

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO¹⁾
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko²⁾:

Spółdzielnia „Dolina Dunajca”

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Zawada Lanckorońska 32, 32-840 Zakliczyn

3. Adres do korespondencji:

tel./fax (14) 629-30-49

kom. 605-100-157

e-mail: biuro@tir.in.tarnow.pl

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Tadeusz Cierniak

5. Grupa:

Spółdzielnia zrzeszającą producentów „fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca” / „fasoli z Doliny Dunajca” z terenu Doliny Dunajca – Spółdzielnia „Dolina Dunajca”.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

„fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca” / „fasola z Doliny Dunajca”

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia czy jako oznaczenia geograficznego.

1) nazwa pochodzenia

X

2) oznaczenie geograficzne

X

3. Kategoria

1.6 Owoce, warzywa, zboża świeże lub ich przetwory³⁾.

4. Opis:

Pod nazwą „fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca” / „fasola z Doliny Dunajca” mogą być sprzedawane jedynie suche nasiona fasoli przeznaczone do spożycia przez ludzi.

Charakterystyka fizyczna:

- masa tysiąca nasion mieści się w granicach od 1100 do 1500g, w zależności od warunków glebowych plantacji i czynników meteorologicznych w okresie wegetacji,
- nasiona są zdrowe, dojrzałe, gładkie, dobrze wykształcone i wypełnione, o jednolitym nerkowatym kształcie, bocznie spłaszczone, wolne od zanieczyszczeń i uszkodzeń spowodowanych przez owady. Charakteryzują się błyszczącą okrywą nasienną o jednolitym białym zabarwieniu. Zapach jest właściwy dla dobrze wysuszonych nasion fasoli, wolny od zapachu stęchlizny oraz innych obcych woni. Wilgotność ziaren nie przekracza 18%. Ziarna mają delikatny, łagodny, lekko słodkawy smak, charakterystyczny dla tej fasoli.

Minimalne wymogi w stosunku do nasion przed zapakowaniem:

- Ziarna połamane: do 0,1%;
- Ziarna wyschnięte: do 0,1%;
- Ziarna białe innych odmian: do 2%;
- Ziarna kolorowe: do 1%;
- Ziarna zbutwiałe i spleśniałe: do 1%;
- Części łodyg strączyn, liści, drewna, opakowań, nasion chwastów nieszkodliwych dla zdrowia: do 0,3%;
- Zanieczyszczenia mineralne: do 0,2%.

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

Charakterystyka chemiczna:

- białko ogólne 20 – 24 %,
- tłuszcz surowy 1,0 – 2,5 % ,
- włókno surowe 3,3 – 4,8 %,
- popiół 3,8 – 4,4 %



Fot. nr 1 Suche nasiona fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca



Fot. nr 2 Świeże nasiona fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca

5. Obszar geograficzny:

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



6. Dowód pochodzenia:

Wytwarzanie *fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca*:

- 1) podlega opisanemu poniżej systemowi nadzoru i kontroli. Jako Chroniona Nazwa Pochodzenia *fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca lub fasola z Doliny Dunajca* mogą być oznakowane tylko te produkty, które całkowicie spełniają każdy z następujących warunków:
- 2) a) zostały wytworzone na obszarze geograficznym określonym w pkt 5 zgodnie z opisaną metodą produkcji i posiadające cechy określone w opisie;
b) ich producenci zobowiązali się pisemnie przestrzegać specyfikacji.
- 3) Wytwórcy, którzy chcą wykorzystywać chronioną nazwę zgłaszają się do spółdzielni. Podmioty, które po raz pierwszy chcą wykorzystywać chronioną nazwę od danego roku, powinni zgłosić się nie później niż do początku kwietnia w tym roku. W przypadku zgłoszenia chęci uczestnictwa po terminie, chroniona nazwa może być wykorzystywana dopiero od następnego roku.
- 4) Należy przekazać do spółdzielni informację o lokalizacji upraw *fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca* przez danego producenta. W spółdzielni zawsze powinien być aktualny spis podmiotów zainteresowanych wytwarzaniem *fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca* oraz ich aktualna lokalizacja i powierzchnia. Każdy z producentów zobligowany jest do prowadzenia rejestru, w którym zapisuje na poszczególnych etapach produkcji dane dotyczące uprawy fasoli.
- 5) Producenci są zobowiązani do spełniania warunków określonych we wniosku od momentu wysłania wniosku o rejestrację do Komisji Europejskiej dotyczących:

- wielkości produkcji, sprzedaży oraz odbiorców produkcji w danym roku,
- powierzchni i numerów działek, na których jest uprawiana *fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasola z Doliny Dunajca*.

Podmioty zajmujące się skupem oraz konfekcjonowaniem *fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca* muszą poinformować o tym Spółdzielnię „Dolina Dunajca”. Podmioty te zobligowane są do prowadzenia wykazu dostawców, ilości oraz pochodzenia nasion, a także ich odbiorców i sprzedanej im ilości fasoli.



Fot nr 3 Uprawa fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z doliny Dunajca we wsi Filipowice (gmina Zakliczyn)

7. Metoda produkcji:

1) PRZYGOTOWANIE TYCZEK

Praca przy uprawie fasoli trwa praktycznie przez cały rok kalendarzowy, bowiem przygotowanie tyczek rozpoczyna się już późną jesienią. Rodzaj materiału z jakiego pozyskuje się tyczki zależy od dostępności oraz indywidualnych upodobań producentów. Żywotność tyczek jest różna i zależy od gatunku drzewa, jego wieku, sposobu i miejsca składowania oraz terenu z jakiego zostały pozyskane. Tyczki najczęściej pozyskuje się z drzew iglastych (jodła) oraz z wikliny. Te otrzymane z drzew iglastych mają około 10 lat żywotności, natomiast wiklinowe około 4 lat. Gałęzie jodłowe oraz wiklinę należy wygładzić ponieważ sęki i drobne gałązki utrudniają ściąganie fasoli w celu ich dosuszenia. Wiklina należy do drzew łatwo ukorzeniających się, dlatego konieczne jest jej wcześniejsze okorowanie do wysokości około 0,5 metra.



Fot nr 4a 4b. Przygotowanie tyczek z gałęzi jodły



Fot nr 5 Składowanie tyczek

2) PRZEDPLON

Fasola może być uprawiana po warzywach kapustnych, cebulowych, po ogórkach, pomidorach, a także roślinach okopowych i zbożach. Jako przedplon nie można stosować roślin motylkowych (ze względu na ryzyko porażania przez te same choroby i szkodniki) oraz korzeniowych (uprawy marchwi i pietruszki zwiększają możliwość wystąpienia nicieni).



Fot. nr 6 Przygotowanie pola pod siew fasoli

3) SIEW

Fasola wysiewana jest w drugiej lub trzeciej dekadzie kwietnia, po dostatecznym ogrzaniu się gleby (10°C). W przypadku uprawy szpalerowej dopuszcza się uprawę fasoli w monokulturze. Na terenie Doliny Dunajca często spotyka się współrzedną uprawę fasoli wraz z innymi warzywami. Najczęściej stosuje się naprzemienne oddzielenie rzędów zasianej fasoli rzędami ziemniaków.

Norma wysiewu wynosi 120 kg na hektar. W systemie podpór tyczkowych rozstaw między rzędami: 90-120 cm, a w rzędzie co 60 cm. W systemie uprawy szpalerowej na konstrukcjach rozstaw w szpalerze wynosi 60-80 cm, a w międzyrzędziu 180-220 cm .

Głębokość siewu wynosi 4-6 cm, a wysiewamy od 3 do 5 sztuk nasion w jedno miejsce. W siewie ręcznym dolki pod nasiona wykonuje się motyką. W siewie mechanicznym pożądaną głębokość siewu uzyskuje się dzięki siewnikom.

4) NAWOŻENIE

Wielkość i jakość uzyskiwanego plonu fasoli w dużej mierze zależy od prawidłowego nawożenia.

Stosuje się przede wszystkim nawożenie organiczne: co 4 lata jesienią stosowana jest pełna dawka obornika, na rok przed uprawą fasoli, pod roślinę poprzedzającą. Na niektórych plantacjach oddalonych od Dunajca minimum 700 m można stosować uzupełniające nawożenie mineralne: superfosfat w ilości 100 – 150 kg/ha lub polifoska w dawce 200-250 kg/ha oraz siarczan potasu w dawce około 100 kg/ha. (ze względu na możliwość wystąpienia powodzi nie należy nawozić bliżej rzeki).

5) PROWADZENIE FASOLI

Na plantacjach *fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca* konieczne jest ustawienie tyczek lub konstrukcji do prowadzenia roślin. Tyczki powinny być mocno i głęboko osadzone aby w okresie wegetacji pod ciężarem roślin nie dochodziło, zwłaszcza podczas silnych wiatrów, do ich przewracania.

W Dolinie Dunajca wyróżniamy 2 sposoby prowadzenia fasoli:

a) na pionowych tyczkach,

b) na sznurkach podwieszonych do rozciągniętego na słupach drutu,



Fot. nr 7 Szpalerowy system uprawy fasoli.



