

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2010/C 252/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„FAGIOLO CUNEO“

EG-Nr.: IT-PGI-0005-0775-18.05.2009

g.g.A. (X) g.U. ()

1. Name:

„Fagiolo Cuneo“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1 Erzeugnisart:

Klasse 1.6: Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet.

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) „Fagiolo Cuneo“ bezeichnet die wachsartigen Hülsen zum Entkernen sowie die ausgereiften trockenen Bohnenkerne der Ökotypen Bianco di Bagnasco und Vedetta und der Sorten Billò, Corona, Stregonta, Bingo, Rossano, Barbarossa, Solista und Millenium, die zu den Arten *Phaseolus vulgaris* L. (Gartenbohne) und *Phaseolus coccineus* (Feuerbohne) gehören.

a) Die erntefähigen wachsartigen Hülsen müssen:

- zum Ökotyp Vedetta oder zu den Sorten Stregonta, Bingo, Rossano, Solista, Millenium oder Barbarossa gehören;
- beim Ökotyp Vedetta sowie bei den Sorten Stregonta, Bingo, Rossano, Solista und Millenium eine Länge von 15-28 mm, bei der Sorte Barbarossa eine Länge von 12-22 mm aufweisen;
- intensiv rot gestreift sein.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Die Bohnenkerne in den wachsartigen Hülsen müssen:

- rosa bis rot gestreift sein auf cremefarbenem Grund;
- einen Durchmesser von vertikal mindestens 9 mm und horizontal mindestens 15 mm besitzen;
- frei von Parasitenbefall und Krankheiten sein; sichtbare Veränderungen dürfen nur bei maximal 1 % des Erzeugnisses auftreten.

b) Die trockenen Bohnenkerne müssen:

- zum Ökotyp Bianco di Bagnasco bzw. zu den Sorten Billò oder Corona gehören;
- einen zulässigen Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 15 % aufweisen;
- einen Mindestdurchmesser (vertikal/horizontal) von mindestens 9 mm/14 mm bei Billò, 13 mm/20 mm bei Corona und 8 mm/14 mm bei Bianco di Bagnasco haben;
- von weißer Farbe sein bei Corona und Bianco di Bagnasco, braun-violett gefleckt auf cremefarbenem Grund bei Billò;
- frei von farblichen oder anderen äußerlichen Veränderungen sein, die ihre Eigenschaften beeinträchtigen würden; Beschädigungen in Form von Rissen, Flecken oder Wurmstichigkeit sowie eine andere Färbung sind nur bei maximal 1,5 % der Kerne zulässig; dasselbe gilt für Abweichungen bei den Angaben zum Durchmesser;
- einen Eisengehalt von 80-105 ppm bei Billò bzw. von 65-75 ppm bei Corona und Bianco di Bagnasco aufweisen;
- einen Eiweißgehalt von 23-30 % (bezogen auf die Trockenmasse) besitzen.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Alle Schritte der Erzeugung von „Fagiolo Cuneo“ von der Aussaat bis zur Ernte müssen in dem unter Punkt 4 abgegrenzten Gebiet erfolgen.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

Die g.g.A. „Fagiolo Cuneo“ in Form der erntefähigen wachsartigen Hülsen wird in geeigneten Kunststoff- oder Kartonverpackungen oder in versiegelten Behältnissen (Schalen, Kartons, Beutel u. ä. zu 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 und 15 kg) in Verkehr gebracht, die für Lebensmittel geeignet sind und ein Garantiesiegel tragen, das beim Öffnen der Packung beschädigt würde.

Die g.g.A. „Fagiolo Cuneo“ in Form der getrockneten Bohnenkerne wird in geeigneten Verpackungen bzw. Behältnissen (zu 100, 200, 300, 400, 500 und 800 g oder 1, 2, 3, 4, 5, 10, 15 und 25 kg) in Verkehr gebracht, die für Lebensmittel geeignet sind und ein Garantiesiegel tragen, das beim Öffnen der Packung beschädigt würde.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Bei allen Verpackungen und Behältnissen muss das Etikett neben dem gemeinschaftlichen Bildzeichen und den gesetzlich vorgeschriebenen Hinweisen auf dem im Folgenden beschriebenen Logo die Angabe „IGP Fagiolo Cuneo“ in deutlich lesbaren Druckbuchstaben enthalten.

