

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 300/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA”

NR WE: IT-PDO-0005-0681-25.02.2008

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Fagiolo Cannellino di Atina”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

ChNP „Fagiolo Cannellino di Atina” określa produkt otrzymywany z upraw rośliny *Phaseolus vulgaris* L lokalnego ekotypu „Cannellino di Atina”. W momencie wprowadzenia do obrotu fasola „Fagiolo Cannellino di Atina” musi mieć następujące cechy:

Kształt:	nerkowaty, lekko eliptyczny i spłaszczony.
Wymiary:	długość od 0,9 cm do 1,4 cm i szerokość od 0,5 cm do 0,6 cm.
Barwa:	biała matowa.
Okrywa ziarna:	delikatna.
Średnia waga 100 ziaren:	nie mniej niż 38 g i nie więcej niż 50 g.
Epikarp:	delikatny, a po ugotowaniu rozplływający się na podniebieniu.
Wilgotność fasoli suchej w momencie wprowadzenia do obrotu:	≤ 13 %.

„Fagiolo Cannellino di Atina”, w odróżnieniu od innych gatunków fasoli, nie wymaga uprzedniego namoczenia przed gotowaniem.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Wszystkie etapy procesu produkcyjnego muszą odbywać się na terenie obszaru określonego w pkt 4.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Pakowanie ChNP „Fagiolo Cannellino di Atina” musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Produkt nie jest konserwowany żadnymi środkami, dlatego też transport poza obszar produkcji mógłby narazić go na wpływ zmian temperatury i wilgotności, co nie tylko zmieniłoby jego cechy organoleptyczne, ale także stworzyło warunki do rozwoju strąkowca fasolowego, przez co ziarna nie nadawałyby się do wykorzystania w konsumpcji.

Dopuszczalne są następujące rodzaje opakowań: torebki o pojemności od 250 g do 5 kg; torebki zamykane próżniowo o pojemności od 250 g do 5 kg; pojemniki o pojemności od 250 g do 3 kg; pojemniki zamykane próżniowo o pojemności od 250 g do 3 kg; produkt zamrożony w ww. opakowaniach.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na opakowaniu należy obowiązkowo umieścić na etykiecie drukowanymi wyraźnymi i czytelnymi literami – oprócz wspólnotowego znaku graficznego i wymaganych przepisami prawa informacji – następujące informacje dodatkowe: napis „Fagiolo Cannellino di Atina”, a po nim skrót DOP; nazwisko, nazwę, adres producenta i przedsiębiorstwa pakującego; zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń, które nie są wyraźnie przewidziane. Niemniej dopuszczalne jest umieszczenie informacji odnoszących się do prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem, że nie mają znaczenia reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd, podanie nazwy gospodarstwa, z którego upraw produkt pochodzi, a także innych zgodnych z prawdą i dających się udokumentować informacji, których umieszczenie jest zgodne z przepisami wspólnotowymi, krajowymi lub regionalnymi. Nazwy „Fagiolo Cannellino di Atina” nie tłumaczy się. Logo nazwy „Fagiolo Cannellino di Atina” składa się z dwóch współśrodkowych kół: koło wewnętrzne ma tło pomarańczowe, jest w nim umieszczony rysunek ziarna fasoli „Cannellino di Atina” koloru kości słoniowej. Pod rysunkiem fasoli umieszczona jest girlanda, składająca się z liści koloru zielonego związanych na środku wstążką w kolorze czerwonym. Nad rysunkiem fasoli umieszczona jest korona, której kontury koloru czarnego wypełnione są w wewnętrznej części kolorem zielonym, a w zewnętrznej – żółtym; ponad koroną umieszczono napis DOP (CHNP) czcionką Times New Roman koloru czarnego. Kontury zewnętrznego i wewnętrznego koła są wyznaczone brązową linią; między konturami wytłuszczonym drukiem umieszczony jest napis „Fagiolo cannellino di Atina” czcionką Times New Roman koloru czarnego, natomiast w górnej części widnieją trzy żółte gwiazdy na niebieskim tle, a obok nich trzy kolory flagi włoskiej. Logo można dostosowywać proporcjonalnie do różnych wymiarów opakowań, na których jest umieszczane.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji fasoli objętej chronioną nazwą pochodzenia „Fagiolo Cannellino di Atina” obejmuje następujące gminy w prowincji Frosinone: gmina Atina: miejscowości Settignano, Oboca, Sacco, Sabina, S. Marciano i Case di Melfa; – gmina Villa Latina: miejscowość Saccoccia; – gmina Picinisco: miejscowości Di Vito i Immogle; – gmina Casalvieri: miejscowości Guagno, Casal Delle Mole i Plauto; gmina Casalattico: miejscowości S. Nazzario i S. Gennaro; – gmina Gallinaro: miejscowość Rosanisco. W ten sposób określony obszar obejmuje tereny nawadniane wodą z rzek Melfa, Mollarino i ich dopływów.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Na obszarze upraw „Fagiolo Cannellino di Atina” występują osady aluwialne, ukształtowane w Holocenie. Podglebie jest przepuszczalne, ułożone na warstwie żwirowej lub skałach okruchowych. Morfologiczne i litologiczne cechy to ukształtowanie pagórkowate z wewnętrznymi dolinami, formy wulkaniczne, warstwy lawy i jej pochodnych. Lokalnie gleby nazywa się „focaleti” (teren żwirowy bogaty w mangan), ponieważ są ciemne i bogate w mangan. Temperatura zmienia się w zależności od wysokości, lecz rzadko spada poniżej -2°C zimą, a latem nie przekracza 25°C . Wiatry wieją z południa, a położone na północy góry zatrzymują zimne masy powietrza. Opady występują głównie w okresie jesienno-zimowym, niemniej również latem pojawiają się deszcze, które uniemożliwiają powstanie suszy w lipcu i sierpniu.

