



Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2025/505)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

„Fagioli Bianchi di Rotonda”

Nr UE: PDO-IT-0683-AM01 - 25 października 2024

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa produktu

„Fagioli Bianchi di Rotonda”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Włochy

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

MINISTERSTWO ROLNICTWA, SUWERENNOŚCI ŻYWNOŚCIOWEJ I LEŚNICTWA (MASAF), PROMOWANIE JAKOŚCI PRODUKTÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH (PQA) 1

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1151/2012

Zmiany w specyfikacji i jednolitym dokumencie stanowią zmiany standardowe zgodnie z art. 53 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 zmienionego rozporządzeniem (UE) 2021/2117 z następujących powodów:

- a) nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym lub na zmianie korzystania z tej nazwy;
- b) nie grożą zniesieniem związku, o którym mowa w art. 5 ust. 1 lit. b), w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia lub związku, o którym mowa w art. 5 ust. 2 lit. b), w odniesieniu do chronionych oznaczeń geograficznych;
- c) nie dotyczą gwarantowanej tradycyjnej specjalności; ani
- d) nie wiążą się z żadnymi dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

1. Zmiana art. 2 akapit przedostatni specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu

Zmiana polega na usunięciu odniesienia do masy powłoki jako maksymalnego odsetka całkowitej masy i zastępuje ją definicją jakościową.

Zdanie „Powłoka »Fagioli Bianchi di Rotonda« nie może przekraczać 6 % całkowitej masy” zastępuje się wyrażeniem „Wyjątkowo cienka, niewyczuwalna po ugotowaniu powłoka”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Określenie ilościowe odsetka masy powłoki jest problematyczne, ponieważ obecnie nie ma akredytowanej jednostki certyfikującej / laboratorium do certyfikowanego pomiaru tego parametru.

Wnioskowana zmiana nie wpływa na jakość wprowadzanego do obrotu produktu ani nie działa na niekorzyść konsumenta, ponieważ nie wpływa negatywnie na właściwości fasoli wprowadzanej do obrotu. Nacisk na związek między właściwościami gleby a powłoką nasion pozostaje bez zmian, podobnie jak niski odsetek masy powłoki, tj. jej cienkość.

Zastosowanie określenia jakościowego zamiast oceny ilościowej, która podkreśla niski odsetek masy powłoki, jest poparte badaniami dotyczącymi „Fagioli Bianchi di Rotonda” i innych lokalnych odmian z regionu Basilicata przeprowadzonymi w ostatnich latach i opublikowanymi w czasopiśmie naukowym. Jak podano w badaniu opublikowanym w 2000 r. (1) 1. A.R. Piergiovanni, D. Cerbino, C. Della Gatta., 2000. Diversity in seed quality traits of common bean (*Phaseolus vulgaris* L.) populations from Basilicata (Southern Italy) [Różnorodność cech jakościowych nasion w populacjach fasoli zwyczajnej (*Phaseolus vulgaris* L.) z regionu Basilicata (południowe Włochy)]. Plant Breeding 119: 513–516), w ramach którego zbadano właściwości składu nasion co najmniej 21 lokalnych odmian fasoli z regionu Basilicata uprawianych w ich tradycyjnym środowisku, odsetek masy powłoki niewiele się różnił w poszczególnych latach uprawy, a w przypadku wielu odmian był on niższy niż w przypadku niektórych odmian handlowych uwzględnionych w badaniu dla porównania.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. Art. 2 akapit pierwszy specyfikacji produktu

Zmiana polega na usunięciu odniesienia do klas „ekstra” i „I”.

Oznaczenie klas produktów „ekstra” i „I” nie jest obowiązkowe w przypadku roślin strączkowych na podstawie rozporządzenia (UE) nr 543/2011 (które weszło w życie po pierwotnym sporządzeniu specyfikacji produktu).

Ponieważ nie znaleziono żadnych innych kryteriów precyzyjnej i jednoznacznej definicji tych klas pod względem jakościowym, organoleptycznym lub chemicznym/fizycznym, uważa się, że wymaganie ich obecności jako warunku certyfikacji może prowadzić do niepewności i problemów interpretacyjnych.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Fagioli Bianchi di Rotonda”

Nr UE: PDO-IT-0683-AM01 — 25 października 2024

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)

„Fagioli Bianchi di Rotonda”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Kod Nomenklatury scalonej

— 07 – WARZYWA ORAZ NIEKTÓRE KORZENIE I BULWY, JADALNE

0708 – Warzywa strączkowe, łuskane lub niełuskane, świeże lub schłodzone

070820 – fasola (*Vigna* spp., *Phaseolus* spp.)

