

**OGŁOSZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI <sup>1)</sup>**

z dnia 7 lutego 2008 r.

**w sprawie wniosku o rejestrację nazwy: fasola „Piękny Jaś” z Dolny Dunajca  
jako chronionej nazwy 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: M. Sawicki

Załącznik do ogłoszenia  
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
z dnia 7 lutego 2008 r. (poz. 2)

Dnia 30 stycznia 2008 r. o godzinie 14.20 został złożony wniosek o rejestrację nazwy fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 5 lutego 2008 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

---

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 216, poz. 1599).

**JEDNOLITY DOKUMENT**

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

**fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca**  
WE nr:

CHOG     CHNP

**1. Nazwa**

Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca

**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**

Nasiona fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca należą do największych w obrębie gatunku – fasola wielokwiatowa (*Phaseolus multiflorus*), są gładkie, dobrze wypełnione, jednolite w kształcie. Ziarna są bocznie spłaszczone, o nerkowatym kształcie. Muszą być zdrowe, dobrze wykształcone, dojrzałe, wolne od zanieczyszczeń i uszkodzeń spowodowanych przez owady. Nasiona fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca są duże, o masie tysiąca nasion od 1100 do 1500g, w zależności od warunków glebowych plantacji i przebiegu warunków meteorologicznych w okresie wegetacji. Charakteryzują się błyszczącą okrywą nasienną o jednolitym białym zabarwieniu. Zapach nasion jest właściwy dla dobrze wysuszonych nasion fasoli, bez zapachu stęchlizny lub innych obcych zapachów. Wilgotność ziaren w przedziale 13-20%. Ziarna mają delikatny, łagodny lekko słodkawy smak charakterystyczny dla tej fasoli.

Tolerancja do ziaren przed zapakowaniem wynosi:

- Ziarna połamane do 0,1%,
- Ziarna wyschnięte do 0,1%,
- Obca materia do 0,05%,
- Ziarna zbutwiałe i spleśniałe do 0,2%,
- Nasiona o niejednolitej barwie poniżej 0,6%.

Suma nasion fasoli nie spełniających wymagań nie może być większa niż 1,05%.

Zawartość składników podstawowych w nasionach fasoli „Piękny Jaś z Doliny Dunajca”

wynosi: 20 – 25% białka ogólnego, 1,0 – 2,5 % tłuszczu surowego, 3,3 – 4,8% włókna surowego oraz 3,8 – 4,4 % popiołu.

**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 tycznej „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca, 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. 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.

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

### **3.7 Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania**

## **4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Uprawa fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca obejmuje gminy leżące w granicach administracyjnych województwa małopolskiego, w Dolinie Dunajca: Gródek nad Dunajcem, znajdujący się w powiecie nowosądeckim, gminy Zakliczyn, Pleśna, Wojnicz, Tarnów, Wietrzychowice, Żabno, Radłów, Wierzchosławice z terenu powiatu tarnowskiego, Czchów mieszczący się w granicach powiatu brzeskiego oraz Gręboszów z powiatu dąbrowskiego.

## **5. Związek z obszarem geograficznym**

### **5.1 Specyfika obszaru geograficznego**

Dolina Dunajca ukształtowana została przez przepływającą przez jej środek rzekę Dunajec. Rzeźba terenu charakteryzuje się znacznym spadkiem poziomu począwszy od gminy Gródek nad Dunajcem do gminy Wietrzychowice, położonej najniżej ze wszystkich gmin Doliny Dunajca. Główną osią rzeźby Doliny Dunajca jest szeroka sterasowana dolina – o przebiegu z południowego zachodu na północny wschód. Meandrujące koryto rzeki Dunajec o szerokości od 50 m do ponad 150 m jest częściowo regulowane i obwałowane. Wzdłuż koryta ciągną się pasy kamieńca, ponad którymi wznosi się wyraźną krawędzią terasa zalewowa, zajmująca przeważającą część dna doliny. Doliną Dunajca przemieszczają się arktyczne masy powietrza w kierunku południowym oraz ciepłe masy powietrza z południa na północ. Obecny jest tu również zasięg wiatru halnego. Poranne mgły wiosną i jesienią ograniczają gwałtowną zmianę temperatury pomiędzy dniem i nocą. Charakterystyczne ukształtowanie Doliny Dunajca powoduje również napływ ciepłych mas powietrza w okresie wiosenno – letnim, które przemieszczają się doliną rzeki.