5.2. Specyfika produktu:

Specyficznymi cechami fasoli „Fagiolo Cannellino di Atina” są: łagodny smak, biały matowy kolor, charakterystyczny nerkowaty kształt, ale przede wszystkim niezwykle delikatny epikarp, rozpływający się na podniebieniu po ugotowaniu. „Fagiolo Cannellino di Atina” w odróżnieniu od innych gatunków fasoli nie wymaga uprzedniego namoczenia przed gotowaniem.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

CHNP „Fagiolo Cannellino di Atina” uważana jest za symbol kultury i tradycji obszaru produkcji określonego w pkt 4. Nazwa wywodzi się od nazwy obszaru geograficznego, który od wieków najlepiej nadaje się pod uprawy i ma decydujący wpływ na specyfikę produktu, sprawiając, że jest on niepowtarzalny, a pomylenie go z innymi gatunkami niemożliwe. Cechy, jakie charakteryzują „Fagiolo Cannellino di Atina” to łagodny smak, biały matowy kolor, charakterystyczny nerkowaty kształt, ale przede wszystkim delikatny, a po ugotowaniu rozpływający się na podniebieniu epikarp. „Fagiolo Cannellino di Atina” w odróżnieniu od innych gatunków fasoli nie wymaga uprzedniego namoczenia przed gotowaniem. Cechy te wynikają ze specyfiki ekotypu, a także ze składu i struktury gleb uprawnych. Gleby, które lokalnie zwane są „focaleto” (teren żwirowy bogaty w mangan), są pochodzenia aluwialnego, bogate w mangan, bardzo przepuszczalne i ciemnej barwy. Woda stosowana do nawadniania gleb charakteryzuje się bardzo niską zawartością fosforu i azotu, których ilość jest zdecydowanie niższa niż dopuszczalne limity, co świadczy o braku zanieczyszczeń wywołanych działalnością człowieka. Wapń obecny w znacznej ilości wpływa na ilość pektyn zawartych w produkcie. Również z punktu widzenia klimatycznego obszar produkcji charakteryzuje się warunkami bardzo sprzyjającymi dla upraw „Fagiolo Cannellino di Atina”. Uprawy te charakteryzują się raczej krótkim cyklem produkcji, zachodzącym wyłącznie w okresie letnim, ponieważ do wzrostu potrzebne są dość wysokie temperatury w ciągu dnia i stosunkowo niskie nocą. Typowa dla obszaru produkcji różnica temperatur między dniem a nocą ma wpływ na wzrost rośliny, a w konsekwencji na cechy produktu końcowego. Opady występują głównie w okresie jesienno-zimowym, ale nie brakuje ich również latem, co skraca okresy suszy, mogące szkodzić uprawom. Czynniki ludzkie w decydujący sposób przyczyniają się do uzyskania dobrego produktu. Znaczna część ludności zamieszkującej na tym obszarze uprawia „Fagiolo Cannellino di Atina” z pasją i w sposób kompetentny, stosując techniki przekazywane z pokolenia na pokolenie. Każde gospodarstwo reprodukuje co roku własne nasiona, których zazdrośnie strzeże. Na obszarze, gdzie sytuacja gospodarcza jest szczególnie trudna i gdzie występują problemy z zatrudnieniem, a zjawisko emigracji jest nadal bardzo powszechne, ponowne „odkrycie” fasoli „Cannellino di Atina” stanowi konkretną możliwość tworzenia miejsc pracy. Z pewnością nie brakuje historycznych świadectw, dotyczących ChNP „Fagiolo Cannellino di Atina”. Istnieje bowiem wiele dokumentów, które świadczą o tym, jak ta roślina strączkowa wpisała się w życie lokalnej społeczności. Już w 1811 r. Demarco określił „Fagiolo Cannellino di Atina” jako fasolę doskonałej jakości, a Cirelli w „Il Regno delle due Sicilie” przedstawił bardzo znaczące dane statystyczne, dotyczące produkcji rolnej w 1853 r., wśród których wspomina o produkcji „Fagiolo Cannellino di Atina” na polach gminy Atina w ilości 2 500 „tomoli” („tomolo” – stara jednostka miary) rocznie. „Fagiolo Cannellino di Atina” zawsze stanowiła główny składnik pożywienia ludności wiejskiej, która gotowała ją w charakterystycznych naczyniach zwanych „pignata”, doprawiając niewielką ilością oliwy z oliwek; w przeszłości takie danie stanowiło cały posiłek spożywany w południe. Z rejestrów w tzw. „Mastri” (księgach rachunkowych) można dowiedzieć się, że fasola nie tylko przeznaczana była do spożycia własnego i do sprzedaży, ale także dawano ją w prezencie znajomym i rodzinie właśnie z powodu jej wysoko cenionej jakości. Z punktu widzenia gospodarczego uprawa „Fagiolo Cannellino di Atina” stanowi jedną z najbardziej dochodowych upraw prowadzonych w tej dolinie, a nazwa ta weszła do potocznego i handlowego języka, oznaczając produkt, który jest przedmiotem kongresów i relacji prasowych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania ChNP „Fagiolo Cannellino di Atina” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 185 z dnia 10 sierpnia 2007 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej za pośrednictwem poniższego linku:

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

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.