

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2011/C 124/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## „MONGETA DEL GANXET”

NR WE: ES-PDO-005-0636-27.07.2007

ChOG ( ) ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Mongeta del Ganxet”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Hiszpania

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:*

ChNP „Mongeta del Ganxet” obejmuje ziarna fasoli gatunku *Phaseolus vulgaris* L. odmiany lokalnej „ganxet”, suche albo ugotowane i konserwowane.

Fasola objęta ChNP należy do kategorii handlowej extra i charakteryzuje się następującymi właściwościami:

Pod względem wyglądu zewnętrznego sucha fasola objęta przedmiotową ChNP ma następujące cechy: Ziarna są białe, o lekkim połysku, płaskie i o wyraźnie nerkowatym kształcie („ganxet” znaczy po katalońsku mały haczyk), ze stopniem zakrzywienia między 2 i 3 w skali zakrzywienia od 0 do 3 dla gatunku *Phaseolus vulgaris* L. Średnia waga wynosi od 40 do 50 gr na 100 ziaren.

Właściwości chemiczne suchej fasoli objętej przedmiotową ChNP są następujące:

- a) wilgotność: mniej niż 15 %;
- b) zawartość białka: nie mniejsza niż 27 %. Wysoka zawartość białka;
- c) zawartość skrobi: nie wyższa niż 25 %. Niska zawartość amylozy;

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

d) zawartość włókien: nie mniejsza niż 21 %.

W odniesieniu do właściwości organoleptycznych, fasola „Mongeta del Ganxet” po ugotowaniu zarówno w domu, jak i przez przedsiębiorstwa przetwórcze, ma następujące właściwości:

- a) skórka lekko chropowata i bardzo cienka w stopniu od 0 do 2 w skali od 0 do 10;
- b) wysoka i trwała kremowa konsystencja;
- c) delikatny smak, stopień 3 w skali od 0 do 10.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Przedmiotowa ChNP obejmuje ziarna fasoli suche albo dobrze ugotowane i zakonserwowane. Konserwy zawierające ziarna fasoli objęte przedmiotową ChNP zawierają wyłącznie fasolę odmiany „ganxet” objętą ChNP „Mongeta del Ganxet”, wodę i sól. Nie dopuszcza się stosowania żadnego rodzaju dodatków lub konserwantów.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Uprawy fasoli objętej ChNP „Mongeta del Ganxet” muszą znajdować się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Po jej ręcznym zebraniu fasolę należy poddać czyszczeniu i działaniom zwalczającym wołka zbożowego, a następnie przechowywać ją do momentu umieszczenia w opakowaniach handlowych jako fasola sucha, bądź też do momentu ugotowania i zakonserwowania.

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

Gotowanie i konserwowanie musi być przeprowadzane na wyznaczonym obszarze geograficznym celem zagwarantowania końcowej jakości produktu. Gotowanie fasoli w celu jej zakonserwowania musi być przeprowadzane bezpośrednio w ostatecznych opakowaniach. Podczas przechowywania, pakowania lub gotowania należy zachować niską wilgotność i temperaturę, tak by uniknąć zmian właściwości ziaren fasoli, takich jak stwardnienie lub przyspieszenie starzenia.

W odniesieniu do fasoli suchej dopuszczane są opakowania z tkaniny, z siatki/plastiku o maksymalnej pojemności 15 kg oraz tacki styropianowe o maksymalnej pojemności 1 kg. Opakowania jutowe o maksymalnej pojemności 25 kg dopuszcza się wyłącznie w przypadku sprzedaży dla restauracji.

W przypadku konserw dopuszcza się opakowania o maksymalnej pojemności 1,5 kg odsączonej fasoli.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na opakowaniach obowiązkowo musi widnieć w widocznym miejscu napis Denominación de Origen Protegida „Mongeta del Ganxet” (Chroniona Nazwa Pochodzenia „Mongeta del Ganxet”), logo odpowiadające tej nazwie, logo UE, a także informacje, które zgodnie z obowiązującymi przepisami muszą zwykle znajdować się na opakowaniach.

Poniżej znajduje się czarno-biała reprodukcja logo przedmiotowej ChNP:



Właściwa kolorystyka w palecie pantone logo ChNP jest następująca: 2 kolory: czarny i zielony. Barwa zielona o odcieniu w palecie pantone nr 383 i w skali CMYK: 23 CYJAN-0 MAGETNA-100 ŻÓŁTY-17 CZARNY

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny produkcji i przetwarzania fasoli objętej przedmiotową ChNP obejmuje wszystkie gminy regionu Vallès Occidental i Vallès Oriental, a także gminy Malgrat de Mar, Palafolls, Tordera, San Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Arenys de Munt, Dosrius, Argentona i Orrius regionu El Maresme oraz gminy Blanes, Fogars de Tordera, Massanet de la Selva i Hostalric regionu La Selva.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym:

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje region Depresión del Vallés oraz dolinę i deltę rzeki Tordera. Granice tej lekko pofałdowanej niziny wyznaczają na północnym zachodzie góry Serralada Prelitoral Catalana, na północnym wschodzie – góry Serralada Litoral Catalana, natomiast na południu rzeka Llobregat. Dolina wypełniona jest głównie osadami z miocenu, składającymi się z glin i mułu o czerwonej barwie z obecnością piaskowców granitowych oraz tworów pochodzenia aluwialnego i rzecznoego z czwartorzędu.

