

V

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2010/C 252/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"FAGIOLO CUNEO"

EY-N:o: IT-PGI-0005-0775-18.05.2009

SMM (X) SAN ()

1. **Nimi:**

"Fagiolo Cuneo"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**3.1 *Tuotetyyppi:*

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:*

Suojattu maantieteellinen merkintä "Fagiolo Cuneo" tarkoittaa salkopavun (*Phaseolus vulgaris L.*) ja ruu-supavun (*Phaeolus coccineus*) tuoreita kokonaisia palkoja ja kuivattuja siemeniä, jotka kuuluvat paikallis-lajikkeisiin Bianco di Bagnasco ja Vedetta tai lajikkeisiin Billò, Corona, Stregonta, Bingo, Rossano, Barbarossa, Solista ja Millenium.

a) Tuoreella kokonaisella palolla on oltava seuraavat ominaisuudet:

- kuuluminen paikallislajikkeeseen Vedetta tai lajikkeisiin Stregonta, Bingo, Rossano, Solista, Millenium ja Barbarossa;
- paikallislajikkeeseen Vedetta ja lajikkeisiin Stregonta, Bingo, Rossano, Solista ja Millenium kuuluvien palkojen pituus on 15–28 mm; Barbarossa-lajikkeen palkojen pituus on 12–22 mm;
- voimakkaat punaiset viirut.

(¹) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Tuoreiden palkojen sisällä olevilla siemenillä on oltava seuraavat ominaisuudet:

- punaiset tai vaaleanpunaiset viirut kermanvaalealla pohjalla;
- leveys vähintään 9 mm ja pituus vähintään 15 mm;
- enintään 1 prosentissa siemenistä saa olla näkyviä merkkejä tuohyönteisistä tai kasvitaudeista.

b) Kuivatuilla siemenillä on oltava seuraavat ominaisuudet:

- kuuluminen paikallislajikkeeseen Bianco di Bagnasco tai lajikkeisiin Billò, Corona
- kosteuspitoisuus enintään 15 %;
- leveys Billò-lajikkeella vähintään 9 mm ja pituus vähintään 14 mm, Corona-lajikkeella 13 mm ja 20 mm ja Bianco di Bagnascolla 8 mm ja 14;
- siemenen väri on ruskea-violettipilkullinen kermanvaalealla pohjalla (Billò) tai valkoinen (Corona, Bianco di Bagnasco).
- kuivatuissa siemenissä ei saa olla värinmuutoksia eikä muita ominaispiirteisiin vaikuttavia ulkonäön muutoksia; enintään 1,5 prosenttia siementen kokonaismäärästä saa olla selkeästi virheellisiä kuten halkinaisia, tahraisia, madonsyömiä tai värivirheellisiä. Lisäksi enintään 1,5 prosenttia kuivista siemenistä saa olla väärän kokoisia.
- rautapitoisuus 80–105 ppm (Billò) ja 65–75 ppm (Corona, Bianco di Bagnasco).
- proteiinipitoisuus 23–30 % (kuiva-aineesta).

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

—

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Kaikkien "Fagiolo Cuneo" tuotantovaiheiden kylvöstä sadonkorjuuseen on tapahduttava 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Suojattuun maantieteelliseen merkintään "Fagiolo Cuneo" kuuluvat tuoreet kokonaiset palot saatetaan markkinoille erityisissä elintarvikekäyttöön tarkoitetuissa muovi- tai pahvipakkauksissa tai suljetuissa pakkauksissa (pakkausalusta, laatikko, pussi yms.), jotka painavat 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 tai 15 kg ja joihin on kiinnitetty takuusinetti, jota ei ole mahdollista käyttää uudelleen.

