

OGŁOSZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 17 lipca 2007 r.

**w sprawie wniosku o rejestrację nazwy:
„Fasola wrzawska” jako chroniona nazwa pochodzenia.**

Na podstawie art. 16 pkt 3 ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68) ogłasza się informację o wpłynięciu wniosku o rejestrację, datę wpłynięcia wniosku o rejestrację oraz jednolity dokument w załączniku do ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: w z. M. Jabłoński

**Załącznik do ogłoszenia
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 17 lipca 2007 r.**

Dnia 28 czerwca 2007 r. o godzinie 10.00 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „fasola wrzawska”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 12 lipca 2007 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

„Fasola wrzawska”

, WE nr:

 CHOG CHNP

¹ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej –rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 lipca 2006 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 131, poz. 915 oraz z 2007 t. Nr 38, poz.244).

1. **Nazwa**
Fasola wrzawska
2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci**
Polska
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**

Pod nazwą „Fasola wrzawska” mogą być sprzedawane wyłącznie nasiona fasoli tycznej Piękny Jaś, zaliczanej do fasoli wielokwiatowej (*Phaseolus multiflorus*). Jest to roślina jednoroczna, pnąca, tyczna, średnio plenna, dość późna. Ziarna fasoli muszą być bocznie spłaszczone o kształcie nerkowatym, muszą być czyste, całe, zdrowe, dojrzałe, dobrze wykształcone, suche bez zanieczyszczeń, nie wyschnięte, bez otworów spowodowanych przez owady, wolne od niebezpiecznych chorób, nie okazujące jakiegokolwiek pogorszenia lub wzrostu pod wpływem temperatury. Nasiona mają błyszczącą okrywą nasienną o jednolitym białym zabarwieniu. Ziarna fasoli są bardzo duże, co powoduje, iż na 100 gram fasoli wchodzi nie więcej niż 50 ziaren. Wilgotność fasoli nie może być większa niż 18%. „Fasola wrzawska” charakteryzuje się bardzo cienką skórką. Ziarna mają bardzo delikatny, łagodny i właściwy dla „fasoli wrzawskiej” smak. Zapach ziaren musi być charakterystyczny dla „fasoli wrzawskiej”, przy czym jednocześnie naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów.

W stosunku do ziaren przed zapakowaniem stosuje się następującą tolerancję:

ziarna połamane (połowa całego ziarna) do 0,1 %,

ziarna wyschnięte do 0,3 %, obca materia do 0,05 %

(maksymalna ilość ziemi 0,02 %), ziarna zbutwiałe i spleśniałe nie więcej niż 0,2%,

zawartość ziaren fasoli o nie jednolitej barwie nie więcej niż 0,6%

- jednakże w sumie ziaren fasoli, które nie spełniają określonych wymagań nie może być więcej niż 1,25 % 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 wyznaczonym obszarze geograficznym**

Każdy z etapów produkcji „fasoli wrzawskiej”, w celu zapewnienia najwyższej jakości produktu, musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt. 4. Wynika to m. in. z faktu, że na tym obszarze panują specyficzne warunki naturalne sprzyjające uprawie fasoli. Jedynie tyczki, wykorzystywane w produkcji, mogą pochodzić spoza opisywanego obszaru. Ponadto cała produkcja opiera się na tradycyjnych dla tego regionu metodach produkcji, a większość prac wykonywana jest ręcznie. Dlatego znaczącą rolę odgrywają umiejętności miejscowych producentów.

Przed rozpoczęciem uprawy należy wytypować i przygotować tyczki, które służą później do prowadzenia roślin. Fasola nie może być uprawiana na glebach zbyt lekkich, piaszczystych. Najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy przedplonem są warzywa, rośliny okopowe (ziemniaki) lub zboża. Siew fasoli powinien odbywać się po 25 kwietnia. Nawożenie musi być wykonywane zgodnie z zasadami dobrej praktyki rolniczej. Stosuje się wyłącznie środki dopuszczone przez Instytut Ochrony Roślin. Stosowane są różne sposoby prowadzenia fasoli np: na pionowych tyczkach, na sznurkach podwieszonych do rozciągniętego na słupach drutu, na tyczkach opieranych o rozciągnięty drut. Zbiór „fasoli wrzawskiej” odbywa się sukcesywnie, w miarę dojrzewania kolejnych strąków. Wysuszone fasole poddawane jest procesowi młócenia i ręcznego przebrania. Fasola powinna być przechowywana w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych,

wolnych od szkodników i obcych zapachów. Fasoli nie można składować w workach nieprzepuszczających powietrza.

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

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

„Fasolę wrzawską” uprawia się na obszarze sołectw:

Wrzawy, Gorzyce, Motycze Poduchowne, Trześń, Zalesie Gorzyckie w gminie Gorzyce, Skowierzyn, Zaleszany, Majdan Zbydniowski, Motycze Szlacheckie w gminie Zaleszany, Dąbrówka Pniowska, Pniów, Nowiny, Witkowice, Chwałowice, Antoniów, Orzechów w gminie Radomyśl nad Sanem.