Fot. nr 8 Tyczkowy system uprawy fasoli

6) ZABIEGI AGROTECHNICZNE

Podstawowym zabiegiem agrotechnicznym mającym na celu właściwe przygotowanie gleby pod wiosenny siew fasoli są uprawki późniejsze zmierzające do odchwaszczania gleby – szybka podorywka z bronowaniem, a następnie głęboka orka, która jest bardzo ważna ze względu na system korzeniowy fasoli. W okresie wiosennym w systemie podpór z tyczkami ważnym zabiegiem agrotechnicznym jest bronowanie mające na celu wyrównanie pola oraz ograniczenie utraty wody. W okresie wegetacji fasoli podstawowymi zabiegami agrotechnicznymi są plewienie i utrzymanie plantacji wolnej od chwastów. Fasola jest bardzo wrażliwa na zaskorupienie gleby, dlatego ważnym zabiegiem pielęgnacyjnym jest spulchnianie międzyrzędzi, połączone ze zwalczaniem chwastów. Zabieg ten należy przeprowadzać ostrożnie, aby nie uszkodzić korzeni bocznych znajdujących się płytko pod powierzchnią gleby. Rośliny fasoli w początkowym okresie uprawy – do czasu, gdy zakryją międzyrzędzia – są wrażliwe na zachwaszczenie. Odchwaszczanie wykonuje się najczęściej metodą plewienia ręcznego – motykami. Celem tego zabiegu jest dostarczenie fasoli maksymalnej ilości światła oraz ograniczenie konkurencji w zakresie pozyskiwania wody. W systemie szpalerowym, podstawowym zabiegiem agrotechnicznym jest odchwaszczanie przy użyciu maszyn z wykorzystaniem ciągnika – glebogryzarka, wąska brona talerzowa, kultywator, brona. Optymalnym celem tych zabiegów jest utrzymanie międzyrzędzi w czarnym ugorze. Ilość zabiegów zależy m.in. od intensywności opadów, ekspansji chwastów. W wyjątkowych sytuacjach, przy znacznym nasileniu występowania chwastów i szkodników, dopuszcza się - na plantacjach odpowiednio oddalonych od rzeki Dunajec - stosowanie herbicydów niskiej klasy toksyczności oraz insektycydów, również niskiej klasy toksyczności. Stosowane środki ochrony roślin pochodzą z grupy niskiej klasy toksyczności bezpieczne dla środowiska i owadów pożytecznych.



Fot. Nr 9 Ręczny siew fasoli

7) ZBIÓR

Fasola zbierana jest metodą dwufazową, na przełomie września i października (20.09 – 15.10.). Dopuszcza się zbiór mechaniczny.



Fot nr 10 Plantacja fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca w Dolinie Dunajca

8) DOSUSZANIE

Przy zbiorze wieloetapowym dopuszczane jest zrywanie ususzonych strąków fasoli. W przypadku uprawy szpalerowej dosuszanie fasoli (nasiona w strąkach) najczęściej przeprowadzane jest na pokosach lub na podporach po odcięciu podstawy łodygi



Fot nr11 Podcinanie roślin fasoli



Fot. Nr12 Dosuszanie fasoli na pokosach

W gospodarstwach stosuje się także metodę suszenia poprzez składanie tyczek w pionowych pryzmach.



Fot.nr13. Dosuszanie fasoli na tyczkach złożonych w pryzmy

Często spotykaną metodą jest również zwożenie roślin fasoli do gospodarstw i składanie na kopach gdzie fasola jest naturalnie dosuszana.



Fot nr14. Transport fasoli do gospodarstwa



Fot nr.15 Rogale na których dosuszana jest fasola w kopach.



Fot. nr 16 Kopy na których dosuszana jest fasola

9) OMŁOT I ŁUSKANIE FASOLI

Najczęściej łuskanie nasion fasoli odbywa się ręcznie. Dojrzałe strąki zbierane są etapowo i następnie łuskane. W niektórych gospodarstwach wykonywany jest omłot - za pomocą specjalnie przystosowanych młocarni w listopadzie lub grudniu.

Plon uzyskiwany z plantacji w Dolinie Dunajca waha się w zależności od technologii produkcji oraz przebiegu warunków pogodowych pomiędzy 2 – 4 t/ha. Wymłócone nasiona przechowywane są w workach jutowych w przewiewnym i suchym miejscu.

10) PRZEBIERANIE

Przy łuskaniu ręcznym nasiona *fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca*, są wstępnie przebierane i sortowane. Natomiast po omłocie mechanicznym niezbędne jest przebieranie ręczne w celu usunięcia zanieczyszczeń, nasion chorych, uszkodzonych, przebarwionych lub zdeformowanych.

11) PRZECHOWYWANIE

Nasiona fasoli przechowywane są zazwyczaj w workach jutowych, przepuszczalnych dla powietrza, w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych oraz wolnych od szkodników i obcych zapachów.

12) TRANSPORT

Środki transportu używane do przewozu fasoli powinny być czyste, suche, wolne od obcych zapachów i szkodników.



Fot. nr 17 Ręczne łuskanie fasoli

8. Związek z obszarem geograficznym:

ZWIĄZEK NATURALNY

Uprawa *fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasolą z Doliny Dunajca* obejmuje gminy leżące w Dolinie Dunajca tj. **Gródek nad Dunajcem, Zakliczyn, Pleśna, Wojnicz, Tarnów, Wierzchosławice, Czehów, Gręboszów**. Powierzchnia uprawy fasoli na tym terenie w 1999 roku wynosiła 590 ha, co stanowi 1,3% użytków rolnych. Gminy te leżą w Kotlinie Sandomierskiej w środkowym i dolnym biegu Rzeki Dunajec. Dna dolin rzecznych wypełniają żyzne gleby napływowe (mady)[5]

http://pl.wikipedia.org/wiki/Grafika:Physico-Geographical_Regionalization_of_Poland.png [16]



Gmina Gródek nad Dunajcem leży na terenie Pogórza Rożnowskiego. Jest to najwyżej położona gmina – na poziomie ok.250 m n.p.m.

Gmina Czehów rozlokowana jest w środkowym biegu Dunajca, w miejscu gdzie Pogórze Wiśnickie styka się z Pogórzem Rożnowskim.

Gmina Pleśna leży na skraju Pogórza Ciężkowickiego, które ku północy przechodzi w równinę, rozciągającą się aż po Wisłę, stanowiącą zachodnią część Kotliny Sandomierskiej. Od zachodu gminę ogranicza bieg Dunajca, a jej północno - wschodnią część przecina dopływ Dunajca - rzeka Biała.

Gmina Zakliczyn położona jest na pograniczu Pogórza Wiśnickiego, Rożnowskiego i Ciężkowickiego, rozdzielonych rozległą doliną środkowego biegu Dunajca.

Gmina Wojnicz (ok.220m n p m), leży u wrót Pogórza Rożnowskiego i Wiśnickiego.

Płaskowyż Tarnowski, zwany również Wysoczyzną Tarnowską, obejmuje swoim zasięgiem centralną i wschodnią część **gminy Tarnów**.

Gmina Wierzchosławice leży na pograniczu wschodniej części Podgórze Bocheńskiego i Płaskowyżu Tarnowskiego.

Gmina Radłów leży w południowej części Kotliny Sandomierskiej. Teren charakteryzuje się płaską rzeźbą terenu. Wzniesiony jest w Dolinie Dunajca na wysokości 190 m n p m.

Gmina Żabno położona jest w województwie małopolskim nad rzeką Dunajec w północno - zachodniej części Kotliny Sandomierskiej. Teren gminy jest równiną wzniesioną do 190 m n.p.m., ciągnącą się wzdłuż Dunajca do rzeki Wisły.

Gmina Gręboszów położona jest w kotlinie Sandomierskiej, na północno-zachodnim krańcu Powiśla Dąbrowskiego, przy ujściu Dunajca do Wisły.

Cechą charakterystyczną **gminy Wietrzychowice** jest jej położenie w dolinie Wisły i wpadającego do niej Dunajca tworzące swojego rodzaju "widły" stanowiące jej naturalne granice.



http://pl.wikipedia.org/wiki/Grafika:Physico-Geographical_Regionalization_of_Poland.png

Teren Doliny Dunajca został ukształtowany przez rzekę Dunajec. Charakteryzuje go zróżnicowana rzeźba terenu i objawia się to znacznym spadkiem poziomu począwszy od gminy Gródek nad Dunajcem do gminy Wietrzychowice położonej najniżej ze wszystkich gmin Doliny Dunajca. Jedną z gmin - Czchów nazywana jest "Bramą Gór", bowiem Doliną Dunajca biegł niegdyś przez Czchów prastary, historyczny szlak handlowy, prowadzący z Krakowa na południe, w stronę Węgier. Wzdłuż Doliny Dunajca biegnie trasa z Północy na Południe będąca jedną z najpiękniejszych tras widokowych w Małopolsce. Dolina Dunajca jest również naturalnym producentem surowców naturalnych takich jak: żwir, piasek, glina i kamień.[18,19]

1) Gleby

W Dolinie Dunajca fasola tyczna znajduje optymalne warunki glebowe. Plantacje zakładane są na madach rzecznych o odczynie obojętnym lub lekko kwaśnym. Zawartość azotu w glebie wynosi około 0,17 % w tym azotu amonowego 0,003 – 0,005 %. Ilość P_2O_5 zawiera się w szerokich granicach od 15 do 36 mg/100g gleby, a K_2O od 43 do 59 mg/100g gleby, co w przypadku obu badanych składników przyswajalnych, można przyjąć za zawartość wysoką i bardzo wysoką. Zatem usytuowanie plantacji fasoli w Dolinie Dunajca na madach 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. Badania przeprowadzone przez Stację Chemiczno Rolniczą w Krakowie wykazują bardzo wysoką zawartość magnezu w glebach na terenie gospodarstw położonych w Dolinie Dunajca. Zawartość magnezu w mg na 100 gram gleby zawiera się w granicach od 12,2 do 15,0. (załączniki). Tak wysoka zawartość tego składnika w bardzo korzystny sposób wpływa na specyficzny, lekko słodkawy smak fasoli.[22 ,4]

2) Warunki klimatyczne

Fasola należy do gatunków o dużych wymaganiach cieplnych i świetlnych, wrażliwych na niskie temperatury, a w szczególności na gwałtowne zmiany temperatury pomiędzy dniem i nocą. Nasiona fasoli kiełkują dopiero w temperaturze około 10°C, przy czym minimalna temperatura potrzebna do wzrostu i rozwoju roślin wynosi 8°C, zaś maksymalna 25°C. Szczególnie wrażliwe na niskie temperatury są rośliny fasoli w fazach: kiełkowania, wschodów oraz kwitnienia i zawiązywania strąków. Wystąpienie niskich temperatur w okresie kiełkowania i wschodów wydłuża czas trwania tych faz, powodując nie wyrównane wschody, a często gnicie nasion w glebie, natomiast obniżenie temperatury powietrza w okresie kwitnienia i zawiązywania strąków powoduje masowe opadanie kwiatów lub młodych zawiązków.

