopuszczalną praktyką. Tak samo można dodawać substancje stałe (np. sól, cukier, substancje zwiększające kwasowość itp.) w celu konserwacji lub przyprawienia. Produkt suchy dostarczany do przygotowania musi składać się w 100 % z „Steirische Käferbohne” i może zawierać maksymalnie 10 % fasoli łamanej w stosunku do masy.

Składniki:

100 g ugotowanej fasoli „Steirische Käferbohne” ma średnią wartość energetyczną 396 kJ oraz zawiera ok. 7,08 g białka, 0,77 g tłuszczu, 11,55 g węglowodanów i 6,35 g błonnika. Średnia zawartość wybranych składników suchych ziaren na 100 g części jadalnej wynosi 17,59 g białka, 1,68 g tłuszczu, 27,95 g węglowodanów i 34,4 g błonnika. Wartość energetyczna wynosi 1 112 kJ. Wszystkie dane dotyczące wspomnianych składników mogą różnić się ze względu na naturalne wahania.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Ziarna fasoli stosowane jako nasiona muszą jednoznacznie należeć do odmiany „Steirische Käferbohne”. Nasiona, które pochodzą z własnej uprawy (reprodukcji) lub zostały wyselekcjonowane przez rolników, muszą pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Uprawa „Steirische Käferbohne” oraz wszystkie etapy przygotowywania produktu do postaci gotowej do spożycia muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Fasola „Steirische Käferbohne” jest wprowadzana do obrotu jako produkt świeży (w niewielkim zakresie), jako fasola sucha lub w postaci gotowej do spożycia oraz wymaga oznakowania pod chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) „Steirische Käferbohne”.

Tłumaczenie nazwy „Steirische Käferbohne” jest dopuszczalne, pod warunkiem że przy tłumaczeniu zawsze zostanie podana w języku niemieckim chroniona nazwa pochodzenia „Steirische Käferbohne”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Kraj związkowy Styria

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Iliryski klimat i gleba (gleba gliniasta o lekkiej do średniej konsystencji, próchniczna, zawierająca wapno i dużą ilość minerałów) występujące na terenie uprawy oraz odmiany wykorzystywane na wyznaczonym obszarze geograficznym sprawiają, że wygląd, walory smakowe i zbiory „Steirische Käferbohne” są optymalnie zapewnione. Położenie geograficzne terenu uprawy w Styrii wykazuje podobieństwa do klimatu panującego na oryginalnym obszarze pochodzenia *Phaseolus coccineus* L. w północnej części Meksyku i w Gwatemali (Ameryka Środkowa), dzięki czemu w Styrii można z powodzeniem uprawiać „Steirische Käferbohne”. Często występująca wysoka wilgotność powietrza (10–20 parnych dni), która jest uzależniona od warunków klimatycznych, duże ilości opadów w miesiącach letnich przy jednoczesnym rzadkim występowaniu ekstremalnych warunków pogodowych oraz niewielka ilość wiatru i wyższe sumy temperatur (duża liczba dni słonecznych i temperatury ze średnią letnią wynoszącą ponad 20 °C) zwłaszcza w okresie kwitnienia sprawiają, że fasola „Steirische Käferbohne” optymalnie się rozwija, przez co może osiągnąć swoje wyjątkowe rozmiary (masa tysiąca sztuk). Do optymalnego wzrostu fasola „Steirische Käferbohne” potrzebuje znacznie więcej wilgoci niż fasola ogrodowa, którą to wilgoć zapewnia większa ilość opadów na wyznaczonym obszarze geograficznym, ponieważ skrajna susza szkodzi jej uprawie. Jest ona również odporna na mróz i zwłaszcza w okresie kwitnienia potrzebuje dostatecznej ilości ciepła i wody, przy czym jej tolerancja zimna i deszczowej pogody jest znacznie wyższa niż w przypadku innych odmian fasoli. Takie idealne warunki wzrostu – w porównaniu z innymi rejonami Austrii – panują wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Fachowa wiedza producentów jest ważnym elementem, który umożliwia zapewnienie jakościowych właściwości „Steirische Käferbohne”. Tylko dzięki wiedzy i doświadczeniu regionalnych producentów, którzy znają podstawy i metody uprawy fasoli, można było jeszcze lepiej dostosować uprawę ziarna w Styrii (tradycja uprawy odmiany fasoli „Käferbohne” w Styrii sięga XIX wieku) do klimatu i warunków glebowych panujących na wyznaczonym obszarze geograficznym. Z takiej uprawy pochodzą odmiany „Bonela” i „Melange”, które są wykorzystywane do wytwarzania produktu noszącego chronioną nazwę pochodzenia (ChNP) „Steirische Käferbohne”. Na wyznaczonym obszarze geograficznym rolnicy selekcjonują własne ziarno tak samo jak od początku uprawy fasoli w Styrii. Przez wieki z takiej selekcji wykształciła się odmiana fasoli „Steirische Käferbohne” lepiej dostosowana do klimatu panującego w Styrii, tj. odmiana z charakterystycznymi wielobarwnymi plamkami lub marmurkowym wyglądem, o typowej konsystencji i o typowym smaku.

