

V

(Adviezen)

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2010/C 252/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„FAGIOLO CUNEO”****EG-nummer: IT-PGI-0005-0775-18.05.2009****BGA (X) BOB ()****1. Naam:**

„Fagiolo Cuneo”

2. Lidstaat of derde land:

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.6: Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

De beschermde geografische aanduiding (BGA) „Fagiolo Cuneo” heeft betrekking op de dopbonen in de wasachtige peulen en op de gedroogde bonen van de ecotypen Bianco di Bagnasco en Vedetta en van de rassen Billò, Corona, Stregonta, Bingo, Rossano, Barbarossa, Solista en Millenium van de staakbonensoorten *Phaseolus vulgaris* L. en *Phaseolus coccineus*.

a) De wasachtige peulen die de dopbonen bevatten moeten aan de volgende criteria voldoen:

- zij moeten tot het ecotype Vedetta of tot de rassen Stregonta, Bingo, Rossano, Solista, Millenium of Barbarossa behoren;
- betreft het het ecotype Vedetta of de rassen Stregonta, Bingo, Rossano, Solista en Millenium dan moet de lengte van de wasachtige peulen die de dopbonen bevatten 15 tot 28 mm bedragen; betreft het het ras Barbarossa dan moet de lengte van de peulen 12 tot 22 mm bedragen;
- de peulen moeten felrode strepen vertonen.

(1) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

De dopbonen moeten:

- crèmekleurig zijn met rozerode strepen;
- een minimale verticale diameter van 9 mm en een minimale horizontale diameter van 15 mm hebben;
- vrij zijn van parasieten en ziekten, hoewel maximaal 1 % van de dopbonen zichtbaar mag zijn aangetast.

b) De gedroogde bonen moeten aan de volgende criteria voldoen:

- zij moeten tot het ecotype Bianco di Bagnasco van de rassen Billò of Corona behoren;
- het vochtgehalte mag maximaal 15 % bedragen;
- het ras Billò moet een verticale diameter van minimaal 9 mm en een horizontale diameter van minimaal 14 mm hebben; voor het ras Corona gelden minimale diameters van respectievelijk 13 mm en 20 mm en voor het ecotype Bianco di Bagnasco minimale diameters van respectievelijk 8 mm en 14 mm;
- de droge bonen van het ras Billò moeten crèmekleurig zijn met bruinpurperen aders en de droge bonen van het ras Corona en van het ecotype Bianco di Bagnasco moeten wit zijn;
- ze mogen wat de kleur en het voorkomen betreft geen zodanige aantastingen vertonen dat niet meer aan de vorengenoemde criteria wordt voldaan; de toegestane tolerantie bedraagt 1,5 % onzuiverheden (gespleten, gevlekte bonen, bonen die door de snuitkever zijn aangetast of die verkleurd zijn). Bovendien mag maximaal 1,5 % van de droge bonen ondermaats zijn;
- het ijzergehalte van het ras Billò moet 80 à 105 ppm bedragen; voor het ras Corona en voor het ecotype Bianco di Bagnasco geldt 65 à 75 ppm;
- het eiwitgehalte moet 23 % à 30 % (van de droge stof) bedragen.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

Alle fasen van het teeltproces van de „Fagiolo Cuneo” van de zaai tot de oogst moeten plaatsvinden in het in punt 4 omschreven geografische gebied.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.:*

De dopbonen in de wasachtige peulen met de BGA „Fagiolo Cuneo” worden aangeboden in voor voedingsmiddelen geschikte, al dan niet gesloten plastic of kartonnen verpakkingen (trays, dozen, zakken en dergelijke) met een inhoud van 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 of 15 kg, waarop een niet-herbruikbaar garantiezegel is aangebracht.

De droge bonen met de BGA „Fagiolo Cuneo” worden aangeboden in voor voedingsmiddelen geschikte verpakkingen met een inhoud van 0,100, 0,200, 0,300, 0,400, 0,500, 0,800, 1, 2, 3, 4, 5, 10, 15 en 25 kg waarop een niet-herbruikbaar garantiezegel is aangebracht.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

De verpakking moet voorzien zijn van een etiket waarop het logo van de EU, de ingevolge de huidige wetgeving vereiste vermeldingen, de woorden „IGP Fagiolo Cuneo” en het hieronder beschreven logo klaar en duidelijk zijn aangebracht.

In het ronde logo is tegen een achtergrond die de maritieme Alpen voorstelt, een crèmekleurige boon met rode strepen getekend. Voor de kleuren in het logo is gebruik gemaakt van het vierkleurenproces zodat diepte wordt gecreëerd.

De woorden „Fagiolo Cuneo I.G.P.” bevinden zich in het logo en springen in het oog terwijl de woorden „Indicazione Geografica Protetta” op de rand van het logo zijn aangebracht.



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:

Het productiegebied van de boon met de beschermde geografische aanduiding „Fagiolo Cuneo” omvat alle 183 gemeenten van de provincie Cuneo. Het gebied ligt volledig in Piemonte, op een hoogte van 200 tot 800 meter boven de zeespiegel, en is omringd door de maritieme Alpen.

5. Verband met het geografische gebied:

5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

Het productiegebied is het enige gebied van enige omvang (ongeveer 4 000 hectare) in Italië, en zelfs in Europa, waar staakbonen worden geteeld.

Dat komt doordat dit gebied een bodem en klimaatomstandigheden heeft die ideaal zijn om deze bonen te telen; voorts hebben historische en sociaaleconomische factoren er gedurende meer dan een eeuw voor gezorgd dat de teelt van „Fagiolo Cuneo” hier een grote verspreiding kende.