Suojattuun maantieteelliseen merkintään "Fagiolo Cuneo" kuuluvat kuivatut siemenet saatetaan markkinoille erityisissä elintarvikekäyttöön tarkoitetuissa pakkauksissa, jotka painavat 0,100, 0,200, 0,300, 0,400, 0,500, 0,800, 1, 2, 3, 4, 5, 10, 15 tai 25 kg ja joihin on kiinnitetty takuusinetti, jota ei ole mahdollista käyttää uudelleen.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Pakkausten etiketissä on oltava yhteisön graafinen tunnus ja voimassa olevassa lainsäädännössä edellytettävät pakolliset tiedot sekä selkeästi luettavissa oleva merkintä "IGP Fagiolo Cuneo" ja jäljempänä kuvattu logo.

Pyöreässä logossa on taustalla Merialppien vuoriketju ja sen päällä kermanvaalea palko, jossa on punaisia viiruja. Kaikki logon värit tehdään neliväripainatuksella eri sävyjä käyttäen.

Logossa on selkeä merkintä "Fagiolo Cuneo I.G.P." ja sen reunaan kiertyä teksti "Indicazione Geografica Protetta".



4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

Suojattuun maantieteelliseen merkintään "Fagiolo Cuneo" kuuluvien papujen tuotantoalue käsittää kaikki Cuneon maakunnan 183 kuntaa. Tämä Merialppien reunustama alue sijaitsee kokonaisuudessaan 200–800 metrin korkeudella merenpinnasta.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Tuotantoalue on ainoa paikka Italiassa ja koko Euroopassa, missä salkopapua viljellään näin laajamittaisesti (noin 4 000 hehtaarin alueella).

Tämä johtuu sekä alueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteista että historiallisista ja sosioekonomisista tekijöistä, jotka jo yli sadan vuoden ajan ovat luoneet "Fagiolo Cuneon" viljelylle suotuisat olosuhteet.

Alueen tyypillisiä ominaisuuksia ovat viileä ilmasto ja aurinkoisten päivien suuri lukumäärä, kevyet tuulet, painostavan helteen ja usvan puuttuminen kesällä ja päivä- ja yölämpötilojen välinen huomattava vaihtelu, minkä vuoksi siellä menestyvät laajat "Fagiolo Cuneo" -viljelmät, joista saadaan erittäin laadukkaita papuja. Vuorokauden voimakas lämpötilanvaihtelu yhdessä runsaan valon kanssa tekevät paloista voimakkaamman värisiä ja kiinteämpiä. Lisäksi loppupalven alhaiset lämpötilat viivyttävät huomattavasti papujen kylvöä ja kukintaa, minkä vuoksi myös sato- ja myyntikausi on myöhäisempi kuin Italian muilla tuotantoalueilla.

5.2 Tuotteen erityisyys:

"Fagiolo Cuneo" poikkeaa ominaisuuksiltaan muista pavuista. Sekä kuivatut siemenet että tuoreet palot ovat erittäin kiinteitä. Kuivatut siemenet sisältävät runsaasti rautaa ja proteiinia: Billò-lajikkeen rautapitoisuus on 80–105 ppm ja Coronan ja Bianco di Bagnascon 65–75 ppm, ja kaikkien lajikkeiden proteiinipitoisuus on 23–30 prosenttia kuiva-aineesta.

Sekä tuoreet palot että niiden sisältämät siemenet ovat voimakkaan värisiä.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

"Fagiolo Cuneo" -papujen hyväksymistä SMM-tuotteeksi koskeva hakemus on perusteltu tuotteen maineen ja arvostuksen vuoksi. "Fagiolo Cuneo" -papujen maineesta kertovat lukuisat sitä koskevat kirjalliset maininnat.

Centallon kunnasta löytyneiden markkinoiden hintaluetteloiden mukaan näitä papuja oli myynnissä jo vuonna 1823. Cuneon kunnanvaltuuston vuonna 1894 tekemästä julkisen maan käyttöä koskevasta päätöksestä käy ilmi, että kunnassa oli tuolloin erityinen paputori, ja vuoden 1901 markkinatietojen perusteella näistä pavuista maksettiin jo tuolloin muita papuja korkeampi hinta niiden erityisominaisuuksien vuoksi.