Das runde Logo zeigt im Hintergrund die Kette der Seealpen, überlagert von einer skizzierten cremeweißen Bohne mit roter Streifung. Alle Farben des Logos sind im Vierfarbendruck mit unterschiedlichen Farbnuancen hergestellt.

In der unteren Hälfte des Logos ist stark hervorgehoben die Angabe „Fagiolo Cuneo I.G.P.“ eingefügt, und am oberen Rand ist der kursive Schriftzug „Indicazione Geografica Protetta“ (geschützte geographische Angabe) zu sehen.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das Erzeugungsgebiet der Bohnen mit der geschützten geografischen Angabe „Fagiolo Cuneo“ umfasst alle 183 Gemeinden der Provinz Cuneo. Das gesamte Gebiet liegt im Vorgebirge in einer Höhe von 200-800 m ü. M. und wird von der Kette der Seealpen umschlossen.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Das Erzeugungsgebiet ist das einzige große Anbaugebiet (ca. 4 000 ha) von Stangenbohnen in Italien und ganz Europa.

Dies ist zum einen den günstigen Klima- und Bodenbedingungen für den Anbau von Bohnen zu verdanken und zum anderen historischen und sozioökonomischen Faktoren, die seit über einem Jahrhundert für den verbreiteten Anbau von „Fagiolo Cuneo“ sorgen.

In diesem Umfeld, das durch ein frisches Klima mit vielen Sonnentagen ohne sommerliche Schwüle und Diesigkeit, einen leichten Luftaustausch und deutliche Schwankungen zwischen Tages- und Nachttemperaturen gekennzeichnet ist, werden auf den umfangreichen für den Anbau von „Fagiolo Cuneo“ verwendeten Anbauflächen Bohnen von hervorragender Qualität erzeugt. Die Temperaturunterschiede im Tagesverlauf und der starke Lichteinfall verleihen den Bohnenhülsen eine intensivere Färbung und eine größere Konsistenz. Im Vergleich zu anderen italienischen Bohnenanbaugebieten führen die gemäßigten Temperaturen, die gegen Ende des Winters im Erzeugungsgebiet herrschen, zu einer deutlichen Verlängerung der möglichen Aussaat- und Blütezeit und dadurch auch der Reifung und der Vermarktung der Bohnen.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Gegenüber anderen Bohnen verfügt „Fagiolo Cuneo“ über besondere Eigenschaften. Die trockenen Kerne und die wachsartigen Hülsen besitzen eine hervorragende Konsistenz. Der Eisen- und Eiweißgehalt der trockenen Kerne ist hoch: 80-105 ppm Eisen bei Billò und 65-75 ppm bei Corona und Bianco di Bagnasco, 23-30 % Eiweiß (bezogen auf die Trockenmasse) bei allen Sorten.

Die wachsartigen Hülsen zeichnen sich durch die markante Färbung der Hülse sowie der darin enthaltenen Kerne aus.

5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

Der Antrag auf Eintragung der g.g.A. „Fagiolo Cuneo“ ist im Ansehen und der Bekanntheit des Erzeugnisses begründet. Dies wird durch die umfangreiche Literatur bestätigt, die den Ruf dieser Bohne dokumentiert.

Einige in der Gemeinde Centallo entdeckte Marktberichte belegen die Vermarktung dieser Bohnen bereits seit dem Jahr 1823. In einem Beschluss des Gemeinderats von Cuneo zur Nutzung öffentlichen Grund und Bodens aus dem Jahr 1894 wird ein Standort für einen Markt erwähnt, der speziell für den Handel mit Bohnen bestimmt war. Handelsdokumente aus dem Jahr 1901 belegen, dass für „Fagiolo Cuneo“ aufgrund der besonderen Eigenschaften bereits damals höhere Preise erzielt wurden als für gewöhnliche Sorten.

