Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2010/C 169/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ([1]). Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA“

ES č.: IT-PDO-0005-0683-25.02.2008

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Názov:**

„Fagioli Bianchi di Rotonda“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**

3.1. *Druh výrobku (príloha III):*

Trieda 1.6: Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

Chráneným označením pôvodu (CHOP) „Fagioli Bianchi di Rotonda“ sa označujú ekotypy fazule záhradnej (*Phaseolus vulgaris L.*) Fagiolo Bianco a Tondino (alebo Poverello) Bianco. Pri uvoľnení na spotrebu v podobe voskovitých strukov musia mať fazule „Fagioli Bianchi di Rotonda“ tieto vlastnosti: struk: maximálna dĺžka 20 cm; maximálna šírka 20 mm; farba: biela až svetlo žltá alebo slonovinová; voskovitý struk s čerstvým, zdravým a napučaným vzhľadom; čistý, takmer bez akýchkoľvek viditeľných cudzorodých prvkov; bez akéhokoľvek cudzieho pachu alebo chuti; bez vonkajšej vlhkosti. Pri uvoľnení na spotrebu vo forme sušenej fazule musí mať „Fagioli Bianchi di Rotonda“ tieto vlastnosti: fazuľa: maximálna dĺžka 18 mm; maximálna šírka 15 mm; bez žilkovania; biela farba; stredný lesk; hranatý alebo zaoblený tvar; váha 100 kusov fazúľ: maximálne 90 g; čistá fazuľa, takmer bez akýchkoľvek viditeľných cudzorodých prvkov; bez akéhokoľvek cudzieho pachu alebo chuti; bez vonkajšej vlhkosti. Obsah vlhkosti voskovitej fazule nesmie byť nižší ako 60 %, zatiaľ čo v prípade sušených fazúľ nesmie klesnúť pod 10 %. Obsah proteínov musí byť najmenej 9 % (v čerstvom stave) v prípade voskovitej fazule a najmenej 24 % (sušiny) v prípade sušenej fazule. Hmotnosť šupky fazule „Fagioli Bianchi di Rotonda“ nesmie presahovať 6 % celkovej hmotnosti.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*

—

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):*

—

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*

Všetky kroky pri výrobe fazúľ „Fagioli Bianchi di Rotonda“ sa uskutočňujú v rámci oblasti uvedenej v bode 4.

([1]) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.6. *Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:*

Uvoľnenie „Fagioli Bianchi di Rotonda“ s chráneným označením pôvodu na spotrebu sa musí uskutočniť v súlade s týmito postupmi:

— čerstvý produkt sa musí predávať v týchto typoch uzavretých balení: sieťové vrecia s hmotnosťou maximálne 10 kg; debny s hmotnosťou maximálne 15 kg,

— sušený výrobok sa musí predávať v týchto typoch uzavretých balení: kartónové škatule alebo vrecia vyrobené z jutoviny alebo z iných recyklovateľných materiálov s hmotnosťou maximálne 5 kg.

3.7. *Osobitné pravidlá pri označovaní:*

Na etiketách pripevnených na balení sa musí zreteľným a čitateľným písmom uviesť tento text: „Fagioli Bianchi di Rotonda“ a „denominazione di origine protetta“ (chránené označenie pôvodu) a akronym DOP (CHOP), oboje sa uvádzajú väčším písmom ako zvyšok textu, t. j. názov, obchodné meno a adresa baliarne alebo výrobcu; skutočné množstvo výrobku obsiahnuté v balení vyjadrené podľa platných predpisov a logo výrobku, ako sa uvádza ďalej. Je zakázané pridávať ďalší opis okrem už uvedeného vrátane týchto slov: „tipo“ („typ“), „gusto“ („chuť“), „uso“ („použitie“), „selezionato“ („výber“), „scelto“ („vybraný“) a podobné. Je však povolené uviesť ďalšie slová odkazujúce na spoločnosti, názvy, obchodné mená a súkromné obchodné známky, ktoré nemajú vychvaľujúci charakter a nie je v ich prípade pravdepodobné, že by mohli zavádzať kupujúceho. Takéto slová sa môžu uviesť na označení menším písmom, ako je písmo uvádzajúce chránené označenie pôvodu.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Oblasť pestovania „Fagioli Bianchi di Rotonda“ (CHOP) zahŕňa celé územie vymedzené zavlažovanou oblasťou na strane údolia Valle del Mercure patriacej do regiónu Basilicata, ktoré zahŕňa tieto obce v provincii Potenza: Rotonda, Viggianello, Castelluccio Superiore a Castelluccio Inferiore.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Územie, na ktorom sa pestujú fazule „Fagioli Bianchi di Rotonda“, sa nachádza v údolí Valle del Mercure a obklopujú ho hory. Údolie má jazerný pôvod a datuje sa až do obdobia štvrtohôr. Pôda je tu preto aluviálna, piesčitá, ílovitá/hlinitá, čerstvá, hlboká a úrodná, je vhodne vystavená zrážkam a má dobrú schopnosť udržiavať vodu. Je bohatá na dusík a síru a neobsahuje vápnik. Pestovateľská oblasť sa vyznačuje priemernými teplotami prekračujúcimi 20 °C len na krátke obdobie v júli, ktoré sa

zhoduje s obdobím sejby. Podnebie je v podstate mierne s nie príliš vysokými teplotami v období výroby. Denná a nočná teplota sa pohybuje v rozmedzí, ktoré prispieva k oplodneniu strukov a veľkému počtu fazúľ. V období od októbra do mája je dostatok zrážok. Oblasť je veľmi bohatá na čerstvú, neznečistenú vodu vyvierajúcu z prameňov v národnom parku Pollino.