Viimeisten 50 vuoden aikana sekä tuoreena että kuivattuna käytettävien papujen tuotanto on jatkuvasti laajentunut, sillä alueella viljeltävät lajikkeet antavat sekä laadullisesti että määrällisesti erinomaisen sadon. Tämä osoittaa, että Cuneon alueen ilmasto ja maaperä soveltuvat erityisen hyvin tämän poikkeuksellisen tuotteen viljelyyn. "Fagiolo Cuneo" poikkeaa muista pavuista tuoreen palon ja sen sisältämien siementen värin puolesta, mikä johtuu vuorokauden suurista lämpötilanvaihteluista ja runsaasta valosta, jotka edistävät antosyaanien (väriaineiden) muodostumista ja parantavat kuivattujen siementen aistinvaraisia ominaisuuksia. Sitä mukaa kuin papusadot ja tuotanto ovat lisääntyneet, paikalliset puutarhaviljelijät ovat yhä yleisemmin pyrkineet myymään tuotantonsa erityisillä markkinoilla.

"Fagiolo Cuneo" -papujen historia ja nykyisyys ovatkin selvästi näkyvissä näillä markkinoilla, joita pidetään sellaisilla Cuneon maakunnassa sijaitsevilla paikkakunnilla kuin Caraglio, Boves, Centallo, Castelletto Stura, Valgrana ja Roccavione. Kunnallisten arkistojen mukaan jotkut näistä markkinapaikoista ovat olleet toiminnassa jo 1960- ja 1970-luvulla. Paikallisen väestön suhteesta "Fagiolo Cuneo" -papuihin kertoo mm. se, että vuonna 1982 pidetyillä Cuneon karnevaaleilla Castelletto Sturan kunnan karnevalivaunujen koristelu perustui kokonaan "Fagiolo Cuneo" -teemaan.

Tärkeitä ovat myös alueelle syvään juurtuneet inhimilliset tekijät. Yksi esimerkki niistä on se, että "Fagiolo Cuneon" perinteiset viljelymenetelmät siirtyvät usein isältä pojalle. Koska kyseessä on köynnöstävä viljelykasvi, viljely vaatii paljon käsityötä, ja työvoima löytyy tuotantoalueella usein oman perheen piiristä. Näin papujen viljelyyn liittyy inhimillinen side, josta ovat yhä esimerkkinä ns. perhekokoukset (*raduni famiglia*), joiden myötä perheenjäsenet, sukulaiset ja ystävät kokoontuvat papujenviljelijän avuksi keräämään papusatoa kuivuneista kasveista ennen puintia tai kylvämään papuja ja pystyttämään tukikeppejä. Tukikeppien pystytyksessä noudatetaan erityistä, vain Cuneon alueelle ominaista tekniikkaa, johon viljelijät ovat erityisesti kiintyneet: neljä tukikeppiä sidotaan yhteen yläpäästään niin, että ne muodostavat ikään kuin teltan ja kestävät siten paremmin säätä ja kasvien painoa.

"Fagiolo Cuneo" -papujen aistinvaraiset ja ravitsemukselliset ominaisuudet olivat näkyvästi esillä Italian radio- ja televisioyhtiön (RAI) tekemässä ohjelmassa "Occhio alla spesa" 15. lokakuuta 2003.

Eritelmän julkaisutiedot:

Hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 4. maaliskuuta 2009 *Italian tasavallan virallisen lehden* numerossa 52 ehdotuksen suojatun maantieteellisen merkinnän "Fagiolo Cuneo" hyväksymiseksi.

Eritelmän täydelliseen toisintoon voi tutustua

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

tai

— menemällä suoraan ministeriön www-sivuston etusivulle (<http://www.politicheagricole.it>) ja klikkaamalla ensin "Prodotti di Qualità" (vasemmalla) ja sen jälkeen "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]".