Wysoki poziom fachowych kompetencji producentów w tym regionie opiera się na tradycyjnej rolno-rzemieślniczej wiedzy na temat selekcji ziarna, zachowania odmiany, sposobów uprawy, wyboru właściwych roślin wspomagających uprawę towarzyszącą (np. kukurydzy), techniki uprawy i zbioru, określenia odpowiedniego momentu zbioru, a także łagodnego suszenia i specjalnej metody przygotowania zebranego produktu, która była udoskonalana przez wiele pokoleń i która ma decydujące znaczenie dla wyglądu, smaku i wielkości zbiorów „Steirische Käferbohne”.

5.2. Specyfika produktu

Fasola „Steirische Käferbohne”, która jest uprawiana z własnych wyselekcjonowanych ziaren *Phaseolus coccineus* L. na wyznaczonym obszarze geograficznym, znacznie różni się od innych odmian fasoli swoim szczególnym kolorem i wzorem (występują dwa kolory od fioletowo-czarnego po brązowo-beżowy oraz plamki lub postać marmurkowata) oraz swoimi wyjątkowymi rozmiarami (masa tysiąca sztuk wynosi co najmniej 1 200 g). W trakcie przygotowywania produktu do postaci gotowej do spożycia fasola zwiększa swoją objętość prawie dwukrotnie ze względu na wysoką zdolność pochłaniania wody. Fasola „Steirische Käferbohne” gotowa do spożycia smakuje podobnie do kasztanów jadalnych i ma lekko orzechowy smak. Ponadto ma ona delikatną i kremową konsystencję, rozpycha się w ustach i nie jest mączysta. Szczególną cechą „Steirische Käferbohne” jest możliwość jej wykorzystywania zarówno w pikantnych, jak i w słodkich potrawach.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG)

Odmiana „Steirische Käferbohne” powstaje wyłącznie w wyniku współdziałania warunków naturalnych (klimatycznych i glebowych) z tradycyjną wiedzą producentów prowadzących swoją działalność na określonym obszarze geograficznym. Wyróżnia się ona swoją wielkością, charakterystycznym rozmieszczeniem dwóch kolorów i wzorów, brakiem mączystości oraz delikatnym kremowym i orzechowym smakiem. Właściwości te są uwarunkowane zarówno panującymi warunkami klimatycznymi i właściwościami gleby występującymi na terenie uprawnym, jak i stosowanymi odmianami, które są selekcjonowane, uprawiane i zachowywane na wyznaczonym obszarze geograficznym. Fachowe zajmowanie się przez regionalnych producentów tą szczególną odmianą fasoli w Styrii przez wiele pokoleń doprowadziło do tego, że styryjscy rolnicy tak długo selekcjonowali własne ziarno, aż z takiej selekcji wykształciły się odmiany, które są optymalnie dostosowane do warunków geograficznych panujących na wyznaczonym obszarze geograficznym oraz które mają bezpośredni wpływ na jakość i właściwości produktu pod względem jego wielkości i kształtu, intensywności koloru i ilości określonych kolorów, konsystencji i smaku. Próchniczne i gliniaste gleby o bardzo dużej zawartości minerałów i wapna sprawiają, że ziarna „Steirische Käferbohne” mogą się w pełni rozwinąć. Właściwości gleby i warunki klimatyczne współdziałają ze sobą w trakcie procesu dojrzewania oraz wpływają na wielkość fasoli i jej delikatny smak, a także przyczyniają się do wysokich plonów. Taka ciągła adaptacja lub selekcja własnych ziaren oraz ciągle prowadzone uprawy służące zachowaniu odmiany, których celem jest wykluczenie mutacji i krzyżowania się, przyczyniają się – razem z właściwościami gleby i warunkami klimatycznymi panującymi na wyznaczonym obszarze geograficznym – do wyjątkowości produktu. Znajomość warunków lokalnych i utrwalona wiedza na temat uprawy ziarna dostosowanego do panujących warunków geograficznych, metody uprawy i zbioru, określenia przez regionalnych producentów odpowiedniego momentu zbioru sprawiają, że organoleptyczne właściwości produktu mogą się optymalnie rozwinąć.

Fasola „Steirische Käferbohne” jako typowy produkt regionalny przyczynia się do utrzymania struktury rolnej. Ponadto przyczyniła się ona do powstania różnych potraw (najpopularniejszą potrawą jest sałatka z tej odmiany fasoli) i wyróżnia się różnorodnymi możliwościami zastosowań kulinarnych. Znaczenie i dobra reputacja tego produktu znajdują odzwierciedlenie w silnym zakorzenieniu i w wysokim stopniu popularności „Steirische Käferbohne” wśród mieszkańców Styrii i identyfikowania się przez nich z tą odmianą fasoli (nazwa, różnorodne zastosowania kulinarne, imprezy kulturalne, wykorzystanie we wzornictwie itd.).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Pełna treść specyfikacji jest dostępna pod adresem http://www.patentamt.at/Media/Steirische_Kaferbohne_Antrag.pdf

lub bezpośrednio na stronie internetowej Austriackiego Urzędu Patentowego (www.patentamt.at) przy użyciu następującej ścieżki: „Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe” (<http://www.patentamt.at/Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe/>). Specyfikacja jest dostępna na tej stronie internetowej pod nazwą oznaczenia jakości.