

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 252/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**„FAGIOLO CUNEO”****EK-sz: IT-PGI-0005-0775-18.05.2009.****OFJ (X) OEM ()****1. Elnevezés:**

„Fagiolo Cuneo”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. A termék típusa:**

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „Fagiolo Cuneo” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) a *Phaseolus vulgaris* L. és *Phaseolus coccineus*-kúszóbabfajok Bianco di Bagnasco és Vedetta ökotípusaiból, illetve a Billò, Corona, Stregonta, Bingo, Rossano, Barbarossa, Solista és Millenium változatokból származó, viaszos állapotú fejtendő hüvelyes babot, vagy fejtett szárazbabot jelölik.

a) A viaszos állapotú, fejtendő hüvelyes babnak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

— a Vedetta ökotípusba vagy a Stregonta, Bingo, Rossano, Solista, Millenium és Barbarossa változatok valamelyikébe tartozik,

— a viaszos állapotú hüvely hosszúsága a Vedetta ökotípusba vagy a Stregonta, Bingo, Rossano, Solista és Millenium változatok valamelyikébe tartozó növények esetében 15 és 28 mm, a Barbarossa változatba tartozó növények esetében 12 és 22 mm között változik,

— intenzív vörös csíkozású

(¹) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A viaszos állapotú hüvelyekben található magvaknak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkezniük:

- krémszínű alapon vörös csíkozás,
- a magvak átmérője függőleges irányban legalább 9 mm, vízszintes irányban pedig legalább 15 mm,
- élőködők, illetve betegségek okozta elváltozásoktól mentes – tűréshatár maximum a termék 1 %-a.

b) A száraz magvaknak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkezniük:

- a Bianco di Bagnasco ökotípusba vagy a Billò, illetve a Corona változatba tartozik,
- a magok megengedett legnagyobb nedvességtartalma 15 %,
- a magvak átmérője a Billò esetében függőleges irányban legalább 9 mm, vízszintes irányban pedig legalább 14 mm, a Corona esetében legalább 13 mm, illetve 20 mm, a Bianco di Bagnasco esetében pedig legalább 8 mm, illetve 14 mm,
- a magvak színe a Billò esetében krémszínű alapon lilásbarna pettyezésű, a Corona és a Bianco di Bagnasco esetében fehér,
- a száraz magvak a jellemzőiket megváltoztató szín-, vagy egyéb külső elváltozásoktól mentesek, a repedt, foltos, férges vagy színelváltozást mutató termék maximális tűréshatára 1,5 %. Ezenkívül a nem megfelelő méretű szárazbab aránya legfeljebb 1,5 % lehet,
- a vastartalom a Billò esetében 80 és 105 ppm között, a Corona és a Bianco di Bagnasco esetében pedig 65 és 75 ppm között van,
- a fehérjetartalom 23 és 30 közötti (a szárazanyag %-ában).

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A „Fagiolo Cuneo” előállításának valamennyi műveletét, a vetéstől a betakarításig, a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani.

3.6. A szeletelésre, aprításra, előkészítésre stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A „Fagiolo Cuneo” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott viaszos állapotú, fejtendő babot erre a célra szolgáló műanyagból, kartonból vagy zárjegyes, élelmiszer-ipari használatra alkalmas alapanyagból készült, egyszer használatos zárjeggyel ellátott, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 és 15 kg-os csomagolásban (tálcában, kartondobozban, zacskóban vagy hasonló) bocsátják forgalomba.

A „Fagiolo Cuneo” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott szárazbabot erre a célra szolgáló, élelmiszeripari használatra alkalmas alapanyagból készült, egyszer használatos zárjeggyel ellátott, 0,100, 0,200, 0,300, 0,400, 0,500, 0,800, 1, 2, 3, 4, 5, 10, 15, 25 kg-os csomagolásban vagy csomagban bocsátják forgalomba.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A fogyasztói csomagolások címkéjén a közösségi jelzésen és az érvényben lévő vonatkozó jogszabályokban előírtakon kívül jól olvasható betűtípussal kötelezően fel kell tüntetni az „IGP Fagiolo Cuneo” („OFJ Fagiolo Cuneo”) jelölést, valamint az alábbiakban bemutatott logót.

A kör alakú logó hátterében a Tengeri-Alpok látható, előtte a krémszínű alapon vörös csíkozású bab. A logó valamennyi színe négy színnyomásos technikával készül, az egyes színek különféle árnyalatainak használatával.

A logón erősen kiemelve a „Fagiolo Cuneo I.G.P.” felirat („Fagiolo Cuneo OFJ”) olvasható, míg a logó kerületén az „Indicazione Geografica Protetta” (Oltalom alatt álló földrajzi jelzés) felirat fut körbe.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

„Fagiolo Cuneo” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott bab előállítási területe magában foglalja Cuneo tartomány mind a 183 települését. A terület egésze hegyaljai, hegyrajzi konfigurációja a tengerszint feletti 200 és 800 méter közötti, a Tengeri-Alpok öleli körül.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Az előállítási terület olasz és európai viszonylatban egyaránt az egyetlen olyan tekintélyes (4 000 hektár körüli) kiterjedésű terület, ahol kúszóbabot termesztnek.

Ez a termesztésnek kedvező talaj- és éghajlati feltételeknek, valamint a „Fagiolo Cuneo” széles körben elterjedt termesztését már több mint egy évszázada meghatározó történelmi és társadalmi-gazdasági tényezőknek köszönhetően alakult így.

