

## V

(Anuncios)

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2010/C 252/05)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

**REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO****«FAGIOLO CUNEO»****Nº CE: IT-PGI-0005-0775-18.05.2009****IGP ( X ) DOP ( )****1. Denominación:**

«Fagiolo Cuneo»

**2. Estado miembro o tercer país:**

Italia

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:****3.1. Tipo de producto:**

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:**

La indicación geográfica protegida (IGP) «Fagiolo Cuneo» designa las vainas cerosas para desgranar y las judías secas (alubias) de los ecotipos Bianco di Bagnasco y Vedetta y de las variedades Billò, Corona, Stregonta, Bingo, Rossano, Barbarossa, Solista y Millenium pertenecientes a las especies de judías de enrame *Phaseolus vulgaris* L. y *Phaseolus coccineus*.

**a) Las vainas cerosas para desgranar deben tener las siguientes características:**

- pertenecer al ecotipo Vedetta o a las variedades Stregonta, Bingo, Rossano, Solista, Millenium y Barbarossa;
- en el ecotipo Vedetta y las variedades Stregonta, Bingo, Rossano, Solista y Millenium, tener una longitud comprendida entre 15 y 28 mm, y en la variedad Barbarossa, entre 12 y 22 mm;
- tener numerosas estrías rojas.

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

El grano de las vainas cerosas debe:

- presentar estrías de un color entre rosado y rojizo sobre un fondo color crema;
- tener un diámetro mínimo de 9 mm, en vertical, y de 15 mm, en horizontal;
- estar exento de marcas de ataques de parásitos o de enfermedades, con una tolerancia máxima de alteraciones visibles en el 1 % del producto.

b) Las alubias deben tener las siguientes características:

- pertenecer al ecotipo Bianco di Bagnasco o a las variedades Billò y Corona;
- una humedad máxima del 15 %;
- tener un diámetro mínimo, en vertical y horizontal, de 9 y 14 mm, respectivamente, en la variedad Billò, de 13 y 20 mm, en la variedad Corona, y de 8 y 14 mm en el ecotipo Bianco di Bagnasco;
- color: estrías pardas o violáceas sobre un fondo color crema, en la variedad Billò; blanco en la variedad Corona y el ecotipo Bianco di Bagnasco;
- no deben presentar alteraciones de color ni de aspecto exterior que puedan afectar a las características, si bien se acepta un porcentaje máximo general de impurezas (granos partidos, con manchas, dañados por gorgojo o con alteraciones del color) del 1,5 %; se acepta también un porcentaje máximo del 1,5 % de alubias fuera de calibre;
- un contenido de hierro situado entre 80 y 105 ppm, en el caso de la variedad Billò, y entre 65 y 75 ppm, en el de la variedad Corona y el ecotipo Bianco di Bagnasco;
- un contenido de proteínas comprendido entre el 23 y el 30 % (porcentaje de proteína en la materia seca).

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

Todas las fases de producción del «Fagiolo Cuneo» deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida en el punto 4.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

Las vainas cerosas para desgranar de la IGP «Fagiolo Cuneo» se despachan al consumo en envases de plástico o cartón o en envases precintados (bandejas, cajas, bolsas y demás envases similares) de materiales para uso alimentario provistos de un precinto de garantía no reutilizable y de una capacidad de 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 o 15 kilogramos.

Las judías secas (alubias) de la IGP «Fagiolo Cuneo» se despachan al consumo en envases o recipientes de materiales para uso alimentario provistos de un precinto de garantía no reutilizable y de una capacidad de 0,100, 0,200, 0,300, 0,400, 0,500, 0,800, 1, 2, 3, 4, 5, 10, 15 o 25 kilogramos.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

En la etiqueta de los recipientes y envases deben figurar obligatoriamente la indicación «IGP Fagiolo Cuneo», en caracteres de imprenta claros y legibles, y el logotipo descrito a continuación, además del símbolo gráfico comunitario y de la información obligatoria fijada por la normativa vigente.

El logotipo, de forma circular, muestra una vaina estilizada, de color blanco-crema con estrías rojas, sobre un fondo de montañas que representa la cadena de los Alpes Marítimos. Todos los colores del logotipo se han obtenido por cuatricromía con tonalidades variadas.

Dentro del logotipo aparece, de forma muy visible, la indicación «Fagiolo Cuneo I.G.P.» y, en la parte superior, siguiendo la circunferencia, se leen las palabras «Indicazione Geografica Protetta».



#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción de las judías de la indicación geográfica protegida «Fagiolo Cuneo» comprende los 183 municipios de la provincia de Cuneo. Es este un territorio situado en su totalidad al pie de la cadena de los Alpes Marítimos, que lo rodea, a una altitud sobre el nivel del mar comprendida entre 200 y 800 metros.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica:

##### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La zona de producción es la única zona de gran extensión (unas 4 000 hectáreas) de Italia y de Europa en que se cultivan judías de enrame.

Ello se debe a las condiciones edafoclimáticas imperantes, favorables para ese cultivo, y a factores históricos y socioeconómicos que, desde hace más de un siglo, han contribuido a la difusión del cultivo del «Fagiolo Cuneo».

