

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

(2010/C 169/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA”

NR WE: IT-PDO-0005-0683-25.02.2008

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Fagioli Bianchi di Rotonda”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem III):

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone.

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) „Fagioli Bianchi di Rotonda” otrzymywana jest z ekotypów *Fagiolo Bianco* i *Tondino* lub *Poverello Bianco*, należących do gatunku *Phaseolus Vulgaris* L. „Fagioli Bianchi di Rotonda” w momencie wprowadzania do obrotu w postaci strąków woskowych, musi mieć następujące cechy: strąk: długość nie więcej niż 20 cm, szerokość: nie więcej niż 20 mm; barwa: biała przechodząca w jasnożółtą lub kość słoniową; strąk woskowy ma świeży wygląd, jest zdrowy i jędrny, czysty, pozbawiony widocznych ciał obcych, obcych zapachów lub smaków i zewnętrznej wilgoci. Fasola „Fagioli Bianchi di Rotonda” w momencie wprowadzania do obrotu w postaci suchych ziaren musi mieć następujące cechy: ziarno: długość: nie więcej niż 18 mm, szerokość: nie więcej niż 15 mm; brak żyłek, barwa biała, średnio błyszcząca, kształt sześcienny lub okrągły, waga 100 ziaren: nie więcej niż 90 g; ziarno czyste, pozbawione widocznych ciał obcych, obcych zapachów lub smaków i zewnętrznej wilgoci. Zawartość wilgoci w nasieniu woskowym musi być nie mniejsza niż 60 %, natomiast w ziarnie suchym – nie mniejsza niż 10 %. Zawartość białka musi wynosić co najmniej 9,0 (% całkowitej masy) w przypadku nasienia woskowego, natomiast w przypadku ziarna suchego co najmniej 24 (% w suchej masie). Powłoka „Fagioli Bianchi di Rotonda” nie może przekraczać 6 % całkowitej masy.

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 produkcji „Fagioli Bianchi di Rotonda” są przeprowadzane na obszarze określonym w pkt 4.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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

Wprowadzenie ChNP „Fagioli Bianchi di Rotonda” do obrotu musi odbywać się w następujący sposób:

- produkt świeży musi być wprowadzany do sprzedaży w następujących opieczetowanych opakowaniach: siatki o pojemności nie większej niż 10 kg, pudełka o pojemności nie większej niż 15 kg,
- produkt suchy musi być wprowadzany do sprzedaży w następujących opieczetowanych opakowaniach: pudełka kartonowe, worki z juty lub innego materiału poddającego się recyklingowi o pojemności nie większej niż 5 kg.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Etykiety umieszczane na opakowaniach muszą zawierać naniesione wyraźną i czytelną czcionką drukowaną następujące informacje: nazwę „Fagioli Bianchi di Rotonda” i wyrażenie „denominazione di origine protetta” (chroniona nazwa pochodzenia) oraz jej skrót DOP (ChNP) czcionką większą od czcionki użytej do wykonania innych napisów; nazwisko, nazwę i adres zakładu pakującego lub produkcyjnego; ilość produktu, odpowiadającą ilości zawartej w opakowaniu i wyrażoną zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa; logo produktu poniżej przedstawione. Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń wyraźnie nieprzewidzianych, w tym słów takich jak: typ, smak, zastosowanie, wyselekcjonowany, wybrany i tym podobnych. Dozwolone jest jednak stosowanie określeń nawiązujących do przedsiębiorstw, nazwisk, nazw, prywatnych znaków towarowych. Określenia te nie mogą jednak mieć charakteru reklamującego i wprowadzać nabywcy w błąd; muszą być podane na etykiecie czcionką o wysokości i szerokości mniejszej niż czcionka użyta do napisania chronionej nazwy pochodzenia.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji ChNP „Fagioli Bianchi di Rotonda” obejmuje cały obszar położony w granicach zlewiska wodnego na lukańskim zboczu doliny Valle del Mercure, obejmującego następujące gminy w prowincji Potenza: Rotonda, Viggianello, Castelluccio Superiore, Castelluccio Inferiore.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Tereny, na których uprawiana jest ChNP „Fagioli Bianchi di Rotonda”, położone są w dolinie Valle del Mercure, otoczone górami. Dno doliny powstało z jeziora w okresie czwartorzędu. Gleby są więc pochodzenia aluwialnego, piaszczyste i mułowo-gliniaste, świeże, głębokie i żyzne, o dobrej ekspozycji i dużej zdolności do magazynowania wody, bogate w azot i siarkę, pozbawione wapnia. Średnie

temperatury na obszarze uprawnym przekraczają 20 °C tylko przez krótki okres przypadający w lipcu i zbiegający się z okresem wysiewu. Klimat jest zasadniczo łagodny, a temperatury w okresie produkcji nie są bardzo wysokie; różnica między temperaturami panującymi w nocy i w dzień sprzyja zapładnianiu strąków oraz produkcji dużej liczby ziaren. Opady deszczu są obfite w okresie od października do maja. Obszar jest bardzo bogaty w nieskażoną i świeżą wodę, pochodzącą ze źródeł położonych w Parku Narodowym Pollino.