Ebben a friss klímával jellemezhető környezetben, ahol magas a napsütéses, enyhén szeles napok száma, nyáron nincs kánikula és nem nagy a nappalok és az éjszakák közötti hőmérséklet-ingadozás, jelentős kiterjedésű területen folyik a „Fagiolo Cuneo” termesztése, és kiváló minőségű bab terem. A nappali hőmérséklet-ingadozások és a területre jellemző nagy mennyiségű napfény miatt a hüvelyek színe élénkebb, állaguk jobb. Ezenkívül a késő téli időszak enyhe hőmérséklete miatt jelentősen kitolódik a vetési-virágzási időszak, és emiatt a többi olasz előállítási régióhoz képest az érési, ennél fogva a forgalmazási időszak is hosszabb.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Fagiolo Cuneo” a többi babhoz képest egyedi jellemzőkkel bír. A száraz magvak és a viaszos állapotú hüvelyek állaga kiváló. A száraz magvak vas-, és fehérjetartalma rendkívül magas: az előbbi értéke a Billò esetében 80 és 105 ppm között, a Corona és a Bianco di Bagnasco esetében pedig 65 és 75 ppm között, az utóbbi valamennyi típus esetében (a szárazanyag %-os fehérjetartalmában kifejezve) 23 és 30 között van.

A viaszos állapotú hüvely esetében maga a hüvely és a benne található magvak egyaránt markáns színezettel jellemezhetők.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzője közötti, vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „Fagiolo Cuneo” OFJ-ként történő elismerése iránti kérelmet a termék hírneve és közismertsége indokolja. A „Fagiolo Cuneo” hírnevét a nagyszámú bibliográfia bizonyítja, amely alátámasztja a szóban forgó bab előállításának hírét.

Egyes, Centallo városában talált hatósági piaci árjegyzékekben ennek a babnak a forgalmazásáról már 1823-tól kezdődően találunk említést. A cuneói városi tanács egy 1894-es, a közterület-foglalásról szóló határozatában említenek egy olyan piacot, amely kifejezetten ezt – az 1901-es kereskedelmi közlönyök tanúbizonyosága szerint egyedi jellemzői miatt a többi közönséges babnál már akkoriban drágább – babot árusították.

A területen használt genotípusok jó mennyiségi és minőségi természetjellemezőinek köszönhetően az elmúlt 50 évben a frissen és a száraz formában való fogyasztásra szánt bab termesztése egyaránt jelentős fejlődésen ment keresztül. Mindez azt bizonyítja, hogy a cuneói terület talaj-, és éghajlati adottságai különösen alkalmasak a növény termesztésére, hiszen itt minden körülmény megfelel ennek a többihez képest egyedi terméknek az előállításához. A „Fagiolo Cuneo” a viaszos állapotú hüvely és a benne található magvak színéről – amely az anticianinok szintézisét elősegítő nappali hőmérséklet-ingadozásnak és a területre jellemző nagy mennyiségű napfénynek köszönhető – és a száraz magvak organoleptikus jellemzőiről ismerhető fel. Következésképpen, miután nőtt a hozam és a termés, a kertművelők egyre célszerűbbnek látták a babtermést kifejezetten erre a célra létesített piacokon értékesíteni.

A „Fagiolo Cuneo” múltbeli és jelenlegi sikerei nagy mértékben köszönhetőek a Caraglio (CN), Boves (CN), Centallo (CN) és Castelletto Stura (CN), Valgrana (CN) és Roccavione (CN) helységekben megrendezésre kerülő jelentős piacoknak, melyek némelyike – a városi levéltárak adatai szerint – az 1960-as és 1970-es években kezdte meg működését. A helyi lakosságnak a „Fagiolo Cuneo” babhoz való kötődését támasztja alá egy érdekesség is: az 1982-es Cuneói karneválon Castelletto Stura város egyik allegorikus kocsijának díszítése teljes egészében a „Fagiolo Cuneo” babról szólt.

Fontosak a területen meglévő emberi tényezők is. Ezt példázza a „Fagiolo Cuneo” termesztésének hagyománya, amely apáról fiúra száll. Mivel kúszóbabról van szó, műveléséhez sok munkaerő szükséges, ezt az előállítási területen a családtagok jórészt egymás között oldják meg. Mindezek nyomán már kezdettől fogva egyfajta kötődés alakult ki az ember és a termés között: a mai napig szép példái ennek a „családi összejövetelek”, ahol a családtagok, rokonok és barátok azért gyűlnek össze, hogy segítsenek a vállalkozás vezetőjének a száraz „Fagiolo Cuneo” növényeket cséplés előtt „kihúzni”, és részt vegyenek a vetésben és a karók beültetésében. Ezt a műveletet sajátos, kizárólag a cuneói területre jellemző technikával végzik, amelyhez a természetők különösen ragaszkodnak: hagyományosan ez úgy történik, hogy négy karót a csúcsrészen összekötnek, ezáltal egyfajta „indiánsátrat” hoznak létre, ami szilárdabb, jobban ellenáll az időjárás viszontagságainak és jobban elbírja a növények súlyát.

A „Fagiolo Cuneo” termék egyedi organoleptikus jellemzőivel és tápértékével az olasz televízió, a RAI – Radio televisione italiana – is hosszasan foglalkozott az „Occhio alla spesa” (Nézze meg, mit vesz) című műsor 2003. október 15-i adásában.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Ez a közigazgatási szerv azzal, hogy a „Fagiolo Cuneo” OFJ elismerésére irányuló javaslatát a *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2009. március 4-i, 52. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás szövege megtekinthető:

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

vagy

— közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>) a „Prodotti di Qualità” címszóra (a képernyő bal oldalán), majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálat tárgyát képező termékleírások) hivatkozásra kattintva.