Klimat Doliny Dunajca odpowiada wymaganiom fasoli i oferuje bardzo dobre warunki do wzrostu i rozwoju roślin fasoli tyczkowej. Zarówno średnie temperatury powietrza w okresie wegetacji roślin, jak i ilość i rozkład opadów są niezwykle korzystne do prawidłowego rozwoju i dobrego plonowania roślin. Fasola tyczna wymaga dłuższego okresu wegetacyjnego w porównaniu z innymi uprawnymi formami fasoli. Okres wegetacji odmian fasoli wielokwiatowej, uprawianych na nasiona, waha się od 112 do 130 dni, formy biczykowate fasoli wielokwiatowej dojrzewają po 125 dniach, a formy tyczne nawet po 140 dniach. Najdłuższy w Polsce okres wegetacyjny występuje między innymi w zachodniej części Kotliny Sandomierskiej między Tarnowem i Krakowem (Niedźwiedz i Limanówka, 1992).

Istniejące opracowania warunków termicznych obszaru Polski wskazują, że okolice Tarnowa, które jest centrum Doliny Dunajca, należą do najcieplejszych w Polsce i otrzymują największe ilości energii cieplnej w postaci promieniowania słonecznego. Dla roślin uprawnych szczególnie ważne są daty przejścia średniej dobowej temperatury przez określone progi termiczne: >0, >5, >10, >15°C. W przypadku tego terenu są one bardzo korzystne w porównaniu z innymi regionami, a dostępne dane wskazują że terminy przejścia przez poszczególne progi termiczne są dla Doliny Dunajca od kilku do kilkunastu dni wcześniejsze (Skowera, 2006). Ponadto, porównując średnie wieloletnie wartości temperatury powietrza dla Tarnowa z wartościami np. dla Krakowa to, pomimo ciągle toczących się dyskusji na temat niejednorodności danych z wielolecia, różnice te są duże i wynoszą dla Tarnowa o 0,8°C więcej.

Zapotrzebowanie fasoli na wodę jest szczególnie duże w okresie kwitnienia i zawiązywania strąków. Średnia suma rocznych opadów dla tego regionu (dane z lat 1951-1970) wynosi od 688 mm (Tarnów) do 781mm (Czchów), opady maksymalne 1030 mm, a minimalne 462 mm (Chomicz 1977). Fasola reaguje ujemnie na zbyt obfite opady w okresie wykształcania i dojrzewania strąków. Wykształcanie strąków przypada po około 60 dniach od terminu siewu. Optymalne warunki glebowo-klimatyczne Doliny Dunajca do uprawy fasoli, gwarantujące wierny, wyrównany i o dobrej zdrowotności plon nasion, wartość smakowa tej cennej odmiany zapewniająca zbyt sprawiły, że rolnicy pomimo pojawiających się nowych biczykowatych odmian fasoli wielokwiatowej, wciąż uprawiają miejscową fasolę tyczną Piękny Jaś. Dolina Dunajca to jedyny region w Polsce w którym uprawia się nadal na dużą skalę fasolę tyczną. Urząd statystyczny w Krakowie (Kraków 2003) podaje, że powierzchnia zasiewów (według grup ziemiopłodów podregionów i powiatów) jadalnych roślin strączkowych w województwie małopolskim wynosiła ogółem 1677 ha, w tym w podregionie krakowsko-tarnowskim 1512 ha. [6,7]

3) Wiatr i ukształtowanie terenu

Cechą specyficzną lokalnego klimatu jest występowanie mgieł i określonych kierunków wiatrów, które w uprawie form wysokich, wiotkołodygowych odgrywają istotną rolę. Plantacje fasoli w tym rejonie położone są stosunkowo nisko, często w niewielkiej odległości od rzeki, dzięki czemu pola są osłonięte od wiatru. Główną osią rzeźby tego obszaru jest szeroka sterasowana dolina – o przebiegu z południowego zachodu na północny wschód. Meandrujące koryto rzeki 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 dolin.

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. Na terenach wyżej położonych dominują wiatry zachodnie i południowo-zachodnie [21]. 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.



Fot. nr18 Plantacja fasoli w Dolinie Dunajca

Warunki siedliska w specyficznym i bardzo korzystnym do uprawy fasoli wielokwiatowej klimacie Doliny Dunajca gwarantują wysoką zdrowotność nasion. Wieloletnia tradycja uprawy fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca lub fasoli z Doliny Dunajca w tym regionie sprzyja technologii gwarantującej wierny plon, o bardzo wysokiej zdrowotności i korzystnych walorach smakowych.

CZYNNIK LUDZKI

W powiecie tarnowskim, na terenie którego znajduje się część Doliny Dunajca, średnia wielkość gospodarstwa rolnego wynosi 3,2 ha. W większości gospodarstwa prowadzą ekstensywną produkcję rolniczą, której bliżej do standardów rolnictwa ekologicznego niż do produkcji intensywnej. Efektem tego jest wysoka jakość produktów. Uprawa fasoli opiera się w głównej mierze na pracy rąk ludzkich. wymaga dużej dbałości, poświęcenia, terminowości wykonania poszczególnych prac.

1. Począwszy od procesu przygotowania tyczek, niezbędna jest wiedza na temat wykorzystywanego materiału oraz sposobu jego obróbki (wycinanie, ociosywanie z sęków, struganie z kory). Najczęściej stosuje się tyczki wiklinowe oraz jodłowe. Odpowiedni dobór materiału oraz przechowywanie tyczek zapewnia trwałość przez wiele sezonów.
 2. Umiejętnością doskonaloną przez wiele pokoleń jest wybór odpowiedniego terminu siewu. Zapewnia to uniknięcie strat w powstałych w wyniku wymrożenia oraz osiągnięcie wysokich plonów.
 3. Sadzenie 3-5 sztuk nasion w jednym dołku zapewnia dobry wzrost roślin, które nie muszą konkurować ze sobą o światło, wilgoć i składniki pokarmowe. Zbyt wysoka ilość powoduje iż rośliny słabo rosną i dają niski plon, natomiast sadzenie pojedynczo roślin daje niewielki plon z hektara.
 4. Prowadzenie roślin przy tyczkach oraz na sznurkach podwieszanych do rozciągniętego na słupach drutu zapewnia optymalne warunki wzrostu i rozwoju roślin.
 5. Często spotykana uprawa współrzędna z roślinami okopowymi (ziemniakami), warzywami umożliwia dostęp światła do dolnych partii rośliny. Pozwala to na wykształcenie kwiatów od najniższych partii fasoli, co znacznie zwiększa ilość strąków na roślinie.
 6. Odpowiedni termin podcięcia roślin w celu dosuszenia ma istotne znaczenie dla uzyskania dobrego plonu. Zbyt wczesne podcięcie może skutkować nie wykształceniem się nasion fasoli, a co za tym idzie zmniejszeniem plonu. Wybór optymalnego terminu pozwala na dosuszenie nasion fasoli przed wystąpieniem pierwszych przymrozków.
 7. Ze względu na specyfikę uprawy, niewiele prac przy uprawie fasoli można zmechanizować. Na przykład „przebieranie” (nazwa zwyczajowa oznaczająca sortowanie), jest czynnością pracochłonną - w ciągu dnia dwie osoby potrafią przebrać ok. 200 kg fasoli. Tylko zaangażowanie wielu ludzi pozwala na prowadzenie tej pracochłonnej produkcji.
- Wszystkie umiejętności niezbędne do prawidłowej uprawy i uzyskania dobrego plonu ziaren o odpowiednich właściwościach doskonalone są przez wiele pokoleń rolników zajmujących się produkcją fasoli. Tylko umiejętne postępowanie w całym procesie produkcji zapewnia dobry, wyrównany, wysokiej jakości nasion plon fasoli .

FASOLA W DOLINIE DUNAJCA - HISTORIA

Powódzie

Od najdawniejszych czasów Dunajec odgrywał w życiu gospodarczym omawianego terenu bardzo ważną a zarazem podwójną rolę. Jego urodzajna dolina sprzyjała nie tylko wczesnemu bardzo intensywnemu osadnictwu, ale także wyższej niż gdzie indziej kulturze rolnej, zasobne w ryby wody dostarczały pożywienia, a młynom i tartakom siły napędowej. Wytworzenie istniejących warunków glebowych na terenie Doliny Dunajca związane było właśnie z występującymi tu powodziami, nanoszącymi materiał rzeczny i składniki mineralne na te tereny. Dunajec jest największą rzeką omawianego terenu i określaną jest jako rzeka najbardziej niebezpieczna i najszybciej przybierająca. Szczególnie w górnym biegu posiada duży potencjał powodziowy. Od zbiornika retencyjnego w Czchowie, który jest początkiem terenu uprawy fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca, rzeka nabiera charakteru rzeki nizinnej. Posiada jednak ciągle znaczny potencjał powodziowy, co udowodniły powodzie m.in. w roku 1991 i 1997 roku. Jak dowodzą różne źródła historyczne z terenu gmin wchodzących w obręb obszaru geograficznego uprawy fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca za najtragiczniejszą w skutkach uważa się powódź jaka nawiedziła te okolice w 1934 roku, kiedy to woda osiągnęła natężenie nie notowane

wcześniej w naszym kraju. Według ówczesnych świadectw, na łąkach zaczęły tryskać prawdziwe gejzery, a w niektórych miejscach wody zlały się w jedno morze, z którego sterczały tylko wierzchołki drzew [21].

