

## V

(Anunțuri)

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare**

(2010/C 252/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI****„FAGIOLO CUNEO”****NR. CE: IT-PGI-0005-0775-18.05.2009****IGP ( X ) DOP ( )****1. Denumire:**

„Fagiolo Cuneo”

**2. Statul membru sau țara terță:**

Italia

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:****3.1. Tip de produs:**

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

**3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1:**

Indicația geografică protejată (IGP) „Fagiolo Cuneo” desemnează păstăile ceroase pentru desfăcut și boabele uscate obținute din ecotipurile Bianco di Bagnasco și Vedetta și din soiurile Billò, Corona, Stregonta, Bingo, Rossano, Barbarossa, Solista și Millenium, aparținând speciilor de fasole cățărătoare *Phaseolus vulgaris* L. și *Phaseolus coccineus*.

**(a) Păstaia ceroasă pentru desfăcut trebuie să prezinte următoarele caracteristici:**

— să aparțină ecotipului Vedetta sau soiurilor Stregonta, Bingo, Rossano, Solista, Millenium și Barbarossa;

— lungimea păstăii ceroase în cazul ecotipului Vedetta și al soiurilor Stregonta, Bingo, Rossano, Solista și Millenium este cuprinsă între 15 și 28 mm; în cazul soiului Barbarossa, lungimea păstăii este cuprinsă între 12 și 22 mm;

— numeroase striții roșii.

(1) JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

Boabele din interiorul păstăilor ceroase trebuie:

- să prezinte striății roz-roșii pe fond crem;
- să aibă un diametru vertical de minimum 9 mm și un diametru orizontal de minimum 15 mm;
- să nu fie atacate de paraziți sau de boli, toleranța maximă în cazul alterărilor vizibile fiind de 1 % din produs.

(b) Boabele uscate trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

- să aparțină ecotipului Bianco di Bagnasco sau soiurilor Billò și Corona;
- umiditate maximă permisă de 15 %;
- să aibă diametrele vertical și orizontal de minimum 9, respectiv 14 mm, în cazul soiului Billò, de minimum 13, respectiv 20 mm, în cazul soiului Corona, de minimum 8, respectiv 14 mm, în cazul ecotipului Bianco di Bagnasco;
- culoarea boabelor trebuie să fie crem cu striății maro-violet în cazul soiului Billò și albă în cazul soiului Corona și al ecotipului Bianco di Bagnasco;
- boabele uscate nu trebuie să prezinte alterări ale culorii și aspectului exterior care să le compromită caracteristicile, toleranța maximă totală fiind de 1,5 % boabe impure: crăpate, pătate, rupte sau alterate din punctul de vedere al culorii; procentajul maxim admis de boabe uscate în afara calibrului este de 1,5 %;
- conținut de fier de 80-105 ppm în cazul soiului Billò și de 65-75 ppm în cazul soiului Corona și al ecotipului Bianco Bagnasco;
- conținut de proteine cuprins între 23 și 30 % (proteine în substanța uscată).

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):*

—

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*

Toate etapele producției de „Fagiolo Cuneo”, de la semănare la recoltare, trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată la punctul 4.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

„Fagiolo Cuneo” IGP sub formă de păstăi ceroase pentru desfăcut se comercializează în ambalaje de plastic sau de carton speciale sau în ambalaje din materiale de uz alimentară (tăvi, cutii, plase și altele similare), cu capacități de 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 și 15 kg, sigilate cu sigilii de garanție de unică folosință.

„Fagiolo Cuneo” IGP sub formă de boabe uscate se comercializează în ambalaje speciale sau în ambalaje din materiale de uz alimentară cu capacități de 0,100, 0,200, 0,300, 0,400, 0,500, 0,800, 1, 2, 3, 4, 5, 10, 15 și 25 kg, sigilate cu sigilii de garanție de unică folosință.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Pe lângă simbolul grafic comunitar și informațiile obligatorii în temeiul legislației în vigoare, etichetele aplicate pe ambalaje trebuie să conțină în mod obligatoriu mențiunea „IGP Fagiolo Cuneo”, cu caractere de tipar clare și lizibile, și logoul descris în cele ce urmează.

Logoul, cu formă circulară, este alcătuit din reprezentarea, pe fundal, a lanțului muntos al Alpilor Maritimi, peste care este schițată o păstaie de culoare alb-crem cu striății roșii. Toate culorile logoului sunt obținute cu ajutorul tehnicii cvadricromiei, cu diverse tonalități și nuanțe.

În logo figurează, puternic evidențiată, mențiunea „Fagiolo Cuneo I.G.P.”, cuvintele „Indicazione Geografica Protetta” (Indicație Geografică Protejată) fiind înscrise pe circumferința logoului.



#### 4. Delimitare concisă a ariei geografice:

Aria de producție a fasolei cu indicație geografică protejată „Fagiolo Cuneo” cuprinde toate cele 183 de comune ale provinciei Cuneo. Teritoriul este exclusiv piemontan, înconjurat de lanțul Alpilor Maritimi, configurația orografică a acestuia cuprinzând altitudini între 200 și 800 de metri deasupra nivelului mării.

#### 5. Legătura cu aria geografică:

##### 5.1. Specificitatea ariei geografice:

Aria de producție este singura zonă cu întindere semnificativă (aproximativ 4 000 de hectare) din Italia și din Europa în care este cultivată fasolea cățărătoare.

Acest fapt se datorează condițiilor pedoclimatice favorabile acestei culturi, precum și factorilor istorici și socioeconomiци care determină, de peste un secol, cultivarea pe suprafețe întinse a fasolei „Fagiolo Cuneo”.

