

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2014/C 347/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾**

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„AGLIO BIANCO POLESANO”

NR WE: IT-PDO-0105-01163 – 3.10.2013

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne: Pakowanie – Aktualizacja przepisów

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3. **Zmiana (zmiany)**

Opis produktu

W związku z uchynieniem przepisów dotyczących sprzedaży czosnku usuwa się odniesienie do „norm jakościowych” w art. 2 specyfikacji. Wymogi dotyczące kalibru pozostają niezmiennione.

Wprowadza się dwa tradycyjne rodzaje prezentacji produktu: koszyk (*canestrino*) i bukiet (*mazzo*). Koszyk jest tradycyjnym sposobem pakowania produktu, cieszącym się dużym powodzeniem wśród konsumentów, zarówno z powodów estetycznych, jak i praktycznych, ze względu na małe rozmiary i niewielką masę. Bukiet, rezultat pierwszych obróbek wykonywanych na polu, jest odpowiedni zarówno do sprzedaży bezpośredniej, jak i samoobsługowej, ponieważ konsument ma możliwość zakupu konkretnej liczby główek czosnku.

Metoda produkcji

Obecnie dozwolone jest suszenie produktu przez nawiewanie ciepłego powietrza, ponieważ metoda ta poprawia suszenie i jakość produktu. Producenci chcą dopisać tę stosowaną już przed rejestracją nazwy metodę do specyfikacji „Agljo Bianco Polesano”, aby móc ją stosować, gdy warunki środowiska nie pozwalają na naturalne optymalne suszenie produktu.

Ze względów handlowych wydłuża się, w interesie producentów, okres sprzedaży produktu zbieranego w poprzednim roku, aby ograniczyć do minimum ryzyko „przerwy” w dostawach do klientów. Zmiana ta nie ma wpływu na właściwości produktu, którego zdatność do przechowywania jest dobrze znana i jeszcze lepsza w przypadku magazynowania w chłodniach.

W specyfikacji podaje się, że magazynowanie w chłodniach jest dozwolone. Czynność ta, która nigdy nie była w specyfikacji zabroniona, jest praktykowana zasadniczo w celu utrzymania cech charakterystycznych produktu podczas przechowywania.

Etykietowanie

Określono normy dotyczące etykietowania koszyków i pęczków.

Aby skrócić treść jednolitego dokumentu, uznano za wskazane usunięcie opisu logo produktu oraz danych technicznych dotyczących reprodukcji logo. Znak logo pozostaje niezmienny w stosunku do tego, który został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* C 104 z dnia 6 maja 2009 r., s. 16.

Pakowanie

Określono normy dotyczące pakowania w koszyki i pęczki.

Poza określonym obszarem produkcji może być wykonywane wyłącznie pakowanie w „torebki” i „opakowania”; wszystkie inne rodzaje pakowania muszą odbywać się na obszarze produkcji ChNP „Agljo Bianco Polesano”. Formy pakowania w małe warkoczki (*treccia*), duże warkoczki (*treccione*), pęczki (*grappolo*), pęki (*grappolone*) i koszyki (*canestrino*) są wykonywane wyłącznie ręcznie i są wynikiem kreatywności producentów i pakowaczy z obszaru produkcji „Agljo Bianco Polesano”, która doskonalila się z biegiem czasu.

Minimalna liczba główek w zapakowanych w formie małego warkoczka zmienia się z 8 do 5 szt., a jego masa się zmniejsza, aby spełnić oczekiwania konsumentów, którzy wolą opakowania pojedyncze lub zawierające małą liczbę sztuk.

Wprowadza się zmianę z „białego” na „jasny” koloru siatek stosowanych do pakowania „Agljo Bianco Polesano”. Zmiana ta uwzględni lekkie zmiany koloru, jakim podlegają siatki podczas magazynowania.

Punkt dotyczący opakowań i form pakowania został uproszczony, aby umożliwić zakładom pakującym większy wybór materiałów, a także aby spełnić specyficzne wymagania w zakresie prezentacji lub ekspozycji produktu w punktach sprzedaży.

Aktualizacja przepisów

Zmieniono odniesienie do obowiązujących przepisów.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„AGLIO BIANCO POLESANO”

NR WE: IT-PDO-0105-01163 – 3.10.2013

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Aglio Bianco Polesano”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Aglio Bianco Polesano” sprzedawany jest w stanie suchym. Czosnek ten otrzymywany jest z lokalnych ekotypów, a także z odmiany *Avorio* wyselekcjonowanej z tych ekotypów.

Jest to czosnek, którego główka ma kształt regularnie zaokrąglony, lekko spłaszczony u podstawy, a którego barwa jest biała i błyszcząca. Główka składa się ze zmiennej liczby przylegających do siebie ząbków, mających charakterystyczny łukowaty kształt od strony zewnętrznej. Ząbki tworzące główkę muszą ściśle do siebie przylegać. Otaczające je łuski mają kolor różowy o różnej intensywności od strony wewnętrznej i białe od strony zewnętrznej.

