



Europejski Fundusz Rolny na rzecz  
Rozwoju Obszarów Wiejskich



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

# Certyfikacja Fasoli *Piękny Jaś z Doliny Dunajca*



  
**Dunajec-Biała**

LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA

Materiał opracowany przez Lokalna Grupa Działania Dunajec-Biała

Lokalna Grupa Działania Dunajec-Biała z siedzibą w Zakliczynie przy ul. Browarki 7, 32-840 Zakliczyn.  
Tel 14 665 37 37, e-mail: [biuro@dunajecbiala.pl](mailto:biuro@dunajecbiala.pl) w internecie pod adresem [www.dunajecbiala.pl](http://www.dunajecbiala.pl)

W dniu 25 października 2011 roku **fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / fasola z Doliny Dunajca** została zarejestrowana przez Komisję Europejską jako chroniona nazwa pochodzenia (rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1073/2011 z dnia 20 października 2011 r.).

Pod nazwą fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / fasola z Doliny Dunajca mogą być sprzedawane jedynie suche nasiona fasoli przeznaczone do spożycia przez ludzi, spełniające odpowiednie wymagania jakościowe i których metody produkcji są zgodne z metodami określonymi w specyfikacji produktu. Obszar, na którym wytwarzana jest fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca, obejmuje 11 gmin woj. małopolskiego, położonych w dolinie rzeki Dunajec.

Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / fasola z Doliny Dunajca należy do największych w obrębie gatunku (fasola wielokwiatowa - *Phaseolus multiflorus*), o przeciętnej masie tysiąca nasion mieszczącej się w granicach od 2100 do 2800 g. Jej nasiona są gładkie, dobrze wypełnione i jednolite w kształcie. Fasola z Doliny Dunajca charakteryzuje się podwyższoną zawartością białka, niską wilgotnością i specyficznym, lekko słodkawym smakiem, który jest wynikiem m.in. bardzo wysokiej zawartości magnezu w glebach na terenie gospodarstw położonych w Dolinie Dunajca.

Na specyficzne cechy Fasoli z Doliny Dunajca wpływ mają klimat i warunki glebowe Doliny Dunajca. Na tym obniżonym, osłoniętym terenie występują bardzo dobre, madowe gleby oraz charakterystyczny mikroklimat związany z bliskością rzeki. Zarówno średnie temperatury powietrza w okresie wegetacji roślin, jak również ilość i rozkład opadów są niezwykle korzystne do prawidłowego rozwoju i dobrego plonowania.

Fasola z Doliny Dunajca swą jakość zawdzięcza jednak nie tylko środowisku przyrodniczemu, z którym jest nierozzerwalnie związana, ale również tradycji i technice produkcji doskonalonej przez lata przez miejscową ludność. Uprawa fasoli opiera się w głównej mierze na pracy rąk ludzkich i wymaga dużej dbałości, poświęcenia oraz wykonania poszczególnych prac w odpowiednim terminie.

Umiejętnościami doskonalonymi przez producentów z Doliny Dunajca przez pokolenia są m.in.: wybór odpowiednich tyczek, wybór dogodnego terminu siewu, przygotowanie gleby pod wysiew, prowadzenie fasoli na tyczkach oraz wybór optymalnego terminu podcięcia roślin w celu dosuszenia ziaren przed wystąpieniem pierwszych przymrozków.

Każdy rolnik który zamierza produkować i sprzedawać fasolę pod nazwą **fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / fasola z Doliny Dunajca** powinien zgłosić do Spółdzielni „Dolina Dunajca” chęć ubiegania się o prawo do posługiwania się chronioną nazwą fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca dla fasoli uprawianej w swoim gospodarstwie rolnym w terminie do początku kwietnia danego roku kalendarzowego.

Producent powinien również zgłosić się do jednej z dwóch jednostek certyfikujących na podstawie wniosku o certyfikację (załącznik do broszury) w celu poddania się kontroli zgodności procesu produkcji oraz cech produktu końcowego ze specyfikacją. Jednostkami tymi są:

COBICO Sp. z o.o.  
Przebieczany 529, 32-020 Wieliczka  
Tel. 12-632-35-71, [www.cobico.pl](http://www.cobico.pl)

lub

Biocert Małopolska Sp. z o.o.

Do jednostki certyfikującej przesyłamy wniosek oraz deklaracje zgodności produkcji ze specyfikacją.

