

V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2010/C 252/05)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**“FAGIOLO CUNEO”****EK Nr.: IT-PGI-0005-0775-18.05.2009****AĢIN (X) ACVN ()****1. Nosaukums:**

“Fagiolo Cuneo”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Itālija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**3.1. Produkta veids:**

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (AĢIN) “Fagiolo Cuneo” apzīmē “Bianco di Bagnasco” un “Vedetta” ekotipa un “Billò”, “Corona”, “Stregonta”, “Bingo”, “Rossano”, “Barbarossa”, “Solista” un “Millenium” šķirnes pupiņu pākstis dzeltengatavībā un izlobāmā stāvoklī, kā arī šo pupiņu sausas sēklas; šo šķirņu pupiņas pieder pie pupiņu sugām ar vijīgu stublāju – *Phaseolus vulgaris* L (parastās pupiņas) un *Phaseolus coccineus* (sarkanās pupiņas).

a) Pupiņu pākstīm dzeltengatavībā un izlobāmā stāvoklī ir jābūt ar šādām īpašībām:

- tām jāpieder vai nu pie “Vedetta” ekotipa, vai arī “Stregonta”, “Bingo”, “Rossano”, “Solista”, “Millenium” vai “Barbarossa” šķirnes,
- “Vedetta” ekotipa un “Stregonta”, “Bingo”, “Rossano”, “Solista” un “Millenium” šķirnes pupiņu pākstīm dzeltengatavībā ir jābūt 15 līdz 28 mm garumā, “Barbarossa” šķirnes pupiņu pākstīm – 12 līdz 22 mm garumā,
- tām ir stipri izteikts sarkanas krāsas svītrojums.

(1) OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Pupiņu sēklām dzeltengatavībā pākšu iekšpusē ir jābūt šādām:

- tām ir rozā vai sarkans svītrojums un krēmbalta pamatkrāsa,
- to minimālais biezums vertikālā un horizontālā virzienā nedrīkst būt mazāks attiecīgi par 9 un 15 mm,
- tām jābūt parazītu vai slimību neskartām, taču pieļaujams, ka ne vairāk kā 1 % produkta ir ar saskatāmiem iebojājumiem.

b) Sausām pupiņu sēklām ir jābūt šādām:

- tām jāpieder vai nu pie “Bianco di Bagnasco” ekotipa, vai arī pie “Billò” vai “Corona” šķirnes,
- pieļaujamais mitruma saturs sēklās nedrīkst pārsniegt 15 %,
- sēklu minimālais biezums vertikālā un horizontālā virzienā nedrīkst būt mazāks attiecīgi par 9 un 14 mm – “Billò” šķirnei, 13 un 20 mm – “Corona” šķirnei, 8 un 14 mm – “Bianco di Bagnasco”,
- “Billò” šķirnes pupiņu sēklām jābūt ar krēmbaltu pamatkrāsu un brūni violetiem raibumiem, bet “Corona” un “Bianco di Bagnasco” – baltām,
- sausas pupiņu sēklas nedrīkst būt ar tādām krāsas un ārējā izskata izmaiņām, kas varētu ietekmēt to īpašības, taču pieļaujams, ka produkta daudzumā ir ne vairāk kā 1,5 % piemaisījumu, tas ir, sadrupušu, notraipītu, pupiņu sēklgrauža bojātu sēklu vai sēklu ar izmainījušos krāsojumu; turklāt pieļaujams, ka ne vairāk par 1,5 % sauso pupiņu izmērs neatbilst prasībām,
- dzelzs saturs “Billò” šķirnes pupiņu sēklās ir 80 līdz 105 ppm, bet “Corona” un “Bianco di Bagnasco” – 65 līdz 75 ppm,
- proteīnu saturs – 23 līdz 30 (% no sausas).

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

—

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

—

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:

Visiem “Fagiolo Cuneo” ražošanas posmiem no sējas līdz ražas novākšanai jānotiek 4. punktā norādītajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai, u. c.:

Ar AĢIN “Fagiolo Cuneo” apzīmēto produktu, kad tas ir dzeltengatavībā un tā pākstis ir izlobāmas, piedāvā tirdzniecībā vai nu piemērotos plastmasas vai kartona iepakojumos, vai arī aizzīmogotos pārtikas produktiem piemērota materiāla iesaiņojumos (uz paplātēm, kartona kastēs, maisiņos vai tamlīdzīga veida iesaiņojumos) ar vienreizēju garantijas aizzīmogojumu un iesvērtu pa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 un 15 kg.

