

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2010/C 252/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„FAGIOLO CUNEO“

č. ES: IT-PGI-0005-0775-18.05.2009

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název:**

„Fagiolo Cuneo“

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny:**3.1 *Druh produktu:*

Třída 1.6 – Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:*

Chráněné označení původu (CHOP) „Fagiolo Cuneo“ označuje voskovité lusky k vylupování a suchá semena získaná z ekotypů Bianco di Bagnasco, Vedetta a z odrůd Billò, Corona, Stregonta, Bingo, Rossano, Barbarossa, Solista a Millenium, které náleží k druhům pnoucího fazolu *Phaseolus vulgaris* L. a *Phaseolus coccineus*.

a) Voskovitý lusk k vylupování musí mít tyto vlastnosti:

- patřit k ekotypu Vedetta nebo k odrůdám Stregonta, Bingo, Rossano, Solista a Millenium, Barbarossa,
- délka voskovitého lusk u ekotypu Vedetta a odrůd Stregonta, Bingo, Rossano, Solista a Millenium je 15 až 28 mm; u odrůdy Barbarossa je to 12 až 22 mm,
- intenzivní červené žilkování.

(1) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Semena uvnitř voskovitých lusků musí:

- vykazovat růžovo-červené žilkování na krémovém základě,
- mít minimální vertikální průměr 9 mm a minimální horizontální průměr 15 mm,
- nesmí vykazovat napadení parazity nebo nemocemi s maximální tolerancí 1 % produktu s viditelným poškozením.

b) Suchá semena musí mít následující vlastnosti:

- náležet k ekotypu Bianco di Bagnasco nebo k odrůdám Billò, Corona,
- maximální povolený obsah vody v semenech je 15 %,
- minimální vertikální průměr semen 9 mm a minimální horizontální průměr semen 14 mm u odrůdy Billò, 13 a 20 mm u odrůdy Corona, 8 a 14 mm u ekotypu Bianco di Bagnasco,
- semena odrůdy Billò musí být hnědo-fialově kropenatá na krémovém základu, u odrůdy Corona a ekotypu Bianco di Bagnasco bílá,
- suchá semena nesmí vykazovat barevné a vnější změny, které by ohrožily jejich vlastnosti, s maximální celkovou tolerancí 1,5 % příměsi produktu popraskaného, skvrnitého, napadeného červivostí nebo poškozeného, pokud jde o barevnost. Kromě toho je povoleno maximálně 1,5 % suchých semen vymykajících se určené velikosti,
- obsah železa mezi 80 a 105 ppm u odrůdy Billò a mezi 65 a 75 ppm u odrůdy Corona a ekotypu Bianco di Bagnasco,
- obsah bílkoviny v rozmezí 23 až 30 (% bílkoviny v sušině).

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:

Všechny fáze výroby od setí po sklizeň fazolí „Fagiolo Cuneo“ se musí uskutečnit v zeměpisné oblasti stanovené v bodě 4.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

CHZO „Fagiolo Cuneo“ ve formě voskovitého luku k vylupování se ke spotřebě uvádí ve vhodných obalech z plastu, lepenky nebo v uzavřených baleních (tácky, lepenkové obaly, sáčky a podobně) z materiálu pro potravinářské použití se záruční pečeti, kterou nelze opakovaně použít, a to o objemu 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 a 15 kg.

CHZO „Fagiolo Cuneo“ ve formě suchých semen se ke spotřebě uvádí ve vhodných obalech nebo baleních vyrobených z materiálů určených pro potravinářské použití se záruční pečeti, kterou nelze opakovaně použít, a to o objemu 0,100, 0,200, 0,300, 0,400, 0,500, 0,800, 1, 2, 3, 4, 5, 10, 15, 25 kg.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Obaly a balení musí být povinně opatřeny etiketou s jasně a čitelně tištěnými údaji, grafickým symbolem Společenství, povinnými informacemi podle platných právních předpisů a označením „IGP Fagiolo Cuneo“ s níže popsáním logem.

Kruhové logo zobrazuje na pozadí řetězec přímořských Alp a v popředí nákres krémově bílého fazolového luku s červeným žilkováním. Všechny barvy loga jsou výsledkem techniky čtyřbarevného tisku s různými odstíny tónování.

Do loga je vložen jasně viditelný nápis „Fagiolo Cuneo I.G.P.“ a po obvodu samotného loga je umístěn nápis „Indicazione Geografica Protetta“.



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Oblast produkce fazolí s chráněným zeměpisným označením „Fagiolo Cuneo“ zahrnuje všech 183 obcí provincie Cuneo. Území je tvořeno výhradně podhůřím s nadmořskou výškou 200 až 800 metrů obklopeným řetězcem přímořských Alp.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Oblast produkce je jedinou značně rozlehlou italskou a evropskou plochou (přibližně 4 000 hektarů), kde se pěstuje proucí fazol.

Příčinou jsou půdně klimatické podmínky vhodné k pěstování, ale i historické a sociálně ekonomické faktory, které jsou již po více než jedno století pro rozšíření pěstování „Fagiolo Cuneo“ určující.

