

Publication d'une demande au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2009/C 300/09)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA»

N° CE: IT-PDO-0005-0681-25.02.2008

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Fagiolo Cannellino di Atina»

2. Etat membre ou pays tiers:

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:

3.1. Type de produit (voir annexe II):

CLASSE 1.6: Fruits, légumes et céréales, en l'état ou transformés.

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

Le «Fagiolo Cannellino di Atina» AOP désigne le produit obtenu à partir de la culture de la plante de *Phaseolus vulgaris* L, écotype local «Cannellino di Atina». Au moment de sa mise sur le marché, le «Fagiolo Cannellino di Atina» doit présenter les caractéristiques suivantes:

Forme:	réniforme, légèrement elliptique et aplatie;
Dimension:	longueur de 0,9 cm à 1,4 cm et largeur de 0,5 cm à 0,6 cm;
Couleur:	blanc opaque;
Tégument:	fin;
Poids moyen pour 100 graines:	de 38 g au minimum à 50 g au maximum;
Épicarpe:	tendre et fondant sur la langue après la cuisson.
Humidité des haricots secs au moment de la commercialisation:	≤ 13 %.

Contrairement aux autres haricots, le «Fagiolo Cannellino di Atina» ne doit pas être mis à tremper avant la cuisson.

3.3. Matières premières (seulement pour les produits transformés):

—

3.4. Aliments pour animaux (seulement pour les produits d'origine animale):

—

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:

Toutes les étapes du processus de production doivent avoir lieu dans l'aire délimitée au point 4.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:

Le conditionnement de l'appellation d'origine protégée «Fagiolo Cannellino di Atina» doit avoir lieu dans l'aire géographique visée au point 4: le produit n'étant traité avec aucun conservateur, s'il est transporté en dehors de l'aire de production, il risque de subir des variations sensibles de température et d'humidité qui, en plus d'altérer ses caractéristiques organoleptiques, créeraient les conditions favorables aux attaques de charançons, ce qui rendrait le produit inutilisable.

Les types de conditionnements autorisés sont les suivants: sachets de 250 gr à 5 kg; sachets sous vide de 250 gr à 5 kg; barquettes de 250 gr à 3 kg; barquettes sous vide de 250 gr à 3 kg; surgelés dans les conditionnements précités.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Outre le symbole graphique communautaire et les informations correspondant aux exigences légales, l'emballage doit obligatoirement porter sur l'étiquette, en caractères d'imprimerie clairs et lisibles, l'indication suivante: «Fagiolo Cannellino di Atina» suivi de l'acronyme AOP: le nom, la raison sociale, l'adresse de l'entreprise chargée de la production et du conditionnement; L'ajout de toute autre qualification non expressément prévue est interdit. Sont toutefois admis: l'utilisation d'indications faisant référence à des marques privées, pour autant que celles-ci n'aient pas de signification laudative et ne soient pas susceptibles d'induire le consommateur en erreur, l'indication du nom de l'entreprise qui exploite les parcelles dont le produit provient, et les autres références véridiques et vérifiables autorisées par la législation communautaire, nationale ou régionale. La dénomination «Fagiolo Cannellino di Atina» est intraduisible. Le logo de l'appellation «Fagiolo Cannellino di Atina» se compose de deux cercles concentriques. Sur le cercle intérieur, au fond orange, figure un haricot «Fagiolo Cannellino di Atina» de couleur havane. En dessous du haricot figure une guirlande composée de feuilles de couleur verte, nouée en son milieu d'un ruban de couleur rouge. Au-dessus du haricot est représentée une couronne constituée de lignes noires à 100 %, de couleur verte à l'intérieur et jaune à l'extérieur. La couronne est surmontée de l'acronyme D.O.P. en police de caractère Times New Roman de couleur noire à 100 %. Les cercles extérieur et intérieur sont délimités chacun par un trait de couleur brune. Entre ces deux traits est placée la mention «Fagiolo Cannellino di Atina», écrite en caractères gras Times New Roman de couleur noire à 100 %, tandis que, dans la partie supérieure, figurent trois étoiles jaunes sur fond bleu et, à côté, le drapeau tricolore italien. Le logo pourra être adapté en proportions selon les différentes déclinaisons de son utilisation.



4. Delimitation concise de l'aire géographique:

L'aire de production de l'appellation d'origine protégée «Fagiolo Cannellino di Atina» se compose des communes, énumérées ci-après, de la province de Frosinone: commune d'Atina: hameaux de Settignano, Oboca, Sacco, Sabina, S. Marciano et Case di Melfa. — Comune de Villa Latina: hameau de Rosanisco. — Comune de Picinisco: hameaux de Di Vito et Immoglie. — Comune de Casalvieri: hameaux de Guagno, Casal Delle Mole et Plauto. — Comune de Casalattico: hameaux de S. Nazzario et S. Gennaro. — Comune de Gallinaro: hameau de Rosanisco. L'aire ainsi délimitée comprend les terres irriguées par les eaux du Melfa, du Mollarino et de leurs affluents.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Dans l'aire de culture du «Fagiolo Cannellino di Atina», les sols sont d'origine sédimentaire alluviale de l'Holocène. Les sous-sols sont perméables et reposent sur des graviers ou des bancs caillouteux. D'un point de vue morphologique et lithologique, on note des reliefs collinaires et des vallées internes, des formes volcaniques, des laves et leurs produits d'altération. Les sols sont qualifiés localement de «focaleti» parce qu'ils sont foncés et riches en manganèse. La température varie en fonction de l'altitude et descend rarement en dessous des -2°C en hiver et ne dépasse pas les 25°C en été. Les vents proviennent du sud et les montagnes au nord de la zone freinent les vents froids. Les précipitations se concentrent surtout sur la période automne-hiver, mais des pluies estivales empêchent toutefois l'aridité pendant les mois de juillet et août.