„Aglio Bianco Polesano” po wysuszeniu w celu zakonserwowania składa się w co najmniej 35 % z suchej masy i w co najmniej 20 % z węglowodanów. Ponadto świeże główki zawierają związki zapachowe na bazie siarki i siarkowe substancje lotne, które nadają charakterystyczny silny zapach temu rodzajowi czosnku.

W momencie wprowadzenia do sprzedaży kaliber „Aglio Bianco Polesano” musi być zgodny z następującymi wymogami:

- „Extra” kaliber co najmniej 45 mm,
- „Prima” kaliber co najmniej 30 mm.

„Aglio Bianco Polesano” jest tradycyjnie wprowadzany do obrotu w następujących formach: koszyki (*canestrini* – składające się z co najmniej trzech główek, zaplecionych tak, że tworzą mały pęczek), małe warkoczki (*trecce*), duże warkoczki (*treccioni*), pęczki (*grappoli*) i pęki (*grappoloni*), w siatkach, torebkach i bukietach (*mazzi*).

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

Fazy produkcji, które muszą odbywać się na obszarze produkcji, to: produkcja materiału siewnego, uprawa czosnku, operacje suszenia, tradycyjna obróbka. W technice produkcji charakterystyczne jest otrzymywanie ząbków na materiał siewny, ponieważ rozmnażanie odbywa się drogą wegetatywną. Producenci ręcznie selekcjonują ilość wyrobu potrzebną do wyprodukowania nasion.

Cykl upraw jest roczny, wysiew następuje w okresie jesienno-zimowym i musi odbyć się między dniem 1 października a dniem 31 grudnia.

Operacje naturalnego suszenia, które odbywają się w warunkach polowych lub w gospodarstwie, za pomocą systemów nawiewania ciepłego powietrza, mają zasadnicze znaczenie dla utrzymania charakterystyk wyrobu i dla późniejszej obróbki.

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Ocena odpowiedniego stopnia wilgotności ma zasadnicze znaczenie dla obróbek wykonywanych ręcznie, takich jak zaplatanie małych warkoczy (*treccia* lub *resta*), dużych warkoczy (*treccione*), pęczków (*grappolo*) i pęków (*grappolone*), koszyków (*canestrini*) i bukietów (*mazzo*), przy których zasadnicze znaczenie mają umiejętności i doświadczenie przekazywane z pokolenia na pokolenie.

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

„Agljo Bianco Polesano” musi być wprowadzony do obrotu w ciągu roku, począwszy od dnia 10 lipca do dnia 9 lipca roku następnego.

„Agljo Bianco Polesano” może być wprowadzany do obrotu w następujących formach:

MAŁE KOSZYKI (CANESTRINI): zawierają od 3 do 5 główek; masa od 0,15 do 0,30 kg;

BUKIETY (MAZZI): zawierają zmienną liczbę główek; masa od 0,5 do 2 kg;

MAŁE WARKOCZE (TRECCE): składają się z 5 do 22 główek i ważą od 0,35 do 1,2 kg;

DUŻE WARKOCZE (TRECCIONI): składają się z 30 do 40 główek i ważą od 2 do 4 kg;

PĘCZKI (GRAPPOLI): składają się z 20 do 40 główek i ważą od 1 do 4 kg;

PĘKI (GRAPPOLONI): składają się z 70 do 120 główek i ważą od 5 do 10 kg;

OPAKOWANIA: zawierają zmienną liczbę główek; masa od 50 g do 1 000 g;

TOREBKI: zawierają zmienną liczbę główek; masa od 1 do 20 kg.

Pakowanie produktu w „torebki” i „opakowania” (zob. powyżej) może odbywać się poza obszarem produkcji, pod warunkiem że transport i zbyt liczne zabiegi nie spowodują pęknięcia główek i – przede wszystkim – rozdrobnienia łusek, ponieważ grozi to powstaniem pleśni i pogorszeniem jakości wyrobu. Natomiast wszystkie inne rodzaje pakowania muszą odbywać się na obszarze produkcji ChNP „Agljo Bianco Polesano”. Tradycyjne formy pakowania w małe warkocze (*treccia*), duże warkocze (*treccione*), pęczki (*grappolo*), pęki (*grappolone*) i koszyki (*canestrino*) są wykonywane od zawsze wyłącznie ręcznie i są wynikiem kreatywności producentów i pakowaczy z obszaru produkcji „Agljo Bianco Polesano”, która doskonaliła się z biegiem czasu.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Do każdego poszczególnego opakowania należy dołączyć etykietę zawierającą nazwę produktu, nazwę producenta i logo identyfikacyjne ChNP.

Na opakowaniu należy umieścić nazwę „Agljo Bianco Polesano” oraz wyrażenie „denominazione di origine protetta” lub skrót „DOP” (chroniona nazwa pochodzenia lub skrót ChNP) czcionką większą niż użyta do innych napisów.