V tomto prostředí, pro něž je charakteristické chladné podnebí s velkým počtem lehce větrných slunečných dnů s absencí parna a mlžných oparů v průběhu léta a teplotních výkyvů mezi dnem a nocí, jsou plochy, na nichž se pěstuje „Fagiolo Cuneo“, velmi rozlehlé a pěstují se na nich fazole nejvyšší kvality. Denní teplotní výkyvy spolu s velmi dobře prosvětleným prostředím způsobují intenzivní barevnost a konzistenci lusků. Navíc dochází v důsledku teplot v pozdním zimním období ke značnému posunu výsevu a kvetení, takže se oproti ostatním oblastem v Itálii produkce posouvá doba zrání, a tedy i uvedení na trh.

5.2 Specifičnost produktu:

„Fagiolo Cuneo“ má oproti jiným fazolím specifické charakteristické rysy. Má optimální konzistenci suchých semen a voskovitých lusků. U suchých semen se projevuje vysoký obsah železa a bílkovin, který dosahuje hodnot 80 až 105 ppm u odrůdy Billò a 65 až 75 ppm u odrůdy Corona a ekotypu Bianco di Bagnasco, a hodnot 23 až 30 (% bílkoviny v sušině) u všech typů.

Voskovitý lusk se naproti tomu vyznačuje výrazným zbarvením jednak lusku, jednak semen v něm obsažených.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Žádost o uznání označení „Fagiolo Cuneo“ za CHZO je odůvodněna dobrým jménem a proslulostí produktu. Dobrou pověst fazolí „Fagiolo Cuneo“ dokazuje bohatá bibliografie, která odráží věhlas jejich pěstování.

Zprávy z trhů nalezené v obci Centallo dokládají prodej těchto fazolí již od roku 1823. Z nařízení o záboru obecní půdy, které schválila obecní rada v Cuneu v roce 1894, lze vyvodit přítomnost trhu zvláště zaměřeného na tyto fazole, které, jak vyplývá z obchodních věstníků z roku 1901, již tehdy dosahovaly pro své osobité charakteristické rysy vyšších cen než obyčejné fazole.

Za posledních 50 let zaznamenala produkce fazolí jak pro spotřebu v čerstvém, tak v suchém stavu, postupný vývoj jak v oblasti kvalitativní, tak kvantitativní, který umožnily genotypy používané v této oblasti. To vše dokazuje význam půdně klimatických podmínek oblasti Cuneo, která má veškeré vlastnosti, jež mohou dát vzniknout produktu, který se odlišuje od ostatních. Fazole „Fagiolo Cuneo“ díky denním teplotním výkyvům spojeným s velkým množstvím světla, což má příznivý vliv na syntézu antokyanů, skutečně vyniká barvou voskovitého lusku a v něm obsažených semen i organoleptickými vlastnostmi suchých semen. V důsledku zvýšených výnosů a produkce považovali zelináři vždy za výhodné obchodovat s vlastními fazolemi na trzích, jež k tomu byla zřízena.

Historie a současnost produktu „Fagiolo Cuneo“ se vždy významně opírala o důležité trhy s vlastní produkcí, které se konají v obcích Caraglio (CN), Boves (CN), Centallo (CN) a Castelletto Stura (CN), Valgrana (CN) a Roccavione (CN), z nichž některé, jak ukazují obecní archivy, začaly fungovat v šedesátých a sedmdesátých letech minulého století. Vztah místního obyvatelstva k produktu „Fagiolo Cuneo“ ukazuje i zajímavá událost: Na karnevalu v Cuneu v roce 1982 byl alegorický vůz obce Castelletto Stura celý věnován produktu „Fagiolo Cuneo“.

Důležitý je i lidský faktor, který má na tomto území hluboké kořeny. Jeho příkladem je tradice pěstování „Fagiolo Cuneo“, která se přenáší z otce na syna. Jelikož se jedná o pnoucí fazol, pěstování vyžaduje značný počet pracovních sil, a v této oblasti tak probíhá produkce převážně rodinného typu. Důsledkem vždy bylo určité pouto lidí k pěstování samotnému: ještě dnes jsou příkladem tohoto pouta tzv. rodinná shromáždění, kde se setkávají příslušníci samotné rodiny, příbuzní a přátelé, aby pomohli majiteli podniku stáhnout rostliny „Fagiolo Cuneo“ před vyloupáním, sít a umísťovat opěrné tyče. Tato činnost se provádí pomocí zvláštní techniky, která se užívá jen a výhradně v oblasti Cunea a s níž jsou pěstitelé obzvláště spjatí. Jedná se o tradici svazovat čtyři tyče dohromady ve vrcholové části, čímž se vytvoří tvar na způsob „indiánského stanu“, aby opěrné tyče byly pevnější a lépe odolávaly nepřízní počasí a váze rostlin.

Organoleptickým a nutričním zvláštnostem produktu „Fagiolo Cuneo“ věnovala velký prostor v rámci pořadu „Occhio alla spesa“ dne 15. října 2003 i stanice RAI, Radio televisione italiana.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnil návrh na uznání CHZO „Fagiolo Cuneo“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 52 ze dne 4. března 2009.

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici:

— na této internetové stránce: http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

nebo

— lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva (<http://www.politicheagricole.it>) a kliknout na „Prodotti di Qualità“ (Jakostní produkty – vlevo na obrazovce) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU (nařízení (ES) č. 510/2006)).