In den letzten 50 Jahren hat sich die Produktion von Bohnen sowohl für den frischen Verzehr wie auch für getrocknete Bohnenkerne aufgrund der qualitativ und quantitativ hervorragenden Erträge der im Erzeugungsgebiet angebauten Genotypen sehr positiv entwickelt. Dies beweist, dass die Gegend von Cuneo wegen ihres Klimas und der Böden besonders gut für die Erzeugung von Bohnen geeignet ist, die sich von allen anderen Bohnen unterscheiden. „Fagiolo Cuneo“ zeichnet sich durch die besondere Färbung der erntefähigen Hülse und durch die organoleptischen Merkmale der trockenen Kerne aus. Die Färbung ist auf die Temperaturunterschiede im Tagesverlauf und den intensiven Lichteinfall zurückzuführen, die die Synthese von Anthocyanen befördern. Im Zuge der Steigerung der Produktion und der Erträge gingen die Erzeuger immer mehr dazu über, ihre Bohnen auf eigens dafür eingerichteten Märkten zu verkaufen.

Damals wie heute sind diese wichtigen Märkte in Caraglio, Boves, Centallo, Castelletto Stura, Valgrana und Roccavione, von denen einige den Gemeindearchiven zufolge seit den 1960er Jahren existieren, für den Absatz von „Fagiolo Cuneo“ von großer Bedeutung. Die enge Verbindung der örtlichen Bevölkerung mit „Fagiolo Cuneo“ wird auch durch ein kurioses Ereignis bestätigt: Beim Karneval 1982 war in Cuneo der Festwagen der Gemeinde Castelletto Stura allein dieser Bohne gewidmet.

Von großer Bedeutung sind darüber hinaus die menschlichen Faktoren mit ihrem engen Bezug zum Erzeugungsgebiet, zum Beispiel die Weitergabe der traditionellen Anbautechniken von „Fagiolo Cuneo“ vom Vater zum Sohn. Für den Anbau von Stangenbohnen werden viele Arbeitskräfte benötigt, und im Erzeugungsgebiet werden diese vor allem in der Familie rekrutiert. Deshalb sind die Menschen hier seit jeher eng mit dem Bohnenanbau verbunden, z. B. durch die noch heute üblichen „Familientreffen“, bei denen die Mitglieder der Familie des Erzeugers, entferntere Angehörige und Freunde zusammenkommen, um bei der Aussaat, beim Aufstellen der Stangen und beim Ablösen der trockenen Ranken von den Stangen zu helfen. Die Bohnenstangen werden nach einer traditionellen Technik aufgestellt, die nur in der Umgebung von Cuneo verwendet wird und auf die die Erzeuger besonderen Wert legen: traditionell werden hier vier Stangen an der Spitze zu einer Art „Indianerzelt“ zusammengebunden, das den Unbilden des Wetters Stand hält und das Gewicht der Pflanzen trägt.

Auch das italienische staatliche Fernsehen RAI hat am 15. Oktober 2003 im Rahmen der Verbrauchersendung „Occhio alla spesa“ einen ausführlichen Bericht über „Fagiolo Cuneo“ ausgestrahlt und darin die organoleptischen Besonderheiten und den besonderen Nährwert dieser Bohne dargestellt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Anerkennung der geschützten geografischen Angabe „Fagiolo Cuneo“ im *Amtsblatt der Italienischen Republik* Nr. 52 vom 4. März 2009 veröffentlicht.

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar

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

oder

— durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Landwirtschaftsministeriums (<http://www.politicheagricole.it>), dort zunächst auf dem Bildschirm links auf „Prodotti di Qualità“ klicken und dann auf „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU (Verordnung (EG) Nr. 510/2006)).