Uprawy przeprowadzane są głównie na glebach gliniasto-ilastych, gliniasto-szlamowych, gliniasto-piaszczystych i gliniastych o lekko zasadowym pH i wysokiej zawartości  $\text{Ca}^{++}$  w glebie (zob. pkt 5.3).

Klimat jest śródziemnomorski łagodny suchy, o średnich rocznych opadach wynoszących 500–700 l/m<sup>2</sup>, występujących nieregularnie w ciągu roku, głównie wiosną i jesienią, natomiast miesiące letnie i zimowe charakteryzują się mniejszą ilością opadów.

W przeszłości fasolę odmiany „ganxet” uprawiano na zmianę ze zbożami zimowymi. Ze względu na konieczność przeprowadzenia najpierw zbioru zboża zasiew przeprowadza się w lipcu, okres kwitnienia przypada na koniec sierpnia, a dojrzewanie na przełom września i października. Z doświadczenia wynika, że w tej niezbyt ciepłej porze roku dojrzewanie przebiega wolniej i bardziej sprzyja tworzeniu się cienkiej skórki i bardziej kremowej konsystencji. Posiadający taką wiedzę producenci nawet obecnie, kiedy fasoli nie uprawia się już na zmianę ze zbożami, przeprowadzają zasiew w połowie lipca.

Fasolę, z której wyhodowano odmianę „Mongeta del Ganxet”, sprowadzono do Katalonii z Ameryki Środkowej w XIX wieku. Na przestrzeni dziesiątek lat uprawy, w wyniku pracy i doświadczenia rolników, wyselekcjonowano rośliny o najwyższej jakości, które dostosowały się do uprawy od lipca do listopada. Jednocześnie z procesem selekcjonowania roślin rozwinęto również techniki uprawy, które umożliwiają niskie nakłady i wysoką dbałość o jakość produktu. Przygotowanie gleby, wysiew, gęstość i ukierunkowanie uprawy umożliwiającej jak najlepszą wentylację, kontrola nawadniania, zbiory i działania przeprowadzane po zbiorach do momentu dostarczenia produktu konsumentom przeprowadzane są z zastosowaniem tradycyjnych technik znanych rolnikom na wyznaczonym obszarze geograficznym. Wynikiem jest cechująca się określonymi właściwościami organoleptycznymi lokalna odmiana fasoli, która zastąpiła prawie zupełnie inne odmiany fasoli uprawiane wcześniej na tym terenie. Obecnie fasola objęta ChNP „Mongeta del Ganxet” jest podstawowym składnikiem licznych potraw tradycyjnej kuchni lokalnej, takich jak „mongetes amb butifarra”, „empedrat de bacallà”, „truita de mongetes”, „mongetes amb cloïsses” itp., które są serwowane zarówno w tradycyjnych, jak i w najbardziej wykwinnych restauracjach w regionie i w całej Katalonii.

##### 5.2. Specyfika produktu:

Fasola objęta ChNP ma bardzo cienką skórkę i bardzo kremową konsystencję.

Ta lokalna odmiana fasoli charakteryzuje się wysoką zawartością białka (nie mniej niż 27 %) i niską zawartością skrobi (nie więcej niż 25 %), co prowadzi do bardzo kremowej konsystencji produktu końcowego.

##### 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):

Do czynników środowiskowych wpływających na wysoką jakość produktu (cienka skórkę i bardzo kremowa konsystencja) należą:

- klimat umożliwiający przeprowadzenie całego cyklu uprawy od lipca do listopada, dzięki czemu dojrzewanie ziarna przebiega w łagodnych temperaturach, co prowadzi do uzyskania fasoli o cienkiej skórce i bardzo kremowej konsystencji;

- poziom  $\text{Ca}^{++}$  w gruncie, dzięki czemu odmiana fasoli „ganxet” nie pęka przy gotowaniu i utrzymuje delikatną skórkę podczas spożywania.

Uprawy i selekcja fasoli odmiany „ganxet” przeprowadzane przez dziesięciolecia na wyznaczonym obszarze geograficznym doprowadziły do powstania odmiany całkowicie dostosowanej do warunków panujących na tym obszarze oraz wyróżniającej się ze względu na jakość potwierdzoną przez tradycję kulinarną.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

<http://www.gencat.cat/dar/pliego-mongeta-ganxet>

---