

## V

(Objave)

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2010/C 252/05)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

## ENOTNI DOKUMENT

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006****„FAGIOLO CUNEO“****ES št.: IT-PGI-0005-0775-18.05.2009****ZGO ( X ) ZOP ( )****1. Ime:**

„Fagiolo Cuneo“

**2. Država članica ali tretja država:**

Italija

**3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:****3.1 Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.6: Sadje, zelenjava in žita, sveži in predelani

**3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1:**

Zaščiten geografska označba (ZGO) „Fagiolo Cuneo“ označuje voščene stroke fižola za luščenje in suha fižolova zrna, dobljena iz ekotipov Bianco di Bagnasco, Vedetta ter sort Billò, Corona, Stregonta, Bingo, Rossano, Barbarossa, Solista in Millenium, ki spadajo k vrstam visokega fižola *Phaseolus vulgaris* L. in *Phaseolus coccineus*.

**(a) Voščeni stroki fižola za luščenje morajo imeti naslednje lastnosti:**

- pripadajo ekotipu Vedetta ali sortam Stregonta, Bingo, Rossano, Solista, Millenium in Barbarossa,
- dolžina voščene stroke je pri ekotipu Vedetta ter sortah Stregonta, Bingo, Rossano, Solista in Millenium med 15 in 28 mm, pri sorti Barbarossa pa med 12 in 22 mm,
- prekrit je z gostimi rdečimi lisami.

<sup>(1)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Zrna v voščenih strokih morajo:

- imeti rožnato rdeče lise na smetanasto beli podlagi,
- imeti premer, ki navpično ne sme biti krajši od 9 mm, vodoravno pa ne od 15 mm,
- biti brez škodljivcev ali bolezni z največjim dovoljenim odstopanjem 1 % proizvodov z vidnimi spremembami.

(b) Suha zrna morajo imeti naslednje lastnosti:

- pripadajo ekotipu Bianco di Bagnasco ali sortama Billò ali Corona,
- največja dovoljena vsebnost vlage v zrnu je 15 %,
- premer zrna mora biti pri sorti Billò najmanj 9 mm navpično in 14 mm vodoravno, pri sorti Corona najmanj 13 mm navpično in 20 mm vodoravno, pri sorti Bianco di Bagnasco pa najmanj 8 mm navpično in 14 mm vodoravno,
- barva zrna pri sorti Billò mora biti smetanasto bela z rjavovijoličastimi lisami, pri sortah Corona in Bianco di Bagnasco pa bela,
- suha zrna ne smejo imeti sprememb barve ali zunanjšega videza, ki bi vplivale na njegove lastnosti, pri čemer je največje dovoljeno odstopanje 1,5 % zrn in vključuje počena, umazana, objedena zrna ali zrna spremenjene barve. Poleg tega lahko največ 1,5 % zrn odstopa od predpisane velikosti za suhi fižol,
- vsebnost železa mora biti med 80 in 105 ppm pri sorti Billò ter med 65 in 75 ppm pri sortah Corona in Bianco di Bagnasco,
- vsebnost beljakovin mora biti med 23 in 30 (% beljakovin v suhi snovi).

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

—

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Vsi proizvodni postopki, od setve do obiranja proizvoda „Fagiolo Cuneo“, se izvajajo na geografskem območju, ki je opredeljeno v točki 4.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.:

Fižol za luščenje „Fagiolo Cuneo“ ZGO se daje na trg v ustrezni embalaži iz plastike, kartona ali v zapečatenih embalažah (na pladnjih, v škatlah, vrečkah in podobno) iz materialov za uporabo v prehrani ter z garancijskim pečatom, ki se ob odprtju uniči, s težo 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 ali 15 kg.

Suha zrna fižola „Fagiolo Cuneo“ ZGO se dajejo na trg v ustrezni embalaži ali embalaži za uporabo v prehrani z garancijskim pečatom, ki se ob odprtju uniči, teže 0,100, 0,200, 0,300, 0,400, 0,500, 0,800, 1, 2, 3, 4, 5, 10, 15 ali 25 kg.

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Na embalaži mora biti z jasnimi in čitljivimi črkami poleg loga Skupnosti in obveznih podatkov v skladu z veljavno zakonodajo obvezno navedena oznaka „Fagiolo Cuneo“ ZGO z logotipom, ki je opisan v nadaljevanju.

Na logotipu okrogle oblike je v ozadju gorska verigo Primorskih Alp, pred katerimi je risba smetanasto belega fižola z rdečimi lisami. Vse barve logotipa so pridobljene s tehniko štiribarvnega tiska z različnimi barvnimi odtenci.

Znotraj logotipa je izrazit napis „Fagiolo Cuneo I.G.P.“, ob obodu logotipa pa je napis „Indicazione Geografica Protetta“ (zaščiten geografska označba).



#### 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja:

Območje pridelave fižola z zaščiteno geografsko označbo „Fagiolo Cuneo“ zajema vseh 183 občin v pokrajini Cuneo. Gre izključno za predalpsko območje, katerega nadmorska višina se giblje med 200 in 800 m in ki ga obkrožajo Primorske Alpe.

#### 5. Povezava z geografskim območjem:

##### 5.1 Posebnost geografskega območja:

Območje pridelave je edino večje območje (približno 4 000 ha) v Italiji in Evropi, na katerem se goji visoki fižol.

To je mogoče zaradi ugodnih pedoklimatskih razmer za gojitev ter zaradi zgodovinskih in družbeno-gospodarskih dejavnikov, ki so že več kot sto let ustvarjali razmere za razširjeno pridelavo proizvoda „Fagiolo Cuneo“.