Jan Długosz w swojej kronice odnotował również powódzie w 1118 r., 1221 r., 1252 r., 1253 r. Największa jednak była powódź w 1270 r. Oto jak pisze o niej Jan Długosz: *"Od dnia 22 czerwca, aż do połowy sierpnia ciągle dniem i nocą padały ulewne deszcze, skąd rzeki Wisła, Raba, i Dunajec powystępowały z brzegów, zatopiły ziemię, pola i lasy zamieniając w pustynię"* "Rocznik Kapituły Krakowskiej" notuje pod tym samym rocznikiem. - *"21 lipca nastąpił niesłychany wylew rzek zwłaszcza Wisły, Raby i Dunajca, który ludzi, bydło i inne stworzenia po większej części zatopił, że po polach można było pływać statkami jak po rzekach, a węże i ptaki miały swe schronienia na wysokich drzewach, a także domach, jeśli jakieś mimo naporu tak mogły się zostać [...] Po wylewie nastąpił bardzo wielki przez 3 lata trwający głód, który wiele ludzi wymorzył ..."*. [19]

Obok bardzo negatywnych skutków tego zjawiska, czyli zniszczeń środowiska, infrastruktury i mienia, należy zaznaczyć korzystny wpływ powodzi na ekosystem rzek, uzupełnienia wód gruntowych oraz żyzność gleb. Powódzie spowodowały bowiem naniesie na pola uprawne wartościowych namulów rzecznych, szczególnie między wałami, w miejscach w których uprawiana jest fasola.

Fasola w Dolinie Dunajca



Fot nr 19 Roztoka Brzeziny 1950 rok pola fasoli przy domu Józefa Winiarskiego



Fot. nr 20 Roztoka Brzeziny obecnie

Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca lub Fasola z Doliny Dunajca w Dolinie Dunajca uprawiana jest od wielu pokoleń. W obrazie etnograficznym (zbiór z lat 1897-1906) „Brzozowa i okolice Zakliczyna nad Dunajcem” (Jasińska i Kotecki 2003) podają, że „fasolę wielokwiatową o nazwie Piękny Jaś uprawiano początkowo w okolicy Dunajca, Raby i Wisły, a pod koniec XIX wieku znana już była na terenie całej Polski, a także rozpowszechniła się szeroko poza jej granicami pod nazwą Biała Podlaska”[3]

Na tym obszarze potocznie fasola bywa zwana grochem lub grochem piechotnym (piechuotnym). Stosowanie tej nazwy pochodzi jeszcze z XIX w.

W publikacji „Brzozowa i okolica Zakliczyna nad Dunajcem” [3] uprawie fasoli w tym regionie poświęcono sporo miejsca opisując sposób uprawy, zbioru i dosuszanie fasoli. Autor publikacji posługuje się terminem „groch piechuotny”, bo tak miejscowa ludność do dzisiaj między sobą nazywa fasolę.

„W rzędy ziemniaków po bokach zagona sadzą (...)fasolę, tzw. groch „piechuotny”, po 5-10 ziarn w „kupce” poza tym sadzą je również osobno w rzędkach w ogródkach. Kiedy fasola puści pędy i zaczyna się rozrastać wtlaczają w ziemię koło każdego pędu tyczkę, aby na nią szła w górę, a nie rozścielala się po ziemi. (...) Po zwiezieniu owsa przychodzi kolej(...) z początkiem września na „groch piechuotny”.(...)Rwanie grochu piechotnego jest pracą przejściową od sierpa i od motyki. Pracy tej nadaje ton gospodyni i ogólnie rodzaj żeński.(...) w razie niedojrzaenia wyrwanych krzaczków grochu piechotnego na polu nie wiążą, ale składają je na kupki, które zawożą lub zanoszą do domu i tu pod okapami dachów gospodarskich rozścielają na żerdziach(...). Dopiero należycie wyschnięte „krzaki” fasoli wiążą w dość duże snopki powrósem słomianym i wynoszą bądź na strych domu lub wozowni, gdzie je układają „na bąntkach” lub na jakich innych rozporządzalnych przedmiotach. W polu wiążą w snopki fasolę tylko wyschniętą (...)”.

„Fasoli zazwyczaj nie młóć (...),ale podczas zimy ,a w jesieni zazwyczaj wieczorem w miarę jak czas pozwala „ łusć” jej „strącki” pasterze,” pastyrki i stare baby” otwierając je kciukiem(...)”grochuywkę” razem z „uscynami” przechowują „związaną lub niezwiązaną na guyrze” dla krów. Groch „piechuotny” wyuscony mierzą na kwarty, garce” rzadko na miarki.”

Jak wynika z przekazów ustnych na początku XIX wieku zmielone nasiona fasoli używano nie tylko do celów konsumpcyjnych, ale także jako zasypkę dla niemowląt. W zbiorach

mieszkańca wsi Gródek nad Dunajcem znajduje się zdjęcie drewnianego koła młyńskiego, którym mielono na mąkę nie tylko zboża, ale i nasiona fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca.



Fot nr.21 Młyn w którym mielono nasiona fasoli.

Życie mieszkańców tych ziem od dawna jest ściśle związane z uprawą fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca. Nakład pracy, którą trzeba włożyć w odpowiednie przygotowanie tyczek do prowadzenia fasoli powoduje, że zawsze były produktem bardzo pożądanym, o czym świadczy wyciąg z Kroniki Parafii Tropie z września 1954 roku mówiący o kradzieży tyczek służących do uprawy, które okazały się przyczyną zabójstwa.

„W Roztoczu zdarzył się bardzo smutny wypadek .W czasie kłótni niejaki (N.N) (...) uderzył siekierą w głowę swego teścia. (...)który miał 60 lat. Ranny zmarł po 4 dniach(...).Sama sprzeczka była z błachego powodu-(o tyki grochowe)”. [11]

Ciekawe są również przekazy ustne osób starszych zamieszkujących tereny Doliny Dunajca potwierdzające długoletnią uprawę tego warzywa na tych terenach, a dotyczące okresu I i II Wojny Światowej. W tych wspomnieniach pola fasoli roztaczające się wokół domostw były doskonałym schronieniem przed działaniami wojennymi.

Dzieje wsi i gminy Wierchosławice przytaczają zapis dotyczący inwentarza z roku 1668 w którym podane są dane o urodzajach tegoż roku. Wymienia m.in. obok plonów zbóż również wysoki udział grochu piechotnego: „na Sołtysim Kącie 20 kop grochu i 11 jęczmienia, na Górze -30 kop grochu i 43 jęczmienia” Monografia podaje również dokładne dane z roku 1708 i kolejnych lat dotyczące ilości wysianych nasion zbóż, konopi, warzyw oraz grochu. Stanowił on bowiem dziesięcinę oddawaną z „Pańskich i chłopskich pól ornych. W ramach dziesięciny dostarczano na plebanie żyto i pszenicę w snopach (...)groch, bób, ziemniaki” [21].

Kolejnym dowodem na uprawę fasoli jest pismo pochodzące z archiwum parafialnego z Gródka nad Dunajcem. W piśmie z 20 września 1914 roku skierowanym „Do Magistratu Nowego Sącza wszystkich Zwierzchności gminnych i przełożeństwach obszarów dworskich” zwrócono uwagę na potrzebę *dostarczenia zapasów mąki (...) oraz jarzyn strączkowych do magazynów kolejowych*. Związane to było z zaopatrzeniem w zapasy żywności wojsk biorących udział w przygotowaniach do I wojny światowej.[18]

We wspomnieniach Stanisława Sikonia „Ciernista droga” znajduje się fragment dotyczący współrzędnej uprawy fasoli. W 1908 roku „*U nas ojciec (...) na wiosnę posadził pół morga ziemniaków; ćwierć morga zaorał po staremu w zagony, szerokie na 4 metry, i rzędy zrobione były motyką a ćwierć morga zaorał na pas. Pole zaorane na pas zabronował, narobił rzędów znacznikiem, który pożyczył u gospodarza Snopkowskiego. W tych ziemniakach posadził fasolę, zaś w ziemniakach, co rzędy zrobione były motykami, posadził w bruzdach bób*”.[22]

Bardzo ciekawe wspomnienia, będące dowodem na długoletnią uprawę fasoli w regionie są wspomnienia Pana profesora Józefa Szymańskiego z Wojnicza., który podobnie jak Świętek [1989] używa zamiast pojęcia fasoli wyrażenia : *”jasiek piechota”* lub po prostu groch gdyż takie wyrażenie funkcjonowało u miejscowej ludności w minionych czasach.

GROCH W DZIEJACH WOJNICZA

Ilekcio w sklepie uda się kupić groch w torebce przypomina mi się zapach Rynku wojnickiego w każdy targowy poniedziałek. Na targach tych, zatwierdzonych przez Kazimierza Jagiellończyka w 1454 r. (a odbywały się one jeszcze niedawno), na rynku wojnickim rozkładali swe towary kupcy, ale także ludność z sąsiednich wsi znosiła i wystawiała na sprzedaż nadwyżki swych produktów: owoce, nasiona, mak, cebule, słoneczniki, wędzone śliwki, przygotowane do zimowania jabłka, obok suszonych, pieczywo itp. Wśród nich wyróżniały się różne gatunki grochu, pośród których panoszył się jasiek piechota. W pogodny, słoneczny dzień towary te tworzyły niezapomniane zapachy.

Groch w źródłach wojnickich pojawia się po raz pierwszy w 1521 r. Oto na wozie wojennym, który miasto miało obowiązek wystawiać na pospolite ruszenie i stąd stale stał gotowy do wyjazdu w miejskim ratuszu aż do rozbiorów, wedle przeprowadzonej w owym roku inspekcji znajdowała się skrzynia z korcem grochu (korzec to około 126 litrów), oraz niełuskanego grochu jeden korzec. Ale też miał on wystarczyć na wyżywienie czterech żołnierzy przez niespełna miesiąc (obok tego na wozie znajdowały się cztery worki przesianej mąki na chleb, dwie ćwiartki wędzonego mięsa wołowego, dwa półcie słoniny, korzec jagieł, faska masła, korzec serów, cetnar soli – co daje wyobrażenie o jadłospisie żołnierskim i miejscu grochu w nim)¹. W ten sposób znaleźliśmy się w okolicach, gdzie kształtowała się sława polskiej grochówki żołnierskiej, funkcjonująca do dziś.

Można się zastanawiać skąd rajcy wojniccy zdobywali te ilości grochu, choć nie ma wątpliwości, że z miejscowych upraw i zbiorów. Groch bowiem jest stale obecny w mieście. W 1591 r. za dzierżawę pola na Kamieńcu jeden z mieszczan płaci m.in. rocznie 1 korzec grochu, uprawianego właśnie w tym rejonie.² Kamieniec, to rola na terenach zalewowych Dunajca, notowana już w XV w.,³ gdzie także dzisiaj uprawia się sporo grochu. W 1624 r. w spizarni mieszczanina wojnickiego znaleziono ilości grochu, które określono jako kilkuletni zapas,⁴ co wskazuje, że doceniano znaczenie tego pożywienia w swym jadłospisie i stąd nie

¹ *Rejestr wozów skarbowych od miast i miasteczek Rzeczypospolitej koronnych na wyprawę wojenną roku 1521 dostarczonych*. Wyd. C.Biernacki. „Archiwum Komisji Historycznej” T.3: 1886 s.487.

² *Księgi miejskie wojnickie*. T.I. Wojnicz 1995 s.48 nr 213.

³ J.Szymański *Słownik historyczno-geograficzny Wojnicza do 1800 r.* Wojnicz 1999 s. 40-42.

⁴ *Księgi miejskie wojnickie*, t.II. Wojnicz 1997 s.50 nr 330.

dziwi spór z 1638 r. o zniszczenie bydłem uprawy grochu i bobu.⁵ Ta ostatnia sytuacja zdaje się wskazywać, że jednak były to niewielkie ilości. Stąd chyba brakuje wiadomości o grochu w testamentach i inwentarzach mieszczan wojnickich, chociaż był on chętnie spożywany do obiadu w 1649 r. w Warszawie przez rajców wysłanych na proces w kancelarii królewskiej.⁶ W 1646 r. groch podają mieszczanie żołnierzom, którzy przyjechali do miasta, aby pobrać od rady należne im pieniądze.⁷ Ale gdy w r.1640 trzeba złożyć się wraz Bieczem na stacjonujące tam wojsko, mieszczanie wojniccy kupują za 13 złp korzec grochu i posyłają go wraz z innymi wiktuałami dla stacjonujących tam żołnierzy⁸, którzy najwyraźniej takie jedzenie preferowali. Zatem mieszczanie cenili groch, ale zapewne uprawiali go w niewielkich ilościach, przeznaczając je raczej na własny użytek.

Inaczej to wygląda w gospodarce włości starościńskiej. Lustrator królewski w 1629 r. stwierdza, że w dworze starosty wojnickiego wysiano 2 korce miary wojnickiej grochu (zatem 252 litry), z których uzyskano 12 i ½ korca zbioru (czyli 1575 litrów), po oddaniu już dziesięciny kościelnej. Groch wysiany wyceniono na 30 groszy, zaś zebrany na 8 złp 15 groszy.⁹ Wolno stąd wnosić, że dwór dysponował odpowiednią rolą, na której można było uprawiać ów groch. Także w r.1659 lustrator stwierdził wysianie 1 i ½ korca grochu (189 litrów), który dał 10 korcy zbioru (1260 litrów). Wartość jego wyceniono tym razem na 16 złp i 15 groszy.¹⁰ W 1765 r. lustrator stwierdzał, że znalazł ponad dwa korce grochu na wysiew (252 litry), na ordynarię dla służby prawie 6 korców, a na sprzedaż ponad 6 korców. Wycenił wartość tego grochu na 67 złp 8 groszy i 13 denarów.¹¹ Wreszcie w 1763 r. sporządzający inwentarz starostwa wojnickiego stwierdzili, że groch w ilości 2 korców został wysiany na polu zwanym Załęcze, specjalnie w tym celu nawożonym. Ponadto stwierdzono wysiew pewnej ilości, której nie podano, grochu białego.¹² Jak widać w starostwie stale wysiewa się niemal taką samą ilość grochu (około 2 korców), ale i zbiory jego są mniej więcej takie same. Ujawnione w połowie XVIII w. pole Załęcze, na którym sieje się groch, to rola rozciągająca się nad Dunajcem, na południe od dzisiejszej ulicy Reymonta, a na zachód od Zawodzia,¹³ Zatem tereny zalewowe, z odpowiednią glebą, tak jak to się dzieje i dzisiaj. (..)

FASOLA W ŻYCIU SPOŁECZNOŚCI DOLINY DUNAJCA

Gminy leżące w Dolinie Dunajca starają się stworzyć wspólną płaszczyznę pozwalającą wykorzystać naturalne bogactwo jakim jest uprawa *fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca* do promocji tego terenu. Dlatego też powołano w celu wykonywania wspólnych zadań publicznych w tym zakresie „Związek Gmin Fasolowych z Doliny Dunajca”[13]. Mając na uwadze troskę i dobro regionu **Związek Gmin Fasolowych z Doliny Dunajca** przyłączył się do działań zmierzających do rejestracji Oznaczenia Produktu Rolnego dla *fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca*. Fasola ta uprawiana jest bowiem od pokoleń, tradycyjnymi metodami na terenie m.in. 7 gmin zrzeszonych w związku i stanowi ważne źródło utrzymania mieszkańców.

Powierzchnia uprawy *fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca* w gminach zrzeszonych w Związku Gmin Fasolowych wynosi około 600 ha. Wysoki popyt na nasiona *fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca* przyczynia się, iż z

⁵ *Księgi miejskie wojnickie*. T.III. Wojnicz 1995 s.64 nr 430.

⁶ *Rachunki miasta Wojnicza*. T.I. Wojnicz 1997 s.248 (1649 e.).

⁷ Tamże, s.178.

⁸ Tamże, s. 82.

⁹ Archiwum Państwowe w Krakowie, Akta miasta Wojnicza, sygn. Rkps Dep.196 fasc.3: Opis starostwa wojnickiego z 1629 r.

¹⁰ *Lustracja dóbr królewskich województwa krakowskiego 1659-1669*. Warszawa 2005 s.182.

¹¹ *Lustracja województwa krakowskiego z 1765 r.* Cz.1. Warszawa 1973 s.215.

¹² *Inwentarz starostwa wojnickiego z 1762 r.* Wojnicz 1995 s.38-39 nr 46-48.

roku na rok powierzchnia uprawy zwiększa się. O renomie i znaczeniu uprawy fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca świadczy fakt, iż jest ona elementem strategii rozwoju powiatu tarnowskiego, która prognozuje, że powiat „(...) w ciągu najbliższych 20 lat stanie się liderem nowoczesnego przemysłu rolno-spożywczego.(...). Autor artykułu pan Bogumił Kuryleczyk podkreśla prestiż jaki wyróżnia powiat:

„(...)jest się od kogo uczyć, bo tutejsze gospodarstwa słyną na cały świat z upraw fasoli Piękny Jaś” [12]

Biorąc pod uwagę wieloletnią tradycję uprawy fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca, znakomite warunki glebowo - klimatyczne Doliny Dunajca, położenie plantacji, wierne plony nasion o wysokiej zdrowotności, zalecenia żywieniowców do spożywania nasion roślin strączkowych oraz wykorzystanie nasion fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca w regionalnej sztuce kulinarnej, wydaje się ze wszech miar uzasadnione wpisanie tej cennej odmiany miejscowej na listę produktów tradycyjnych.

Ze względu na wyjątkową jakość i smak fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasola z Doliny Dunajca, cieszy się uznaniem klientów, którzy poszukują jej na rynku. O tym jak wielkie znaczenie ekonomiczne ma uprawa nasion fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca w Dolinie Dunajca świadczy poparcie miejscowego społeczeństwa i odbiorców fasoli dla objęcia jej nazwy wspólnotowym systemem ochrony nazw produktów rolnych wysokiej jakości. Wyjątkową jakość nasion tej fasoli doceniają firmy zajmujące się dystrybucją i przetwarzaniem fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca. Firma „Florpak” Spółka z.o.o z siedzibą w Wojniczu od 17 lat zajmuje się eksportem i importem fasoli różnego pochodzenia i asortymentu. Jednak szczególnie podkreśla ona prym jaki wiecie wśród fasoli – fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasola z Doliny Dunajca. Inicjatywę przybliżenia walorów smakowych i odżywczych popierają również restauracje działające na terenie gmin naddunajeckich takie jak m.in. **Przedsiębiorstwo Handlowo – Usługowe ARON- restauracja „PODZAMCZE”,** oraz jeden z największych dystrybutorów nasion Fasoli w regionie: przedsiębiorstwo „**TAR – GROCH-FIL**”.

Mając na uwadze troskę i dobro regionu zarejestrowanie nazwy fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasola z Doliny Dunajca jako Chronionej Nazwy Pochodzenia popiera również **Regionalne Centrum Turystyki i Dziedzictwa Kulturowego w Zakliczynie** traktując to jako niezbędny element zapewniający promocję regionu. Centrum jako instytucja wspierająca upowszechnianie kultury, historii i dziedzictwa kulturowego od 10 lat zajmuje się organizacją „Święta Fasoli”. Plantacje fasoli wpisały się bowiem na stałe w krajobraz gminy Zakliczyn, a potrawy z jej udziałem stanowią najważniejszy element regionalnej kuchni.[20]

„Święto Fasoli” to festiwal fasoli zwany inaczej „Świętem Pięknego Jaśka” połączony z targami, odbywający się w gminie Zakliczyn nad Dunajcem. Co roku odbywa się tu prawdziwa uczta dla podniebienia organizowana przez Regionalne Centrum Turystyki i Dziedzictwa Kulturowego przy wsparciu samorządu gminnego, powiatowego oraz Małopolskiej Izby Rolniczej. Na płycie zakliczyńskiego rynku swoje stoiska mają producenci fasoli, którzy przygotowują regionalne potrawy z fasoli, oraz twórcy ludowi. Targom towarzyszą występy zespołów ludowych oraz seminaria poświęcone uprawie fasoli. Impreza ma charakter festynu na wolnym powietrzu i gromadzi nie tylko mieszkańców Zakliczyna i okolicznych gmin, ale również gości z zagranicy. W tym roku Regionalne Centrum Turystyki i Dziedzictwa Kulturowego oraz Lokalna Grupa Działania „Biały Dunajec” zorganizowała VIII już edycję tego Święta, które z roku na rok zyskuje coraz większą popularność i renome. Impreza trwała 3 dni (7-9 września) i towarzyszyło jej ustanawianie rekordu w ilości ugotowanej i wydanej potrawy „gulasz fasolowy z Zakliczyna” – ugotowano około 12 tys.

porcji gulaszu fasolowego – „gremialny udział turystów i mieszkańców którzy nie bacząc na kapryśną pogodę tłumnie pojawili się na Rynku w Zakliczynie, by uczestniczyć w tegorocznym fasolowym święcie świadczy o randze i renomie tego święta”, „Do ogromnego kotła z gulaszem fasolowym wlało się sporo deszczówki, ale specyficzny smak potrawy (wszak za zupełną darmość!), przygotowanej przez Krzysztofa Górskiego - szefa Teatru Kulinarnego, a uwiecznionej w Księdze Polskich Rekordów Osobliwości, zrekompensował z powodzeniem bogaty program imprezy” [19]. Zakliczyńskie – i nie tylko zakliczyńskie „fasolowe zagłębie” podczas dorocznego święta udowodniło jednak również, że z fasoli można przyrządzić nie tylko gulasz fasolowy ale nawet najbardziej wymyślną potrawę.



Fot nr 22 Plakaty promujący Święto Fasoli w Zakliczynie nad Dunajcem

Święto fasoli w Zakliczynie nie jest jedynym świętem mającym na celu promocję fasoli. 30 września 2007 r. we wsi Gródek nad Dunajcem odbyły się po raz pierwszy FASOŁOWE ŻNIWA organizowane przez Urząd Gminy i Gminny Ośrodek Kultury. Impreza połączona była z konkursem na najsmaczniejsze potrawy z fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca, które cieszyły się dużym uznaniem wśród lokalnej społeczności. Imprezie towarzyszyły także konferencje i szkolenia dla producentów fasoli.





Fot. nr 23-24 Fasolowe żniwa w Gródku nad Dunajcem

Coraz liczniejsze uznanie zdobywają potrawy przygotowane z fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca między innymi tort fasolowy, kotlety z fasoli oraz przeróżne przystawki i dania. Znawcy przedmiotu są przekonani, że uprawiana w Dolinie Dunajca odmiana fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca posiada unikalne walory smakowe i zdrowotne - pod tym względem nie ma równych w świecie. Zupa fasolowa, rolada, paszтет, kielbasa z fasoli oraz krokiety i pierogi z farszem fasolowym, to potrawy, które pani Janina Molek z Tropia przygotowuje bazując na wspomnieniach z dzieciństwa, kiedy to niejednokrotnie urozmaiceniem menu na przednówku było wprowadzanie różnych postaci fasoli do spożycia. Wszak jak podaje literatura „... Ta, jedna z najstarszych roślin działa zarówno na zdrowie, urodę jak i rozum człowieka. Jest bogata w białko (występujące w nasionach strączkowych ma skład aminokwasowy najlepszy spośród białek roślinnych. Jest cenna ze względu na wysoką zawartość aminokwasu, lizyny, którego brak w produktach zbożowych. Ilość białka w suchych nasionach roślin strączkowych jest zbliżona do jego zawartości w mięsie. Nie można jednak nimi zastępować mięsa, ale niewielki dodatek mięsa do potraw z fasoli stanowi cenne uzupełnienie niedoborów niezbędnych aminokwasów, bowiem białko roślinne nasion strączkowych jest w pełni wykorzystane przez organizm człowieka.). Ten fakt sprawił, iż często bywa nazywana mięsem dla biedaków...”.

Zgłoszona w 2002 roku fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasola z Doliny Dunajca do ogólnopolskiego konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo” podczas Międzynarodowej Wystawy Rolniczej AGROPROMOJA w Nawojowej zdobyła uznanie znawców przedmiotu zdobywając I miejsce wśród zgłoszonych produktów, a w roku 2005 - nagrodę „Perła 2005” za najlepszy polski regionalny produkt żywnościowy podczas Targów POLAGRA w Poznaniu.

Dyplom uznania za wyroby z fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca pani Janina Molek zdobyła również na X Małopolskiej Gieldzie Agroturystycznej w Krakowie, Agropromocji w Nawojowej. Jej potrawy zdobyły także uznanie w ramach III Małopolskiego Festiwalu Smaku - w 2006 roku zarówno w plebiscycie jak i w konkursie Małopolski Smak w półfinałach regionalnych w Nowym Sączu kielbasa z fasoli w wykonaniu pani Janiny Molek z Tropia zdobyła pierwszą nagrodę w kategorii produktów roślinnych ([8-10] .

Książka zawierająca ponad sto przepisów na potrawy sporządzane z fasoli pod tytułem „Fasola z Doliny Dunajca” (L.Kmak, J.Molek, M. Nowakowski 2006) wydana została dzięki staraniom Gminnego Ośrodka Kultury w Gródku nad Dunajcem oraz Małopolskiego Ośrodka

Doradztwa Rolniczego w Karniowicach z dofinansowania udzielonego przez Program „Agro-Smak2”. Również z dofinansowaniem Programu „Agro-Smak2” wydano angielską wersję ww. książki.

Ciekawostką jest, że z *fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca* pani Janina Molek wykorzystując sekretny przepis dziadków potrafi przygotować wysokoprocentowy trunek pod nazwą „Fasolówka”.



Fot. Nr 25 Wódka fasolowa „Fasolówka” podczas konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo”, Nawojowa 2007

Przykładowe przepisy na potrawy regionalne z *fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca*:

- **Zupa fasolowa z „Molkówki”**

Składniki:

200 g fasoli, 200 g wędzonych żeberek, 200 g mięsa z łopatki wieprzowej, 100 g boczku wędzonego, 2 średnie ziemniaki, 1 średnia marchewka, 1 średnia pietruszka,

kawałek pora, kawałek selera, 1 średnia cebula, 4 ząbki czosnku, olej lub oliwa, mąka, bułka tarta, liście laurowe, ziele angielskie, sól, pieprz.

Sposób przyrządzenia:

Wstawiamy fasolę do zimnej wody, dodajemy łyżkę oleju, troszkę solimy. Od momentu zawrzenia gotujemy 20 minut żeby dolać zimnej wody, czynność powtarzamy jeszcze 2 razy. W międzyczasie wstawiamy wędzone żeberka, gotujemy do miękkości, rosół odcedzamy i wlewamy do gotującej się fasoli. Żeberka obieramy z kości. Do pojemnika dajemy mielone mięso z łopatki wieprzowej, 2 ząbki czosnku drobno posiekanego, 1 łyżkę bułki tartej, 1 jajko, sól i pieprz do smaku. Wyrabiamy mięso aby się do ręki nie kleiło i robimy małe kulki wielkości fasoli. Kulki smażymy na rozgrzanym oleju ze wszystkich stron. Boczek kroimy w kostkę i smażymy na skwarki. Skwarki dodajemy do gotującej się fasoli, na tłuszczu z

boczkę dusimy krojoną w kostkę cebulę, aż się zeszkli. Cebulę dodajemy do gotującej się fasoli, a na tłuszczu robimy zamazkę z 2 płaskich łyżek mąki i smażymy na złoty kolor. Obieramy ziemniaki i jarzyny. Kroimy w kostkę i gotujemy. Pod koniec gotowania fasoli dodajemy mięso z żeberka, kulki, ziemniaki, jarzyny, 2 ząbki czosnku drobno posiekanego, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, sól, zamazkę na końcu aby się tylko zagotowała.



Fot nr 26 Zupa fasolowa z Molkówki

- ***Rolada fasolowa z jarzynami i sosem grzybowym***

Składniki:

1 szklanka fasoli, 125 g kostki masła, 1 średnia marchewka, 1 średni ogórek kiszony, 1 średnia cebula, 2 ząbki czosnki, 1 jajko, 2 łyżki mąki kartoflanej, 3 łyżki smalcu lub oleju, kawałek papryki czerwonej i żółtej, sól, pieprz.

Sposób przyrządzenia:

Wstawiamy fasolę do zimnej wody, dodajemy łyżkę oleju, troszkę solimy. Po zagotowaniu wody gotujemy 20 minut żeby dolać zimnej wody, czynność powtarzamy jeszcze 2 razy. W międzyczasie na smalcu dusimy cebulę. Ugotowaną fasolę z cebulą mielimy w maszynce. Do pojemnika z mieloną fasolą dodajemy siekany czosnek, 1 jajko, mąkę kartoflaną, sól, pieprz do smaku i mieszamy, kroimy w paski paprykę, ogórek i ugotowaną marchewkę. Do małej foremki posmarowanej tłuszczem dodajemy część farszu, układamy wzdłuż jarzyny pokrojone w paski, przykrywamy farszem na przemian. Pieczemy w 200°C ok. 80 minut.

Sos grzybowy.

Składniki:

200 g grzybów – borowików, 1 średnia cebula, 1 łyżka masła, 3 łyżki kwaśnej śmietany 36%, sól.

Sposób przyrządzenia:

Nastawiamy 3 szklanki wody, dodajemy 1 łyżkę masła i troszkę soli. Myjemy i kroimy grzyby. Pokrojone grzyby dodajemy do gotującej wody, gotujemy pół godziny. Pod koniec

gotowania dodajemy 3 łyżki kwaśniej śmietany. 1 łyżkę mąki mieszamy z zimną wodą i zagęszczamy sos.



FOT. 27 Paszтет fasolowy z orzechami i słonecznikiem



Fot 28 Rolada fasolowa z sosem grzybowym

Składniki:

1 szklanka fasoli, 50 g orzechów, 4 łyżki słonecznika, 125 g masła, 1 średnia cebula, 1 jajko, 2 łyżki smalcu lub oleju, 1 łyżki mąki kartoflanej, sól, pieprz.

Sposób przyrządzenia:

Wstawiamy fasolę do zimnej wody, dodajemy łyżkę oleju, troszkę solimy. Po zagotowaniu wody gotujemy 20 minut żeby dolać zimnej wody, czynność powtarzamy jeszcze 2 razy. W między czasie smażymy cebule aż się zeszkli i wyciągamy. Na tłuszczu po cebuli prażymy pokrojone w małą kostkę orzechy. Topimy masło. Ugotowaną fasolę z cebulą mielimy w

maszynie. Dodajemy topione masło, mąkę ziemniaczaną, jajko, orzechy, słonecznik, sól i pieprz do smaku. Mieszamy i dajemy do małej foremki posmarowanej tłuszczem, pieczemy w 200°C ok. 60 minut.



Fot nr 29,30 Paszтет fasolowy z orzechami i słonecznikiem

Grupa producentów fasoli i mieszkańcy gmin naddunajeckich mogą poszczycić się nawet „Fasolowym Hymnem”, śpiewanym na melodię: „Zasiali górale”, którego autorką jest Pani Krystyna Janecka[14]:

*„Zasiali fasolę w Dolinie
Gdzie piękny Dunajec z gór płynie.
Potem ją na tyczki puszczają,
Tak „Pięknego Jasia” kochają”*

*Ref. Pracowite gospodynie tutaj są
I przewagę nad innymi mają tą,
że z fasoli przygotowują potraw sto,
Nawet swojską naleweczkę – spróbuj ją.*

*Lezie Jaś po tyczce wysoko,
Kwitną białe pola szeroko
Robią się z poletek polacie
Oj będą Ci ludzie bogaci.*

*Zbierają rolnicy fasolę,
Będą ją młócili w stodole
I po 3 Euro sprzedadzą,
A na wiosnę znowu posadzą.*

Podsumowanie

Tradycja uprawy fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca znanej także jako groch „piechuotny” związana jest z terenem Doliny Dunajca od wielu pokoleń. Wyjątkowe i specyficzne warunki klimatyczno-glebowe wynikające m.in. z obecności rzeki Dunajec powodują, że produkt w postaci nasion fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca posiada walory specyficzne i wyjątkowe - charakterystyczne tylko dla tego regionu. W historii tych ziem fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasola z Doliny Dunajca zawsze stanowiła stały i ważny element produkcji rolnej oraz – co najważniejsze - element kuchni tego regionu. Dodatkową wartością i dużym atutem tego regionu jest czystość środowiska i dobre uwarunkowania do produkcji ekologicznej, co znajduje odzwierciedlenie w jakości wytwarzanych produktów rolnych. Poletka z uprawą fasoli wpisały się na stałe w krajobraz naddunajeckich gmin i stanowią część bogatego w tym regionie dziedzictwa kulturowego.

9. Kontrola:

- a) COBICO Sp. zoo, ul. Grzegórzecka 77, 31-559 Kraków,
- b) Biocert Małopolska Sp. zoo, ul. Lubicz 25a, 31-503 Kraków.

10. Etykietowanie:

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy

12. Informacje dodatkowe:

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Należy przedstawić wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku oraz wykaz dołączonych załączników.

Lp.	Nazwa dokumentu
1.	COBOR : kserokopie List Odmian Roślin Uprawnych z lat 1971, 1972, 1973, 1975, 1976, 1977, 1978, 1979, 1980
2.	Inwentarz Starostwa wojnickiego z 1673r. wydał Józef Szymański
3.	Świątek J. 1989. Brzozowa i okolica Zakliczyna nad Dunajcem. Obraz etnograficzny – zbiór z lat 1897-1906. Cz. I. Polskie Towarzystwo Ludoznawcze Wrocław
4.	Analiza chemiczna trzech próbek fasoli pobranych z gospodarstw rolnych z miejscowości leżących w dolinie Dunajca z 08.12.2007 r.
5.	Analiza laboratoryjna gleby z gospodarstw rolnych z miejscowości leżących w dolinie Dunajca.
6.	Kazimierz Chomicz „Materiały do poznania agroklimatu Polski” – PAN Komitet Melioracji PWN W-wa 1977 rok
7.	Tadeusz Zawora – Zeszyty naukowe Akademii Rolniczej w Krakowie – „W sprawie uprzywilejowania termicznego okolic Tarnowa” – 1973 rok
8.	Nominacja do nagrody „Perła” dla Janiny Molek Tropie za fasolę Piękny Jaś Certyfikat nagrody Nasze Kulinarne Dziedzictwo na najlepszy produkt regionalny Perła 2005 dla Janiny Molek za fasolę Piękny Jaś.
9.	Wypis z Kroniki Parafii Tropie 14 września 1954 r.
10.	Strategia powiatu Bogumił Kurylczyk 29-03-2002 gazeta.pl.kraków
11.	Uchwała nr VIII/69/07 w sprawie utworzenia Związki Międzygminnego o nazwie
12.	„Związek Gmin Fasolowych z Doliny Dunajca”
13.	Kmak. L., Molek J., Nowakowski M., 2007 „Fasola z Doliny Dunajca” Nowy Sącz Analiza chemiczna próbek fasoli pobranych z gospodarstw rolnych z miejscowości leżących w dolinie Dunajca z dnia 25,11,07.
14.	Wikipedia wolna encyklopedia - ww.wikipedia.org/wiki
15.	www.gim2.tarman.pl
16.	Pismo do Magistratu Nowy Sącz 20,września 1914 r.
17.	www.zakliczyn.pl Dziennik polski Magazyn 09.09.2006

18	Kiryk Feliks, Ruta Zygmunt,. 1994, „Wierchosławice Dzieje Wsi i Gminy”, Secesja, Kraków.
19	
20	Wyniki badań na zawartość makroelementów w glebie, Okręgowa Stacja Chemiczno-Rolnicza w Krakowie.
21	„Ciernista droga” Stanisław Sikoń wyd. Czytelnik W-wa 1871

SPIS FOTOGRAFI ZAMIESZCZONYCH W TEKŚCIE:

1. Fot. nr 1 Suche nasiona *fasoli* „Piękny Jaś” z *Doliny Dunajca* / *fasoli* z *Doliny Dunajca*
2. Fot. nr 2 Świeże nasiona *fasoli* „Piękny Jaś” z *Doliny Dunajca* / *fasoli* z *Doliny Dunajca*
3. Fot nr 3 Uprawa *fasoli* „Piękny Jaś” z *Doliny Dunajca* / *fasoli* z *Doliny Dunajca* we wsi Filipowice (gmina Zakliczyn)
4. Fot nr 4a 4b. Przygotowanie tyczek z gałęzi jodły
5. Fot nr 5 Składowanie tyczek
6. Fot. nr 6 Przygotowanie pola pod siew *fasoli*
7. Fot. nr 7 Szpalerowy system uprawy *fasoli*
8. Fot. nr 8 Tyczkowy system uprawy *fasoli*
9. Fot. nr 9 Ręczny siew *fasoli*
10. Fot. nr 10 Plantacja +*fasoli* „Piękny Jaś” z *Doliny Dunajca* / *fasoli* z *Doliny Dunajca*
11. Fot. nr11 Podcinanie roślin *fasoli*
12. Fot. nr12 Dosuszanie *fasoli* na pokosach
13. Fot.nr13.. Dosuszanie *fasoli* na tyczkach złożonych w pryzmy
14. Fot. nr14.Transport *fasoli* do gospodarstwa
15. Fot nr.15 Rogale na których dosuszana jest *fasola* w kopach
16. Fot. nr16 Kopy na których dosuszana jest *fasola*
17. Fot. nr 17 Ręczne łuskanie *fasoli*
18. Fot. nr18 Plantacja *fasoli* w Dolinie Dunajca
19. Fot. nr 19 Roztoka Brzeziny 1950 rok pola *fasoli* przy domu Józefa Winiarskiego
20. Fot. nr 20 Roztoka Brzeziny obecnie
21. Fot. nr 21 Młyn w którym mielono nasiona *fasoli*.
22. Fot. nr 22 Plakat promujący Święto *Fasoli* w Zakliczynie nad Dunajcem
23. Fot. nr 23-24 *Fasolowe* zniwa w Gródku nad Dunajcem
24. Fot. nr 25 Wódka *fasolowa*
25. Fot. nr 26 Zupa *fasolowa* z „Molkówki”
26. Fot. nr 27- 28 Rolada *fasolowa* z jarzynami i sosem grzybowym
- 27.Fot.nr 29-30 Pasztet *fasolowy* z orzechami i słonecznikiem

III. Streszczenie specyfikacji (Jednolity dokument)

JEDNOLITY DOKUMENT

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

„FASOLA „PIĘKNY JAŚ” Z DOLINY DUNAJCA” / „FASOLA Z DOLINY DUNAJCA”

Nr WE: PL-PDO-0005-0710-10.07.2008

CHOG () CHNP (X)

Nazwa

„Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / „Fasola z Doliny Dunajca”

Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Polska

Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

Rodzaj produktu

Klasa 1.6. - Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Pod nazwą „fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca” / „fasola z Doliny Dunajca” mogą być sprzedawane jedynie suche nasiona fasoli przeznaczone do spożycia przez ludzi.

