

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2010/C 252/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„FAGIOLO CUNEO“****ES č.: IT-PGI-0005-0775-18.05.2009****CHZO (X) CHOP ()****1. Názov:**

„Fagiolo Cuneo“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Taliansko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. Druh výrobku:**

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:

Chránené zemepisné označenie (CHZO) „Fagiolo Cuneo“ označuje voskovité struky na vylúpanie a suché zrná získané z ekotypov Bianco di Bagnasco a Vedetta a odrôd Billò, Corona, Stregonta, Bingo, Rossano, Barbarossa, Solista a Millenium patriacich k druhom záhradnej tyčovej fazule *Phaseolus vulgaris* L. a *Phaseolus coccineus*.

a) Voskovitý struk na vylúpanie musí mať tieto vlastnosti:

- musí patriť k ekotypu Vedetta alebo k odrodám Stregonta, Bingo, Rossano, Solista, Millenium a Barbarossa,
- dĺžka voskovitého struku ekotypu Vedetta a odrôd Stregonta, Bingo, Rossano, Solista a Millenium musí byť 15 až 28 mm a dĺžka voskovitého struku odrody Barbarossa musí byť 12 až 22 mm,
- musí mať rozsiahle červené mramorovanie.

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Zrno vo vnútri voskovitého struku na vylúpanie musí mať tieto vlastnosti:

- musí mať červenkasté mramorovanie na smotanovom pozadí,
- jeho priemer musí byť najmenej 9 mm vo vertikálnej polohe a 15 mm v horizontálnej polohe,
- nesmie vykazovať znaky po napadnutí škodcami alebo chorobami, pričom sa toleruje maximálne 1 % zrn s viditeľným poškodením.

b) Suché zrná musia mať tieto vlastnosti:

- musia patriť k ekotypu Bianco di Bagnasco alebo k odrodám Billò a Corona,
- maximálna povolená vlhkosť: 15 %,
- minimálny priemer vo vertikálnej a horizontálnej polohe nesmie byť menší ako 9 a 14 mm pri odrode Billò, 13 a 20 mm pri odrode Corona a 8 a 14 mm pri ekotype Bianco di Bagnasco,
- farba: hnedofialkasté mramorovanie na smotanovom pozadí pri odrode Billò a na bielom pozadí pri odrode Corona a ekotype Bianco di Bagnasco,
- suché zrno nesmie vykazovať žiadne znaky zmeny farby a vonkajšieho vzhľadu, ktoré by mohli znamenať zmenu vlastností výrobku, povoľuje sa však maximálne množstvo 1,5 % nečistôt. Pod „nečistotou“ sa rozumie výrobok, ktorý je porušený, so škvrnami, napadnutý zniarkou fazulovou alebo výrobok so zmenou zafarbenia. Súčasne sa toleruje maximálne množstvo 1,5 % suchých fazúl s nezodpovedajúcimi rozmermi.
- obsah železa medzi 80 a 105 ppm pre odrodu Billò a medzi 65 a 75 ppm pre odrodu Corona a ekotyp Bianco di Bagnasco,
- obsah proteínov v rozmedzí 23 až 30 % (v sušine).

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Všetky etapy výroby „Fagiolo Cuneo“ od sejby po zber sa musia uskutočňovať v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.6. Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.:

Voskovité struky na vylúpanie s chráneným zemepisným označením „Fagiolo Cuneo“ sa uvádzajú na trh vo vhodných plastových alebo kartónových obaloch alebo v uzavretých baleniach (tácky, škatule, vrecká a iné podobné balenia) z potravinárskych materiálov, vybavených jednorazovou bezpečnostnou pečatou s obsahom 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 a 15 kg.

Suché zrná s chráneným zemepisným označením „Fagiolo Cuneo“ sa uvádzajú na trh vo vhodných obaloch alebo baleniach z potravinárskych materiálov, vybavených jednorazovou bezpečnostnou pečatou s obsahom 0,100, 0,200, 0,300, 0,400, 0,500, 0,800, 1, 2, 3, 4, 5, 10, 15 a 25 kg.

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Okrem grafického symbolu Európskeho spoločenstva a povinných informácií vyplývajúcich z platných právnych predpisov sa na etikete umiestnenej na balení alebo obale musí zreteľným a čitateľným tlačeným písmom uvádzať označenie „IGP Fagiolo Cuneo“ a nižšie opísané logo.

Logo kruhového tvaru sa skladá z vyobrazenia bielej fazule s červeným mramorovaním a s pásom Primorských Álp na pozadí. Všetky farby loga sú získané štvorfarbotlačou a vyznačujú sa rôznymi odtieňmi.

Nápis „Fagiolo Cuneo I.G.P.“ vyniká vo vnútri loga, zatiaľ čo nápis „Indicazione Geografica Protetta“ sa nachádza po obvode loga.



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Oblasť produkcie fazule s chráneným zemepisným označením „Fagiolo Cuneo“ zahŕňa 183 obcí provincie Cuneo. Územie sa nachádza výlučne na úpätí hôr v nadmorskej výške od 200 do 800 m a obklopuje ho pásma Prímorských Álp.

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Oblasť produkcie je v Taliansku a v Európe jedinou veľkou oblasťou (približne 4 000 hektárov), kde sa pestuje tyčová fazuľa.

Táto jedinečnosť sa vysvetľuje pedoklimatickými podmienkami, ktoré sú priaznivé pre tento druh plodiny, ako aj historickými a socioekonomickými faktormi, ktoré už viac ako jedno storočie podporujú šírenie pestovania „Fagiolo Cuneo“.

