

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) Nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2009/C 104/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»AGLIO BIANCO POLESANO«

EF-nr.: IT-PDO-0005-0566-08.11.2006

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse:**

»Aglio Bianco Polesano«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevarer:**

3.1. *Produkttype (jf. bilag II):*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet.

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

Aglio Bianco Polesano sælges tørret. Dette hvidløg er fremstillet af lokale økolyper samt af sorten Avorio, der er udvalgt af de samme økolyper.

Der er tale om et helt rundt hvidløg med lidt flad bund og skinnende hvid farve. Løget består af et varierende antal fed, der er kompakt samlet, og som har en karakteristisk krumning på ydersiden. De fed, der udgør løget, skal støde perfekt op til hinanden. Skallerne, der omslutter dem, er mere eller mindre rosa på den konkave side og hvide på den konvekse side.

Når Aglio Bianco Polesano er tørret med henblik på holdbarhed består det af mindst 35 % tørstof og mindst 20 % kulhydrater. Desuden indeholder de friske løg essentielle olier baseret på svovl og flygtige svovlholdige forbindelser, som karakteriserer denne type hvidløgs kraftige duft.

3.3. *Råvarer (kun forarbejdede produkter):*

—

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

—

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

De specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område er følgende: fremstilling af såmateriale, dyrkning af hvidløget, tørring og den traditionelle bearbejdning.

Fremstillingen af fed til såning er karakteristisk for produktionsteknikken, fordi forplantningen sker ved en vegetativ formering. Producenterne udvælger manuelt den produktmængde, som er nødvendig til såning.

Dyrkningscyklen er etårig og såningen foregår i efterårs/vinter-perioden mellem den 1. oktober og den 31. december.

Den naturlige tørring, der foregår på marken og/eller på bedriften, er afgørende både for bevarelse af produktets egenskaber og for den efterfølgende bearbejdning.

Det er afgørende at kunne vurdere den rette fugtighed til at udføre den traditionelle manuelle bearbejdning af fletninger, også kaldt »resta«, og bundter i forskellige størrelser. I denne forbindelse er den erfaring og de færdigheder, der er gået i arv fra generation til generation, af afgørende betydning.

Aglio Bianco Palesano skal afsættes mellem den 30. juli og den 31. maj det følgende år.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:*

Aglio Bianco Polesano kan afsættes i følgende udformninger:

FLETNINGER: Består af mellem 8 og 22 løg med en vægt på mellem 0,5 og 1,2 kg.

STORE FLETNINGER: mellem 30 og 40 løg og en vægt på mellem 2 og 4 kg.

BUNDTER: mellem 20 og 40 løg og en vægt på mellem 1 og 4 kg.

STORE BUNDTER: mellem 70 og 120 løg og en vægt på mellem 5 og 10 kg.

PAKKER: variabelt antal løg og en vægt på mellem 50 g og 1 000 g.

SÆKKE: variabelt antal løg og en vægt på mellem 1 og 20 kg.

Store bundter, bundter, store fletninger og fletninger pakkes i et hvidt net og lukkes med et stykke tape med betegnelsens logo, og de kan placeres i pakker af træ, plast, pap eller andet egnet materiale.

Pakkerne og sækkene er fremstillet af forseglede hvide net, hvorpå betegnelsens logo påsættes. Pakker og sække kan også placeres i pakker af træ, plast, pap eller andet egnet materiale.

Emballering af produktet i pakker og sække kan udføres uden for produktionsområdet, så længe transport og håndtering ikke medfører, at hovederne knækker af eller at skallen brydes, hvilket vil medføre risiko for skimmel og forringelse af produktet.

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Hver emballage skal være udstyret med en etikette, der angiver betegnelsen, producentens navn og logoet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

På hver emballage angives med læselige og uudslettelige bogstaver, som er placeret på samme side af pakken, pakkeriets eller afsenderens navn, produktets art, produktets oprindelse, produktets handels-egenskaber og andre nyttige oplysninger. Emballagen skal desuden være forsynet med betegnelsen »Agljo Bianco Polesano« samt »denominazione di origine protetta« (beskyttet oprindelsesbetegnelse) eller forkortelsen »DOP« (BOB) med bogstaver, der er større end alle andre angivelser på emballagen.