În acest mediu, caracterizat de o climă răcoroasă cu numeroase zile însorite și vânt moderat, neafectat de zăpușeală și ceață în timpul verii și de diferențe mari de temperatură între zi și noapte, suprafețele cultivate cu „Fagiolo Cuneo” sunt foarte întinse, producția de fasole fiind de calitate optimă. Diferențele de temperatură zilnice asociate luminozității sporite a mediului conferă păstăilor consistență și o culoare mai intensă. În plus, temperaturile moderate de la sfârșitul iernii determină întârzieri semnificative ale semănării și înfloririi, ceea ce duce la prelungirea etapelor de maturare și, deci, de comercializare, în comparație cu alte arii de producție din Italia.

##### 5.2. Specificitatea produsului:

Fasolea „Fagiolo Cuneo” prezintă caracteristici deosebite de cele ale celorlalte tipuri de fasole. Boabele uscate și păstaia ceroasă au o consistență optimă. În privința boabelor uscate, se evidențiază un conținut ridicat de fier – care ajunge la valori cuprinse între 80 și 105 ppm în cazul soiului Billò și între 65 și 75 ppm în cazul soiului Corona și al ecotipului Bianco di Bagnasco – și de proteine – între 23 și 30 % proteine în substanța uscată în cazul tuturor tipurilor.

Păstăile ceroase se caracterizează însă prin culoarea intensă atât a păstăii, cât și a boabelor conținute în ea.

##### 5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Cererea de înregistrare a „Fagiolo Cuneo” ca IGP este motivată de notorietatea și de renumele produsului. Reputația fasolei „Fagiolo Cuneo” este demonstrată de bibliografia abundentă care atestă faima acestui produs.

Câteva mercuriale găsite în comuna Centallo atestă comercializarea acestui tip de fasole încă din 1823. Dintr-un regulament referitor la ocuparea terenurilor publice, emis de consiliul comunal din Cuneo în 1894, se deduce localizarea unei piețe dedicată anume acestui tip de fasole care, după cum reiese din buletinele comerciale din 1901, datorită caracteristicilor sale deosebite, avea prețuri superioare celor ale tipurilor obișnuite de fasole.

În ultimii 50 de ani, producția de fasole pentru consum în stare proaspătă și uscată a avut o evoluție pozitivă din punct de vedere atât calitativ, cât și cantitativ, grație genotipurilor utilizate în aria de producție. Toate acestea demonstrează importanța condițiilor pedoclimatice propice ale zonei Cuneo, care prezintă caracteristicile ideale pentru obținerea unui produs diferit de celelalte. „Fagiolo Cuneo” se distinge de celelalte tipuri de fasole datorită culorii păstăii ceroase și a boabelor din aceasta, caracteristică determinată de diferențele termice dintre zi și noapte asociate cu luminozitatea sporită a mediului, care favorizează sinteza antocienilor, precum și datorită caracteristicilor organoleptice ale boabelor uscate. Așadar, sporind randamentul și producția, cultivatorii au considerat tot mai oportun să meargă să-și comercializeze fasolea pe piețe anume constituite.

Cultivarea fasolei „Fagiolo Cuneo” a fost și este încă susținută de aceste importante piețe dedicate producătorilor, organizate la Caraglio (CN), Boves (CN), Centallo (CN) și Castelletto Stura (CN), Valgrana (CN) și Roccavione (CN), unele dintre aceste piețe începându-și activitatea între anii 1960 și 1970, fapt demonstrat de arhivele comunale. Legătura dintre populația locală și „Fagiolo Cuneo” este demonstrată și de un eveniment interesant: la carnavalul de la Cuneo din 1982, carul alegoric al comunei Castelletto Stura a fost dedicat în întregime fasolei „Fagiolo Cuneo”.

Sunt importanți și factorii umani puternic legați de teritoriu. Un exemplu este tradiția cultivării fasolei „Fagiolo Cuneo”, transmisă din tată în fiu. Deoarece „Fagiolo Cuneo” este o fasole cățărătoare, cultivarea ei necesită multă muncă manuală, această activitate fiind desfășurată în aria de producție mai ales de familii. Toate acestea au determinat dintotdeauna formarea unei anumite legături între oameni și cultivarea fasolei. Un exemplu actual în acest sens îl constituie „adunările familiale”: membrii familiei, rudele și prietenii se reunesc pentru a ajuta conducătorul exploatației la desprinderea plantelor de „Fagiolo Cuneo” uscate de pe țărushi înaintea treieratului, la semănat și la înfiptul țărushilor. Această ultimă operațiune se desfășoară conform unei tehnici de care producătorii sunt foarte legați și care se aplică doar în zona Cuneo, și anume tradiția de a lega împreună patru țărushi, în partea de sus, pentru a forma un fel de wigam pentru a face țărushi mai rigizi și mai rezistenți la condițiile atmosferice nefavorabile și în raport la greutatea plantelor.

Radioteleviziunea italiană, RAI, a dedicat specificității organoleptice și nutriționale a produsului „Fagiolo Cuneo” un amplu spațiu în cadrul emisiunii *Ochio alla spesa* din 15 octombrie 2003.

#### **Trimitere la publicarea caietului de sarcini:**

Actuala administrație a lansat procedura națională de opoziție, publicând propunerea de recunoaștere a IGP „Fagiolo Cuneo” în *Monitorul Oficial al Republicii Italiene* nr. 52 din 4 martie 2009.

Textul caietului de sarcini poate fi consultat:

— la următoarea adresă web: [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

sau:

— accesând direct pagina principală de internet a ministerului (<http://www.politicheagricole.it>) și făcând clic pe „Prodotti di Qualità” (Produse de calitate) (în stânga ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006] [Caiete de sarcini ale produselor supuse analizei UE – Regulamentul (CE) nr. 510/2006]”.