Ar AĢIN “Fagiolo Cuneo” apzīmēto produktu, kad tas ir sausu sēklu stāvoklī, piedāvā tirdzniecībā pārtikas produktiem piemērota materiāla iepakojumos ar vienreizēju garantijas aizzīmogojumu un iesvērtu pa 100, 200, 300, 400, 500, 800 g vai 1, 2, 3, 4, 5, 10, 15, 25 kg.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Pupiņu iesaiņojumiem un iepakojumiem obligāti jābūt ar etiķeti, uz kuras ar skaidriem un neizdzēšamiem drukātiem burtiem līdztekus Kopienas grafiskajam simbolam un spēkā esošajos noteikumos prasītajiem obligātajiem datiem atveidota norāde “IGP Fagiolo Cuneo” (“AĢIN “Fagiolo Cuneo””) kopā ar turpmāk aprakstīto logotipu.

Apļa formas logotipā uz Piejūras Alpu kalnu grēdas fona attēlota pupiņu pāksts krēmbaltā krāsā ar sarkanu svītrojumu. Visas krāsas iegūtas četrkrāsu iespaidumā, un tās ir dažādās toņu niansēs.

Logotipā ir stipri izceltā veidā iekļauts uzraksts “Fagiolo Cuneo I.G.P.”, bet uz logotipa ārmas pusaplī – uzraksts “Indicazione Geografica Protetta” (“aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde”).



4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Fagiolo Cuneo” apzīmēto pupiņu ražošanas apgabalā ietilpst 183 Kuneo (*Cuneo*) provinces pašvaldību teritorijas. Teritorija plešas vienīgi kalnu piekājēs un atrodas 200 līdz 800 m augstumā virs jūras līmeņa, to aptver Piejūras Alpu kalnu grēda.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Ražošanas apgabals ir vienīgā plašā Itālijas un Eiropas mēroga teritorija (aptuveni 4 000 hektāru), kurā audzē pupiņas ar vijīgu stublāju.

Tam par iemeslu ir šai kultūrai labvēlīgie augsnes un klimatiskie apstākļi, kā arī vēsturiskie un sociāli ekonomiskie faktori, kas jau vairāk nekā gadsimtu noteikuši “Fagiolo Cuneo” audzēšanas izplatību.

Šajā vidē, kurai raksturīgs vēss klimats ar lielu saulaino dienu skaitu, kur pūš lēni vēji, kur vasarā nav tveices un miglas un nav lielu diennakts temperatūras svārstību, ar “Fagiolo Cuneo” apsētās platības ir ļoti plašas, un tajās izaudzē vislabākās kvalitātes pupiņas. Diennakts temperatūras svārstības šajā apgabalā apvienojumā ar lielu apgaismojuma daudzumu piešķir pupiņu pākstīm košu krāsojumu un labu konsistenci. Turklāt mērenākas temperatūras ziemas beigu posmā nosaka ievērojami vēlāku sējas laiku un vēlāku ziedēšanu salīdzinājumā ar citiem Itālijas pupiņu ražošanas apgabaliem, līdz ar to paildzinot pupiņu ienākšanās laiku un tātad arī pagarinot pārdošanas laiku.

5.2. Produkta specifika:

“Fagiolo Cuneo” pupiņām ir specifiskas īpašības salīdzinājumā ar citām pupiņām. Sausām pupiņu sēklām un pākstīm dzeltengatavības laikā ir ļoti laba konsistence. Sausās sēklās ir paaugstināts dzelzs un proteīnu saturs: “Billò” šķirnes pupiņās attiecīgi ir 80 līdz 105 ppm dzelzs, bet “Corona” un “Bianco di Bagnasco” – 65 līdz 75 ppm dzelzs, bet proteīni visu šķirņu pupiņām ir 23 līdz 30 (% no sausnas).

Savukārt gan pākstīm, gan arī tajās esošajām sēklām dzeltengatavībā raksturīgs izteikts iekrāsojums.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):

Pieteikumu par produkta “Fagiolo Cuneo” atzīšanu par AĢIN pamato tā reputācija un popularitāte. “Fagiolo Cuneo” reputāciju pierāda apjomīgais rakstu avotu klāsts, kas apliecina šo pupiņu produkcijas labo slavu.

Saskaņā ar dažiem Čentallo (*Centallo*) pašvaldībā atrastajiem cenrāžiem šīs pupiņas pārdotas tirgū jau kopš 1823. gada. No regulas par valsts zemes izmantošanu, ko 1894. gadā pieņēmusi Kuneo pašvaldības padome, secināms, ka pastāvējis īpašs pupiņu tirgus, kurā saskaņā ar 1901. gada tirdzniecības biļeteniem šīs pupiņas to specifisko īpašību dēļ pārdotas par augstākām cenām nekā parastās pupiņas.

Pēdējos 50 gados pupiņu ražošana gan patēriņam svaigā, gan arī sausā veidā pastāvīgi attīstījusies, jo no apgabalā izmantotajiem pupiņu genotipiem izaudzētas lielas ražas ar labām kvalitātes īpašībām. Tas viss liecina par Kuneo provinces augsnes un klimatisko īpašību nozīmi – tās ir ļoti piemērotas, lai izaudzētu produktu, kas atšķiras no citiem. “Fagiolo Cuneo” pupiņas dzeltengatavības stadijā atšķiras gan ar pākšu un tajās esošo sēklu krāsu, kuru tās ieguvušas diennakts temperatūras svārstību un vides lielā apgaismojuma daudzuma ietekmē, kas veicina antociānu sintēzi, gan arī ar sausu sēklu organoleptiskajām īpašībām. Līdz ar ražas un produkcijas pieaugumu dārzenkopji arvien vairāk uzskatīja par vajadzīgu pārdot savas pupiņas īpaši šim nolūkam radītās tirgus vietās.

“Fagiolo Cuneo” audzēšanas vēsturi ietekmējuši un pašreizējo stāvokli joprojām stipri ietekmē svarīgie produkcijas tirgi, kas darbojas *Caraglio* (CN (Kuneo provincē)), *Boves* (CN), *Centallo* (CN) un *Castelletto Stura* (CN), *Valgrana* (CN) un *Roccavione* (CN); daži no tiem sākuši darboties pagājušā gadsimta 60. un 70. gados, kā to liecina pašvaldības arhīvi. Par vietējo iedzīvotāju saikni ar “Fagiolo Cuneo” liecina arī interesants notikums: 1982. gada Kuneo karnevālā *Castelletto Stūras* (*Castelletto Stura*) pašvaldībā izveidotā ritošā platforma pilnībā bija veltīta “Fagiolo Cuneo” pupiņām.

Svarīga nozīme ir arī ar šo teritoriju cieši saistītajiem cilvēkfaktoriem. Viens šo faktoru piemērs ir no paaudzes paaudzē pārmantotās “Fagiolo Cuneo” audzēšanas tradīcijas. Tā kā pupiņām ir vijīgs stublājs, to kopšana prasa lielu roku darba ieguldījumu, un ražošanas apgabalā ar šīs kultūras audzēšanu nodarbojas galvenokārt ģimenes uzņēmumi. Visi šie apstākļi vienmēr noteikuši iedzīvotāju saikni ar šo kultūru: vēl šodien par piemēru var minēt “ģimenes saietus”, kuros vienkopus pulcējas gan pašas dārzenkopja ģimenes locekļi, gan arī radnieki un draugi, lai palīdzētu uzņēmuma vadītājam novākt no augiem sausās “Fagiolo Cuneo” pupiņu pākstis pirms kulšanas, sēt sēklas un spraut mietiņus. Šo darbību veic, izmantojot īpašu tehnisku paņēmieni, kurš pastāv tikai un vienīgi Kuneo apgabalā un ar kuru ražotāji ir īpaši cieši saistīti, proti, četrus mietiņus augšgalā sasiem kopā, izveidojot kaut ko līdzīgu “indiāņu teltij”, lai pupiņu balstus padarītu stingrākus un izturīgākus pret nelabvēlīgiem laika apstākļiem un augu svaru.

Šā produkta organoleptisko īpašību un uzturvērtības popularizēšanai RAI, Itālijas valsts radio un televīzijas organizācija, 2003. gada 15. oktobra raidījuma “Occhio alla spesa” (“Iepirkšanās māksla”) ietvaros “Fagiolo Cuneo” pupiņām veltīja plašu reportāžu.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

Valdība ir uzsākusi valsts iebildumu procedūru, aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes “ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu” atzīšanas pieteikumu 2009. gada 4. martā publicējot *Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša* (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) 52. numurā.

Produkta specifiskācijas versija ir pieejama

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

vai

— tieši atverot ministrijas tīmekļa vietnes mājas lapu (<http://www.politicheagricole.it>) un tad uzklikšķinot uz “Prodotti di Qualità” (ekrāna kreisajā pusē) un, visbeidzot, uz “Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.