V tomto prostredí, ktoré sa vyznačuje sviežim podnebím, vyšším počtom slnečných dní, jemným vetrom, absenciou nadmerne vysokých teplôt a hmly počas leta a teplotnými rozdielmi medzi dňom a nocou, sú plochy venované pestovaniu fazule s označením „Fagiolo Cuneo“ veľmi rozsiahle a produkujú fazuľu vynikajúcej kvality. Denné kolísanie teploty spojené s intenzívnou svetelnosťou dodáva strukom väčšiu farebnosť a pevnosť. Nízke teploty na konci zimy významne oneskorujú fázu sejby a kvitnutia, čím sa v porovnaní s ostatnými talianskymi regiónmi produkujúcimi fazuľu predlžujú obdobia dozrievania a uvádzania na trh.

5.2. *Špecifickosť výrobku:*

„Fagiolo Cuneo“ má v porovnaní s ostatnými fazuľami špecifické vlastnosti. Okrem vynikajúcej pevnosti suchých zŕn a voskovitých strukov majú suché zrná vysoký obsah železa s hodnotami 80 až 105 ppm pri odrode Billò a 65 až 75 ppm pri odrode Corona a ekotype Bianco di Bagnasco a vysoký obsah bielkovín v rozmedzí 23 až 30 % (v sušine) pri všetkých druhoch.

„Fagiolo Cuneo“ sa vyznačuje výrazným zafarbením struku aj zrna.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP) alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):*

Žiadosť o uznanie „Fagiolo Cuneo“ ako CHZO je motivovaná povestou a známosťou výrobku. Povest výrobku „Fagiolo Cuneo“ ilustruje bohatá bibliografia, ktorá je dôkazom známosti pestovania tejto fazule.

Podľa niektorých záznamov o trhoch nájdených v obci Centallo siaha predaj fazule do roku 1823. Nariadenie týkajúce sa zaberania verejnej pôdy prijaté mestskou radou obce Cuneo v roku 1894 je dôkazom existencie trhu špeciálne venovaného fazuli, ktorá sa už vtedy pre svoje špecifické vlastnosti predávala za vyššie ceny ako bežná fazuľa, ako to vyplýva z obchodných listín z roku 1901.

Produkcia fazule určenej na konzumáciu v čerstvom alebo sušenom stave za posledných päťdesiat rokov neustále napredovala pre dobré kvalitatívne aj kvantitatívne výsledky genotypov používaných v tomto regióne. Tieto prvky potvrdzujú dôležitosť pedoklimatických vlastností provincie Cuneo, ktorá má všetky ideálne vlastnosti pre vznik výrobku odlišujúceho sa od ostatných výrobkov. „Fagiolo Cuneo“ sa odlišuje farbou svojich voskovitých strukov a svojho zrna, za ktorou stojí denné kolísanie teplôt a intenzívna svetelnosť, ktoré podporujú syntézu antokyánov, ako aj organoleptickými vlastnosťami suchého zrna. So zvyšovaním výnosov a produkcie považovali pestovatelia postupne za vhodnejšie predávať svoju fazuľu na trhoch špeciálne vytvorených pre tento výrobok.

Pestovanie fazule s označením „Fagiolo Cuneo“ bolo a stále je významne ovplyvnené týmito veľkými trhmi výrobcov, ktoré sa konajú v mestách Caraglio (CN), Boves (CN), Centallo (CN), Castelletto Stura (CN), Valgrana (CN) a Roccavione (CN), z ktorých niektoré začali svoju činnosť v šesťdesiatych a sedemdesiatych rokoch minulého storočia, ako o tom svedčia miestne archívy. Ďalšia zvláštna udalosť dokazuje spojenie miestneho obyvateľstva s výrobkom „Fagiolo Cuneo“: počas karnevalu provincie Cuneo v roku 1982 bol alegorický voz obce Castelletto Stura celý venovaný fazuli pestovanej v tejto provincii.

Rovnako treba poukázať na ľudské faktory hlboko zakorenené na tomto území. Dobrým príkladom sú tradície pestovania fazule Fagiolo Cuneo prenášané z otca na syna. Keďže ide o tyčovú fazuľu, jej pestovanie si vyžaduje veľký počet pracovných síl, pričom v tejto oblasti produkcie ide prevažne o rodinnú záležitosť. Táto tradícia vždy chránila spojenie medzi ľuďmi a touto plodinou: ako ďalší príklad spomeňme „rodinné stretnutia“, počas ktorých sa príbuzní a priatelia stretávajú, aby pomohli rodine pestovateľov pri zbere vysušenej „Fagiolo Cuneo“ pred jej mlátením, ako aj pri sejbe a osádzaní tyčí. Tento úkon sa vykonáva podľa špecifickej technológie, ktorá sa používa len v regióne Cuneo a ktorej prikladajú pestovatelia zvlášť veľký význam, t. j. tradície spájania štyroch tyčí svojimi koncami a vytvárania akýchsi indiánskych stanov. Cieľom tejto techniky je spevniť podpery a spraviť ich odolnejšími voči nepriaznivým klimatickým podmienkam.

Okrem toho talianska stanica rádiového a televízneho vysielania (RAI) v rámci relácie „Occhio alla spesa“ z 15. októbra 2003 venovala dlhú reportáž organoleptickým a výživným špecifikám tohto výrobku.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

Súčasné správne orgány začali vnútroštátne námietkové konanie prostredníctvom uverejnenia návrhu o uznanie CHOP „Fagiolo Cuneo“ v *Úradnom vestníku Talianskej republiky* č. 52 zo 4. marca 2009.

Znenie špecifikácie výrobku sa nachádza na tejto

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

alebo

— priamo na webovej stránke ministerstva pre poľnohospodárske, potravinárske a lesnícke politiky (<http://www.politicheagricole.it>): kliknutím na „Prodotti di Qualità“ (vľavo na obrazovke), a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.