

V

(Ogłoszenia)

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

(2010/C 252/05)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 510/2006**„FAGIOLO CUNEO”****NR WE: IT-PGI-0005-0775-18.05.2009****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa:**

„Fagiolo Cuneo”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu (załącznik III):**

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) „Fagiolo Cuneo” odnosi się do przeznaczonych do łuskania strąków w fazie dojrzałości woskowej oraz suchych nasion otrzymanych z ekotypów Bianco di Bagnasco i Vedetta oraz odmian Billò, Corona, Stregonta, Bingo, Rossano, Barbarossa, Solista i Millenium należących do gatunków fasoli zwykłej tycznej *Phaseolus vulgaris* L. i *Phaseolus coccineus*.

a) Strąki do łuskania w fazie dojrzałości woskowej muszą posiadać następujące cechy:

— należeć do ekotypu Vedetta lub odmian Stregonta, Bingo, Rossano, Solista, Millenium i Barbarossa,

— w przypadku strąków w fazie dojrzałości woskowej ekotypu Vedetta i odmian Stregonta, Bingo, Rossano, Solista i Millenium – posiadać długość wynoszącą 15–28 mm, a w przypadku odmiany Barbarossa – 12–22 mm;

— posiadać liczne czerwone żyłki.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Nasiona wewnątrz strąków w fazie dojrzałości woskowej muszą posiadać następujące cechy:

- być pokryte czerwonymi żyłkami na kremowym tle,
- posiadać średnicę wynoszącą co najmniej 9 mm w pionie i 15 mm w poziomie,
- być wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki lub choroby; dopuszcza się maksymalny udział nasion zawierających widoczne zmiany wynoszący 1 %.

b) Suche nasiona muszą posiadać następujące cechy:

- należeć do ekotypu Bianco di Bagnasco lub do odmian Billò i Corona,
- dopuszczalna maksymalna wilgotność: 15 %,
- minimalna średnica w pionie i w poziomie nie może być mniejsza niż odpowiednio 9 i 14 mm w przypadku odmiany Billò, 13 i 20 mm w przypadku odmiany Corona oraz 8 i 14 mm w przypadku ekotypu Bianco di Bagnasco,
- barwa: ciemne fioletowawe żyłki na kremowym tle w przypadku odmiany Billò i białym tle w przypadku odmiany Corona i ekotypu Bianco di Bagnasco,
- suche nasiona nie powinny wykazywać żadnych zmian barwy lub wyglądu zewnętrznego, które mogłyby zmieniać cechy charakterystyczne produktu, dopuszcza się jednak maksymalny całkowity poziom tolerancji 1,5 % zanieczyszczeń; przez „zanieczyszczenie” należy rozumieć pokruszony, poplamiony, zniszczony przez strąkowce produkt lub produkt o zmienionej barwie; ponadto dopuszcza się maksymalnie 1,5 % suchej fasoli o nieprawidłowym rozmiarze,
- zawartość żelaza w przedziale 80–105 ppm w przypadku odmiany Billò i 65–75 ppm w przypadku odmiany Corona i ekotypu Bianco di Bagnasco,
- zawartość białka w przedziale 23–30 % (obliczona w suchej masie).

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

—

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

—

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

Wszystkie etapy produkcji „Fagiolo Cuneo”, od siewu po zbiory, muszą mieć miejsce na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

Produkt objęty ChOG „Fagiolo Cuneo” do łuskania w fazie dojrzałości woskowej wprowadza się do obrotu w odpowiednich opakowaniach plastikowych lub kartonowych albo opakowaniach zaplombowanych (tace, kartony, torebki i inne podobne opakowania), z materiałów przeznaczonych do pakowania żywności, posiadających plombę zabezpieczającą jednokrotnego użytku, o masie 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 i 15 kg.

ChOG „Fagiolo Cuneo” w postaci suchych nasion wprowadza się do obrotu w odpowiednich opakowaniach zbiorczych lub jednostkowych, z materiałów używanych do pakowania żywności, posiadających plombę zabezpieczającą jednokrotnego użytku, o masie 0,100, 0,200, 0,300, 0,400, 0,500, 0,800, 1, 2, 3, 4, 5, 10, 15 i 25 kg.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Poza wspólnym symbolem graficznym i informacjami wymaganymi na mocy obowiązujących przepisów opakowania muszą obowiązkowo zawierać na etykiecie wydrukowane wyraźną i czytelną czcionką oznaczenie „IGP Fagiolo Cuneo” i opisane poniżej logo.

Logo w kształcie koła składa się z rysunku kremowobiałej fasoli poprzecinanej czerwonymi żyłkami, na tle przedstawiającym pasmo Alp Nadmorskich. Wszystkie kolory logo otrzymuje się poprzez zastosowanie druku czterobarwnego CMYK w różnych odcieniach.

Napis „Fagiolo Cuneo I.G.P.” wyraźnie wyróżnia się w logo, podczas gdy napis „Indicazione Geografica Protetta” rozciąga się wzdłuż jego obwodu.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji fasoli objętej chronionym oznaczeniem geograficznym „Fagiolo Cuneo” obejmuje ogół 183 gmin prowincji Cuneo. Obszar leży wyłącznie u stóp gór, na wysokości w przedziale od 200 do 800 m nad poziomem morza i jest otoczony pasmem Alp Nadmorskich.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar produkcji stanowi jedyny we Włoszech i w Europie teren o ogromnej powierzchni (około 4 000 hektarów), na którym prowadzona jest uprawa fasoli tycznej.

Ta wyjątkowość wynika z warunków glebowo-klimatycznych sprzyjających tego typu uprawie oraz czynników historycznych i społeczno-ekonomicznych, które od ponad wieku sprzyjają rozpowszechnieniu uprawy „Fagiolo Cuneo”.