En este territorio, caracterizado por un clima fresco, un gran número de días de sol, vientos moderados, ausencia de canícula y brumas en verano, y oscilaciones térmicas entre el día y la noche, se dedican parcelas muy extensas al cultivo del «Fagiolo Cuneo» y se producen judías de gran calidad. Las oscilaciones térmicas diarias, asociadas a la abundante luminosidad de la zona, hacen que las vainas tengan un color pronunciado y presenten una gran consistencia. Además, las temperaturas frías reinantes al final del invierno hacen que se retrase mucho la siembra y el período de floración, lo que alarga la época de maduración y, por ende, de comercialización con respecto a otras regiones de producción italianas.

##### 5.2. *Carácter específico del producto:*

La judía «Fagiolo Cuneo» tiene características específicas que la diferencian de otras judías. Así, tanto el grano seco como la vaina cerosa tienen una gran consistencia. El grano seco tiene un contenido elevado de hierro (en el caso de la variedad Billò, entre 80 y 105 ppm y en el de la variedad Corona y el ecotipo Bianco di Bagnasco, entre 65 y 75 ppm) y de proteínas (entre el 23 y el 30 % de la materia seca en todos los tipos).

La vaina cerosa se caracteriza por una fuerte coloración tanto de la vaina propiamente dicha como de los granos que contiene.

##### 5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

La solicitud de reconocimiento como IGP de la judía «Fagiolo Cuneo» obedece a la reputación y notoriedad del producto, demostradas por la copiosa bibliografía existente.

Existen registros en el municipio de Centallo que prueban que estas judías se comercializaban ya en 1823. Además, según se deduce de un edicto municipal de 1894 del ayuntamiento de Cuneo, relativo a la ocupación del suelo público, existía en esta localidad un mercado dedicado exclusivamente a la venta de judías, que, tal como se desprende de boletines comerciales de 1901, alcanzaban ya precios superiores a las judías comunes debido a sus peculiares características.

En los últimos cincuenta años, la producción de judías, para el consumo en fresco, y de alubias, para el consumo en seco, ha experimentado un fuerte crecimiento gracias al buen rendimiento cualitativo y cuantitativo de los genotipos utilizados en la zona. Todo esto demuestra la importancia de la idoneidad edafoclimática de la zona de Cuneo para la obtención de un producto distinto de los demás. El «Fagiolo Cuneo» se caracteriza, efectivamente, por el color que presentan la vaina cerosa y su contenido, resultado de las oscilaciones térmicas diarias y de la elevada luminosidad de la zona, que favorecen la síntesis de antocianos, y por las propiedades organolépticas del haba. Por consiguiente, con el aumento del rendimiento y la producción, los horticultores han considerado siempre más conveniente comercializar la producción en mercados constituidos específicamente para ella.

Los importantes mercados de productores que se celebran en Caraglio (CN), Boves (CN), Centallo (CN), Castelletto Stura (CN), Valgrana (CN) y Roccavione (CN), algunos de los cuales nacieron entre 1960 y 1970, como prueban los archivos municipales, han desempeñado y siguen desempeñando un papel esencial en el desarrollo del cultivo de la judía «Fagiolo Cuneo». Un elemento curioso demuestra también el vínculo de la población local con el «Fagiolo Cuneo»: en el carnaval de Cuneo de 1982, el carro alegórico del municipio de Castelletto Stura estaba íntegramente dedicado al «Fagiolo Cuneo».

Otro elemento importante lo constituyen los factores humanos, fuertemente arraigados en el territorio. Ejemplo de ello es la transmisión del cultivo del «Fagiolo Cuneo» de padres a hijos, un cultivo que, por tratarse de una judía de enrame, requiere mucha mano de obra, que, en esta zona, es mayoritariamente familiar. Ello ha originado siempre un cierto vínculo humano con el propio cultivo, ejemplificado todavía hoy por jornadas familiares de trabajo en las que los familiares y amigos de los productores acuden a ayudar a éstos a desprender las vainas secas antes de la trilla y a sembrar y colocar los tutores. Esta operación se realiza según una técnica propia, que solo se utiliza en esta zona y a la que están muy apegados los productores, consistente en atar cuatro tutores por la punta para formar una especie de tienda india que dé más rigidez y resistencia a los tutores para que puedan aguantar las inclemencias meteorológicas y el peso de las plantas.

La RAI (Radio y Televisión Italiana) ha llegado a dedicar a las peculiaridades organolépticas y nutricionales del «Fagiolo Cuneo» un extenso reportaje en la serie «Occhio alla spesa» (15 de octubre de 2003).

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

Esta administración inició el procedimiento nacional de oposición mediante la publicación de la propuesta de reconocimiento de la IGP «Fagiolo Cuneo» en el n.º 52 del *Boletín Oficial de la República Italiana* de 4 de marzo de 2009.

El texto del pliego de condiciones de producción puede consultarse

— en la siguiente dirección de 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](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

o

— accediendo a la página principal del sitio del Ministerio (<http://www.politicheagricole.it>) y seleccionando la pestaña «Prodotti di Qualità» (a la izquierda de la pantalla) y, seguidamente, «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».