Charakterystyka fizyczna:

- masa tysiąca nasion mieści się w granicach od 1100 do 1500g, w zależności od warunków glebowych plantacji i czynników meteorologicznych w okresie wegetacji,
- nasiona są zdrowe, dojrzałe, gładkie, dobrze wykształcone i wypełnione, o jednolitym nerkowatym kształcie, bocznie spłaszczone, wolne od zanieczyszczeń i uszkodzeń spowodowanych przez owady. Charakteryzują się błyszczącą okrywą nasienną o jednolitym białym zabarwieniu. Zapach jest właściwy dla dobrze wysuszonych nasion fasoli, wolny od zapachu stęchlizny oraz innych obcych woni. Wilgotność ziaren nie przekracza 18%. Ziarna mają delikatny, łagodny, lekko słodkawy smak, charakterystyczny dla tej fasoli.

Minimalne wymogi w stosunku do nasion przed zapakowaniem:

- Ziarna połamane: do 0,1%;
- Ziarna wyschnięte: do 0,1%;
- Ziarna białe innych odmian: do 2%;
- Ziarna kolorowe: do 1%;
- Ziarna zbutwiałe i spleśniałe: do 1%;
- Części łodyg strączyń, liści, drewna, opakowań, nasion chwastów nieszkodliwych dla zdrowia: do 0,3%;

- Zanieczyszczenia mineralne: do 0,2%.

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

Charakterystyka chemiczna:

- białko ogólne 20 – 24 %,
- tłuszcz surowy 1,0 – 2,5 % ,
- włókno surowe 3,3 – 4,8 %,
- popiół 3,8 – 4,4 %

Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

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

W celu zapewnienia najwyższej jakości produktu, każdy z etapów produkcji „fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca” / „fasoli z Doliny Dunajca” 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, a większość prac wykonywana jest ręcznie, dlatego znaczącą rolę odgrywają umiejętności miejscowych producentów.

Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

—

Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar uprawy „fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca lub fasoli z Doliny Dunajca” obejmuje teren administracyjny 11 gmin leżących w dolinie rzeki Dunajec: Gródek nad Dunajcem (powiat nowosądecki), Zakliczyn, Wojnicz, Wierzchosławice, Radłów, Wietrzychowice, Tarnów, Pleśna, Żabno (powiat tarnowski), Czchów (powiat brzeski) i Gręboszów (powiat dąbrowski) w województwie małopolskim.

Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Teren Doliny Dunajca został ukształtowany przez rzekę Dunajec. Charakteryzuje go zróżnicowana rzeźba terenu. Wysokość terenu n.p.m. stopniowo obniża się 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. Dolinę Dunajca przemierzają się

arktyczne masy powietrza w kierunku południowym oraz ciepłe masy powietrza z południa na północ. Obecny jest tu również zasięg wiatru halnego. Wiosną i jesienią, poranne mgły ograniczają gwałtowną zmianę temperatury pomiędzy dniem i nocą. Charakterystyczne ukształtowanie tej doliny powoduje również napływ ciepłych mas powietrza w okresie wiosenno – letnim.

Plantacje „fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca” / „fasoli z Doliny Dunajca” położone są stosunkowo nisko, dzięki czemu pola są osłonięte od wiatru. Ich usytuowanie na madach rzecznych jest bardzo korzystne dla tego gatunku, zarówno ze względu na zawartość składników przyswajalnych, odczyn gleby, jak i ilość oraz rozkład opadów w okresie wegetacji. Gleby na terenie gospodarstw położonych w Dolinie Dunajca odznaczają się bardzo wysoką zawartością magnezu (12,2 – 15,0 mg /100 g gleby).

Okolice Tarnowa, który znajduje się w centrum Doliny Dunajca, należą do najcieplejszych w Polsce. Bardzo korzystne w porównaniu z innymi regionami są tu 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) są wyższe o 0,8°C.

5.1.2 Czynniki ludzkie

Producenci rolni zajmujący się uprawą „fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca” / „fasoli z Doliny Dunajca” doskonalili umiejętności niezbędne do prawidłowej uprawy i uzyskania ziaren o odpowiednich właściwościach przez wiele pokoleń. Szczególne znaczenie mają: reprodukcja materiału siewnego we własnym gospodarstwie, wybór dogodnego terminu siewu, co zapewnia uniknięcie strat powstałych w wyniku wymrożenia roślin, przygotowanie gleby pod wysiew, umieszczanie w pojedynczym dołku w glebie właściwej ilości nasion (od 3 do 5), wybór odpowiednich tyczek i sposób prowadzenia na nich fasoli oraz wybór optymalnego terminu podcięcia roślin w celu dosuszenia ziaren przed wystąpieniem pierwszych przymrozków. Tylko umiejętne postępowanie w całym procesie produkcji zapewnia dobry, wyrównany plon fasoli o wysokiej jakości nasion. Uprawa fasoli opiera się w głównej mierze na pracy ręcznej i wymaga dużej dbałości, poświęcenia oraz wykonania poszczególnych prac w odpowiednim terminie w zależności od warunków atmosferycznych panujących w danym roku.

Specyfika produktu

„Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca” / „fasola z Doliny Dunajca” / „fasola z Doliny Dunajca” wyróżnia się następującymi parametrami:

- zawartość magnezu (Mg) – wyższa średnio o 80 mg/kg w porównaniu z fasolą pochodzącą z poza obszaru geograficznego określonego w pkt. 4,
- wilgotność nasion – nie więcej niż 18%,
- słodki smak – potwierdzony na drodze laboratoryjnej oceny sensorycznej,
- struktura i konsystencja - się delikatna, rozpluwająca się w ustach z bardzo słabo wyczuwalną mączystością,
- grubość skórki – oceniona jako cienka na drodze laboratoryjnej oceny sensorycznej,

- miękkość skórki - oceniona jako miękka na drodze laboratoryjnej oceny sensorycznej,
- czas gotowania – krótszy o 10 min. w porównaniu z fasolą pochodzącą z poza obszaru geograficznego określonego w pkt. 4.

Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG)

„Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca” / „fasola z Doliny Dunajca” jest produktem powstającym wyłącznie dzięki połączeniu specyficznej kombinacji czynnika naturalnego (tj. klimatu i gleb) oraz umiejętności miejscowych producentów. Tylko takie zestawienie gwarantuje uzyskanie niepowtarzalnej jakości tego produktu.

Wysoka zawartość magnezu (Mg) w glebie na obszarze uprawy „fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca” / „fasoli z Doliny Dunajca” wpływa na podwyższenie zawartości tego pierwiastka w nasionach jak również przyczynia się w połączeniu z zachowaniem odpowiedniego terminu zbioru nasion do uzyskania produktu o charakterystycznym słodkim smaku.

Żyzne gleby madowe oraz klimat Doliny Dunajca sprzyjają wymaganiom fasoli i gwarantują bardzo dobre warunki do jej wzrostu i rozwoju. Zakres temperatur powietrza w okresie wegetacji roślin, jak i ilość oraz rozkład opadów są bardzo korzystne do prawidłowego rozwoju i dobrego plonowania „fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca” / „fasoli z Doliny Dunajca”. Nierozzerwalne połączenie powyższych cech obszaru geograficznego z umiejętnościami ludzkimi polegającymi na wyborze odpowiedniego terminu siewu, właściwym przygotowaniu gleby do wysiewu nasion, zachowanie liczby nasion w pojedynczym zagłębieniu w glebie oraz wybór odpowiedniego terminu podcięcia roślin pozwala na uzyskanie wysokiego plonu nasion fasoli o dużej wielkości. Równocześnie, wybór odpowiedniego terminu podcięcia roślin i odpowiednio długie pozostawienie ich na świeżym powietrzu w połączeniu ze sprzyjającymi warunkami termicznymi pozwala na uzyskanie nasion o niższej wilgotności oraz cieńszej okrywie nasiennej w stosunku do fasoli wielokwiatowej pochodzącej z poza Doliny Dunajca. Ręczne sortowanie nasion pozwala na zachowanie surowych norm, co do jakości nasion „fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca” / „fasoli z Doliny Dunajca”.

Suszenie nasion w naturalnych warunkach bez wymuszania i przyspieszania tego procesu pozwala na równomierne zmniejszenie odległości między ścianami komórkowymi bez ich degradacji. Zabiegi te gwarantują skrócony czas gotowania „fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca” / „fasoli z Doliny Dunajca”, jej delikatną strukturę i konsystencję oraz bardziej miękka okrywę nasienną w porównaniu z nasionami fasoli wielokwiatowej pochodzącej spoza obszaru geograficznego określonego w pkt. 4.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>