

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 104/08)

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

„AGLIO BIANCO POLESANO”

NR WE: IT-PDO-0005-0566-08.11.2006

CHOG () CHNP (X)

1. Nazwa:

„Aglio Bianco Polesano”

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:

„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 biały 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.

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

—

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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 selekcionują 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, mają zasadnicze znaczenie dla utrzymania charakterystyk wyrobu i dla późniejszej obróbki.

Ocena odpowiedniego stopnia wilgotności ma zasadnicze znaczenie dla obróbek wykonywanych ręcznie, takich jak zaplatanie małych warkoczy zwanych „resta”, dużych warkoczy, pęczków i pęków, przy których zasadnicze znaczenie mają umiejętności i doświadczenie przekazywane z pokolenia na pokolenie.

„Agljo Bianco Palesano” musi być wprowadzony do obrotu między dniem 30 lipca a dniem 31 maja roku następnego.

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

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

MAŁE WARKOCZE: składają się z 8 do 22 główek i ważą od 0,5 do 1,2 kg;

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

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

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

OPAKOWANIA: zmienna liczba główek; waga od 50 g do 1 000 g;

TOREBKI: zmienna liczba główek; waga od 1 do 20 kg.

Pęczki, pęki, małe i duże warkocze umieszczane są w białej siatce zapieczętowanej taśmą samoprzylepną, na której widnieje logo nazwy. Mogą też być układane w opakowaniach drewnianych, plastikowych, kartonowych lub z innego odpowiedniego materiału.

Opakowania i torebki składają się z zapieczętowanej białej siatki z naniesionym logo nazwy. Również te opakowania i torebki mogą być układane w opakowaniach drewnianych, plastikowych, kartonowych lub z innego odpowiedniego materiału.

Pakowanie produktu w różnego rodzaju siatki i opakowania 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.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

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

Na każdym opakowaniu muszą znajdować się informacje naniesione czytelnie, w sposób nieusuwalny i po tej samej stronie opakowania, pozwalające na ustalenie zakładu pakującego lub wysyłkowego, cech produktu, pochodzenia produktu, charakterystyk handlowych i innych potrzebnych informacji. Ponadto na opakowaniu należy umieścić nazwę „Aglio Bianco Polesano” oraz wyrażenie „denominazione di origine protetta” lub skrót „DOP” (Chroniona Nazwa Pochodzenia lub skrót CHNP) czcionką większą niż użyta do innych napisów.

Specyficzne logo ma kształt owalny, a w jego środku widnieje uproszczona mapa regionu geograficznego „Polesine” w kolorze zielonym na niebieskim tle. Na tej mapie kolorem niebieskim zaznaczone są dwie naturalne granice regionu Polesine – rzeki Adyga i Pad. Ponad uproszczoną mapą znajduje się napis „DOP” (ChNP), który nawiązuje do trzech kolorów włoskiej flagi (zielona litera „D”, czerwona litera „P” i biała litera „O”, która ma kształt główki czosnku). Wokół owalu ułożony jest napis „Aglio Bianco Polesano – Denominazione D’Origine Protetta” w kolorze niebieskim czcionką Trebuchet MS Bold Italic i Italic (pogrubienie i kursywa oraz kursywa). Dopuszczalne są warianty wersji kolorystycznej: monochromatyczny i w odcieniach szarości. Logo może mieć różne wymiary w zależności od rodzaju opakowania.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji „Aglio Bianco Polesano” obejmuje następujące gminy regionu Polesine leżące na terenie prowincji Rovigo: Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castelguglielmo, 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 „Aaglio 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 „Aaglio Bianco Polesano” nabiera swoich charakterystycznych właściwości. Ponadto duża zawartość wymiennalnego 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.

Czynnik ludzki

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 selekcjonowania najlepszych główek, z których powstaje materiał siewny;
- charakterystycznej obróbce wykonywanej ręcznie, tj. zaplataniu małych warkoczy zwanych „resta”, dużych warkoczy, pęczków i pęków, która powoduje, że uprawy tej rośliny są nierozzerwalnie związane z obszarem, jego tradycjami i historią.

5.2. Specyfika produktu:

Głównymi cechami charakterystycznymi czosnku „Aaglio 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 „Aaglio 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 „Aaglio 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 pomiędzy 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:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Agljo Bianco Polesano” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 262 z dnia 10 listopada 2005 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się na stronie internetowej:

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

lub

— na stronie internetowej Ministerstwa (www.politicheagricole.it): należy wybrać „Prodotti di Qualità” (z lewej strony ekranu), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)”.