De grote arealen die met de „Fagiolo Cuneo” zijn beplant, profiteren van het koele klimaat, de talrijke zonnige dagen, de lichte bries, het uitblijven van zwoelte en heïgheid in de zomer en het opvallende verschil tussen dag- en nachttemperaturen, zodat bonen van uitstekende kwaliteit worden geproduceerd. De temperatuurschommelingen tijdens de dag en het overvloedige zonlicht zorgen voor peulen die feller gekleurd en steviger zijn. Bovendien zorgen de lagere temperaturen aan het einde van de winter voor een beduidend latere zaai- en bloeitijd zodat deze bonen later rijpen en op de markt langer verkrijgbaar zijn dan die uit andere Italiaanse teeltgebieden.

5.2. Specificiteit van het product:

De kenmerken van de „Fagiolo Cuneo” verschillen van die van andere bonen. Zowel de gedroogde bonen als de wasachtige peulen zijn zeer stevig. Het ijzergehalte van de gedroogde bonen van het ras Billò is zeer hoog en bedraagt 80 tot 105 ppm; het ras Corona en het ecotype Bianco di Bagnasco hebben een ijzergehalte van 65 tot 75 ppm. Het eiwitgehalte bedraagt voor alle rassen 23 à 30 % van de droge stof.

De wasachtige peulen en de dopbonen hebben een uitgesproken kleur.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

Het verzoek om registratie van „Fagiolo Cuneo” als BGA wordt gerechtvaardigd door de faam en de reputatie van het product waarvan het bewijs door overvloedige vermeldingen in documenten wordt geleverd.

Verslagen over in de gemeente Centallo gehouden markten tonen aan dat deze bonen al in 1823 in de handel waren. Uit een verordening over het gebruik van overheidsgronden die door de gemeenteraad van Cuneo in 1894 werd goedgekeurd, blijkt dat er voor deze bonen een specifieke markt was en dat — zoals handelsverslagen die van 1901 dateren, aantonen — voor deze bonen wegens hun bijzondere kenmerken hogere prijzen dan voor gewone bonen werden betaald.

De laatste vijftig jaar is de productie van voor consumptie bestemde bonen — zowel ongepeulde als gedroogde — constant gestegen dankzij de goede resultaten die zowel qua kwaliteit als qua kwantiteit met de in deze regio gebruikte genotypen werden geboekt. Hieruit blijkt hoe belangrijk de bodem en de klimaatomstandigheden voor de teelt van dit unieke product zijn en dat beide factoren in de regio van Cuneo ideaal zijn. Typisch voor de „Fagiolo Cuneo” zijn enerzijds de kleur van zowel de wasachtige peul als de dopbonen die de bonen te danken hebben aan de temperatuurschommelingen tijdens de dag en aan het sterke zonlicht — die beide de synthese van anthocyaninen bevorderen — en anderzijds de organoleptische kenmerken van de gedroogde bonen. Naarmate de opbrengst en de productie stegen, brachten de telers hun bonen steeds meer via speciale markten aan de man.

De teelt van „Fagiolo Cuneo” hield en houdt stand dankzij deze grote telermarkten die in Caraglio (CN), Boves (CN), Centallo (CN), Castelletto Stura (CN), Valgrana (CN) en Roccavione (CN) worden gehouden en waarvan sommige — zoals uit gemeentearchieven blijkt — voor het eerst in de jaren zestig en zeventig het licht zagen. Hoezeer de plaatselijke bevolking aan de „Fagiolo Cuneo” is gehecht, blijkt ook uit een specifieke gebeurtenis: tijdens het karnaval van Cuneo van 1982 hadden alle wagens van de gemeente Castelletto Stura de „Fagiolo Cuneo” als onderwerp.

Menselijke factoren die met deze regio sterk verbonden zijn, spelen eveneens een belangrijke rol. De traditionele teeltmethoden die van vader op zoon werden overgeleverd, vormen slechts één voorbeeld. Omdat de „Fagiolo Cuneo” een staakboon is, is de teelt ervan arbeidsintensief en het is hoofdzakelijk de familie die in het teeltgebied de benodigde arbeidskrachten levert; dat betekent dat de plaatselijke bevolking al altijd een zekere band had met het product. Vandaag de dag wordt dat geïllustreerd door de „raduni famiglia” (familiebijeenkomsten), waarbij verwanten en vrienden de familie en de teler helpen bij het oogsten van de „Fagiolo Cuneo” — die op de plant worden gedroogd alvorens ze worden gedorst — en bij het zaaien van de bonen en het opzetten van de bonenstaken. Dat laatste gebeurt volgens een traditionele methode die slechts in de regio Cuneo gebruikelijk is en waaraan door de telers stevig wordt vastgehouden: vier staken worden bij het bovenste uiteinde samengebonden en vormen zo een soort kegelvormige „indianentent”, een stevig geraamte dat bestand is tegen de weersomstandigheden en tegen het gewicht van de planten.

De RAI (Italiaanse radio en televisie) bracht uitvoerig verslag uit over de bijzondere organoleptische kenmerken en over de voedingswaarde van de „Fagiolo Cuneo” in het programma „Occhio alla spesa” van 15 oktober 2003.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

Het ministerie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van het voorstel tot erkenning van de beschermde oorsprongsbenaming „Fagiolo Cuneo” in de *Gazetta Ufficiale van de republiek Italië* nr. 52 van 4 maart 2009.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd:

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

of

— door de website van het ministerie rechtstreeks te bezoeken, te klikken op „Prodotti di Qualità” (links van het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.