

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2010/C 169/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA«

EF-Nr.: IT-PDO-0005-0683-25.02.2008

BGB () BOB (X)

1. Betegnelse:

»Fagioli Bianchi di Rotonda«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevarer:

3.1. Produktets art (jf. bilag III):

Kategori 1.6: Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

Produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Fagioli Bianchi di Rotonda« frembringes med økotyperne Fagiolo Bianco, Tondino eller Poverello Bianco tilhørende arten *Phaseolus Vulgaris L.* »Fagioli Bianchi di Rotonda« skal på tidspunktet for salg til konsum som voksbønner (i bælg) have følgende egenskaber: Bælg: længde på højst 20 cm, bredde på højst 20 mm. Farve: gullighvid eller elfenbensfarvet. Voksbønne, frisk, sund og saftspændt, ren, så godt som fri for synlige fremmedlegemer, fri for fremmed lugt og/eller smag, fri for fugt på ydersiden. »Fagioli Bianchi di Rotonda« skal på tidspunktet for salg til konsum som tørrede bønnefrø have følgende egenskaber: Frø: længde på højst 18 mm, bredde på højst 15 mm. Ingen årer, hvid farve, moderat blank, firkantet eller rund form, vægt af 100 frø: højst 90 g. Bønnefrøet er rent, så godt som frit for synlige fremmedlegemer, frit for fremmed lugt og/eller smag, frit for fugt på ydersiden. Det friske bønnefrø skal have et fugtindhold på mindst 60 %, det tørrede bønnefrø på mindst 10 %. Proteinindholdet skal være på mindst 9 % (brutto) for friske bønnefrø og for tørrede bønnefrø mindst 24 % (tørstof). Hinden på »Fagioli Bianchi di Rotonda« må ikke tegne sig for mere end 6 % af den samlede vægt.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

—

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Alle produktionsfaserne af »Fagioli Bianchi di Rotonda« finder sted inden for det i punkt 4 nævnte område.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:

Salg til konsum af BOB »Fagioli Bianchi di Rotonda« skal finde sted som følger:

- friske bønner sælges i følgende lukkede emballager: net med op til 10 kg, kasser med op til 15 kg

- tørrede bønner sælges i følgende lukkede emballager: papæsker, sække af jute eller andet genanvendeligt materiale med op til 5 kg.

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Mærkningen på pakningen skal være forsynet med følgende angivelser i klare og læselige trykte bogstaver: »Fagioli Bianchi di Rotonda« og »denominazione d'origine protetta« eller forkortelsen »DOP« skrevet med større bogstaver end de øvrige angivelser: navn, firmabetegnelse og adresse på emballerings- eller producentvirksomheden; den faktiske produktmængde indeholdt i pakningen, udtrykt i overensstemmelse med de gældende regler; det nedenfor anførte logo. Der må ikke anføres andre beskrivende udtryk, herunder: »tipo«, »gusto«, »uso«, »selezionato«, »scelto« o. lign. (type, smag, brug, udsøgt, udvalgt). Dog er det tilladt at anføre henvisninger til virksomheder, personnavne, firmanavne eller private mærker, blot de ikke er anprisende eller vildledende. Disse angivelser kan anføres på etiketten med lavere og smallere bogstaver end dem, der benyttes til angivelse af den beskyttede geografiske betegnelse.



4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Produktionsområdet for BOB »Fagioli Bianchi di Rotonda« dækker hele kunstvandingsområdet på Basilicata-siden af Mercure-dalen, som omfatter følgende kommuner i provinsen Potenza: Rotonda, Viggianello, Castelluccio Superiore og Castelluccio Inferiore.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

De arealer, hvor der dyrkes »Fagioli Bianchi di Rotonda«, ligger i Mercure-dalen omgivet af bjerge. Flodbækkenet var oprindeligt en indsø og stammer fra kvartærtiden. Jorden er derfor af alluvial

oprindelse, sandet og leret. Den er kølig, dyb, frugtbar og fugtbevarende og har en fordelagtig eksposition samt er rig på kvælstof og svovl og fattig på kalk. I dyrkningsområdet overstiger gennemsnitstemperaturen kun 20 °C i et kort tidsrum i juli, som falder sammen med såtiden. Klimaet er i det væsentlige mildt med moderate temperaturer i produktionsperioden og med temperaturudsving mellem dag og nat, som er gunstige for befrugtningen og for antallet af frø. Regnen er rigelig i perioden fra oktober til maj. Området er rigt på rent og frisk vand fra kilderne i Parco Nazionale del Pollino.