Inspektor jednostki certyfikującej po zarejestrowaniu wniosku o certyfikację przesłanego przez Producenta wykonuje kontrolę na zgodność ze specyfikacją. Pierwszy etap kontroli to sprawdzenie danych przekazanych do Stowarzyszenia. Drugi etap to kontrola u Producenta podczas której pobierane są próby produktu. Jednostka certyfikująca przesyła próbki do laboratorium w celu wykonania badań na zgodność z właściwościami opisanymi w specyfikacji. Opłata za badania wyrobu nie są wliczone w opłatę za proces certyfikacji. Pozytywny wynik kontroli i badań laboratoryjnych upoważnia jednostkę certyfikującą do wydania certyfikatu.

Podczas kontroli u Producenta Inspektor sprawdza:

#### **- dokumentacje**

pisemne zobowiązanie Producenta do przestrzegania specyfikacji, rejestr, w którym Producent zapisuje następujące dane: wielkość produkcji, sprzedaży oraz odbiorcę produkcji w danym roku, powierzchnię i numery działek, na których są uprawy fasoli (załącznik tabela).

#### **- obszar geograficzny**

obszar uprawy Fasoli „Piękny Jaś” 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.

#### **przebieg procesu produkcji który powinien wyglądać następująco:**

- fasola wysiewana jest w drugiej lub trzeciej dekadzie kwietnia, po dostatecznym ogrzaniu
- uprawa prowadzona jest w systemie:
  - podpór tyczkowych rozstaw między rzędami: 90-120 cm, a w rzędzie co 60 cm,
  - uprawy szpalerowej na konstrukcjach rozstaw w szpalerze wynosi 60-80 cm, a w międzyrzędziu 180-220 cm,
- głębokość siewu wynosi 4-6 cm, od 3 do 5 sztuk nasion w jedno miejsce,
- wykorzystywany jest jeden z dwóch sposobów prowadzenia fasoli:
  - na pionowych tyczkach (najczęściej jodłowe lub wiklinowe),
  - na sznurkach podwieszonych do rozciągniętego na słupach drutu.
- posiana fasola to fasola tyczna „Piękny Jaś” zaliczana do fasoli wielokwiatowej (*Phaseolus multiflorus*), fasola zbierana jest metodą dwufazową, na przełomie września i października (20.09 – 15.10),
- dopuszcza się zbiór mechaniczny:
- dosuszanie przeprowadzane jest w naturalny sposób na polu lub gospodarstwie,
- łuskanie, przebieranie i sortowanie nasion fasoli odbywa się ręcznie, można wykonywać omłot za pomocą specjalnie przystosowanych młocarni,
- wymłócone nasiona przechowywane są w workach jutowych przepuszczających powietrze, w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych oraz wolnych od szkodników i obcych zapachów,
- fasola objęta Chronioną Nazwą Pochodzenia składowana jest w sposób uniemożliwiający pomieszczenie z innym rodzajem fasoli, jeżeli producent takie uprawia,
- wszystkie podejmowane działania i zabiegi opisane w metodzie produkcji wykonywane są zgodnie z dobrą praktyką rolniczą.
- Oznakowanie produktu na zgodność z odpowiednimi rozporządzeniami.

#### **Kontrola podmiotów skupujących i konfekcjonujących:**

Pracownik jednostki certyfikującej sprawdza także podmioty skupujące i konfekcjonujące:

- Inspektor sprawdza czy posiadana przez podmiot fasola to fasola „Piękny Jaś z doliny Dunajca”, której cechy są zgodne z opisem w specyfikacji,
- fasola powinna być składowana w workach przepuszczających powietrze,
- fasola „piękny Jaś” z Doliny Dunajca objęta chronioną nazwą pochodzenia powinna być składowana w sposób uniemożliwiający pomieszczenie jej z innym rodzajem fasoli, jeśli jest skupowany.

Podmioty zajmujące się skupem oraz konfekcjonowaniem Fasoli „Piękny Jaś” powinny informować Spółdzielnię „Dolina Dunajca” oraz prowadzić wykaz dostawców, ilości oraz pochodzenia nasion, a także ich odbiorców i sprzedanej im ilości fasoli.

Podmioty skupujące i konfekcjonujące Fasolę „Piękny Jaś” powinny wykazać związek pomiędzy ilością fasoli skupionej i sprzedanej.