Plantacje fasoli tycznej „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca położone są stosunkowo nisko, często w niewielkiej odległości od rzeki, dzięki czemu pola są osłonięte od wiatru. Ich usytuowanie na młdach rzecznych jest bardzo korzystne dla tego gatunku zarówno ze względu na zawartość składników przyswajalnych, odczyn gleby, a także ilość i rozkład opadów w okresie wegetacji. Bardzo wysoka zawartość magnezu w glebach na terenie gospodarstw położonych w Dolinie Dunajca (na 100 gram gleby od 12,2 do 15,0 mg) w bardzo korzystny sposób wpływa na specyficzny, lekko słodkawy smak fasoli.

Okolice Tarnowa, który jest centrum Doliny Dunajca, należą do najcieplejszych w Polsce i otrzymują największe ilości energii cieplnej w postaci promieniowania słonecznego. Bardzo korzystne w porównaniu z innymi regionami są daty przejścia średniej dobowej temperatury przez określone progi termiczne: >0, >5, >10, >15°C, które w przypadku Doliny Dunajca są od kilku do kilkunastu dni wcześniejsze niż w innych regionach Polski. Ponadto, średnie wieloletnie wartości temperatury powietrza dla Tarnowa (w porównaniu do Krakowa odległego o ok. 90 km) wynoszą dla Tarnowa o 0,8 °C więcej.

#### **5.1.1 Czynniki ludzkie**

Wszystkie umiejętności niezbędne do prawidłowej uprawy i uzyskania ziaren o odpowiednich właściwościach doskonalone są przez wiele pokoleń producentów rolnych zajmujących się

produkcją fasoli tycznej „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca. Tylko umięjętne postępowanie w całym procesie produkcji zapewnia dobry, wyrównany, wysokiej jakości nasion plon fasoli. Uprawa fasoli opiera się w głównej mierze na pracy rąk ludzkich i wymaga dużej dbałości, poświęcenia oraz wykonania poszczególnych prac w odpowiednim terminie. Umiejętnościami doskonalonymi przez producentów z Doliny Dunajca przez pokolenia są: wybór odpowiednich tyczek, wybór dogodnego terminu siewu, przygotowanie gleby pod wysiew, prowadzenie fasoli na tyczkach oraz wybór optymalnego terminu podcięcia roślin w celu dosuszenia ziaren przed wystąpieniem pierwszych przymrozków.

## **5.2 Specyfika produktu**

Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca należy do największych w obrębie gatunku - fasola wielokwiatowa, o przeciętnej masie tysiąca nasion od 1100 do 1500g. Nasiona są gładkie, dobrze wypełnione, jednolite w kształcie. Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca jest duża, o podwyższonej zawartości białka, niskiej wilgotności i specyficznym, lekko słodkawym smaku.

## **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).**

Klimat Doliny Dunajca odpowiada wymaganiom fasoli i oferuje bardzo dobre warunki do wzrostu i rozwoju. Zarówno średnie temperatury powietrza w okresie wegetacji roślin, jak i ilość i rozkład opadów są niezwykle korzystne do prawidłowego rozwoju i dobrego plonowania. Okolice Tarnowa, który jest centrum Doliny Dunajca, należą do najcieplejszych w Polsce i otrzymują największe ilości energii cieplnej w postaci promieniowania słonecznego. Obszar, na którym wytwarzana jest „fasola z Doliny Dunajca”, położony jest w dolinie rzeki. Na tym obniżonym, osłoniętym terenie występują bardzo dobre, madowe gleby oraz charakterystyczny mikroklimat związany z bliskością rzeki. „Fasola z Doliny Dunajca” swą jakością 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 „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca jest produktem powstającym wyłącznie dzięki specyficznym czynnikom naturalnym (tj. klimatowi oraz glebie) połączonym z lokalnymi umiejętnościami miejscowych producentów. Wyłącznie dzięki takiemu połączeniu daje się uzyskać niepowtarzalną jakość fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca.