

V

(Avviżi)

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2010/C 252/05)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt għall-oġġezzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾. Id-dikjarazzjoni ta' oġġezzjoni għandha tasal għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006**“FAGIOLO CUNEO”****Nru tal-KE: IT-PGI-0005-0775-18.05.2009****IĠP (X) DOP ()****1. Isem:**

“Fagiolo Cuneo”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz:

L-Italja

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel:**3.1. Tip ta' prodott:**

Klassi 1.6. Frott, haxix u ċereali friski u pprocessati.

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1):

L-indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP) “Fagiolo Cuneo” jindika l-imżiewed fi stat simili għax-xema' u lesti għat-tqaxxir u ż-żrieragh niexfa li jinkisbu mill-ekotipi Bianco di Bagnasco u Vedetta u mill-varjetajiet Billò, Corona, Stregonta, Bingo, Rossano, Barbarossa, Solista u Millenium, li jiffurmaw parti mill-ispeċijiet tal-fażola li tixxebblek *Phaseolus vulgaris* L. u *Phaseolus coccineus*.

(a) Il-miżwed fi stat simili għax-xema' u lest għat-tqaxxir għandu jkollu l-karatteristiċi li ġejjin:

— ikun jiffurma parti mill-ekotip Vedetta jew mill-varjetajiet Stregonta, Bingo, Rossano, Solista, Millenium u Barbarossa,

— it-tul tal-miżwed fi stat simili għax-xema' għall-ekotip Vedetta u l-varjetajiet Stregonta, Bingo, Rossano, Solista jew Millenium għandu jkun bejn il-15 u t-28 mm; għall-varjetà Barbarossa it-tul għandu jkun bejn il-12 u t-22 mm,

— irrigat b'hafna strixxi homor,

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

iż-żerriegħa fuq ġewwa tal-imżiewed fi stat simili għax-xema' għandu jkollha:

- strixxi roża fl-aħmar fuq sfond kulur il-krema,
- dijametru vertikali u orizzontali ta' mhux inqas minn 9 u 15-il mm rispettivament,
- tolleranza ta' mhux aktar minn 1 % tal-prodott bi ħsara viżibbli u ma jridx ikun ġie attakkat minn parassiti jew mard.

(b) Iż-żerriegħa niexfa għandu jkollha l-karatteristiċi li ġejjin:

- tkun parti mill-ekotip Bianco di Bagnasco jew mill-varjetajiet Billò jew Corona,
- l-umdità massima taż-żerriegħa tkun ta' 15 %,
- id-dijametru vertikali u orizzontali taż-żerriegħa ma jstax ikun inqas, rispettivament, minn 9 u 14-il mm għall-varjetà Billò, minn 13 u 20 mm għall-varjetà Corona, minn 8 u 14-il mm għall-ekotip Bianco di Bagnasco,
- il-kulur taż-żerriegħa għandu jkun b'vini fil-kannella u l-vjola fuq sfond kulur il-krema għall-varjetà Billò u abjad għall-Corona u l-Bianco di Bagnasco,
- iż-żerriegħa niexfa ma jridx ikollha varjazzjonijiet fil-kulur jew fid-dehra minn barra li jikkompromettu l-karatteristiċi tagħha, b'tolleranza massima kumplessiva ta' 1,5 % ta' impuritajiet li jistgħu jkunu żrieragħ maqsumin, imtabbgha, attakkati mill-bumunqar jew varjazzjoni fil-kulur. Barra minn hekk, hija permessa perċentwali massima ta' 1,5 % ta' fażola niexfa li tkun akbar mid-daqs standard,
- kontenut ta' hadid ta' valur bejn it-80 u l-105 ppm għall-Billò u bejn il-65 u l-75 ppm għall-Corona u l-Bianco di Bagnasco,
- kontenut ta' proteina bejn it-23 % u t-30 % (persentaġġ tal-proteina f'materjal niexef).

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss):*

—

3.4. *Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss):*

—

3.5. *Stadi speċifiċi fil-produzzjoni li għandhom isehħu fiż-żona ġeografika identifikata:*

Il-fażijiet kollha tal-produzzjoni miż-żriġħ sal-ħsad tal-“Fagiolo Cuneo” għandhom isehħu fiż-żona ġeografika speċifikata fil-punt 4.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-thakkik, l-ippakkjar, eċc.:*

L-IĠP “Fagiolo Cuneo” fit-tipoloġija fi stat simili għax-xema' u lest għat-tqaxxir, jitqiegħed fis-suq għall-konsum f'pakketti apposta tal-plastik, tal-kartun jew kontenituri ssiġillati (tilari, kaxxi tal-kartun, boroż jew kontenituri simili), f'materjal tajjeb għall-użu mal-ikel b'siġill li jagħti garanzija li ma jstax jerġa' jintuża, f'kapacità ta' 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 u 15-il kg.

L-IĠP “Fagiolo Cuneo” fit-tipoloġija ta' żerriegħa niexfa jitqiegħed fis-suq għall-konsum f'pakketti u kontenituri ta' materjal tajjeb għall-użu mal-ikel, b'siġill li jagħti garanzija li ma jstax jerġa' jintuża, u f'kapacità ta' 0,100, 0,200, 0,300, 0,400, 0,500, 0,800, 1, 2, 3, 4, 5, 10, 15 u 25 kg.

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:*

Minbarra s-simbolu grafiku Komunitarju u l-informazzjoni obbligatorja skont ir-regolamenti fis-seħħ, il-pakketti u l-kontenituri għandu jkollhom b'mod obbligatorju fuq it-tikketta, b'karattri stampati b'mod ċar u li jinqraw, l-indikazzjoni “IGP Fagiolo Cuneo” bil-logo kif deskritt iktar 'il quddiem.

Il-logo, f'għamla ta' ċirku, juri skeċċ ta' fażolu ta' kulur il-krema bi strixxi ħomor fuq sfond tal-katina tal-Alpi Marittimi. Il-kuluri kollha tal-logo jinkisbu bit-teknika tal-erba' kuluri b'diversi sfumaturi fit-tonalità tagħhom.

Fil-logo hemm imdahhla b'mod ċar hafna l-kitba "Fagiolo Cuneo I.G.P.", filwaqt li madwar iċ-ċirkonferenza tal-logo stess hemm il-kitba "Indicazione Geografica Protetta".



4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika:

Iż-żona tal-produzzjoni tal-fażola b'Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Fagiolo Cuneo" tiġbor fiha l-municipalitajiet kollha (183) tal-Provincja ta' Cuneo. It-territorju jinsab kollu f'qiegħ il-katina tal-Alpi Marittimi, li jdawruh, u f'għoli ta' bejn 200 u 800 metru i'l fuq mil-livell tal-baħar.

5. Rabta maż-żona ġeografika:

5.1. Speċifiċità taż-żona ġeografika:

Iż-żona tal-produzzjoni hija l-unika żona fl-Italja u fl-Ewropa ta' wiśa' konsiderevoli (madwar 4 000 ettaru) li fiha tiġi kkultivata l-fażola li tixxeblek.

Dan huwa dovut għall-kundizzjonijiet tal-hamrija u tal-klima li jiffavorixxu l-kultivazzjoni kif ukoll il-fatturi storiċi u soċjoekonomiċi li għal iktar minn sekl u ddeterminaw il-kultivazzjoni mxerrda tal-"Fagiolo Cuneo".

F'dan l-ambjent, ikkaratterizzat minn klima friska b'għadd kbir ta' granet bix-xemx, bi ffit riħ u mingħajr sħana soffokanti u ċpar fis-sajf, u b'varjazzjonijiet fit-temperatura bejn il-jum u l-lejl, l-uċuħ tar-raba' ddedikati lill-"Fagiolo Cuneo" jirriżultaw bħala kbar fil-wiśa' u jipproduċu fażola tal-aqwa kwalità. Il-varjazzjonijiet ta' kuljum fit-temperatura, li huma assoċjati mal-intensità għolja tad-dawl ta' din iż-żona, jagħtu aktar kulur u konsistenza lill-imżiewed. Barra minn hekk, it-temperaturi keshin tal-ahħar fażi tax-xitwa jittardjaw il-faži li fiha ż-żerriegħa tiftaħ u ssir fjura, tant li, meta mqabbel ma' żoni ohra ta' produzzjoni fl-Italja, itawlu ż-żminijiet tal-maturazzjoni u b'hekk itawlu ż-żminijiet ta' kummerċjalizzazzjoni.

5.2. Speċifiċità tal-prodott:

Il-"Fagiolo Cuneo" jippreżenta karatteristiċi li jiddistingwuh minn tipi ta' fażola ohra. Fil-fatt għandu konsistenza mill-ahħar taż-żerriegħa niexfa u tal-miżwed fi stat simili għax-xema'. Fiż-żerriegħa niexfa wiehed isib kontenut għoli ta' hadid u proteina li jlaħħqu, rispettivament, valuri bejn it-80 u l-105 ppm għall-Billò u bejn il-65 u l-75 ppm għall-Corona u l-Bianco di Bagnasco u ta' bejn 23 % u 30 % ta' proteina f'materjal niexef għat-tipologiji kollha.

Min-naħa l-ohra, il-miżwed fi stat simili għax-xema' huwa kkaratterizzat minn kulur speċifiku kemm tal-miżwed kif ukoll taż-żerriegħa li tinstab fih.

5.3. Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DOP) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi ohra tal-prodott (għall-IGP):

L-applikazzjoni ta' rikonoxximent tal-"Fagiolo Cuneo" bħala IGP hija motivata mir-reputazzjoni u l-popolarità tal-prodott. Ir-reputazzjoni tal-"Fagiolo Cuneo" hija muriġa mill-biblijografija voluminuża li hija xhieda tal-popolarità tal-produzzjoni ta' din il-fażola.

Diversi rapporti tas-suq li nstabu fil-municipalità ta' Centallo huma xhieda tal-kummerċjalizzazzjoni ta' din il-fażola sa mill-1823. Minn regolament dwar l-okkupazzjoni tal-art pubblika li gie diskuss mill-Kunsill municipali ta' Cuneo fl-1894, wiehed jista' jara l-istabbiliment ta' suq li huwa speċifikatament iddedikat lill-fażola, li kif iddikjarat fil-bullettini kummerċjali tal-1901, digà kienet qed tattira prezzijiet ogħla mill-fażola komuni minhabba l-karatteristiċi ta' distinzjoni tagħha.

Fl-aħħar hamsin (50) sena, il-produzzjoni tal-fażola, kemm għall-konsum frisk kif ukoll għal dak niexef, għaddiet minn żvilupp konsistenti grazzi għal produzzjoni tajba, kemm fis-sens kwalitattiv kif ukoll fis-sens kwantitattiv, bis-saħħa ta' ġenotipi użati fiż-żona. Dan kollu juri l-importanza tal-adattament tal-hamrija u tal-klima fiż-żona ta' Cuneo li jirrappreżentaw il-karatteristiċi kollha maħsuba biex minnhom johorġu prodott differenti mill-oħrajn. Fil-fatt, il-“Fagiolo di Cuneo” jiddistingwixxi ruhu permezz tal-kulur tal-miżwed fi stat simili għax-xema' flimkien maż-żerriegħa li tinstab fuq ġewwa, grazzi għall-varjazzjonijiet fit-temperatura li jsehħu matul il-jum li huma assoċjati ma' livell għoli ta' intensità tad-dawl ta' din iż-żona li jiffavorixxu l-ġabra ta' *anthocyanins* u għall-karatteristiċi organolettiċi taż-zerriegħa niexfa. B'riżultat ta' dan u billi ziedu l-ammonti u l-produzzjonijiet, l-ortikolturi dejjem qiesu aktar opportuni li jikkummerċjalizzaw il-fażola tagħhom f'żoni tas-suq li jkunu stabbiliti apposta għal dan il-ghan.

L-imghoddi u r-realtà attwali tal-“Fagiolo Cuneo” kienu u baqghu appoggati b'mod qawwi minn dawn is-swieq importanti għall-produzzjoni li huma stabbiliti f'Caraglio (CN), Boves (CN), Centallo (CN) u Castelletto Stura (CN), Valgrana (CN) u Roccavione (CN), li wħud minnhom ilhom li bdew l-attività tagħhom sa mis-snin 1960-70 kif muri fl-arkivji municipali. Ir-relazzjoni tal-popolazzjoni lokali mal-“Fagiolo Cuneo” ntweriet ukoll f'avveniment kurjuż: fil-Karnival ta' Cuneo tal-1982, il-karru allegoriku tal-municipalità ta' Castelletto Stura kien iddedikat kompletament lill-“Fagiolo Cuneo”.

Huma importanti wkoll il-fatturi umani marbuta b'mod qawwi mat-territorju. Eżempju ta' dan hija t-tradizzjoni li l-kultivazzjoni tal-“Fagiolo Cuneo” tghaddi mill-missier għall-iben. Kultivazzjoni li, peress li huwa tip ta' fażola li tixxebblek, għandha bżonn hafna xogħol bl-idejn u li fiż-żona tal-produzzjoni hija essenzjalment magħmula minn membri tal-familja. Dan kollu dejjem iddetermina rabta umana partikolari mal-kultivazzjoni stess: eżempju ta' dan għadhom “il-laqgħat tal-familja” fejn il-membri tal-familja stess, il-qraba u l-hbieb jingabru biex jgħinu lill-operatur tal-impriza biex “jissepara” l-pjanti tal-“Fagiolo Cuneo” niexef qabel id-dris, biex jiżra' u biex iwahħal il-kanen li magħhom tixxebblek il-pjanta tal-fażola. Din il-hidma ssir b'teknika partikolari li teżisti biss u b'mod esklussiv fiż-żona ta' Cuneo u li magħha l-produtturi għandhom rabta partikolari, jiġifieri t-tradizzjoni li jorbtu erba' kanen flimkien min-naħa ta' fuq biex jiffurmaw speċi ta' “tinda bħal tal-Indjani” bl-ghan li dawn il-forom ikunu aktar iebesin u reżistenti għat-temp hażin u għall-piż tal-pjanti.

Anki r-RAI, Radio Televisione Italiana, iddedikat spazju kbir fit-trasmissjoni “Occhio alla spesa” tal-15 ta' Ottubru 2003 għall-ispeċifikazzjoni organolettika u nutrittiva ta' dan il-prodott.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

Il-Gvern nieda l-proċedura nazzjonali ta' oġġezzjoni bil-pubblikazzjoni tal-proposta għar-rikonoxximent tal-IĠP “Fagiolo Cuneo” fil-Gazzetta *Ufficiale della Repubblica Italiana* Nru 52 tal-4 ta' Marzu 2009.

It-test tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jinsab disponibbli:

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

jew

— billi wiehed jidhol direttament fil-paġna ewlenija tal-websajt tal-Ministeru (<http://www.politicheagricole.it>) u jikklikja fuq “Prodotti di Qualità” (fuq ix-xellug tal-iskrin) u mbagħad fuq “Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.