Logo może mieć różne wymiary w zależności od rodzaju opakowania.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Agljo Bianco Polesano” obejmuje następujące gminy regionu Polesine leżące na terenie prowincji Rovigo: Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Casteljuglielmo, Ceregnano, Costa di Rovigo, Crespino, Fiesso Umbertiano, Frassinelle Polesine, Fratta Polesine, Gavello, Guarda Veneta, Lendinara, Lusina, Occhiobello, Papozze, Pettorazza Grimani, Pincara, Polesella, Pontecchio Polesine, Rovigo, San Bellino, San Martino di Venezze, Villadose, Villamarzana, Villanova del Ghebbo, Villanova Marchesana.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki środowiskowe

Cechy obszaru produkcji i umiarkowany klimat są głównymi czynnikami, które warunkują i charakteryzują produkcję czosnku „Agljo Bianco Polesano” na tym obszarze. Polesine jest regionem, przez który przepływają dwie największe rzeki Włoch – Pad i Adyga. Często zalewały one nizinę, zanim wybudowano wały ochronne regulujące ich bieg. Szczególne cechy gleb na tym obszarze są właśnie skutkiem tych wielokrotnie występujących na przestrzeni wieków powodzi i wylewów Padu i Adygi, tworzących południową i północną granicę obszaru produkcji. Pad w szczególności przyczynił się do naniesienia mułu o wysokiej zawartości gliny, a Adyga – osadów piasku krzemowego.

I tak w wyniku działania tych rzek powstały gleby mieszane gliniasto-mułowe, dobrze drenowane, porowate i żyzne, dzięki którym „Agljo Bianco Polesano” nabiera swoich charakterystycznych właściwości. Ponadto duża zawartość wymienialnego fosforu i potasu, wapnia i magnezu to typowy dla tych obszarów skład chemiczny gleb. Umiarkowany i suchy klimat na tym obszarze sprzyja suszeniu produktu oraz obróbkom w tradycyjnych formach.

Czynniki ludzkie

Oprócz potencjału glebowego, również czynnik ludzki przyczynia się do specyfiki produktu dzięki dwóm elementom: — udoskonalanej przez lata i przekazywanej z pokolenia na pokolenie umiejętności ręcznego selekcionowania najlepszych główek, z których powstaje materiał siewny — charakterystycznej obróbce wykonywanej ręcznie, tj. zaplataniu małych warkoczy (*treccia* ou *resta*), dużych warkoczy (*treccione*), pęczków (*grappolo*) i pęków (*grappolone*), która powoduje, że uprawy tej rośliny są nierozzerwalnie związane z obszarem, jego tradycjami i historią.

5.2. Specyfika produktu

Głównymi cechami charakterystycznymi czosnku „Agljo Bianco Polesano” jest: biała błyszcząca barwa, kształt główki, a także cechująca go wysoka zawartość suchej masy, która wpływa pozytywnie na łatwość konserwowania produktu. Szczególny aromat „Agljo Bianco Polesano”, zawdzięczany wyjątkowemu połączeniu siarkowych substancji lotnych i związków zapachowych, pozwala na odróżnienie go od czosnku produkowanego na innych terenach. Analiza organoleptyczna wykazuje, że zapach jest mniej ostry i bardziej długotrwały w porównaniu z innymi odmianami otrzymywanymi na innych obszarach, co jest cechą wysoko cenioną przez konsumentów. W szczególności „Agljo Bianco Polesano” jest bogaty w siarkowe związki zapachowe, a także substancje zapachowe należące do innych grup chemicznych (aldehydy). Nadają mu one przyjemny aromat (świeżo skoszonej trawy, łagodny owocowy), który nasila się na etapie przechowywania i sprawia, że zapach czosnku jest mniej ostry i bardziej trwały.

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

Dzięki dużej zawartości substancji mineralnych i cechom gleb gliniasto-mułowych, dobrze drenowanych, porowatych i żyznych, o dużej zawartości potasu, uzyskuje się mocno zbite główki czosnku o ściśle przylegających do siebie ząbkach, charakteryzujące się wysoką zawartością suchej masy, co ułatwia konserwowanie produktu.

Dzięki wysokiej zawartości wymienialnego potasu i fosforu „Agljo Bianco Polesano” ma charakterystyczną błyszczącą białą barwę.

Również specyficzny zapach tego czosnku w dużym stopniu zależy od warunków środowiskowych, ponieważ związki zapachowe odzwierciedlają poziom i aktywność enzymów decydujących o ich biosyntezie, a na te z kolei wpływa stan fizjologiczny rośliny, warunki glebowo-klimatyczne oraz tradycyjne procesy konserwacji i obróbki.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006^(*))

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o rejestrację chronionej nazwy pochodzenia (AOP) „Agljo Bianco Polesano” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 166 z dnia 17 lipca 2013 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it), otwierając zakładkę „Qualità e sicurezza” (na górze ekranu po prawej stronie), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

^(*) Zob. przypis 3.