

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2014/C 347/09)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## ŽÁDOST O ZMĚNU

## NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin <sup>(2)</sup>

## ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

## „AGLIO BIANCO POLESANO“

č. ES: IT-PDO-0105-01163 – 3.10.2013

CHZO ( ) CHOP (X)

## 1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiné: Balení – Normativní aktualizace

## 2. Druh změny (změn)

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1).

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

### 3. Změna (změny)

#### *Popis produktu*

Na základě zrušení norem pro obchodování s česnekem byl zrušen odkaz na „normy jakosti“ v článku 2 specifikace. Požadavky na velikost se nezměnily.

Byly zařazeny dvě tradiční podoby, v nichž se produkt nabízí: košíčky a svazky. Košíček je tradiční výtvar, který má u spotřebitelů značný úspěch, a to jak z estetických důvodů, tak pro svou praktičnost, uvážíme-li jeho malý rozměr a hmotnost. Svazek je výsledkem prvotního zpracování ještě na poli a je vhodný jak pro přímý prodej, tak pro samoobslužný prodej, neboť spotřebiteli umožňuje koupit si požadovaný počet palic.

#### *Metoda produkce*

Byla zařazena možnost sušit produkt pomocí proudění teplého vzduchu, což je metoda, jež zlepšuje vlastní sušení i jakost produktu. Jedná se o praxi, která existovala před zapsáním označení do rejstříku a již si producenti přejí zařadit do specifikace produktu „Agljo Bianco Polesano“, aby se mohla využít, když podmínky prostředí neumožňují optimální sušení produktu přirozenou cestou.

Z obchodních důvodů bylo prodlouženo období prodeje produktu, jenž byl sklizen v předchozím roce. K tomuto kroku se přistoupilo v zájmu producentů, aby se co nejvíce snížilo riziko „přerušení“ dodávek zákazníkům. Tato změna nemá vliv na vlastnosti produktu, protože ten má značnou trvanlivost, již zaručuje následné skladování v chladu.

Ve specifikaci se uvedlo, že se povoluje skladování v chladu. Tento úkon, jež specifikace nikdy nezakazovala, se zpravidla používá, aby se během skladování nezhoršily vlastnosti produktu.

#### *Označování*

Byla definována pravidla pro označování košíčků a svazků.

Z důvodu zestručnění jednotného dokumentu se mělo za to, že je vhodné vyřadit popis loga produktu a souvisejících technických odkazů týkajících se jeho ztvárnění. Podoba loga produktu zůstává v porovnání s podobou uvedenou v jednotném dokumentu zveřejněném v *Úředním věstníku Evropské unie* C 104/16 ze dne 6. května 2009 beze změny.

#### *Balení*

Byla definována pravidla pro balení v košíčcích a ve svazcích.

Balení produktu „do sáčků“ a „do obalu“ lze provádět mimo oblast produkce, zatímco všechny ostatní druhy balení musí být realizovány v rámci oblasti, v níž se česnek s CHOP „Agljo Bianco Polesano“ produkuje. Balení v podobě copu, tlustého copu, hroznu, velkého hroznu nebo košíčku se provádějí výhradně ručně a vycházejí z tvořivosti, již si producenti a balírny sídlící v oblasti produkce česneku „Agljo Bianco Polesano“ časem dokonale osvojili.

V balení do copu byl snížen minimální počet hlav z osmi na pět a úměrně tomu hmotnost, aby se vyšlo vstříc požadavkům spotřebitele, který dává přednost jednotlivému balení nebo balení s nižším počtem kusů.

Počítá se se změnou barvy síťových sáčků, jež se používají pro balení česneku „Agljo Bianco Polesano“, a to z „bílé“ na „světlou“. Při změně se zohledňují možné mírné rozdíly ve zbarvení sáčku, k nimž může ve skladech dojít.

Odstavec týkající se obalů a balení byl zjednodušen, aby měly balírny možnost disponovat větší škálou materiálů, mezi nimiž by si vybraly i v případě, kdy musí uspokojit specifické požadavky na podobu, v níž se produkt v místech prodeje nabízí nebo vystavuje.

#### *Normativní aktualizace*

Došlo k aktualizaci odkazů na právní předpisy.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin <sup>(3)</sup>

## „AGLIO BIANCO POLESANO“

č. ES: IT-PDO-0105-01163 – 3.10.2013

CHZO ( ) CHOP ( X )

1. **Název**

„Aglio Bianco Polesano“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1 *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Produkt „Aglio Bianco Polesano“ se prodává v suchém stavu. Jedná se o česnek pocházející z místních ekotypů, jakož i z odrůdy „Avorio“, která byla z uvedených ekotypů vyšlechtěna.