Rolnicze techniki uprawne stosowane do produkcji „Fagioli Bianchi di Rotonda” charakteryzują się ważną rolą człowieka w procesie produkcyjnym oraz stosowaniem narzędzi typowych dla doliny Valle del Mercure, takich jak używanie w celu podtrzymywania pnączy fasoli wyłącznie tyczek z kasztanowców pozyskanych w lasach porastających tę dolinę. Technika stosowana do uprawiania „Fagioli Bianchi di Rotonda” jest niezmienna, przekazywana przez lata i obejmuje wiele czynności wykonywanych w całości ręcznie, jak np. przygotowanie konstrukcji podtrzymującej pnącza fasoli, odchwaszczanie, zbiór produktu. W celu wykonania konstrukcji podtrzymującej pnącza stosuje się paliki z kasztanowca o różnych wymiarach w zależności od tego, czy jest to system „siewu gniazдового” czy „siatka” dla umożliwienia wzrostu pnączy fasoli.

5.2. Specyfika produktu:

Głównymi cechami jakościowymi „Fagioli Bianchi di Rotonda” są wysoka zawartość białek w ziarnie, bardzo delikatna powłoka i wygląd strąków, które są całkowicie białe; ziarna mają duże rozmiary i charakterystyczny podłużno-owalny kształt, nie są nakrapiane.

Dzięki wysokiej zawartości białek fasola ta była tak często wykorzystywana na geograficznym obszarze produkcji, że zyskała miano „mięsa ubogich”, właśnie dlatego że jako codzienne pożywienie dostarczała taniego białka roślinnego. Ponadto delikatność powłoki, co znacznie skraca czas gotowania oraz jednolita barwa strąków, co jest kolejną ważną i cenioną przez konsumentów cechą, ponieważ powoduje mniejsze zabarwienie płynu, w którym fasola jest gotowana, sprawia, że „Fagioli Bianchi di Rotonda” są szczególnie cenione w zastosowaniach w kuchni.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Główne cechy „Fagioli Bianchi di Rotonda”, które stanowią o wyróżniającym się standardzie jakościowym, takie jak wysoka zawartość białka w ziarnie, niewielka waga powłoki w stosunku do całkowitej wagi ziarna (co wykazały badania przeprowadzone przez CNR – Krajową Radę ds. Badań Naukowych – oddział w Bari, opublikowane w „Gli agro-ecotipi di fagioli della Basilicata”) oraz jednolita barwa, są wynikiem działania specyficznych warunków klimatycznych, panujących na tym obszarze i przyczyniły się do rozpowszechnienia tego produktu. Duża zawartość azotu i siarki oraz brak wapnia w glebach, na których uprawia się „Fagioli Bianchi di Rotonda”, mają bezpośredni wpływ na produkcję ziaren o wysokiej zawartości białka i kształtowanie się bardzo delikatnej powłoki. Gleby są bogate w wodę, co od zawsze umożliwiało rolnikom prawidłowe nawadnianie pól. Ta obfitość wody na obszarze upraw nie tylko umożliwia gromadzenie skrobi, ale także powoduje zmniejszenie grubości powłoki ziaren fasoli. System upraw stosowany wyłącznie przez producentów z doliny Valle del Mercure, bardzo różni się od innych systemów stosowanych we Włoszech i nie tylko umożliwia wygodny zbiór strąków, ale także dobrą wentylację upraw, dzięki czemu unika się gromadzenia między szpalerami wilgoci, która mogłaby spowodować ciemnienie i plamy na bardzo delikatnej białej powłoce. „Fagioli Bianchi di Rotonda” stanowią na tym obszarze regionu Pollino najważniejszy wyraz lokalnej historii i gastronomii. Dzisiaj dania z tej fasoli są spożywane nie tylko w domach prywatnych, lecz także są proponowane przez restauracje, w placówkach agroturystycznych oraz podczas festynów, w tym podczas dorocznego święta „Sagra del Fagiolo Bianco di Rotonda”, która odbywa się już po raz dwudziesty i gromadzi tysiące osób w miejscowości Rotonda w Parku Narodowym Pollino i najlepiej świadczy o silnym związku, jaki istnieje między tym produktem a obszarem, na którym jest uprawiany. „Fagioli Bianchi di Rotonda” są więc bardzo cenione w tutejszej kuchni, a szczególnie w lokalnych i regionalnych restauracjach wysokiej jakości, a ich renomę potwierdza też częste wymienianie ich w różnych programach telewizyjnych, w specjalistycznych czasopismach i książkach kucharskich. W 2004 r. „Fagioli Bianchi di Rotonda” zostały wpisane na listę produktów tradycyjnych regionu Basilicata.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Fagioli Bianchi di Rotonda” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 7 z dnia 9 stycznia 2008 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%E0>Prodotti%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”].