Metoderne til dyrkning af »Fagioli Bianchi di Rotonda« er stærkt præget af menneskets arbejdsindsats og af anvendelsen af redskaber, der er specielle for Mercure-dalen, som f.eks. brugen af bønnestager af kastanjetræ fra de omgivende skove. Metoderne til dyrkning af »Fagioli Bianchi di Rotonda« er overleveret uændret gennem tiderne, og mange operationer er rent manuelle, såsom fremstillingen af strukturer til støtte for klatrebønnerne, fjernelse af ukrudt og plukning af bønnerne. Til fremstilling af støttestrukturer for klatrebønnerne anvendes stager af kastanjetræ af forskellig størrelse alt efter dyrkningsmetode, dvs. »a postarella« (dibbelsåning) eller »a rete« (i net).

5.2. *Produktets specificitet:*

De vigtigste kvalitative egenskaber ved »Fagioli Bianchi di Rotonda« er bønnefrøets høje proteinindhold, den meget tynde hinde og den helt hvide bælg, der indeholder store frø af en typisk rund eller oval form, uden marmorering.

Som følge af det høje proteinindhold har bønnerne i historiens løb udgjort en vigtig fødekilde og er blevet kaldt »de fattiges kød«, fordi de tilførte den daglige kost billige plante proteiner. Andre vigtige egenskaber, som gør »Fagioli Bianchi di Rotonda« værdsat til madlavning, er den tynde hinde, som nedsætter kogetiden betydeligt, og fraværet af marmorering, som forbrugerne lægger stor vægt på, fordi kogevandet farves mindre.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):*

De særlige egenskaber ved »Fagioli Bianchi di Rotonda«, som bidrager til deres høje kvalitet — såsom frøets høje proteinindhold, hindens beskedne vægt i forhold til den samlede vægt (påvist af CNR i Bari og offentliggjort i »Gli agro-ecotipi di fagioli della Basilicata«) og farven uden marmorering — forstærkes yderligere af de særlige klimaforhold i området, der har fremmet udbredelsen af dette produkt. Dyrkningsjordens høje indhold af kvælstof og svovl og ringe indhold af kalk hænger direkte sammen med produktionen af frø med et højt proteinindhold og dannelsen af den meget tynde hinde. Som følge af den nemme adgang til vand i området har jordbrugerne altid kunnet sørge for passende vanding af markerne. Den rigelige vandmængde fører ikke blot til akkumulation af stivelse, men bidrager også til at gøre skallen tyndere. Dyrkningssystemet, der udelukkende anvendes af producenterne i Mercure-dalen, adskiller sig stærkt fra de andre dyrkningssystemer i Italien. Det anvendte system gør det nemt at høste bønnerne og bidrager til en god luftgennemstrømning og forhindrer dermed, at der dannes fugt mellem rækkerne og deraf følgende brunfarvning og pletning af den sarte, hvide bælg. I dette område af Pollino spiller »Fagioli Bianchi di Rotonda« en stor rolle i den lokale historie og gastronomi. Disse bønneretter spises stadig hjemme hos befolkningen, men serveres også på restauranter, i forbindelse med landbrugsturisme og på messer, herunder den årlige »Sagra del Fagiolo Bianco di Rotonda« (nu på tyvende år), der endnu i dag lokker tusinder af besøgende til Rotonda i Parco Nazionale del Pollino, og som så tydeligt bevidner den stærke tilknytning mellem dette produkt og det område, det dyrkes i. »Fagioli Bianchi di Rotonda« har således vundet indpas overalt og især i de lokale og regionale kvalitetsrestauranter, og som et tydeligt bevis på deres anseelse omtales de ofte i tv-programmer, fagtidsskrifter og kogebøger. I 2004 blev »Fagioli Bianchi di Rotonda« opført på listen over traditionelle produkter fra regionen Basilicata.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

Den ansøgende myndighed har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre forslaget om anerkendelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fagioli Bianchi di Rotonda« i *Den Italienske Republiks officielle tidende* (»Gazzetta Ufficiale«) nr. 7 af 9. januar 2008. Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på webstedet:

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

eller

direkte på ministeriets websted (<http://www.politicheagricole.it>) ved at klikke på »Prodotti di Qualità« (i skærmens venstre side) og derefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]«.