Logoet består af en oval med et stiliseret kort over det geografiske område »Polesine« i grøn på blå baggrund. På kortet er Polesinos to naturlige grænser Adige og Po fremhævet med blå. Ovenpå det stiliserede kort er påtegningen »DOP« skrevet med de tre farver i det italienske flag (D'et er grønt, P'et er rødt og O'et er hvidt og formet som et hvidløg). Rundt om ovalen står der skrevet »Agljo Bianco Polesano — Denominazione D'Origine Protetta« med blå og med skrifttypen Trebuchet MS Bold Italic. Der kan forekomme variationer i farverne, der kan være i sort/hvid eller gråtoner. Logoet kan variere i størrelse afhængig af emballagetypen.



4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Produktionsområdet for Aglio Bianco Polesano omfatter følgende kommuner i Polesino, der ligger i provinsen 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 og Villanova Marchesana.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Miljømessige forhold

Jordens egenskaber og det tempererede klima er de vigtigste faktorer, der betinger og karakteriserer produktionen af Aglio Bianco Polesano i dette område. Polesine er et område, der gennemløbes af de to største italienske floder Po og Adige. Før floderne fik de diger, der i dag fastlægger deres løb, gik de ofte over deres bredder og oversvømmede sletten. Disse områders særlige pædologiske egenskaber er netop et resultat af de mange oversvømmelser, som Po og Adige, der afgrænser produktionsområdet i nord og syd, har medført gennem århundreder. Særlig har floden Po bidraget ved at tilføre mudder med et højt lerindhold, mens Adige har bidraget med tilførsel af kvartsand.

Disse floder har altså bidraget til at skabe en jævnt sammensat leret jordbund, der er veldrænet, porøs og frugtbar, og som giver Aglio Bianco Polesano sine særlige egenskaber. Desuden udgør det høje indhold af tilgængeligt phosphor og kalium, calcium og magnesium en kemisk sammensætning, der er typisk for disse områder.

Områdets tempererede og tørre klima gavner både tørringen af produktet og bearbejdningen af de traditionelle udformninger.

Den menneskelige faktor

Sammen med jordens kvalitet bidrager den menneskelige faktor med to elementer:

- evnen til manuelt at udvælge de bedste løghoveder til såmaterialet, der har udviklet sig gennem årene og er blevet overleveret fra far til søn
- den særlige manuelle udførelse af bearbejdningerne, rankerne, der er kendt som »resta«, fletninger og bundter i forskellige størrelser, der gør at denne afgrøde er uløseligt forbundet med området og dets traditioner og historie.

5.2. Produktets egenart:

De væsentligste egenskaber for Aglio Bianco Polesano er den skinnende hvide farve, løgets form samt det høje indhold af tørstof, som karakteriserer hvidløget, og som bidrager til produktets lange holdbarhed. Aglio Bianco Polesano's særlige aroma, der skyldes den særlige sammensætning af svovlholdige organiske forbindelser og aromastoffer, gør det muligt at skelne dette hvidløg fra hvidløg fra andre produktionsområder. En sensorisk analyse har vist, at duften er knap så skarp og mere vedholdende end varianter fra andre områder, hvilket er en værdsat egenskab hos forbrugeren. Særligt viste Aglio Bianco Polesano sig at være rig på svovlholdige aromatiske forbindelser, men i endnu højere grad på aromastoffer tilhørende andre kemiske grupper (aldehyder), der giver en behagelig duft (nyslået græs, frugtagtig sødme), som forstærkes under opbevaringsfasen, og som giver den mindre skarpe og mere vedvarende duft.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

Det gode indhold af mineralske stoffer og den lerede, veldræned, porøse og frugtbare jord med et højt indhold af kalium, gør det muligt at producere kompakte fed, der støder perfekt op til hinanden, og som er karakteriserede af et højt indhold af tørstof, hvilket øger produktets holdbarhed.

Det høje indhold af tilgængeligt phosphor og kalium er også afgørende for Aglio Bianco Polesano's typiske skinnende hvide farve.

Hvidløgets særlige aroma er også stærkt betinget af de miljømæssige forhold. De aromatiske forbindelser afspejler nemlig indholdet af enzymer, der er en del af biosyntesen, samt disses aktivitet, og enzymerne er ligeledes påvirket af plantens fysiologiske tilstand, jordbunds- og klimaforholdene og de typiske opbevarings- og bearbejdningsmetoder.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

Denne forvaltning har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre forslaget om anerkendelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Aglio Bianco Polesano« i Gazzetta Ufficiale (det italienske statstidende) nr. 262 af 10.11.2005.

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på webstedet:

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

eller

— direkte på ministeriets websted (www.politicheagricole.it) ved at klikke på »Prodotti di Qualità« (i skærmens venstre side) og derefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)«.