Pre pestovateľské techniky používané pri výrobe fazúľ „Fagioli Bianchi di Rotonda" je charakteristický značný ľudský vstup v rámci výrobného procesu a používanie nástrojov, ktoré sú špecifické pre údolie Valle del Mercure, napr. na podopieranie fazúľ sa používajú výlučne koly z gaštanového dreva získavaného z lesov obklopujúcich údolie. Technika používaná pri pestovaní fazúľ „Fagioli Bianchi di Rotonda" sa odovzdávala z generácie na generáciu a zahŕňa niekoľko pestovateľských činností vykonávaných iba ručne, ako napríklad stavanie podporných konštrukcií pre popínavé fazule, pletie, či zber úrody. Na podporné konštrukcie pre fazule sa používajú koly z gaštanového dreva, ktorých veľkosť sa líši v závislosti od spôsobu, akým majú pomáhať fazuliam rásť, t. j. či sa umiestnia ku každej rastline alebo sa pomocou nich vytvorí sieť.

5.2. *Špecifickosť výrobku:*

Medzi hlavné kvalitatívne vlastnosti fazúľ „Fagioli Bianchi di Rotonda" patria vysoký obsah proteínov v sušených fazuliach, veľmi tenká šupka a špecifický vzhľad strukov, ktoré sú úplne biele a majú veľké fazule s charakteristickým zaobleným/oválnym tvarom bez žilkovania.

Z historického hľadiska sa pre vysoký obsah proteínov fazule používali vo výrobnej oblasti veľmi často, a to až do takej miery, že boli známe ako tzv. mäso chudobných. Dôvodom bol práve ich vysoký obsah rastlinných proteínov potrebných na každodennú výživu za nízku cenu. Okrem toho jemná šupka výrazne skracuje čas varenia a na strukoch nie sú žilky – ďalšia vlastnosť, ktorú spotrebitelia veľmi oceňujú, pretože tekutina sa pri varení menej zafarbí. Preto je fazuľa „Fagioli Bianchi di Rotonda" obzvlášť obľúbená pri varení.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP) alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):*

K hlavným vlastnostiam fazúľ „Fagioli Bianchi di Rotonda" podčiarkujúcim ich kvalitu ako napríklad vysoký obsah proteínu v sušenej fazuli, percentuálne nízky podiel hmotnosti šupky na celkovej váhe [dokazuje to práca Národnej výskumnej rady v Bari uverejnená v Gli agro-ecotipi di fagioli della Basilicata (Agro-ekotypy fazúľ z oblasti Basilicata)], farba a absencia žiliek, prispievajú aj osobitné klimatické podmienky oblasti, ktoré napomáhajú šírenie tohto výrobku. Vysoký obsah dusíka a síry a nedostatok vápnika v pôde, v ktorej sa fazule „Fagioli Bianchi di Rotonda" pestujú, priamo súvisí s výrobou fazúľ s vysokým obsahom proteínov a prispieva k vzniku veľmi tenkej šupky. Skutočnosť, že oblasť je bohatá na vodu, poľnohospodárom vždy umožňovala správne zavlažovať polia. Táto hojnosť vody podporuje nielen hromadenie škrobu, ale prispieva aj k stenčeniu šupky fazule. Spôsob pestovania, ktorý používajú len pestovatelia v údolí Valle del Mercure, sa výrazne odlišuje od ostatných spôsobov používaných v Taliansku. Okrem toho, že uľahčuje zber strukov, umožňuje aj prevzdušnenie, ktoré zabraňuje hromadeniu vlhkosti medzi sponmi, čo by viedlo k stmavnutiu veľmi chúlostivých bielych strukov a k vzniku škvŕn. V tejto časti národného parku Pollino tvoria fazule „Fagioli Bianchi di Rotonda" dôležitú súčasť miestnej histórie aj gastronómie. V súčasnosti sa jedlá z týchto fazúľ pripravujú nielen v domácnostiach, ale podávajú sa aj v reštauráciách a v agroturistických zariadeniach, ako aj počas festivalov, napríklad počas každoročného festivalu Sagra del Fagiolo Bianco di Rotonda (každoročný festival fazúľ „Fagioli Bianchi di Rotonda"), ktorý sa usporadúva už dvadsať rokov. Táto udalosť láka tisícky ľudí do obce Rotonda v národnom parku Pollino a jasne poukazuje na úzku súvislosť výrobku s oblasťou, v ktorej sa pestuje. Fazule „Fagioli Bianchi di Rotonda" sa stali populárnymi vo všetkých kulinárskych kontextoch, najmä v oblasti kvalitných miestnych a regionálnych stravovacích služieb, a ich povesť potvrdzuje aj to, že sa objavujú v rôznych televíznych programoch, v špecializovaných časopisoch a kuchárskych knihách. V roku 2004 boli fazule „Fagioli Bianchi di Rotonda" zaradené do zoznamu tradičných výrobkov regiónu Basilicata.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

Ministerstvo začalo vnútroštátne námietkové konanie uverejnením návrhu na uznanie názvu „Fagioli Bianchi di Rotonda“ ako chráneného označenia pôvodu v *Úradnom vestníku Talianskej republiky* č. 7 z 9. januára 2008. Úplné znenie špecifikácie výrobku je k dispozícii na internetovej stránke ministerstva:

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

alebo:

priamo na domovskej stránke ministerstva (http://www.politicheagricole.it), kliknutím na odkaz Prodotti di Qualità (v ľavej časti obrazovky) a potom na odkaz Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006].