

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2010/C 252/05)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«FAGIOLO CUNEO»

N° CE: IT-PGI-0005-0775-18.05.2009

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

«Fagiolo Cuneo»

2. État membre ou pays tiers:

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit:**

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

L'indication géographique protégée (IGP) «Fagiolo Cuneo» désigne les gousses à l'état cireux à écosser et les grains secs obtenus à partir des écotypes Bianco di Bagnasco et Vedetta et des variétés Billò, Corona, Stregonta, Bingo, Rossano, Barbarossa, Solista et Millenium appartenant aux espèces de haricot à rames *Phaseolus vulgaris* L. et *Phaseolus coccineus*.

a) La gousse à l'état cireux à écosser doit présenter les caractéristiques suivantes:

- appartenir à l'écotype Vedetta ou aux variétés Stregonta, Bingo, Rossano, Solista, Millenium et Barbarossa;
- pour la gousse à l'état cireux de l'écotype Vedetta et des variétés Stregonta, Bingo, Rossano, Solista et Millenium, mesurer entre 15 et 28 mm de long; pour celle de la variété Barbarossa, mesurer entre 12 et 22 mm;
- être largement striée de rouge.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Le grain à l'intérieur de la gousse à l'état cireux doit présenter les caractéristiques suivantes:

- présenter des marbrures rougeâtres sur fond crème;
- posséder un diamètre minimum de 9 mm à la verticale et de 15 mm à l'horizontale;
- être exempt de marques d'attaques de parasites ou de maladies, un pourcentage maximal de 1 % de grains présentant des altérations visibles étant toléré.

b) Le grain sec doit présenter les caractéristiques suivantes:

- appartenir à l'écotype Bianco di Bagnasco ou aux variétés Billò et Corona;
- humidité maximale autorisée: 15 %;
- le diamètre minimum à la verticale et à l'horizontale ne peut être inférieur, respectivement, à 9 et 14 mm pour la variété Billò, à 13 et 20 mm pour la variété Corona et à 8 et 14 mm pour l'écotype Bianco di Bagnasco;
- couleur: marbrures brunes violacées sur fond crème pour la variété Billò et blanc pour la variété Corona et l'écotype Bianco di Bagnasco;
- le grain sec ne doit présenter aucune altération de couleur et d'aspect extérieur susceptible de modifier les caractéristiques du produit, une tolérance maximale totale de 1,5 % d'impuretés étant toutefois admise. Par «impuretés», il faut entendre le produit brisé, taché, attaqué par les bruches ou dont la couleur est altérée. En outre, un pourcentage maximal de 1,5 % de haricots secs hors calibre est toléré;
- teneur en fer comprise entre 80 et 105 ppm pour la variété Billò et entre 65 et 75 ppm pour la variété Corona et l'écotype Bianco di Bagnasco;
- teneur en protéines comprise entre 23 et 30 % (calculée sur extrait sec).

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Toutes les phases de production du «Fagiolo Cuneo», du semis jusqu'à la récolte, doivent avoir lieu dans l'aire géographique définie au point 4.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

L'IGP «Fagiolo Cuneo» à l'état cireux à écosser est mise à la consommation dans des emballages appropriés en plastique, en carton ou dans des emballages scellés (plateaux, cartons, sachets et autres conditionnements similaires) en matériau pour usage alimentaire, munis d'un sceau de sécurité non réutilisable, d'une capacité de 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 et 15 kg.

L'IGP «Fagiolo Cuneo» en grains secs est mise à la consommation dans des emballages ou conditionnements appropriés en matériau pour usage alimentaire, munis d'un sceau de sécurité non réutilisable, d'une capacité de 0,100, 0,200, 0,300, 0,400, 0,500, 0,800, 1, 2, 3, 4, 5, 10, 15 et 25 kg.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Outre le symbole graphique communautaire et les informations imposées par la réglementation en vigueur, les conditionnements et emballages doivent obligatoirement porter sur l'étiquette, en caractères d'imprimerie clairs et lisibles, l'indication «IGP Fagiolo Cuneo» et le logo décrit ci-après.

Le logo, de forme circulaire, se compose de l'illustration du haricot blanc crème strié de marbrures rouges, sur un fond représentant la chaîne des Alpes maritimes. Toutes les couleurs du logo sont obtenues par quadrichromie et présentent des nuances différentes.

La mention «Fagiolo Cuneo I.G.P.» ressort bien du logo, tandis que l'inscription «Indicazione Geografica Protetta» s'étire le long de la circonférence du logo.



4. Délimitation concise de l'aire géographique:

L'aire de production des haricots d'indication géographique protégée «Fagiolo Cuneo» couvre l'ensemble des 183 communes de la province de Cuneo. Le territoire se trouve exclusivement au pied des montagnes, à une altitude comprise entre 200 et 800 m au-dessus du niveau de la mer, et est entouré par la chaîne des Alpes maritimes.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire de production constitue, en Italie et en Europe, la seule surface de grande dimension (environ 4 000 hectares) où se pratique la culture du haricot à rames.

Cette unicité s'explique par les conditions pédoclimatiques favorables à ce type de culture ainsi que par des facteurs historiques et socioéconomiques qui, depuis plus d'un siècle, ont favorisé la diffusion de la culture du «Fagiolo Cuneo».