**Przed wprowadzeniem do obrotu produktu posiadającego zarejestrowaną nazwę, producenci muszą posiadać certyfikat zgodności wydany przez jednostkę certyfikującą po pozytywnym wyniku procesu certyfikacji.**

Certyfikat jest potwierdzeniem, że na każdym etapie wytwarzania danego produktu spełnione zostały wymagania specyfikacji oraz że produkt posiada właściwości opisane w specyfikacji. Certyfikat zgodności jest gwarancją wysokiej jakości produktu, co w konsekwencji odgrywa ogromną rolę przy budowaniu zaufania konsumentów i powoduje wzrost popytu na dany produkt.

Rejestr producentów i dokumentacja związana z procesem certyfikacji przechowywana jest przez Spółdzielnię „Dolina Dunajca” pod adresem:

..... (brak informacji ze Spółdzielni „Dolina Dunajca”)

Siedziba Spółdzielni „Dolina Dunajca” zgodnie z danymi w KRS mieści się pod adresem: Zawada Lanckorońska 32, 32-840 Zakliczyn

Osobą do kontaktu w sprawie certyfikacji *fasoli Piękny Jaś z Doliny Dunajca / fasola z Doliny Dunajca* ze strony spółdzielni jest Pani Janina Molek Nr tel 694 61 96 42.

Rolnik zobowiązany jest do prowadzenia rejestru poszczególnych etapów uprawy fasoli tycznej „Piękny Jaś” w gospodarstwie rolnym oraz rejestr zawierający: powierzchnię i numer działki z której pochodzi plon, wielkość produkcji, wielkość sprzedaży, odbiorcę produktu.

Przykładowe wzory pism, oświadczeń i rejestrów zostały zamieszczone poniżej.

Jan Nowak  
(adres)  
e-mail: .....  
tel .....

(miejscowość), dnia .... 2013 r.

Nr. Producenta ARiMR: .....

Jednostka Certyfikująca: COBICO Sp. z o.o. / Biocert Małopolska Sp. z o.o.

**SPÓŁDZIELNIA "DOLINA DUNAJCA"**  
**Zawada Lanckorońska 32,**  
**32-840 Zakliczyn**

Dotyczy zgłoszenia w zakresie wykorzystywania chronionej nazwy „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”

W związku z informacją Pani Iwony Chromiak, z Biura Prasowego Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, w myśl której producenci niezrzeszeni w Spółdzielni „Dolina Dunajca” również mogą ubiegać się o prawo do posługiwania się chronioną nazwą dla produktu fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasola z Doliny Dunajca – **zgłaszam chęć ubiegania się o prawo do posługiwania się chronioną nazwą fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca dla fasoli uprawianej w moim gospodarstwie rolnym na powierzchni ..... arów (minimum 10 arów).**

Ponieważ zgodnie z otrzymaną informacją w przypadku producentów, którzy po raz pierwszy chcą wykorzystywać chronioną nazwę od 2012 roku, powinni zgłosić się nie później niż do początku kwietnia danego roku i powinni przekazać do Spółdzielni, w szczególności, informację o lokalizacji i powierzchni upraw fasoli Piękny Jaś z Doliny Dunajca uprzejmie informuję co następuje:

- 1) fasola będzie produkowana w moim gospodarstwie rolnym położonym we wsi .....  
(Gmina ....., Powiat ....., Woj. Małopolskie) na działce ewidencyjnej nr .....,
- 2) planowana powierzchnia upraw to ..... arów

Ponadto oświadczam, że zobowiązuje się do produkcji *fasoli Piękny Jaś z Doliny Dunajca* w moim gospodarstwie rolnym zgodnie ze specyfikacją.

.....  
*Podpis*

Jan Nowak

(miejscowość), dnia .... 2013 r.

(adres)

e-mail: .....

tel .....

Nr. Producenta ARiMR: .....

Jednostka Certyfikująca: COBICO Sp. z o.o. / Biocert Małopolska Sp. z o.o.

**COBICO Sp. z o.o. / Biocert Małopolska Sp. z o.o.**

### Deklaracja zgodności produkcji ze specyfikacją

Dotyczy zgłoszenia w zakresie wykorzystywania chronionej nazwy „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca”

Oświadczam, że zobowiązuje się do produkcji *fasoli Piękny Jaś z Doliny Dunajca* w moim gospodarstwie rolnym zgodnie ze specyfikacją.

.....  
*Podpis*