5.2. Spécificité du produit:

Les caractéristiques particulières du «Fagiolo Cannellino di Atina» sont le goût sucré, la couleur blanc opaque, la forme réniforme typique et, surtout, l'extrême tendreté et le fondant de l'épicarpe sur la langue. En effet, le «Fagiolo Cannellino di Atina», contrairement aux autres haricots, ne doit pas être mis à tremper avant la cuisson.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP) ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

Le «Fagiolo Cannellino di Atina» AOP est considéré comme un symbole de la culture et de la tradition des territoires de l'aire de production délimitée au point 4. Sa dénomination fait référence à la zone géographique la plus largement consacrée à la culture à travers l'histoire, qui favorise clairement les particularités du produit, le rendant parfaitement reconnaissable et inimitable. Les qualités caractéristiques du «Fagiolo Cannellino di Atina» sont le goût essentiellement sucré, la couleur blanc opaque, la forme réniforme typique et, surtout, l'épicarpe tendre et fondant sur la langue après la cuisson. En effet, le «Fagiolo Cannellino di Atina», contrairement aux autres haricots, ne doit pas être mis à tremper avant la cuisson. Ces caractéristiques sont dues tant à la spécificité de l'écotype qu'à la composition et à la structure du sol cultivé. Celui-ci en effet, qualifié localement de «focaleto», est d'origine alluviale, riche en manganèse, très perméable et de couleur foncée. L'eau utilisée pour l'irrigation se caractérise par une très faible teneur en phosphore et en azote, nettement inférieure aux limites autorisées, ce qui atteste l'absence de pollution anthropique. Le calcium, présent en quantité appréciable, influe sur la quantité de pectines présentes dans le produit. Du point de vue climatique également, l'aire de production se caractérise par une situation très propice à la culture du «Fagiolo Cannellino di Atina». En effet, cette culture se caractérise par un cycle productif exclusivement estival et plutôt bref, qui nécessite pour sa croissance des températures diurnes plutôt élevées et nocturnes relativement basses. L'amplitude thermique entre jour et nuit, typique de l'aire de culture, influence la croissance de la plante et, partant, les caractéristiques du produit final. Les précipitations, qui se concentrent essentiellement sur la période automne-hiver, ne manquent pas pendant les mois d'été, ce qui réduit les périodes de sécheresse qui seraient dommageables aux cultures. Le facteur humain contribue de façon déterminante à l'obtention d'un bon produit. Une bonne partie de la population résidant dans la région cultive avec passion et savoir-faire le «Fagiolo Cannellino di Atina», au moyen de techniques transmises de père en fils depuis des générations. La semence autoproduite chaque année dans l'exploitation est jalousement gardée. Dans une région particulièrement déprimée du point de vue économique et de l'emploi, une région où le phénomène de l'émigration est encore fortement présent, la redécouverte du «Fagiolo Cannellino di Atina» constitue un gisement concret d'emplois. Les éléments historiques du «Fagiolo Cannellino di Atina» AOP ne manquent évidemment pas. Nombreux sont en effet les témoignages attestant comment cette légumineuse en est venue à faire partie de la culture locale. Dès 1811, Demarco reconnaît au «Fagiolo Cannellino di Atina» une qualité optimale, tandis que Cirelli, dans «Il Regno delle due Sicilie», fournit des données historiques très importantes sur la production agricole de 1853, parmi lesquelles il mentionne la production du «Fagiolo Cannellino di Atina» de l'Agro di Atina, de 2 500 «tomoli» (le tomolo est une ancienne mesure équivalente à ± 40 kg) par an. Le «Fagiolo Cannellino di Atina» a toujours été l'aliment principal des paysans, qui le cuisinaient dans la marmite typique («pignata») et l'assaisonnaient d'un filet d'huile d'olive; autrefois, il constituait le seul repas de midi. Les inscriptions portées aux grands livres nous apprennent que les haricots, en plus d'être destinés à la consommation familiale et à la vente, étaient offerts aux connaissances et aux proches, précisément parce qu'ils étaient qualitativement très appréciés. Sur le plan économique, la culture du «Fagiolo Cannellino di Atina» représente l'une des cultures les plus rentables dans la vallée et sa dénomination est désormais entrée dans le langage courant et commercial en faisant l'objet de congrès et d'articles de presse.

Référence a la publication du cahier des charges:

Cette administration a entamé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de reconnaissance de l'appellation d'origine protégée «Fagiolo Cannellino di Atina» au *Journal officiel de la République italienne* n° 185 du 10 août 2007.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

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

ou

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>) et en cliquant sur «Prodotti di Qualità» (à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».