Gminy Gorzyce, Zaleszany i Radomyśl nad Sanem położone są na terenie powiatu tarnobrzeskiego i stalowowolskiego w województwie podkarpackim.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

5.1.1. Czynniki naturalne

Obszary, na którym uprawia się fasolę położony jest na terenie Niziny Nadwiślańskiej i Doliny Dolnego Sanu. Od północnego zachodu teren ten ogranicza rzeka Wisła. Niemal przez środek tego obszaru przepływa rzeka San, mająca swoje ujście do Wisły pod Wrzawami. Teren ten stanowi północną część Kotliny Sandomierskiej, największego makroregionu Podkarpacia Północnego, zwanego również Niziną Sandomierską. Obszar ten charakteryzuje się długim upalnym latem, ciepłą zimą i stosunkowo niedużą ilością opadów (średnia roczna suma opadów wynosi około 600 mm w tym ponad 230 mm w okresie wegetacyjnym). Jest to region nieco cieplejszy niż otaczające go obszary. Średnia temperatura roku wynosi 7,7 – 8,0° C. Najchłodniejszym miesiącem jest styczeń (ze średnią temp. - 4 C.), najcieplejszym – lipiec (18° C). Najliczniejsze są także dni bardzo ciepłe i jednocześnie słoneczne lub z niewielkim zachmurzeniem ogólnym nieba, oraz dni bardzo ciepłe bez opadów. Stosunkowo bardzo liczne są dni z pogodą umiarkowaną ciepłą i słoneczną. Dla omawianego regionu charakterystyczne jest także częste pojawianie się dni przymrozkowych. Sąsiedztwo dwóch dużych rzek miało istotny wpływ na wytworzenie w widłach Wisły i Sanu charakterystycznego, specyficznego rodzaju mikroklimatu. Wpływa on na okres wegetacyjny (z temp. średnią 5° C), który wynosi prawie 220 dni i jest dłuższy niż w otaczającej ten region kotlinie, w której wynosi 195 dni.

Obszar Kotliny Sandomierskiej znajduje się na terenie otoczonym przez Wyżynę Małopolską, Roztocze i Pogórze Karpackie. Takie ukształtowanie powierzchni ogranicza występowanie silnych wiatrów na całym tym terenie. Dodatkowo obszar, o którym mowa w pkt. 4 i na którym prowadzi się uprawę fasoli, znajduje się pod bezpośrednim wpływem dużych rzek: Wisły i Sanu. Jest położony stosunkowo niżej niż otaczające go tereny. Jest to teren równinny i osłonięty od niekorzystnego wpływu silnego wiatru.

Gleby występujące na omawianym obszarze to przede wszystkim mady, powstałe poprzez nawarstwianie się osadów rzecznych w wyniku częstych wylewów rzek: Wisły, Sanu, a także mniejszych takich jak: Łęg, Trześniówka czy Osa. Są to jedne z najżyźniejszych gleb, występujące głównie w dolinach rzek - tzw. mady nadwiślańskie, zaliczane głównie do kompleksu gleb pszenno – buraczanych dobrych i bardzo dobrych oraz gleb pszennych dobrych, żytnich bardzo dobrych i dobrych.

Omawiany obszar charakteryzuje również częste występowanie mgieł wiosną i jesienią. Doskonale to ogranicza gwałtowną zmianę temperatury między dniem i nocą. Bliskość dwóch dużych rzek Wisły i Sanu sprawia, że generalnie nie występuje tutaj deficyt wód powierzchniowych.

5.1.2 Czynniki ludzkie

Producenci rolni na tym terenie przez długie lata udoskonalali proces uprawy fasoli. Starali się jednocześnie zachować taki sposób postępowania, aby nie burzyć naturalnej równowagi występującej w środowisku. Umiejętności miejscowej ludności dotyczą w szczególności zasad i metod produkcji fasoli, wyboru i przygotowywania podpór, czyli tyczek, wyboru odpowiedniego terminu siewu fasoli, sposób tyczenia (prowadzenia) fasoli, wyboru terminu podcięcia fasoli czy zasad oceny przydatności strąków do łuskania. O umiejętnościach lokalnych producentów świadczy także liczba zabiegów, które muszą być wykonywane ręcznie przy produkcji „fasoli wrzawskiej”. Ręcznie przeprowadza się: przygotowanie tyczek, wysiew fasoli, okopywanie jej (niszczenie chwastów i spulchnianie gleby), tyczenie, zbiór i jej przebieranie (sortowanie).

5.2. Specyfika produktu

„Fasola wrzawska” charakteryzuje się bardzo cienką skórką, specyficznym zapachem oraz bardzo delikatnym, łagodnym, właściwym sobie smakiem. „Fasola wrzawska” wyróżnia się też bardzo dużą wielkością ziaren oraz niską wilgotnością.

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).

Uwarunkowania naturalne, obszaru określonego w pkt. 4, w istotny sposób wpływają na uprawę fasoli. Fasola jest rośliną cieplolubną i wymaga stanowiska słonecznego, osłoniętego od wiatru, żyznej i zasobnej gleby. Obszar, na którym wytwarzana jest „fasola wrzawska”, położony jest w widłach Wisły i Sanu. Ze względu na panujące tu warunki klimatyczne – glebowe, jest doskonałym miejscem do uprawy i rozwoju fasoli. Bardzo dobre, madowe gleby, występujące na obniżonym, osłoniętym terenie, charakterystyczny mikroklimat związany z bliskością dwóch dużych rzek, uregulowane stosunki wodne, obszar cieplejszy niż otaczające go tereny – to wszystko wpływa na długość okresu wegetacyjnego, a także prawidłowy wzrost roślin i duże, dobrej jakości, plony. „Fasola wrzawska” swą jakość zawdzięcza jednak nie tylko środowisku przyrodniczemu, z którym jest nierozdzielnie związana, ale również tradycji i technice produkcji na tym terenie oraz, kształtowanym przez lata, specyficznym umiejętnościom miejscowej ludności. „Fasola wrzawska” jest produktem powstającym wyłącznie dzięki połączeniu specyficznej kombinacji czynnika naturalnego (tj. klimatu i gleb), oraz lokalnych umiejętności miejscowych producentów. Wyłącznie dzięki takiemu połączeniu daje się uzyskać niepowtarzalną jakość „fasoli wrzawskiej”.