Dans cet environnement, caractérisé par un climat frais, un nombre élevé de jours d'ensoleillement, un vent léger, l'absence de canicules et de brumes durant l'été et par des variations thermiques entre la journée et la nuit, les superficies consacrées au «Fagiolo Cuneo» sont très vastes et produisent des haricots d'excellente qualité. Les variations thermiques journalières, associées à une luminosité intense, confèrent aux gousses plus de couleur et de consistance. Par ailleurs, la faiblesse des températures à la fin de l'hiver retarde considérablement la phase d'ensemencement et de floraison, ce qui prolonge les périodes de maturation et de commercialisation par rapport aux autres régions de production italiennes.

5.2. Spécificité du produit:

Le «Fagiolo Cuneo» présente des caractéristiques particulières par rapport aux autres haricots. En effet, outre une excellente consistance du grain sec comme de la gousse à l'état cireux, on relève dans le grain sec une teneur élevée en fer, avec des valeurs comprises entre 80 et 105 ppm pour la variété Billò et entre 65 et 75 ppm pour la variété Corona et l'écotype Bianco di Bagnasco, et une teneur élevée en protéines, comprise entre 23 et 30 % (calculée sur l'extrait sec) pour tous les types.

Enfin, le «Fagiolo Cuneo» se caractérise par la couleur marquée de sa gousse ainsi que de son grain.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour une AOP) ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour une IGP):

La demande de reconnaissance du «Fagiolo Cuneo» en tant qu'IGP est motivée par la réputation et la notoriété du produit. La réputation du «Fagiolo Cuneo» est illustrée par l'abondante bibliographie, laquelle prouve la notoriété des productions de ce haricot.

D'après certaines mercuriales retrouvées dans la commune de Centallo, la vente de ces haricots remonte à 1823. Un règlement concernant l'occupation du sol public, adopté par le conseil communal de Cuneo en 1894, fait état de l'existence d'un marché spécifiquement dédié aux haricots, lesquels, comme il ressort de bulletins commerciaux datant de 1901, se vendaient déjà à des prix supérieurs à ceux des haricots communs du fait de leurs caractéristiques particulières.

Ces cinquante dernières années, la production de haricots destinés à la consommation à l'état frais ou à l'état sec a connu un essor continu en raison du bon rendement, tant qualitatif que quantitatif, des géotypes utilisés dans la région. Ces éléments attestent l'importance des propriétés pédoclimatiques de la province de Cuneo, qui présente toutes les caractéristiques idéales pour donner naissance à un produit différent des autres. Le «Fagiolo Cuneo» se distingue par la couleur de sa gousse à l'état cireux et de son grain, due aux variations thermiques journalières qui, associées à une luminosité intense, favorisent la synthèse des anthocyanes, et par les caractéristiques organoleptiques du grain à l'état sec. Avec l'augmentation des rendements et des productions, les horticulteurs ont jugé de plus en plus opportun de se tourner vers la vente de leurs haricots sur des marchés spécialement créés pour ces produits.

La culture du «Fagiolo Cuneo» a été et continue d'être fortement influencée par ces grands marchés à la production qui se tiennent à Caraglio (CN), Boves (CN), Centallo (CN), Castelletto Stura (CN), Valgrana (CN) et Roccavione (CN) et qui, pour certains, ont débuté leurs activités durant les années 1960 et 1970, comme l'attestent les archives communales. Un autre événement curieux témoigne du lien qui unit la population locale au «Fagiolo Cuneo»: lors du carnaval de Cuneo de 1982, le char allégorique de la commune de Castelletto Stura était totalement dédié au haricot de Cuneo.

Il faut également souligner l'importance des facteurs humains fortement enracinés dans le territoire. Les traditions de culture du haricot de Cuneo, qui se transmettent de père en fils, en sont un bon exemple. Comme il s'agit d'un haricot à rames, la culture de ce produit nécessite une main-d'œuvre importante et se révèle essentiellement familiale dans l'aire de production. Cette tradition a toujours préservé le lien des hommes avec la culture: citons comme autre exemple les «réunions de famille», au cours desquelles parents et amis se joignent aux membres de la famille d'exploitants pour les aider à récolter le «Fagiolo Cuneo» une fois sec sur la plante avant le battage, ainsi qu'à semer et à planter les rames. Cette opération s'effectue selon une technique particulière, qui ne s'applique que dans la région de Cuneo et à laquelle les producteurs sont particulièrement attachés, à savoir la tradition de lier quatre rames ensemble par leur extrémité afin de former une sorte de tente indienne. Cette technique a pour but de rigidifier les tuteurs pour les rendre plus résistants aux conditions climatiques défavorables.

En outre, la chaîne de radio et de télévision italienne (RAI) a consacré, dans l'émission «Occhio alla spesa» du 15 octobre 2003, un long reportage aux particularités organoleptiques et nutritionnelles de ce produit.

Référence à la publication du cahier des charges:

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'IGP «Fagiolo Cuneo» au *Journal officiel de la République italienne* n° 52 du 4 mars 2009.

Le texte du cahier des charges de production peut être consulté

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

ou

— directement à partir de la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>): cliquer sur «Prodotti di Qualità» (sur la gauche de l'écran) puis sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».