Tento druh česneku má pravidelnou kulatou palici, která je zespodu mírně zploštělá, a lesklou bílou barvu. Palici tvoří několik stroužků, které jsou kompaktně spojeny a z vnější strany jsou charakteristicky zakřiveny. Tyto stroužky musí k sobě navzájem dokonale přiléhat. Obal stroužků má ve vyduuté části narůžovělou barvu různé intenzity, zatímco část vypouklá je bílá.

Po usušení za účelem uskladnění obsahuje česnek „Aglio Bianco Polesano“ nejméně 35 % sušiny a nejméně 20 % uhlovodanů. Čerstvé palice obsahují kromě toho i vonné silice na bázi síry a těkavé sloučeniny síry, díky nimž má tento druh česneku silnou vůni.

Při uvádění ke spotřebě musí produkt „Aglio Bianco Polesano“ odpovídat těmto požadavkům na velikost:

— „Extra“ o velikosti minimálně 45 mm,

— „Prima“ o velikosti minimálně 30 mm.

Česnek „Aglio Bianco Polesano“ se uvádí na trh v tradičních formách v košíčcích (alespoň se třemi palicemi, jež jsou spleteny, aby vytvořily „pěstičku“), v copech, tlustých copech, hroznech a velkých hroznech, jež jsou zabaleny v sítkách, sáčcích a svazcích.

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)*

—

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Specifické kroky při produkci, jež musí probíhat v dané zeměpisné oblasti, jsou: produkce sadebního materiálu, pěstování česneku, sušení, tradiční způsoby zpracování. Technika produkce je charakterizována získáním stroužků k sázení, neboť reprodukce se provádí metodou vegetativního množení. Producenti ručně vybírají množství produktu potřebné pro produkci „sadebního materiálu“.

Cyklus pěstování trvá jeden rok, přičemž česnek se sází na podzim nebo v zimě, a sadba musí proběhnout v období od 1. října do 31. prosince.

Činnosti spojené s přírodním sušením, které se provádějí volně na poli a/nebo v podniku či pomocí proudění teplého vzduchu, mají zásadní význam jak pro zachování vlastností produktu, tak i pro jeho další zpracování.

(<sup>3</sup>) Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

Určení správného stupně vlhkosti je rozhodující pro tradiční formy zpracování, které se provádějí ručně, při nichž se česnek splétá do copu (tzv. svazek česneku), tlustého copu, hroznů, velkého hroznů, nebo se uloží do košíčku či sváže do svazku a při kterých je velice důležitá zkušenost a zručnost, jež se předává z generace na generaci.

### 3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Česnek „Aglio Bianco Polesano“ se musí uvádět na trh v rámci jednoho roku, a to od 10. července do 9. července následujícího roku.

Česnek „Aglio Bianco Polesano“ může být uváděn na trh v těchto typech balení:

KOŠÍČČÍCH: sestávajících z 3 až 5 palic o hmotnosti 0,15 až 0,30 kg;

SVAZCÍCH: sestávajících z různého počtu palic o hmotnosti 0,5 až 2 kg;

COPECH: sestávajících z 5 až 22 palic o hmotnosti 0,35 až 1,2 kg;

TLUSTÝCH COPECH: 30 až 40 palic o hmotnosti 2 až 4 kg;

HROZNECH: 20 až 40 palic o hmotnosti 1 až 4 kg;

VELKÝCH HROZNECH: 70 až 120 palic o hmotnosti 5 až 10 kg;

BALENÍCH: různý počet palic o hmotnosti 50 až 1 000 g;

SÁČCÍCH: různý počet palic o hmotnosti 1 až 20 kg.

Balení produktu uváděného na trh ve výše zmíněných „sáčcích“ a „baleních“ může probíhat mimo oblast produkce, za předpokladu že přeprava a nadměrná manipulace nezpůsobí popraskání palic a hlavně porušení blanek, čímž by vzniklo riziko plísní a znehodnocení kvality produktu, přičemž v oblasti produkce česneku s CHOP „Aglio Bianco Polesano“ je třeba i nadále provádět ostatní druhy balení. Tradiční balení (copy, tlusté copy, hroznů, velké hroznů a košíčky) se tradičně provádějí ručně a vycházejí z tvořivosti, již si producenti a balírny sídlící v oblasti produkce česneku „Aglio Bianco Polesano“ časem dokonale osvojili.

### 3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Každý druh balení musí být opatřen cedulkou, na níž je uvedeno chráněné označení, název producenta a identifikační logo CHOP.

Na baleních je třeba uvést název „Aglio Bianco Polesano“ a výraz „Denominazione di origine protetta“ („chráněné označení původu“) nebo zkratku „DOP“ („CHOP“), jež musí být vyvedeny ve větších písmenech, než jakékoli jiné údaje.

Logo může mít různé rozměry v závislosti na druhu balení.



#### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce česneku „Aaglio Bianco Polesano“ zahrnuje katastrální území těchto obcí oblasti Polesine nacházejících se v provincii Rovigo: Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castelguglielmo, Ceregnano, Costa di Rovigo, Crespino, Fiesso Umbertiano, Frassinelle Polesine, Fratta Polesine, Gavello, Guarda Veneta, Lendinara, Lusia, Occhiobello, Papozze, Pettorazza Grimani, Pincara, Polesella, Pontecchio Polesine, Rovigo, San Bellino, San Martino di Venezze, Villadose, Villamarzana, Villanova del Ghebbo a Villanova Marchesana.

#### 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

##### 5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Faktory spojené s životním prostředím

Vlastnosti krajiny a mírného podnebí jsou hlavními faktory, které ovlivňují a charakterizují produkci česneku „Aaglio Bianco Polesano“ na daném území. Oblastí Polesine protékají dvě hlavní italské řeky Pád a Adiže, které v minulosti, než na nich byly postaveny soustavy hrází, jež upravují jejich tok, často zaplavovaly okolní nížinu. Zvláštní pedologické vlastnosti této krajiny jsou výsledkem četných záplav, k nimž po staletí docházelo na řekách Pád a Adiže ohraničujících na jihu a na severu oblast produkce. Řeka Pád přispěla zejména nánosy bahna s vysokým obsahem jílu, zatímco řeka Adiže přinesla křemičitý písek.

Činnost těchto řek vedla k vytvoření středně těžkých, jílovitých/hlinitých, dobře odvodněných, propustných a úrodných půd, z nichž získává česnek „Aaglio Bianco Polesano“ své zvláštní vlastnosti. Kromě toho tvoří typické chemické složení těchto půd vysoký obsah výměnného fosforu a draslíku a dále vápníku a hořčíku. Mírné a suché podnebí v této oblasti je příznivé pro sušení produktu i pro tradiční formy jeho zpracování.

Lidský faktor

K vlastnostem půdy se přidávají tyto dva lidské faktory: lety zdokonalovaná a z otce na syna předávaná schopnost vybrat ručně ty nejlepší palice česneku, které se použijí jako sadební materiál; díky ručně prováděnému zpracování do copu (tzv. svazek česneku), tlustého copu, hroznu nebo velkého hroznu je tato plodina neoddělitelně spjata s oblastí, v níž se pěstuje, s jejími tradicemi i s její historií.

##### 5.2 Specifičnost produktu

Hlavními vlastnostmi česneku „Aaglio Bianco Polesano“ je lesklá bílá barva, tvar palice, jakož i vysoký obsah sušiny, která je pro něj charakteristická a pozitivně přispívá k možnosti dlouhodobého uskladnění produktu. Typické aroma česneku „Aaglio Bianco Polesano“ tvořené kombinací těkavých sloučenin síry a aromatických složek umožňuje jeho odlišení od česneku pěstovaného v jiných oblastech produkce. Senzorická analýza dokládá, že vůně tohoto česneku není tak štiplavá a je trvalejší, než u dalších druhů pěstovaných v jiných oblastech. Spotřebitelé tuto vlastnost obzvláště oceňují. Česnek „Aaglio Bianco Polesano“ je zejména bohatý na aromatické sloučeniny síry, avšak v ještě větší míře na aromatické složky patřící do jiných chemických skupin (aldehydy), díky nimž má česnek příjemnou vůni (čerstvě posekaná tráva, sladké ovoce), která se během fáze uskladnění zintenzivňuje a vytváří méně štiplavé a trvalejší aroma.

##### 5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Vysoký obsah minerálů a povaha jílovitých/hlinitých, dobře odvodněných, propustných a úrodných půd se zvýšeným obsahem draslíku umožňují získat dokonale přiléhající a kompaktní stroužky, které se vyznačují vysokým obsahem sušiny, jež pozitivně přispívá k možnosti dlouhodobého uskladnění produktu.

Lesklá bílá barva česneku „Aaglio Bianco Polesano“ je ovlivněná zvýšenou přítomností výměnného draslíku a fosforu.

Na typické aroma česneku rovněž silně působí vlastnosti životního prostředí; aromatické složky jsou výsledkem koncentrací a aktivity enzymů potřebných pro jejich biosyntézu. Tyto enzymy jsou zase ovlivňovány fyziologickým stavem rostliny, pedologickými a klimatickými podmínkami a typickými postupy uskladnění a zpracování.

**Odkaz na zveřejnění specifikace**

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 <sup>(\*)</sup>)

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní postup námitky tím, že zveřejnil návrh uznání CHOP „Agljo Bianco Polesano“ v Úředním věstníku Italské republiky č. 166 ze dne 17. července 2013.

Úplné znění specifikace je k dispozici na internetové adrese: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), kliknout na „Qualità e sicurezza“ (Jakost a bezpečnost – na obrazovce nahoře vpravo) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).

---

<sup>(\*)</sup> Viz poznámka pod čarou 3.