V tem okolju, za katerega so značilni sveže podnebje s številnimi sončnimi dnevi, rahlim vetrom, brez sopen ali meglice v poletnem času ter temperaturne razlike med dnevom in nočjo, so površine, namenjene pridelavi fižola „Fagiolo Cuneo“, zelo obsežne, na njih pa se prideluje fižol odlične kakovosti. Temperaturne razlike med dnevom in nočjo ter velika izpostavljenost okolja sončni svetlobi dajejo strokom močnejšo obarvanost in čvrstost. Poleg tega zmerne temperature pozno pozimi omogočajo poznejšo setev in cvetenje, tako da se v primerjavi z drugimi območji pridelave v Italiji podaljšajo obdobja zorenja in prodaje.

##### 5.2 Posebnost proizvoda:

„Fagiolo Cuneo“ ima posebne lastnosti v primerjavi z drugimi vrstami fižola. Za suha zrna in voščen strok je namreč značilna izjemna čvrstost. V suhih zrnih je ugotovljena povečana vsebnost železa in beljakovin. Vrednosti prvega so med 80 in 105 ppm pri sorti Billò ter 65 in 75 ppm pri sortah Corona in Bianco di Bagnasco, vrednosti drugega pa med 23 in 30 (% beljakovin v suhi snovi) pri vseh vrstah fižola.

Za voščen strok je značilna izrazita obarvanost stroka kot tudi zrn v njegovi notranjosti.

##### 5.3 Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda za (ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO):

K vlogi za priznanje fižola „Fagiolo Cuneo“ kot ZOP sta največ pripomogla ugled in sloves proizvoda. O ugledu „Fagiolo Cuneo“ priča obsežna bibliografija, ki potrjuje sloves pridelave tega fižola.

Nekateri trgovski registri v občini Centallo pričajo o prodaji tega fižola že od leta 1823. Iz pravilnika o uporabi javnih zemljišč, ki ga je sprejel občinski svet Cunea leta 1894, je mogoče sklepati o obstoju trga, posebej namenjenega fižolu, ki so ga zaradi njegovih posebnih lastnosti prodajali po višji ceni od običajnega fižola, o čemer pričajo trgovski letaki iz leta 1901.

V zadnjih 50 letih se je gojenje fižola za uporabo v sveži ali suhi obliki zelo razširilo zaradi dobre pridelave, tako po kakovosti kot količini, kar je mogoče zaradi genotipov, ki se uporabljajo na območju. Vse to dokazuje pomen pedoklimatskih razmer območja Cunea, ki imajo vse potrebne lastnosti za pridelavo proizvoda, ki se razlikuje od drugih. „Fagiolo Cuneo“ se namreč razlikuje po barvi maslenega stročjega fižola, vključno z zrni v notranjosti, zaradi temperaturnih razlik med dnevom in nočjo in velike izpostavljenosti sončni svetlobi, ki omogočajo sintezo antocianinov, ter po organoleptičnih lastnostih suhega fižola. Posledično so se zaradi večjih donosov in pridelave pridelovalci vrtnin vse bolj usmerjali v prodajo fižola na tržnicah, ustanovljenih prav za ta namen.

Preteklost in sedanost „Fagiolo Cuneo“ so in jo še vedno močno podpirajo te pomembne tržnice pridelovalcev v krajih Caraglio (CN), Boves (CN), Centallo (CN) in Castelletto Stura (CN), Valgrana (CN) in Roccavione (CN). Nekatere od teh so začele delovati že med letoma 1960 in 1970, kot je razvidno iz občinskih arhivov. Odnos lokalnega prebivalstva do fižola „Fagiolo Cuneo“ dokazuje tudi zanimiv dogodek: na pustni povorki v Cuneu leta 1982 je bil pustni voz občine Castelletto Stura v celoti posvečen fižolu „Fagiolo Cuneo“.

Pomembni so tudi človeški dejavniki, ki so na tem območju močno zakoreninjeni. Eden takih primerov je prenašanje tradicionalnih metod pridelave fižola „Fagiolo Cuneo“ iz roda v rod. Ker gre za visoki fižol, je pri pridelavi potrebnega veliko ročnega dela, delovno silo na tem območju pa večinoma predstavljajo člani družine. Vse naštetu je od nekdanj opredeljevalo nekakšno človeško vez s pridelkom: še danes so lep primer za to „družinski shodi“, na katerih se zberejo člani družine, sorodniki in prijatelji, da pomagajo gospodarju kmetije „smukati“ posušene rastline fižola „Fagiolo Cuneo“ pred mlatvijo fižola ter pri setvi in postavljanju opornih palic. To opravilo se izvaja s posebno tehniko, ki obstaja zgolj in izključno na območju Cunea ter na katero so pridelovalci posebej navezani. Gre za vezanje štirih opornih palic skupaj pri vrhu, tako da se oblikujejo neke vrste „indijanski šotori“, ki zagotavljajo trdnejšo in bolj vzdržljivo oporo, ki kljubuje različnim vremenskim nevarnostim in teži samih rastlin.

Italijanska radijska in televizijska postaja RAI je 15. oktobra 2003 v oddaji „Occhio alla spesa“ fižolu „Fagiolo Cuneo“ namenila daljši prispevek, v katerem opisuje posebne organoleptične in hranilne lastnosti tega proizvoda.

#### **Sklic na objavo specifikacije:**

Ta uprava je sprožila nacionalni postopek ugovora z objavo vloge za priznanje zaščitene geografske označbe „Fagiolo Cuneo“ v *Uradnem listu Italijanske republike* št. 52 z dne 4. marca 2009.

Besedilo proizvodne specifikacije je na voljo:

— na spletni strani [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

ali

— neposredno na domači strani ministrstva (<http://www.politicheagricole.it>), kjer izberete „Prodotti di Qualità“ (na levi strani zaslona) in nato „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.