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

Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) „Fagioli Bianchi di Rotonda” otrzymywana jest z ekotypów Fagiolo Bianco i Tondino lub Poverello Bianco, należących do gatunku *Phaseolus vulgaris* L. „Fagioli Bianchi di Rotonda” w momencie wprowadzania do obrotu w postaci strąków woskowych, musi mieć następujące cechy: strąk: długość nie więcej niż 20 cm, szerokość: nie więcej niż 20 mm; barwa: biała przechodząca w jasnożółtą lub kość słoniową; strąk woskowy ma świeży wygląd, jest zdrowy i jędrny, czysty, pozbawiony widocznych ciał obcych, obcych zapachów lub smaków i zewnętrznej wilgoci. Fasola „Fagioli Bianchi di Rotonda” w momencie wprowadzania do obrotu w postaci suchych ziaren musi mieć następujące cechy: ziarno: nie więcej niż 18 mm, nie więcej niż 15 mm; brak żyłek, barwa biała, średnio błyszcząca, kształt sześcienny lub okrągły, waga 100 ziaren: nie więcej niż 90 g; ziarno czyste, pozbawione widocznych ciał obcych, obcych zapachów lub smaków i zewnętrznej wilgoci. Zawartość wilgoci w nasieniu woskowym musi być nie mniejsza niż 60 %, natomiast w ziarnie suchym – nie mniejsza niż 10 %. Zawartość białka musi wynosić co najmniej 9,0 (% całkowitej masy) w przypadku nasienia woskowego, natomiast w przypadku ziarna suchego co najmniej 24 (% w suchej masie). Wyjątkowo cienka, niewyczuwalna po ugotowaniu powłoka.

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

Materiał siewny wykorzystywany do reprodukcji musi pochodzić z pól znajdujących się w gminach na wyznaczonym obszarze.

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

Wszystkie etapy produkcji „Fagioli Bianchi di Rotonda” są przeprowadzane na obszarze określonym w pkt 4.

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

Wprowadzenie ChNP „Fagioli Bianchi di Rotonda” do obrotu musi odbywać się w następujący sposób: produkt świeży musi być wprowadzany do sprzedaży w następujących opieczetowanych opakowaniach: siatki o pojemności nie większej niż 10 kg, pudełka o pojemności nie większej niż 15 kg, produkt suchy musi być wprowadzany do sprzedaży w następujących opieczetowanych opakowaniach: pudełka kartonowe, worki z juty lub innego materiału poddającego się recyklingowi o pojemności nie większej niż 5 kg.

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

Etykiety umieszczane na opakowaniach muszą zawierać naniesione wyraźną i czytelną czcionką drukowaną następujące informacje: nazwę „Fagioli Bianchi di Rotonda” i wyrażenie „denominazione di origine protetta” (chroniona nazwa pochodzenia) oraz jej skrót DOP (ChNP) czcionką większą od czcionki użytej do wykonania innych napisów; nazwisko, nazwę i adres zakładu pakującego lub produkcyjnego; ilość produktu, odpowiadającą ilości zawartej w opakowaniu i wyrażoną zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa; logo produktu poniżej przedstawione. Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń wyraźnie nieprzewidzianych, w tym słów takich jak: typ, smak, zastosowanie, wyselekcjonowany, wybrany i tym podobnych. Dozwolone jest jednak stosowanie określeń nawiązujących do przedsiębiorstw, nazwisk, nazw, prywatnych znaków towarowych. Określenia te nie mogą jednak mieć charakteru reklamującego i wprowadzać nabywcę w błąd; muszą być podane na etykiecie czcionką o wysokości i szerokości mniejszej niż czcionka użyta do napisania chronionej nazwy pochodzenia.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji ChNP „Fagioli Bianchi di Rotonda” obejmuje cały obszar położony w granicach zlewiska wodnego na lukańskim zboczu doliny Valle del Mercure, obejmującego następujące gminy w prowincji Potenza: Rotonda, Viggianello, Castelluccio Superiore, Castelluccio Inferiore.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego: Tereny, na których uprawiana jest ChNP „Fagioli Bianchi di Rotonda”, położone są w dolinie Valle del Mercure, otoczone górami. Dno doliny powstało z jeziora w okresie czwartorzędu. Gleby są więc pochodzenia aluwialnego, piaszczyste i mułowo-gliniaste, świeże, głębokie i żyzne, o dobrej ekspozycji i dużej zdolności do magazynowania wody, bogate w azot i siarkę, pozbawione wapnia. Średnie temperatury na obszarze uprawnym przekraczają 20 °C tylko przez krótki okres przypadający w lipcu i zbiegający się z okresem wysiewu. Klimat jest zasadniczo łagodny, a temperatury w okresie produkcji nie są bardzo wysokie; różnica między temperaturami panującymi w nocy i w dzień sprzyja zapładnianiu strąków oraz produkcji dużej liczby ziaren. Opady deszczu są obfite w okresie od października do maja. Obszar jest bardzo bogaty w nieskażoną i świeżą wodę, pochodzącą ze źródeł położonych w Parku Narodowym Pollino. Rolnicze techniki uprawne stosowane do produkcji „Fagioli Bianchi di Rotonda” charakteryzują się ważną rolą człowieka w procesie produkcyjnym oraz stosowaniem narzędzi typowych dla doliny Valle del Mercure, takich jak używanie w celu podtrzymywania pnączy fasoli wyłącznie tyczek z kasztanowców pozyskanych w lasach porastających tę dolinę. Technika stosowana do uprawiania „Fagioli Bianchi di Rotonda” jest niezmienna, przekazywana przez lata i obejmuje wiele czynności wykonywanych w całości ręcznie, jak np. przygotowanie konstrukcji podtrzymującej pnącza fasoli, odchwasczanie, zbiór produktu. W celu wykonania konstrukcji podtrzymującej pnącza stosuje się paliki z kasztanowca o różnych wymiarach w zależności od tego, czy jest to system „siewu gniazdowego” czy „siatka” dla umożliwienia wzrostu pnączy fasoli.