W takim środowisku, charakteryzującym się chłodnym klimatem, wysoką liczbą słonecznych dni, lekkim wiatrem, brakiem upałów i mgieł w lecie oraz wahaniami temperatur w ciągu dnia i nocy, obszary przeznaczone pod uprawę „Fagiolo Cuneo” są bardzo rozległe i dają fasolę doskonałej jakości. Dobowe wahania temperatur, związane z silnym nasłonecznieniem, nadają strąkom intensywniejszą barwę i większą trwałość. Ponadto niskie temperatury pod koniec zimy znacznie opóźniają etap zasiewu i kwitnienia, co przedłuża okres dojrzewania i wprowadzania do obrotu w stosunku do pozostałych włoskich regionów produkcji.

5.2. Specyfika produktu:

„Fagiolo Cuneo” posiada wyjątkowe cechy w porównaniu z innymi fasolami. Poza doskonałą trwałością suchych nasion i strąków w fazie dojrzałości woskowej w suchym ziarnie odnajdujemy bowiem wysoką zawartość żelaza, o wartościach w przedziale 80–105 ppm w przypadku odmiany Billò i 65–75 ppm w przypadku odmiany Corona i ekotypu Bianco di Bagnasco, oraz a we wszystkich rodzajach produktu – wysoką zawartość białka, w przedziale 23–30 % (obliczoną w suchej masie).

Z kolei fasola w fazie dojrzałości woskowej charakteryzuje się mocnym kolorem strąków i nasion.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChOP) albo szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Wniosek o objęcie „Fagiolo Cuneo” ChOG uzasadniony jest renomą i uznaniem produktu. Renomę „Fagiolo Cuneo” odzwierciedla bogata literatura, która dowodzi uznania dla produkcji tej fasoli.

Według niektórych cenników odnalezionych w gminie Centallo sprzedaż tej fasoli sięga 1823 r. W decyzji w sprawie zajęcia gruntów publicznych, przyjętej przez radę gminy Cuneo w 1894 r., jest mowa o istnieniu targu przeznaczonego specjalnie dla fasoli, którą – jak wynika z dzienników gospodarczych datowanych na 1901 r. – sprzedawano już po wyższych cenach niż zwykła fasola ze względu na jej szczególne cechy.

W ciągu ostatnich pięćdziesięciu lat obserwowano rozkwit produkcji fasoli przeznaczonej do spożycia na świeżo lub po wysuszeniu ze względu na dobre plony, zarówno pod względem ilości, jak i jakości, uzyskiwane z genotypów wykorzystywanych w regionie. Świadczy to o znaczeniu właściwości glebowo-klimatycznych prowincji Cuneo, która posiada wszystkie doskonałe cechy niezbędne dla uzyskania produktu innego niż wszystkie. „Fagiolo Cuneo” wyróżnia się barwą strąków w fazie dojrzałości woskowej i nasion związaną z dobowymi wahaniami temperatur, które wraz z silnym nasłonecznieniem sprzyjają syntezie antocyjanów, a także cechami organoleptycznymi nasion suchych. Wraz ze wzrostem plonów i produkcji producenci coraz częściej decydowali się na sprzedaż fasoli na targach utworzonych specjalnie w celu sprzedaży tego produktu.

Uprawa „Fagiolo Cuneo” pozostawała i nadal pozostaje pod silnym wpływem dużych targów producentów, które odbywają się w należących do prowincji Cuneo miejscowościach Caraglio, Boves, Centallo, Castelletto Stura, Valgrana i Roccavione. Niektóre z nich rozpoczęły działalność w latach sześćdziesiątych i siedemdziesiątych, na co dowody można znaleźć w archiwach gmin. Jeszcze jedno ciekawe wydarzenie świadczy o związku łączącym lokalną ludność z „Fagiolo Cuneo”: w trakcie karnawału w Cuneo w 1982 r. platformę gminy Castelletto Stura w całości poświęcono fasoli z Cuneo.

Należy również podkreślić znaczenie czynników ludzkich silnie zakorzenionych na tym obszarze. Tradycja uprawy fasoli z Cuneo, przekazywana z ojca na syna, jest tego dobrym przykładem. Ponieważ mamy do czynienia z fasolą tyczną, uprawa tego produktu wymaga znacznej liczby pracowników i ma zasadniczo charakter rodzinny na obszarze produkcji. Tradycja ta zawsze utrzymywała związek człowieka z uprawą: jako przykład można przytoczyć „zebrania rodzinne”, w czasie których rodzice i przyjaciele przyłączają się do członków rodziny w gospodarstwie, by im pomóc w zbiorach „Fagiolo Cuneo”, suchych na roślinie przed luskaniem, oraz przy siewie i stawianiu tyczek. Do tego celu wykorzystuje się specjalną technikę, którą stosuje się tylko w regionie Cuneo i do której producenci są szczególnie przywiązani, tj. tradycję wiązania czterech tyczek razem za końce w celu utworzenia czegoś w rodzaju indiańskiego namiotu. Technika ta ma na celu usztywnić podpory, by były bardziej odporne na niekorzystne warunki klimatyczne.

Ponadto włoska telewizja (RAI) poświęciła, w programie „Occhio alla spesa” z dnia 15 października 2003 r., długi reportaż specyficznym cechom organoleptycznym i żywieniowym tego produktu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie ChOG „Fagiolo Cuneo” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 52 z dnia 4 marca 2009 r.

Tekst specyfikacji produktu jest dostępny

— na stronie internetowej: http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

— bezpośrednio na stronie głównej ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (<http://www.politicheagricole.it>): po kliknięciu zakładki „Prodotti di Qualità” (z lewej strony ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.