Specyfika produktu: Głównymi cechami jakościowymi „Fagioli Bianchi di Rotonda” są wysoka zawartość białek w ziarnie, bardzo delikatna powłoka i wygląd strąków, które są całkowicie białe; ziarna mają duże rozmiary i charakterystyczny podłużno-owalny kształt, nie są nakrapiane. Dzięki wysokiej zawartości białek fasola ta była tak często wykorzystywana na geograficznym obszarze produkcji, że zyskała miano „mięsa ubogich”, właśnie dlatego że jako codzienne pożywienie dostarczała taniego białka roślinnego. Ponadto delikatność powłoki, co znacznie skraca czas gotowania oraz jednolita barwa strąków, co jest kolejną ważną i cenioną przez konsumentów cechą, ponieważ powoduje mniejsze zabarwienie płynu, w którym fasola jest gotowana, sprawia, że „Fagioli Bianchi di Rotonda” są szczególnie cenione w zastosowaniach w kuchni.

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):

Główne cechy „Fagioli Bianchi di Rotonda”, które stanowią o wyróżniającym się standardzie jakościowym, takie jak wysoka zawartość białka w ziarnie, niewielka waga powłoki w stosunku do całkowitej wagi ziarna (co wykazały badania przeprowadzone przez CNR – Krajową Radę ds. Badań Naukowych – oddział w Bari, opublikowane w „Gli agro-ecotipi di fagioli della Basilicata”) oraz jednolita barwa, są wynikiem działania specyficznych warunków klimatycznych, panujących na tym obszarze i przyczyniły się do rozpowszechnienia tego produktu. Duża zawartość azotu i siarki oraz brak wapnia w glebach, na których uprawia się „Fagioli Bianchi di Rotonda”, mają bezpośredni wpływ na produkcję ziaren o wysokiej zawartości białka i kształtowanie się bardzo delikatnej powłoki. Gleby są bogate w wodę, co od zawsze umożliwiało rolnikom prawidłowe nawadnianie pól. Ta obfitość wody na obszarze upraw nie tylko umożliwia gromadzenie skrobi, ale także powoduje zmniejszenie grubości powłoki ziaren fasoli. System upraw stosowany wyłącznie przez producentów z doliny Valle del Mercure, bardzo różni się od innych systemów stosowanych we Włoszech i nie tylko umożliwia wygodny zbiór strąków, ale także dobrą wentylację upraw, dzięki czemu unika się gromadzenia między szpalerami wilgoci, która mogłaby spowodować ciemnienie i plamy na bardzo delikatnej białej powłoce. „Fagioli Bianchi di Rotonda” stanowią na tym obszarze regionu Pollino najważniejszy wyraz lokalnej historii i gastronomii. Dzisiaj dania z tej fasoli są spożywane nie tylko w domach prywatnych, lecz także są proponowane przez restauracje, w placówkach agroturystycznych oraz podczas festynów, w tym podczas dorocznego święta „Sagra del Fagiolo Bianco di Rotonda”, która odbywa się już po raz dwudziesty i gromadzi tysiące osób w miejscowości Rotonda w Parku Narodowym Pollino i najlepiej świadczy o silnym związku, jaki istnieje między tym produktem a obszarem, na którym jest uprawiany. „Fagioli Bianchi di Rotonda” są więc bardzo cenione w tutejszej kuchni, a szczególnie w lokalnych i regionalnych restauracjach wysokiej jakości, a ich renomę potwierdza też częste wymienianie ich w różnych programach telewizyjnych, w specjalistycznych czasopismach i książkach kucharskich. W 2004 r. „Fagioli Bianchi di Rotonda” zostały wpisane na listę produktów tradycyjnych regionu Basilicata.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Specyfikacje zatwierdzonych produktów ChNP, ChOG i GTS – 1.6 Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone (w języku włoskim)